

RÉJOISSANCES

|||||

31 DÉCEMBRE 2019

OILLE
Oille d'hiver

2008 - DOM PÉRIGNON

2016 - CONDRIEU
Rouelle-Midi
Domaine Vallet

2012 - CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
Domaine du Pavillon

2008 - POMEROL
Clos du Clocher

2011 - CORTON GRAND CRU
Clos du Roi
Domaine Thénard - servi en magnum

2008 - SAUTERNES
Château Suduiraut

2008 - DOM PÉRIGNON

|||||

ENTRÉES

Langoustines à l'oseille
Coquille Saint-Jacques au caviar
Bouillans de ris de veau, truffe noire

RELEVÉ

Cookpot de homard bleu,
courge, châtaignes et truffe blanche

ENTREMETS

Pâté chaud de colvert au foie gras

RÔST

Poularde de Bresse en demi-deuil

PETITS ENTREMETS

Tourte de tartoufle
Epinards
Rôtie aux abattis

EAU PARFUMÉE
Champagne

LE FRUIT

Mandarine glacée
Le Louis XIV

La nuit est tombée, les grilles sont closes, le château semble assoupi. Trois fenêtres de l'Aile Sud éclairent faiblement la cour d'Honneur. On se laisse guider dans la pénombre sur les pavés qui résonnent.

Le Grand Maître d'hôtel fait son entrée, d'un coup de bâton franc, il invite les convives à le suivre : « *Messieurs, au couvert du Roi ! Mesdames, au couvert de la Reine !* ».

Au seuil de la porte, il donne le signal : « *Messieurs, à la viande du Roi !* », la viande symbolisant le repas dans son ensemble. Dans l'élégant salon où les toits dorés du château se reflètent dans les miroirs, les lustres font étinceler les objets somptueux : la vaisselle de l'Ancienne Manufacture Royale de Limoges rééditée par Bernardaud et les incroyables pièces de collection chinées par Alain Ducasse.

« *Messieurs, à boire pour le Roi !* », chaque geste est chorégraphié, le gracieux ballet du chef du gobelet et des officiers de bouche, majestueux dans leur tenue d'apparat, commence. On renoue avec la tradition du service à la française. « *L'oille* », potage de légumes, évoque aussi l'imposante pièce d'orfèvrerie dans laquelle il était présenté. Après les entrées, viennent les pièces du « *rôst* » : des viandes rôties à la broche, volailles ou menu gibier. L'eau parfumée s'inspire de la mode des eaux glacées importée par le florentin Procope vers 1660. « *Le fruit* », appelé communément le dessert, est un opulent buffet de gâteaux et pyramides de fruits frais et confits. Pour terminer, une boisson digestive, à la manière des dames de la cour qui se délectaient d'un verre de kirsch dans l'intimité des salons.

A l'issue de ce souper, la nuit complice nous accompagne jusqu'à la grille. Un dernier regard sur les lumières qui s'éteignent, le château s'endort, les grilles se referment...

Un soir à Versailles...

« *Dans ce lieu unique,
j'ai voulu que
l'on mange comme
au temps du Roi.
Plus qu'un repas,
c'est une expérience.* »

Alain Ducasse

Pendant plus de deux ans, le chef et ses équipes ont effectué des recherches approfondies sur le rituel théâtralisé des repas à la cour Royale aux XVII^e et XVIII^e. Plusieurs entretiens ont été menés avec les conservateurs du Château sur la cuisine, les arts de la table et les codes de service de l'époque. Des recueils de menus anciens, datant des voyages du Roi au Château de Choisy en 1751, furent étudiés avec attention. Il fallait s'en inspirer tout en se les réappropriant. Enfin, c'est aussi grâce aux multiples lectures et visites du musée du Louvre et de la Manufacture Royale de Sèvres que l'histoire des dîners chez Ducasse au château de Versailles s'est peu à peu dessinée. Du menu à la tenue des maîtres d'hôtel, du cadre aux arts de la table, tout devait concourir à créer un moment extraordinaire.