

N°1 DEPUIS 1909 — HISTORIA.FR

HISTORIA

Les enfants de
Cléopâtre
par Françoise
Chandernagor

NUMÉRO
DOUBLE
132 PAGES



**À la table des
grands chefs**

1000 ans de cuisine française

M 02630 - 935 - F: 7,90 € - RD

DÉCEMBRE 2024 - JANVIER 2025

N°935

ALL 9,40 €

BEL/ESP/GR/ITA/LUX/PORT 8,90 €

CH 13 CHF - DOM/S 8,90 €

TOM/S 1050 XPF - MAR 85,50 DH

TUN 14,50 TND - CAN \$ 13,99



Modigliani Zadkine

Une amitié
interrompue

14 novembre 2024 - 30 mars 2025



MUSÉE ZADKINE

www.zadkine.paris.fr
#expoModigliani



le Bonbon

TRANSFUGE HISTORIA

PARIS
PREMIERE

connaissance
des arts

Le Monde

arte

Pour toute question concernant votre abonnement: 0155 56 70 56.

Historia service abonnements: 45, avenue
du Général-Leclerc, 60643 Chantilly Cedex.
E-mail: serviceclients@historia.fr
Tarifs France: 1 an, 10 n° d'Historia: 65 €; 1 an, 10 n°
d'Historia + 4 Historia Hors-série (trimestriel): 88 €.
Belgique: Edigroup. Tél.: 070 233 304.
Suisse: Edigroup. Tél.: 022 860 84 01.
Tarifs autres pays: nous consulter.

Directeur de la publication et gérant de SFPA:

Pierre Louette.

Éditrice: Claire Lénart.

Rédaction

Directeur éditorial: Franck Ferrand.

Rédacteur en chef: Éric Pincas.

Rédacteur en chef adjoint

chargé du Hors-série: Victor Battagion.

Assistante: Florence Jaccot.

Création graphique: Quintin Leeds.

Directeur artistique: Stéphane Ravau.

Premier secrétaire de rédaction: Xavier Donzelli.

Secrétaires de rédaction:

Alexis Charniguet, Nathalie-Anne Soumaire.

Rédactrices photo: Ghislaine Bras,

Anne-Laure Schneider.

Rédacteur en chef adjoint chargé du Web:

Pierre-Louis Lense.

Rédactrices Web: Véronique Dumas, Élise Neyret.

Comité éditorial: Jean-Yves Boriaud, Bruno Dumézil,

Bruno Fuligni, Jean-Yves Le Naour, Catherine Salles,

Thierry Sarment, Laurent Vissière.

Directrice marketing et des revenus clients:

Lise Benamou.

Fabrication: Catherine Massabuau, Bruno Santin,

Naïma Mensouri.

Ventes messageries: Gaëlle Trabat.

Réassort kiosque:

venteshistoria@teamdiffusion.fr

Agrément postal Belgique n° P207 231.

Publicité Les Échos-Le Parisien Médias

Tél.: 0187 39 78 00. Pour obtenir votre
correspondant, composer le 01 87 39 suivi
des chiffres entre parenthèses.

Les adresses e-mail se constituent ainsi:
initialeduprenomnom@lesechosleparisien.fr

Présidente: Corinne Mrejen.

Directeur général adjoint: Nicolas Danard.

Directrice de la publicité: Karine Lyautey (89 87).

Directeur délégué: Bernard Villeneuve.

Impression: Maury Eurolivres Manchecourt.

Imprimé en France/Printed in France.

Dépôt légal: décembre 2024.

Commission paritaire: n° 1026 K 80413.

ISSN: 1270-0835.

Historia est éditée par SFPA.

RCS Paris 304 951 460.

Historia est une publication du groupe

Les Échos-Le Parisien.

Ce numéro comporte un encart *L'invosges* et un
encart *L'Homme Moderne* sur la diffusion abonnés. Il

comporte un encart abonnement sur la diffusion

France Kiosque.

Photo de couverture: Philippe Migeat/RMN-GP.

Origine du papier: Finlande - Taux de fibres recyclées:

0% - Eutrophisation: Ptot = 0,06kg/tonne de papier.



Édito

Par Éric Pincas



Le grand festin de l'Histoire



À l'approche des agapes de fin d'année, les plaisirs de la bouche s'invitent traditionnellement à nos tables. Une raison de plus pour régaler nos papilles car, de fait, l'art de faire bonne chère est une spécificité française. N'est-il pas coutumier, lors de nos dîners en famille ou entre amis, d'engager la conversation sur nos préférences culinaires, nos souvenirs gustatifs, le prochain plat que l'on rêverait de déguster? Les saveurs du palais satisfont autant notre corps que notre esprit. Et l'on prête même des vertus thérapeutiques au fait de cuisiner: les couleurs, les textures, les odeurs, les gestes appliqués, la créativité seraient source d'apaisement et d'accomplissement.

