



## FICHE THÉMATIQUE

**LA JOURNÉE DU ROI  
LE SOUPER AU GRAND COUVERT (22 H)**

Tous les soirs, à partir de 22 heures, le Roi soupe en public « au grand couvert » dans l'antichambre du Grand Couvert, pièce située après la salle des Gardes. Les jours ordinaires, il est entouré de membres de sa famille proche (fils et filles de France, petit-fils et petites-filles de France et leurs conjoints). Une centaine de personnes assiste quotidiennement à ce souper mais tout se fait dans un silence mortel !

Sous la direction du « maître d'Hôtel prenant son bâton », le cérémonial déployé est très rigoureusement défini par l'Étiquette et se fait dans le plus grand appareil : deux garçons bleus installent devant la grande cheminée de marbre le fauteuil à haut dossier et par-devant ils dressent la table. Une vingtaine de pliants de velours cramoisi sont placés en demi-cercle face à la table du Roi pour les dames ayant « pris le tabouret ».

Pendant ce temps, encadré par deux gardes du Corps, carabine à l'épaule, le chef de Paneterie-Bouche, « responsable du couvert, du pain, du linge et du fruit de Sa Majesté », apporte majestueusement la nef, une pièce d'orfèvrerie en forme de vaisseau qui renferme les serviettes du souverain. Elle est posée sur la « table du prêt » dressée dans la salle des Gardes qui se situe à côté. Suivent les autres officiers avec les deux cadenas, sorte de petit coffre de métal précieux contenant le couvert du Roi, les assiettes en or, l'aiguière et son bassin, les soucoupes, les flacons et les verres, le tout placé sur d'autres tables recouvertes de nappe blanche.

Tandis que les gardes du Corps surveillent la nef, le gentilhomme-servant qui est de service touche d'une mouillette de pain, le pain et le sel du Roi et donne celle-ci à manger au chef du Gobelet. Il ôte ensuite le couvercle de la nef, en sort les coussins de senteur qui couvrent les serviettes et touche celles-ci d'un bout de pain qu'il donne également à manger au chef du Gobelet, et il fait de même avec la cuillère, la fourchette, le couteau et les cure-dents. Il reste ensuite de garde près de la table.

Sur la table du Roi, un gentilhomme-servant étale une serviette sur laquelle il pose une assiette et, à droite, le cadenas avec le pain, les couverts et la serviette soigneusement pliée. Puis d'un geste précis, il replie sur tout le couvert la serviette de dessous qui déborde. Au milieu de cette table, on dispose encore les colliers qui devront recevoir les plats, les couverts pour servir, enveloppés dans une serviette entre deux assiettes d'or et les girandoles dont on allume les bougies. Le maître d'Hôtel peut alors se rendre à l'Office-Bouche pour un premier essai des mets.

Le service « à la française » suit un rituel en plusieurs temps avec la succession des oilles (soupes), des entrées, des rôts (pièces rôties), des entremets et du fruit (notre dessert). Les plats du premier service, escortés par des gardes armés sont apportés sur la « table du prêt » par des officiers depuis les cuisines situées au rez-de-chaussée de l'aile du Midi. Après avoir été goûté, la douzaine de plats est placée sur la table royale après que chaque officier a mangé l'essai du plat qu'il a porté.



La maître d'Hôtel se rend alors chez madame de Maintenon avertir le Capitaine des gardes qui, aussitôt, annonce au Roi qu'il est servi. Précédé d'un huissier, éclairé par ses pages et suivi de son Capitaine des gardes, Louis XIV avance entre la haie des gardes qui présentent les armes puis s'installe dans son fauteuil derrière lequel ont notamment pris place le Premier médecin et le Premier chirurgien. Le monarque se découvre, tout le monde s'incline ou fait la révérence. Après les potages et les entrées, les gentilshommes-servants servent les quatre plats de rôtis et quatre petites salades, celui qui sert d'écuyer-tranchant découpe les volailles, les autres s'occupent du pain, changent les assiettes et les couverts.

Le Roi fait signe au gentilhomme-servant qui sert d'écuyer, celui-ci s'écrie aussitôt : « Messieurs, à boire pour le Roi ! » Sans perdre de temps, le gentilhomme-servant fait la révérence devant sa Majesté

et se rend au buffet dans la salle des Gardes ; il en revient avec la soucoupe d'or garnie du verre couvert et de deux carafons de vin et d'eau. Il fait l'essai avant de servir le Roi.

Le Roi fait signe pour que l'on apporte le troisième service, les entremets remplacent les petites entrées tandis qu'on laisse au centre de la table, les rôtis et les salades. Le chef du Gobelet envoie chercher le fruit.

Le Roi se lave les mains avec la serviette mouillée. Les princes se lèvent, les dames quittent leur pliant, font la révérence et se préparent à suivre le Roi dans sa chambre. Le souper est souvent pris en musique.