CHÂTEAU DE

DRUDAS

1774

Lorsque j'ai visité le Château de Drudas pour la première fois, quelle a été ma peine de constater l'état d'écroulement de la bâtisse. Et pourtant, j'avais regardé de nombreuses photos.

Il m'a fait penser à un vieil arbre qui plie sous le poids de ses branches, qu'il n'a plus la force de redresser. Les toitures, les escaliers, les parquets étaient endommagés par les infiltrations d'eau ; c'était une impression de désolation absolue.

Le château avait été laissé à l'abandon par différents propriétaires, peu concernés par l'histoire qu'il portait en lui.

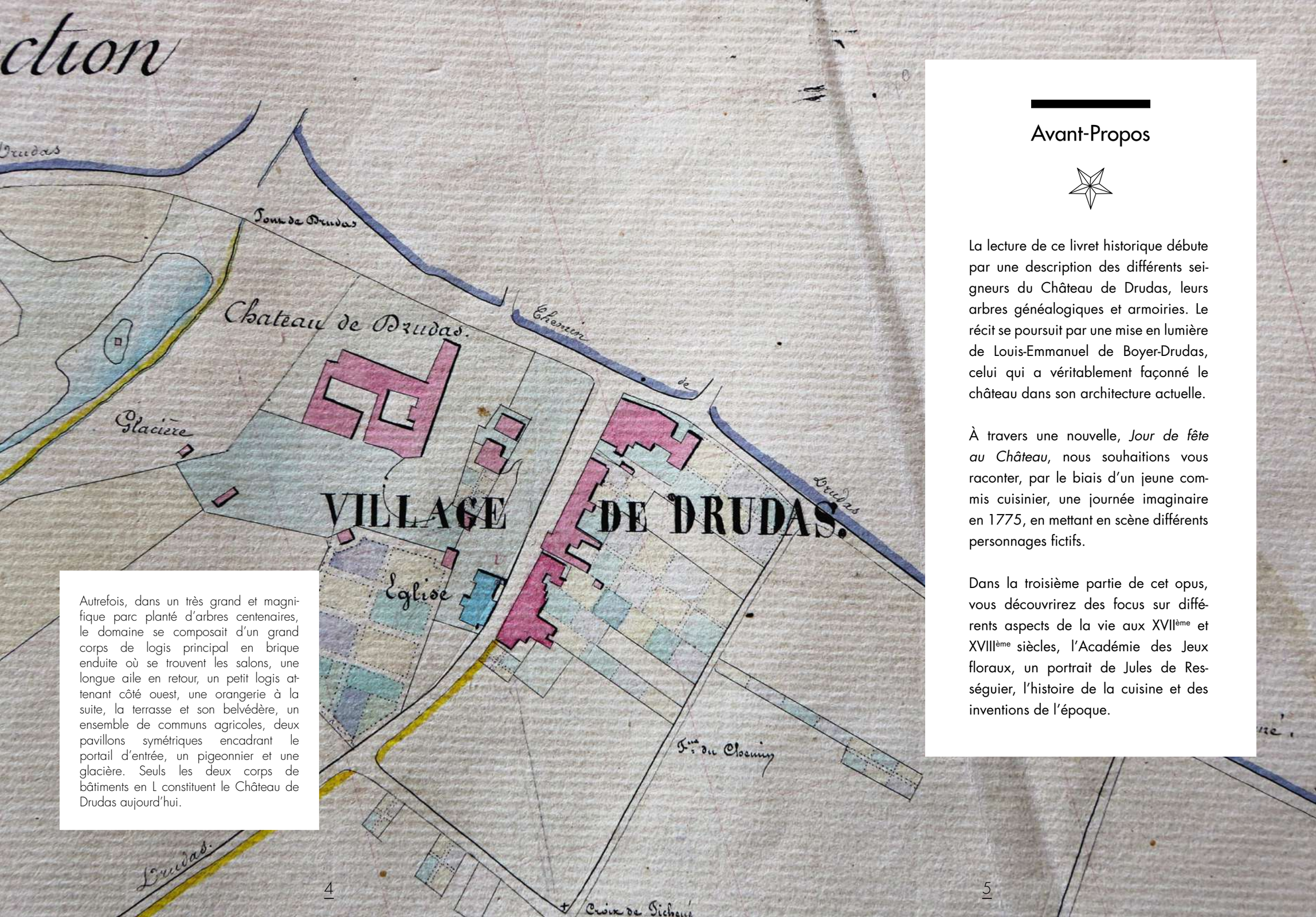
Je me suis appliquée à rechercher tout son historique et celui de ses occupants, moments passionnants qui m'ont fait remonter jusqu'à la féodalité, les mentions d'un premier château apparaissant vers 1150.

Je me suis promis de lui redonner tout son lustre, dans le respect de son aspect initial et la préservation ou restauration de nombreux décors, boiseries et sols d'origine.

C'est avec bonheur que je pose mes pas sur les tomettes anciennes qui ont vu se succéder tant de générations et que je m'imprègne de leur histoire.

Je souhaite que l'atmosphère du château vous transporte dans son passé, mais aussi vous fasse vivre un moment d'exception, chaleureux et apaisant, comme une résidence d'été où l'on vient chercher le repos.

Françoise ROSSI



Autrefois, dans un très grand et magnifique parc planté d'arbres centenaires, le domaine se composait d'un grand corps de logis principal en brique enduite où se trouvent les salons, une longue aile en retour, un petit logis attenant côté ouest, une orangerie à la suite, la terrasse et son belvédère, un ensemble de communs agricoles, deux pavillons symétriques encadrant le portail d'entrée, un pigeonnier et une glacière. Seuls les deux corps de bâtiments en L constituent le Château de Drudas aujourd'hui.

Avant-Propos

La lecture de ce livret historique débute par une description des différents seigneurs du Château de Drudas, leurs arbres généalogiques et armoiries. Le récit se poursuit par une mise en lumière de Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas, celui qui a véritablement façonné le château dans son architecture actuelle.

À travers une nouvelle, *Jour de fête au Château*, nous souhaitions vous raconter, par le biais d'un jeune commis cuisinier, une journée imaginaire en 1775, en mettant en scène différents personnages fictifs.

Dans la troisième partie de cet opus, vous découvrirez des focus sur différents aspects de la vie aux XVIIème et XVIIIème siècles, l'Académie des Jeux floraux, un portrait de Jules de Rességuier, l'histoire de la cuisine et des inventions de l'époque.

Vers 500 avant J.C., Ligures, Ibères et Celtes sillonnent le territoire aujourd'hui défini comme la Gascogne toulousaine. Les vergobrets celtes - des magistrats élus par les druides pour régir les cités gauloises - fondent de nombreux villages dont celui de Drudas. Une légende rapporte qu'un trésor gaulois dort toujours sur les terres de Drudas.

De simple *castrum* - un lieu fortifié - jusqu'au Moyen-Age, le château, qui ne ressemble pas encore au bâtiment dans sa forme actuelle, accueille le chevalier **Arnaud d'Esparbès**, seigneur de Drudas, en 1271. Au XVIème siècle, la lignée d'**Émeric de Léaumont** s'installe à Drudas. Son fils **Gillis de Léaumont** lèguera son nom et ses armes à **Louise de Léaumont d'Aubusson** qui devient ainsi seigneuresse de Drudas. Elle réside dans la demeure seigneuriale durant la première moitié du XVIIème siècle.

Le 22 septembre 1722, **Blaise de Boyer**, seigneur baron de Verduzan conclut un échange avec messire **Jean-Jacques de Verduzan**, comte de Miran : les terres de Verduzan contre celles de Drudas, moyennant 86800 livres.
Le petit-fils du sieur Blaise, **Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas de Sauveterre**, conseiller puis président à mortier au Parlement de Toulouse jusqu'en 1789, mainteneur à l'Académie des Jeux floraux (1760), fut chassé par la réforme Maupéou et s'exila au mois de septembre 1771 sur ses terres de Drudas. Il transforma rapidement le petit village en ruines et ses alentours en centre agricole longtemps cité comme modèle d'exploitation rurale. Dans le même temps, il fit rebâtir l'église et le château d'après

les plans de l'architecte Carcena ou Carcenac, dessina le parc et fit planter les arbres. À son décès, le 12 avril 1789, c'est sa sœur **Marie-Gabrielle de Boyer-Drudas**, épouse de **François Marie Louis de Rességuier de Miremont** (Président aux enquêtes du Parlement de Toulouse et fondateur de l'Académie des sciences de Toulouse) qui devint l'unique héritière du château et d'une immense fortune.

