

*Je sais, cher ami, que si l'on veut faire un banquet, il est nécessaire que la table soit pourvue des choses suivantes : il faut, pour commencer, toute sorte de condiments, des moutardes douces mantovanes, des griottes au vinaigre, de la salsa verde, de la salsa tonata aux câpres, des citrons à jus, de la pâte de coing, des confitures de griottes, de figues & de prunes d'ente, du miel de châtaignier, de bruyère, d'oranger & de citronnier, on ajoutera encore des olives picholines, des kalamata de Crète, des vertes de Sicile, des câpres au sel de Sicile, des amandes de Provence, des noix de Grenoble, des noisettes du Piémont, des figues sèches sauvages d'Andalousie, on disposera aussi suffisamment d'huile d'olive au goût herbeux, de vinaigre de Xérès, de vins blancs et rouges, d'eau fraîche et d'eaux gazeuses, quelques vespétro, ratafia, Maury & Pedro Ximenes. On disposera, ensuite, ce qui pourra être pris comme hors-d'œuvre, à savoir divers jambons crus d'Auvergne, de Toscane, d'Émilie-Romagne & d'Andalousie, de la mortadelle de Bologne, de la copa di testa romaine, du chorizo de Salamanca, de pata negra, du lonzo de Corse, du lard de Colonnata, tranchés fin & pour manger avec les mains. On ajoutera un foie gras de canard mi-cuit, une terrine de pigeons aux truffes, un pâté en croûte de porc noir aux cèpes & au calament des montagnes, une tourte de canard, une porchetta de lapin pasqualine, une terrine de lapereau en gelée à manger à la cuillère, une terrine de lapin aux herbes, une erbazzone de Bologne, un agneau à la Génoise, un tartare de bœuf à la florentine, un tartare de veau au caviar martégal. Des huitres de pleine mer de Bretagne, des coquillages crus, du flétan fumé, de l'anguille fumée, des langoustines grillées, du maquereau cru à l'essence de bergamote, du lieu noir & du cabillaud pochés & servis froids avec diverses sauces, un chapon de mer farci à la niçoise. On ajoutera encore des fèves fraîches, une barigoule d'artichauts au caviar martégal, des polpette di rizo, un pinzimonio, une bagna cauda, des salades de cresson, d'épinards & d'herbes. Il faut aussi des pèlardons crémeux du Gard, des petits chèvres fermiers d'Ardèche, de la brousse du Rove, des banons de Haute-Provence, de la tome de brebis de la vallée de la Haute-Truyère, de la tome de chèvre de l'Aydius, du pecorino romano stagionato, du parmigiano reggiano, de la ricotta fraîche, du brocciu passu de Corse, du beurre de Normandie, de la crème fouettée, du fromage blanc lisse & de campagne, du caillé doux de chèvre, des fromages de Fontainebleau, des panne cotte à la poudre de mahaleb, de la fleur de ricotta de brebis, de la mozzarella burrata de bufflonne. On disposera encore, pour un banquet au mois de juillet, des amandes fraîches, les cerises de Provence, les premières griottes, des fraises, les dernières fraises des bois, de jeunes confitures de fraises, des framboises, des poires de garde, des citrons, des bergamotes, des melons, des abricots, des pêches, un rinquinquin aux feuilles de pêcheurs, les premiers raisins muscats, les premières figues noires, une compote confiturée de poires & de framboises aux graines de fenouil sauvage, une compote de figues, une compote de pruneaux, une compote de fenouil, une compote d'oranges douces, une compote de cédrats, une crème de noisettes. Enfin seront disposés un berlingozzo toscan, un pain de Gênes à l'eau de fleur d'oranger, un fiadone, des biscuits amaretti, des mouchous, des croquants aux amandes, des cantuccini, des macarons à l'angélique de Niort, des macarons de Boulay, des croquants de cordes, des sablés au beurre, des biscuits au fenouil et au mahaleb, des biscuits à la cuillère, des fruits confits, un cake de voyage aux fruits confits, un cake au citron, un castagnaccio, un riz au lait à la vanille, des navettes, des brioches au beurre, une tarte aux abricots, une tarte aux pêches, un Bordelais, un Paris-Brest, des merveilles, des pâtes de fruits. †*

*Ce banquet a été servi pour cent trente convives le deux juillet MMXI au Centre d'art contemporain de l'Onde à Vélizy-Villacoublay dans le cadre de l'exposition Convivio. Ce banquet a été conçu et réalisé par Fabien Vallos avec Jérémie Gaulin. Cent trente exemplaires numérotés et signés.*