

## SOLUTION MOTS CROISÉS « UNE TABLE POUR LE ROI »

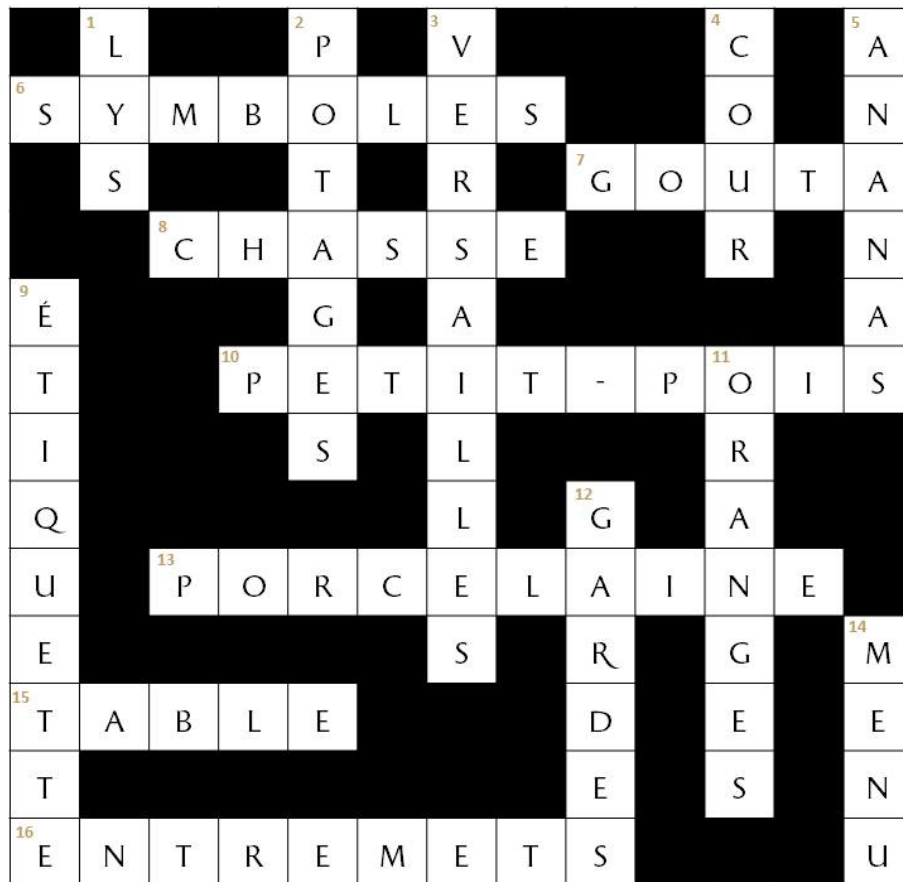
C'est au château de Versailles que l'on découvre les goûts et les habitudes liés aux plaisirs de la table des Rois qui se succèdent durant plus d'un siècle.

Louis XIV impose avec l'étiquette ses règles de bienséance à la Cour. Les repas, comme le reste de la vie sont orchestrés en public. Le menu est lu en détails au Roi avant d'entamer la longue liste de services. Le cérémonial du repas s'enchaîne alors avec le premier service comprenant les potages et les entrées, le second service comprenant entre autre les salades, le troisième les entremets (omelettes, légumes nouveaux, pâtés de viande ou de poisson)...

Sous Louis XV on préfère les repas en petit comité et c'est souvent dans la salle à manger des Retours de Chasse que l'on y dresse la table. Le repas est intime et seuls quelques sujets de discussion y sont autorisés : la chasse, la religion et les commérages de la Cour. C'est sous son règne que le premier ananas vu le jour en France. Afin d'immortaliser ce fruit encore peu connu, le Roi commanda un tableau que l'on garde encore aujourd'hui à Versailles.

Son petit-fils, Louis XVI, profita des installations de ses prédécesseurs : l'Orangerie du Château, permettant de déguster des oranges, citrons et autres agrumes, ou encore l'Opéra royal où l'on célébra son mariage durant plusieurs jours avec de somptueux festins.

1. Fleur représentative de la Monarchie.
2. Entrées liquides consommées principalement en hiver, servies au premier service au XVIIIe siècle.
3. Lieu de pouvoir grâce à son palais royal.
4. Entourage royal qui se déplace avec le Roi.
5. Fruit exotique nommé "le fruit du Roi".
6. Sceptre, épée, couronne, vêtements blancs, ... Que sont-ils pour la Monarchie ?
7. Autre verbe : Il testa le plat avant de l'amener au Roi.
8. Loisir royal à cheval ou à pied mais toujours accompagné de chiens.
9. Code, règlement : c'est un cérémonial usuel en présence du Roi.
10. Légume préféré du Roi-Soleil.
11. Dotés d'un célèbre parfum, ces fruits donnèrent leurs noms à leur lieu d'hivernage.
12. Ils assurent la sécurité de la famille royale.
13. Matière fragile dans laquelle sont confectionnés certains éléments du couvert.
14. Document lu au Roi en amont du repas.
15. Selon l'endroit souhaité par le Roi, on la dresse pour y manger.
16. Troisième service du repas comprenant les légumes. Aujourd'hui utilisés pour désigner des desserts.



#### POUR EN SAVOIR PLUS :

Couverts d'or et d'argent, délicieux mets, la gastronomie française n'est jamais délaissée à l'époque des rois. Si chacun entretient une relation différente au cérémonial de la table, tous rivalisent dans la tenue de généreux repas. Ces festins, en société ou dans l'intimité, sont une occasion nouvelle d'affirmer le pouvoir du monarque. De cette tradition est née la renommée du « service à la française » et de sa gastronomie. [Lire la suite.](#)

Venez en découvrir bien plus encore grâce à l'activité famille « Une table pour le Roi » !

#### ET AUSSI :

Observez le décor des buffets, et approfondissez vos connaissances quant à l'organisation sans faille qui fait des repas royaux le théâtre de la grandeur et du pouvoir grâce à [l'exposition virtuelle « A la table du Roi »](#).

Les rois et reines de France, de Louis XIII à Marie-Antoinette, appréciaient [le chocolat](#). Apprenez-en davantage sur cette boisson chaude qui faisait fureur à la Cour !