Im Blickpunkt

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **84 (2011)**

Heft 4

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La Grande Bouffe – Kochen wie zu François Vatels Zeiten

Im 17. Jahrhundert entwickelte sich eine Tafelkultur so wie wir sie heute kennen. Die Essgewohnheiten änderten sich nach dem Dreissigjährigen Krieg markant und auch das Besteck, insbesondere die dreizackige Gabel in unserer heutigen Form, setzten sich durch. Die Kochkunst erlebte eine technische Revolution und die «Grand Cuisine Française» entwickelte die ersten Regeln des guten Geschmacks. Zucker wurde ab dieser Zeit nur noch für Desserts genutzt, die schweren und sehr dicken Saucen aus dem Mittelalter wurden feiner und raffinierter; der Senf ist übrigens ein letztes Überbleibsel aus dieser Zeit. Eine grosse Entdeckung waren die «Liasons», die gebundenen Saucen, wie der «Roux» sowie die Emulsionen, wie die heute noch rege benutzte «Beurre Blanc» oder die «Sauce Hollandaise». Fleisch-Jus, Fonds und Bouillons wurden entwickelt und das «Bouquet garni» stammt aus dieser Zeit. Auch Kräuter, rohe Salate und Früchte hielten Einzug in die Menüs, letztere trendig in Form von Körben und Pyramiden. Gemüse wie der Blumenkohl, Spargeln, Gurken oder Artischocken wurden nun genutzt. Zur Mode werden die «Mousses», Marmeladen, Kompotte und Gelees. Auch Schokolade und Kaffee werden entdeckt, das erste Kaffeehaus öffnete 1674 in Paris seine Türen. 1651 wurde der «Le Cuisinier François» publiziert. Es war das erste moderne Kochbuch, welches bis 1815 in einer Auflage von 250 000 Exemplaren und 250 Editionen erschien. Heute noch bekannte Rezepte wie «Le Boeuf à la Mode», «Les Oeufs à la Neige» oder die «Bisque» wurden beschrieben.

François Vatel – einer der grössten Küchenmeister des 17. Jahrhunderts

François Vatel, geboren 1631 in Paris, hiess eigentlich Fritz-Karl Watel. Er war Schweizer Abstammung und seine Familie emigrierte aus der Gegend um Zürich nach Frankreich.

Erst 22-jährig wurde er 1653 vom Marquis Nicolas Fouquet, dem damals reichsten Mann Frankreichs, erst als Koch und dann als Maître d'Hôtel, angestellt. Er leitete das Eröffnungsfestmahl von Schloss Vaux-le-Vicomte am 17. August 1661. Dessen Prunk und Pomp galt im Anschluss als Vorwand zur Entlassung und Verhaftung Fouquets, welcher dem König zu mächtig wurde. Einer der Programmpunkte war die Uraufführung von Molières Stück «Les Fâcheux». Die Gäste dinierten von Geschirr aus massivem Gold. Nach Fouquets Verhaftung wurde sein Haushalt aufgelöst und seine Güter vom Staat beschlagnahmt.

Vatel flieht ins Exil nach England und seine Spuren verlaufen sich. Um das Jahr 1663 trat er in den Dienst des Herzogs von Condé und übernahm in dessen «Château de Chantilly» das Amt als Maître d'Hôtel und Haushofmeisters. Heute würde man wohl Event-Manager sagen. Er war als Küchenmeister nicht nur für das Zubereiten des Essens zuständig, sondern auch für dessen Präsentation und Darbietung.

Nach grossen Renovationsarbeiten im Schloss, lädt der Grossherzog am 21. April 1671 König Louis XIV und den gesamten Hofstaat zur Eröffnung ein. Dieser war auf die Gunst des Königs angewiesen um seine leeren Kassen durch die Vermietung seiner Armee, im Krieg gegen die Holländer, an Louis XIV zu füllen. Der Erfolg dieses Vorhabens hängte in grossem Masse von Vatels Können und vom guten Eindruck ab, welcher dieses Fest beim König hinterlassen sollte. Zum dreitägigen Bankett zählte man 3000 Gäste des Hofes, darunter 600 Kurtisanen und Domestiken. Vatel hatte nur 15 Tage Zeit, um die fulminanten Menüs, das grosse theatralische Spektakel und das grandiose Szenario vorzubereiten. Der Höhepunkt war das grosse Festmahl vom 23. April 1671 im hell erleuchteten Schloss Chantilly. Die Gäste sassen an 25 grossen Tafeln. Dem Souper folgten ein in dieser Form noch nie inszeniertes Spektakel von zwei Stunden und ein grandioses Feuerwerk.

