

**UN DINER OFFERT PAR LE
PRINCE CARDINAL
MAURICE DE SAVOIE EN 1638**

Texte transcrit et traduit de l'italien par
Simonetta TOMBACCINI VILLEFRANQUE

En octobre 1637 mourrait le duc de Savoie Victor-Amédée I, laissant pour lui succéder deux garçons en bas âge. La duchesse, Chrétienne de France, appelée aussi Madame royale, s'empessa d'avoir la tutelle de ses enfants et la régence de l'État. Si les plus hautes institutions, en commençant par les sénats, dont celui de Nice, entérinèrent sans difficulté ses décisions, les deux frères du défunt duc, Thomas et le prince cardinal Maurice de Savoie, entendant jouer leur propre jeu, après une période de relative accalmie n'hésitèrent pas à défier la régente et à déclencher la guerre civile dans le pays. Car, à leurs yeux, elle, sœur de Louis XIII, était un pion de Richelieu et, bon gré mal gré, en exécutait la politique d'expansion en Italie, visant à s'emparer de la place forte de Nice, alors que les princes avaient pris fait et cause pour les Habsbourg d'Espagne et d'Autriche.

Pendant que les uns et les autres affûtaient leurs armes, la ville de Nice se retrouva, selon Gioffredo, « en grande perplexité », ne sachant de quel parti de se rapprocher. À vrai dire, les deux frères avaient dans le comté de bons partisans et notamment l'évêque, les gouverneurs du château et de la cité et la population qui, informe encore Gioffredo, n'était « ni pour France, ni pour Espagne, mais uniquement pour le duc leur prince légitime »¹. Pour affaiblir ses adversaires les privant de quelques soutiens, Madame royale éloigna le marquis de Bagnasco, gouverneur de la cité, le remplaçant, en mars 1638, avec un homme de son camp, le marquis de Bernex, qui arriva à Nice vers la mi-juin, mais fit preuve dans un premier temps d'un attentisme prudent.

C'est dans ce contexte, et pour se faire des alliés contre sa belle-sœur, que le 20 juin Maurice de Savoie, alors en Ligurie dans la perspective de pénétrer en Piémont, convia à un dîner les ambassadeurs de l'empereur Ferdinand III et du roi Philippe IV, ainsi que trois cardinaux espagnols. Et c'est dans les papiers des descendants du maître d'hôtel, chargé de recevoir les invités, que se trouve la description de ce festin qui, par le nombre des services et la qualité et la variété des mets, était vraiment digne de la magnificence d'un prince cardinal.²

(Dîner donné au nom du) sérénissime prince cardinal de Savoie à l'ambassadeur de l'empereur et à trois ambassadeurs d'Espagne et à trois cardinaux espagnols le 20 juin 163(8) avec un très bel ordre, servi à deux plats et à six services avec des petits plats à la « banda » ; la table remarquablement dressée et accommodée et avec des serviettes très bien pliées.

● Premier service de mets froids présentés dans des plats ovales en vermeil

- Trois figures représentant la Renommée posées sur une tablette en bois argentée tenaient en main une trompette, annonçant la célébrité de cette réception et, entre elles, il y avait les armoiries de l'empereur, celles du roi d'Espagne et celles de Savoie, une main tenant la trompette, l'autre les armoiries, d'une hauteur de trois paumes, très bien réparties, composées en pâte d'amande de couleur chair, avec les cheveux peints au naturel et le reste était très bien formé, posées dans un grand bassin en argent doré.

- Un grand aigle de la hauteur de deux paumes et demi composé de pâte royale³, qui tenait sous une patte un Turc composé pareillement de pâte royale avec une touffe au milieu de la tête peinte au naturel (lacune dans le texte) air, avec la tête altière et un peu penchée regardant et menaçant ce Turc qu'il tenait sous sa patte et les ailes, la droite haute et l'autre plus baissée (...) menaçant ce Turc pareillement, lequel aigle fut mis sur une tablette très bien répartie et argentée et placée ensuite sur un grand bassin en vermeil, ce qui faisait un effet magnifique, avec des reflets d'or, au bout des ailes et des pattes.

