



vivre**match**

**ALAIN**  
**DUCASSE**  
DÎNER GRAND SIÈCLE  
À VERSAILLES

*Avec son nouveau restaurant, Ore,  
le chef trois étoiles nous fait revivre  
les fastes de la cour du Roi-Soleil.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT  
PHOTOS JEAN-GABRIEL BARTHÉLEMY





**I**n l'a oublié, mais le restaurant gastronomique est une invention française. Dans le maelström de la Révolution, les maîtres queux des nobles guillotins ou en exil s'étaient retrouvés sur le carreau. Pour survivre, certains eurent l'idée de se mettre à leur compte et d'ouvrir des établissements où la grande cuisine serait désormais accessible, sinon au peuple, du moins à la nouvelle bourgeoisie montante, désireuse de s'approprier le luxe de l'aristocratie défunte. En 1815, peu de jours après Waterloo, les Parisiens virent débouler une horde d'officiers russes et prussiens, encore tout couverts de poussière et de sang. La bave aux lèvres, ceux-ci ne voulaient pas mettre Paris à sac, comme on pouvait le craindre, mais se taper un gueuleton d'enfer dans l'un de ces nouveaux restaurants du Palais-Royal, déjà célèbres en Europe et qui avaient pour nom Véry, Beauvilliers, Les Frères provençaux, Méot (ancien cuisinier du duc d'Orléans)...

Deux siècles plus tard, le restaurant gastronomique est une institution qui a atteint son apogée. « On n'a jamais aussi bien mangé qu'aujourd'hui », répète ainsi le chef trois étoiles Guy Savoy. Qu'il s'agisse des techniques de cuisson, de l'hygiène ou de la qualité et de la diversité des produits, la gastronomie n'a jamais été aussi inventive, complexe et subtile qu'en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle. « En 1969, se souvient Marc Haerberlin de l'Auberge de l'Ill (en Alsace), quand mon père a décroché la troisième étoile, nous servions encore du melon au porto et de l'avocat-crevettes : inimaginable aujourd'hui ! »

Hélas, toute cette perfection et ce raffinement ont fini par déboucher sur une certaine forme d'ennui, comme si l'on allait au théâtre voir une pièce dont on connaîtrait à l'avance le dénouement. Que faire en attendant les plats, sinon pianoter sur son téléphone ? Depuis que les chefs ont décidé d'avoir la maîtrise totale de l'assiette, ils ne délèguent plus à la salle qui a perdu en énergie et en spectacle ; fini, les découpages et les flambages ! Fini, aussi, ces directeurs qui vous accueillaient avec leur voix de stentor, comme Claude Terrail (la Tour d'Argent) ou Jean-Claude Vrinat (Taillevent)... Le restaurant gastronomique s'est aseptisé. Condamné à se transformer à nouveau.

*Combien sommes-nous de gastronomes à rêver d'un repas qui serait aussi un spectacle, une expérience théâtrale, un moment festif, un bal costumé, une création poétique digne de Cocteau ou Visconti ? C'est exactement ce que nous propose Alain Ducasse dans son nouveau restaurant, Ore (bouche, en latin), situé dans le pavillon Dufour du château de Versailles qui abritait à l'origine les écuries de Louis XIV et dont les fenêtres donnent sur la cour royale et les toits de la grande chapelle. « Dans ce lieu unique, j'ai voulu qu'on mange comme au temps du roi. Plus qu'un repas, c'est une expérience. Car si c'était pour un restaurant de plus, j'en ai déjà dix à Paris ! »*

Ducasse est décidément un type étonnant. Comme s'il était doté de petites antennes, ou de radars, qui lui feraient capter le vent de l'Histoire : il est toujours là où on ne l'attend pas. Se plonger dans la magie nocturne du château de Versailles le temps d'un dîner, alors que les grilles sont closes et que plus personne ne traverse ses immenses



