

FOCUS

LA CRÈME CHANTILLY



LA VÉRITABLE
HISTOIRE DE LA
CRÈME CHANTILLY

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

SOMMAIRE

Préparation onctueuse, mousseuse et délicate, à la blancheur immaculée, la crème Chantilly est dégustée dans le monde entier. Connue dans les pays anglo-saxons sous le nom de « whipped cream » (crème fouettée), elle garde cependant son nom français dans beaucoup de pays, portant ainsi hors de nos frontières la tradition culinaire cantilienne.

Si la crème Chantilly orne fréquemment les desserts, glaces et fruits des gourmands, son histoire est incertaine et ses véritables origines restent encore aujourd'hui mystérieuses. Plusieurs légendes sont nées au fil des siècles, dont la plus connue est celle liée au grand Vatel, mais aucune n'est authentique. Quelques précisions historiques s'imposent.

3 LA LÉGENDE DE VATEL

6 LA CRÈME «FASCONNÉE»

7 LE HAMEAU ET LES SOUPERS CHAMPÊTRES

10 LA VÉRITABLE RECETTE DE LA CRÈME CHANTILLY



Détail de **Louis le Grand, l'Amour et les Délices de son peuple ou les Actions de grâces, les festes et les jouissances pour le parfait rétablissement de la Santé du Roy en 1687**, Pierre Lepautre (1660-1744), gravure, 1688 © BNF
Cette gravure de la seconde moitié du XVII^e siècle est représentative des grands repas donnés en l'honneur du roi Louis XIV.

LA LÉGENDE DE VATEL

L'invention de la crème Chantilly est, fréquemment et à tort, attribuée à Vatel en 1671 dans les cuisines du château de Chantilly. François Vatel (Paris, 1631 - Chantilly, 1671), fut le maître d'hôtel de Nicolas Fouquet (surintendant des finances de Louis XIV) à Vaux-le-Vicomte. Après la disgrâce de celui-ci, il passe au service de Louis II de Bourbon-Condé, dit le « Grand Condé », cousin du roi et propriétaire de Chantilly. En avril 1671, il est chargé par celui-ci d'organiser l'accueil de Louis XIV afin de sceller la réconciliation entre les deux cousins et le retour en grâce du Grand Condé après sa trahison pendant la Fronde.

LA FESTE DE CHANTILLY

La fête offerte au roi et à la cour, du 23 au 25 avril, est une succession de repas, chasses, pièces de théâtre, illuminations et autres divertissements d'une somptuosité rarement déployée. Pourtant, ayant manqué de rôti à quelques tables le jeudi et ne voyant pas le poisson arriver pour le repas du vendredi, Vatel se suicide, ne pouvant supporter l'affront de l'échec.

Sûrement inspiré par ces deux problèmes d'approvisionnement, on raconte que Vatel aurait aussi manqué de crème. Cherchant comment compenser cette pénurie, il l'aurait vivement battue pour lui donner du volume et l'aurait ainsi appelée « Chantilly ». Si l'anecdote est séduisante, elle n'en est pas moins totalement fautive. Les nombreux mystères entourant ce personnage (ses origines, sa formation, ses réelles fonctions...) et surtout sa fin tragique ont contribué à entretenir un « mythe Vatel » dont les deux erreurs les plus répandues sont de le présenter comme cuisinier et de lui attribuer l'invention de la crème Chantilly. En effet, aucun texte de l'époque, qu'il s'agisse des lettres de Mme de Sévigné, présente à la fête, à sa fille Mme de Grignan ou encore le récit de « La Feste de Chantilly » dans la Gazette du 8 mai 1671, pourtant tous deux forts complets et détaillés sur les repas et le déroulement des trois jours, n'évoquent la crème Chantilly. Rétablissons donc ici un peu la vérité...



Le suicide de Vatel, dessin de E. Zier, XIX^e siècle, Doc. Roger-Viollet © DR
Sur ce dessin du XIX^e siècle, le mythe de Vatel cuisinier est renforcé par sa tenue et son tablier de cuisine.

