

Les repas festifs des empereurs russes



À la veille des fêtes de fin d'année, nous vous racontons comment se déroulaient les repas festifs des empereurs russes. La culture des festivités avec l'étiquette de la cour et des somptueuses réceptions royales a vu le jour sous **Pierre le Grand**, et le premier banquet royal a été organisé en 1712 à l'occasion de son mariage avec Catherine.

Sous **Élisabeth Ire**, la fille de Pierre le Grand, la cour royale russe a établi sa réputation comme l'une des plus splendides d'Europe. Les fêtes ressemblaient à des représentations théâtrales avec des décorations sophistiquées, des musiciens et des spectateurs sur les balcons. Sur ordre d'Élisabeth, les repas étaient servis sur de la porcelaine, « l'or blanc ».

Toutes les grandes célébrations se déroulaient dans le Palais d'Hiver lorsqu'il a été érigé en 1762. **Sous Catherine II**, les festivités de palais ont conservé leur faste d'antan, mais sont devenues plus raffinées.

Les jours de grandes réceptions, plus de 4 000 personnes étaient invitées. Les tables étaient dressées avec de services somptueux de porcelaine. Catherine II aimait particulièrement le service « Aux camées » de 800 pièces, qu'elle avait commandé à la manufacture de Sèvres pour son prince favori G. Potemkine.

Pour la fabrication du service, la manufacture de Sèvres a sélectionné 37 artistes et 5 doreurs. Le motif principal de la décoration était l'imitation de camées antiques. Le résultat a dépassé toutes les attentes. Pour ce service de nouvelles formes ont été inventées - par exemple, une coupe à glace ressemblant à un vase antique.

Sous **Paul Ier**, les rares repas cérémoniels sont strictement réglementés ; il instaure une tradition de dîners en chambre avec sa famille et des invités triés sur le volet.

Alexandre Ier a réduit les cérémonies solennelles au minimum nécessaire pour maintenir le prestige du pouvoir. En 1810, le style de service dit « russe » a été introduit, une manière plus élégante et plus pratique de servir les aliments dans un ordre établi au cours d'un repas. Cette méthode est encore utilisée aujourd'hui dans le monde entier.

Sous **Nicolas Ier**, des bals et des mascarades sont à nouveau organisés au Palais d'Hiver. À la fin des années 1820, la mode des époques passées est arrivée en Russie et les bals masqués historiques ont apparus.

Sous les règnes **d'Alexandre II et d'Alexandre III**, des bals et des réceptions splendides ont également été organisés. Au Palais d'Hiver, la saison de ces événements de cour s'ouvrait au début de la nouvelle année avec le Grand bal de Nicolas, qui attirait jusqu'à 5 000 représentants de la haute société. Des buffets de champagne étaient organisés dans les salles et les galeries, et le dîner commençait à minuit.

Le dernier couple impérial, **Nicolas II et Alexandra Feodorovna**, tout en continuant à organiser des fêtes, y assistait le moins possible. En 1905, Nicolas II et sa famille ont quitté le Palais d'Hiver pour le Palais Alexandre à Tsarskoïe Selo. Un service pourpre a été créé pour lui, étant devenu le dernier ensemble de porcelaine réalisé pour les repas de la Cour de Russie.

<http://centrerusbranly.mid.ru/proud-of-russia/les-repas-festifs-des-empereurs-russes>