

Versailles

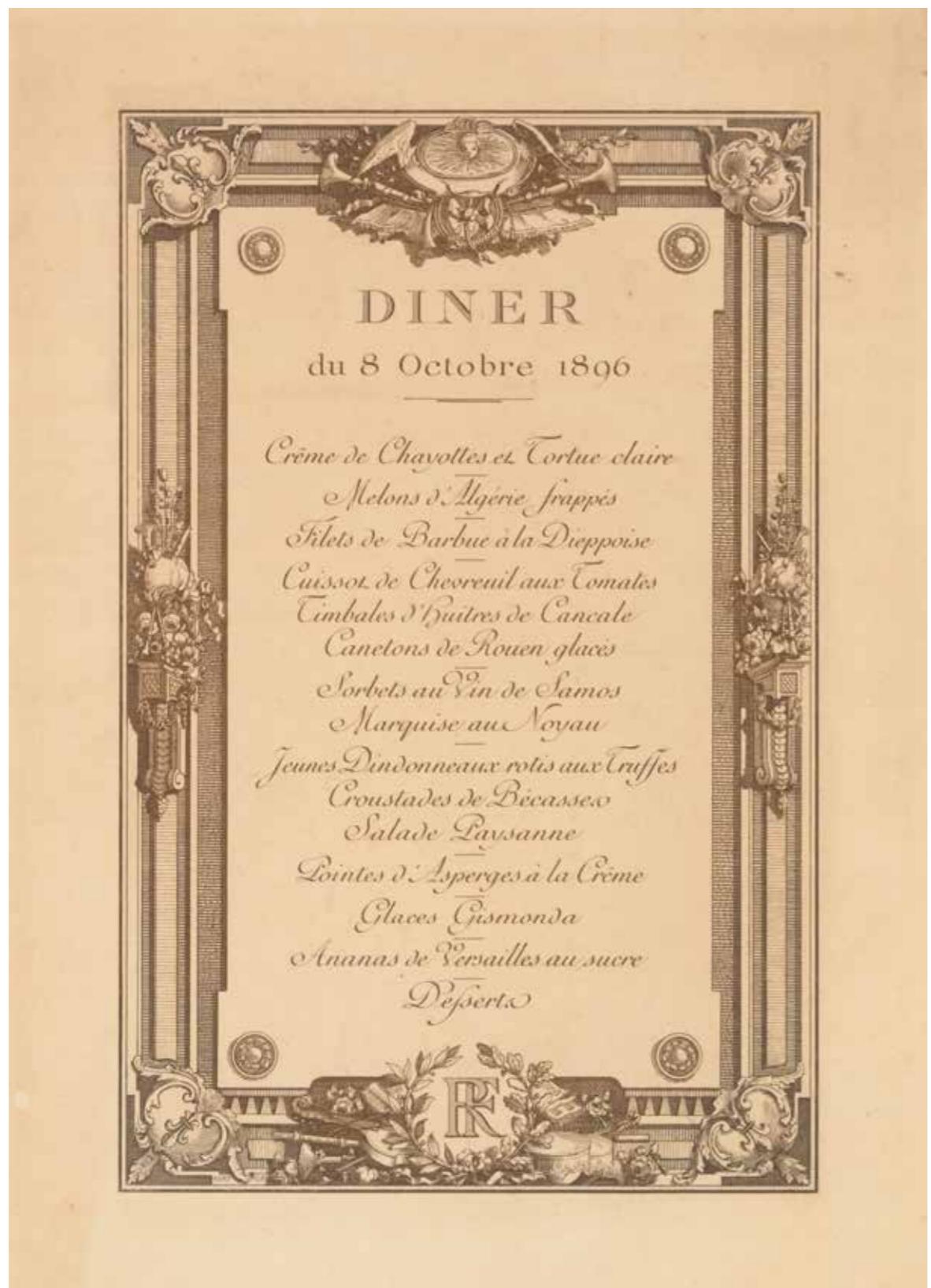


LA RÉVOLUTION
GASTRONOMIQUE



Service de table Tommy (1928)
lors du déjeuner offert dans
la galerie des Glaces en
l'honneur du roi George VI
et de la reine Elizabeth
le 21 juillet 1938
© Cristallerie Saint-Louis.