Se succèderont ensuite **Louis-Emmanuel de Rességuier de Miremont** (avocat général puis dernier procureur général au Parlement de Toulouse en 1778), époux d'**Angélique de Chastenet de Puységur** ; **Adrien Marie de Rességuier** (maire de Toulouse de 1828 à 1830. Son frère Jules de Rességuier se fit connaître dans le monde littéraire*. Enfin, vint **Gaspard Henri Edmond de Rességuier** (maire de Drudas de 1828 à 1852), époux d'**Albine d'Hémeric**. Cette dernière fut très aimée par les habitants du village : la comtesse habillait deux fois par an les enfants de son personnel et offrait le trousseau de mariage des jeunes filles. Elle aimait se promener en calèche dans le parc du château et déguster le vin rosé produit sur ses terres. Tout le village accompagna son convoi funèbre jusqu'à la chapelle familiale.
C'est leur fille, **Marthe de Rességuier**, épouse de **Joseph de Rigaud**, qui sera l'héritière du domaine.
Ses deux fils, **Jules** et **Henri de Rigaud** seront les deux derniers seigneurs de Drudas ; ils s'éteignent tous deux en 1923.

* *voir pages 24/25*

Une grande lignée d'hommes de pouvoirs et de lettres

Blaise de BOYER,
écuyer, conseiller du roi, payeur des gages du parlement, Baron de Verduzan puis de Drudas (acquisition par échange en 1722)

Anne de MERVIEL

Louis Emmanuel de CAMBON,
Président au Parlement de Toulouse en 1695
1670-1739

Marie de FERRAND
1679-1743

Bertrand Bernard de BOYER,
Baron de Drudas, Marquis de Sauveterre, Seigneur de Pinot, Cadours, Aussiac, Espaon et autres places
1697-1790

Marthe de CAMBON,
soeur de l'évèque de Mirepoix

Louis Emmanuel de BOYER DRUDAS,
Marquis de Sauverterre, Conseiller (1746) puis Président à mortier au Parlement de Toulouse (jusqu'en 1789)
1725-1789

Marie Gabrielle de BOYER DRUDAS
†1801

François Marie Louis de RESSÉGUIER de MIREMONT,
Marquis de Miremont
(par acquisition de la terre et du marquisat du même nom en 1763)
1719-1769

Louis Emmanuel de RESSÉGUIER de MIREMONT, Marquis de MIREMONT, Avocat général (1779) puis dernier Procureur général (1788) au Parlement de Toulouse
1755-1801

Angélique de CHASTENET de PUYSÉGUR
1766-1803

Jules de RESSÉGUIER,
Comte de Rességuier, poète & romancier, Maître des Requêtes au Conseil d'Etat, chevalier de la Légion d'honneur
1788-1862

Adrien Marie de RESSÉGUIER,
Marquis de Miremont, maire de Toulouse en 1829
1785-1871

Amélie de FLEURIAU
1788-1866

Edmond de RESSÉGUIER,
Comte de Rességuier
1813-1876

Albine d'HÉMERIC
1820-1909

Joseph de RIGAUD
1843-1898

Marthe de RESSÉGUIER
1844-1892

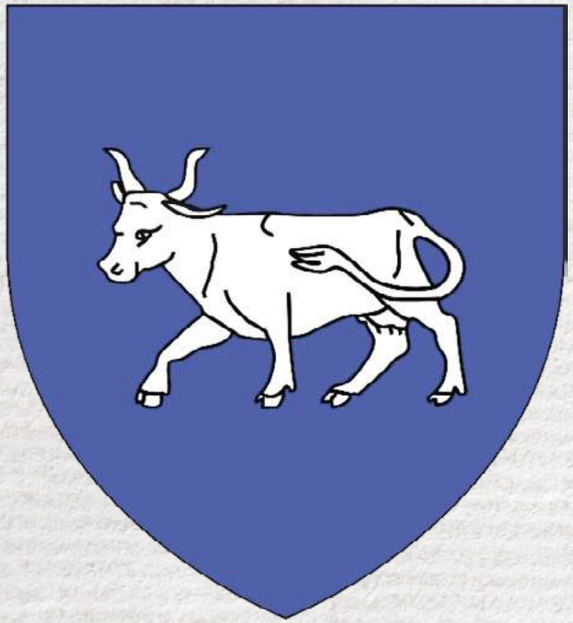
Henri de RIGAUD

Jules de RIGAUD

À l'instar du majestueux cèdre dans le parc du Château de Drudas, les familles de Boyer-Drudas puis de Rességuier se sont solidement enracinées dans les terres de cette vallée du Marguestaud. Elles ont marqué l'histoire du village et ont aussi joué un rôle dans la vie politique, économique et culturelle de Toulouse.

Blason de la famille de Boyer-Drudas

« D'azur à la vache d'argent »

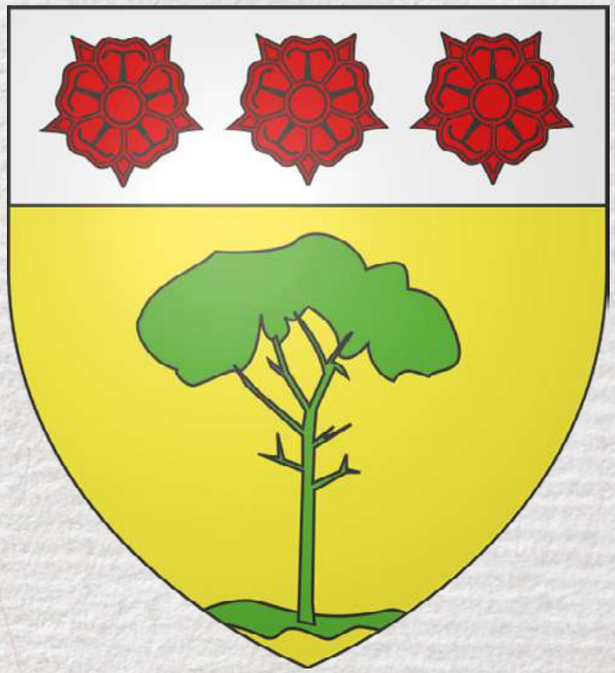


Le blason est la description écrite ou orale des armoiries d'une famille ou d'une communauté. Les armoiries figurent généralement graphiquement sur un écu de forme triangle isocèle, pointe en bas avec les deux grands côtés convexes. Tous ces dessins et textes répondent à des codes et à des références définis par l'héraldique, la science des études des armoiries et blasons.

N'ayant pu trouver trace des armoiries de la famille de Boyer-Drudas, nous avons sollicité Marc Sinniger, spécialiste en héraldique, pour l'interprétation ci-dessus.

Blason de la famille de Rességuier

« D'or à l'arbre de sinople sur une terrasse de même mouvante de la pointe de l'écu, le chef cousu d'argent chargé de trois roses de gueules »



ARMES DE RESSÉGUIER.

Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas
Marquis de Sauveterre
1725-1789

Comme bon nombre de membres de sa famille, Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas occupe des fonctions politiques d'importance. Son père, Bertrand-Bernard de Boyer, baron de Drudas, fut *conseiller au Parlement de Toulouse*. Après des études austères chez les Jésuites, Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas fut *Conseiller du Roi* puis *Président à mortier*, c'est-à-dire une des charges les plus importantes de la justice française, le degré suprême de la Cour d'appel.

En 1760, il hérite du *siège n°13 à l'Académie des Jeux floraux*, celui de Victor-Pierre-François de Riquet, marquis de Camaran.

De 1771 à 1775, Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas s'installe sur ses terres de Drudas et s'attache à aider les villageois souffrant d'une grande misère. À la fin de l'année 1775, il retourne à Toulouse et *préside la Chambre de la noblesse*. Dans le même temps, Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas alimente la chronique des salons mondains avec… son cabinet de bains ! En effet, il fut un des premiers parlementaires à bénéficier du confort extrême de l'eau chaude « au robinet » grâce à un réservoir d'eau et une chaudière en cuivre posée sur un fourneau. Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas n'en profitera que quelques mois, il s'éteint le 12 avril 1789, terrassé par une forte fièvre.

Château de Drudas
Gravure titrée DRUDAS, à Monsieur le Marquis de Rességuier,
datée du 22 mai 1850 et signée par le Comte de Comminges.

