

Les Saveurs des Lumières

s a l o n d e d é g u s t a t i o n




DOMAINE
DU CHÂTEAU
DE SENEFFE

Maison de Région
du Grand-Duché de Luxembourg

Illustration de la couverture: Paravent, fin du XVIII^e siècle. Bois, textile, peinture à l'huile.
A voir dans le Musée.

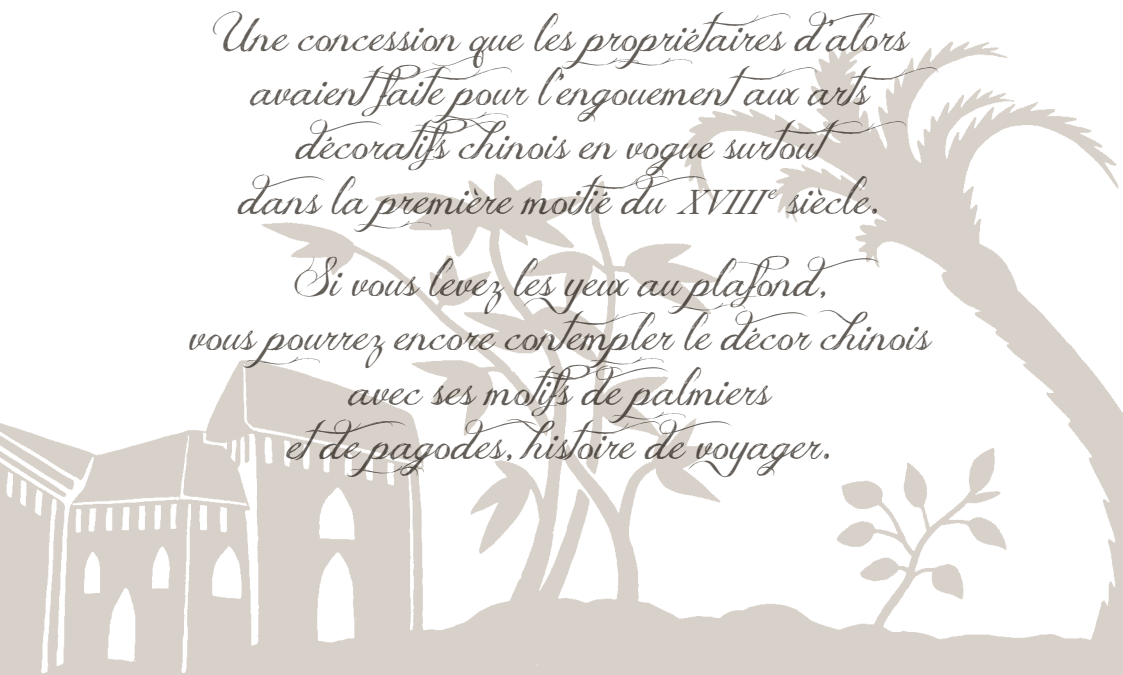


Seneffe et l'exotisme

Vous voilà affablés, chers invités,
dans la Chambre chinoise.
Du temps du Comte et de la Comtesse
Depestre, les murs étaient ornés de panneaux
de toile de coton à dessins végétaux
en ombre chinoise avec bordure,
imprimée en Chine. Une autre particularité
« orientale » d'alors : deux petits cabinets
en laque de Chine et un autre en laque
du Japon complétaient le décor tandis
que l'ambiance était aussi créée
par quantité d'objets chinois.

Une concession que les propriétaires d'alors
avaient faite pour l'engouement aux arts
décoratifs chinois en vogue surtout
dans la première moitié du XVIII^e siècle.

Si vous levez les yeux au plafond,
vous pourrez encore contempler le décor chinois
avec ses motifs de palmiers
et de pagodes, histoire de voyager.



B

oissons en vogue au siècle des Lumières

Thé, café, chocolat... Toutes ces boissons chaudes venues de continents lointains en plus de leurs vertus médicinales, séduisent le « beau » monde par leur goût étonnant, leur provenance « exotique » et leur rareté. Elles sont alors considérées comme des produits de luxe. Les gens de la bonne société leur prêtent également d'autres vertus. Ces Dames leur réservent leur appartement privé voire leur boudoir pour les déguster en toute intimité. Avec l'amant du moment...