Versailles, la révolution gastronomique



En 2023, Versailles célèbre son 400^e anniversaire. L'histoire du château auquel reste attachée la figure de **Louis XIV** commence en réalité avant lui.

En 1623, **Louis XIII** ordonne la construction d'une demeure qu'il utilise d'abord comme relais de chasse, avant de la transformer en un modeste château que son fils aura à cœur d'agrandir tout au long de son règne.

Entrer dans l'histoire est une chose, la faire en est une autre. La bascule s'opère le **11 novembre 1630** avec ce qu'un contemporain a appelé la «journée des Dupes».

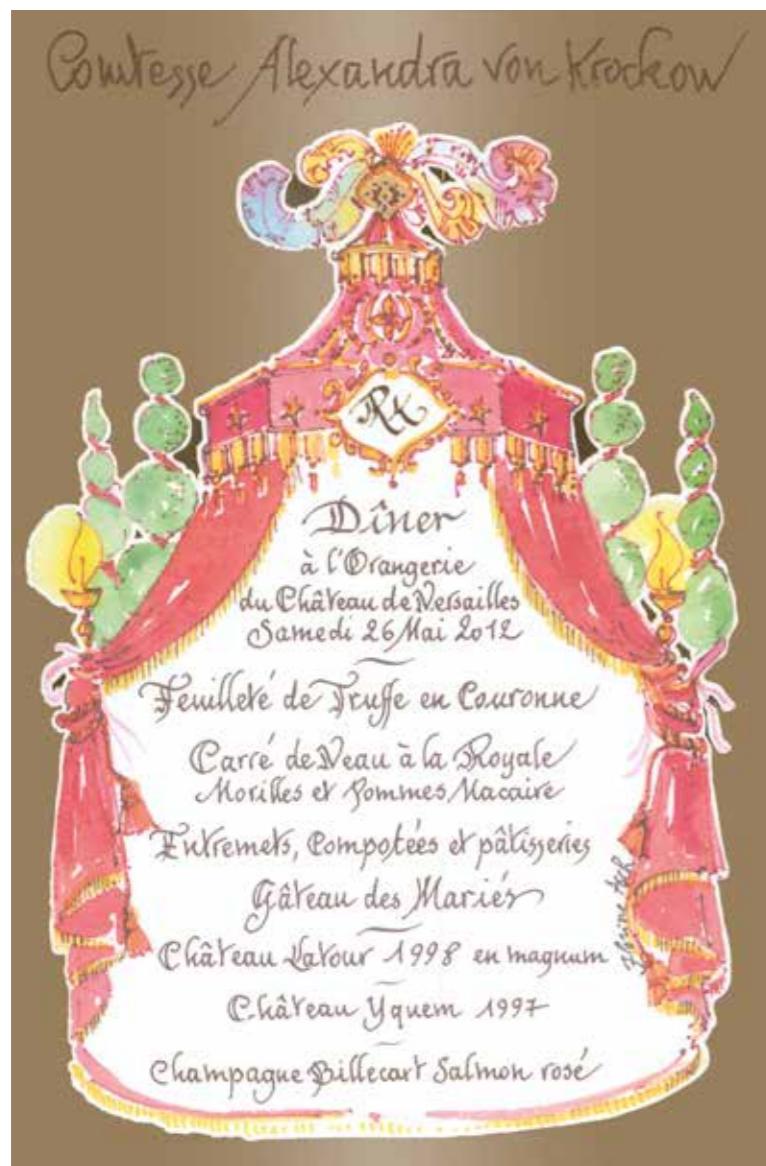
À Versailles, Louis XIII reçoit Richelieu auquel il renouvelle sa confiance tandis qu'à Paris, la reine-mère Marie de Médicis savoure la disgrâce du cardinal que le roi lui a concédée la veille, excédé par ses jérémiades. **Dès lors, l'histoire de la France, de l'Europe et parfois du monde va passer par Versailles.** Énumérer tous les événements qui s'y sont déroulés serait fastidieux. Il n'est que de citer l'installation de la Cour par Louis XIV en 1682, l'attentat de Damiens contre Louis XV en 1757, le traité mettant fin à la guerre d'indépendance des États-Unis en 1783, l'ouverture de États généraux de 1789, la proclamation de l'Empire allemand dans la galerie des Glaces en 1871, la signature du traité de paix entre les Alliés et l'Allemagne en 1919, la première allocution d'un président de la République devant le Parlement réuni en Congrès en 2009...