Jour de fête au Château

- récit imaginaire -

Lucien hâtait la cadence de ses pas, les premières lueurs du jour pointaient sur les vallons du Marguestaud. Maître Regoulin, le régisseur, lui avait bien recommandé d'être à son poste dès l'aube. Lucien ne connaissait pas encore le chemin pour arriver au plus vite au domaine, il craignait de n'avoir pas pris la route la plus rapide, il avait suivi le ruisseau de l'Ermitage puis s'était laissé distraire par les aboiements de la meute du piqueur du Château, des chiens pur-sang de l'Ariège réputés dans toute la région.

Au détour du chemin, Lucien aperçut enfin le pigeonnier avec ses lucarnes trouées pour accueillir les nombreux volatiles de l'élevage colombier. Le château n'était plus loin. Il croisa les lavandières qui se dirigeaient vers le lavoir, les panières remplies de linge. Elles bavardaient joyeusement et ne prêtèrent guère attention au jeune garçon timide qui s'était brusquement mis à courir.

À bout de souffle et en sueur, Lucien se tenait enfin devant monsieur Dupuy, l'intendant du château, et le maître-queue, responsable du personnel des cuisines. Ce dernier énonça à Lucien une avalanche de tâches.
« *N'oublie pas de remplir comme on te l'a expliqué hier les creusets du potager de cuisine*[1]*, tu iras ensuite voir le hâteur qui te donnera les consignes pour surveiller les viandes sur la rôtissoire*[2] ».

[1] voir page 38
[2] voir page 42

Sans s'attarder une minute de plus, Lucien se faufila jusqu'aux cuisines du château. Depuis deux jours, une effervescence particulière régnait dans tous les recoins de la belle demeure. On annonçait la visite d'éminents amis écrivains chez Monsieur le Marquis et Madame. Le maître d'hôtel, les femmes de chambre, les valets, les cuisinières, les jardiniers virevoltaient dans un ballet parfaitement synchronisé, et pourtant étourdissant pour le spectateur de cette scène, afin de mettre en ordre chaque pièce, disposer les bouquets de fleurs dans les chambres des maîtres et des invités, composer les menus pour les trois jours à venir.

Dans l'âtre, Lucien préleva des braises et remplit les creusets du potager de cuisine : peu de braises dans le premier pour la marmite qui sert à braiser lentement les viandes, des braises plus abondantes et plus vives dans les deux autres pour raviver les bouillons qui attendent les légumes et les poissons à pocher. Selon les ordres du maître-queue, la cuisinière - qui dirigeait une armée de petites mains qui épluchaient, pelaient, triaient, découpaient et pétrissaient - avait eu un petit faible pour ce jeune garçon de la campagne qui avait abandonné la pêche et les travaux des champs, le temps des festivités au château. Elle lui avait préparé une belle tranche de pain généreusement tartiné de confit de canard.

Lucien savoura ce petit-déjeuner inattendu et bienvenu tout en actionnant le mécanisme de la rôtissoire à trois broches installées au-dessus des braises et garnies de volailles.

Avec un pinceau trempé dans une marinade aux herbes aromatiques, Lucien badigeonnait chaque poulet pour qu'il dore joliment et uniformément. La tâche était monotone et Lucien se laissait volontiers distraire par la scène qui se déroulait devant lui, un moment de vie qui aurait certainement inspiré les plus grands peintres. De nombreuses pièces de viandes étaient suspendues sur des couronnes d'office[3], des tresses d'ail violet de Cadours pendaient aux crochets, des jarres çà et là renfermaient les réserves d'huiles, de graisse et de miel.

Les deux épaisses tables de cuisine étaient recouvertes d'ustensiles et d'ingrédients qui attendaient d'être cuisinés À l'extrémité de la table, trônait un très grand plat de service destiné à accueillir les volailles rôties. Posée sur le côté, une impressionnante fourchette d'honneur en fer forgé, longue comme l'avant-bras et richement décorée sur une face, était destinée uniquement à découper et servir la viande devant les invités.

À midi, les cloches se mirent à retentir. Le prêtre avait souvent loué le Sieur Jean Émeric de Léaumont, Seigneur de Drudas en 1653, pour avoir offert à l'église du village les cloches qui retentissaient à la volée pour annoncer les naissances, les mariages, pour fêter la fin des hostilités lors des guerres fratricides ou accompagner les êtres chers dans leurs dernières demeures.

[3] voir page 38

→

Dans l'une des granges, un réfectoire avait été improvisé pour la collation de tout le personnel du château. Les conversations fusaient et s'entremêlaient, Lucien saisit au vol des bribes d'histoires. Sur les conseils d'un proche parent[4] qui fréquentait assidûment les salons littéraires parisiens, Madame avait engagé un maître d'hôtel aguerri aux nouveaux usages de la salle à manger[5]. Une table en forme de S avait été dressée dans l'orangerie, recouverte de magnifiques nappes de lin teintes au pastel[6].

Madame la Marquise avait aussi commandé à un pastelliste ce beau portrait d'Isaure, l'inspiratrice des membres de l'Académie des Jeux Floraux où siégeaient son mari et nombre de leurs amis. Le tableau avait naturellement trouvé sa place dans l'orangerie, s'accordant à merveille avec le papier peint aux motifs de fleurs[7] commandé à Paris chez un dominotier réputé.

Sur la table, de nouveaux accessoires avaient fait leur apparition tels que ce moutardier en faïence décoré de fleurs, assorti à la saucière, au beurrier et au pot à condiments, ainsi que toutes les cuillères ad hoc pour chaque usage.

Quant à la cuisinière et la pâtissière, elles avaient été priées de s'inspirer des gravures que le maître d'hôtel avait emportées dans ses bagages. Le maitre-queue s'était aussitôt enflammé pour ces sauces nouvelles comme la béchamel et le chaud-froid en gelée pour les volailles, ces présentations pyramidales spectaculaires[8].

[4] Jules de Rességuier - voir page 24
[5] les plans de table - voir page 36
[6] voir page 32
[7] voir pages 28 à 31
[8] voir page 34

Avant de reprendre son poste de galopin[9], Lucien ne put s'empêcher d'admirer quelques instants, caché sous le porche, le défilé des calèches qui commençaient à arriver dans la cour du château. Les cochers avec leurs livrées, leurs chapeaux hauts de forme firent grande impression sur le jeune garçon. Pas autant que ces dames qui affichaient d'impressionnantes robes de taffetas, de satin et de velours, ainsi que des chapeaux où se côtoyaient des plumes, des oiseaux, des papillons et des fleurs de toutes les couleurs. Une armée de valets s'affairait à transporter les malles des invités dans leurs chambres tandis que ces messieurs, fort élégants dans leurs vestes de brocart et leurs jabots, faisaient quelques pas dans le parc pour échapper quelques instants à cette agitation.

Aux premières lueurs du soir, Lucien fut appelé dans l'orangerie pour allumer les quatre-vingt bougies des chandeliers. Les lueurs et leurs reflets dans les vitres jaillirent comme un lever de rideau sur cette grande salle laissant apparaître ce décor onirique.

Lucien reprit le chemin de la ferme de ses parents, laissant encore un peu son imagination vagabonder dans cette salle constellée de lumières. Demain, il était encore convoqué au Château pour aider à installer un autre décor merveilleux : une table champêtre sous le cèdre du parc…

[9] voir page 40

ANNEXES HISTORIQUES

Académie des Jeux floraux de Toulouse ..... p 22

Biographie de Jules de Rességuier ..... p 24

Poésies de Jules de Rességuier..... p 26

Les papiers peints trouvés au Château de Drudas..... p 28

L'art de la dominoterie..... p 30

Toulouse et le pastel..... p 32

Histoire de la cuisine aux XVIIème et XVIIIème siècles..... p 34

Les plans de table..... p 36

Le potager de cuisine..... p 38

Le verdurier ..... p 40

Le tourne-broche mécanique ..... p 42

Recette illustrée : profiteroles d'automne..... p 44

Recette illustrée 2 : pièce montée meringue-ananas..... p 46

L'Académie des Jeux floraux

Fondée en 1323 par sept troubadours – en réalité des notables épris de poésie –, cette académie porte le nom d'une fête romaine de l'Antiquité, les Jeux floraux, en hommage à la déesse Flore.

