



Gérard Poteau



la table
des
amours célèbres

balade littéraire et gourmande
à travers les siècles

Crédits photographiques

p. 1 : © Photographe : © David Bordes /
Centre des monuments nationaux

Couverture, pp. 4-5, 6, 24-25, 46-47 : © Photographe :
© Benjamin Gavaudo / Centre des monuments nationaux

pp. 88-89, 98-99 : © Photographe : © Colombe Clier /
Centre des monuments nationaux

pp. 116, 117 : © Christian Descamps, Île de France

p. 133 : © Pascal Lagnaud





Sommaire

Introduction • 9

Pomme d'amour • 12

Reine de Saba • 14

Murgh Musallam • 19

Henri IV et Gabrielle d'Estrées • 27

Potage à la Reine • 32

La poule au pot d'Henri IV • 36

Louis XV et la Pompadour • 41

Ravioles de langoustines • 48

Asperges à la Pompadour • 51

Napoléon et Joséphine • 61

Gaufres • 66

Veau Marengo • 70

George Sand et Frédéric Chopin • 79

Gnocchis à la crème parfumés au citron • 84

Saint-Jacques au risotto • 93

Victor Hugo et Juliette Drouet • 97

Petites gougères au fromage • 102

Charlottes aux poires individuelles • 106

Jean Cocteau et Jean Marais • 113

Consommé Guérolé • 120

Crème vichyssoise • 124

Colette et Missy • 129

Soupe à l'oignon gratinée • 134

Riz au lait au four • 139



Pierre-Paul Rubens
Adam et Ève, 1628-1629

Introduction

« *L'amour, c'est le meilleur des menus.* »

Carlo Goldoni – *Arlequin, valet de deux maîtres*

« *L'amour ça se cuisine tous les jours.* »

Proverbe français

L,

art culinaire, comme l'amour, est multisensoriel, il s'adresse à nos sens et à notre esprit. Aucun art au monde ne peut offrir une telle palette de sensations. À propos de l'amour, ne dit-on pas « dévorer des yeux », « goûter au fruit défendu », et ne parle-t-on pas d'orgasme culinaire lorsqu'on savoure un mets finement préparé ?

L'amour est un sujet universel qui ne cessera jamais de nourrir les passions et d'être au cœur des préoccupations humaines. Il inspire tous les domaines de l'art, y compris celui de la table. Les histoires d'amour ne meurent jamais et ne se démodent pas ; c'est ainsi que certains couples célèbres ont inscrit leurs noms dans l'histoire en devenant des légendes vivantes. Leur amour n'était pas forcément exemplaire, mais il fut toujours unique, flirtant très souvent avec l'irrévérence et le tragique.

L'objet de cet ouvrage vise à mettre en lumière certains de ces couples mythiques en montrant combien les plaisirs de bouche font naturellement passer de la chère à la chair.

Le premier d'entre eux, et non des moindres, fut notre père Adam, dont Ève, sa compagne, serait née, si l'on en croit le livre de la Genèse, d'une de ses côtes. Lorsqu'il la découvrit, il se serait exclamé : « Cette fois-ci, voilà l'os de mes os et la chair de ma chair ! ».

Dieu leur avait dit : « Je vous donne toute herbe porteuse de semence sur toute la terre, et tout arbre fruitier porteur de semence ; ce sera votre nourriture ». Et c'est ainsi qu'ils furent les premiers végétariens. Ils vécurent heureux en ayant le droit de manger tous les fruits du jardin d'Éden, à l'exception de ceux de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, au risque de devenir mortels. La suite on la connaît... un serpent... une pomme... et l'affaire fut classée.