On jouit et on goûte à tout, que ce soit en matière d'art ou simplement de mets et de boissons. Tout devient objet de curiosité et d'expérience.

Au Château de Seneffe, les belles chocolatières côtoient les superbes cafetières et théières dans la Salle de compagnie et évoquent les deux moments privilégiés où le chocolat se dégustait: celui du matin, dans la chambre de Madame et celui de l'après-midi lorsqu'on était en bonne compagnie.

Le chocolat des Lumières

« Du chocolat, je ne goûte que l'arôme. Oui, belles dames, c'est vous qui allez boire, et moi, je me contente de le voir... »

W. A. Mozart

- Servi à la tasse : 4,00€ ou servi à la chocolatière (4 tasses) : 14,00€

Le Chocolat de la Comtesse

Une recette typique du XVIIIe siècle... et secrète

Le thé d'Outre-Mer

« Au vrai, Madame, vous vous montrez fort économe de votre thé ; je proteste, la dernière tasse que j'ai bue n'était que de l'eau ensorcelée. »

J. Swift

- Thé : 3,80€

Le délice de Madame Depestre

Thé blanc, abricot, passion, pétales de rose.

Faste et intimité

Thé blanc, litchi, rose, fraise.

Pour plus de saveurs, tournez la page...



Le Thé d'Outre-Mer

La suite de nos thés

J a r d i n d e C a s a b l a n c a

Thé vert, menthe.

J a r d i n s e c r e t

Thé vert, jasmin, litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.

T h é d e l ' I m p é r a t r i c e

Thé vert, fleurs de violettes.

L e s c o n c u b i n e s

Thé vert, rhubarbe, fraise des bois, pétales de fleur.

J a s m i n d ' a m o u r

Thé vert, Jasmin.

C a s a n o v a

Thé vert, thé de Chine, bergamote.

T h é d e s c o m é d i e n s

Thé noir, citron, écorces d'orange, figue, fleurs de lotus, pitanga, pétales de roses.

T i s a n e d u j a r d i n i e r

Tilleul, verveine, litchi, pamplemousse, pêche de vigne, citron, rose.

T i s a n e d u C o m t e D e p e s t r e

Menthe, tilleul, citronnelle, verveine, fleur d'oranger.

- Infusions : 3,80€

La Route des Indes

Rooibos , ginseng, fleurs de mauves, baies de goji

Le café des explorateurs

«Noir comme le Diable. Chaud comme l'enfer. Pur comme un ange. Doux comme l'amour.»

C.-M. de Talleyrand

- Servi à la tasse : 3,80€

Les trois continents

Kenya, Costa Rica, Java



E

t pour croquer à pleine dents, un peu de tentation

Au XVIII^e siècle, la plupart des pâtisseries travaillent chez les aristocrates et les grands prélats. Ils sont “attachés à la bouche de leur maître” ce qui signifie qu’ils le suivent dans ses déplacements. Il faut savoir que la disponibilité en sucre en provenance des Antilles augmente mais son prix reste élevé.

Les pâtisseries innovent en créant et donnant un nom à de nouveaux gâteaux, notamment le baba au rhum. La crème chantilly, et les sorbets sont très à la mode, tout comme l’utilisation de fleurs dans les gâteaux et les biscuits telles que les violettes, le jasmin, la rose, ... Le caramel facilite la confection de croquants. Les pâtisseries fabriquent également des gâteaux sophistiqués évoquant des paniers de vendanges, des noeuds d’épée et des tabatières d’amande.

Les Délices

de Madame Depestre

« L'âme du gourmand est toute dans son palais. »

J.-J. Rousseau

- À la pièce: 4,00€

G â t e a u (c a k e)

lavande et chocolat

G â t e a u (c a k e)

canneberge et rose

G â t e a u (c a k e)

violette et myrtille

M o e l l e u x

chocolat et poire

- À l'assiette : 14,00€ (pour 2 personnes)

2 tranches de gâteau au choix, 4 pralines, 2 truffes



Nos nappes sont réalisées en toile de Jouy. Le dessin s'inspire d'une peinture de Jean-Baptiste Huet, «*Les délices des quatre saisons*» (1785).