« Nous avons tort de nous représenter Vatel coiffé du mitron blanc, affublé de la veste blanche et du tablier blanc des cuisiniers, tournant des sauces et mijotant des ragoûts. C'est une manière de seigneur, chapeau à plumes, manchettes en dentelle, habit brodé, chausses à rubans, canne en main et épée au côté, toujours prêt à [...] recevoir les altesses et les reines, comme à faire le choix d'une étoffe rare ou d'un tableau, à suivre les répétitions d'un ballet ou à combiner un feu d'artifice. »

Gaston Lenotre, Le Temps, 11 janvier 1930.

Lettre de Madame de Sévigné à Madame de Grignan

« Vendredi au soir, 24 avril 1671, chez M. de la Rochefoucauld. Je fais donc ici mon paquet. J'avais dessein de vous conter que le roi arriva hier au soir à Chantilly ; il courut un cerf au clair de la lune ; les lanternes firent des merveilles, le feu d'artifice fut un peu effacé par la clarté de notre amie ; mais enfin, le soir, le souper, le jeu, tout alla à merveille. Le temps qu'il a fait aujourd'hui nous faisait espérer une suite digne d'un si agréable commencement. Mais voici ce que j'apprends en entrant ici, dont je ne puis me remettre, et qui fait que je ne sais plus ce que je vous mande : c'est qu'enfin Vatel, le grand Vatel, maître d'hôtel de M. Fouquet, qui l'était présentement de M. le Prince, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de contenir tout le soin d'un État ; cet homme donc que je connaissais, voyant que ce matin à huit heures la marée n'était pas arrivée, n'a pu soutenir l'affront dont il a cru qu'il allait être accablé, et, en un mot, il s'est poignardé. Vous pouvez penser l'horrible désordre qu'un si terrible accident a causé dans cette fête. Songez que la marée est peut-être arrivée comme il expirait. Je n'en sais pas davantage présentement : je pense que vous trouvez que c'est assez. Je ne doute pas que la confusion n'ait été grande ; c'est une chose fâcheuse à une fête de cinquante mille écus. »



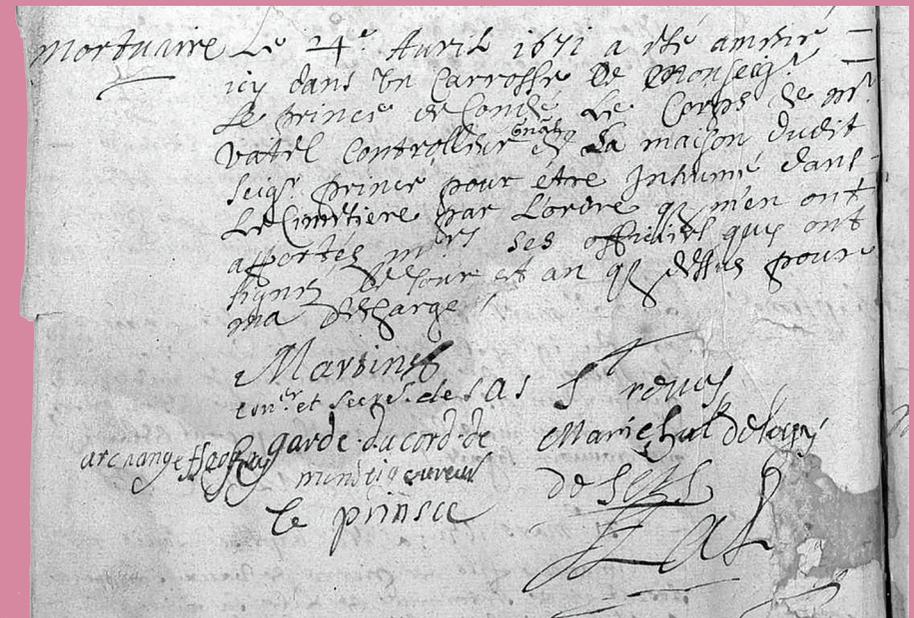
Habit de cuisinier, série de gravures Costumes grotesques et métiers de Nicolas de Larmessin (1632 - 1694) © DR

Crème à la Chantilly.

