

Menu Renaissance

Jeudi 10 septembre 2026

À l'occasion de l'anniversaire de François 1^{er}, né à Cognac le 12 septembre 1494, la Cuisine publique et le service Ville d'art & d'histoire ont imaginé un menu « Renaissance ».

Ce menu n'est pas une reconstitution exacte d'un repas servi à l'époque de François 1^{er}, mais une évocation des produits, des saveurs et des nouvelles habitudes alimentaires qui apparaissent ou se développent à la Renaissance.

Entrée



Terrine de volaille et confiture de figes

Dans l'assiette de François 1^{er}...

La volaille est très appréciée à la Renaissance, elle est très souvent servie avec des préparations sucrées. La figue, connue depuis l'Antiquité, fait partie des fruits consommés à cette époque.

Option végétarienne

Betteraves vinaigrette au miel



Le petit secret de ce plat...

À la Renaissance, le miel est le principal moyen de sucrer les aliments. Et la betterave est déjà présente dans les potagers ! Une façon de retrouver des saveurs qui existaient il y a plus de 500 ans.

Plat



Fricassée de dinde aigre-douce aux champignons

Attention, nouvel aliment !

La dinde est une véritable nouveauté au 16^e siècle ! Venue d'Amérique avec les Grandes Découvertes, elle arrive progressivement sur les tables européennes. François 1^{er} a donc vécu à l'époque où l'on découvre cet étrange nouvel oiseau. Les recettes de l'époque aiment particulièrement associer le sucré et l'acidulé au salé.

Accompagnement : Petits pois au thym et à la coriandre



Les herbes de la Renaissance...

Thym, coriandre et autres plantes aromatiques sont très utilisés pour parfumer les plats. Les petits pois, eux aussi, sont déjà consommés à cette époque et commencent à devenir particulièrement appréciés.

Option végétarienne Macaronis



Un petit air d'Italie...

Les pâtes sont déjà consommées en Europe à la Renaissance, notamment en Italie. Les macaronis nous rappellent que les goûts et les recettes voyagent eux aussi !

Fromage

Tomme de brebis

À la table du roi...

Le fromage est un aliment très courant à la Renaissance, aussi bien dans les campagnes que sur les tables plus riches. Fabriqué avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis, il a l'avantage de pouvoir être conservé plus longtemps que le lait.



Dessert

Tarte aux pommes à la cannelle

Le petit voyage de la cannelle...

Les tartes aux fruits sont déjà préparées à la Renaissance. La pomme est un fruit très courant, tandis que la cannelle, venue de contrées lointaines, est une épice précieuse qui témoigne des grands échanges commerciaux de l'époque.



Le petit bonus : pain d'épices

Une douceur vieille de plusieurs siècles !

Avec du miel et des épices, le pain d'épices rappelle les saveurs sucrées de la Renaissance.

À cette époque, les épices venues d'Orient sont très appréciées !