

patrimoine

Les 85 pièces de cuivre brillent de leurs mille feux

Briquer des casseroles, c'est une corvée en soi. Au château de Beauregard, il faut 8 h de travail pour venir à bout des 85 pièces de la cuisine. A découvrir.

C'est une cuisine vivante, meublée de tous les accessoires indispensables à la pâtisserie. Avec une superbe collection de 85 pièces de cuivre qui brillent au mur de leurs reflets orangés. « Ce n'est pourtant pas leur plus belle couleur, quand je vais avoir fini, toutes les pièces auront retrouvé leur brillant orangé... » Marie-Claude est l'experte de la batterie de casseroles du château de Beauregard, à Cellettes.

C'est elle qui brique quatre fois par an cette collection homogène des XVIII^e et XIX^e siècles, pour l'ouverture du château, à Pâques, en été, et enfin pour les journées du Patrimoine. « Jusqu'en 1968, toute la batterie de casseroles a servi quotidiennement aux grands-parents des propriétaires actuels. Ils ont décidé de les mettre dans la cuisine ouverte à la visite pour le grand plaisir des visiteurs ! » Si on ne cuisine plus dans ces nobles et lourds ustensiles, l'air, l'humidité et les traces de doigts de tous ceux qui les tournent et les soupèsent, ternissent leur aspect. Impossible donc d'échapper au grand nettoyage.

« C'est très plaisant, car nous disposons de bons produits qui n'incommodent pas par leur



Casseroles, daubières, moules à gâteau et autres culs-de-poule pour battre les œufs sont confiés aux bons soins de Marie-Claude.

odeur. Je peux le faire en 8 h, mais l'été, nous en profitons pour montrer les techniques aux visiteurs. Je partage mes connaissances avec eux sur deux journées ! » Tous ceux qui ont vu une casserole ou une bassine à confiture traîner dans le grenier de la maison de famille se montrent intéressés. « Qu'est-ce qu'on pourrait encore cuire dedans ? » Marie-

Claude est formelle. Pour les cuissons lentes, comme les daubes, le cuivre a de grandes vertus. « Ceux qui sont piqués de l'intérieur ne peuvent plus servir. Mais certains si », ajoute-t-elle en pleine plonge. Car après avoir frotté les casseroles à l'éponge douce avec de la patte bistro (professionnelle), elle les lave généreusement sous l'eau. « Faut-il rajou-

ter du citron pour la brillance ? », demande une ménagère avertie. Marie-Claude avoue avoir opté pour le produit vaisselle citronné. Son secret d'antan ? « Il faut essuyer dans les moindres recoins avec un chiffon sec. » Les piles de chiffons vont bientôt dépasser la hauteur des casseroles...

Béatrice Bossard