Le premier prix fut remis le 3 mai 1324 et depuis, à la même date chaque année, sont récompensées des poésies écrites en français et en occitan. Les prix prennent la forme de fleurs en bronze coloré : violette, églantine, souci, œillet ou encore lys. Le lauréat qui obtient trois fleurs accède au titre de maître des jeux. Ont obtenu ce titre *Pierre de Ronsard*, *Châteaubriand*, *Frédéric Mistral*, *Alfred de Vigny* ou encore *Victor Hugo* alors à peine âgé de 17 ans ! Plusieurs *membres des familles de Boyer-Drudas et de Rességuier* ont siégé à l'Académie des Jeux floraux.

L'Académie des Jeux floraux, la plus ancienne société littéraire du monde occidental, siège depuis 1894 dans l'Hôtel d'Assézat, la somptueuse demeure d'un riche marchand de pastel (voir p.32). On peut y admirer la statue de *Clémence Isaure*, personnage imaginaire et mythe fondateur des Jeux floraux. Un éloge à la muse inaugure d'ailleurs chaque attribution de prix.

Académie des Jeux floraux
Hôtel d'Assézat, Palais des Académies
Rue de Metz
31000 Toulouse

Jules de Rességuier,
poète romantique
1788-1862

Fils d'Emmanuel de Rességuier, marquis de Miremont et procureur général du Parlement de Toulouse, et d'Anne-Angélique Louise de Chastenet de Puységur, descendante du maréchal de Puységur qui s'est distingué à la guerre auprès de Louis XIV et de Louis XV, Jules de Rességuier est le digne héritier de cette noblesse de robe et d'épée* qui cultivait autant le maniement des armes que celui des mots.

Après une carrière *militaire dans la cavalerie*, Jules de Rességuier entre au *Conseil d'Etat* à Paris et épouse Charlotte-Pauline de Mac-Mahon. Il consacre le plus clair de son temps à la poésie. *Membre de l'Académie des Jeux floraux à Toulouse*, Jules de Rességuier y recevra des pièces en vers d'un jeune prodige, Victor Hugo. Ce dernier reçut deux prix aux Jeux Floraux. Une correspondance débuta entre le jeune auteur et son juge académique qui se mua en une amitié profonde.

Surnommé le « poète des élégances », Jules de Rességuier contribua activement à la revue phare du romantisme *La Muse française* aux côtés du dramaturge Alexandre Soumet, de Victor Hugo, Marceline Desbordes-Valmore et Alfred de Vigny entres autres.

** c'est-à-dire la noblesse issue de personnes occupant des fonctions dans le gouvernement ou la justice et la noblesse issue de ceux s'étant distingués dans des fonctions militaires.*

Notre maison

Est-ce là-haut une bastille ?
Est-ce de France ou de Castille
Un drapeau flottant dans les airs ?
Quelle est cette clarté qui brille
Au-dessus de ces arbres verts ?

Ce n'est rien ; - quelques pierres blanches,
Quelques légères minces planches ;
Un petit toit à l'horizon
Qu'un arbre couve de ses branches ;
Mais ce rien… c'est notre maison.
…

La nouvelle maison

De mon père en pleurant je reçus l'héritage ;
Le château séculaire entra dans mon partage.
Il appuyait là-haut, dans les flancs du rocher,
Son imprenable base au niveau du clocher ;
Et de ses quatre tours, quand j'ai vu la dernière
S'incliner de vieillesse et tomber pierre à pierre,
J'ai choisi, pour bâtir ma nouvelle maison,
Ce coteau d'où l'on voit comme un double horizon,
L'un étroit, l'autre immense ; on admire et l'on prie ;
On demeure muet ; en extase ! ou l'on crie
Qu'avec un grand secret de prédilection
Dieu partage ce point de la création.
…

Extraits des poèmes « Notre Maison » et « La Nouvelle Maison »

La ville de Toulouse

L'industrie aujourd'hui qui bâtit et nivelle
Fait de ma vieille ville une ville nouvelle.
A ces murs éclatants et sous ces légers toits,
Je ne reconnais plus Toulouse d'autrefois,
Ma Toulouse guerrière à l'héroïque histoire,
Toulouse aux forts remparts, Toulouse étroite et noire,
Avec les bastions dont ces murs étaient ceints,
Et ses caveaux remplis des reliques de saints ;
Son Capitole orné de chapiteaux doriques,
Les portails surbaissés de ses maisons de briques,
Sur ses pavés aigus d'inégales hauteurs,
Le doux balancement des chaises à porteurs,
Ses usages pareils aux antiques coutumes,
Ses vêtements taillés sur les anciens costumes,
Des métiers et des arts les corporations,
Apportant leur symbole à nos processions ;
Les veuves entourant de crêpes leurs longs cierges,
Les roses parfumant la bannière des vierges,
Les pénitents prenant l'attitude des pleurs,
Sous leurs grands capuchons de diverses couleurs ;
Le Premier Président suivi de son carrosse,
L'archevêque marchant appuyé sur sa crosse,
Vêtu d'or, rayonnant comme l'astre des jours,
Toujours psalmodiant, et bénissant toujours.

Ô ville où je naquis, et que j'aurais choisie,
Avec tes souvenirs, ta foi, ta poésie,
Tu paraissais superbe aux regards envieux,
Car cela, c'était beau, c'était grand, c'était vieux !

Extrait du poème « La ville de Toulouse »

Les papiers peints trouvés au château de Drudas

Importés de Chine dès le XVIème siècle, les papiers peints sont **à l'origine décorés à la main** puis **imprimés à la planche** et **coloriés au pinceau** (voir l'art de la dominoterie p.30).

Lors des travaux de rénovation du Château, des lambeaux de papiers peints ont été retrouvés dans différentes pièces. Beau bouquet d'artichaut, fleurs au cœur d'un orangé flamboyant ou frise de petits boutons blancs prêts à éclore sont autant de **témoignages d'un passé raffiné et élégant**. Ces vestiges semblent dater de 1900 à 1920. En effet, les motifs **végétaux stylisés ou naïfs** exotiques à la manière du Douanier Rousseau voire même les trompe-l'œil sont très prisés au début du XXème siècle.

L'art de la dominoterie

Au XVIIIème siècle, les papiers dominotés dament le pion aux tentures qui étaient tendus sur les murs des châteaux et nobles demeures. Certes, **les tentures camouflaient certaines irrégularités** des parois et **réchauffaient les froides et grandes pièces**. Mais les papiers dominotés étaient très faciles à poser, ne conservaient pas les erreurs et étaient terriblement modernes pour l'époque.

Ancêtres du papier peint, le domino ne se présente pas en rouleau : c'est **une feuille de 35 x 45 cm, constitué de papier artisanal type vergé pur chiffon.** De nombreux moulins fournissaient ces papiers très résistants fabriqués à partir de draps de lin. Les artisans dominotiers marquaient chaque feuille de leur nom, précédé du lieu de fabrication et du numéro du modèle. Les motifs des papiers dominotés étaient le plus souvent géométriques ou floraux.

Le procédé de fabrication, emprunté à l'industrie textile, a été adopté par les dominotiers pour contourner un interdit de Louis XIV qui voulait éviter la concurrence envers les tisserands : **les motifs sont appliqués au frotton** (boule d'étoffe pour tirer des gravures sur bois) ou **imprimés à partir d'une plaque gravée**. Cette dernière est encrée au rouleau, chaque domino est imprimé feuille à feuille à la planche, puis peint à la main ou au pochoir.

Ces papiers étaient de véritables chefs d'œuvre de raffinement. En effet, un pinceauteur, l'artisan chargé de la mise en couleur de chaque feuille, devait par exemple **appliquer avec minutie et patience des petites touches de couleurs** pour former les pétales et le cœur de près de 700 dominos pour décorer un petit salon particulier !

La technique de pose des maîtres dominotiers est **détaillée dans de précieuses planches illustrées de l'Encyclopédie Diderot et d'Alembert**. Chaque feuille de papier dominoté est émargée, encollée, puis assemblée bout à bout avec la suivante. Le papier peint dominoté est très souple et s'adapte aux configurations parfois ondulantes des murs des vieilles demeures.

Au XVIIIème siècle, les papiers dominotés servaient également à couvrir l'intérieur d'objets tels que les coffres de mariée, les cartons à chapeaux, les cheminées hors d'usage, les tiroirs à secrets, les boîtes de dévotion, les coffrets à correspondances. Les papiers dominotés faisaient souvent office de couverture d'attente pour les livres que les bibliophiles confiaient ensuite à leur relieur.

