

A PLACE  
AT THE

ROYAL  
TABLE

## Catherine Pégard

Présidente  
de l'Établissement  
public du château,  
du musée et  
du domaine national  
de Versailles

À l'occasion de l'Année européenne du patrimoine culturel, l'Association des Résidences Royales Européennes (ARRE), présidée par le château de Versailles, a voulu proposer à des millions de visiteurs un projet commun qui soit une contribution inédite à l'Europe de la Culture, au-delà des échanges qui, depuis vingt ans, ont tissé un réseau unique d'histoires partagées.

Aller au-delà des réunions et des colloques internationaux qui enrichissent la connaissance et la vie de ces palais dont la proximité de destins se renforce du développement des voyages, réels ou virtuels, tel est le défi que l'ARRE a souhaité relever.

Participer à un virtuel banquet de la Renaissance chez Charles Quint à Coudenberg en Belgique, dîner chez François I<sup>er</sup> à Chambord, chez Sissi à Gödöllő en Hongrie, pique-niquer avec les Bourbons à Caserte ont compté parmi les grands rendez-vous de l'année. Une journée d'étude sur l'ananas, très prisé à la cour de Louis XV, a fait écho, à Versailles, à la visite des serres où il était cultivé à Sintra pour le roi du Portugal.

On a parlé chocolat à Łazienki en Pologne et à La Venaria Reale en Italie ou à Queluz au Portugal. On a redécouvert les herbes aromatiques acclimatées par la reine Bona Sforza au XVI<sup>e</sup> siècle à Varsovie et la fabrication du beurre à Sans-Souci. On a sorti, ici et là, de magnifiques vaisselles pour évoquer les tables royales. On a ouvert

les cuisines à Compiègne ou à Madrid. Et le vin, partout, a été à l'honneur.

Ce « Grand Tour » s'achève avec la fin de l'Année européenne du patrimoine culturel.

Avec la complicité d'Alain Ducasse, le château de Versailles est heureux de vous convier ce soir à célébrer ce patrimoine qui nous donne le goût de l'avenir.

### **Catherine Pégard**

President of The Public Establishment of the Palace, Museum and National Estate of Versailles

To mark the European Year of Cultural Heritage, the Network of European Royal Residences, presided by the Palace of Versailles, set out to organise a joint project, targeting millions of visitors that would be an unprecedented contribution to Europe of Culture, beyond the exchanges that have forged a unique network of shared histories over the last twenty years.

To go beyond the meetings and international conferences that nurture the expertise and life of these palaces, whose closely linked destinies are strengthened by real and virtual journeys; such is the challenge that the Network wishes to undertake.

Attending a virtual Renaissance banquet at the Palace of Charles V at Coudenberg in Belgium, dining with François I at Chambord, with Sissi at Gödöllő in Hungary, and having a picnic with the Bourbons at Caserta have been some of the highlights of the past year. A study day on the pineapple, which was highly regarded by the Court of Louis XV, was organised at Versailles echoing the tour of the greenhouses at Sintra where it was grown for the King of Portugal.

We talked about chocolate at Łazienki in Poland, at the Venaria Reale in Italy, and at Queluz in Portugal. We rediscovered aromatic herbs grown by Queen Bona Sforza in the 16<sup>th</sup> century in Warsaw and the production of butter at Sans-Souci. Here and there we brought out

our magnificent crockery to show the royal tables. We opened the kitchens at Compiègne and in Madrid. And everywhere, wine has been put in the spotlight.

This "Grand Tour" comes to a close with the end of the European Year of Cultural Heritage.

With the complicity of Alain Ducasse, the Palace of Versailles is delighted to welcome you this evening to celebrate this heritage, which gives us a taste for the future.

## ASSOCIATION DES RÉSIDENCES ROYALES EUROPÉENNES

Depuis 1995, les institutions en charge des plus prestigieux châteaux-musées d'Europe se sont regroupées au sein de l'Association des Résidences Royales Européennes. Cette association réunit aujourd'hui 27 établissements en charge de la gestion de plus de 90 châteaux situés dans 15 pays européens.

