



Mercredi 12 décembre

Sainte J.-F. de Chantal
8 h 34 - 16 h 55

LE FESTIN DE JULIE À CHAMBORD Magazine 21.00 France 3

À table avec François I^{er} !

Julie Andrieu nous invite à découvrir le château de Chambord. À cette occasion, elle organise un festin digne du roi et de sa cour. Un menu alléchant !

Bonne chère

François I^{er}, qui vécut de 1494 à 1547 et régna pendant trente-deux ans, était charismatique. Ce géant mesurant 1,98 m aimait les choses à son image, démesurées ! Il est ainsi à l'origine de la construction de Chambord, le plus vaste château de la Loire. Passionné de chasse et de pêche, il aimait la bonne chère et les festins spectaculaires. La preuve par le menu...

À table pendant des heures

« L'objectif était alors d'en mettre plein la vue, explique Charles Kaisin, organisateur de dîners d'exception et scénographe du festin de Julie Andrieu. La succession de plats était impressionnante. » Première étape : les entrées de table, avec des fruits crus, des pâtés ou des blancs-mangers. Venait ensuite le deuxième service où étaient proposés des viandes mijotées, du poisson d'eau douce... « Le moment phare était l'arrivée des rôtis, qui pouvait compter jusqu'à six viandes !, précise Charles Kaisin. Plus l'animal était grand, mieux c'était. » Les oiseaux comme les paons et les cygnes étaient très appréciés car majestueux. « Une fois cuits et farcis, on remplaçait les plumes, ce qui leur donnait une apparence vivante. » Le repas se terminait par les issues de table (les desserts), parmi lesquelles des petits feuilletés ou des tourtes au melon et aux poires, dont le roi raffolait. Si les techniques de cuisine étaient minimalistes, les plats n'en étaient pas moins sophistiqués avec l'utilisation de beaucoup d'épices. Quant au vin, pas forcément très bon, il était coupé à l'eau !

Hiérarchie parmi les invités

Seigneurs, ducs et autres nobles avaient pour objectif de faire une entrée remarquée à la cour. À table, les invités les plus importants étaient placés à côté du roi. « Ils étaient favorisés par rapport à ceux installés aux extrémités, lesquels n'avaient pas forcément accès à la même partie du gibier ou aux mêmes mets », révèle le scénographe Charles Kaisin.

Manger avec les doigts

« À l'époque de François I^{er}, il n'y avait pas de salle à manger, détaille Charles Kaisin. On choisissait le lieu du repas en fonction de l'importance des convives, puis on disposait des tréteaux pour dresser la table. » Chaque chose avait une place bien définie : le verre était positionné à droite de l'assiette, le pain à gauche, tout comme la fourchette (qui servait uniquement à piquer les mets dans les plats collectifs, mais pas à manger). L'esthétique étant très importante pour le roi, la nappe était coupée dans du beau tissu ; comme on mangeait avec les doigts, elle servait également de serviette !

Dans une séquence de ce spécial Chambord, Julie Andrieu rejoue *Peau d'âne*.

Le protocole avant tout

Agrémentés de musique, les repas étaient également rythmés par un service très protocolaire. « Les officiers de la bouche étaient aux petits soins pour les convives, attendant un signe de la main pour resservir du vin, apporter les plats ou débarrasser les assiettes en or », raconte Charles Kaisin. Pour toujours plus de spectacle, le service se faisait « à la française », tous les plats étant présentés en même temps, et les pièces de viande étaient découpées devant les invités.

CHLOÉ GURDJIAN

© T. VOLLAIRE/FTV