Toulouse et le pastel

Cette plante herbacée, l'***isatis tinctoria***, surnommée « l'herbe du Laurageais » ou « pastel des teinturiers » fit la **fortune de Toulouse et de ses environs**. Teinture royale chez les Égyptiens, peinture de guerre pour les Celtes qui s'en enduisaient le visage, cette plante à fleurs jaunes fut cultivée en Europe dès le XIIIème siècle et connut son **apogée en Pays d'Oc au XVIème siècle**.

Les sols riches en calcaire, en silice et en argile, ainsi que le climat, sont très favorables à la culture de cette plante en Occitanie.
Les feuilles d'isatis tinctoria sont ramassées dès qu'elles commencent à jaunir, vers la Saint-Jean. Elles sont ensuite lavées puis mises à sécher. Vient alors l'étape du broyage qui était effectuée dans des moulins à traction animale pour une extraction douce. De nombreux **vestiges de moulins pasteliers sont les témoins de cette production intensive** dans la campagne toulousaine. Après fermentation, des coques de pulpe sont formées, ce sont les cocagnes qui donneront le nom de **« Pays de cocagne »** au triangle Albi-Carcassonne-Toulouse. Elles devront sécher près d'un an sur des claies avant une nouvelle fermentation.

Le pastel fit la fortune de grands marchands à l'instar de **Pierre d'Assézat** qui fit construire le somptueux Hôtel d'Assézat[1] à Toulouse. Quant à **Jean de Bernuy**, celui-ci amassa une si grande fortune qu'il put payer la rançon de François 1er quand celui-ci fut prisonnier de Charles Quint. Ou encore **Simon Lancefroc** qui permit à sa famille d'accéder au poste de capitoul[2].
La chute de la culture du pastel est due à la difficulté de production de cette teinture (quatre ans sont nécessaires, du semis à la vente du pastel), aux pratiques douteuses des producteurs et à l'avènement de l'indigo beaucoup plus facile à fabriquer.

[1] aujourd'hui, le musée de la fondation Bermberg
[2] le capitoulat est une sorte de conseil municipal dont les membres, les capitouls, dirigeaient la ville de Toulouse jusqu'en 1790.

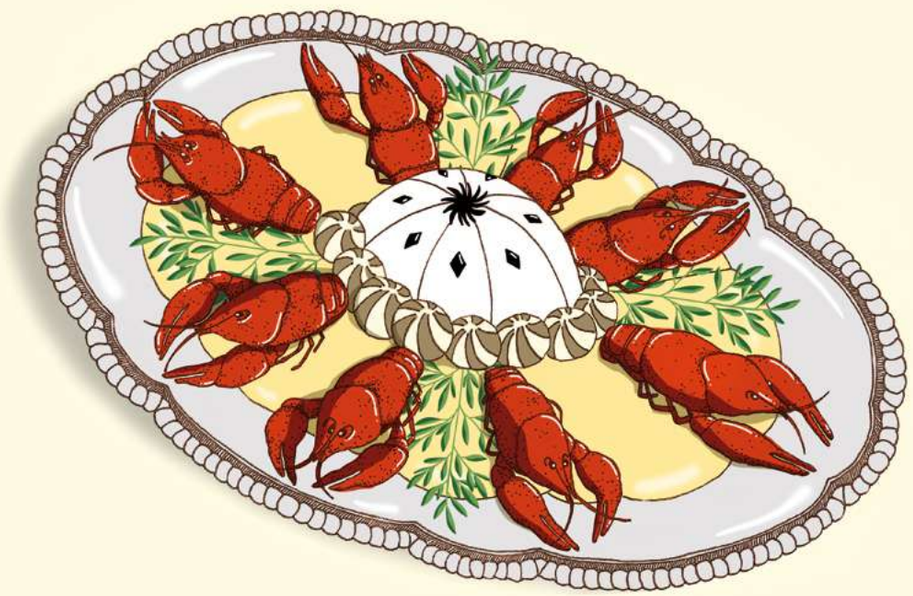
La gastronomie des Lumières

Le siècle des Lumières a fait également rayonner la cuisine par ses bouleversements et ses inventions. **Les délicats fumets dament le pion aux épaisses sauces**, les garnitures sont plus raffinées (huîtres, truffe et béatilles par exemple). **Le chaud-froid de volaille** imaginé en 1759 pour le maréchal de Luxembourg au Château de Montmorency fait un tabac ; **le champagne et le camembert**, fromage avec une croûte affinée conçu par une fermière de la Brie, font leurs apparitions sur toutes les tables élégantes du Royaume de France.

Mettre au point un plat devient même un passe-temps très aristocratique ! Ainsi, le roi Louis XV inscrit entre autres au patrimoine culinaire français ses fameux œufs en chemise à la fanatique, des œufs pochés. La duchesse de Berry, la fille préférée du Régent, le duc d'Orléans, a laissé aussi à la postérité ses fameux **filets de lapereaux à la Berry.**

Quant à Madame de Pompadour, elle avait surpris les papilles expertes de Louis XV en lui proposant sa recette de **filets de volailles à la Bellevue** du nom de son château de Bellevue à Meudon, ainsi nommé parce qu'il se situait sur un plateau dominant la Seine. Ce plat servi froid, en gelée, était **parfait pour les diners tardifs ou d'après-spectacle.**

La favorite qui succéda à Madame de Pompadour - la fameuse comtesse Du Barry -, arrière petite-fille d'un maître-rôtisseur, petite-fille d'un cuisinier et marchand de vins, Jeanne-Antoinette Poisson devenue Madame du Barry, fit mitonner, pour un des soupers avec le roi, un velouté de chou-fleur. De nombreux plats à base de ce crucifère, rapporté du Moyen-Orient et cultivé par La Quintinie, porte souvent le nom de Dubarry. Les desserts eux aussi connaissent une véritable révolution. **Les fruits - notamment l'ananas -, sont omniprésents, confits, en gelée** ou dressés en forme d'impressionnantes pyramides.



Les plans de table, un raffinement oublié

Ce plan de table de type « fer à cheval » est l'un des rares relatant un repas qui s'est réellement déroulé et qui fut décrit dans des archives. Il témoigne aussi de l'engouement de la noblesse anglaise - tout comme les autres cours européennes - pour les nouvelles pratiques de la Cour de France, la scénarisation théâtrale et spectaculaire des repas.

Illustration extraite de The compleat city and country cook *par Charles Carter, 1732. 1ère édition*

Les arts de la table n'ont cessé d'évoluer au fil des siècles pour connaître une véritable **apogée au XVIIème siècle**, comme en témoignent les plans de table glissés dans les livres de cuisine de l'époque

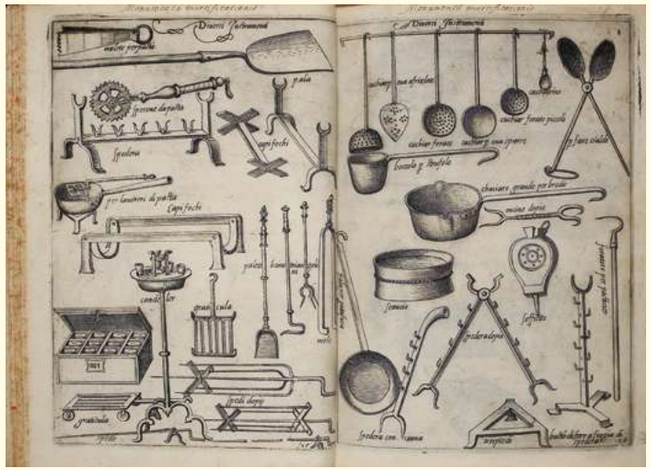
À partir du XVIème siècle, **les illustrations apparaissent peu à peu dans les livres de cuisine :** des gravures décrivent les différents types d'ustensiles de cuisine et d'équipement des offices, des schémas techniques expliquent des gestes de cuisine, des découpes, des façonnages. Les **plans de table**, quant à eux, sont **destinés au maître d'hôtel**, le plus haut gradé de la cuisine. Tous les aspects de ce nouveau métier (autrefois, la fonction était occupée par l'écuyer de cuisine) sont décrits : le personnel sous ses ordres, les attributions de chacun, le rythme d'un repas. Les plans de table reflètent **l'aura de la noblesse française**, **du bon goût « copié » dans toutes les cours européennes**. Il n'est pas rare que ces croquis et consignes, couchés sur ces soufflets de papier, requièrent des répétitions avec tout le personnel de l'office pour parfaitement maitriser les architectures et les « rythmes » des repas, mis en scène ici par **des pyramides de fruits**, et là par des **plats « volants »**, c'est-à-dire **surélevés par une structure métallique.**

Les noms et horaires des repas sont également fort différents. Au Moyen-Age, la bienséance dans la noblesse et l'aristocratie est de dîner le matin vers 10 heures et de souper vers 18 heures. Les paysans, quant à eux, ponctuent leurs journées de labeur par trois repas. À partir du XVIIème siècle, **les mots et la chronologie des repas varient** : le *desjeuner* est le premier repas au réveil, celui qui rompt le jeûne ; le *disner* celui de la mi-journée et le *souper* est la collation du soir. Le dîner ne tardera pas à devenir le repas de la fin de journée, peut-être une habitude héritée du Régent et de ses courtisans, adeptes d'orgies et d'agapes nocturnes, qui se levaient à midi et se couchaient au petit jour !