« *Adam et Ève furent punis d'être végétariens. Ils auraient dû manger le serpent !* » (Robert Sabatier)

Depuis, les amoureux doivent se sustenter pour survivre, à moins qu'ils ne préfèrent vivre d'amour et d'eau fraîche. Depuis le péché originel, la pomme symbolise à la fois le désir sexuel et la fornication. En 1908, un confiseur américain, William W. Kolb du New Jersey, eut l'idée d'enrober une pomme avec du caramel rouge, la « pomme d'amour » était née. Aujourd'hui encore, elle fait la joie des gourmands et de leurs dentistes ! Mais ne nous égarons pas et revenons-en à la Bible où certains couples se distinguèrent par leur singularité, comme Abraham et Sarah ou Isaac et Rebecca. Toutefois, s'il en est un qui incarne plus que d'autres un couple iconique, c'est bien celui que formèrent le roi Salomon et la reine de Saba. En effet, depuis la nuit des temps, le roi d'Israël n'a pas cessé de fasciner par sa sagesse et sa démesure. De sorte qu'à sa cour, on mangeait chaque jour « *dix bœufs engraisés, vingt de libre pâture et cent pièces de menu bétail, sans compter les cerfs, les chevreuils, daims, et sans compter aussi les volailles engraisées.* » À croire qu'il passait son temps à ripailler ! À la fois sybarite et femme de tête, les mystères qui entourent cette reine légendaire ont inspiré l'imagination d'un pâtissier qui créa un fondant au chocolat, sans farine, portant le nom de reine de Saba, en hommage à sa belle peau foncée. Le dessert idéal pour les intolérants au gluten !

Un autre couple de l'Antiquité s'est imposé avec éclat parmi les amours célèbres ; il s'agit d'Antoine et de Cléopâtre, lesquels furent incarnés à l'écran par un couple non moins célèbre de stars hollywoodiennes : Elizabeth Taylor et Richard Burton.

À la mort de Jules César, son amant, en - 44 avant J.-C., la reine d'Égypte, Cléopâtre VII, avait recherché une nouvelle alliance avec Rome pour protéger son trône. Habilement, elle se rapprocha du consul Marc-Antoine, le gouverneur des provinces orientales romaines qu'elle connaissait déjà. Leurs retrouvailles à Tarse allaient bouleverser leur vie. L'arrivée solennelle de la reine sur une nef géante aux voiles pourpres brodées d'or subjuguait le général romain. Déterminée à faire chavirer le cœur du conquérant, Cléopâtre le convia le soir même à un banquet fastueux. Ébloui par la qualité des mets et le luxe ostentatoire du décor, Antoine lui demanda ce qu'on pourrait bien ajouter à une telle magnificence. « Déboursier 10 millions de sesterces en un seul repas ! » lui répondit la reine d'un air provocateur. Laisant son invité perplexe, elle ordonna derechef que fut servi un nouveau service. À la surprise générale, un

serviteur nubien apporta une simple coupe remplie de vinaigre. Sous les yeux ébahis de son hôte, Cléopâtre détacha l'une des énormes perles qui pendaient à ses oreilles. Celles-ci étaient alors considérées comme les plus belles que l'on ait jamais vues. En ménageant son effet, elle la plongea dans le vinaigre. Une fois la perle dissoute, la reine porta la coupe à ses lèvres pour l'avaler d'un trait. Puis, elle s'apprêta à renouveler son geste quand Antoine l'interrompit pour admettre qu'elle avait gagné son pari. C'est lors de ce festin que Cléopâtre séduisit Antoine avec lequel elle vivra un *Carpe Diem* permanent durant dix ans, jusqu'à ce que les amants terribles connaissent une fin tragique.

« *Le nez de Cléopâtre, s'il eût été plus court, toute la face de la terre aurait changé.* » (Blaise Pascal)

Certains mythes littéraires sont tellement présents dans nos mémoires qu'ils ont fini par prendre racine en nous laissant croire qu'ils avaient réellement existé. C'est le cas de Tristan et Iseult, dont l'histoire tragique fut déclinée à l'envi par nombre d'écrivains. Dans le contexte de cet ouvrage, il eût été difficile d'évoquer ces personnages en les rattachant aux plaisirs de la table. Toutefois, il faut noter que la clé de leur destin repose sur une liqueur magique nommée philtre d'amour, dont la composition secrète nous fut révélée par le spécialiste de la littérature médiévale, Joseph Bédier (1864-1938) :