¹ Voir Gioffredo, *Storia delle Alpi Marittime*, Turin, 1849, p. 1907-1911

² voir ADAM, 1 E 3/3

³ Type de pâte à base d'amandes pilées et sucre ou miel, pétrie avec de la farine et des œufs montés en neige

- Un écusson de Savoie comportant, en relief, deux lions en pâte royale et deux chevaux blancs en sucre et adragante⁴, d'une hauteur de deux paumes et demi ; les lions étaient debout, l'un contre l'autre ainsi que les chevaux et les lions avaient une seule patte à terre, reposant sur une tablette argentée, avec leurs genoux ils soutenaient les armes de Savoie, celles de Chypre, celles du Piémont et enfin de (lacune dans le texte) reparties avec les autres armes de Nice et le reste (lacune dans le texte) armes de Savoie, toutes très bien reparties et de l'autre patte ils tenaient haut, plus haut que la tête, une très belle couronne de l'arme de Savoie, toute incrustée de pierres de différentes couleurs, ce qui faisait un très bel effet, l'ensemble posé dans un bassin doré.
- Deux grands pâtés de viande de veau entiers travaillés tout au tour avec quelques reflets d'or au-dessus et au-dessous, sur les bords du plat, tout décorés de feuilles de laurier dorées « a schadri »
- Deux gros chapons par plat, bouillis, pimentés et recouverts de gelée rouge et blanche c'est-à-dire une bande en rouge et l'autre en blanc posées de travers, les blanches décorées de graines de grenade et les rouges de pignons et autour des assiettes on a mis pour décoration des feuilles d'oranger dorées et argentées et sur les feuilles dorées on a mis de la gelée blanche et sur celles argentées de la gelée rouge ce qui faisait un très bel effet.
- Deux grands plats de pigeons, très petits, plumés, cuits avec vin rouge, vinaigre, sucre, cannelle et clous de girofle entiers, dix-huit par plats intercalés de trente-six ris de chevreau (lacune dans le texte) assaisonnement, ensuite très bien cuits, furent mis dans un grand plat doré avec un peu de la sauce de cuisson ; ils furent servis froids, tout couverts de « folignati » et autour des plats on a mis des tranches de citron couvertes de gelée rouge.
- Deux grands plats de prunes « verdacie » fleuries et couvertes de glace⁵.
- Deux grands plats de prunes « pernigone » fleuries tout autour de roses blanches musquées et couvertes de glace.
- Deux grands plats de figues pelées avec une assiette pleine de glace.
- Deux grands plats de raisin muscat tout couvert de glace et fleuri.
- Deux grands plats de melons coupés et présentés sur un lit de glace.

● Plats « a la banda » présentés dans des assiettes en porcelaine

- Plats de fraises rouges dans la fleur de lait, avec « ambra » et eau de fleurs d'oranger et sucre, un par personne
- Plats de « capi di latte reale » composés comme on voit a (...) un par personne

● Second service des bouillis présentés dans des plats ovales en argent

- Deux dindes, une par plat, bouillies, auxquelles on a enlevé « l'osso del petto »⁶, déposées dans des plats ad hoc et sur un lit des tranches de pain mouillé avec du très bon bouillon et des morceaux de moelle de vache et au-dessus, pour accompagnement, couvertes de pointes d'asperges, « ochi » de fenouils blancs et d'artichauts et entourées tout autour de douze poulettes par plat, bouillies, très petites, farcies d'œufs, fromage, raisins secs, ris de chevreau coupés fins, pignons pilés, mamelle de génisse et épices

⁴ Il s'agit probablement de la gomme adragante, une substance mucilagineuse qui exsude de certains troncs d'arbrisseaux et sert entre autres en pâtisserie

⁵ Le terme italien est « neige » mais, compte tenu de l'époque, il s'agit de glace pilée approvisionnée dans des glaciers

