

De très vieux condiments...

I **Danièle Stordeur**, archéologue

Les condiments, ajoutés aux aliments, les parfument et les relèvent. Depuis le sel jusqu'aux épices et aux herbes odorantes, les condiments c'est le raffinement. Et pourtant cela fait longtemps qu'on les recherche. Longtemps ? Mais depuis quand ? Pauvres archéologues, ils voudraient bien répondre, mais voilà : les condiments ont l'art de leur échapper, ils se conservent très rarement. C'est pourquoi, quand une équipe de préhistoriens en ont trouvé des traces, vieilles de 15 000 ans, cette minuscule découverte leur a paru énorme... Minuscule, elle l'était. Mais sa portée était grande, jamais personne n'avait trouvé intacte, ou presque, une préparation culinaire aussi ancienne. Car il avait fallu des circonstances bien particulières pour qu'elle subsiste, qu'elle soit repérée, qu'elle soit comprise. Imaginez, vers 10 500 avant nous, un petit village d'agriculteurs. Qui cultivent, pour la première fois dans l'Histoire, du blé, de l'orge, du seigle et des lentilles. Des agriculteurs débutants au sens propre du mot. Une maison brûle. Si fort, si brusquement, que les habitants fuient en laissant tout sur place. Le toit s'effondre sur la cuisine, et sa masse recouvre et protège tout ce qu'elle contenait. Des meules et des plateaux en pierre, des bassins, un petit foyer, des bols et... de la nourriture, prête à être consommée sans doute. La nourriture ? Quelques petites boulettes carbonisées par l'incendie et, grâce à lui, intactes au point de voir encore les traces des doigts qui les avaient pétries. Faites d'un mélange de céréales et de moutarde. Et voici le condiment : de la moutarde (*brassica spe*) ! Et ce n'est pas tout. Un peu plus loin, on trouve des graines de câprier, du « poivre des moines » (*bitec agnus-castus*) et même une sorte de menthe au parfum de thym (*zizophora*). Le luxe. Le tout préservé grâce à l'incendie. Mais il a fallu aussi que des apprentis archéologues et des paysans de l'Euphrate, qui fouillaient avec eux, soient assez attentifs et habiles pour dégager ces très petites bouchées sans les abîmer. Il a fallu qu'un botaniste (il s'appelle George Willcox) soit présent et, qu'intrigué, il les prélève, les observe et les identifie.

Et c'est ainsi que se raconte parfois l'Histoire, avec de modestes trouvailles qui parfois vous montent au nez. —

La cuisine des internautes

I **Johanna Martin**

Chéri, qu'est ce qu'on mange ce soir ?
Maman, j'ai faim...
Evidemment, dans le frigo, rien à l'horizon...
Que va-t-on pouvoir manger ce soir... ? Vite, vite une idée.
Il fait froid dehors, et si on cuisinait un bon plat qui nous réchauffe ?
Les amis débarquent à l'improviste ?
Des idées pour un buffet, un barbecue ?
Comment fait-on la mayo déjà ?

Attends, je regarde sur Marmiton...
Alors, dans mon frigo, j'ai bien quelque-chose... Je tape les différents ingrédients que j'ai dans le frigo sur le moteur de recherche de Marmiton, si je veux une entrée, un plat, un dessert... et voilà une sélection de différents plats que je peux préparer facilement. Je vérifie les notes des internautes et leurs éventuels commentaires. J'imprime ou je mets l'ordi à portée de main dans la cuisine et je m'y mets. Je peux aussi choisir des thèmes ou catégories de repas (Halloween, Noël, Chandeleur... recettes de poisson, viande,

minceur). La plupart des sites propose différents dossiers, de belles photos appétissantes et des vidéos d'apprentissage de certaines techniques.

Une sélection de sites :

www.marmiton.org, www.cuisineaz.com
www.cuisine.journaldesfemmes.com,
www.recettesdecuisine.net

Le choix ne manque pas pour épater la galerie ou se faire plaisir tout simplement.

Bien sûr, il y a toujours les vieux livres de recettes qu'on aime bien regarder et où l'on note les trucs et astuces de nos grands-mères et mères ou pères. Mais tout ça reste, je pense, complémentaire. L'avantage de ces sites accessibles à tous est que c'est rapide, complet, et actualisé par les commentaires des autres internautes et cuistots en herbe. Les émissions de télévision comme « Master chef » ou « Un dîner presque parfait », ou encore « Top chef » ont démocratisé la cuisine et incité bon nombre de personnes qui n'osaient pas se lancer à tenter l'aventure culinaire.

Bon appétit. —