« *Quand le temps approcha de remettre Iseult aux chevaliers de Cornouailles, sa mère cueillit des herbes, des fleurs et des racines, les mêla dans le vin et brassa un breuvage puissant. L'ayant achevé par science et magie, elle le versa dans un flacon et dit secrètement à sa servante : « Tu dois suivre Iseult au pays du roi Marc. (...) Quand viendra leur nuit de noces, tu verseras ce vin herbé dans une coupe et tu leur présenteras pour qu'ils la vident ensemble, car seuls ceux qui la partageront s'aimeront pour toujours.* » Mais le plan ne se déroula pas comme prévu. C'est Tristan, le neveu du roi Marc, qui but la coupe avec Iseult, ignorant alors qu'ils seraient liés dans l'amour et la mort.

On attribue traditionnellement des vertus aphrodisiaques aux herbes, aux fleurs et aux racines qui entrent dans la composition des philtres d'amour comme la livèche, la maca, le tribulus, l'orpin rose, l'herbe cornée de chèvre, l'alchémille des prés, les pensées sauvages, sans oublier le gingembre.

Une autre histoire d'amour parmi les plus connues utilise un breuvage secret pour affecter la vie de ses héros ; c'est celle de Roméo et Juliette ;

Pomme d'amour

Préparation 20 min

Pour 6 personnes

6 petites pommes
Quelques gouttes de colorant rouge
20 g de beurre
125 ml d'eau
250 g de sucre
50 g de glucose
4 c. à c. de citron
Piques en bois
Thermomètre de cuisson

Versez l'eau dans une casserole et ajoutez le sucre et le glucose.

Vérifiez que votre caramel atteigne 150°C (ou comptez 10 minutes environ au moment où le caramel commence à bouillir).

Hors du feu, ajoutez le beurre, le colorant et le citron.

Mélangez énergiquement avec une spatule en bois.

Piquez les pommes avec des piques en bois, en vérifiant qu'elles se tiennent bien.

Enroulez les pommes dans le caramel pour les enrober entièrement.

Déposez-les sur du papier cuisson jusqu'à ce qu'elles durcissent.

Elles seront ainsi prêtes à être dégustées.

Ce caramel rouge peut aussi s'utiliser pour enrober des tomates cerises et les servir à l'apéritif, en les décorant avec des graines de sésame.



Reine de Saba

Préparation 40 min, cuisson 45 min

Pour 6 personnes

125 g de chocolat
2 c. à s. d'eau
100 g de sucre
3 œufs
2 c. à s. de crème de riz
2 c. à s. de Maïzena
50 g d'amandes en poudre
Sucre glace

Mettez l'eau, le chocolat et le beurre au bain-marie dans une petite casserole pour faire fondre le chocolat.

Le mélange doit être très lisse.

Laissez refroidir.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs, incorporez les jaunes dans le chocolat fondu.

Mélangez le sucre, la crème de riz et les amandes en poudre dans un petit saladier.

Ajoutez-y le mélange chocolaté, puis intégrez la Maïzena, d'abord lentement puis plus énergiquement, pour aérer la pâte et la rendre plus légère.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

Incorporez-les avec précaution.

Versez dans un moule beurré et fariné.

Laissez cuire au four à 180°C pendant 30 minutes et le sortir du four.

Le gâteau doit être bien formé, tout en restant très moelleux au cœur.

Démoulez le gâteau aussitôt.

Saupoudrez-le avec du sucre glace et servez avec une crème anglaise ou de la Chantilly.



avec la potion de Frère Laurent qui donne l'apparence de la mort à Juliette. De tout temps, les auteurs ont eu recours à ce subterfuge des décoctions occultes pour créer des rebondissements dans leurs récits. Shakespeare s'en est servi avec génie.