Der Historie nach soll sich Vatel jedoch am 24. April 1671 in sein Schwert gestürzt haben, weil eine Fischlieferung aus dem 229 km entfernten Boulogne-sur-Mer zu spät eintraf. Angeblich kam die Lieferung dann wenig später doch noch an, tragischer weise aber erst nach seiner Selbsttötung.

Der gesamte Hofstaat war von den Festivitäten dermassen beeindruckt, dass der Grossherzog wieder die Gunst von Louis XIV erlangte. François Vatel trat als Legende in die Geschichte ein, dies als einer der grössten Küchenmeister seiner Zeit und als Veranstalter der wohl üppigsten Feste in der Geschichte Frankreichs.

Vatel gilt auch als der Erfinder der noch heute legendären «Crème Chantilly», einer Dessertcreme aus geschlagener Sahne, gezuckert und mit Vanille aromatisiert, welche er zu Ehren des Sonnenkönigs servierte.

Im 17. Jahrhundert entwickelte die «Grand Cuisine Française» die ersten Regeln des guten Geschmacks. Grosse Bankette zu Hofe und zu festlichen Anlässen wurden üppig in Szene gesetzt und angerichtet. Die im SALON ROYAL des BELLEVUE PALACE inszenierte Tafel zeigt ein Bild von dieser Pracht.

Quelle: Faltprospekt BELLEVUE PALACE BERN, anlässlich der Museumsnacht vom Freitag, 18. März 2011 (Die präsentierten Buffets können nicht beschrieben werden, man muss sie gesehen haben!).

Charles-Frédéric Vatel, meist François Vatel (geb. 1631 in Paris; gest. 24. April 1671 in Chantilly); die französisierte Form des Namens, unter der er heute bekannt ist, stammt aus der Feder von Madame de Sevigné, die ihn nach seinem Tod in literarischer Form pries.

Un organisateur de fêtes hors pair – François Vatel

De son vrai nom Fritz Karl Watel et citoyen suisse, François Vatel est né à Paris en 1631 et mort à Chantilly le 24 avril 1671. C'est un pâtissier-traiteur, intendant et maître d'hôtel qui exerça ses talents en France, successivement au service de Nicolas Fouquet, surintendant des Finances de Louis XIV, et du prince Louis II de Bourbon-Condé. Grand organisateur de fêtes et de festins fastueux au château de Vaux-le-Vicomte puis au château de Chantilly sous le règne de Louis XIV, il est passé à la postérité pour s'être suicidé pendant une réception alors que la livraison de la pêche du jour avait du retard. …

Le 17 août 1661, le surintendant invite Louis XIV, qui a alors 23 ans, ainsi que la reine mère Anne d'Autriche et toute la cour du roi à l'inauguration du château de Vaux-le-Vicomte. A la fois chef du protocole et maître d'hôtel, François Vatel organise une fête grandiose et somptueuse et sert un dîner de 80 tables, 30 buffets et 5 services de faisans, cailles, ortolans, perdix … avec de la vaisselle en or massif pour les hôtes d'honneur et en argent pour le reste de la cour. …

Le 5 septembre suivant, Fouquet est arrêté et Vatel s'enfuit en Angleterre car il craint d'être empoisonné; il retourne plus tard dans les Flandres et de nouveau en France.

En 1663, François Vatel est promu «contrôleur général de la Bouche» du Grand Condé au château de Chantilly. Il est chargé de l'organisation, des achats, du ravitaillement et de tout ce qui concernait l'alimentation et les boissons au château.

Le 21 avril 1671, après plusieurs années de patience et d'importants travaux de rénovation de son château, le prince de Condé, en disgrâce depuis sa participation à la tentative de renversement de Louis XIV enfant pendant la Fronde, et au bord de la ruine, y invite Louis XIV et toute sa cour de Versailles.

Une grande fête de trois jours et trois nuits …, comprenant trois banquets somptueux, est donnée par le prince de Condé pour mener cette réconciliation stratégique et pour séduire le Roi-Soleil et les 3000 membres de sa cour, dont 600 nobles et de nombreux domestiques. …

La destinée de la maison Condé dépend en grande parie du succès des festivités et le prince fait peser tout le poids de ce succès sur son maître d'hôtel de génie. Vatel n'a que 15 jours pour préparer des menus très élaborés et des mises en scènes grandioses, dont le roi et la cour raffolent. …

Le soir du 23 avril 1671, … les invités d'honneur sont installés à vingt-cinq tables dans le château magnifiquement illuminé. Le souper est suivi d'un spectacle de deux heures avec un feu d'artifice à peine terni par les nuages. …

Au petit matin du 24 avril, …, la commande de poisson et de coquillages pèchés la veille et que le chasse-marée de Boulogne-sur-Mer, à 229 km de là, doit livrer, n'arrive pas. Pour Vatel, c'est le comble du déshonneur. Vatel monte alors dans sa chambre et se transperce à trois reprises de son épée, au moment où son importante commande de poisson arrive, assez tôt pour que la fête soit un grand succès, mais trop tard pour le sauver. …

Cette fête magnifique, admirée par toute la cour et par le roi, marqua le retour en grâce du Grand Condé auprès de Louis XIV, et François Vatel est entré dans la légende des grands organisateurs de festins d'exception associés à l'histoire de France. …

Pour le dessert, Vatel invente une surprise: de la crème fouettée et sucrée, qui sera connue par la suite sous le nom de crème chantilly.

