



La vraie façon de fouetter la crème et son histoire

Écrit par Angela Dansby.



Une gourmandise royale

Dans un magnifique château situé à Chantilly, en France, repose une recette bien gardée de l'une des plus grandes douceurs du monde : la crème Chantilly. Portant fièrement le nom de sa ville d'origine, cette crème fouettée épaisse, sucrée au sucre glace et parfumée à la vanille est sans doute la meilleure de sa catégorie, la "crème de la crème", pour ainsi dire. Autrefois réservée à la royauté européenne, elle est aujourd'hui légendaire non seulement pour son goût royal, mais aussi pour son probable inventeur... italien !

Une origine souvent mal attribuée

Le Français François Vatel (1631–1671), maître d'hôtel au Château de Chantilly pour le prince Louis II de Bourbon-Condé, est souvent faussement crédité comme l'inventeur de la crème Chantilly.

La légende raconte que lors d'un dîner royal en 1671, où le Grand Condé recevait son cousin Louis XIV, Vatel manquait de crème pour le dessert. Il aurait alors fouetté ce qu'il avait sous la main pour en augmenter le volume, créant ainsi la crème Chantilly.

Mais selon Nicole Garnier, conservatrice honoraire au château et autrice de *Vatel : Les splendeurs de la table sous Louis XIV* :

“Il n’était même pas cuisinier, et la crème Chantilly n’est apparue que 50 ans après sa mort.”

Ce qui est vrai, en revanche, c’est que Vatel s’est suicidé avec une épée le 24 avril 1671, accablé par les problèmes d’approvisionnement de poissons à Chantilly, lors de la venue du roi Louis XIV.

Une histoire bien plus ancienne

La crème fouettée traditionnelle, alors appelée “neige de lait”, était déjà connue au début des années 1500 en Italie. Elle était faite de blancs d’œufs, de crème, de sucre et d’arômes.

“Au Moyen Âge, on n’aimait pas trop les produits laitiers, réservés aux paysans”

Mais à la Renaissance italienne du XVI^e siècle, les produits laitiers deviennent à la mode chez les aristocrates. La crème fouettée est même servie à l’époque de Catherine de Médicis.

“Ce sont les Italiens qui l’ont mise à la mode, avant qu’elle ne se répande en Europe du Nord.”

La première recette connue de crème fouettée traditionnelle a été publiée en Angleterre en 1545. La version plus épaisse, sans blancs d’œufs, apparaît en France environ 200 ans plus tard, dans *La Science du Maître d’Hôtel Cuisinier* (1750) de François Menon. On y trouve une recette de crème fouettée et glacée appelée “fromage de Chantilly”.

Le lien ? Un Sicilien : Francesco Procopio dei Coltelli, célèbre glacier à Paris, qui aurait préparé une crème glacée nappée de crème Chantilly lors de la visite du futur Louis XV au château en 1722.



Une tradition vivante

La crème était préparée dans la laiterie du Hameau du Prince de Condé, près du château, et servie à ses invités de prestige.

En 1754, le Duc de Croy écrit : “Une très belle crème accompagnait la glace”. En 1784, la baronne d'Oberkirch note dans ses mémoires :

“Une crème si bonne, si appétissante et si bien préparée.”

Aujourd'hui encore, la crème Chantilly est servie au Hameau et à la Capitainerie, dans l'enceinte du château.

Une confrérie pour la préserver

Les locaux parlent encore de la crème Chantilly comme de “la vraie crème fouettée”.

“Si tout le monde mangeait de la bonne crème Chantilly, le monde irait mieux”, plaisante Michaël Ejzenbaum, du restaurant Le Vertugadin, à Chantilly.

Il fait partie des trois grands maîtres de la Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly, relancée en 2018 par Hervé Grébert, avec Bertrand Alaïme (salon de thé *L'Atelier de la Chantilly*).

Les 24 chevaliers sont tous des professionnels reconnus de la gastronomie, la confrérie partage son savoir-faire lors d'ateliers organisés dans une des salles des Grandes Écuries du Château de Chantilly. Elle défend la tradition vivante, car, comme le dit Hervé Grébert :

“C'est un vrai trésor, connu dans le monde entier.”

Recette de la crème Chantilly

Par Hervé Grébert, fondateur de la Confrérie.

Quantité pour 8 personnes

Ingrédients

- 25 cl de crème liquide bien froide (min. 30 % MG, idéalement 35 %)
- 20 g de sucre glace
- 15 à 20 gouttes d'extrait de vanille ou les graines d'une gousse fendue et grattée



L'Atelier de la Chantilly's pavlova with Chantilly cream (Credit: Angela Dansby)

Angela Dansby

Préparation

1. Placez un cul-de-poule (bol en inox ou verre) au réfrigérateur au moins une heure.
2. Versez la crème bien froide dans le bol. Fouettez doucement jusqu'à voir apparaître les marques du fouet. Tenez le fouet comme une "raquette de tennis".
3. Ajoutez le sucre glace et la vanille. Continuez à fouetter modérément jusqu'à épaississement.
4. Fouettez énergiquement jusqu'à obtenir une texture ondulée. C'est prêt quand le fouet reste droit dans la crème.

À retenir, les trois étapes :

- Foisonner la crème
- Enrubanner la crème
- Serrer la crème

Attention à ne pas trop fouetter... sinon, vous obtiendrez du beurre !

Petits secrets

- Toujours utiliser une crème très froide avec au moins 30 % de matière grasse.
- Le récipient doit être en inox ou en verre (jamais en plastique).
- Pas le temps de refroidir le bol ? Mettez-y des glaçons pendant 10 minutes, puis videz et séchez.



Adresse : 5 Pl. Saint-Frambourg, 60300 Senlis

Téléphone : 06.07.09.77.36

Email : contact@chevalierfouetteur.fr

N'hésitez pas à nous consulter pour des animations et des prestations événementielles.