⁶ L'os du sternum

- Deux pâtés « a posrida ? » farcis de viande de veau très bien piquée avec du lard et de la moelle de génisse, entrecoupée de joues, oreilles et yeux de veau de lait, avec quelques foies de poulet, ris de veau, artichauts, jaunes d’œuf et « agresto »⁷ enrobés de pâte fine.
- Deux « bische » composées de quatre dindonneaux par plat, très petits, décorés au dessus de « brusole » entrelardées de blanc de chapon, morilles⁸, pistaches et ris de chevreau, le tout cuit et assaisonné avec du jus de veau et déposé au fonds du plat sur un lit de petits biscuits du pape bien confits dans (lacune dans le texte) des plats, douze (lacune dans le texte) par plat.
- Deux cochons de lait domestiques, entiers, cuits dans le vin, sauge, romarin et écorce de citron et épices, servis dans des serviettes très bien pliées avec des fleurs tout autour, farcis de morceaux de pêches, dattes, truffes, pistaches, raisins secs et tranches de petits citrons verts de Naples.
- Deux rouleaux de foie de veau de lait entourés dans leur propre crépine, très bien piqués et composés avec pistaches pilées, gonades de coquelets, morilles, moelle de génisse, « agresto », épices et raisins secs, cuits dans une casserole tapissée de trois petites tranches de lard et confits dans du jus de mouton, servis sur quatre tranches de pain grillé et entourés de douze artichauts farcis de mamelle de génisse bien hachée, pignons écrasés, raisins secs, fromage et œufs avec épices.
- Deux plats de pigeons, très petits, plumés, dix-huit par plat, cuits dans une casserole en terre vernissée dans laquelle on avait mis de la moelle de veau avec quatre tranches de lard sur le fonds pour qu’ils n’attachent pas (lacune dans le texte), et du sel ; ensuite on avait scellé la marmite avec de la pâte de farine de froment afin que cette préparation n’exhalât pas son arôme et on l’avait mise à cuire à petit feu pendant quatre heures, pour qu’ils fussent très cuits et très délicats. Au moment de les servir, on fit « nategiare » proprement le fond et toute la marmite, qui fut cassée au dessus d’un grand plat. On enleva les pigeons de cette manière, afin que ni le jus ni la substance qu’ils avaient produits ne fussent perdus, ensuite on avait préparé les accompagnements suivants, pointes d’asperges, choux-fleurs, artichauts, « ochi » de cardes tendres, yeux de chevreaux, morceaux de moelle de vache, le tout cuit et confit dans le jus de veau avec les épices en juste dosage et avec ceux-ci on couvrit les pigeons afin que tout restât très chaud et on disposa tout autour douze petites michettes ovales, remplies de chair de perdrix pilée, piquée finement de truffes, de gonades de coquelets, de pignons pilés, de moelle de vache, le tout assaisonné de jus de mouton avec des épices et servi très chaud.
- Deux oies « pobide gentile » (lacune dans le texte) avec du jus de mouton, poivre, cannelle et clous de girofles, qui furent déposées ensuite dans le plat ad hoc avec des biscuits du pape bien trempés dans ledit jus et, au dessus, quatre dindonneaux auxquels on avait fait quatre entailles sur la poitrine pour bien les attendrir, et au dessus comme accompagnement, on les avait toutes couvertes d’artichauts coupés à moitié, choux-fleurs, pointes d’asperges, « ochi » de carde et de petits fenouils blancs et morilles, le tout cuit à part avec du jus de mouton, moelle de vache et quelques tranches de « somata di Nola »⁹ et ses épices ; au dessus de cette composition on ajouta douze ortolans gras, rôtis à la rôtissoire, et entre les ortolans des morceaux de saucisses faites avec du blanc de perdrix déjà cuite, graisse, mamelle de génisse, fenouil, raisin sec, poivre et clous de girofles, le tout servi très chaud.
- Deux poitrines de veau entières très bien bouillies, que l’on avait laissées refroidir et ensuite mises à griller sur les braises et très bien refaites avec au dessus de la chapelure, sucre et cannelle avec du jus de citron et poivre et, tout autour, sur le bord des assiettes furent mises des tartines

⁷ L’ « agresto » était un jus aigre fait avec un raisin spécial qui ne parvenait pas à maturation et servait comme condiment et vinaigre

⁸ Le terme italien « prugnolo » peut signifier aussi des prunelles.

⁹ Mets originaire de Nola, ville près de Naples

de pain couvertes de moelle de vache, chacune assaisonnée avec du jaune d'œuf, sucre avec « muscio » et eau de fleurs de cédrat, cuits dans la poêle séchée à l'air du feu.

- Deux plats de chapons, trois par plat, bouillis, couverts de choux-fleurs, gonades et crêtes de coquelets, et avec au-dessous « supa »¹⁰ et truffes.

- Deux plats des poulettes, très petites, bouillies dans le bouillon gras avec sa « supa » au dessous avec « brodetto »¹¹ d'œufs frais, jus de citron, accompagnés avec des morilles, ris de chevreau et jambon de montagne coupés fin, dix-huit par plat.

- Deux sauces composées avec « agresto », fenouil, foies de chapons cuits et pilés tous ensemble dans le mortier, passés à l'étamine, avec sel et poivre.

● Plats « a la banda » présentés dans des assiettes dorées

- Palais de vache (...) de chevreau coupés fins, blanc de perdrix avec quatre foies de pigeons et des fines tranches d'artichauts, le tout cuit avec une sauce royale au dessus, un par personne

- Un « potagietto » composé de quatre petits oiseaux gras (lacune dans le texte), morilles cuites dans le jus de rôti, poivre, sel et jus de citron, un par personne.

