
LA CREME CHANTILLY

Les auteurs du livre *PÂTISSERIE*, de l'école Ferrandi, présentent la crème Chantilly en ces termes : « La plus historique des crèmes¹ ». Ils poursuivent : « Ce seraient les cuisiniers de Catherine de Médicis qui, en fouettant de la crème avec des tiges de genêts, auraient importé en France la technique de la « crème façonnée ».

Nous les suivons bien volontiers, en relevant une recette dotée du même intitulé, dans le livre *Les Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons paru en 1655. D'autres auteurs nous signalent la présence de ce type de crème battue sous la dénomination « neige de lait » (neve di latte) chez Bartholoméo Scappi (*L'Opéra* de 1570). On relève une « crème en neige » dans *L'ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau en 1604.

Pour l'école de Ferrandi, « L'attribution de sa création à Vatel² en 1714³ serait fantaisiste, car on ne trouve mention de cette préparation sous le nom de chantilly qu'au XIX^{ème} siècle ». Il est cependant utile de préciser qu'il y a une continuité entre les recettes de la renaissance et celles du Grand siècle. Pour preuve, dans le *Cannaméliste François*, un énoncé quelque peu surprenant : « Fromage à la Gentilly ». Le mot fromage est, à cette époque, polysémique. Il s'agit ici, d'un dessert mis en forme, tel un fromage, et destiné à être rafraîchi. Par ailleurs la crème est bien traitée telle une chantilly.

La formule « Gentilly » atteste que, en 1751, l'appellation chantilly a été ignorée et/ou malmenée. On peut se poser la question : « Gentilly » pourrait avoir une autre origine que le fameux château de Chantilly (qui aurait été le berceau de sa naissance, un siècle plus tôt) ?

¹ PÂTISSERIE. Ferrandi. Paris. Flammarion. 2020. p 193.

² Fritz Karl Vatel est d'origine suisse. 1631-1671.

³ 1714 serait la date d'attribution de cette création, et non la date elle-même de création.

Des Cresmes façonnées.

LE dessus des poësles de laiët quãd il est un peu reposé, & que la cresse commence à monter, est la plus agreable & la plus saine de toutes.

Quand elle est épaille & toute montée, on la bat & on la met dans un petit panier, avec un linge entre-deux; puis quand elle est égouttée, on la dresse dans un plat, & elle se tient en motte.

Si vous foëttez de la cresse avec des verges, & que vous y ajoutiez un peu de blanc d'œufs elle s'entretiendra en neige fort legere; la hauteur de plus de demy pied de haut dans le plat pour la conserver long-temps en estat il faudroit mettre dessous une mie de pain blanc pour attirer l'humidité, qui fondroit la neige.

Page 206 DANS LES DELICES DE LA CAMPAGNE⁴

COMMENTAIRES page 139 par Hervé This

« Il commence par la véritable crème fouettée. Avec des verges, pas avec un fouet ! La seconde proposition est intéressante aussi : changer la consistance de la crème fouettée en ajoutant du blanc d'œuf à la crème. Plus tardivement, les cuisiniers ajouteront d'autres ingrédients, telle la gomme adragante...et le public s'effarouche quand l'industrie en emploie. Je ne cherche pas à défendre l'industrie, mais je veux souligner que le monde culinaire a fait des choses qui paraissent aujourd'hui intolérables aux traditionnalistes ...alors que la tradition était plus innovante qu'aujourd'hui. D'ailleurs, les

⁴ Alchimistes aux fourneaux. Flammarion. 2007. H This. Pierre Gagnaire. D'après les délices de la campagne de Nicolas de Bonnefons. 1655.

« traditionnalistes » n'en sont pas : ce sont des fixistes, des enfants qui ont peur. D'ailleurs le fronton de la bibliothèque de Boulder, au Colorado, dit justement « Un homme qui ne connaît que sa génération est un enfant ». Bref, nous avons là des pistes pour des « crèmes travaillées ». J'aime beaucoup celle que l'on égoutte sur un tamis ! »

EXTRAIT du *Cannaméliste François*. 1751. page 92 à 96

FROMAGE à la Gentilly. Prenez deux pintes de crème fraîche, & bien douce ; passez-la par un tamis dans une terrine ; mettez-y du sucre en poudre à votre goût, avec quelques zestes de cédras, ou sucre de fleur d'orange, ou autre chose, suivant le goût que vous lui voudrez donner ; laissez-la reposer environ une heure au frais, pour que ce que vous y aurez mis puisse y donner du goût ; passez le tout par un tamis sur une autre terrine ; ayez encore une autre terrine, sur laquelle vous mettrez un tamis qui soit sec ; vous commencerez alors à fouetter votre crème en mouffe, & fait-à-mesure que vous la verrez mouffer, enlevez-en la mouffe avec une écumoire de fer-blanc, & la mettez sur votre tamis, pour qu'elle s'égoute ; continuez ainsi, jusqu'à ce que vous en eussiez assez pour remplir votre moule. *Voyez Fig. Planche 6. Fig. 1.* Mettez ensuite votre moule à la glace, & le ferrez bien de glace.

Emplissez votre moule de cette mouffe, & la laissez prendre pendant deux heures ; vous le levez comme les autres fromages. Il faut observer exactement la méthode d'égouter votre mouffe sur un tamis, car il est certain qu'en levant la mouffe, vous enlevez aussi de la crème qui n'est point fouettée, & que si vous la mettiez tout-de-suite dans vos moules, il s'y formeroit des glaçons, ce qui deviendroit fort désagréable.

ENSEIGNEMENTS GOURMANDS

Attention de ne pas la confondre avec la crème fouettée : la crème Chantilly est parfumée et sucrée, alors que la crème fouettée...ne contient que de la crème liquide ! ». On écrit Crème Chantilly (avec une majuscule). Le mot seul s'écrit chantilly (sans majuscule). Un dessert peut donc être confectionné avec un appareil contenant de la chantilly. Il sera décoré avec de la crème Chantilly...

Site de travail :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Crème_chantilly