À dire vrai, il s'agit-là d'histoire politique laissant dans l'ombre d'autres formes d'histoire, à commencer par celle, passionnante et nécessaire, de l'alimentation. En la matière, la France du XVII^e siècle connaît une véritable révolution. La cuisine servie à la table du roi, de la noblesse et, partant, de la bourgeoisie subit de profondes mutations. Les usages hérités du Moyen Âge et de la Renaissance sont largement remis en cause.

Force est de constater que le XVII^e est le siècle de l'affirmation d'une cuisine française et de sa diffusion en Europe. Tout en évoluant, ce modèle a su perdurer jusqu'à aujourd'hui. Mieux, il a été consacré à l'échelle mondiale en 2010 quand le «repas gastronomique des Français» a été inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

La révolution gastronomique a eu lieu à Versailles sous Louis XIV avant même que le roi y installe la Cour. C'est à Versailles que le Roi-Soleil organise les trois plus splendides fêtes de son règne, respectivement en 1664, 1668 et 1674. Indispensable contrepoint aux nombreux divertissements

Réception organisée par Potel et Chabot pour le tsar Nicolas II à Versailles le 8 octobre 1896.



Menu de la comtesse
Alexandra von Krockow
à l'Orangerie du Château de Versailles
le 26 mai 2012.



présentés aux invités, la gastronomie occupe une place de premier plan. **Indéniablement, art culinaire et art de la table apparaissent comme un des attributs de la royauté.** Ce qu'il illustre le rituel du Grand Couvert auquel Louis XIV sacrifie quotidiennement ou presque.

La révolution gastronomique se poursuit sous Louis XV, notamment à travers les soupers que le roi aime donner dans ses appartements privés où, grâce à un ingénieux mécanisme, les tables sortent du sol dressées et garnies des plats préparés pour les invités. Les grandes fêtes ne sont pas révolues comme en témoigne celle organisée en 1770 à l'occasion du mariage du dauphin, futur Louis XVI, avec Marie-Antoinette, archiduchesse d'Autriche.

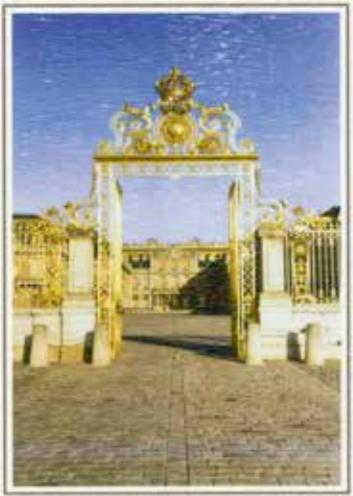
La Révolution française marque une parenthèse pour Versailles que le XIX^e siècle s'emploie à ressusciter. En 1855, la reine Victoria puis les sou-

verains présents à l'Exposition universelle de 1867 ont droit aux honneurs de Versailles. **La III^e République reprend à son compte cette tradition de réception des chefs d'État étrangers.** Il n'est que d'évoquer la venue du tsar Nicolas II et de la tsarine Alexandra Feodorovna en 1896 pour saisir le rôle à nouveau joué par l'ancien château des Bourbons. **Si la IV^e République marche sur les brisées de sa devancière** avec, comme point d'orgue, la visite, en 1957, de la reine Elizabeth II, **c'est à la V^e République du général de Gaulle** qu'il appartient de redonner toute sa place et tout son lustre à l'ancienne demeure des rois de France. D'une part, il y reçoit plus qu'aucun de ses successeurs à l'Élysée. D'autre part, il engage d'importants travaux pour transformer le Grand Trianon en résidence pour chefs d'État étrangers. D'une république à l'autre, de Nicolas II reçu en 1896 par le président Félix Faure au dîner offert par le président Emmanuel Macron en 2021 à l'occasion de la 4^e édition du sommet « Choose France », **Versailles incarne le modèle gastronomique français et en assure le rayonnement international.** C'est cette histoire se déroulant sur quatre siècles que raconte *Versailles, la*

Château de Versailles
Présidence de la République

Entrée

Plan de table du dîner offert au président
des États-Unis d'Amérique et à Madame John F. Kennedy
au château de Versailles le 1^{er} juin 1961.