● Troisième service des rôtis présentés dans des plats ovales en vermeil

- Deux grands pâtés à l'anglaise faits avec des blancs de chapons et de perdrix piqués finement, avec une préparation de fleurs de cédrat au sirop, truffes, artichauts, pignons, raisins secs, palais de vache et yeux de chevreau assaisonnés avec de la graisse et de la moelle de vache et des épices et par dessus on a ajouté des jaunes d'œufs cuits avec quelques petits citrons de Naples, au sirop, coupés à moitié

- Des michettes ovales, grosses comme le poing, vidées de la mie et mises sous le rôti afin de les faire imbiber de son jus ; ensuite on fit cuire à part des blancs de perdrix piqués finement avec de la moelle de génisse, foies de pigeons, pistaches nettoyées, raisins secs et crêtes de coquelets et avec cette farce on a rempli les michettes, le tout bien assaisonné avec épices et « agresto », douze par plat.

- Deux plats de jeunes perdrix rôties à la broche arrosées avec du jus de rôti, vin blanc, jus de cédrat et petits citrons verts (lacune dans le texte) coupés en fines tranches et une pincée de poivre (lacune dans le texte) par plat

- Des cailles rôties à la broche enveloppées dans la crépine de veau et au-dessus de la sauce d'« agresto », fenouil, vin blanc, poivre et sel, dix-huit par plat.

- Des ortolans gras rôtis, enveloppés dans des feuilles de vigne, cuits avec du lard, servis avec une sauce faite de jus de citron, sucre, vin blanc et poivre, vingt-quatre par plat.

- Des faisans « gentile » rôtis à la broche, entrecoupés de ris de chevreau, avec de la sauce royale au dessus et tout au tour de chaque plat on a mis douze petits « offeloni »¹² remplis de marmelade, jaunes d'œufs, vin blanc, raisins secs et sucre, deux par plat.

- Des dindonneaux rôtis avec une sauce « bâtarde » au dessus, servie très chaude, quatre par plat

- Deux « tortiglioni » composés de pâte de « gateo », remplis de cédrat confit, pistaches coupées, raisins secs, « agresto » et fenouil, avec la tête dressée au milieu et avec les yeux noirs et blancs

- Deux plats d'alouettes grasses rôties à la broche, entrecoupées de « tomaselle »¹³ composées de foies de veau et mamelle de génisse, le tout piqué de raisins secs, (lacune dans le texte) entourées dans la crépine de génisse, frites dans le saindoux.

¹⁰ La « supa » était peut-être une sorte de pain

¹¹ Le « brodetto » était une sauce

¹² Il pourrait s'agir de petits pains ou fougasses

- Deux sauces d'abricots de Lyon passées à l'étamine avec sucre, jus de citron et vin blanc, eau de fleurs d'orangers et « ambra », posées dans des assiettes en porcelaine.

● **Plats « a la banda » présentés dans des assiettes en porcelaine**

- « Picadiglio »¹⁴ de blanc de faisán « gentile » piqué finement, avec des tranches de pain par dessous confites dans le jus de veau, jus de citron et poivre et entouré par une couronne bien accommodée de pointes d'asperges cuites dans leur jus, un par personne

- Deux petits plats de croquettes de blanc de chapon, petites, bien aplaties et remplies de graisse de génisse, pignons pilés, raisins secs, fines herbes, grains de fenouil et poivre, le tout pétri ensemble avec des jaunes d'œufs et entouré dans la crépine de génisse, cuit dans le bouillon gras et ensuite posé séché dans un plat avec au dessus la sauce royale, six par plat, avec un bouquet de choux-fleurs entre chaque croquette et quatre tranches de pain coupées très fines au dessous, un par personne.

● **Quatrième service d'intermède dans des plats ovales en porcelaine**

- Vingt-quatre cailles faites avec de la pâte d'amande recouvertes d'œufs (...) séparées les unes des autres et accommodées avec la tête en dehors et ayant chacune une couronne très petite de sucre dans la bec, douze par plat.

- Deux plats de tortues de pâte royale remplies de marmelade, raisins secs, pistaches pilées pétries avec du vin blanc, auxquelles on avait donné la forme de tortue avec la tête et les pieds dehors et le corps couvert de gelée de coing, le tout fleuri de pignons et la tête et les pieds dorés.

