

IL SAGGIO

# Così è un pranzo da Re (non solo a Natale)

Eleonora Barbieri

In principio c'è il brodo, che però non si chiama prosaicamente brodo, bensì *bouillon, eau, coulis* ... fino al più elaborato *potage*. Perché di cucina francese si parla, cucina da Grand Siècle, secolo di sfarzo e di sovrani assoluti, come il quasi immortale Re Sole: tavole che ogni giorno ospitano un pranzo esagerato, lussuoso, goloso. Insomma natalizio. Ma anche quei fastosi *dîner* e *souper* da lì iniziano: dal brodo, proprio come i nostri. Quindi nel saggio di Francesca Sgorbati Bosi, *A tavola coi re* (Sellerio), si può trovare ispirazione per le nostre abbuffate - che forse sembreranno meno abbuffate, visto che alla corte di Francia si servivano anche cinquanta portate. E non tanto per le singole ricette, assai complicate e un po' pesanti (anche se ci sono, e straordinarie, dal *potage* di tartaruga ai *beignets* di midollo, fino alla *crème de fraises* adorata da Maria Antonietta); quanto per capire da dove arrivino certe nostre abitudini e inclinazioni.

Laggiù, alla corte del Re Sole e fino alla Rivoluzione (tempi di magro...), nasce la *nouvelle cuisine*, di cui l'alfiere è Menon, autore di un bestseller (già allora) sul cibo borghese (*La cuisinière bourgeoise*) che spiega come mangiare bene e sano (già allora) e soprattutto fissa per sem-

pre l'idea che la cucina sia un'arte: chimica e creatività (già allora, sì...). E poi: la passione per frutta e verdura di Luigi XIV, che sdogana pesche, pere, meloni e fichi come prelibatezze, come nella fantasmagorica *collation* del luglio 1668; la passione per il cibo di Filippo d'Orléans e di Luigi XV, che spesso cucinano per ospiti e amici; il debole di Maria Antonietta per il caffè latte, i panini e le fragole (più che per le brioche); l'attenzione per i prodotti locali (già allora...); i pasti consumati con le mani, *en grand couvert* (cioè in pubblico), sotto gli occhi di nobili e popolani accorsi a osservare il sovrano, in particolare Luigi XV la cui abilità nello spaccare le uova *à la coque* è leggendaria... E ancora, una varietà di carni da fare impazzire i vegani, composte, dolci al cioccolato (sulle cui proprietà si disquisisce molto, già allora...); e poi champagne, ostriche, tartufi e *foie gras* come fosse un Natale da re (e regine) e il nuovo modo di servire, «alla russa», portato a Parigi dal principe Borissovitch Kourakin, ambasciatore dello zar Alessandro I, che prevede di portare i singoli piatti in tavola secondo un ordine rigoroso (prima si servivano tutte le portate intere, insieme). Cioè come facciamo ancora oggi, canonizzati da quella cena del 1810... Buon appetito, *ça va sans dire*.



**A CORTE** La «Maria Antonietta» di Sofia Coppola

Francesca Sgorbati Bosi  
**A tavola coi re. La cucina ai tempi di Luigi XIV e Luigi XV**  
 (Sellerio, pagg. 464, euro 20)

