

Un repas de carnaval au XVIIème siècle

Nicolas de Bonnefons

Les délices de la campagne *suitte du Jardinier françois, ou est enseigné à preparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur terre & dans les eaux. Dedié aux dames ménageres seconde edition augmentée par l'auteur* (1655)

À une compagnie de trente personnes de haute condition et que l'on voudra traiter somptueusement, je suis d'avis que l'on fasse dresser une table d'autant de couverts, à la distance l'un de l'autre de l'espace d'une chaise, en mettant quatorze d'un côté, un au bout d'en haut et un ou deux en bas ; que la table soit large ; que la nappe traîne jusqu'à terre de tous côtés ; qu'il y ait plusieurs salières à fourchon et porte-assiettes dans le milieu, pour poser des plats volants.

#### PREMIER SERVICE

À l'entrée de table, on servira trente bassins dans lesquels il n'y aura que des potages, hachis et panades ; qu'il y en ait quinze où les chairs paraissent entières, et, aux quinze autres, les hachis sur le pain mitonné ; qu'on les serve alternativement, mettant au bout d'un côté un bon potage de santé, et, de l'autre côté, un potage à la reine fait de quelques hachis de perdrix ou faisans. Après et dessous le potage de santé, ou autre hachis sur champignons, artichauts, ou autres déguisements et vis-à-vis une bisque. Sous l'autre hachis, un potage garni ; sous la bisque, une jacobine ou autre, et ainsi alternativement jusqu'au bas bout, mettant toujours après un fort un autre faible.

#### SECOND SERVICE

Il sera composé de toutes sortes de ragoûts, fricassées, court-bouillons, venaisons rôties et en pâté, pâtés en croûte feuilletée, tourtes d'entrée, jambons, langues, andouilles, saucisses et boudins, melons et fruits d'entrée.

#### TROISIÈME SERVICE

Il sera tout de gros rôti, comme perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindons, poulets, levrauts, lapins, agneaux entiers et autres semblables ; avec oranges, citrons, olives et saucières dans le milieu.

#### QUATRIÈME SERVICE

Ce sera le petit rôti, comme bécassines, grives, alouettes et fritures de toute sorte, etc.

#### CINQUIÈME SERVICE

Saumons entiers, truites, carpes, brochets et pâtés de poissons, entremêlés de fricassées de tortue avec les écailles par-dessus et les écrevisses.

#### SIXIÈME SERVICE

Il sera de toutes sortes d'entremets au beurre et au lard, de toutes sortes d'oeufs, tant au jus de gigot qu'à la poêle, et d'autres au sucre, froids et chauds, avec les gelées de toutes les couleurs et es blanc-mangers en mettant les artichauts,

cardons et cèleris au poivre dans le milieu et sur les salières.

#### SEPTIÈME SERVICE

Il n'y faudra que des fruits avec les crèmes et peu de pièces au four. On servira sur les porte-assiettes les amandes et les cerneaux pelés.

#### HUITIÈME SERVICE

L'issue sera composée de toutes sortes de confitures liquides et sèches, de massapains, conserves et glacés, sur les assiettes, les branches de fenouil poudrées de sucre de toutes les couleurs, armées de cure-dents, et les muscadins ou dragées de Verdun, dans les petites abaisses de sucre musqué et ambré.