

Artdevivre

CPASLOINENTRAIN

FOOD

LES SORTIES DU WEEK-END

PATRIMOINE

Partenariat | 1 novembre 2021 - Provins

A Provins, Dame Corinne ressuscite les biscuits du Moyen Âge



Corinne Alaga a ouvert à Provins la biscuiterie Gourmandises médiévales / © Mélanie Rostagnat pour Enlarge your Paris

Depuis juin 2020, Corinne Alaga transmet sa passion pour la gastronomie médiévale dans sa biscuiterie à Provins, cité classée au patrimoine mondial de l'Unesco, à la frontière de l'Île-de-France et de la Champagne, et desservie par la ligne P du Transilien.

Enlarge your Paris et Transilien SNCF s'associent pour vous faire découvrir l'Île-de-France avec #Cpasloinentrain

Foin des Petits Ecoliers, des DéliChoc ou des Figolu. A la biscuiterie Gourmandises médiévales à Provins (Seine-et-Marne), Dame Corinne, comme elle se fait appeler, redonne vie aux recettes du Moyen Âge avec les doigts de fée, les massepains à la rose ou encore les biscuits de la joie. Un rêve d'enfance qu'elle a réalisé en juin 2020 en s'installant à quelques encablures de l'église Saint-Quiriace, qui accueillit en 1429 Jeanne d'Arc et le roi Charles VII. Une passion concrétisée

medievale.

"On a souvent des aprioris négatifs sur la gastronomie du Moyen Âge, qualifiée de lourde et peu goûteuse, regrette la néo-pâtissière. On y trouve pourtant des mariages d'épices et de saveurs très équilibrés et d'une finesse sous-estimée". Même si elle veille à respecter scrupuleusement les recettes originales, Corinne admet que l'on *"ne pourra jamais retrouver le goût véritable du Moyen Âge"*. En cause : l'industrialisation de l'agriculture qui a fait disparaître une grande partie de la centaine de variétés de blé et d'herbes aromatiques qui existaient à l'époque. *"Les modes de cuisson ont aussi évolué et les biscuits que nous proposons aujourd'hui sont plus moelleux que ceux préparés au feu de bois"*, précise Corinne.

Des ateliers pour mettre la main à la pâte

Parmi la douzaine de biscuits référencés, le plus étonnant est sans conteste le biscuit de la joie, confectionné à base d'épeautre, de noix de muscade, de cannelle et de clou de girofle. Une explosion de saveurs qui suscite *"des avis très tranchés"*. Cette recette, originaire d'Allemagne, figure notamment dans les écrits d'Hildegarde de Bingen, une nonne qui a vécu au XIe siècle et qui est considérée comme la mère de la naturopathie. *"Les cuisiniers du Moyen Âge étaient très souvent médecins et avaient bien compris que l'alimentation jouait un rôle majeur pour se maintenir en bonne santé"*.

A ceux qui souhaiteraient mettre la main à la pâte et se plonger dans l'histoire de la gastronomie médiévale, Corinne propose également des ateliers de cuisine le week-end, sur réservation. Un bon prétexte pour partir à la découverte du riche passé de Provins et de ses remparts, ses souterrains et ses ruelles classés au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est décidément dans les vieux pots qu'on fait les meilleures recettes...

Infos pratiques : Gourmandises médiévales, 12 rue de Jouy, Provins (77). Ouvert tous les jours de 11h à 18h30 de juin à fin octobre puis de 13h à 17h30. Ateliers culinaires à partir de 10€. Réservation [ici](#). Tél. : 06 23 63 86 84. Accès : Gare de Provins Ligne P. Plus d'infos sur gourmandisesmedievales.com



La place du Châtel à Provins / © Mélanie Rostagnat pour Enlarge your Paris

[Lire aussi : A vélo dans un dédale champêtre du côté de Provins](#)

[Lire aussi : Faites un voyage au Moyen Âge avec la ligne P à Provins](#)

[Lire aussi : J'ai testé faire du ski à roulettes sur les pentes de Seine-et-Marne](#)

Partenariat

1 novembre 2021 - Provins