

PALAIS ROYAL

Oubliez Paul Bocuse, celui qui nous a tout appris en cuisine, c'est Louis XIV.

PAR DÉBORAH MALET

Du Roi-Soleil, on connaît la folie des grandeurs, le culte de la personne exacerbé, l'amour pour les arts en tout genre, le penchant pour les excès (toujours plus) et l'appétence no limit. Et ce n'est pas une fistule anale ni même sa mâchoire éclatée après un arrachage de dents foireux qui lui ont coupé l'appétit durant ses soixante-seize ans d'existence. Un bon vivant qui a fait beaucoup pour la cuisine française, comme le soulignent Françoise et Marie de La Forest dans leur livre *À La Table du Roi Soleil* (éd. Du Rêve): « La haute gastronomie [...] est née sous le Roi-Soleil, mais on ne le sait pas assez [...]. On se délecte en effet encore aujourd'hui de ses saveurs lorsque l'on se régale de sauces onctueuses, de plats mijotés ou de glaces un peu savantes. Le Grand Siècle a inventé la gastronomie française. » Dans *Cuisine de roi à Versailles* d'Alain Ducasse, on peut lire que « la table de Louis XIV serait aujourd'hui certainement étoilée » (mic drop). Interrogé, le chef étoilé à la tête du restaurant Ore-Ducasse au Château de Versailles ajoute même que « la notion de bon goût est tout à fait essentielle à la cour: il y a la bonne façon de parler, la bonne façon de s'habiller, la bonne façon de danser... Et donc la bonne façon de manger. » On vous dit pourquoi plus de trois cents ans plus tard, c'est toujours Loulou qui règne en maître sur le food game.

IL NE JURAIT QUE PAR LE BIO ET LE LOCAL

► Le XVII^e siècle a été marqué par le boom des cultures maraîchères et fruitières. Les jardiniers sont alors des restas, et Jean-Baptiste

de La Quintinie gère le fameux Potager du Roi à Versailles. « À de rares exceptions près, les produits alimentaires étaient toujours locaux. Et ils étaient nécessairement bio dans la mesure où les produits de synthèse n'existaient pas », souligne Alain Ducasse. On y cultive notamment des petits pois, très prisés à l'époque, comme c'est le cas de l'avocat aujourd'hui. « Une passion telle qu'on déguisait même les asperges en petits pois, on leur en donnait l'aspect, raconte l'auteure Marie de La Forest. À table, chaque aliment était valorisé, on l'isolait sur de petits plats d'argent. » Apparaissent aussi à la cour les artichauts et les concombres, à croire qu'on croisait au château autant de végé-bio-locavores qu'un samedi matin à la Ruche qui dit Oui. C'est aussi durant son règne que les herbes aromatiques deviennent à la mode (thym, laurier, ciboulette, estragon, romarin, et le persil qui permettra de créer le bouquet garni), supplantant dans les assiettes les épices devenues accessibles et donc trop mainstream. En revanche, osez la saisonnalité: grâce au fumier tiède et aux divers abris et cloches, le roi peut se gaver de fraises et de figues durant toute l'année. Alors oui, c'est de la contre-saison, mais bio.

► La voie royale à suivre aujourd'hui :

Si t'as pas ton potager, t'as raté ta vie, serait l'adage des chefs. Sans conteste, le big boss du green est Alain Passard, avec ses six hectares à Buis-sur-Damville. D'autres chefs cultivent leur jardin secret, comme Andreas Møller du restaurant Copenhague, et tête pensante de la new nordic food, qui fait sortir de terre plus de cinquante variétés de fleurs et d'herbes, ainsi que des choux et salades sur les toits de Paris. De l'urban foraging, que réalise aussi le resto-bar du Palais de Tokyo, Les Grands Verres,



ANDREAS MØLLER
DU COPENHAGUE

utilisant dans les plats et cocktails les herbes aromatiques qui poussent dans le jardin à côté. L'autre option est de faire appel à des jardiniers extérieurs, comme le font Tomy Gousset et Olivier Lecorre qui ouvrent courant du mois de février leur second restaurant, respectivement Hugo & Co et Anna, et qui louent des parcelles au château de Courances de Fontainebleau.

Restaurant Copenhague :
142, avenue des Champs-Élysées, Paris-8^e, restaurant-copenhague-paris.fr

Les Grands Verres : 13, avenue du Président-Wilson, Paris-16^e, palaisdetokyo.com

Hugo & Co : 48, rue Monge, Paris-5^e

Anna : 134-136, rue Saint-Maur, Paris-11^e.