Témoins de l'histoire et de l'identité de l'Europe, les résidences royales européennes sont des lieux prestigieux, complexes, à multiples facettes : à l'origine lieux de pouvoir et de représentation, elles sont aujourd'hui des musées, ouverts à tous les publics, proposant une offre culturelle extrêmement variée. L'ensemble de ces activités, qui relie le présent au passé, suscite des problématiques spécifiques.

L'Association des Résidences Royales Européennes est d'abord un outil au service des professionnels et des experts des châteaux-musées d'Europe pour faciliter leurs rencontres et leurs échanges dans leurs missions de préservation, de gestion et de mise en valeur du riche patrimoine culturel qui leur est confié. En se réunissant autour de projets de collaboration de petite et grande envergure, par l'organisation de réunions thématiques, par la mise en place de programmes culturels communs, ce réseau unique en Europe a pour vocation d'améliorer la gestion et la conservation des résidences royales européennes, qui accueillent plus de 37 millions de visiteurs chaque année, et de les faire rayonner dans le monde.

## NETWORK OF EUROPEAN ROYAL RESIDENCES

Since 1995, the institutions in charge of the most prestigious palace-museums in Europe have come together to form the Network of European Royal Residences. Today this association regroups 27 establishments in charge of managing over 90 palaces located in 15 European countries.

Bearing witness to the history and identity of Europe, European Royal Residences are complex and multifaceted places of prestige: originally places of power and representation, they are now museums, open to the public, offering an extremely varied cultural programme. This range of activities connecting the past to the present raises some specific issues.

The Network of European Royal Residences is primarily a tool at the service of European palace-museum staff and experts, enabling them to meet and share their experience in the preservation, management and promotion of the rich cultural heritage in their care. As they come together around various large and small-scale joint projects, through technical meetings or the organisation of common cultural programmes, this network, which is unique in Europe, aims to improve the management and conservation of European Royal Residences that receive more than 37 million visitors every year and promote them across the world.

## A PLACE AT THE ROYAL TABLE

À l'occasion de l'Année européenne du patrimoine culturel 2018, initiée par le Parlement européen et la Commission européenne, l'Association des Résidences Royales Européennes propose un programme culturel commun autour de la table, de l'art de vivre et de la gastronomie dans 15 pays d'Europe: «A Place at the Royal Table».

Par la mise en œuvre d'une offre culturelle variée s'adressant à tous les publics, 22 résidences royales racontent notre histoire européenne commune à travers celle de la cuisine, des goûts et des traditions qui ont contribué à constituer l'Europe telle qu'elle est aujourd'hui. Ateliers culinaires, visites guidées, reconstitutions historiques, expositions virtuelles, pique-niques dans les jardins, et bien d'autres activités ont été proposés tout au long de l'année aux 37 millions de visiteurs qui se rendent chaque année dans les résidences royales européennes.

Lancée officiellement le 15 mars 2018, cette initiative inédite s'achève le 10 décembre 2018 par un dîner au château de Versailles placé sous le Haut Patronage du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères. Réunissant cinq chefs étoilés travaillant avec des résidences royales, ce dîner, alliant les anciennes traditions culinaires avec les innovations récentes, rend hommage à la haute cuisine européenne qui, âgée de plusieurs siècles, est reconnue comme l'une des meilleures au monde.

## A PLACE AT THE ROYAL TABLE

For the occasion of European Year of Cultural Heritage 2018, initiated by the European Parliament and the European Commission, the Network of European Royal Residences has developed a joint cultural project exploring the themes of culinary art, food and gastronomy in 15 European countries: "A Place at the Royal Table".

With a rich programme offering something for everyone, 22 Royal Residences have been telling our common European story through the culinary traditions and tastes that have made Europe what it is today. Culinary workshops, guided tours, historical reenactments, virtual exhibitions, picnics in palace gardens, and many other activities have been on offer throughout the year for the 37 million visitors who come to our European Royal Residences each year.

