

63<sup>ème</sup> Vendredi des gourmets

10 Novembre 2017

La cuisine « Jupitérienne » de l'Elysée



La France est célèbre pour sa gastronomie et lorsqu'elle reçoit des hôtes de marque, elle se doit de mettre les petits plats dans les grands. Voici donc un menu composé à partir des plats servis à l'Elysée lors de plusieurs dîners de gala à travers l'histoire récente. Bienvenue à la table des grands de ce monde.

## Menu

### Amuse-bouche

*25 février 1975 :*

*Paul Bocuse et ses amis les Troisgros, Michel Guérard, Roger Verger*

### Soupe VGE

*Commençons par la plus connue des recettes servies à l'Elysée.*

*Pour sa remise de la Légion d'Honneur, la première remise à un cuisinier, Paul Bocuse sert ce consommé savoureux, caché sous un dôme doré de feuilletage.*

*A Valéry Giscard-d'Estaing qui lui demande comment manger le plat, le facétieux chef lui répond : « On va casser la croûte Monsieur le Président ! ».*



*31 mai 1961 : Jacky et John Kennedy*

### Foie gras en gelée

*Le Général de Gaulle, comme la France entière, fût sous le charme de Jacqueline Kennedy lors de ce voyage officiel en France et lors du repas qu'il donna en l'honneur du jeune couple présidentiel, summum du glamour ! « Je suis celui qui accompagne Jacky à Paris » plaisanta le Président Américain devant l'enthousiasme généré par son épouse.*

*AOC Champagne, Maison Mumm Cordon Rouge*



## Entrée

7 juin 1990 : Nelson Mandela

### Terrine de la Mer

*Nappes en organdi brodées de 37m, porcelaine de la Manufacture Nationale de Sèvres datant de Louis-Philippe, verres de Baccarat et de Lalique, couverts en argent massif et en vermeil (pour les desserts), centre de table en argent massif également, véritable chef d'œuvre du XIXème : Les arts de la table utilisés lors des repas de gala sont la vitrine de l'excellence du savoir-recevoir à la française. Pour un dîner de 200 invités, ce ne sont pas moins de 6 500 de ces pièces de collection qui sont lavées et séchées à la main pour ne pas les abîmer. Lors des échanges de cadeaux présidentiels, Nelson Mandela demanda à François Mitterrand de lui offrir un service de table élyséen : un service de Sèvres bleu et doré à la feuille d'or !*

*AOC Vouvray Domaine Huet, « Haut-Lieu » 2015*



## Poisson

25 septembre 1983 : Madame Indira Gandhi

### Suprême de turbot grillé et homard aux langues d'oursin

*Madame de Gaulle payait de ses deniers tous les repas privés à l'Elysée par souci de discrétion et d'éthique. Mais pour les dîners offerts aux hôtes étrangers de la France, Le Général voulait que les plats soient représentatifs de la haute gastronomie française et soient servis avec faste et sophistication. C'est pourquoi il décida de créer une cave où sont entreposées de nos jours 12 800 bouteilles dont pour la plupart les mythiques grands crus de Bordeaux et Bourgogne dans des millésimes de rêve...*

*La plus vieille bouteille conservée est un Beaujolais Moulin à Vent de 1906*

*AOC Viré-Clessé, Domaine Sainte-Barbe, « Thurissey » 2015*



## Viande

18 mai 1976 : Le président des Etats-Unis Gerald Ford

### Caille rôtie aux raisins

*Pour réussir une réception digne de la France, une centaine de personnes œuvrent avec un professionnalisme hors-pair : l'Intendant, les argentiers, lingères, fleuristes, sommeliers, maîtres d'hôtel, cuisiniers et pâtissiers sans oublier les gardes républicains. Les convives sont distants les uns des autres de soixante-dix centimètres et de quatre-vingt centimètres à la table d'honneur. Les assiettes sont à 2 centimètres du bord de la table. Les fourchettes sont posées à gauche de l'assiette les dents contre la nappe avec le monogramme RF à la vue des convives. Les verres sont présentés en triangle ou en losange si l'on sert du champagne.*

*Le verre à vin blanc est placé au centre, 3 doigts au-dessus de l'assiette,  
le verre à vin rouge est à droite, le verre à eau à gauche.  
Le cas échéant une flûte à champagne est disposée au-dessus terminant ainsi le losange.  
Une disposition propre à l'Elysée où décidément rien n'est laissé au hasard.*

*AOC Moulin à Vent, Domaine du Moulin à Vent 2009*



## Les fromages de France

### Camembert, Roquefort, Comté : une certaine image de la France

*Le temps du repas représente pour les équipes de cuisine et de salle une contrainte qui les pousse à chaque fois à réaliser un exploit. Le Général de Gaulle, pour accélérer la cadence, avait supprimé les fromages des menus. Nicolas Sarkozy lors de la commémoration du 75<sup>ème</sup> anniversaire du Débarquement de Normandie déjeuna en compagnie de Barack Obama, d'un homard et d'une volaille de Bresse en 15mn...  
Ce soir nous avons le temps et j'ai donc décidé de réintégrer les fromages au menu car comme aurait pu dire le Général :  
« Comment oublier que ce pays a 258 variétés de fromages ! »*

*AOC Moulin à Vent domaine du Moulin à Vent 2009*



## Dessert

*15 mai 1972 : La reine Elisabeth II et le Prince Philip*

### Tasse nougatine Elysée

*Pour finir, un souvenir personnel : Lorsque je travaillais à la Tour d'Argent, le chef m'avait promis de me pistonner pour que je puisse effectuer mon service militaire au Palais de l'Elysée. C'était acté et j'avais passé un entretien avec un officier au ministère de l'armée. Puis je reçus ma lettre de route, direction les forêts sombres, froides et humides d'Alsace.  
Les choses ne se passent pas toujours comme elles devraient...*

*AOC Beumes de Venise, Domaine des Enchanteurs 2013*

*Eaux Système Cryo, Café*

*90 euros hors boissons*

*138 euros toutes boissons comprises*

*PS : la véritable citation du Général De Gaule est  
« Comment gouverner un pays qui possède 258 variétés de fromage... »*