

LA CRÈME CHANTILLY A LA VATEL

*Préparation 10 min
Pour 6 personnes*

Liste des ingrédients :

- 30cl de crème fleurette
- 2 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille

Recette :

- 1) Versez la crème dans une terrine.
- 2) Fouettez-la en y incorporant le sucre et la vanille jusqu'à ce quelle forme des pics entre les branches du fouet.
- 3) Ajoutez-la à votre crêpe.

Un peu d'histoire :

L'invention de la crème Chantilly est fréquemment et à tort, attribuée à Vatel en 1671 dans les cuisines du château de Chantilly. François Vatel fut le maître d'hôtel de Louis II de Bourbon-Condé, dit le « Grand Condé », cousin du roi et propriétaire de Chantilly.

En avril 1671, il est chargé par celui-ci d'organiser l'accueil de Louis XIV à Chantilly afin de sceller la réconciliation entre les deux cousins. La fête offerte au roi et à la cour, du 23 au 25 avril, est une succession de repas, illuminations, chasses et autres divertissements d'une somptuosité rarement déployée. Pourtant, ayant manqué de rôti le jeudi et ne voyant pas la marée arriver pour le repas du vendredi, Vatel se suicide, ne pouvant supporter l'affront de l'échec.



Sûrement inspiré par ces deux problèmes d'approvisionnement, on 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.

On sait en réalité que des crèmes « fouettées » sont dégustées dès l'époque de Catherine de Médicis. Ainsi en 1650, lors d'un repas offert à la Cour à Bagnolet par Marie de Bourbon- Condé, on sert « beaucoup de lait et quantité de crème fouettée » (Lotret, 1650).

Mais le sucre est complètement absent de cette recette. **Il faut attendre un siècle pour voir apparaître l'appellation « Chantilly » dans des livres de cuisine.** Ce n'est qu'à la fin du XVIIIe siècle, trente ans plus tard, qu'une réelle association entre la crème dite « Chantilly » et le site lui-même est attestée au hameau de Chantilly.

En 1784, la baronne Marie Féodorovna donne de précieuses informations sur une réception qui s'y déroule : « jamais elle n'a mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée. Il y avait un certain plat de fruits conservés et de primeurs mêlés ensemble, enveloppés de mousse, de fleurettes des champs avec des nids d'oiseaux aux quatre coins, qui formaient le plus joli coup d'œil possible ». **Enfin, pour la première fois, on situait alors la crème Chantilly, à Chantilly !**

Il reste donc une grande part de mystère entre les « crespes façonnées » du XVIIe siècle et la crème Chantilly de 1784. Quel cuisinier eut l'idée de sucrer la crème ? Quel invité des princes de Condé la baptisa Chantilly ?

De nombreuses recettes gardent ainsi le secret de leur naissance, nous donnant alors tout le loisir d'inventer de merveilleuses histoires.

Source : www.chantilly-tourisme.com