La crème à la Chantilly fut trouvée au dîner que servit Vatel, au château de *Vaux-Pratin*, près Melun, et nommée à la Chantilly, en l'honneur du prince de Condé qui y assistait. Cette fête que donna le surintendant Fouquet dans cette résidence luxueuse au roi Louis XIV fut une féerie, jamais le luxe n'avait été si grand. Cela fit ouvrir l'œil au roi. L'on servit cette crème avec de tout petits biscuits, la meringue n'était pas encore connue, — Fouquet fut disgracié quelque temps après, en 1661 (époque où le fameux Procope apportait les glaces à Paris), après avoir dilapidé plus de cinquante millions à l'État. Son château lui avait coûté dix-huit millions. C'est cette fête-là et plus tard celle de Chantilly qui firent la renommée du grand Vatel, grand organisateur et maître d'hôtel, et non cuisinier comme on a voulu nous le dire.

P. LACAM.

La légende de Vatel est ancienne et a été maintes fois reprise dans les livres de cuisine, y compris dans sa variante associant la crème Chantilly à la Fête de Vaux-le-Vicomte, comme ici dans **Le glacier classique et artistique en France et en Italie** de Pierre Lacam en 1893.

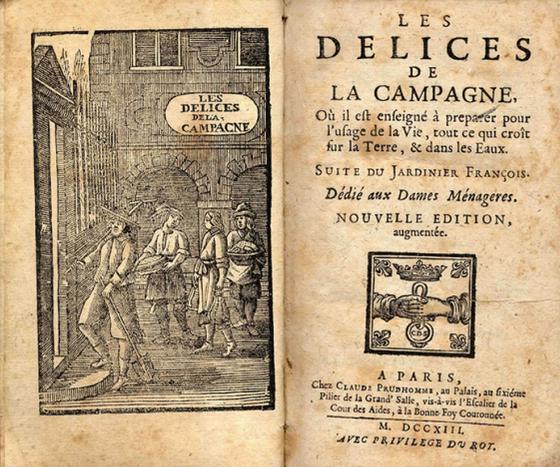


Registre paroissial de Vineuil Saint-Firmin, acte de sépulture de François Vatel, 24 avril 1671, © Archives départementales de l'Oise, 1E1.

« Le 24 avril 1642 a été amené icy dans un carrosse de Monseigneur le prince de Condé le corps de Monsieur Vatel contrôleur général de la maison dudit seigneur prince pour être inhumé dans le cimetière par l'ordre que m'en

ont apportés messieurs ses officiers qui ont signé ce jour et an ci dessus pour ma décharge. »

Texte écrit par Antoine Talva, curé de la paroisse de Saint-Firmin et signé par le secrétaire du prince de Condé, son garde du corps et son maréchal des logis. A l'époque, la paroisse de Chantilly n'existe pas, le cimetière de Saint-Firmin est donc le plus proche.



Les délices de la campagne
de Nicolas de Bonnefons, 1654
© BNF

Catherine de Médicis
d'après François Clouet,
dessin, vers 1540
© Musée Condé, Domaine de Chantilly

Hameau de Chantilly, parc du Domaine de Chantilly
© Martine Savart



LA «CRÈSME FAÇONNÉE»

CRÈMES ET DESSERTS À LA RENAISSANCE

On sait que des crèmes « fouettées » sont dégustées dès l'époque de Catherine de Médicis. On raconte que l'épouse d'Henri II, d'origine florentine, serait arrivée en France avec ses cuisiniers et aurait développé la consommation de légumes, fruits, desserts, friandises et de crèmes à la table des rois. Ainsi, en 1650, lors d'un repas offert à la Cour, à Bagnolet, par Marie de Bourbon-Condé, on sert « beaucoup de lait et quantité de crème fouettée » (Lotret, 1650).

De même, dans *Les délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons en 1654, on trouve une recette de « cresse façonnée » :

« Si vous fouettez de la cresse avec des verges, et que vous adjoustez un peu de blanc d'oeuf elle s'entretiendra en neige fort légère, la hauteur de plus d'un demy pied de haut dans le plat; pour la conserver longtems en estat, il faudroit mettre dessous une mie de pain blanc pour attirer l'humidité, qui fondoit la neige ».

ET LE SUCRE ?

