

Vatel leverde inspiratie voor de gelijknamige film met Gerard Depardieu in de hoofdrol



Vatel

Uitvinder van de crème chantilly?

VOOR VELEN SLECHTS EEN AFSLAG, VOOR ONS 'DE SLAGROOMSTAD'. LATER ONTDEKTE WE DAT DE BEROEMDE EN MYSTERIEUZE FRANÇOIS VATEL HIER ZIJN DRAMATISCHE LAATSTE DAGEN HAD DOORGEBRACHT. EN DAT HIJ ER WELLICHT DE **CRÈME CHANTILLY** HAD BEDACHT.

TEKST: FROUKJE WATTEL

APRIL 1671. OP KASTEEL CHANTILLY arriveert een indrukwekkende rij koetsen. Lodewijk XIV brengt samen met honderden edelen en hun enorme hofhouding een driedaags bezoek aan zijn verre neef Lodewijk II de Bourbon, Prins van Condé. Deze veldheer, die 'Le Grand Condé' werd genoemd, deed alles om de koning te pampieren. Tijdens La Fronde, een opstand die zich afspeelde tussen 1648-1653, had Condé partij gekozen tegen de koning. Sindsdien was hij uit de gratie. Nu aast hij op een aanstelling als opperveldheer, wetend dat de koning tegen de Nederlanden ten strijde wil trekken (Rampjaar 1672).

Feest met fatale afloop

François Vatel, hofmeester van de Prins van Condé, moet erop toezien dat het de verwendde Zonnekoning en zijn gevolg aan niets ontbreekt. Al dagen voor de komst van Lodewijk XIV is hij bezig met het regelen van vuurwerk, opera's, balletten, jachtpartijen, ijssculpturen en exquisite maaltijden en feesten. Honderden

bedienden, koksmatjes, tuinlui, ijskokers en vissers zijn door Vatel aan het werk gezet. Alles gaat op krediet, want geld om te betalen is er niet. Dat komt hopelijk als de koning de Prins van Condé benoemt tot veldheer.

Los van een paar kleine foutjes, verloopt het bezoek voorspoedig en is de koning tevreden. Maar op de derde dag verandert dat. Op die dag wordt er door slecht weer te weinig vis geleverd. Vatel, zich bewust van zijn verantwoordelijkheid voor de toekomst van het huis van Condé, weet zich geen raad. Hij kan de schande van een mislukt diner niet aan en stort zich op zijn rapier, zijn sabel.

Madame de Sévigné

Dramatisch als het klinkt, toch zou deze zelfmoord niet meer dan een voetnoot in de geschiedenis geweest zijn, als Madame de Sévigné niet over het voorval had geschreven in haar beroemde *Lettres*. Door haar weten we dat de koning en Condé bedroefd waren, maar dat het feest gewoon verder ging. Ze schreef aan

Of had Popeline – uitvinder van de soezen – de slagroom bedacht?



TWEE SCÈNES UIT DE FILM 'VATEL' MET IN DE HOOFDROL GÉRARD DEPARDIEU

haar dochter: *'On dina très bien, on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, on fut à la chasse; tout était parfumé de jonquilles, tout était enchanté.'*

Vatels dood haalde niet eens de lokale krant van die dagen. Pas zo'n honderd jaar later bloeit de belangstelling voor de onfortuinlijke Vatel weer op en verschijnen er steeds meer gedichten en toneelstukken. In 2000 inspireerde hij Roland Joffé tot de prachtige, 36 miljoen dollar kostende kostuumfilm *Vatel*, met Gérard Depardieu als Vatel op zijn laatste feest in 1671.

Afkomst onbekend

Ondanks de aandacht voor zijn persoon is Vatel nog altijd een raadsel, net zoals zijn geboortejaar en -plaats. Behalve de Fransen claimen de Zwitsers en de Duitsers zijn afkomst. Er gaan verhalen dat hij zijn opleiding kreeg bij Jehan Heberhart, een bekende Parijse patissier/cateraar. Zeker is dat hij ook hofmeester was van Nicolas Fouquet (1615-1680), minister van Financiën van Lodewijk XIV. Totdat Fouquet de fout maakte om Vatel op kasteel Vaux le Vicomte grootsere feesten te laten geven dan de koning zelf gaf. Lodewijk XIV, die krap bij kas zat, gooide Fouquet voor de rest van zijn leven in de gevangenis. Vatel vluchtte, om later weer op te duiken in Chantilly.

Zo weinig als we over zijn komst in deze wereld weten, zo goed gedocumenteerd is zijn verscheiden. In haar boek *Vatel et la naissance de la gastronomie* beschrijft Dominique Michel uitgebreid zijn nalatenschap. Naast verschillende huizen, een forse som geld en fraaie kledingstukken bestaat die volgens haar vooral uit het nalaten van de kunst van de Franse gastronomie. En misschien de *crème chantilly*, een room die wij kennen als

'slagroom'. Al is er wel verschil tussen 'gewone' slagroom en *crème chantilly*. Zo gebruikte men vroeger een tamelijk vette room voor de *crème*, vergelijkbaar met onze *crème fraîche*. Behalve suiker wordt er vanille of een ander smaakje toegevoegd.