Une vue imprenable sur le Parc

Au XVIII^e siècle,
les riches propriétaires aimaient
se promener dans leur parc
et musarder au gré de leurs envies
dans différents jardins aux atmosphères diverses.

C'était le retour à la nature prôné
par l'écrivain et philosophe
Jean-Jacques Rousseau,
c'était l'idéal de bonheur sur terre,
mis à la mode par la reine
Marie-Antoinette dans son Hameau,
c'était afficher sa condition
par l'édification de fabriques
(Théâtre, Orangerie, Volière, ...).

Le plaisir était au détour d'un chemin
et l'on flânait parfois en galante compagnie.



Un peu de fraîcheur, délectez vous de nos eaux fleuries

Le terme Limonade est dérivé de limon, le fruit du limonier (citronnier). Cette boisson peut être gazeuse ou non, en fonction du pays où elle est consommée. Elle est parmi les plus anciennes boissons de ce type de commerce.

À Paris, en 1676, une entreprise appelée la Compagnie de Limonadiers a été formée et a accordé des droits de monopole pour vendre la limonade. En 1776, ils sont finalement rattachés aux vinaigriers, peut-être parce que la fabrication de limonade nécessitait du vinaigre blanc ?...

En tout cas, il existe plusieurs variantes de « limonades » : au gingembre, au sureau, à la menthe, à la bergamote, ...

Au Château de Seneffe, nous avons remis cette boisson au goût du jour en utilisant des sirops fleuris et nous les appelons «eaux fleuries».

Eaux fleuries

aux fleuries
façon Marie-Antoinette
façon Marie-Antoinette

■ Servie au verre : 3,80€

Eau fleurie à la rose

plate ou pétillante

Eau fleurie à la violette

plate ou pétillante

Eau fleurie à l'hibiscus

plate ou pétillante



L

e sorbet, un dessert venu de loin

Savez-vous que Louis XVI et la Reine Marie-Antoinette adoraient toutes les douceurs dont les glaces et les sorbets ? En fait le mot sorbet viendrait de «sharbet» en arabe qui signifie glaçon fruité. Pour d'autres, le sorbet viendrait de Chine. En tout cas, il a beaucoup voyagé. Mais comment le conserver ?

Sous Louis XIV, on ne sait pas comment faire du froid artificiel. On utilise donc de la glace naturelle formée pendant l'hiver et stockée dans les glaciers des châteaux. Ces dernières sont constituées d'une fosse d'une dizaine de mètres de profondeur, couverte d'un toit isolant. Au Domaine de Seneffe vous pouvez encore l'admirer dans le fond du parc.

C'est en 1686 que le Florentin Francesco Procopio, dit Procope, ouvre son « café » à Paris et y sert entre autres 80 sortes de sorbets (menthe, girofle, pistache, jonquille, bergamote...) et des boissons rafraîchies.

Au XVIII^e siècle, les méthodes de conservation évoluent et les goûts aussi. Mais ce qui semble simple aujourd'hui, comme de faire un sorbet aux fraises, ne l'était pas à l'époque. Ce dessert faisait rentrer un peu du jardin dans les châteaux. Et dans les cours comme Versailles, on se pressait pour déguster le dernier sorbet à la mode !

Pour fondre de plaisir à la belle saison

« De mémoire de rose, on n'a pas vu mourir un jardinier »

B. Le Bouyer de Fontenelle

■ 2 boules au choix : 5,50 € (en saison)

Sorbet melon

Plaisir glacé de madame Depestre

Glace au chocolat façon XVIII^e, 2 boules.



Les Saveurs des Lumières



w w w . c h a t e a u d e s e n e f f e . b e


DOMAINE
DU CHÂTEAU
DE SENEFFE

Maison de l'Économie
de la Communauté Française