

A l'approche des fêtes, que l'on aime cuisiner ou non, les bons petits plats se rappellent à notre imaginaire collectif.

Mijoter, mitonner, braiser, poêler, rôtir, saisir, sauter... à chaque cuisson son outillage !

Cuire dans des feuillages, des peaux puis des pots est plus économique et savoureux que sur la braise.

Les fours, enterrés, maçonnés, aériens, le cuivre, la fonte... puis l'ustensile se fit design !

Les dieux mésopotamiens préféraient les viandes grillées, dont les fumées les régalaient dans les cieux, alors que les fidèles qui procédaient aux sacrifices avaient opté depuis longtemps pour les plats mijotés, plus savoureux et plus nutritifs.

Comment cuisinaient nos aïeux, et nos ancêtres lointains ? Que nous en disent les mythes, l'archéologie, les recettes, les oeuvres d'art ?

Terre, fer, cuivre, bronze, acier, aluminium, fonte, abaisses de pâte...

Pot-au-feu, terrine, pâté en croute, petite marmite, poêlée, fricassée, fournée, papillote ... et la célèbre casserole de moules de Marcel Broodthaers !

Je vous invite à en découvrir davantage lors de la conférence que je donnerai ce jeudi 21 décembre au Whalll, le centre culturel de Woluwe-Saint-Pierre, à 19 h :

« Belles marmites et vieilles casseroles, le matériel de cuisine, de l'argile au four solaire » : conférence jeudi 21 décembre, Whalll, Centre culturel de Woluwe-Saint-Pierre, 19 h : <https://whalll.be/spectacle/belles-marmites-et-vieilles-casseroles-le-materiel-de-cuisine-de-largile-au-four-solaire/>