L'histoire d'Héloïse et d'Abélard a franchi les siècles comme le mythe de l'amour impossible. Bien qu'elle se soit inscrite dans la lignée des passions mythiques, elle n'en demeure pas moins bien réelle. Cette réalité a dépassé la fiction en la faisant entrer dans la postérité. Au XII^e siècle, Pierre Abélard, docteur en théologie à Notre-Dame de Paris, avait 36 ans quand il rencontra la jeune nonne Héloïse, âgée de 17 ans. Son oncle, le chanoine Fulbert, confia son éducation à ce maître brillantissime qui fut aussitôt attiré par cette jeune femme lumineuse à souhait. Cette inclination ne resta pas longtemps platonique. Le maître et son élève s'aimèrent envers et contre tous et Héloïse tomba enceinte. Ils s'enfuirent alors en Bretagne où elle donna naissance à un fils, après s'être mariée en secret. Furieux, Fulbert engagea des sbires pour punir Abélard en l'émasculant. Après cette tragédie, Héloïse prit le voile et Abélard devint moine. Séparé physiquement, le couple entama dès lors une correspondance assidue qui transforma leur passion charnelle en amour spirituel.

« Tous deux nous partageons un amour entier, attentionné et sincère, puisque rien n'est doux, rien n'est paisible pour l'autre, s'il n'est profitable aux deux. » (Pierre Abélard)

Cloîtrés l'un et l'autre, la bonne chère leur était interdite. D'autant plus que les règles de jeûne extrêmement sévères au Moyen Âge limitaient bien souvent les repas à de l'huile et du pain. D'une manière générale en période de jeûne, la viande et les produits laitiers étaient interdits, mais le poisson était autorisé. Il pouvait être moulu sous la forme de gibier et de faux œufs en remplissant des coquilles vides avec des œufs de poisson et du lait d'amande, cuits sur la braise. Certains ordres monastiques, plus malins que d'autres, s'abstenaient de suivre ces restrictions en invoquant des interprétations habiles de la Bible.

Cinq siècles plus tard, alors que le Roi-Soleil rayonnait sur l'Europe, à l'autre bout du globe, le Grand Moghol, Shâh Jahân, dont le nom signifie « roi du monde », régnait sans partage sur son vaste empire. Son règne sera considéré comme l'âge d'or de l'architecture moghole. Parmi les nombreux monuments qu'il fit édifier, le plus connu est le Taj Mahal à Agra. Ce mausolée en marbre blanc où il repose près de son épouse bien-aimée Mumtaz-i Mahal, symbolise pour l'éternité l'amour et le dévouement.

La magnificence de sa table a marqué à jamais la cuisine indienne. Née de la domination moghole, la cuisine Mughlai offre, en effet, des plats d'une variété infinie, enrichis d'épices, de noix et de fruits secs ; comme dans le fameux Murgh Musallam, composé d'un poulet entier macéré dans une marinade au yoghourt épicé, farci d'œufs durs entiers et de noix de cajou, accompagné d'une sauce à base de tomates, d'oignons et de gingembre. Un vrai régal.

Mais revenons en Europe, plus précisément en France au XVIII^e siècle, pour nous intéresser à un couple qui n'en fut pas un et qui, néanmoins, incarne l'un de ces couples emblématiques dont l'histoire est friande quand ils se parent de mystère. Il s'agit de la reine Marie-Antoinette et du comte Axel de Fersen auxquels on prêta une relation amoureuse. « Rien au monde ne pourra m'empêcher de vous aimer jusqu'à la mort. » lui avait-elle écrit.

La jeune souveraine, qui supportait mal l'étiquette de la cour, recherchait une vie plus libre, en osmose avec la nature ; aussi se replia-t-elle au Petit Trianon que lui avait offert son royal époux. Là, elle se réfugia dans un monde idyllique où elle pouvait recevoir en toute liberté son cercle d'amis intimes, dont Axel de Fersen faisait partie. Elle y fit aménager une ferme avec une laiterie, un verger, un potager afin d'y consommer des produits frais. La table n'est-elle pas l'entremetteuse de l'amitié ? Dans ce cadre bucolique, elle pouvait badiner en toute liberté avec son beau Suédois en se délectant de chocolat chaud, de meringues, de beignets au miel et de biscuits à la bergamote qu'elle affectionnait tant. Amants ou amis intimes ? La question reste posée, même si certaines analyses récentes de ses lettres, adressées à son chevalier servant, laissent supposer que la reine perdit bien la tête pour le bel Axel avant de la perdre sur l'échafaud.

