

La crème Chantilly

Date :

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 des frontières la tradition culinaire chantillienne. Mais son histoire est incertaine et ses véritables origines restent encore aujourd'hui mystérieuses...



La crème Chantilly, mousseuse et onctueuse



La crème Chantilly



Le hameau de Chantilly © Martine Savart

La légende de Vatel

L'invention de la crème Chantilly est, fréquemment et à tort, attribuée à François Vatel (1631 – 1671). Entré au service du prince Louis II de Bourbon-Condé, dit le « Grand Condé » en 1663, il est chargé par celui-ci en 1671 d'organiser une grande fête en l'honneur de Louis XIV afin de sceller leur réconciliation et son retour en grâce après sa trahison pendant la Fronde. La

fête offerte au roi à Chantilly, du 23 au 25 avril, est une succession de repas, chasses, 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 inspirée par ces deux problèmes d'approvisionnement, la légende 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.

De la « crème façonnée » à la « Chantilly »

Des crèmes fouettées sont dégustées à la Renaissance dès l'époque de Catherine de Médicis. L'épouse d'Henri II, d'origine florentine, serait arrivée en France avec ses cuisiniers et aurait développé la consommation de « *cresme façonnée* » à la table des rois. Mais le sucre est complètement absent à l'époque. Il faut attendre 1750, et l'auteur culinaire Menon, pour rencontrer la recette du fromage à la Chantilly, qui est désormais sucrée avec « *une demie livre de sucre* ». Cependant, ce n'est qu'à la fin du 18^e siècle, qu'une réelle association entre la crème dite « Chantilly » et le site lui-même est attestée. Dans les années 1770, à l'occasion d'un goûter champêtre offert par le prince de Condé au Hameau de Chantilly, la baronne Oberkirch témoigne que « *jamais elle n'a mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée* ». Enfin, pour la première fois, on situait alors cette crème à Chantilly. Il reste donc une grande part de mystère entre les « crèmes façonnées » du 17^e siècle et la crème Chantilly des années 1770. Quel cuisinier eut l'idée de sucrer la crème ? Quel invité des princes de Condé la baptisa Chantilly ? Nul ne le sait. Mais au fond, de nombreuses recettes gardent ainsi le secret de leur naissance, nous donnant alors tout le loisir d'inventer de merveilleuses histoires amplifiant ainsi le plaisir de la dégustation !