Mais le sucre est complètement absent de cette recette. Il faut attendre un siècle pour voir apparaître l'appellation « Chantilly » dans des livres de cuisine. En 1750, Menon, auteur

culinaire, dans son ouvrage intitulé : *La science du Maître d'hôtel confiseur à l'usage des officiers, avec des observations sur la connoissance et les propriétés des fruits. Enrichies de desseins en décorations et parterres pour les desserts*, donne la recette du fromage à la Chantilly :

« Prenez une pinte de bonne crème double, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, il faut fouetter cette crème jusqu'à ce qu'elle soit bien montée en neige, autant que des blancs d'oeufs que vous fouettez pour faire des biscuits à la cuillère. Prenez un citron que vous râpez sur une demie livre de sucre que vous ferez sécher à l'étuve, ensuite vous le pilerez & le passerez au tamis, pour le mettre dans la crème & les bien mêler ensemble, vous laisserez le tout dans la terrine jusqu'à ce que vous le mettiez à la glace. Ce fromage se met dans son moule et ne se travaille point comme les autres ; vous aurez soin d'avoir de l'eau chaude pour tremper votre moule dedans pour le détacher, il faudra cerner le haut de votre fromage avec un couteau autour du moule, afin de ne le tremper qu'à moitié dans l'eau ».

Cependant ce n'est qu'à la fin du XVIII^e siècle, trente ans plus tard, qu'une réelle association entre la crème dite « Chantilly » et le site lui-même est attestée au hameau de Chantilly.

LE HAMEAU

ET LES SOUPERS CHAMPÊTRES

LE HAMEAU

En 1775, Louis-Joseph de Bourbon, prince de Condé, propriétaire du domaine de Chantilly, inspiré par les écrits de Rousseau, le retour à la nature et la vie saine et simple des paysans vantée par les écrivains de son époque, fait construire le hameau de Chantilly par son architecte Jean-François Leroy.

Sept maisons paysannes sont ainsi construites à l'est du parc : une étable, une laiterie, un moulin, un cabaret de village, une grange et deux maisonnettes rustiques, couvertes de chaume, formant un petit village dans un paysage ombragé.

Si l'étable, la laiterie et le moulin assurent leurs véritables fonctions, à l'intérieur des autres bâtiments, on retrouve, effet de surprise, le luxe des appartements princiers : une salle à manger, une salle de billard, un salon...

Dès 1775, le prince de Condé y organise régulièrement des dîners et collations pour ses proches. Il y accueille aussi des hôtes de marque comme en 1777, l'empereur Joseph II, frère de Marie-Antoinette (qui s'inspirera de Chantilly pour le hameau de Trianon) ou encore les filles de Louis XV. Eclairé de toute part, le hameau est alors le lieux de fêtes magnifiques ponctuées

de concerts, de balades en pirogues sur le petit canal et de soupers raffinés.

RÉCEPTIONS ET HÔTES DE MARQUE

En 1782, Louis-Joseph reçoit le comte du Nord qui n'est autre que le futur tsar Paul I^{er} venu incognito visiter la France avec son épouse Marie Féodorovna. Parmi les invités de la fête, se trouve l'amie d'enfance de Marie Féodorovna, la baronne Oberkirch. Dans ses mémoires, celle-ci nous donne de précieuses informations sur la réception :

« Le souper était servi au hameau, pittoresque réunion de fabriques champêtres au milieu de jardins anglais. La plus grande des cabanes est tapissée à l'intérieur en feuillages de verdure et l'extérieur est entouré de tout ce qui est nécessaire à un bon laboureur. C'est dans cette chaumière, qui forme une seule pièce en ovale, que l'on soupa à une dizaine de petites tables avec dix à douze couverts chacun. C'était commode, gai, sans façons et parfaitement bien imaginé ».

Deux ans plus tard, la baronne est à nouveau conviée à un déjeuner servi dans la grande chaumière. Elle mentionne encore une fois

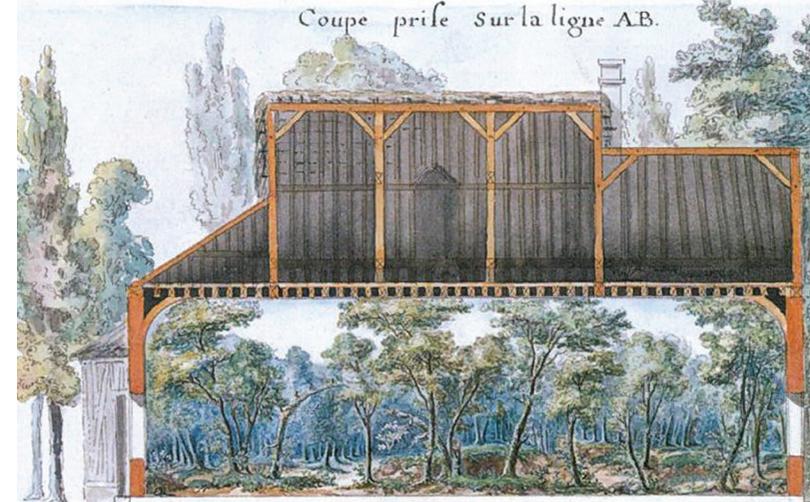
«Jamais je n'ai mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée.»