Officially launched on 15<sup>th</sup> March 2018, this unprecedented event will end on 10<sup>th</sup> December 2018 with an official dinner at the Palace of Versailles under the high patronage of the Ministry of Europe and Foreign Affairs. Combining old culinary traditions with more recent innovations, five Michelin-starred chefs, working with the Royal Residences, will pay tribute to centuries-old fine European cuisine, which is recognised as one of the finest in the world.

Alain Ducasse

**DÎNER DE CLÔTURE  
DE L'ANNÉE  
EUROPÉENNE  
DU PATRIMOINE  
CULTUREL  
10 DÉCEMBRE  
2018**

L'Europe de la cuisine est une réalité bien vivante et très savoureuse. Sur notre continent, la cuisine s'est construite dans l'échange permanent des savoirs. Depuis la Renaissance qui a vu la diffusion du raffinement des tables des États italiens, jusqu'au XVIII<sup>e</sup> qui a été marqué par la codification, en France, des techniques et des recettes, la cuisine européenne n'a cessé de se construire dans un jeu infini d'emprunts et d'influences. Les cours européennes y ont joué un rôle majeur: les cuisiniers, grands voyageurs, s'y succédaient et apportaient avec eux les savoirs de leur profession.

Les terroirs européens, dans leur magnifique diversité, de la rude Laponie aux côtes de Sicile, de la pointe de la Galice au cœur du Bosphore, ont également été la condition indispensable à l'épanouissement de notre cuisine. En effet, il n'est pas de cuisine sans la nature. De la terre et de la mer, fruits du travail acharné des hommes et des femmes, les produits de nos terroirs proposent une qualité et une variété de goûts uniques. Puisse notre attention à la planète les protéger encore longtemps.

Cet ancrage dans l'histoire et dans le sol est le socle à partir duquel nos cuisines affirment leur vitalité et leur rayonnement. Elles sont véritablement parties prenantes du patrimoine culturel européen. Au-delà des plaisirs de la table, elles incarnent les valeurs de partage et de respect qui nous réunissent. Notre plus grande fierté est de faire de la table l'endroit le plus civilisé du monde.

Alain Ducasse

**CLOSING DINNER  
OF THE EUROPEAN  
YEAR OF  
CULTURAL  
HERITAGE  
10<sup>th</sup> DECEMBER  
2018**

The Europe of fine cuisine is a living reality and a tasty one at that. Cooking on our continent has been built on the permanent exchange of know-how. From the Renaissance when refined table arts became more widespread after the Italian Courts until the 18<sup>th</sup> century, which was marked by codified techniques and recipes in France, European cooking developed through an infinite process of imitation and influences. The European Courts played a major role with their chefs, who travelled widely and changed often, bringing their know-how with them.

European terroirs in all their magnificent diversity — from harsh Lapland to the coasts of Sicily, from the tip of Galicia to the heart of the Bosphorus — also provided the indispensable conditions for our cuisine to flourish. Of course, there is no cooking without nature. From the earth and the sea, the fruit of men and women's hard labour, the food from our regions offers unique quality, variety and taste. May our care of the planet protect them for a long time to come.

This anchor in history and in the soil is the foundation from where our European cuisine derives its vitality and acclaim. It is a real part of European cultural heritage. Beyond the pleasures of the palate, it embodies the values of sharing and respect that unite us. Our greatest pride lies in making our table the most civilised place on earth.

## ALAIN DUCASSE

Avec une trentaine de restaurants dans sept pays différents, un réseau de plus de 500 adresses sélectionnées par *Les Collectionneurs* en Europe, une division Éducation internationale dans les arts culinaires et de la pâtisserie, la Manufacture de chocolat, Alain Ducasse a développé en trente ans une vision unique de la gastronomie et de l'hospitalité regroupée sous le nom de Ducasse Paris, qu'il a fondé en 1999.

La transmission du savoir, la communication de la passion, le partage d'une culture culinaire, sont des éléments fondamentaux de l'expression de son métier.

S'il fallait le résumer en quelques mots: passion, plaisir, partage, harmonie, performance, rigueur, curiosité, diversité, excellence, respect, audace et mémoire... Ses douze valeurs, son code d'honneur.



