

A la table de l'aristocratie

Et si l'on regardait dans les assiettes de la noblesse, pour savoir ce que l'on déguste dans les châteaux de France ? Avec un stylo pour couvert, Bettina de Cosnac, épouse allemande d'un aristocrate français, a cherché la réponse dans dix châteaux, en compagnie d'Estelle de Talhouët-Roy, une Suédoise mariée elle aussi à un comte français, graphiste et photographe, spécialisée dans les sujets de société et les paysages. Clin d'œil inévitable : les chapitres sont présentés comme les diverses étapes d'un menu, de l'apéritif au digestif, avec pour plats principaux des sujets moins culinaires, mais qui ont un rapport avec la table, tant il est vrai que dans de tels environnements il est de bon ton de manger aussi « avec les yeux ».

A l'apéritif, sensé ouvrir l'appétit comme il se doit, le lecteur (allemand) reste un peu sur sa faim : il aurait sûrement apprécié en savoir plus sur ces quelque 3 000 familles, sur leur condition sociale, sur leurs rapports avec les simples mortels. En entrée, le sujet devient plus précis avec des informations sur l'origine de la cuisine des châtelains et l'art de vivre de Louis XIV copié par la noblesse au plus profond de la province française. La Révolution freinera les ardeurs, Napoléon n'aura guère la réputation d'un gourmet, la Belle Epoque redonnera un peu d'espoir à l'aristocratie, avant qu'elle ne soit ruinée par la guerre – ne laissant ensuite aux « survivants » de cette classe sociale qu'un arrière-goût d'extravagance. Chaque château pré-

senté dans l'ouvrage a droit comme plat de résistance à un bref historique, avec en amuse-gueule des photos de vieux documents.

Le livre propose également des recettes qui, au gré des goûts, pourraient constituer un menu original aux noms qui fleurissent l'exotisme de l'aristocratie, mais qui correspondent souvent à des mets relativement simples – les nobles ne sauraient se contenter d'une vulgaire soupe ou d'une salade verte. Madame la Marquise est servie (sous-titre du livre) : des gougères (château d'Epoisses), un velouté glacé de courgettes (Brissac) ou un potage Saint Germain (Breteuil), une gelée de Touraine exotique (Champchevrier) ou un foie gras en gelée aux quatre poivres (la Taillée), un gâteau de carottes façon Annabelle de La Panouse (Thoiry), pour finir une gelée de groseilles avec essence de rose (Le Lude) ou un œuf Fedora (Montpoupon). Pour le digestif, chacun pourra s'informer sur tout ce qui garantit la noblesse d'un repas dans l'aristocratie jusqu'à aujourd'hui : les armes de la famille dessinées sur la porcelaine blanche comme neige, le bon usage des porte-couteaux finement décorés, la finesse des monogrammes brodés sur les serviettes de table, les subtils arrangements de fleurs sur la table, l'éventuel Livre d'or proposé aux invités, les cartons d'invitation joliment formulés, sans oublier la façon de s'habiller, de se tenir à table ou de faire la conversation pendant le repas.

Gérard Foussier



Die Aristokratie bittet zu Tisch

Wie tafelt der französische Adel zu Beginn des 21. Jahrhunderts? Auf der Suche nach einer repräsentativen Antwort befragten die deutsche Autorin und eine schwedische Fotografin (beide mit einem französischen Grafen verheiratet) zehn französische Adelsfamilien in der Provinz, um mehr über die kulinarische Geschichte ihres jeweiligen Hauses zu erfahren. Ein Buch über Küche und Sitten, über Privatschlösser, die man teilweise besichtigen kann, aber auch über eine gewisse Extravaganz der heutigen Aristokratie.

Red.

Bettina de Cosnac, *Die Marquise bittet zu Tisch – Tafelfreuden auf französischen Schlössern*. Gerstenberg, Hildesheim, 2012, 160 pages.