

Louis XIV, fan de petits pois !

Le Roi-Soleil a fait rayonner la gastronomie française dans l'Europe entière. Nous vous faisons partager son souper.

UN NOUVEAU LIVRE SUR... LE ROI-SOLEIL



MARIE DE LA FOREST

Auteure culinaire

POURQUOI VOUS INTÉRESSER À LA CUISINE SOUS LOUIS XIV ?

Depuis vingt-cinq ans, j'elis tout ce qui sort sur le Roi-Soleil ! On connaît son amour pour les arts, les femmes et la guerre, mais on parle peu de celui qu'il vouait à la gastronomie alors que c'est sous son règne qu'est née la grande cuisine française.

C'ÉTAIT UN GASTRONOME VISIONNAIRE ?

C'était un homme curieux de tout et qui vouait un culte aux produits. Son amour pour les fraises ou les asperges par exemple, qu'il voulait consommer toute l'année, a fait de lui l'inventeur du hors-saison, grâce aux serres vitrées de Versailles. On lui doit aussi de nombreux progrès dans les techniques de conservation.

QUE NOUS RESTE-T-IL DE LA CUISINE DE CETTE ÉPOQUE ?

Le culte du produit, l'organisation quasi militaire des cuisines et le souci de la présentation de plats « aussi beaux que bons », qui animent toujours les grands chefs. Et puis l'on déguste encore des plats mijotés et des hachis, créés pour permettre à Louis XIV de manger malgré ses problèmes dentaires !

A la table du Roi Soleil
Marie et Françoise de La Forest, Les Editions du rêve, 35 €.



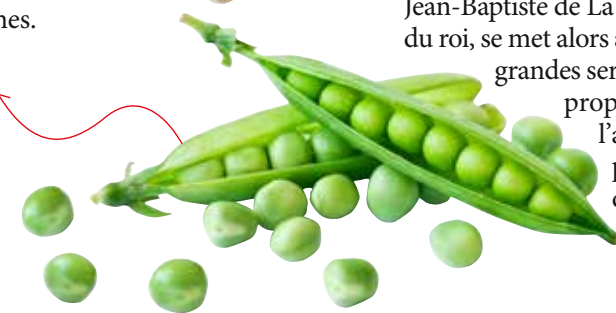
A Versailles, l'antichambre du Grand Couvert, cadre du souper public du roi.

Le chef étoilé Alain Ducasse, inspiré par Louis XIV, a ouvert son restaurant Ore au château de Versailles en 2016.

Ses petites manies

LORS DU GRAND COUVERT, pris en famille sous le regard d'une foule de sujets, comme du Petit Couvert, servi en comité restreint, les repas du souverain sont des véritables rituels qu'il a lui-même imposés afin de mettre en scène sa grandeur et sa santé de fer. Mais Louis XIV aime aussi grignoter dans sa chambre, en toute intimité, la nuit. Chaque soir, lors du Petit Couvert, un officier du roi dépose ainsi une collation composée de poulet froid, de vin, d'eau, de pain, de fruits et d'autres douceurs qui viendront combler ses fringales nocturnes.

Les petits pois, alors très chers, font fureur à la cour !



Son objet fétiche

PEU IMPORTE qu'il préfère saisir ses aliments à la main plutôt qu'à la fourchette, Louis XIV n'envie pas de repas royaux sans nef au milieu de la table. Pièce d'orfèvrerie en forme de navire, léguée par sa mère Anne d'Autriche, elle contient assiettes, couverts, sel, poivre, sucre et serviettes. A l'époque, la salle à manger n'existant pas, la table est dressée dans une antichambre où le roi souhaite dîner (le midi) ou souper (le soir), sur une planche posée sur deux tréteaux.



Son péché mignon

LE ROI A LA FOLIE DES PETITS POIS ! Auparavant, ce légume était consommé sec, cuisiné en purée, jusqu'à ce qu'un officier de bouche de la cour, revenant d'Italie en 1660, lui présente un cageot de petits pois frais. Un coup de foudre ! Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier du roi, se met alors à en cultiver sous de grandes serres, de manière à en proposer presque toute l'année. Et, en cas de pénurie, on va jusqu'à déguiser des asperges en petits pois ! ■

Anne Inquibert

C'est sous le règne de ce monarque gourmet et gourmand que la gastronomie s'impose comme un art. Réputé pour son appétit hors norme, Louis XIV ne mange pas, il dévore ! Cela ne l'empêche pas d'être attentif à son assiette. Il lance ainsi le culte du bon « produit » et institutionnalise le service à la française, raffiné et très codifié. Louis XIV ringardise la cuisine médiévale, abandonnant les épices cachemiraises au profit des herbes et des fleurs ; grâce à lui, on délaisse les cuissons au saindoux que l'on remplace par le beurre et la crème. Amateur de nouveautés, ses envies et son exigence ont fait naître une cuisine inventive aux assemblages audacieux et aux saveurs innovantes.

Menu du souper royal

Les potages et hors-d'œuvre

- Velouté de châtaignes truffé de la Cour d'Italie
- Ballotine royale de faisán
- Huîtres de pleine mer
- Aspic de homard bleu en chaud et froid

Les plats

- Coquilles Saint-jacques à la liqueur d'huître
- Lièvre en charpie
- Rôti de bœuf aux carottes et anguilles fumées
- Saumon sauvage en sel

Les entremets

- Salade de riz à la royale
- Soufflé aux morilles

Les desserts

- Bougie en chocolat
- Fruits

Aperçu du souper d'époque, servi par le chef Jean-François Piège à Versailles en 2011.