



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

François Vatel

Et l'École de Management Hôtelier de Nantes



Déjeuner Culinaro-Culturel

Jeudi 3 février 2022

Ecole Hôtelière Vatel

5 place Clémence Lefeuve – 44200 NANTES

François Vatel

Né sous le nom de Watel vers 1630 de parents laboureurs, il est mort à Chantilly le 24 avril 1671. Il est souvent présenté comme un cuisinier et un pâtissier alors qu'il fut d'abord maître d'hôtel (un intendant avec des charges étendues) au service du Surintendant Fouquet avant d'être contrôleur général de la maison du Grand Condé.

Personnage haut en couleur, il fut appelé à servir occasionnellement les plus puissants du royaume de France à l'époque de Louis XIV.

Au service de Nicolas Fouquet, nommé depuis peu surintendant des finances de Louis XIV, il deviendra rapidement maître d'hôtel grâce à son talent pour l'organisation. Nicolas Fouquet, arrêté après la trop fastueuse réception du 17 août 1761 en l'honneur du Roi Soleil, sera emprisonné sur ordre du Roi. Vatel ayant peur de suivre son maître dans la disgrâce s'enfuit alors à l'étranger.

Revenu en France, il entre ensuite aux ordres du Grand Condé. En délicatesse avec Louis XIV, le Prince de Condé, alors au faîte de sa puissance, veut retrouver les grâces du Roi et l'invite en son château de Chantilly.

L'ensemble de l'organisation de la réception est confié à Vatel. Il va être chargé d'organiser la venue de Louis XIV, mais aussi de la Cour entière, près de 3000 personnes à amuser, divertir, nourrir et loger pour 3 jours de réception. Il doit redorer l'image du Grand Condé et s'y emploiera de toutes ses forces.

Il réalisera un travail énorme en peu de temps, mettra au point les banquets, les amusements pour que le Roi Soleil soit content et redonne au Prince de Condé la place qui est normalement la sienne dans le Royaume de France.

Il n'entraîne pas dans sa lourde charge d'officier aux cuisines, mais bien plutôt à la tête de la gestion de l'évènement. Épuisé par 15 jours d'agitation permanente et ne voyant pas arriver la marée (la pêche de mer) le vendredi matin, jour maigre de carême pour lequel il voulait servir du poisson, il n'aurait pas supporté l'idée d'être en faute et de voir son honneur sali, il se suicida. Hélas, il eut le geste fatal un peu rapide, il n'aurait pas encore expiré que le poisson arrivait par chariots entiers.

Ce geste lui valut et lui vaut encore une notoriété qu'il n'aurait peut-être pas eue sans celui-ci. La réception continua cependant, même s'il est dit que Le Grand Condé le pleura.

Preuve de la reconnaissance des grands de son temps, son corps n'aurait pas été jeté dans une fosse commune (sort réservé aux suicidés, le suicide étant condamné par le pouvoir religieux) mais bel et bien enterré en terre consacrée.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Vatel', with a large, stylized flourish underneath.

Vatel et la naissance de la gastronomie

Extraits

La cuisine française a beaucoup évolué depuis le Moyen-Âge. Elle était caractérisée par la cuisson de ragoûts très assaisonnés aux épices orientales qui masquaient souvent le manque de fraîcheur des aliments difficilement conservés. A la Renaissance, les goûts vont vers une cuisine plus élaborée, le nombre d'épices par plat diminue et les herbes ainsi que le poivre font leur apparition. Les sauces sont adoucies, la part d'acide diminue dans les recettes. Au XVII^{ème} siècle, le beurre fait sa grande apparition dans la cuisine aristocratique qui le dédaignait jusqu'ici. Toutefois son emploi n'exclut pas celui d'autres corps gras. Le sucre qui était utilisé depuis l'Antiquité sous forme de miel ou de fruits sucrants pour corriger la brutalité des acides, apparaît en tant que tel avec le sucre de canne. Il fut longtemps un produit cher qui prend de plus en plus sa place dans les entremets et les desserts.

Les cuisiniers du Grand Siècle veulent respecter la saveur des aliments. La réduction des épices et du sucre, l'introduction des graisses qui adoucissent les assaisonnements, les méthodes de cuisson, toutes ces techniques correspondent au besoin de ressentir le vrai goût des choses.

Cette nouvelle cuisine est exposée dans plusieurs ouvrages clairs et précis. Le premier livre est celui de François-Pierre, dit La Varenne, paru en 1651. Peu après, *Les Délices de la campagne* de Nicolas Bonnefons, valet de chambre de Louis XIV, paraît en 1654, suivi en 1656 du livre de Pierre de Lune *Le Nouveau Cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibier, volailles, poissons tant de la mer que d'eau douce. Suivant les quatre saisons de l'année. Ensemble de la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection.*

A ces titres dont Vatel a pu avoir connaissance s'ajoutent, après sa mort, *L'Art de bien traiter* du mystérieux L.S.R. en 1674.

