

LES ROSES D'HÉLIOGABALE OU L'ACADÉMIE DE CUISINE DU ROI-SOLEIL

Jacques Decaen

RÉSUMÉ

— *Le nom est « Passions égyptiennes ». Tenez, Monseigneur, goûtez.*

L'homme s'en régala et hocha la tête, affichant une mine ravie.

— *Votre renommée n'est décidément pas usurpée, mon ami, c'est divin ! Mon choix est donc fait...*

— *Puis-je vous demander où et quand cela aurait lieu ?*

— *Près de Melun, au Château de Vaux. Une fête y sera donnée au mois d'août par Nicolas Fouquet, le marquis de Belle-Ile.*

Portant à ses narines ses gants parfumés, il ajouta :

— *Je suis François Vatel, son maître d'hôtel. Oh, j'oubliais : le roi sera présent, avec la Cour au grand complet.*

En ce XVII^e siècle gourmand, le jeune Lucian démontre des aptitudes particulières qui l'amèneront au cœur des dispositifs dédiés à la sustentation et des cuisines où se concoctent les mets, de repas en repas, de l'ordinaire du petit peuple ou de la soldatesque, aux mets pléthoriques et amphigouriques des fêtes fabuleuses données pour Louis XIV. Il fréquentera les plus hautes personnalités de son temps, jusque dans les arcanes de l'Académie de cuisine du roi, dont il deviendra une pièce maîtresse, et qui fut l'objet de débats passionnés réunissant, autour de la question alimentaire dans sa dimension théorique et idéologique, les beaux esprits de l'époque. Ce fut aussi une tentative de libérer l'activité culinaire du joug des corporations et des confréries, jugées passéistes et rétrogrades, avec une dimension politique, religieuse et économique, provoquant luttes d'intérêts, intrigues et complots, à une époque où les communautés de métiers, ordres et sociétés rivales plus ou moins occultes, se livrent des guerres sans merci. François Massialot, le fils de Lucian, deviendra quant à lui le célèbre cuisinier qui révolutionnera la gastronomie française par ses innovations culinaires et ses écrits fondateurs. Au-delà du récit, *Les Roses d'Héliogabale* porte une réflexion très actuelle au sujet de ce qu'il conviendrait de manger, sur le plan de l'esthétique, du plaisir et de la diététique.

L'AUTEUR

Professeur d'Arts plastiques et d'Arts appliqués avec de nombreuses années d'enseignement en Lycées hôteliers et plus récemment sur le continent africain, **Jacques Decaen** a hérité de son père historien une passion pour l'Histoire, l'investigation, la recherche, au cœur des XVII^e et XVIII^e siècles, avec un intérêt particulier pour la symbolique, la rencontre de l'art et de l'aliment à l'époque moderne.

Ses différents postes d'enseignant, tant en France qu'à l'étranger lui ont offert autant de champs d'observation propices pour l'étude des particularités alimentaires et de thèmes comme : « Aliments et postures alimentaires : entre attraction et répulsion », « Le beau dans l'alimentation : le rituel et le signifiant », qui l'ont mené à écrire son premier roman, *Les Roses d'Héliogabale*...

LITTÉRATURES DE DACRES

Volontairement plurielle, la collection LITTÉRATURES DE DACRES accueille tous les styles de création littéraire auxquels nous sommes sensibles, mettant à l'honneur les « inclassables » ou « hybrides », histoires d'aventures humaines, nouvelles, romans ou récits littéraires de création, à la frontière du roman réaliste et d'une réalité romancée, histoires de l'Histoire, romans historiques, vies qui se racontent ou se rêvent...

ISBN : 978-2-491939-03-8



• Livre broché 458 pages
• Format : 14,8 x 21 cm
• **Prix : 18 €**
(17,06 € HT, TVA 5,5 %)

Disponible en librairie
ou sur commande

- Pour les particuliers :
commande sur
www.lalibrairie.com
www.dacres.fr

- Pour les libraires :
commande sur
www.lageneraledulivre.com
www.dacres.fr

DACRES éditions
4 place de l'Opéra
75002 PARIS

dacreseditions@dacres.fr

JANVIER 2022

DACRES éditions

SAS au capital de 25 000 euros - RCS Paris B 789 729 498 - NAF 5811Z

4, place de l'Opéra 75002 PARIS - Tél. 01 44 43 54 38 - dacreseditions@dacres.fr
www.dacres.fr