© Pierre Monetta

With around thirty restaurants in seven countries, a network of more than 500 addresses selected by *Les Collectionneurs* in Europe, an international Education division in culinary and pastry arts, handmade bean-to-bar chocolate shops, Alain Ducasse developed in thirty years a different vision of the food service and hospitality industry regrouped under Ducasse Paris, he founded in 1999.

Dissemination of knowledge, transmitting passion, sharing of a culinary culture are essential elements of the expression of his job.

He could be described with words like: passion, pleasure, sharing, harmony, performance, rigour, curiosity, diversity, excellence, respect, audacity and tradition... Those twelve values are Alain Ducasse's *code d'honneur*.



Le vacherin est un bon exemple de la longue histoire de la pâtisserie en Europe et des innombrables échanges entre les traditions nationales. On lui reconnaît un ancêtre: le gâteau meringué. D'origine suisse, il serait passé par l'Allemagne avant d'arriver en France par Nancy puis de s'ancre à Lyon. La version qui en est donnée ici est résolument contemporaine. Légère, elle fait la part belle aux fruits et offre des notes inattendues d'acidité et d'amertume.

La meringue, parfumée de citron vert, est disposée sur un lit de marmelade d'agrumes confits (kumquats, citrons Meyer, oranges et pamplemousses) et surmontée d'un sorbet d'oranges sanguines. Le gâteau est accompagné d'un jus d'agrumes (citrons verts, pamplemousses, oranges) servi chaud.

Vacherin is a good example of the long history of pastry-making in Europe and of the numerous exchanges of national traditions. Its ancestor is the meringue cake. Originally from Switzerland, it is said to have travelled to Germany before arriving in France via Nancy, finally taking hold in Lyon. This version here is decidedly contemporary: light in texture, and brimming with fruit, it offers up surprising hints of sourness and bitterness.

The meringue is flavoured with lime and sits on a bed of candied citrus marmalade (kumquat, Meyer lemon, orange and grapefruit); it is covered with a blood orange sorbet. The cake is served with a warm citrus juice (lime, grapefruit and orange).

## VACHERIN D'AGRUMES CITRUS VACHERIN



## CHRISTIAN GARCIA

Cela fait 31 ans que Christian Garcia est entré au service de SAS le Prince Rainier III et de la famille Grimaldi.

Né à Bourges en 1963, ce Français de naissance se sent Monégasque de cœur pour son amour de la Principauté et de la famille princière. Sa formation au Lycée Hôtelier de Monaco lui ouvrit les portes des plus grands palaces de la Principauté. En 1987, grâce aux cinq années passées à l'Hôtel de Paris, il fut sollicité pour effectuer un remplacement par le Palais Princier pour une durée de sept mois. Il ne l'a plus quitté.

Christian Garcia est devenu, en 2004, le Chef des Cuisines de SAS le Prince Albert II de Monaco. Puis en 2007, il a été élu président du prestigieux Club des Chefs des Chefs, fondé en 1977, à Collonges-au-Mont-d'Or, chez Paul Bocuse. Cette association regroupe l'ensemble des Chefs de Cuisine des Chefs d'État du monde entier comme l'Élysée à Paris, Buckingham Palace à Londres, la Maison Blanche à Washington, le Kremlin à Moscou.

Christian Garcia est aussi membre de l'Académie Culinaire, des Disciples d'Escoffier et du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française. Il est présent et participe à de nombreuses manifestations caritatives tout au long de l'année aux quatre coins de la planète, soutenu par SAS le Prince Albert II de Monaco.



It has been 31 years since Christian Garcia joined His Highness Prince Rainier III and the Grimaldi Family.

Born in Bourges in 1963, this French native feels Monegasque at heart, for his love of the Principality and the Princely Family. His training at the *Lycée Hôtelier de Monaco* opened the door to the greatest palaces of the Principality. In 1987, thanks to five years spent at the *Hôtel de Paris*, the Prince's Palace asked him to replace a chef for a period of seven months. And he has never left.