Dans ce dernier ouvrage, l'auteur souligne l'importance du cadre et du service, domaines attribués au maître d'hôtel, fonction première de Vatel. En effet la renommée d'une table est avant tout associée au savoir-faire et au goût du maître d'hôtel. Tenir table ouverte, nourrir somptueusement les convives, permanents ou occasionnels, oblige à exceller dans cet « art de servir » qui inclut de nombreuses tâches ; choix et décoration des lieux de repas, disposition des couverts et des mets, manière de servir et de desservir. Dorénavant, savoir inviter, ce n'est pas seulement veiller à la qualité des mets et à leur présentation. La vaisselle, l'argenterie, la nappe, les serviettes, les lumières, les bougies, le cadre de la salle à manger, tout doit contribuer à enchanter les sens. Le maître d'hôtel doit être un véritable metteur en scène.

C'est surtout dans l'ordonnancement des services et dans leur enchaînement que le maître d'hôtel donne toute sa mesure. Vatel fait partie de ceux qui pousseront si loin l'élégance, le raffinement et la délicatesse du bien-manger que leur collaboration sera recherchée par les plus grands noms.

Lettre de Madame de Sévigné à sa fille, Madame de Grignan

À Paris, dimanche 26 avril 1671.

Il est dimanche 26 avril ; cette lettre ne partira que mercredi ; mais ce n'est pas une lettre, c'est une relation que Moreuil vient de me faire, à votre intention, de ce qui s'est passé à Chantilly touchant Vatel. Je vous écrivis vendredi qu'il s'était poignardé ; voici l'affaire en détail :

Le roi arriva le jeudi au soir ; la promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa, il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners à quoi l'on ne s'était point attendu ; cela saisit Vatel, il dit plusieurs fois : Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas. Il dit à Gourville : La tête me tourne, il y a douze nuits que je n'ai dormi ; aidez-moi à donner des ordres. Gourville le soulagea en ce qu'il put. Le rôti qui avait manqué, non pas à la table du roi, mais aux vingt-cinquièmes, lui revenait toujours à l'esprit.

Gourville le dit à M. le Prince. M. le Prince alla jusque dans la chambre de Vatel, et lui dit : « Vatel, tout va bien ; rien n'était si beau que le souper du roi. » Il répondit : « Monseigneur, votre bonté m'achève ; je sais que le rôti a manqué à deux tables. » « Point du tout, dit M. le Prince ; ne vous fâchez point : tout va bien. »

Minuit vint, le feu d'artifice ne réussit pas, il fut couvert d'un nuage ; il coûtait seize mille francs. À quatre heures du matin, Vatel s'en va partout, il trouve tout endormi, il rencontre un petit pourvoyeur qui lui apportait seulement deux charges de marée ; il lui demande : "Est-ce là tout ?" "Oui, monsieur". Il ne savait pas que Vatel avait envoyé à tous les ports de mer. Vatel attend quelque temps ; les autres pourvoyeurs ne vinrent point ; sa tête s'échauffait, il crut qu'il n'aurait point d'autre marée ; il trouva Gourville, il lui dit : "Monsieur, je ne survivrai pointa cet affront-ci." Gourville se moqua de lui.

Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe au travers du cœur ; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étaient point mortels ; il tombe mort.

La marée cependant arrive de tous côtés : on cherche Vatel pour la distribuer, on va à sa chambre, on heurte, on enfonce la porte, on le trouve noyé dans son sang ; on court à M. le Prince, qui fut au désespoir. M. le Duc pleura ; c'était sur Vatel que tournait tout son voyage de Bourgogne. M. le Prince le dit au roi fort tristement : on dit que c'était à force d'avoir de l'honneur à sa manière ; on le loua fort, on loua et l'on blâma son courage. Le roi dit qu'il y avait cinq ans qu'il retardait de venir à Chantilly, parce qu'il comprenait l'excès de cet embarras. Il dit à M. le Prince qu'il ne devait avoir que deux tables, et ne point se charger de tout ; il jura qu'il ne souffrirait plus que M. le Prince en usât ainsi.

Mais c'était trop tard pour le pauvre Vatel.

MENU

Restaurant d'application VATEL

Chef Éric Chisvert,

Cheffe pâtissière Sophie Garnier, Responsable du restaurant Sylvain Leroux.

VATEL Bord de Loire

Kir vin blanc



Mise en bouche

Rillettes de poisson de Loire et toasts au blé noir



Gâteau de courge butternut, pickles d'oignons rouges,
Sauce yaourt



Dos de merlu de nos côtes et beurre nantais acidulé,
« Tajine » de légumes racines, curcuma et salade d'herbes



Tartelette Chocolat et tuile de grué



L'ÉCOLE HÔTELIÈRE VATEL

Vatel, 1er groupe mondial de l'Enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme, compte dans le monde 35 écoles. Vatel a été désignée meilleure école hôtelière de monde par les Worldwide Hospitality Awards, gage de la qualité de l'enseignement qui y est pratiqué.