« Je vais finir non sans vous dire, mon cher et bien tendre ami, que je vous aime à la folie et que jamais, jamais je ne peux être un moment sans vous adorer. » (Lettre de Marie-Antoinette à Axel de Fersen)

Un autre couple, plus sulfureux par ses excès transgressifs, fit parler de lui au XIX^e siècle et le fait encore aujourd'hui. C'est l'insolent duo que formèrent les deux âmes tourmentées qu'étaient Verlaine et Rimbaud. La vie les avait réunis dans un désir commun d'explorer les possibles dans des dérives d'alcool et d'amour tabou. Depuis, on ne peut pas évoquer l'un sans parler de l'autre, tant ils ont laissé leur marque dans l'histoire de la littérature. La seule représentation d'eux que l'on





Murgh Musallam

Préparation 20 min

1 poulet entier ou découpé
1 c. à s. de poudre de coriandre
1 c. à s. de curry
Quelques clous de girofle
Cannelle
Noix de muscade
Cardamome
Amandes ou pâte d'amande
1 c. à c. de cumin
1 c. à c. de piment rouge
1 c. à c. de moutarde

3 gousses d'ail
1 c. à s. de gingembre
Quelques feuilles de laurier
1 yaourt
2 piments verts
1 oignon blanc haché
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel et poivre de Cayenne
1 c. à s. de ketchup
100 ml de purée de tomates
3 œufs durs

Pour réaliser cette recette traditionnelle de poulet, vous devez préparer un mélange d'épices en utilisant de la muscade en poudre, de la cardamome, des clous de girofle, de la cannelle et 1 cuillère à café de cumin en grains. Ajoutez de l'eau et mélangez bien.

Ajoutez la pâte de gingembre, d'ail, d'oignon et de piment vert aux épices en poudre.

Si vous voulez que les épices se mélangent bien, vous pouvez également en faire une pâte. Assurez-vous que sa consistance soit légèrement lisse. Ajoutez ensuite la pâte de gingembre-ail, la pâte d'oignon et la purée de piment vert dans un bol. Ajoutez les épices moulues, la poudre de piment rouge, la poudre de curcuma et mélangez bien le tout.

Prenez ensuite un autre bol et versez-y le yaourt. Ajoutez la pâte d'épices ainsi qu'un peu de moutarde et de sel selon votre choix. Ajoutez maintenant le mélange au poulet dans un plat et laissez-le mariner pendant au moins une heure. Prenez ensuite une autre poêle, mettez-y le reste d'huile, et une fois qu'elle est suffisamment chaude, ajoutez les grains de cumin, les feuilles de laurier, un piment vert émincé et faites-les revenir à feu moyen.

Ajoutez ensuite les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement. Si vous aimez le goût fumé des oignons et de l'ail, faites-

les sauter à feu vif. Cela ajoutera une belle note fumée au plat.

Ajoutez maintenant le poulet mariné et faites-le cuire jusqu'à ce que l'huile commence à se séparer (1h environ).

Ajoutez de l'eau selon votre goût, couvrez le poulet et laissez cuire encore 20 minutes. Saupoudrez ensuite de sel à votre convenance. Si vous souhaitez rendre ce plat encore meilleur, ajoutez quelques amandes trempées (facultatif) ou pâte d'amande.

Garnissez de feuilles de coriandre.

Versez la sauce dans un bol ou une saucière.

Disposez les morceaux de poulet (ou le poulet entier) dans un grand plat.

Garnissez le plat de feuilles de coriandre et servez. Si vous le souhaitez, vous pouvez également le garnir de rondelles d'oignon et d'œufs durs.

Conseils

Vous pouvez le servir avec du riz nature, du riz safrané.

Vous pouvez également garnir le plat de feuilles de menthe.

Vous pouvez faire une sauce épaisse ou conserver une sauce fine selon votre goût.