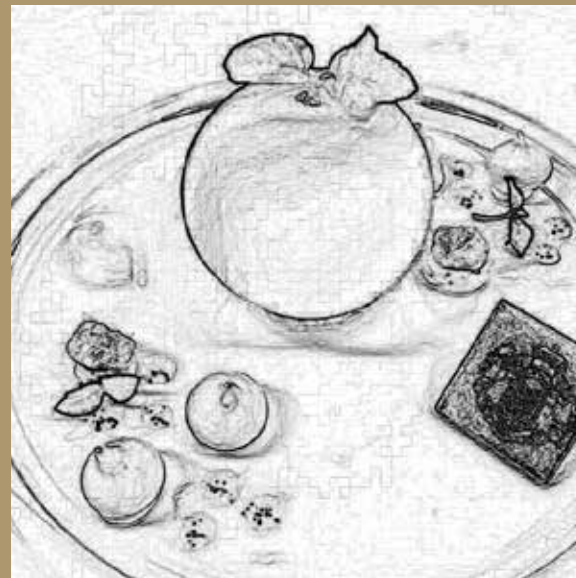
In 2004, Christian Garcia became the Chef of His Highness Prince Albert II of Monaco. Then in 2007, he was elected President of the prestigious *Club des Chefs des Chefs*, founded in 1977 at Paul Bocuse's in Collonges-au-Mont-d'Or. This association brings together the chefs of heads of State from all around the world, such as the Élysée in Paris, Buckingham Palace in London, the White House in Washington, and the Kremlin in Moscow.

Christian Garcia is also a member of the *Académie Culinaire*, the *Disciples d'Escoffier* and the *Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française*. He participates in many charity events throughout the year all around the world, supported by His Highness Prince Albert II of Monaco.

En 1297, les Grimaldi, famille patricienne génoise, se rendent maîtres de la forteresse de Monaco. Près de cinquante ans plus tard, Charles Grimaldi, *condottiere* au service de la France, élargit son domaine monégasque par l'acquisition de Menton en 1346 et Roquebrune en 1355. Ces vingt-cinq kilomètres carrés forment pendant cinq siècles la souveraineté des Grimaldi, reconnue indépendante au XVI<sup>e</sup> siècle, qualifiée de principauté au XVII<sup>e</sup> siècle. Dans un espace voué aux cultures méditerranéennes traditionnelles, une spécialisation agrumicole est encouragée par les princes sur le terroir mentonnais. Les souverains organisent et protègent une production fortement spéculative et exportatrice. Louis I<sup>er</sup> crée le *Magistrat des citrons*, un conseil chargé de la surveillance de la cueillette et du commerce. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, de mauvaises récoltes contribuent à un mécontentement général et à la sécession de la ville en 1848. Le citron mentonnais n'est plus monégasque. La culture décline avant d'être relancée au XXI<sup>e</sup> siècle. Le citron de Menton bénéficie, depuis 2015, d'une indication géographique protégée.

In 1297, the Grimaldis, a noble family from Genoa, conquered the fortress of Monaco. Almost fifty years later, *condottiere* Charles Grimaldi, Admiral of France, conquest two adjacent fiefdoms, Menton in 1346 and Roquebrune in 1355. For five centuries these twenty-five square kilometres represented the sovereignty of the Grimaldis. The domain was recognised as an independent entity at the 16<sup>th</sup> century, and qualified as a Principality from the 17<sup>th</sup> century. This area was dedicated to traditional Mediterranean farming; however the Princes encouraged the cultivation of citrus fruits on Menton land. They implemented and safeguarded a largely speculative export production. Louis I, for example, created the *Magistrat des citrons*, a council in charge of monitoring the lemon harvest and trade. At the beginning of the 19<sup>th</sup> century, poor harvests contributed to the dissatisfaction of the population and the secession of the town. The Menton lemon no longer belonged to Monaco. Cultivation declined before being revived in the 21<sup>st</sup> century. The Menton lemon is covered by a protected geographical indication since 2015.

