

Qu'aurait-on mangé à la table de... un soir de fête?



Une pyramide d'oiseaux sauvages pour Amédée de Savoie

« Pour commencer : 100 bœufs, 130 moutons bien gras et 120 porcs ; et pour chaque jour de la fête : 100 porcelets à rôtir et neuf gros porcs pour le lard et les potages, 200 cabris, 100 veaux, 2 000 volailles, 6 000 œufs, et des épices par dizaines de kg ». Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII (1383-1451), voit grand ! Dans un traité dédié à son maître, écrit vers 1420, il expose l'art de concevoir le plus parfait des banquets. Il faut prévoir trois services. Le premier se compose de grosses pièces de bœuf et de mouton, accompagnées de sauces au vin et copieusement épicées. En attendant le second service, on présente aux convives un « entremets », en l'occurrence des sangliers rôtis, dont la tête en partie peinte et dorée crache le feu au moyen de chandelles imbibées d'eau-de-vie ! Le second service commence alors avec un chevreau et un porcelet entiers, ainsi qu'une pyramide d'oiseaux sauvages, de chapons et de lapins. Un second entremets permet aux dîneurs de faire une pause : on leur présente une sorte de château en carton avec, aux créneaux, des poulets et des hérissons dorés et, au centre, une fontaine d'où coule de l'eau parfumée et du vin. Pendant que des serviteurs miment l'assaut des murailles, une chorale d'enfants entonne des chansons. Le troisième service, plus léger, comporte des viandes en gelée, de la chevrolée (à base de chevreuil) et des lapins à la saupiquet (sauce à l'oignon). L'ordre du repas n'est donc pas le même que de nos jours – ni hors-d'œuvre, ni dessert, pas de crudités non plus. Tout l'art du cuisinier est d'apprêter les viandes selon des modes de cuisson complexes (elles peuvent être bouillies et rôties), avec des sauces lourdes, épicées, mais aussi très colorées. Et cela se passe à Ripaille, le château bien nommé ! **LAURENT VISSIÈRE**



De la dinde aux marrons pour Louis XIV

À la cour du Roi Très-Chrétien, Noël est une fête religieuse qui marque la fin de l'Avent pendant lequel on se prépare à l'arrivée du Christ par le jeûne et les prières. Le 24 décembre, Louis XIV multiplie les dévotions, touche les écrouelles, fait un souper maigre de « veille » et assiste à trois messes. Minuit sonne ! Le Divin Enfant est né ! On peut « re-veiller » – réveillonner –, et rompre le jeûne par un souper « gras ». Le grand

couvert comporte alors cinq services d'une dizaine de plats chacun : potages ; entrées ; viandes bouillies ; viandes rôties ; entremets, légumes et pâtés. Le « fruit » est servi à part. Aucun menu de Versailles n'a subsisté, mais on connaît les goûts du roi. Louis XIV est un carnassier qui apprécie le gibier en potage ou en civet, les faisans et perdrix, truffés s'entend, et, bien sûr, le lièvre à la royale ! Et déjà, originaire d'Amérique et élevée à

Versailles, la dinde entourée de marrons et le boudin blanc, qui s'imposent dans les réveillons comme les huîtres et les crustacés. En revanche, pas de petits pois dont il raffole, malgré les miracles opérés dans les serres de La Quintinie, mais des asperges, des choux-fleurs, des laitues, des poires. Le tout en musique et arrosé de champagne, une invention en 1668, du moine Dom Pérignon, pour un « joyeux Noël » ! **JOËLLE CHEVÉ**

Boudin blanc, andouilles et saucisses pour Napoléon

Comme avant la Révolution, à la veille de Noël, minuit sonne à nouveau à grandes volées dans les clochers pour appeler les fidèles à la messe. Puis, rentrés au chaud dans leurs foyers, les Français s'attablent pour festoyer. Le temps maigre de l'Avent fait place à des jours gras. Mais si le repas nocturne comporte cochonnailles, vins, fruits secs et sucreries, il reste toutefois encore modeste... selon les critères de l'époque pour lesquels un dîner de gala dans la haute société équivalait à quatre services de seize plats principaux. La collation du réveillon demeure empreinte de tradition paysanne, comme l'atteste Grimod de la Reynière : « Ce repas n'est ni un déjeuner, ni un dîner, ni un goûter, ni un souper, ni une halte ; c'est un

réveillon, ce mot dit tout ; aussi ne le fait-on qu'une fois par an, dans la nuit de Noël, c'est-à-dire dire le 25 décembre entre 2 et 3 heures du matin. » La table impériale ne fait pas exception et suit les recommandations du grand gastronome : boudin blanc à la crème, andouilles grassouillettes, saucisses brûlantes accompagnant une poularde au riz, pieds de cochons farcis aux truffes et aux pistaches, côtelettes de porc frais et entremets et desserts sucrés. Nul doute que le vin servi est le préféré de l'Empereur, du chambertin bourguignon largement étendu d'eau. Nos incontournables contemporains, foie gras, huîtres, chapons, et même le champagne ne s'imposeront qu'à la fin du siècle.

CHANTAL PRÉVOT