Vatel, un rayonnement mondial

Fondée il y a 35 ans, Vatel rayonne à l'international. 35 campus, 30 000 anciens diplômés, 7 000 étudiants par an, sa réputation n'est plus à faire. Elle forme les cadres opérationnels et dirigeants de l'Hôtellerie internationale et du Tourisme. En France métropolitaine, les campus Vatel sont situés à Paris, Nîmes, Lyon, Bordeaux et Nantes.

Un enseignement basé sur l'alternance et l'international

La qualité de son enseignement vient de ce subtil et équilibré mélange de théorie universitaire et d'expérience professionnelle concrète. Le concept fait ses preuves car 80 % des diplômés occupent des postes à responsabilités dans les palaces du monde entier. Directeur général d'hôtel, directeur d'exploitation, Directeur marketing, commercial, ressources humaines ou financier, Responsable de relations publiques ...

Les 20% restant sont recrutés en majorité par le secteur du luxe.

Devenir un pro de l'hôtellerie

Il existe deux types de management hôteliers. Le management Européen basé sur la qualité de service et la satisfaction client. Et le management anglo-saxon, basé sur les résultats financiers.

Vatel enseigne le management européen en transmettant l'art de recevoir à la française, gage de qualité, de bon goût et d'excellence. Pour ce faire, l'enseignement Vatel est basé sur la pratique.

Les étudiants évoluent dans les hôtels, restaurants gastronomiques, brasserie, salons de réception, cuisines d'application, laboratoires de pâtisserie, spas, boutiques. Le tout à l'enseigne Vatel avec de véritables clients. Ils se forment ainsi à tous les métiers en passant par tous les échelons, exposés à des cas concrets.

FRANÇOIS VATEL « HOMME D'HONNEUR »**POÈME**

Cuisinier, pâtissier, traiteur, officier de bouche, maître d'hôtel
 Au service du ministre Nicolas Fouquet, pour lui son modèle
 Promu organisateur des festivités au château de Vaux-le-Vicomte
 Prêt à mettre son talent avec cette réussite qu'on escompte.

Pour ce prestigieux festin d'inauguration avec la cour royale
 Ce festival exceptionnel étant pour l'intendant primordial
 Repas, buffets, animations pour les milliers d'invités prévus
 A préparer par maître Vatel... voilà la charge qui lui sera dévolue.

Vaisselle en or massif pour tous les hôtes d'honneur
 En argent pour les autres membres de cour mineurs
 Une haie de violons jouant les partitions du grand Lully
 Que de faste.... De dépenses, et face au roi désargenté... un défi.

Fouquet arrêté à Nantes et emprisonné jusqu'à son trépas
 Vatel prend peur et s'exile d'abord en Angleterre, puis aux Pays-Bas
 C'est le Prince Louis II, dit le Grand Condé qui l'engagera
 Comme contrôleur général de bouche chargé des fêtes et apparats.

Suite à la rénovation de Chantilly et pour revenir en grâce
 « Condé » imagine d'inviter le roi et toute la noblesse en place
 Avec trois jours et trois nuits de somptueuses festivités
 Toute la cour de Versailles, soit près de trois mille invités.

Condé veut regagner son rang et sa trésorerie défailante
 Sa destinée dépend de la réussite d'une réception flamboyante
 « Vatel » n'ayant que deux semaines pour réaliser cette mission
 Le prince mettra sur son génial maître d'hôtel la pression.

Le jour dit, au retour de la chasse, le château sera illuminé
 Par un magnifique feu d'artifice ... victime hélas d'un matin embrumé
 Mauvaise augure pour cette journée avec d'autres invités non prévus
 Des parts de viande et de denrées manqueront pour les menus.

Pour cette prestigieuse réception Vatel tenait à de nobles poissons
 Truites et carpes ne méritant pas de figurer dans une telle prestation
 Il mandatera des acheteurs pour ramener une marée méritoire
 La pression est à son comble, ce qui mettra Vatel en déboire.

La marée n'est pas présente Il y va de son honneur
Douze nuits sans dormir viendront s'ajouter à sa peur
Au surintendant Gourville il confiera : "j'ai failli aux devoirs"
Par son épée calée dans la porte, par trois fois il ira s'échoir.

Dans ces cruels moments, la marée attendue arrive enfin
A quarante ans, pour l'honneur, François à sa vie mettra fin
Le Grand Condé pleurera la mort de Vatel, écrit Madame de Sévigné
Les invités par respect se priveront de poissons, déçus et résignés.

Gourville, pour se faire pardonner, le fera enterrer discrètement
Et décidera de poursuivre les festivités malgré ce désenchantement
L'intervention et l'indulgence du roi pour une sépulture décente
Concernant les suicides, l'église imposant des obligations avilissantes.

François Vatel reposera au cimetière malgré tous ces interdits
Mettant une conclusion à cette atroce et triste tragédie.

Le suicide, mystérieuse voie de fait sur l'inconnu
Est seul pêché mortel dont on ne peut se confesser (maxime)

Yvon, le 5 novembre 2020