PHOTOS : GETTY ; OSCAR HAUMANN



BURGER KING



RACINES

IL A INSPIRÉ DES RECETTES

► Pour Marie de La Forest, « Versailles est une sorte de "château réalité" qui a la même influence que les émissions à la mode. Un laboratoire à tendances qui engendrera une grande littérature culinaire ». Parmi les cuisiniers-auteurs qui pèsent alors, La Quintinie évidemment, François Pierre de La Varenne et François Massialot. Merci qui ? Merci

aux mille cinq cent personnes chargées de s'occuper et de nourrir la cour et qui rivalisent d'inventivité dans l'assiette. Les tourtes et pâtés-croustes ? Une technique à la base pour garder les aliments chauds à l'intérieur. L'alliance terre-mer ? Louis XIV raffole du chapon farci aux huîtres. La folie des fleurs comestibles ? À la cour, on en fait même la base de vinaigres. Mais surtout, les maîtres queux (les cuisiniers) élaborent des recettes adaptées à la santé du roi. Car au fil des années, celui-ci perdait ses dents autant qu'une future mariée sa dignité lors de son EVJF. Cette débauche de bouffe lui permettait aussi de s'adonner au personal branding. Pour Kilien Stengel, auteur gastronomique : « La cuisine avait une forte dimension sociale et permettait d'asseoir son pouvoir. Les divers produits découverts pendant des explorations et étalés fièrement sur la table tels des trophées, étaient une façon de montrer à tous l'ampleur des conquêtes de nouveaux territoires. »

► **La voie royale à suivre aujourd'hui :** On pourrait apparenter l'évolution de la cuisine sous Louis XIV, d'abord élitiste avant de se

démocratiser, à la bistronomie insufflée dans les années 90 par Yves Camdeborde, et définitivement devenue le fer de lance des chefs depuis 2006 avec l'ouverture du Châteaubriand à Paris d'Iñaki Aizpitarte. Une cuisine inventive de chefs, sortie des grands établissements pour devenir populaire (sans coûter forcément un bras). Parmi ceux qui s'inscrivent dans le mouvement et qui donnent de leurs nouvelles en cette rentrée, Simone Tondo et Nobuyuki Akishige. Ils reprennent respectivement Racines et la Pulpéria, rebaptisée Automne. Mais le highlight de ce mois est la réouverture du Noma à Copenhague. Son chef, René Redzepi promet encore plus de « découvertes gustatives » (« yeux de cabillaud » et « truite fumée recouverte de cire d'abeille »).

Le Châteaubriand : 129, avenue Parmentier, Paris-11^e, lechateaubriand.net
Racines : 8, passage des Panoramas, Paris-2^e, racinesparis.com
Automne : 11, rue Richard-Lenoir, Paris-11^e, lapulperiaparis.fr
Noma : Refshalevej 96, Copenhague, noma.dk



O DIVIN

IL A ANTICIPÉ LE « SHARING »

► Ou comment la mode des tapas et des « petites assiettes » avait déjà une place centrale à la cour. En même temps, comment ne pas partager lorsqu'on est entouré de (jusqu'à) six cents convives 24 h/24. Mais ne croyez pas que les plats étaient balancés sur la table au hasard. « Une certaine symétrie était respectée dans l'organisation des plats. Les mets étaient disposés par ordre de taille selon un croquis dessiné au préalable par le maître d'hôtel », ajoute Marie de La Forest. Quant au nombre de services lors d'un repas, il bat tous les records de n'importe quel menu dégustation d'aujourd'hui : « En moyenne, il y avait cinq services, comprenant chacun jusqu'à cinquante plats. Ce qui fait au final deux cent cinquante plats pour un repas », affirme Marie de La Forest. Mais les gens de l'époque gardaient toutefois la ligne, il ne faut pas oublier qu'on faisait beaucoup de promenades ou de cheval. C'est au XVIII^e siècle que les gens ont commencé à grossir notamment à cause de la cuisine au beurre. »

► **La voie royale à suivre aujourd'hui :** Des grandes tablées où le partage est inévitable, des lieux concentrant tels des food halls plusieurs stands de bouffe. Vous et vos commensaux pouvez aller griller en paix au nouveau Ground Control, installé dans la Halle Charolais, déployant 4500 m² entièrement couverts et de grandes tablées pour dévorer en bande les pizzas de Faggio, les platycodon (pousses de légumes verts, crème de sésame) et Mo au canard laqué (type de sandwich chaud) de Mr Zhao, les tacos de Chilam ou encore la bonne barbaque au barbecue de The Asado Club. Si vous êtes davantage du genre « petit couvert » (comme le roi, vous souhaitez vous entourer peu mais mieux), sachez que l'épicerie parisienne Ô Divin ouvre une table d'hôtes confidentielle pouvant accueillir huit personnes dans son arrière-boutique. Quant à La Suite du Grand Pan, elle se présente comme un mini-appartement, privatisable le midi et le soir, comprenant un salon pour prendre l'apéritif et une salle d'une quinzaine de convives servis à volonté de tapas concoctées par le chef Benoît Gauthier. Y en aura pour tout le monde.
Ground Control : 81-87, rue du Charolais, Paris-12^e, groundcontrolparis.com
Ô Divin : 130, rue de Belleville, Paris-20^e, odivin.fr
Le Grand Pan La Suite : 20, rue Rosenwald, Paris-15^e, legrandpan.fr

