



NAPOLÉON À TABLE  
par Jean Tulard  
Ed. SPM  
56 p. 2025 10 €

Homme pressé, Napoléon doit régler les problèmes d'un Empire qui englobe près de la moitié de l'Europe, et affronter les coalitions des autres souverains du continent stipendiés par l'Angleterre. Homme de guerre, il vit au rythme des batailles et des marches forcées. Dans ses palais, il suit la même cadence et avale les plats non pas comme un ogre, mais assujetti à des goûts modestes et répétitifs.

Mais Napoléon se veut le successeur des fastes du Versailles de Louis XIV en instaurant une étiquette rigoureuse, en commandant à Biennais des services magnifiques et en exigeant de Dunant, lors des dîners d'apparat, des plats autrement préparés que le légendaire poulet Marengo. Une opulence orchestrée triomphe aux Tuileries. Elle inspire les écrits d'auteurs comme Berchoux, Grimod de la Reynière, Cussy ou Brillat-Savarin, tandis que Carême invente de nouveaux plats lors des dîners donnés par Talleyrand, comme le célèbre vol-au-vent. Les maréchaux eux-mêmes sont sommés de suivre cette munificence en inspirant de nouvelles recettes. Tables d'excellence où les repas sont servis « à la française » ou « à la russe », le soufflé à la Reine précédant le filet de sole que doivent suivre les filets de caille et où tout se termine par une bombe glacée.

Époque unique où Taillevent et Massialo s'effacent devant Grimod de la Reynière, Cussy et Brillat-Savarin. La table de Cambacérès connaît un luxe inconnu jusqu'alors. Par ailleurs, le restaurant s'impose : *Very, les Frères provençaux* ou *Le Rocher de Cancale*.

Saisissant contraste entre la dure réalité de la vie quotidienne des généraux en campagne où ils observent leurs soldats souvent affamés et contraints de vivre sur le pays traversé, avec le raffinement de leur train de vie dans leurs palais et châteaux.

G. Stavridès

Soutenez un magazine  
indépendant