Pensez à laisser le poulet mariner toute la nuit pour obtenir une saveur encore meilleure.

connaît est une toile de Fantin-Latour intitulée *Coin de table*. Ce portrait de groupe représente des poètes parnassiens assistant à un *dîner des Vilains Bonshommes*. L'artiste les a représentés en fin de repas. Les deux amis sont sagement assis en bout de table, comme mis à l'écart par l'illustre assemblée qui n'appréciait pas beaucoup l'enfant terrible qu'était Rimbaud. Habituellement, les deux poètes préféraient fréquenter des lieux plus canailles, afin de s'hébéter aux vapeurs de l'absinthe.

« *Il ne faut jamais juger les gens sur leurs fréquentations. Tenez, Judas, par exemple, il avait des amis irréprochables.* »
(Paul Verlaine)

Les reines, comme les poètes, ont le droit d'aimer et d'être aimées. Ce fut le choix que fit la jeune reine Victoria quand elle jeta son dévolu sur son cousin germain Albert de Saxe-Cobourg-Gotha qu'elle épousa, débordante d'amour. D'une nature gourmande assumée, son gâteau de mariage pesait près de 300 livres et mesurait trois mètres de diamètre ! De leur union naquirent neuf enfants. Albert remplit son rôle d'époux et de prince consort à la perfection, soulageant la reine dans ses lourdes tâches. L'alchimie qui régnait entre eux en fit un couple soudé, adulé de leurs sujets. À la mort d'Albert de la typhoïde, le 14 décembre 1861, la souveraine fut anéantie et demeura inconsolable. Elle le rejoignit quarante ans plus tard dans le mausolée familial du château de Windsor, où elle repose à ses côtés.

« *Tout le bonheur de ma vie est à jamais enfui ! Le monde ne m'est plus rien ! Il était ma vie.* » (Lettre de Victoria à son oncle Léopold 1^{er} de Belgique)

Sous son règne, les dîners à la Cour pouvaient inclure jusqu'à six services. La reine, qui avait un solide appétit, appréciait surtout les desserts. Elle était aussi amatrice de whisky. À tel point qu'une distillerie de Balmoral produisait un whisky spécialement pour elle. Si la reine Victoria avait un bon coup de fourchette, par contre, l'impératrice d'Autriche-Hongrie, la célèbre Sissi, souffrait d'anorexie, martyrisant son corps pour conserver sa ligne. À l'opposé, son cher Franz, l'empereur François-Joseph 1^{er}, ne pouvait pas se restreindre devant son plat préféré, le Tafelspitz, qu'il engloutissait, paraît-il, à la vitesse de l'éclair. Cette version viennoise du pot-au-feu se mangeait en deux fois. D'abord le bouillon, qui se dégustait avec des quenelles de foie et des lamelles de



William Benjamin Sarsfield Taylor
Le Gâteau de mariage de la reine Victoria et du prince Albert, 1840

© Royal Collection Trust / © His Majesty King Charles III, 2023 / Bridgeman Images

THE ROYAL WEDDING CAKE.

For most Gracious Majesty Queen Victoria, and His Royal Highness Prince Albert, Married February 10th 1840.

This Royal Cake weighed 300 lbs. measured 3 yards in circumference & about 14 inches in depth, was raised upon an elegant superstructure, & cost about £200.
On the top appeared the figure of Britannia, holding the Sceptre, with the Goddess of Liberty, seated on the Amazon Greek Goddess, & the King of the Kings, with a flag to denote Liberty & at the feet of the Queen, was a pair of Lions, holding a shield, various figures, bearing emblems of the United Kingdom, and one with a plume, signifying, as has been intimated, the hero of the Nile. The surface of the cake was ornamented with numerous figures of young Nations & Cities, & various groups were placed here, as presents to the guests.
This wonderful and elegant cake was the production of M^r Hamilton, the Roman Confectioner in the Royal Establishment at Buckingham Palace.
Born in Scotland by M^r Hamilton, Confectioner at the Long Walk, Reading, Nov. 27th 1785.
Disseminated & published by subscription, at 10 Strand, by appointment to the Royal Family.



