Les plaisirs de la table à la Grange-des-Prés :
une fiction empreinte d'un soupçon de réalité.

En complément des actions de valorisation touristique du patrimoine pour faire découvrir et apprécier les richesses de notre destination, l'Office de Tourisme Cap d'Agde Méditerranée assure également une mission de recherche sur le patrimoine et de transmission des savoirs. Ces travaux sont ensuite utilisés lors de conférences, dans des articles et publications patrimoniales ou historiques.

Le XVIIe est le siècle de la grande cuisine française mise à l'honneur par le service à la française et l'introduction de nouvelles saveurs et recettes.
C'est ainsi qu'Armand de Bourbon, prince de Conti et sa cour à la Grange-des-Prés de Pézenas vont s'initier aux plaisirs du palais avec nombre de mets gastronomiques et astronomiques répartis entre trois et cinq services par repas. À cette époque, l'absence de salle à manger permet au prince de se sustenter où il le désire. Il ordonne alors au valet de pied de *« mettre la table »,* qu'il dresse sur des tréteaux et couvre d'une nappe blanche remplacée en fin de repas quand il *« dessert »* la table.
Conti est fier de son luxueux *surtout de table ou dit dormant,* en porcelaine, placé au centre de la table qui contient condiments, sucrier, huilier… Madame de Calvimont, sa maîtresse n'est pas insensible à cette vaisselle d'apparat prestigieuse dans laquelle elle peut se mirer. Quand elle va voir l'aiguière en or et pierres précieuses, au moment de sa laver les mains, elle va tomber en pâmoison.
Le valet dispose sur la table les couverts : d'abord le *couteau* à bout rond, car pointu il sert trop souvent de cure-dent, et Monseigneur, tout comme Richelieu, s'en indigne. Ensuite, *la fourchette*, petite fourche à deux dents puis trois et quatre, baptisée la « quadra », héritage des guerres d'Italie. Celle de Monseigneur a ses armoiries gravées sur le dos du manche, elle est donc posée pointes vers le bas, Noblesse oblige. Malgré tout, certains mangent encore avec les doigts par habitude et par peur de se blesser comme le roi.
Heureusement qu'il y a des serviettes, mais quel casse-tête pour leur pliage. À la Renaissance, les valets riaient de voir les messieurs attifés de fraises volumineuses, tenter de mettre leur serviette autour du cou, *ils avaient du mal à joindre les deux bouts*... Ils s'énervaient et ça leur donnait soif. Comme le poète Sarrasin, secrétaire du Prince de Conti, qui réclamait souvent du vin à table, car les verres étaient sur les dessertes. Il avait coutume de boire plus que de raison et de déclamer ses vers à table tel un libertin parisien.

Le goût d'après la gravure d'Abraham Bosse Anonyme XVIIe s.

Ensuite vient le moment d'aller chercher en cuisine les *assiettes* des potages. Il y a pléthore d'assiettes : « à la Dauphine », « volante », « à garnir », « autre façon ». Des assiettes creuses dites « à la Cardinal » ou « Mazarine » ou « potagère », originaires d'Italie. Il faut surtout penser à *« mettre le couvert »,* c'est-à-dire couvrir les plats pour éviter toute tentative d'empoisonnement.
Les mets du 1er service sont alors disposés symétriquement sur la nappe, il y en a une dizaine. Les convives servis, ils sont enlevés pour disposer les assiettes du 2me service. Cette valse s'ordonne ainsi : en 1er potages, en 2me entrées, en 3me rôts, en 4me entremets et en 5me desserts.
L'abbé de Cosnac a encore fait des remontrances, alors vivement le 5me service, moment où l'on *« dessert la table »*, pour servir le sucré et puis prendre congé. Autant vers midi, au dîner, les invités ne s'étaient pas attardés, autant le soir au souper, ils ont tendance à s'éterniser. Heureusement ce matin, au déjeuner, c'était calme.
C'est sûrement lié à l'absence de la Princesse de Conti, Anne Martinozzi, la nièce de Mazarin. Elle ne supporte plus les incartades de certains de ses hôtes qui aiment à répéter les propos du Prince avant son mariage *« qu'il épousoit le Cardinal et pas du tout une femme. »*
Le repas de Monsieur de Molière, à cette même table, a été plus cocasse avec ses maladresses et ses gaffes. Il a vanté la bouillabaisse de l'Hôtellerie du Bât d'Argent, abasourdi d'apprendre que ça vient de *« quand ça bouille, tu baisses »* le feu.

Anita Franco
Office de Tourisme Cap d'Agde Méditerranée
Informations : Office de Tourisme www.capdagde.com