- Deux petites salades d'« ochi » de fenouil blancs, pointes d'« ochi » de cédrat, menthe et fleurs d'orangers confites, recouvertes de sucre.

- Deux plats de cigales de mer enrobées et frites dans le saindoux, avec une sauce royale au dessus.

- Petits pâtés « notriti » à savoir bouchées remplies de (lacune dans le texte) de vache et cannelle, frites dans le beurre (lacune dans le texte) couvertes de sucre, vingt-quatre par plat.

- Croûtons royaux composés de moelle de vache, « cocolata »¹⁵ confite, jaunes d'œufs, cannelle et sucre ; ensuite on étala cette préparation sur les croûtons de pain coupés fins et séchés sur les braises qui furent après cuits dans une poêle séchée au feu et à l'air de la flamme ; cuits selon cette méthode, ils furent aspergés d'eau « musciata » et de sucre.

- Deux petites tartes, grandes comme une assiette creuse, composées de petits citrons au sirop coupés fins, intercalés de griottes, avec de l'eau de fleurs d'orangers et « muscio »

- Deux plats de blanc manger¹⁶ coupés en longues tranches et enrobés avec des jaunes d'œufs, sucre, frites dans la poêle avec très peu de beurre et couverts de sucre et d'eau « musciata »

- Deux plats de palais de vache, blanc de perdrix coupé fin, intercalé de truffes et morilles et moelle de vache, avec une sauce de vin blanc, jus de rôti, petits citrons verts, sucre, un peu de jus de citron et poivre

- Deux plats de « erbolada »¹⁷

- (lacune dans le texte) couvert de plats de sucre et d'adragante (lacune dans le texte) doré tout au tour à la flamme

¹³ Les « tomaselle » étaient une sorte de croquettes

¹⁴ Il « picadiglio » était un mets fait avec des ingrédients hachés

¹⁵ Probablement chocolat

¹⁶ C'était un mets composé de farine et sucre cuit dans le lait

¹⁷ Tourte à base de légumes verts

● **Cinquième service de fruits cuits présentés dans des plats dorés**

- Deux plats de pêches pelées, cuites avec de l'eau et du sucre et « muscia »
- Deux plats d'abricots avec la même préparation
- Deux plats d'« agresto » préparés pareillement
- Deux plats de griottes avec sucre et leur gelée
- Deux plats de groseilles cuites avec sucre et couvertes de leur propre gelée
- « Pastici »¹⁸ de poires « moscarole » « scopeti » cuites dans le sucre, l'eau et le vin blanc et avec un couvercle au dessus coupé et troué
- Deux plats de blanc manger ayant la forme d'un masque
- Deux plats de gelée blanche faite avec du lait d'amande, gelée de génisse, sucre et « ambra »
- Deux plats de gelée jaune
- Deux plats de poires « camoglini » cuites avec du sucre et un peu de jus de citron avec sa gelée au-dessus

● **Sixième service de (lacune dans le texte) dans des plats en porcelaine**

- Plats de raisin de treille
- Deux plats de « uva passa fresca »¹⁹, fleuri tout autour, avec de la glace au dessus
- Deux melons sur un lit de glace
- Deux plats de poires « moscarole » tout fleuris
- Deux plats de poires « camoglini » tout fleuris avec de la glace dessus
- Deux plats de pêches tout fleuris
- Deux plats de fromage du printemps, tout fleuris
- Deux plats de poires « bergamotte » tout fleuris
- Deux plats de prunes « pernigone » de Florence, tout fleuris, avec de la glace dessous
- Deux plats de petits gâteaux secs, composés avec sucre, citron et « ambra »
- Deux plats de petits gâteaux secs du Piémont
- Deux plats de petits gâteaux secs composés avec mousse d'œufs, sucre, eau de fleurs d'oranger et « muscio »
- Deux plats de marrons glacés
- Deux gâteaux de cédrat confit, abricots et sucre

On enleva la première nappe, on donna l'eau pour les mains et tout de suite après on déposa sur la table :

- douze grands bassins dorés de confitures de différentes sortes, de Gênes, de Lyon, de Mondovi, toutes très bien accommodées et fleuries.
- Des châtaignes rôties dans la poêle et imbibées avec jus de cédrat, vin blanc et poivre.
- Plats de truffes cuites avec des huîtres, huile, jus de citron, sel et poivre

¹⁸ Il faut peut-être interpréter comme compote

¹⁹ Il s'agit de raisin laissé sécher après la récolte et consommé non complètement sec