Le potager de cuisine, ancêtre du fourneau

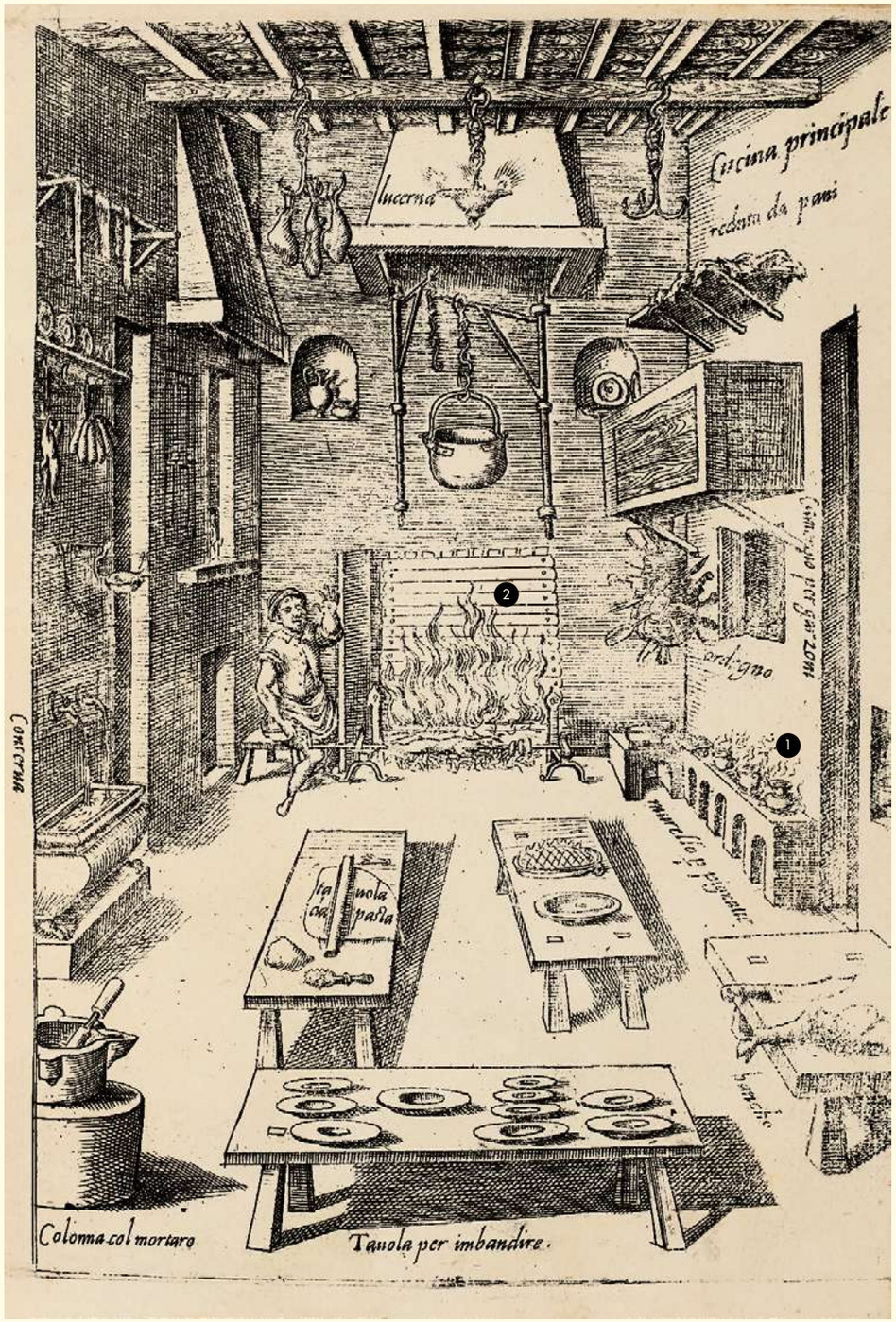
Le potager de cuisine[1] est composé d'un **muret-paillasse** dans lequel sont installés des **creusets à braise**. Selon la quantité et la vivacité des braises versées dans chaque creuset, la cuisson ainsi plus raffinée et précise s'effectuait sur « **le feu de marmite** » pour les bouillons, « **le feu de grillade** » pour les ragoût et « **le feu de rôti** » pour le braisage.

Le potager de cuisine est complémentaire de la cuisine de l'âtre[2]. En effet, des **broches** sont fixées, des **chaudrons** sont suspendus et des trépieds installés au-dessus des braises de la cheminée pour accueillir des poêles à longs manches ou des poêles trouées à châtaignes.
Quant au **four**, il permet de cuire les pains, les gratins, les tartes, les tourtes et les terrines.



Ci-contre : Opera dell'arte del cucinare de Bartolomeo Scappi est un livre fondateur en 6 actes, comportant de nombreuses illustrations qui décrivent les ustensiles utilisés, les diverses pièces servant à la confection des repas, les métiers de bouche. Son auteur, un cuisinier italien originaire de Bologne, fut le cuisinier de plusieurs cardinaux et différents papes. En 1570, son livre réunit près d'une centaine de recettes et présente sa passion pour les banquets avec des plats d'une extravagance folle.

Dans l'aile ouest du château de Drudas vous pourrez admirer un magnifique exemplaire de potager de cuisine.



Le verdurier, un officier à la main verte

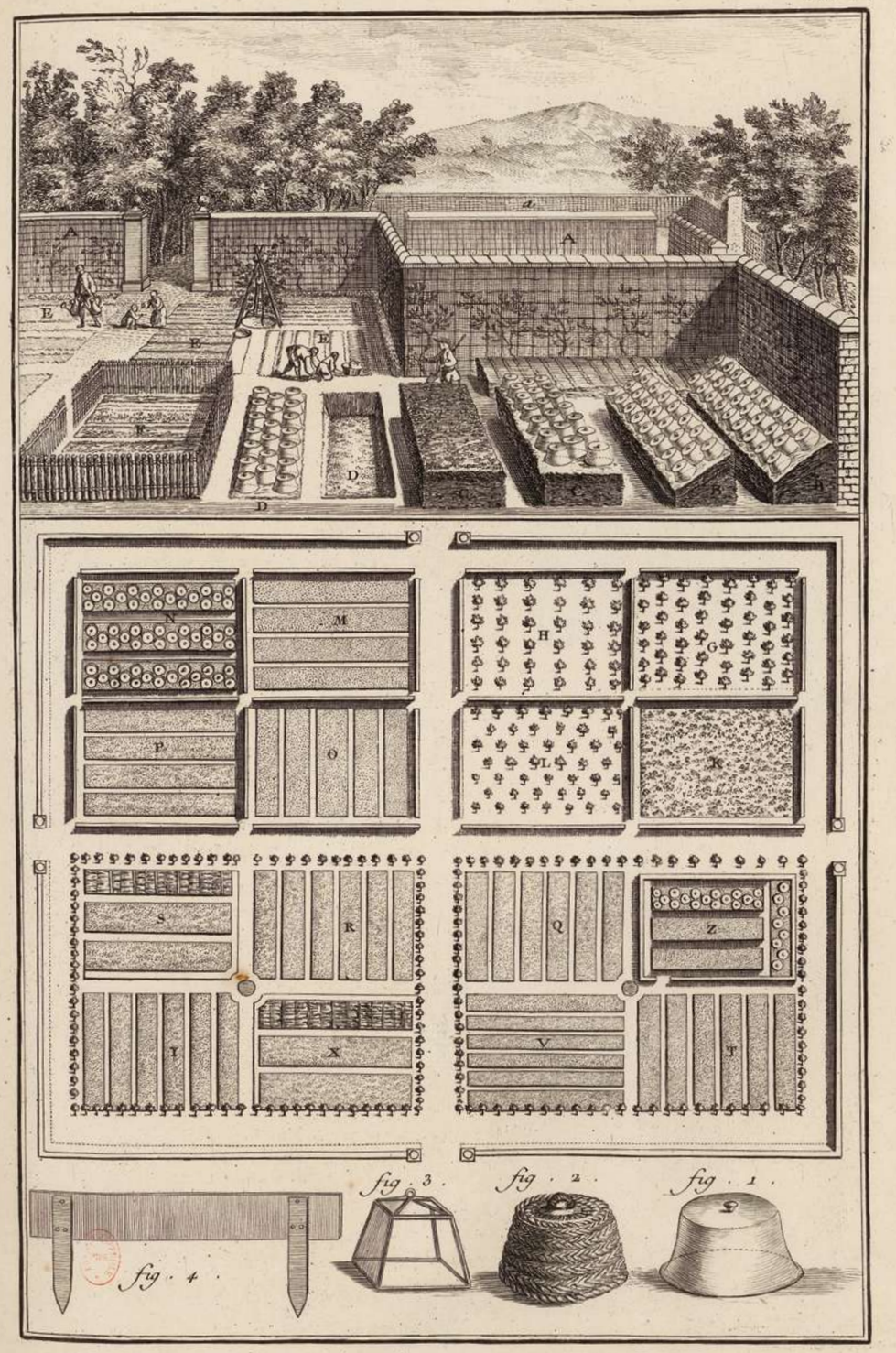
À la Cour royale, les officiers de la *Bouche du roi*, administration de la table royale, constituaient un véritable **bataillon de métiers de bouche** pour veiller à l'approvisionnement, à la confection et au bon déroulement des repas à la Cour.