CHÂTEAU DE VERSAILLES

Variation autour du homard

Volaille de Bresse aux truffes

Jus de fruits

Champagne Laurent Perrier Grand Siècle

Charlovois Grand Cru 2012 (Domaine Bouchard Père et Fils)

Chambertin Grand Cru 1993 (Domaine A. Rousseau Père et Fils)

Pommes Élysée

Déclinaison chocolat intense

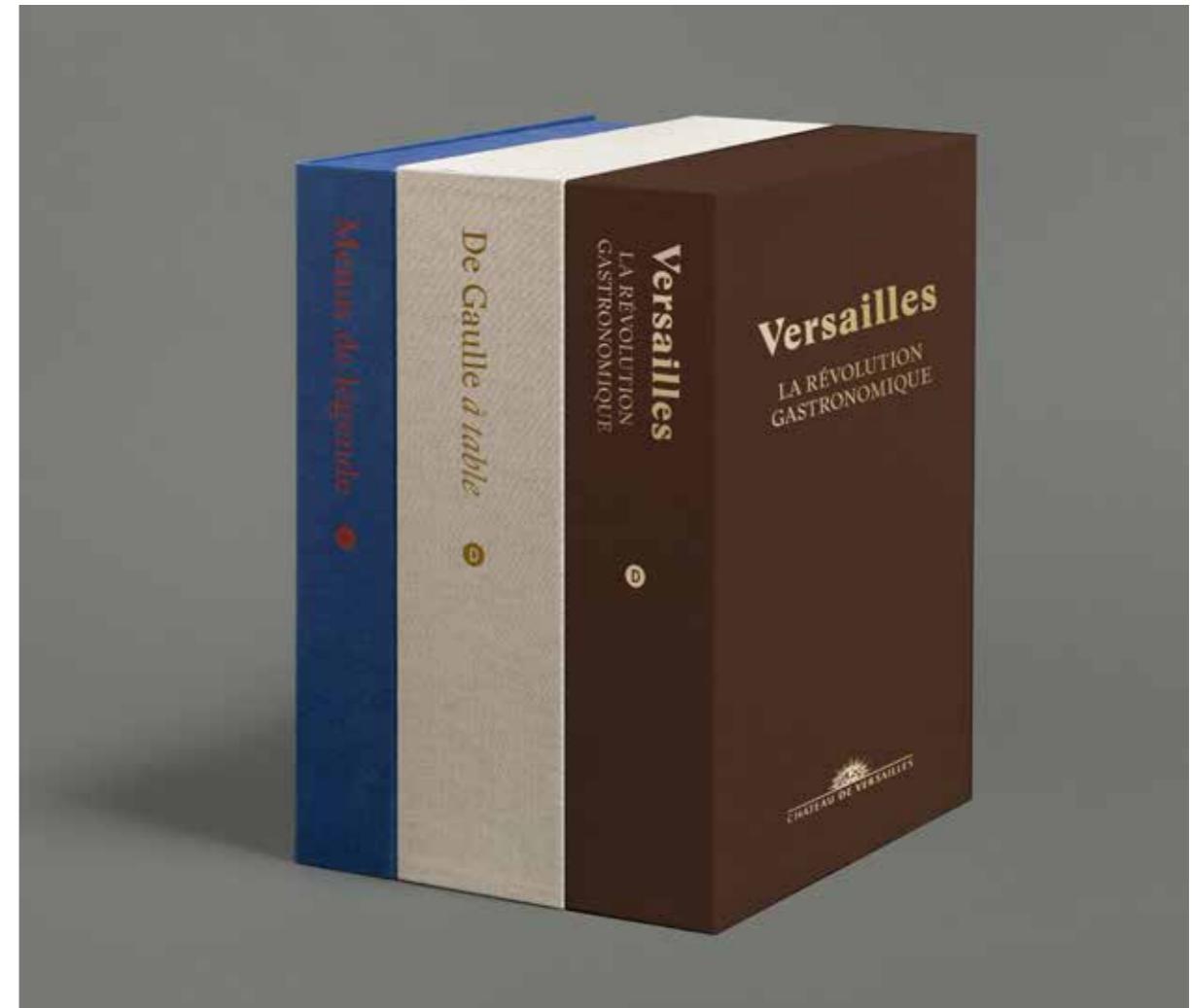


Déjeuner offert par monsieur le Président de la République et madame Brigitte Macron
à l'occasion du centenaire de l'Armistice du 11 novembre 1918,
à Versailles le 11 novembre 2018.