## LE CITRON MENTONNAIS DES PRINCES DE MONACO THE MENTON LEMON OF THE PRINCES OF MONACO



## ROSANNA MARZIALE

Rosanna Marziale est chef du restaurant *Le Colonne* à Caserte et a obtenu sa première étoile Michelin en 2013. Élevée au sein de l'entreprise familiale, Rosanna partage son temps entre le restaurant historique, situé à deux pas du célèbre palais royal de Caserte, et le domaine San Bartolomeo Casa en Campanie, un lieu unique pour l'organisation d'événements, situé dans la splendide vallée de Cesarano à quelques kilomètres de Caserte.

Après plusieurs années de formation auprès de grands chefs cuisiniers tels que Gianfranco Vissani et le chef espagnol Martín Berasategui, Rosanna est aujourd'hui l'ambassadrice mondiale de la *Mozzarella di Bufala Campana* DOP et l'égérie de Bosch électroménager.

Présente dans les principaux programmes télévisés dédiés à la cuisine, elle est également l'auteur de la récente monographie *Bufala*, éditée par Italian Gourmet, faisant suite au succès de son premier livre *Evviva la Mozzarella* (Gribaudo). Rosanna Marziale allie sa passion pour la recherche gastronomique à une forte propension à l'engagement social. Un de ses projets les plus récents, *La Cuoca Girovaga*, dessin animé destiné à sensibiliser les plus jeunes à la connaissance des produits locaux et à une hygiène alimentaire saine, a récemment été récompensé par le *Cine Cibo Best Actor's chef award*.



Rosanna Marziale is head chef of *Le Colonne* restaurant in Caserta and in 2013 she received her first Michelin star. Raised within the family business, Rosanna divides her time between the historic restaurant a few steps from the famous Royal Palace of Caserta and the San Bartolomeo Casa in Campania, an exclusive location for events in the beautiful valley of Cesarano, a few kilometers from Caserta.

After years of training with great master chefs such as Gianfranco Vissani and the Spanish chef Martín Berasategui, Rosanna is currently the Italian world ambassador of PDO *Mozzarella di Bufala Campana* and the face of Bosch household appliances.

She is present on major cookery television programmes and after the success of her first book *Evviva la Mozzarella* (Gribaudo), she wrote the recent monograph *Bufala* published by Italian Gourmet. Rosanna Marziale combines a passion for culinary research with a strong social commitment. One of her most recent projects: *La Cuoca Girovaga*, an animated cartoon, aimed at raising awareness among young people for a better knowledge of their local products and improved education around food, has recently been awarded *Best Actor's chef award* by the *Cine Cibo*.

Je suis héritière de la culture gastronomique des *Monsù*, les cuisiniers napolitains qui introduisirent dans la cuisine locale les fondamentaux de la cuisine française, transmis par les meilleurs chefs parisiens à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces chefs furent envoyés à Naples par la reine de France Marie-Antoinette, à la demande de sa sœur Marie-Caroline reine de Naples, laquelle souhaitait rendre plus raffinée la cuisine simple et savoureuse qu'elle et son mari Ferdinand IV de Bourbon appréciaient.

Le château de Versailles et le palais royal de Caserte sont deux symboles d'une époque, dans deux contextes différents. De la même manière, les traditions œnologiques et gastronomiques des deux cultures sont très différentes mais elles se rapprochent par la volonté de trouver des nouvelles variétés de produits locaux et d'en améliorer la qualité.

Le Mozzarella cake à la framboise est un dessert contemporain conçu avec des produits typiques de Caserte et de Versailles, évoquant la somptuosité et le raffinement de la cuisine française du XVIII<sup>e</sup> siècle.

I am the heir to the gastronomic culture of the *Monsù*, the Neapolitan cooks who introduced the fundamentals of French cuisine in the local cuisine, provided by the best Parisian chefs at the end of the 18<sup>th</sup> century. These chefs were sent to Naples by the Queen of France Marie-Antoinette, at the request of her sister Marie-Caroline Queen of Naples, who wanted to make more refined the simple and tasty cuisine that she and her husband Ferdinand IV de Bourbon appreciated.