Mémoires de la baronne d'Oberkirch (1754-1803)



Vue extérieure de la salle à manger du hameau de Chantilly, extraits de *L'Album du Comte du Nord, recueil des plans des châteaux, parcs et jardins de Chantilly, levés en 1784, par Chambé*, Musée Condé, Chantilly
© RMN / Franck Raux / René-Gabriel Ojéda

Coupe de la salle à manger du hameau de Chantilly, extraits de *L'Album du Comte du Nord, recueil des plans des châteaux, parcs et jardins de Chantilly, levés en 1784, par Chambé*, Musée Condé, Chantilly
© RMN / Franck Raux / René-Gabriel Ojéda



dans ses mémoires que « jamais elle n'a mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée. Il y avait un certain plat de fruits conservés et de primeurs mêlés ensemble, enveloppés de mousse, de fleurettes des champs avec des nids d'oiseaux aux quatres coins, qui formaient le plus joli coup d'oeil possible ».

Enfin, pour la première fois, on situait alors la crème Chantilly, à Chantilly !

MYSTÉRIEUSE CREME...

Il reste donc une grande part de mystère entre les « cresses façonnées » du XVII^e siècle et la crème Chantilly de 1784.

Quel cuisinier eut l'idée de sucrer la crème ?
Quel invité des princes de Condé la baptisa Chantilly ?

De nombreuses recettes gardent ainsi le secret de leur naissance, nous donnant alors tout le loisir d'inventer de merveilleuses histoires. Bien souvent, le nom en gastronomie, plus qu'un marqueur historique est avant tout un amplificateur du plaisir par les images et les rêves qu'il suscite lors de la dégustation. Alors, en dégustant la crème Chantilly, rêvons des fabuleux jardins de Chantilly et du raffinement des goûters champêtres du XVIII^e siècle !

Bon appétit !

PAS DE CRÈME SANS FOUET...

«L'on commença à faire les fouets avec des tiges de bruyère, bien avant Taillevent, car les anciens fouettaient de la crème qu'ils mélangeaient avec le miel, au temps de Périclès ; après on les fit avec des genêts, puis de l'osier : le tout blanchi, et le règne de Louis XIV trouva le buis dont on faisait bouillir les branches que l'on épluchait, cela dura jusqu'en 1860, époque où on les délaissa pour se servir des fouets en fil de fer. C'est encore le buis qui a donné les plus beaux blancs, sans les assommer comme le font nos fouets en fil de fer.»

Extrait de : **Le glacier classique et artistique en France et en Italie**, de Pierre Lacam, 1893.



Jean-Michel Duda
© CRT Picardie / Sam Bellet

Brice Connesson
© Brice Connesson

LA VÉRITABLE RECETTE DE LA CRÈME CHANTILLY

**par Jean-Michel Duda, restaurateur,
«Aux goûters champêtres» à Chantilly**

« C'est au cours d'une promenade dans le parc du château de Chantilly que l'idée m'est venue. Plus précisément, en découvrant le hameau attenant au château, à cet endroit même où le prince de Condé venait prendre des goûters avec ses hôtes. On a tenu à faire de la crème comme ils faisaient à l'époque, c'est-à-dire avec de la crème crue. On a commencé par lancer des goûters pour proposer par la suite des repas complets à base de produits picards. Mais je suis connu surtout pour la crème Chantilly. Et ce, dans le monde entier. Des journalistes du Japon, du Canada se déplacent pour m'interviewer. Tout cela me paraît un peu démesuré parfois même si je sais qu'elle est la meilleure du monde ! Mon secret, c'est un bon produit à la base, une bonne crème fraîche même si le tour de main est un plus. Mais il faut savoir s'arrêter à temps, avant que la crème ne tourne au beurre. C'est bien sûr là, toute la difficulté ».