« LES DÎNERS ROYAUX SONT  
L'ADN DE LA CUISINE FRANÇAISE »  
**ALAIN DUCASSE**

*En haut: suprêmes de poularde à la sauce Albufera, écrevisses et pains aux abattis, tourte de tartouffe (pomme de terre) et truffe noire, et jus de volaille aux écrevisses. Ci-contre: en dessert, le Louis XIV, gâteau au chocolat noir et croustillant de pralin.*

cours pavées, il fallait y penser ! Deux années durant, Ducasse et son équipe ont consulté les archives du château pour tenter de restituer dans le détail le rituel théâtralisé des repas du roi. Ils se sont ainsi inspirés d'authentiques menus d'époque dont ils ont gardé l'intitulé des plats: « légumes au naturel, langoustines au caviar, cèpes farcis, pâté chaud de gibier, tourte de tartouffe et truffe noire, poularde aux écrevisses, fontainebleau aux fraises des bois... » « Ces dîners royaux sont l'ADN de la cuisine française », dit Ducasse. Seules les portions sont différentes et adaptées à nos appétits de petits mangeurs... Il est aussi fascinant de voir que le summum du luxe aujourd'hui était le naturel de l'époque: manger des produits locaux et de saison. On n'a rien inventé !

Les cuisines étaient situées très loin de l'antichambre du Grand Couvert dans laquelle soupait le roi, à 10 heures du soir. Les cuissons étaient fortes et les sauces abondantes afin de maintenir autant que possible la chaleur des aliments car les serveurs devaient emprunter un long souterrain. Le souper du roi se déroulait en quatre services. On commençait toujours par un potage de légumes, l'oïlle. Venaient ensuite les entrées (croquettes de grenouilles à l'oseille, épinards à la crème et même de la crème au café !). Puis on apportait les pièces du « rôti » (viandes rôties à la broche et petits gibiers) accompagnées d'« entremets » (ragoût de champignons sauvages, pain aux abattis). Le dessert était appelé



## DES ARTS DE LA TABLE AU BALLET DES SERVEURS, TOUT CONCOURE À FAIRE DE CES NOUVEAUX « SOUPERS DU ROI » UNE FÊTE

En haut : inspirées de costumes d'époque, les tenues des serveurs ont été créées par Marine Halna du Fretay. Ci-dessus : les assiettes sont des rééditions par Bernardaud de créations de l'ancienne Manufacture royale de Limoges. Ci-contre : fruits frais présentés sur une coupe d'argent chinée par Ducasse. La figue était le fruit préféré de Louis XIV.



«fruit» et prenait la forme d'une pyramide de fruits frais, confits et de confitures. L'eau était parfumée à l'eau de rose.

Louis XIV mangeait le dos tourné à la cheminée. Derrière lui, debout, se tenait son premier médecin, Daquin. Un orchestre jouait les «Symphonies pour les soupers du roy» de Michel Richard Delalande (1657-1726), nommé surintendant de la musique de chambre du roi en 1689. Chez Ducasse, les musiciens ne sont pas encore au programme. En revanche, les serveurs portent un costume en feutre, veste longue, jabot, broches et une perruque conçus par Marine Halna du Fretay.

«Messieurs, au couvert du roi ! Mesdames, au couvert de la reine !» C'est avec ces mots prononcés par le grand maître d'hôtel muni d'un bâton que les clients sont invités à pénétrer dans la salle à manger où ils découvrent une table magnifique ornée d'assiettes inspirées de la Manufacture royale de Limoges qui fournissait Louis XVI. Le saladier en argent et les verres Baccarat et Saint-Louis ont été chinés par Alain Ducasse. Les couverts Ercuis reproduisent ceux de la collection Du Barry.

Le service est «à la française», les mets étant présentés sur un plateau d'argent, chaque convive se servant lui-même comme c'était l'usage. Dîner éclairé à la bougie façon «Barry Lyndon», chaises à porteurs, Château d'Yquem à volonté... Les soirées sont sur mesure et l'aile du château, privatisée, devis personnalisé sur demande. Que la fête commence ! ■

Emmanuel Tresmontant

Ore, Alain Ducasse au château de Versailles, pavillon Dufour, place d'armes, 78000 Versailles. [ducasse-chateauversailles.com](http://ducasse-chateauversailles.com).