The Palace of Versailles and the Royal Palace of Caserta are two symbols of an era, in two different contexts. In the same way, the oenological and gastronomic traditions of the two cultures are very different but they come closer by the will to find new varieties of local products and to improve their quality.

Raspberry Mozzarella cake is a contemporary dessert made with typical products from Caserta and Versailles, evoking the sumptuousness and refinement of French cuisine of the 18<sup>th</sup> century.

## MOZZARELLACAKE À LA FRAMBOISE RASPBERRY MOZZARELLACAKE



## MACIEJ NOWICKI

Chef et expert en cuisine polonaise ancienne, Maciej Nowicki est également un historien spécialisé dans la «reconstitution» culinaire. Au Musée du Palais du roi Jean III à Wilanów (Pologne), il mène des projets pédagogiques dédiés à l'exploration de la cuisine traditionnelle polonaise des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, destinés aux professionnels et amateurs de tous âges.

Dans son travail, Maciej Nowicki cherche à concilier le goût et l'esthétique des plats historiques avec la sensibilité culinaire contemporaine. Il partage son expérience avec des bloggeurs, des journalistes, et promeut la tradition culinaire polonaise lors des réceptions d'État officielles, ainsi que dans des programmes de diplomatie culturelle à l'étranger (Corée, Chine).



Maciej Nowicki is a chef and expert in historic Polish cuisine, as well as a historian specialising in culinary reenactment. He works at the Museum of King Jan III's Palace in Wilanów, Poland, conducting educational projects for both professionals and amateurs of different ages, exploring 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> century Polish cuisine.

Maciej Nowicki attempts to reconcile the taste and aesthetics of historical dishes with contemporary culinary trends. He also shares his experience with bloggers and journalists, and promotes Polish culinary traditions during official State receptions and cultural diplomacy programmes abroad (Korea, China).



Cette recette est tirée du *Compendium ferculorum*, de Stanislas Czerniecki, premier livre polonais de cuisine publié en 1682. L'auteur de cet ouvrage, sorte de réponse aux livres de cuisine français, décrit une cuisine nationale pleine de saveurs contrastées et d'inspiration orientale. Au service du prince Alexander Lubomirski, Voïvode de Cracovie et chef du parti français en Pologne, Stanislas Czerniecki a toujours été tiraillé entre ses passions culinaires et l'influence de la cour française. En apparence critique envers la nouvelle cuisine française, il l'imitait avec le plus grand intérêt. Le *Lait de Gdańsk*, préparé sans épices orientales, en est un exemple.

La publication du premier livre de cuisine et l'anoblissement de l'auteur par le roi Jean Sobieski témoignent du rôle des arts culinaires dans cette renaissance de la culture pendant le règne de Jean III Sobieski.

The recipe comes from the *Compendium ferculorum* by Stanislaw Czerniecki, the first Polish cookery book published in 1682. The author of the book, which was a sort of reply to the French cookery books, describes the national cuisine as full of contrasting flavours and oriental inspiration. At the service of Prince Alexander Lubomirski, Governor of Krakow, and one of the leaders of the French party in Poland, Stanislaw Czerniecki had a difficult choice between his culinary passions and the influence of the French court. While he criticized French *nouvelle cuisine*, he copied it with great interest. *Gdańsk Milk* is a simple example where eastern spices are not used.

The publication of the first cookery book and the title bestowed on its author by King Jan Sobieski bear witness to the role played by the culinary arts in this cultural renaissance during the reign of Jan III Sobieski.

## LAIT DE GDAŃSK GDAŃSK MILK



## ALFREDO RUSSO

Tout au long de sa longue expérience, Alfredo Russo a conservé intact son désir d'expérimenter et d'innover acquis dès l'âge de 13 ans, quand il fut « initié » à la cuisine. Né en 1968 à Turin, il fréquente l'école hôtelière puis travaille dans trois des meilleurs restaurants du Piémont où il se distingue. C'est ainsi que son aventure dans le monde culinaire débute, apprenant ce qu'est la haute cuisine et renforçant son esprit pour révolutionner ses créations et transgresser les règles.

