

# AMBOISE

## ✂ RÉSIDENCE ROYALE

Situé sur un éperon rocheux, le château domine la Loire et surplombe la ville, offrant un panorama ouvert à 360° sur une des plus belles vues du Val de Loire.

## ✂ ARCHITECTURE

Amboise est, avec Montsoreau, un des premiers châteaux de style Renaissance. Charles VIII garde le donjon de la forteresse initiale et fait appel à des artistes italiens pour reconstruire une bâtisse. Il fait du château un véritable palais. Son successeur, Louis XII, se contentera d'y ajouter une aile. En revanche, François I<sup>er</sup> procède à de nombreux agrandissements et se montre soucieux de l'embellissement de l'intérieur. Le mobilier gothique et Renaissance des salles, les tapisseries et les textiles sont un témoignage de la splendeur d'autrefois. Amboise est le symbole du luxe à la française.

## ✂ DEMEURE PRIVILÉGIÉE

Charles VIII, né en 1470 et élevé au château, y trouve la mort en 1498, après avoir malencontreusement heurté le linteau d'une porte. Louis XII y naît lui aussi et y séjourne souvent. François I<sup>er</sup> y passe toute son enfance. Devenu roi, il invite Léonard de Vinci qui séjournera plusieurs années au château



de Clos Lucé, non loin du château d'Amboise. Le peintre meurt à Clos Lucé en 1519 mais est inhumé à Amboise, selon ses volontés. Les règnes de ces rois sont marqués par leurs séjours en Italie lors des guerres qu'ils mènent pour conquérir le royaume de Naples ; ils en reviennent émerveillés par la culture de ce pays, en avance sur celle de la France.

## ✂ TRAGÉDIE

L'histoire du château est ternie, en 1560, par un événement tragique : « la conjuration d'Amboise », prélude des guerres de Religion qui vont diviser le pays. Les protestants, garants de la religion catholique et désireux de soustraire à l'influence des Guise le jeune roi François II, fils de Catherine de Médicis, se réunissent dans une salle du château. Ils y sont massacrés.

## ✂ À VOIR ABSOLUMENT

- ▶ Le tombeau de Léonard de Vinci dans la chapelle Saint-Hubert.
- ▶ La pagode de Chanteloup édifée par le duc de Choiseul au XVIII<sup>e</sup> siècle.



## ✂ AUJOURD'HUI

Depuis 1974, le château a été confié par le comte de Paris à la fondation Saint-Louis, qui assure la pérennité de ce patrimoine exceptionnel.

## ✂ FESTIN CHARLES VIII

Le château est l'écrin de fêtes, de bals, de mascarades et de festins inoubliables. Les livres de cuisine marquants de la Renaissance sont signés par deux Italiens, Bartolomeo Sacchi dit

Platine de Crémone et Bartolomeo Scappi, ainsi que par un Montois (un habitant de Mons dans la province de Hainaut), Lancelot de Casteau.

On relève dans la cuisine de la Renaissance quelques recettes qui utilisent des produits nouveaux et proposent des techniques de cuisine inédites. Toutefois, elles représentent une part limitée, la tradition médiévale continuant à dominer : les habitudes alimentaires sont difficiles à changer mais elles évoluent avec les années.



## LE MELON

.....  
*Passant par Naples en 1495, Charles VIII est conquis par le goût du melon et l'importe dans les jardins royaux de France. Une variété italienne, appelée le cantaloup et provenant du village éponyme (près de Rome où les papes possédaient une propriété), serait l'ancêtre du melon de Cavaillon. Montaigne vante les qualités du melon que les médecins devraient conseiller à leurs patients plutôt que de les réserver à leur plaisir personnel : « Nos médecins mangent le melon et boivent le vin frais, cependant qu'ils tiennent leur patient obligé au sirop et à la panade. » (Montaigne, Les Essais).*

## BEIGNETS DE MELON

Recette originale du XVI<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle le melon suscitait un réel engouement. Dans son *Sommaire traité de melons*, paru en 1583, Jacques Pons, médecin du roi Henri IV, recommande ainsi d'en manger régulièrement.

### INGRÉDIENTS

1 melon

Pour la pâte à beignets

125 g de farine  
 1 cuillerée à café d'huile  
 2 œufs  
 10 cl de bière  
 Sel  
 Huile de friture

Verser la farine dans un saladier, y creuser un puits et y verser l'huile. Séparer les blancs d'œufs des

jaunes. Ajouter les jaunes battus à la farine. Mélanger. Verser peu à peu la bière dans l'appareil. Bien mélanger pour empêcher la formation de grumeaux.

Battre les blancs en neige ferme, les incorporer à la pâte. Laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.

Couper le melon en tranches suivant les côtes, puis couper chaque côte en plusieurs morceaux dans le sens transversal.

Saupoudrer de sel chaque morceau. Tremper les morceaux dans la pâte. Faire frire quelques morceaux dans l'huile frémissante pendant 5 min.

Retourner le beignet quand il remonte à la surface. Laisser dorer. Égoutter sur du papier absorbant. Renouveler l'opération. Servir chaud.

## BROCHET À LA MODE DE HONGRIE

Recette relevée dans l'ouvrage de Lancelot de Casteau, *L'Ouverture de Cuisine*. Les auteurs attribuent des noms de pays à des mets selon leur fantaisie, souvent sans rapport avec le pays. On trouve ainsi des sauces espagnoles, des crèmes anglaises...

### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

1 brochet de 1,2 kg environ  
 4 oignons  
 4 pommes  
 50 g de beurre  
 1 poignée d'amandes effilées  
 + 1 pour la décoration  
 1 pincée de cannelle  
 1 pincée de muscade  
 Quelques filaments de safran  
 Sel, poivre

Faire préparer le brochet par le poissonnier. Couper le corps en tronçons de 4 cm environ. Émincer les oignons et les pommes. Les faire suer avec le beurre dans une poêle à couvert pendant 25 min. Ajouter le brochet ainsi que les épices et les amandes effilées. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 min. Disposer le brochet dans un plat, la garniture de pommes et d'oignons autour. Décorer avec des amandes effilées grillées.

## LE BEURRE

.....  
*Le brochet est cuit à l'étuvée dans du beurre. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le beurre commence à être largement utilisé. Toutefois, comme toute graisse d'origine animale, sa consommation reste interdite pendant les jours maigres. Les provinces réformées du Nord autorisent plus facilement sa consommation alors que les autres l'interdisent.*

*Tous les chrétiens, à l'instar de ceux du Nord, voudraient pouvoir manger du beurre pendant le Carême, sans pour autant aller en prison. Peu à peu l'interdit sur le beurre sera levé.*

## RISSOLES AUX FRUITS SECS

Sorte de chaussons cuits dans l'huile, croustillants et dorés à souhait, appréciés au Moyen Âge et à la Renaissance.

### INGRÉDIENTS

Pour 4 rissoles

1 pâte brisée  
 20 g de beurre  
 2 pommes  
 15 g de figues sèches  
 15 g de raisins secs blonds  
 ½ cuillerée à café de cannelle  
 1 jaune d'œuf  
 Huile

Faire tremper les raisins dans un bol d'eau pendant 1 h. Couper les figues en petits morceaux. Les ajouter aux raisins secs égouttés. Couper les pommes en tranches fines et les faire dorer dans le beurre avec les raisins secs et les figues pendant 5 min environ. Saupoudrer de cannelle. Broyer l'appareil à la fourchette. Partager la pâte en quatre. Disposer au milieu de chaque part ¼ de l'appareil. Façonner un petit chausson. Mouiller vos doigts et fermer soigneusement. Badigeonner les rissoles avec du jaune d'œuf. Les faire dorer dans une marmite remplie d'huile en les retournant. Égoutter.



## LE NAVET

*Ce légume-racine, largement consommé par le peuple, ne figure pas dans les ouvrages culinaires qui sont rédigés à destination des nobles. Platine de Crémone déroge à la coutume et propose un gratin de navets, et met le légume en valeur en l'accompagnant de fromage et en le relevant d'épices.*

## MILLEFEUILLE DE NAVETS

Platine de Crémone les nomme joliment « Navets en armure » dans son ouvrage *De Honesta voluptate et valitudine* – traduit en France en 1505 sous le titre *Le Platine en français*.

### INGRÉDIENTS

*1 kg de navets  
100 g de dés de poitrine fraîche  
100 g de parmesan  
50 g de beurre  
Noix de muscade  
Gingembre  
Sel, poivre*

Éplucher les navets, les laver. À l'aide d'une mandoline, faire des chips de navets (les rondelles doivent être très fines). Faire cuire les chips dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter. Réserver.

Faire revenir les dés de poitrine à la poêle. Couper le parmesan en fines lamelles. Dans un plat beurré allant au four, disposer une couche de dés de poitrine, les rondelles de navets, puis les lamelles de parmesan, et enfin des dés de beurre. Continuer en alternant. Saler, poivrer, ajouter quelques pincées de noix de muscade et de gingembre. Finir par le fromage pour le gratin. Faire cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min.



### ⌘ FORTERESSE IMPRENABLE

Cette impressionnante forteresse de schiste et de calcaire abrite un trésor du Moyen Âge : la tapisserie la plus longue et la plus ancienne connue aujourd'hui dans le monde entier.

### ⌘ ARCHITECTURE

Construite en 1230 par Louis IX et sa mère la régente Blanche de Castille, la citadelle, érigée en terres royales, a une vocation défensive face à la Bretagne autonome. L'enceinte de six cents mètres de long est renforcée par dix-sept tours massives de onze à treize mètres de diamètre.

Aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, le château est la résidence des ducs d'Anjou : Louis I<sup>er</sup>, Louis II et René.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, lors des guerres de Religion, le château est adapté aux progrès de l'artillerie et reprend sa vocation de forteresse défensive. Il deviendra ensuite une prison dans laquelle Nicolas Fouquet, l'intendant des finances de Louis XIV, sera détenu plusieurs années.

### ⌘ TENTURE DE L'APOCALYPSE

Commandée en 1375 par Louis I<sup>er</sup>, duc d'Anjou, cette tenture a fonction d'œuvre de propagande : son objet est de rassurer ses sujets, terrifiés par les terribles fléaux qui s'abattent sur le siècle : la peste, la guerre de Cent Ans, la famine... Elle illustre le thème de L'Apocalypse de saint Jean, dernier livre du Nouveau Testament qui évoque la victoire du Bien sur le Mal.