Parmi eux, **l'échansonnerie** gère le service des vins (*l'échanson* goûte notamment tous les vins pour écarter les risques d'empoisonnement du roi), **le lieutenant de fruiterie** sélectionne les fruits pour les desserts et les sorbets, **le hâteur** est en charge du rôt c'est-à-dire des viandes cuites à la broche, aidé par une nuée de **galopins**, des jeunes enfants commis de cuisine. **L'officier de fourrière** fournit le bois de chauffage et celui pour la cuisine, sans oublier **le falotier** qui illumine les escaliers et les cours avec ses falots (lanterne de suif) et ses bougies. **L'officier avertisseur**, à cheval aux côtés du roi, a pour mission de prévenir **l'écuyer de cuisine** et **le maître-queue** de l'heure à laquelle le souverain souhaite prendre ses repas quant il est en voyage.

Le verdurier, quant à lui, veille sur les légumes du roi, notamment les asperges, les artichauts et les petits pois très prisés ainsi que les herbes aromatiques et les salades.

Le restaurant de Drudas porte le nom de verdurier en référence au chef Eric Sampietro, passionné par les plantes et les légumes.

*Ci-contre : une planche illustrée extraite de l'*Encyclopédie Diderot et d'Alembert



Le tournebroche, de la manivelle à l'électricité

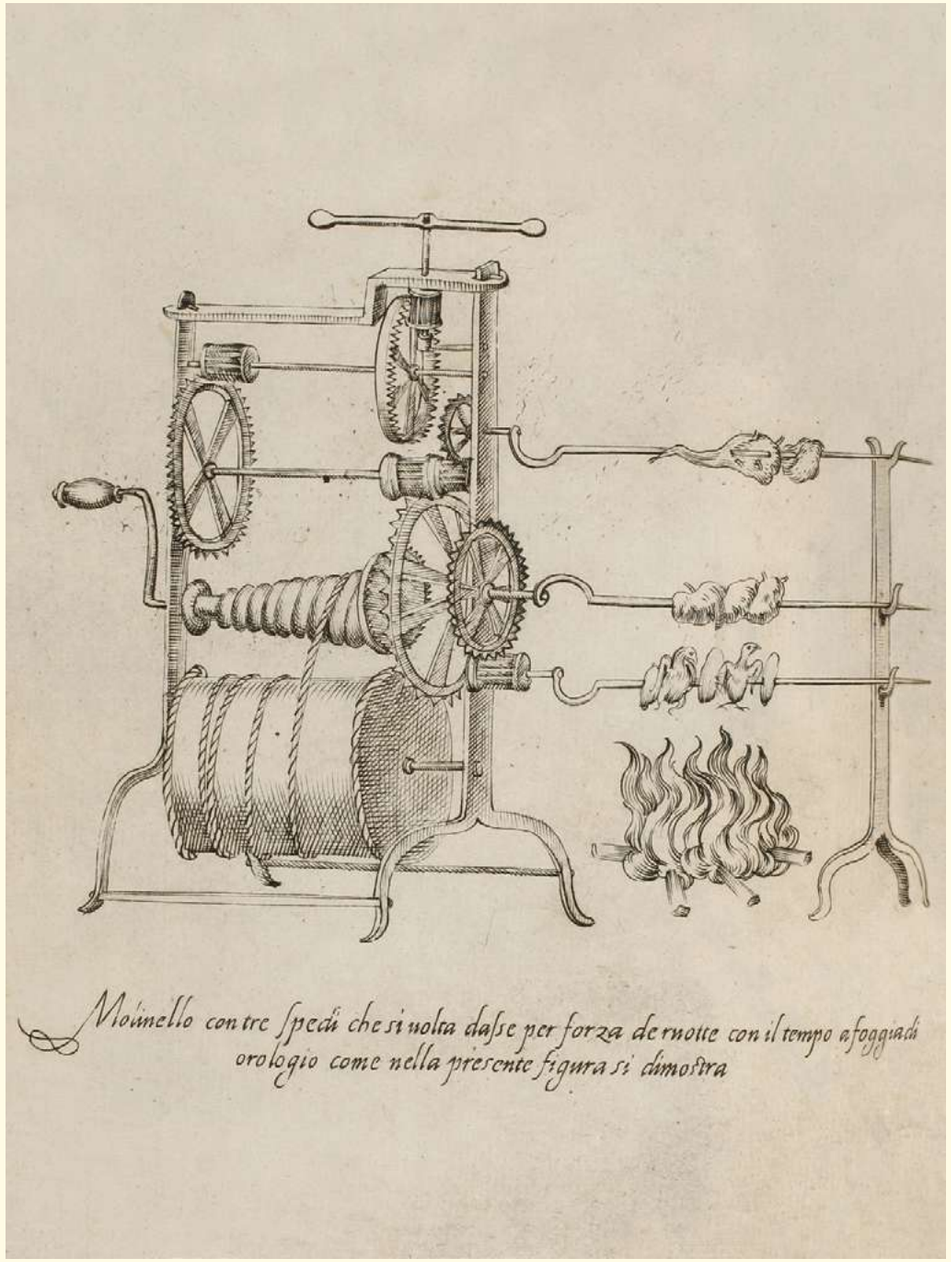
La cuisson à la broche, d'animal entier ou de pièces de viande, est fort prisée pour la qualité du rôtissage. Jusqu'au XVIème siècle, c'est un marmiton appelé **galopin** ou un **chien-tournebroche**, spécialement entrainé pour cette tâche et installé dans un gros tambour en bois (comme un hamster !), qui actionnent le mécanisme.

À partir du milieu du XVIème siècle, différentes techniques automatiques sont mises au point. Un simple **système de ressort** puis de **contrepoids**, jusqu'à l'ingénieux **tournebroche à vapeur**, mis au point au XVIIIème siècle mais pourtant décrit par le visionnaire Léonard de Vinci ou Taqi Al Din, un savant turc, également astronome officiel du sultan, qui rédigea un traité sur les moteurs à vapeur.

Le **tournebroche à gaz** puis celui **à l'électricité** remplacent progressivement ces merveilles de mécanique.

Dans le salon du Potager du Château de Drudas, vous pouvez admirer à gauche de la grande cheminée les vestiges d'un mécanisme de tournebroche à contrepoids.