Jean-Honoré Fragonard
Le Baiser à la dérobée, 1787



Francesco Hayez
Le Baiser, 1859



Henri Fantin-Latour
Un coin de table, 1872



Marcel Rieder
Détente et rêverie après le repas

crêpes, puis venait la viande, accompagnée de pommes de terre sautées, de boulettes de pain au raifort, avec de la crème à l'ail ou à la ciboulette. Le tout arrosé de bière. Malgré leurs différences, l'homme de devoir et la rebelle s'aimèrent d'un amour fou. Elle l'aima pour lui-même et non pas pour ce qu'il représentait. Ils personnifient encore l'un des couples les plus romanesques de l'époque contemporaine.

Beaucoup d'autres couples célèbres auraient pu figurer au générique de cet ouvrage comme Camille Claudel et Auguste Rodin, Jean-Paul Sartre et Simone de Beauvoir ou encore Gala et Salvador Dalí. En effet, quand ce dernier et sa muse se rencontrèrent, le coup de foudre fut immédiat. Pendant plus de cinquante ans, ils vécurent un amour fusionnel qui marqua l'histoire de l'art. « J'aime Gala plus que ma mère, plus que mon père, plus que Picasso et plus que l'argent » confessa un jour le maître du surréalisme. Gastronomes baroques, il dévorait les oursins par douzaines. Il vénérât le pain comme un symbole phallique, tout en célébrant l'œuf au plat... sans le plat ! Fou du chocolat Lanvin, il sublimait les homards que sa muse exhibait en parures. Dans son œuvre foisonnante, figure une publication insolite, gourmande et provocante comme seul Salvador Dalí pouvait en concevoir, elle a pour titre : *Les dîners de Gala*, ce livre d'art de cuisine qui ne ressemble à nul autre fourmille de recettes imaginées par celui qui affirmait : « La beauté sera comestible ou ne sera pas ».

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ! » clamait Brillat-Savarin. Cette balade littéraire et gourmande à travers les siècles aspire à y répondre en partie, en compagnie d'Henri IV et Gabrielle d'Estrées, de Louis XV et la Pompadour, de Napoléon et Joséphine, de George Sand et Chopin, de Victor Hugo et Juliette Drouet, de Colette et Missy, ainsi que de Jean Cocteau et Jean Marais.





Panneau composé de trois
scènes à thème Henri IV
Les adieux à Gabrielle

Photo © Château de Pau, Dist. RMN-Grand Palais / Mathieu Rabeau

Henri IV et Gabrielle d'Estrées

*« Le juron de Henri IV met la sainteté entre
la ripaille et l'ivresse. Ventre-saint-gris ! »*

Victor Hugo - Les Misérables



Quand le futur Henri IV, surnommé le Vert Galant, naquit le 13 décembre 1553 à Pau en Navarre, un petit royaume situé entre les Pyrénées espagnoles et françaises, son grand-père, le roi régnant, lui frotta les lèvres avec une gousse d'ail et lui fit respirer une coupe d'or remplie de vin de Jurançon, un blanc moelleux de la région. Après ce rituel gustatif, on le déposa dans la carapace de tortue qui lui servait de berceau.

Pour le nourrir, il fallut essayer sept nourrices « bien carrées de poitrine et bien brunes de peau » pour venir à bout de l'insatiable appétit du nouveau-né.

Devenu adulte, il sentit l'ail à deux pas, à tel point que l'une de ses maîtresses lui avoua : « Sire, il vous prend bien d'être roi, sans cela on ne pourrait vous souffrir car vous puez comme charogne ! »

D'après les dictionnaires, l'expression Vert Galant désigne « un homme redoutable pour la vertu des femmes » ou bien encore « un homme d'un certain âge toujours alerte et entreprenant auprès des femmes. » Nul autre qu'Henri IV le Grand pouvait prétendre à ce surnom phallogratique, lui qui collectionna les maîtresses et les enfants illégitimes à ne plus savoir les compter. Paillard, franc buveur et solide mangeur – on dit qu'il pouvait négliger un rendez-vous galant pour une part de brie ! –, sa personnalité haute en couleur fut à même d'alimenter la légende du bon roi Henri devenue au fil du temps une image d'Épinal. Néanmoins, avant d'être adoré de son peuple, Henri IV fut l'un des rois les plus détestés, en particulier par le parti catholique qui associa son nom à l'Antéchrist.