



Consoeurie des Dames de François Vatel

Adresse Les Justices - 1, route Nationale 113 - 30620 Bernis

Sites <https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-du-gard/la-consoeurie-des-dames-de-françois-vatel/>

Courriel

Date de création 26/01/2011 **Nombre de Membres** 16 **F** **H** 16 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Roseline OUVRELLE		06 80 07 03 56	@	rj.ouvrelle@laposte.net
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorière	Nadine OTENDE			@	nadine.otende@hotmail.fr

Historique

François Vatel, de son vrai nom Fritz Karl Watel, est né à Tournai en 1631 et est mort à Chantilly le 24 avril 1671. D'origine suisse, il nous est présenté comme un cuisinier et un pâtissier alors qu'il fut plus vraisemblablement plutôt maître d'hôtel (un intendant avec des charges étendues). Personnage haut en couleur, il servit tour à tour les plus puissants du royaume de France à l'époque de Louis XIV. Au service de Nicolas Fouquet, nommé depuis peu surintendant des finances de Louis XIV, il deviendra rapidement maître d'hôtel grâce à son talent pour l'organisation. Nicolas Fouquet suite à une réception trop fastueuse en l'honneur du Roi Soleil sera emprisonné sur ordre du Roi. Vatel ayant peur de suivre son maître dans la disgrâce s'enfuit alors à l'étranger. Revenu en France, il entre ensuite aux ordres du Grand Condé. En délicatesse avec Louis XIV, le Prince de Condé, alors au faîte de sa puissance, veut retrouver les grâces du Roi et l'invite en son château de Chantilly. L'ensemble de l'organisation de la réception est confié à Vatel. Il va être chargé d'organiser la venue de Louis XIV, mais aussi de la Cour entière, près de 3000 personnes à amuser, divertir, nourrir et loger pour 3 jours de réception. Il doit redorer l'image du Grand Condé et s'y emploiera de toutes ses forces. Il réalisera un travail énorme en peu de temps, mettra au point les banquets, les amusements pour que le Roi Soleil soit content et redonne au Prince de Condé la place qui est normalement la sienne dans le Royaume de France. Il n'aura pas à proprement parler officié aux cuisines, mais bien plutôt à la tête de la gestion de l'évènement. Épuisé par 15 jours d'agitation permanente et ne voyant pas arriver la marée (la pêche de mer) le vendredi matin, jour maigre de carême pour lequel il voulait servir du poisson, il n'aurait pas supporté l'idée d'être en faute et de voir son honneur sali, il se suicida. Hélas, il eut le geste fatal un peu rapide, il n'aurait pas encore expiré que le poisson arrivait par chariots entiers. Ce geste lui valut et lui vaut encore une notoriété qu'il n'aurait peut-être pas eue sans celui-ci. La réception continua cependant, même s'il est dit que Le Grand Condé le pleura. Preuve de la reconnaissance des grands de son temps, son corps n'aurait pas été jeté dans une fosse commune (sort réservé aux suicidés, le suicide étant condamné par le pouvoir religieux) mais bel et bien enterré en terre consacrée.

Produits et Traditions

L'Unesco ayant classé la cuisine Française dans le patrimoine immatériel mondial. Il est apparu la nécessité de faire connaître la qualité et la diversité de la cuisine française, principalement au travers de l'œuvre de François Vatel, et accessoirement au travers de tous les grands cuisiniers qu'a reconnu ou reconnaitra notre pays. L'ambition de la confrérie est de faire connaître la qualité et la diversité de la cuisine française, principalement au travers de l'œuvre de François Vatel, et accessoirement au travers de tous les grands cuisiniers qu'a reconnu ou reconnaitra notre pays.



François Vatel

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Roseline OUVRELLE **Date** 01/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations