

Transcription de la vidéo « Le Festin de la comtesse »

Élisa, la conteuse, marche dans les salles de peintures françaises du musée du Louvre.

[Élisa]

À quoi vous fait penser l'hiver ? Moi, l'hiver, ça me fait penser à ces repas de fête où l'on boit, où l'on chante... On rit et on déguste de succulents desserts. D'ailleurs, connaissez-vous certaines recettes ?

Ça me rappelle l'histoire de ce dîner extraordinaire, chez un prince polonais qui vivait dans un grand château, en France.

Élisa s'approche d'un tableau. On y voit un homme d'âge mûr, vêtu d'un beau manteau rouge garni de fourrure brune. Il est coiffé d'une toque en fourrure qu'il porte penchée sur sa tête. Il se tient debout, près d'une table en bois, une main sur la hanche. Dans son autre main, il tient une longue et fine pipe blanche. Ses yeux bleu pâle fixent le spectateur.

[Élisa]

Ce jour-là, il est très bien habillé, et il fume sa pipe en rêvant. Il ne pense qu'à une chose : aux grands yeux magnifiques et pétillants d'une comtesse française. C'est elle qu'il a invitée à manger. Et à tous ses serviteurs, il a dit :

[Le prince]

Écoutez-moi bien : je veux que tout soit parfait !

[Élisa]

Alors dans les cuisines, on se bouscule, on se dépêche.

Élisa s'approche d'un second tableau. Celui-ci représente un buffet couvert d'une nappe blanche, et sur lequel sont disposés des carafes de vin, un plateau d'huîtres, et une superbe pyramide de fruits. On voit un perroquet voler au-dessus du buffet, et par terre, un chien qui regarde l'oiseau.

[Élisa]

On a déjà préparé les carafes transparentes, remplies des meilleurs vins du pays. On a préparé de grands plateaux de fruits de mer, avec toutes sortes de coquillages. On a ouvert les huîtres.

Et puis le cuisinier en chef termine sa pièce maîtresse, le clou du spectacle : une pièce montée, savamment équilibrée, avec des fruits sucrés, des fruits confis.

Ça y est ! Il a terminé. Vous entendez ?

On entend un bruit de sabots de chevaux.

[Élisa]

Un bruit de sabots ! Ce sont des chevaux. La comtesse est arrivée ! La comtesse est arrivée !
Tous les serviteurs sortent en courant pour la saluer.

Et il n'y a plus personne dans les cuisines. Sauf qu'on a oublié de fermer la petite cage dorée.
Et Coco, le perroquet du prince, est sorti. Il volette dans la cuisine. Coco se demande ce qu'il
va bien pouvoir manger. Ça y est. Il a trouvé. Caché dans l'ombre, il regarde la magnifique
pièce montée.

Et le chien du prince grogne et lui dit :

[Le chien]

Coco, wouf ! Si tu en manges, j'en veux moi aussi !

[Élisa]

Coco n'a pas l'intention de partager. D'un coup sec, il plante son bec, et là... Patatra ! Tout
s'est écroulé. Les fruits confits s'écrasent sur le sol, roulent sous la table... Et le chien les
mange, les emporte... Et Coco se cache avec du sucre sur son bec.

Le cuisinier en chef rentre dans la cuisine.

[Le cuisinier]

Catastrophe ! Mon chef-d'œuvre !

[Élisa]

Tous les serviteurs sont silencieux. C'est alors qu'une jeune servante s'approche et dit :

[La servante]

Moi je connais bien une recette. Une recette de ma famille. C'est tout simple, c'est très
rapide !

[Le cuisinier]

Eh bien, on va essayer ! De toutes façons, je n'ai pas le choix.

[Élisa]

On lui donne les ingrédients. Elle prépare dans un grand plat la pâte délicate. Et puis il faut
verser la pâte dans des petits moules. Des petits moules, où en trouver ? La jeune servante
regarde partout dans les tiroirs, dans les placards... Et puis elle voit sur la table un plateau de
fruits de mer qu'on a ramené : des coquilles toutes blanches. Ce sera parfait ! On les lave, on
verse la pâte délicate et on met tout au four.

Pendant ce temps-là, dans la grande salle à manger dorée, le prince écoute la comtesse,
émerveillé. Le cuisinier apporte, le cœur serré, le plateau avec les gâteaux. La comtesse se
sert.

[La comtesse]

Mmm... Mais c'est exquis ! Cher Prince, je vais vous dire, de n'ai jamais rien mangé d'aussi bon.

[Le prince à son cuisinier]

Eh bien, comment s'appelle cette recette ?

[Le cuisinier]

Cette recette n'est pas de moi.

[Élisa]

On fait venir la jeune fille.

[La servante]

C'est une recette de famille. Elle n'a pas de nom.

[Le prince]

Elle n'a pas de nom, mais toi jeune fille, comment tu t'appelles ?

[La servante]

Moi ? Moi, je m'appelle Madeleine.

[Le prince]

Eh bien voilà ! Nous avons trouvé le nom.

[Élisa]

La comtesse est si émerveillée par cette recette qu'elle demande à la jeune servante de la suivre dans son château, et de devenir sa cuisinière officielle.

Et c'est ainsi que sont nées les madeleines, et qu'on les déguste encore aujourd'hui.

Générique

Jean-Siméon Chardin, Paris, 1699 – Paris 1779

Le buffet

Pendant du tableau *La raie*

Huile sur toile

Musée du Louvre, département des Peintures INV. 3198

Photo : © Musée du Louvre / A. Dequier – M. Bard

À retrouver bientôt dans la salle 919

Alexis Grimou, Argenteuil, 1678 – Paris 1773

Portrait d'homme en costume polonais, une pipe à la main

1726

Pendant du tableau *La raie*

Huile sur toile.

Musée du Louvre, département des Peintures R.F. 2004-7

Photo : © Musée du Louvre / A. Dequier s

À retrouver bientôt dans la salle 919

Une production du musée du Louvre.

Direction de la médiation et de la programmation culturelle.

Président-Directeur : Jean-Luc Martinez

Directrice de la médiation et de la programmation Culturelle : Dominique de Font-Réaulx

Sous-directrice de la médiation dans les salles : Marina-Pia Vitalis

Cheffe de service des ateliers pédagogiques et des visites-conférences : Nathalie Steffen

Chargée de programmation : Sandra Verne

Conteuse : Élisabeth Bou

Cheffe de service des productions numériques et audiovisuelles : Maité Labat

Chargées de production : Maryam Josheni, Estelle Savariaux

Coordination : Cécile Passaquay

Chef opérateur de prise de vue / Monteur / Mixeur : Jérémie Coste

Maquilleuse : Isabelle Lefebvre

© Musée du Louvre 2020