

Ville d'art et d'histoire



Laissez-vous **conter**
La crème
Chantilly

Les guides - découverte de Chantilly

La crème Chantilly,

Préparation onctueuse, mousseuse et délicate et immaculée, la crème Chantilly est dégustée dans le monde entier. En Angleterre et aux États-Unis, les anglais et les saxons sous le nom de « whipped cream » (crème fouettée), elle garde cependant beaucoup de pays, portant ainsi hors de nos frontières la tradition culinaire française. Si la crème Chantilly orne fréquemment les desserts, glaces et fruits, ses véritables origines restent encore aujourd'hui mystérieuses et incertaines et ses véritables origines restent encore aujourd'hui mystérieuses au fil des siècles, dont la plus connue est celle liée au grand Vatel. Quelques précisions historiques s'imposent.

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 à Chantilly afin de sceller la réconciliation entre les deux cousins et le retour en grâce du Grand Condé après sa trahison pendant la Fronde. La fête offerte au roi et à la cour, du 23 au 25 avril, est une succession de repas, illuminations, chasses et autres divertissements d'une somptuosité rarement déployée. Pourtant, ayant manqué de rôti le jeudi et ne voyant pas la marée arriver pour le repas du vendredi, Vatel se suicide, ne pouvant supporter l'affront de l'échec.



- *Le suicide de Vatel,*
- dessin de E. Zier, XIX^e siècle, Doc. Roger-Viollet
- 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.

de la légende de Vatel au

cate, à la blancheur

er. Connue dans les pays anglo-
pendant son nom français dans
aire cantilienne.

des gourmands, son histoire est
rieuses. Plusieurs légendes sont
, mais aucune n'est authentique.

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 fausse. Les nombreux mystères entourant ce personnage (ses origines, sa formation, ses réelles fonctions...) 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 »

La « cresse façonnée »

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.

On sait en réalité que des crèmes « fouettées » sont dégustées dès l'époque de Catherine de Médicis. 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 ».

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

Les plaisirs champêtres du

Le hameau et les soupers champêtres

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'œufs 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 ».

Mais 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.

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,

Coupe (ci-contre) et élévation (au verso) du hameau de Chantilly, extraits du *Compte du Nord*, recueil des plans des parcs et jardins de Chantilly, levés en 1775, par Jean-François Leroy, Paris, Chambé, Musée Condé.

© RMN / Franck Raux / René-Gabriel

hameau de Chantilly.



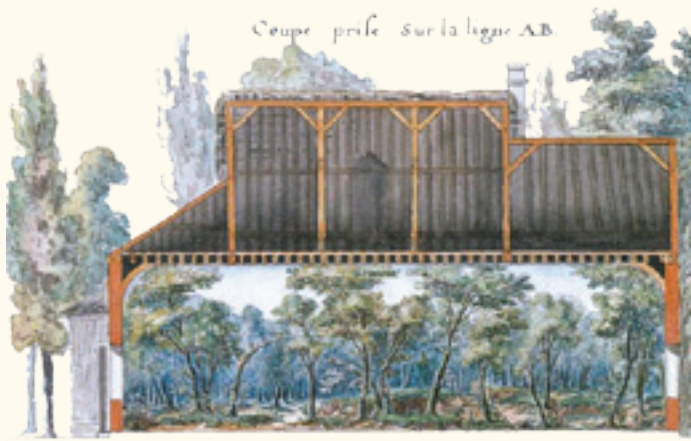
Le hameau de Chantilly, © Martine Savart

frère de Marie-Antoinette (qui s'en inspirera pour le hameau de Trianon) ou encore les filles de Louis XV.

Eclairé de toute part, le hameau est alors le lieu de fêtes magnifiques ponctuées de concerts, de balades en pirogues sur le petit canal et de soupers raffinés. 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 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 !



© RMN / Franck Raux / René-Gabriel Ojéda

Il reste donc une grande part de mystère entre les « *cresmes 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 !

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



La véritable recette de la crème Chantilly

par Jean-Michel Duda, restaurateur à Chantilly.

© CRT Picardie / Sam Bellet

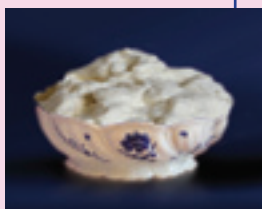


« C'est au cours d'une promenade dans le parc du château de Chantilly que l'idée m'est venue. Plus précisément, en découvrant le hameau attendant au château, à cet endroit même où le prince de Condé venait prendre des goûters avec ses hôtes. On a tenu à faire de la crème comme ils faisaient à l'époque, 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 ».

Jean-Michel Duda

Aux Goûters Champêtres à Chantilly



© Martine Savart

Ingrédients :

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

Préparation :

- Mettre la crème très froide 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 que la crème épaisse et forme des vagues. La crème est montée en Chantilly lorsqu'en sortant le fouet de la crème, une boucle apparaît et les vagues conservent leur forme.

Attention : à ce stade, quelques coups de fouet supplémentaires transformeraient la crème Chantilly en beurre !

*Où déguster une bonne
crème Chantilly ?*

*Restaurant «Aux
Goûters Champêtres»
Le Hameau
60500 Chantilly
Tel : 03 44 57 46 21*

Chantilly appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire depuis 2007. Le Ministère de la Culture et de la Communication attribue ce label aux communes qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides conférenciers et des animateurs du patrimoine et la qualité de leurs actions. Aujourd'hui, un réseau de 140 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

A proximité...

Amiens, Laon, Noyon, Saint-Quentin, Soissons et Pontoise bénéficient de l'appellation « Ville d'art et d'histoire ».

Tout au long de l'année, Chantilly « Ville d'art et d'histoire » vous propose des visites guidées, des ateliers pour enfants, des animations pour les familles et des activités pédagogiques pour scolaires.

Retrouvez le programme à la mairie, à l'office de tourisme et sur www.ville-chantilly.fr, www.chantilly-tourisme.com ou www.espritdechantilly.fr.

Si vous êtes en groupe, Chantilly vous accueille toute l'année, sur réservation, pour les visites de votre choix.



Renseignements, réservations visites de groupes :

Office de Tourisme de Chantilly
Ouvert du lundi au samedi
(9h30 - 12h30 ; 13h30 - 17h30)
et les dimanches de mai à septembre
(10h - 13h30)

60, avenue du Maréchal Joffre,
60500 Chantilly
03 44 67 37 37

www.chantilly-tourisme.com
www.espritdechantilly.fr
accueil@chantilly-tourisme.com

Visites spécifiques, projets culturels et pédagogiques :

Sarah Gillois
Animatrice du patrimoine
03.44.62.42.08
s.gillois@ville-chantilly.fr