Repas en l'honneur de son Altesse Royale la Princesse Elisabeth,
et de son Altesse Royale le Duc d'Edimbourg
le 15 mai 1948.



Service de table Tommy (1928) lors du déjeuner offert dans la galerie des Glaces en l'honneur du roi George VI et de la reine Elizabeth le 21 juillet 1938
© Cristallerie Saint-Louis.



révolution gastronomique, troisième titre de la collection « Menus de légende ». À côté des menus et des précieuses archives manuscrites parmi lesquelles le menu servi dans le carrosse de Louis XIV lors d'un voyage de la Cour à Chambord en 1684 et de l'État et menu de la Maison-Bouche de Louis XV pour l'année 1749, gravures et photographies viennent illustrer la gastronomie et l'art de la table à la française.

Le tirage de ce coffret, une version en langue française et l'autre en langue anglaise, est limité à 100 exemplaires numérotés de CV01 à CV100. Tous les éléments de l'édition sont réalisés en France. Chaque coffret est confectionné par un atelier de reliure artisanal et recouvert d'une toile, avec marquage à chaud du titre et du logo du château de Versailles. Le coffret, pourvu d'un certificat d'authenticité, réunit un livre relié de 400 pages ainsi que cinq tirés à part reproduisant des gravures, une pour chaque siècle analysé dans le corps de l'ouvrage, le dernier tiré à part figurant une œuvre de l'artiste Philippe Cognée.

La collection « Menus de légende »

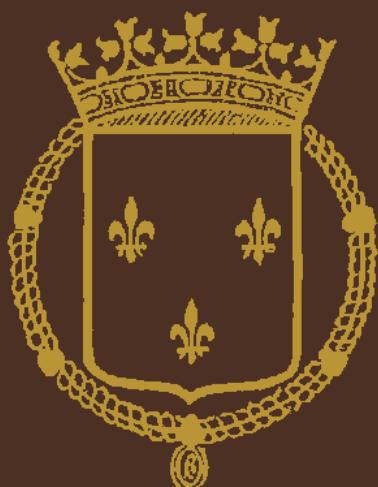
La collection « Menus de légende » est née en 2019 de la volonté de **Nicolas Kenedi, gastronome**, et de **Jean-Maurice Sacré, collectionneur de menus**. Ils sont l'un et l'autre membres de **l'Académie des gastronomes**, institution dont Nicolas Kenedi est le secrétaire perpétuel tout en siégeant au bureau de **l'Académie internationale de la gastronomie**. Il est également le fonda-

teur de **L'Agence française**, un cabinet de conseil stratégique dont la mission est de défendre sur la scène mondiale des **maisons incarnant l'industrie du luxe et ses savoir-faire français**. La collection de Jean-Maurice Sacré compte aujourd'hui plus de **4 000 menus et documents d'archives**, de la fin du XVII^e siècle à nos jours.

Pour réaliser un objet incarnant leur passion, Nicolas Kenedi et Jean-Maurice Sacré ont sollicité **Dilecta, maison d'édition fondée par Grégoire Robinne** et spécialisée dans les livres d'artistes et les catalogues d'exposition. La collection « Menus de légende » vise à redécouvrir l'histoire de France par la gastronomie et le menu tout en concevant des livres-objets uniques, s'inscrivant dans la tradition de la bibliophilie (éditions luxueuses et tirages limités). L'écriture des textes est assurée par **l'historien et auteur Guillaume Picon**.

En 2019 est publié le premier volume de la collection. Sous le titre ***Menus de légende***, il présente une sélection des menus emblématiques de la collection Jean-Maurice Sacré, regroupés selon trente thèmes. En 2021 paraît le deuxième titre, ***De Gaulle à table***. En 2023, c'est ***Versailles, la révolution gastronomique***, puis sont annoncés des ouvrages sur la Grande Guerre, les Sociétés secrètes ou encore le Coq français...





Éditions Dilecta

49 rue Notre-Dame de Nazareth, 75003 Paris
Contact : chrismarie@editions-dilecta.com / 01 43 40 28 10
www.editions-dilecta.com