Ses efforts sont couronnés de succès en 1990 avec l'ouverture de son restaurant, le *Dolce Stil Novo* qui reçoit de nombreux prix, dont l'étoile Michelin, décernée trois ans après son ouverture. Reconnu comme meilleur jeune chef italien en 2004, d'autres prix, tant au niveau national qu'international, récompensent son travail.

Le *Dolce Stil Novo* est installé depuis la fin de l'année 2008 dans un lieu surprenant,



la Reggia di Venaria et le chef Alfredo est désormais à la tête d'un restaurant situé dans l'un des plus beaux palais royaux figurant sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Le *Dolce Stil Novo*, toujours avec le même soin et la même passion, n'est plus seulement un restaurant, mais est devenu une société travaillant en coopération avec le secteur de l'hôtellerie. Son objectif est de développer de nouveaux concepts pour de grandes et petites chaînes hôtelières en Europe, au Moyen-Orient, en Asie et en Amérique.

His experience counts many years and the same desires to experiment and innovate were kept since he was 13 years old when Alfredo was "initiated" into the cooking universe. Born in 1968 in Turin, he attended a hotel school and began to work in the three top restaurants in Piedmont where he stood out. The adventure of Alfredo in the culinary world started out this way, learning what haute cuisine is and reinforcing his mind to revolutionize his creations and break the rules.

All efforts were crowned with the opening of his restaurant in 1990, the *Dolce Stil Novo*, which received many awards such as the Michelin star, after three years of activity. Rewarded in 2004 as the best young Italian chef, he has since received many other national and international awards for his work.

At the end of 2008, the *Dolce Stil Novo* moved to a surprising place near the center of the city of Turin: the Reggia di Venaria. Now, Chef Alfredo heads a restaurant located in one of the most beautiful royal palaces recorded in the UNESCO World Heritage list. With the same care and passion, *Dolce Stil Novo* is no longer just a restaurant, but has evolved into a group company that operates in cooperation in the hospitality industry. Its purpose is to develop new concepts for large and even small hotel chains in Europe, Middle East, Asia and America.



Le mot *bicerin* est le mot piémontais utilisé pour désigner un petit verre, variante dialectale du mot italien *bicchierino* (diminutif de *bicchiere*, verre).

Connue depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, cette boisson fut également saluée par Alexandre Dumas en 1852. On estime qu'elle est vraisemblablement basée sur une boisson du XVII<sup>e</sup> siècle, la bavareisa. La différence principale tient dans la stricte superposition, et non le mélange, des trois composants, le café, le chocolat et la crème fouettée, dans le verre pour le bicerin.

Le *Caffè Al Bicerin*, café historique de Turin, sert cette boisson sur la Piazza della Consolata, en face du sanctuaire della Consolata, depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Certains pensent que le bicerin a été inventé dans ce café. D'autres estiment que cette boisson a été créée vers 1704 au *Caffè Fiorio*, qui se trouve toujours sur l'actuelle Via Po.

In the region of Piedmont (North of Italy) *bicerin* means small glass and is a dialect version of the Italian word *bicchierino* (diminutive of *bicchiere*, glass).

The hot drink has been known since the 18<sup>th</sup> century and was also praised by Alexandre Dumas in 1852. It is believed to be based on the 17<sup>th</sup> century drink bavareisa: the key distinction is that in a bicerin the three components, coffee, chocolate and whipped cream, are carefully layered in the glass rather than being mixed together.

The *Caffè Al Bicerin*, a historic coffee-house in Turin located nearby the *Santuario della Consolata*, has been serving the drink since the 18<sup>th</sup> century, and some authorities believe that the drink was invented there. Others believe that it was created around 1704 in another famous historical coffee house in the historical centre of the city, the *Caffè Fiorio*, still located Via Po.

## LO ZUCCHOTTO AL GUSTO DI *BICERIN* LO ZUCCHOTTO AL GUSTO DI *BICERIN*





Co-funded by the Creative  
Europe programme  
of the European Union



Avec le mécénat de / With the patronage of



Avec le soutien de / With the support of

Champagne Delamotte – Château de Trianon Saint-Émilion Grand Cru