Crème chantilly, de échte slagroom

Franse kinderen leren op school dat François Vatel in 1671 de slagroom had uitgevonden tijdens een diner voor Lodewijk XIV op kasteel Chantilly. In *Vatel* zien we hoofdrolspeler Gérard Depardieu inderdaad room kloppen. Eigenlijk moest Vatel geklopt eiwit hebben, maar de eieren waren rot. Als vervanging klopte hij daarom room met wat suiker, en vond op die manier de slagroom uit.

Echt gebeurd, tijdens dat diner in 1671? Helemaal zeker is dat niet. Anderen beweren dat slagroom pas rond 1720 tijdens een feest in Chantilly werd geserveerd. En weer andere 'boze' – Italiaanse – tongen menen dat Catharina de' Medici (1519-1589) de slagroom in Frankrijk introduceerde. Toen zij op veertienjarige leeftijd trouwde met de Franse troonopvolger Henri II, nam zij een enorme Italiaanse hofhouding mee, waaronder veel Italiaanse koks. Ze stond bekend om haar extravagante feesten en culinaire festijnen, die ze samen met haar chef-kok Popeline – uitvinder van de soezen – organiseerde. Wellicht was het Popeline die de slagroom meenam naar het Franse hof.

We zullen het waarschijnlijk nooit zeker weten. Maar het is een goede reden om de goddelijke aardbeientaart met *crème chantilly* te, eh, onderzoeken bij Le Hameau (het melkhuisje) van kasteel Chantilly. Geloof me, dat is héél iets anders dan onze spuitbusslagroom. EN ROUTE

CHANTILLY: HET KASTEEL, DE TUIN EN DE STAD

CHÂTEAU DE CHANTILLY

Het kasteel is sinds de middeleeuwen in het bezit geweest van Franse prinselijke families, waarvan Montmorency en Condé de bekendste zijn. De laatste erfgenaam, le duc d'Aumale, liet het enorme domein in 1897 na aan de staat. De prachtige prinselijke vertrekken zijn echter nog te bezoeken, evenals de tuinen en de bijzondere schilderijencollectie – na het Louvre de mooiste van Frankrijk. In het kasteel, in de keuken van Vatel, kunnen kinderen een workshop *crème chantilly* maken volgen. Junior gaat daarna als gediplomeerd slagroomklopper de deur weer uit, met diploma en al.

Chantilly, département Oise, is vanuit Parijs (Gare du Nord) te bereiken per trein (20 minuten)
www.chateaudchantilly.com

PRINSELIJKE MOESTUIN

Zoals alle kastelen vroeger, was kasteel Chantilly zelfvoorzienend, met een eigen moestuin vol groente en fruit, medicinale planten, eigen vee, wild, pluimvee en wat de prins verder zoal op zijn bord verwachtte. De *Potager des Princes* is een ontwerp van André Le Notre (1613-1700) de beroemdste tuinarchitect van zijn tijd. Hij tekende ook voor de symmetrische tuinen van de kastelen Chantilly, Vaux le Vicomte en Versailles met hun rotspartijen, fontein en grotten. Ook nu nog is de moestuin bevolkt met kippen, geiten, pony's, konijnen en pauwen. Er is een wijngaard en een rosarium en een tuin vol prachtige zeldzame bomen en medicinale planten. Kinderen kunnen er tuinieren, kijken naar konijnenraces en luisteren naar kippenconcerten.

Geopend: 29 maart tot 4 november dagelijks 10-12 en 14-19 uur.
www.potagerdesprinces.com

CHANTILLY, DE SLAGROOM- EN PAARDENSTAD

In het vroege voorjaar wemelt het in Chantilly sommige weekenden van de paardenliefhebbers. Ze parkeren hun cabriolets links en rechts in de oude straatjes en strijken neer op de terrassen, in afwachting van de eerste paardenraces van het jaar.

Het hippodroom stamt uit 1834. De hertog van Orléans schonk toen het enorme grasveld naast het kasteel aan de Franse paardenwereld. Sindsdien worden er in juni en juli de belangrijkste paardenraces, Le Prix du Jockey Club (le Derby français) en de Prix de Diane, gehouden.

De laatste bewoner van het kasteel, de hertog van Aumale, liet het gehele domein Chantilly, inclusief hippodroom, na aan de Franse staat.

Tussen het hippodroom en het kasteel liggen de stallen van de Condés. Deze Grandes Ecuries zijn bijna een kasteel op zichzelf. Wat ook de bedoeling van Louis-Henri de Bourbon, 7e Prince de Condé was toen hij de stallen liet bouwen. Het verhaal gaat dat hij na zijn dood hoopte te reïncarneren als paard, zodat een stal van prinselijke afmetingen geboden was. In zijn tijd boden de stallen onderdak aan 240 paarden en 150 honden, bestemd voor de jacht. Nu is het een museum, het Musée de Cheval, waar paardenshows gegeven worden en een collectie hippische kunst te bewonderen is.

www.france-galop.com
(Hippodrome-de-Chantilly)