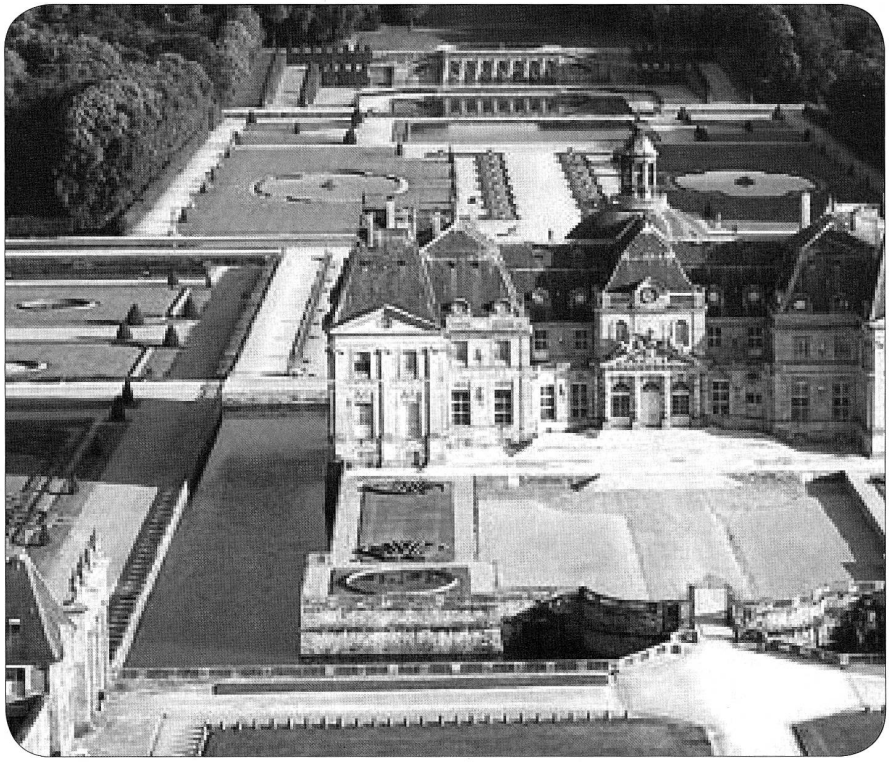
Un film de Roland Joffé intitulé Vatel, avec Gérard Depardieu dans le rôle principal, a été présenté à l'ouverture du festival de Cannes 2000.

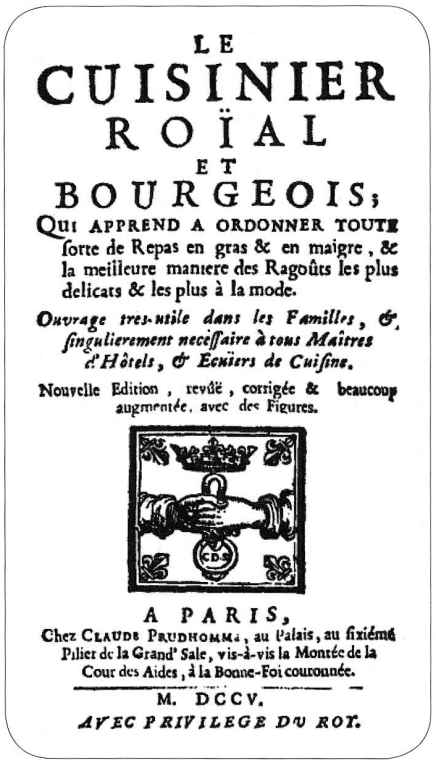
(Source:
www.deltaweb.be/restaurants-hotels-...)

Ingrédients pour Crème chantilly:
200 g de sucre glace
1 litre de crème fleurette
1 gousse de vanille ou quelques gouttes de vanille liquide

(Source: www.meilleurduchef.com/)

(d)




LE
CUISINIER
ROÏAL
ET
BOURGEOIS;
QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode.
Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuïers de Cuisine.
Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée, avec des Figures.
A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.
M. DCCV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.