Ci-contre, le dessin d'un tourne-broche à ressort figurant dans le livre Opera dell'arte del cucinare *de Bartolomeo Scappi*



Profiteroles d'automne*

Chez le volailler, choisissez **8 belles crêtes** et **12 rognons de coq**. Commandez également une **carcasse et des abattis** pour réaliser un bouillon de volaille. Chez le tripier, sélectionnez **un généreux de veau** soigneusement préparé.
De retour aux fourneaux, **faites blanchir** les crêtes et retirez la fine peau. **Plongez** les crêtes et les rognons de coq dans le bouillon de volaille et **laissez cuire** une heure à petits frémissements. **Faites pocher** le ris de veau dans le bouillon de volaille pendant 5 minutes. **Égouttez-le**, **séchez-le** et **coupez-le** en petits dés. **Taillez** aussi les crêtes et les rognons de coq en petits morceaux.

Dans une sauteuse, avec une noix de beurre, **faites sauter** les crêtes, les rognons et les dés de ris avec un hachis de champignons des bois, des herbes aromatiques - estragon et ciboulette -, du sel et du poivre. **Garnissez** des petits pains mi-cuits avec cette farce, **couvrez** et terminez la cuisson au four.
Arrosez la farce avec un jus de viande bien concentré et servez les profiteroles d'automne avec un **velouté de potimarron** mitonné avec le bouillon de volaille.

* interprétation libre et gourmande d'après une recette du XVIIIème siècle

Au XVIème siècle, les profiterolles sont des petits pains cuits sous la cendre et incorporés à un potage. Le mot désigne aussi de petites gratifications que reçoivent les domestiques.
Au milieu du XVIIème siècle, la profiterolle devient un élégant plat de pain farci de béatilles, un assortiment de crêtes et rognons de coq, de ris de veau et de champignons. Au XIXème, la profiterole perd un L et sous la houlette du célèbre pâtissier Antonin Carême, devient le petit chou garni de crème.

Pièce montée meringue-ananas*

Fouettez vigoureusement **6 blancs d'œufs en neige** ferme et incorporez progressivement **350 g de sucre glace**. **Moulez** à la cuillère ou à la poche en papier des petits rochers de meringue sur une plaque à pâtisserie. **Enfournez** 1h30 à 100°C. Les meringues doivent être sèches avec une coque bien croquante et légèrement collante à l'intérieur.

Épluchez et **découpez un ananas en gros dés** en prenant soin de conserver la couronne de feuilles. Dans une sauteuse, **faites un caramel** avec **80 g de sucre**. **Versez** un jus de citron vert puis les morceaux d'ananas. **Dressez** la pièce montée en commençant par construire une pyramide de meringue, **glissez** des morceaux d'ananas caramélisés dans les interstices. **Arrosez** le tout avec le reste du caramel et **déposez** la couronne de feuilles d'ananas au sommet de la pyramide.

* interprétation libre et gourmande d'après une recette du XVIIIème siècle

À l'instar de nombreuses recettes, les origines de la meringue sont multiples et contestées, tantôt attribuées à un pâtissier suisse installé en 1720 à Meiringen, tantôt liées au roi de Pologne et duc de Lorraine, Stanislas, beau-père de Louis XV. Quant à l'ananas, originaire d'Amérique Latine, il fut acclimaté dans les serres du château de Choisy-le-Roi pour le bon plaisir de Louis XIV. Rendons hommage à Le Normand, autre fameux jardinier du potager de Versailles qui réussit une véritable culture à grande échelle du fruit dont la couronne de feuilles inspirât beaucoup les cuisiniers royaux pour de spectaculaires présentations.

TABLE DES MATIÈRES

Préface de Françoise Rossi ..... p 3
Plan ancien de Drudas..... p 4
Avant-propos..... p 5
Histoire du château de Drudas ..... p 6
Arbre généalogique des de Boyer-Drudas..... .p 8
Arbre généalogique des de Rességuier ..... p 9
Blason de la famille de Boyer-Drudas..... p 10
Blason de la famille de Rességuier ..... p 11
Biographie de Louis-Emmanuel de Boyer-Drudas ..... p 12
Nouvelle..... p 14 à 19

Annexes historiques

Académie des Jeux floraux de Toulouse ..... p 22
Biographie de Jules de Rességuier ..... p 24
Poésies de Jules de Rességuier..... p 26
Les papiers peints trouvés au Château de Drudas..... p 28
L'art de la dominoterie..... p 30
Toulouse et le pastel ..... p 32
Histoire de la cuisine aux XVIIème et XVIIIème siècles..... p 34
Les plans de table..... p 36
Le potager de cuisine..... p 38
Le verdurier ..... .p 40
Le tourne-broche mécanique ..... p 42
Recette illustrée : profiteroles d'automne ..... p 44
Recette illustrée 2 : pièce montée meringue-ananas..... p 46

Bibiographie ..... p 49
Remerciements ..... p 50

BIBLIOGRAPHIE

Opera dell'arte di cucinare, Bartolomeo Scappi 1570

The compleat city and country cook par Charles Carter, ère édition 1732.

Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société de gens de lettres sous la direction de messieurs Diderot et d'Alembert - de 1751 à 1772

Mémoire pour servir à l'histoire des Jeux floraux
Philippe-Vincent Poitevin-Peitavi - 1815

Dictionnaire encyclopédique de la noblesse en France, Nicolas Viton de Saint-Allais - 1816

La Muse Française, Ambroise Tardieu Editeur - 1823

Les prismes poétiques, Jules de Rességuier - 1838

Atlas des plantes de France, Amédée Masclef - 1891

Jules de Rességuier, Eugène Asse - 1898

Grande et petite histoire des cuisiniers de l'antiquité à nos jours, Maguelonne Toussaint-Samat et Mathias Lair - 1989

7 promenades au pays du pastel, Sandrine Banessy - 2012

REMERCIEMENTS

Denis Dulong, maire de Drudas ;

Robert Cassaignau, pour avoir partagé ses précieuses recherches ;

Christine Battle, pour nous avoir permis de publier le dessin du Château de Drudas page 14 ;

Marc Sinniger, spécialiste en héraldique ;

Patrice Cagnasso, architecte ;

Philippe Dazet-Brun, secrétaire perpétuel de l'Académie des Jeux floraux à Toulouse ;

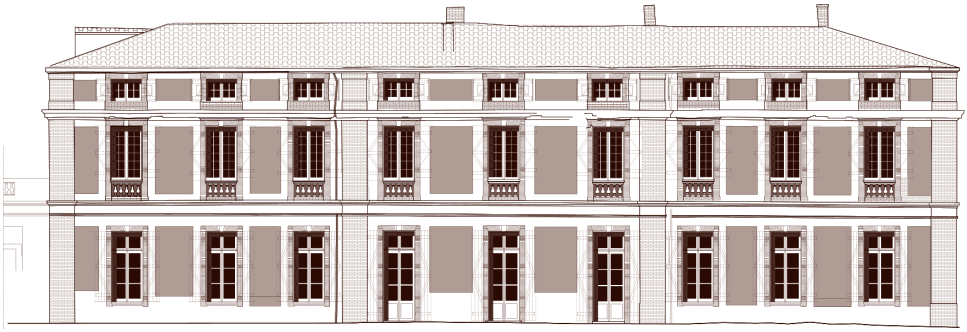
Isabelle Brou-Poirier, architecte aux Monuments Historiques ;

Jessica Pigeron, illustratrice pour les dessins des recettes de ce livret www.jessicapigeron.com ;

Marie Jorrot, responsable du Fonds gourmand de la Bibliothèque Municipale de Dijon 5, rue de l'Ecole de Droit 21000 Dijon ;

Julie Stordiau, Vincent Farelly et Jean-Baptiste Martin, dominotiers.
À Paris chez Antoinette Poisson, 12 rue Saint-Sabin 75011 PARIS
www.antoinettepoisson.com

Directrice de la publication : Françoise Rossi
Rédaction : Sonia Ezgulian
Maquette : Sigolène Crépet
Crédit photos et illustrations : © Emmanuel Auger p.3, 23, 28, 29, 30, 31 © Mairie de Drudas p.4/5 © Marc Sinniger p.10 © Bibliothèque Nationale de France p.33, 40 © Bibliothèque Municipale de Dijon p.36, 38, 39, 43 © Jessica Pigeron p.36, 38, 39, 43 © Agence AR-QUO p.6, 7, 52
Éditeur : Agence Bonne Pioche
Responsable de fabrication : Christian Fargeton



CHÂTEAU DE
DRUDAS
1774

Château de Drudas
Le village
31480 Drudas
Tél. : 05 34 57 88 88

www.chateaudedrudas.com