**par Brice Connesson, pâtissier chocolatier
«La Passion du chocolat» à Chantilly**

« La crème Chantilly, c'est à la fois très simple et très difficile. Il faut du temps et des bons produits. On ne peut pas la faire à la dernière minute avec une brique de crème que l'on vient d'acheter. Prenez une crème avec, au minimum, 35% de matière grasse sinon elle ne monte pas. Pour ma part, je préfère une crème liquide à une crème épaisse qui donne une sensation de gras en bouche à éviter. Placez la crème au réfrigérateur pour la porter à la température idéale de 4 degrés. Vous pouvez même la sucrer et y plonger une gousse vanille avant de la mettre au froid toute la nuit. Cela laissera alors le temps au sucre de se dissoudre et à la vanille de transmettre tous ses arômes. N'hésitez pas à jouer avec les parfums en remplaçant la vanille par des grains de café ! Ensuite quelques coups de fouet suffisent à donner la consistance, l'onctuosité et la légèreté de la crème Chantilly. Il faut la manger rapidement car elle ne se conserve pas longtemps. Mon secret ? J'ajoute 5 à 10% de mascarpone dans la préparation pour ajouter de l'onctuosité ».

Ingrédients :

- 50 cl de crème crue
- 20 g de sucre vanillé
- 20 g de sucre glace

Préparation :

- Mettre la crème très froide (4 degrés) dans une jatte refroidie au réfrigérateur
 - Y ajouter le sucre vanillé et le sucre glace
 - Battre énergiquement la crème au fouet ou au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle épaississe et forme des vagues. Elle est montée en Chantilly lorsqu'en sortant le fouet, une boucle apparaît et les vagues conservent leur forme.
- Attention : à ce stade, quelques coups de fouet supplémentaires transformeraient la crème Chantilly en beurre !

LA RECETTE...



Remerciements

Brochure réalisée à partir de *Tables princières à Chantilly, du XVII^e au XIX^e siècle*, revue du Musée Condé, Chantilly, septembre 2006, n°63, Nicole Garnier.

« JAMAIS JE N'AI MANGÉ D'AUSSI BONNE CRÈME, AUSSI APPÉTISSANTE ET AUSSI APPRÊTÉE »

Mémoires de la baronne d'Oberkirch (1754-1803)

Les bonnes adresses de la crème Chantilly

Pour connaître la liste des restaurants, pâtisseries et boulangeries proposant des dégustations, des démonstrations par de véritables maîtres fouetteurs, des produits à base de crème Chantilly, ou les dates d'ateliers pour les enfants dès 3 ans, contactez l'Office de Tourisme au 03.44.67.37.37.

Chantilly appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la Culture et de la Communication, direction générale des patrimoines, attribue l'appellation "Villes et Pays d'art et d'histoire" aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides-conférenciers, celle des animateurs de l'architecture et du patrimoine ainsi que la qualité des actions menées. Des vestiges archéologiques à l'architecture contemporaine, les Villes et Pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de 179 Villes et Pays d'art et d'histoire vous offre son savoir-faire sur toute la France.

Dans les Hauts-de-France

Amiens, Beauvais, Laon, Noyon, Saint-Quentin, Senlis-Ermenonville et Soissons bénéficient de l'appellation "Ville et Pays d'art et d'histoire".

Le service d'animation du patrimoine coordonne les initiatives de Chantilly, Ville d'art et d'histoire, en collaboration avec la DRAC des Hauts- de-France.

Pour tout renseignement Office de tourisme

73 rue du Connétable
Tél. : 03 44 67 37 37
www.chantilly-tourisme.com
accueil@chantilly-tourisme.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (sauf le mardi après-midi)
et le dimanche de mai à septembre de 10h30 à 13h00 et de 14h30 à 17h00.

Si vous êtes en groupe

Chantilly vous propose des visites toute l'année sur réservation auprès de l'Office de Tourisme.

Service d'animation du patrimoine

Mairie de Chantilly
11 avenue du Maréchal Joffre
Tél : 03 44 62 42 08
s.gillois@ville-chantilly.fr
Projets pédagogiques
mlabbe@ville-chantilly.fr



Maquette ville de Chantilly - service patrimoine
d'après DES SIGNES studio Muchir Desclouds 2015
Impression Etiquette GRILLE 2017