PHOTOS : REX : DR



LA SCÈNE THÉLÈME

IL ASSURAIT LE SHOW (ET SON LOT DE DRAMA)

► C'est qu'au Grand Siècle, on savait mettre les petits plats dans les grands. L'une des plus belles teufs, c'est Les Plaisirs de L'Isle Enchantée, donnée du 7 au 13 mai 1664 en l'honneur de

sa maîtresse Louise de La Vallière. À côté, le Super Bowl ressemble à un goûter d'enfants au Flunch. Dans les jardins de Versailles, s'enchaînent ballets, feux d'artifice, théâtre (Molière était dans la place, tout baigne), musique de Lully, et repas gargantuesques. Une ambiance fiesta qui verra l'apparition des « ambigus », organisés en fin d'après-midi, et équivalents de nos apéros d'aujourd'hui. Bref, un peu comme déguster une réservation chez Septime, partager la table

du roi était the place to be – vous aviez toutefois plus de chances de partager le couvert avec le roi si vous étiez une femme (#balancetonporc). L'Histoire nous rappelle aussi combien la cuisine est un monde impitoyable : le suicide du maître d'hôtel Vatel, en 1671, en raison d'un retard de

livraison de poissons, n'est pas sans nous faire penser à celui du chef Bernard Loiseau, victime de la pression exercée par la guerre des étoiles.

► **La voie royale à suivre aujourd'hui :** La mise en scène fastueuse des repas transformés en dîners-spectacles revient en force. Chez ReminiSens, on déguste un menu « retour de chasse » ou « du côté du potager » tout en se laissant distraire par des saynètes de théâtre sur fond de musique baroque. Vous trouvez ça has-been ? La Scène Thélème, restaurant doté d'une scène de théâtre, a décroché une étoile grâce à son ancien chef Pierre Rigother (remplacé depuis peu par Julien Roucheteau). Chez Birdy, on sort carrément la vaisselle en porcelaine et les couverts en argent pour manger des burgers bien fat. Et si vous voulez du grand cérémonial, au Petit Hôtel du Grand Large, c'est toute la brigade qui sort des cuisines pour vous servir chaque plat !
ReminiSens : 20, rue Baillet Reviron, Versailles, reminisens.fr
La Scène Thélème : 18, rue Troyon, Paris-17^e, lascenethelème.fr
Birdy : 49, avenue Bosquet, Paris-7^e
Le Petit Hôtel du Grand Large : 11, quai Saint-Ivy, 56510 Saint-Pierre-Quiberon, lepetithoteldugrandlarge.fr

ROLE MODELS

À elles aussi, on leur doit beaucoup.



L'IMPÉRATRICE SISSI, LA GYM QUEEN

1,72 m, 50 kg et un tour de taille de 52 cm, oui l'Autrichienne était clairement anorexique. Mais là où on peut prendre exemple sur elle, c'est qu'elle faisait du sport quotidiennement : barres, poids et haltères, ça poussait de la fonte à Vienne !



MADAME DE SÉVIGNÉ, LA GORGE PROFONDE

Sorte de Julian Assange du XVII^e siècle, elle balance tous les Versailles-leaks dans ses fameuses lettres : « L'abbé Têtu est toujours très-digne de pitié ; fort souvent l'opium ne lui fait rien ; et quand il dort un peu, c'est d'accablant, parce qu'on a doublé la dose. » Ou encore : « Enfin c'en est fait, la Brinvilliers est en l'air [...] » en parlant de l'empoisonneuse Madame de Brinvilliers. Elle aurait break the Internet avec ses potins.



LA PALATINE, LA STAND-UPPEUSE

Surnommée par son beau-frère Louis XIV la « Grande Gueule », Élisabeth-Charlotte du Palatinat, dont le nom de scène est La Palatine, était la Bigard de l'époque : « Tout l'univers est rempli de chieurs [...]. Si vous croyez baiser une belle petite bouche avec des dents bien blanches, vous baisiez un moulin à merde. Tous les mets les plus délicieux, les biscuits, les pâtés, les tourtes, les farcis, les jambons, les perdrix, les faisans, etc., le tout n'est que pour faire de la merde mâchée, etc. » Lol.