La cuisine française puise ses trésors dans un terroir exceptionnel, multirégional, d'une variété – soyons un peu cocardiers – quasi unique au monde. Et ce n'est pas pour rien qu'en 2010 l'Unesco a inscrit le «repas gastronomique des Français» sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Mais ces traditions et ces savoir-faire culinaires, constamment réinventés, se sont affinés et enrichis au fil du

“Les saveurs
du palais parlent
autant au corps
qu'à l'esprit”

temps. À leur manière, ils racontent notre histoire. Dans le fond cuivré des marmites se reflète l'évolution du corps social et des mentalités où, longtemps, la «grande cuisine» fut la chasse gardée des hommes, avant que les mères lyonnaises ne viennent bousculer l'ordre établi des brigades.

Au menu de ce numéro double, nous vous proposons de découvrir cette incroyable épopée culinaire en vous conviant à la table des grands chefs et des grands penseurs de la gastronomie française. Depuis l'époque médiévale, tous ont contribué à faire évoluer le goût et à démocratiser progressivement une cuisine qui, à l'origine, se voulait élitiste avant de devenir plus familiale. En 1894, dans son ouvrage *La Vie à table à la fin du XIX^e siècle: théorie, pratique et historique de gastronomie moderne*, Chatillon-Plessis écrit: «La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène.» Prenez place pour ce festin historique dont vous êtes nos convives. La table est dressée...



6 Portfolio

Égypte, voyage vers l'éternité

Le Livre des morts d'Ani est un véritable mode d'emploi pour se déplacer dans l'au-delà égyptien.

PAR AUDE GROS DE BELER

14 Échos de l'Histoire

L'actualité éclairée par l'Histoire, avec, notamment, la France en faillite sous le Directoire et l'inauguration de l'opéra Garnier.

24 Ils font l'événement

Tous les talents au chevet de Notre-Dame ; Les Misérables de retour à la maison ; Dans la peau des chercheurs de Chauvet.

30 Récit

Le destin tragique des enfants de Cléopâtre

De ses liaisons avec César puis Marc Antoine, la célèbre pharaonne eut quatre enfants aux destinées tourmentées.

PAR FRANÇOISE CHANDERNAGOR

36 Dossier

À la table des grands chefs 1000 ans de cuisine française

Pour vous mettre en appétit en ces temps de réveillons...

38 « La cuisine de France a l'avantage de l'histoire, le mérite des siècles » ENTRETIEN AVEC ALAIN DUCASSE

40 Taillevent, les goûts... et les couleurs BRUNO LAURIoux

43 Le Moyen Âge, fou d'épices LAURENT VISSIÈRE

44 La Varenne, révolution de palais FLORENT QUELLIER

46 La recherche du vrai goût JOËLLE CHEVÉ

48 De la cuisine aristocratique à la cuisine bourgeoise

PATRICK RAMBOURG

51 Les premiers restaurants pour se refaire une santé !

PATRICK RAMBOURG

52 Brillat-Savarin, la gourmandise fait loi JEAN-ROBERT PITTE

54 Qu'aurait-on mangé à la table de... un soir de réveillon ?

JOËLLE CHEVÉ, CHANTAL PRÉVOT, LAURENT VISSIÈRE

56 Pour Antonin Carême, pâtisser, c'est du gâteau

BÉATRIX DE L'AULNOIT

59 La bataille franco-russe au service du beau ou du chaud

PATRICK RAMBOURG

60 Quand l'Europe s'entiche du sucre PASCAL BRIOIST

62 Grimod de la Reynière, l'inventeur de la critique

JEAN-ROBERT PITTE

65 Des chefs et des étoiles NICOLAS MÉRA

66 Auguste Escoffier, le toqué des palaces JOËLLE CHEVÉ

69 Quand les mets exotiques influencent la cuisine française

PATRICK RAMBOURG

70 La mère Brazier met le feu en cuisine

ENTRETIEN AVEC JACOTTE BRAZIER

74 La haute gastronomie, chasse gardée des hommes ?

PATRICK RAMBOURG

76 Prosper Montagné : cuisiner, c'est un métier ! DENIS SAILLARD

78 Au menu de nos régions PATRICK RAMBOURG

80 Paul Bocuse, au sommet de la nouvelle vague culinaire

ENTRETIEN AVEC ÈVE-MARIE ZIZZA-LA

83 La grande régale sur le petit écran GUILLAUME DEMUTH

84 Anne-Sophie Pic, la reine des cheffes JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

86 Mets et vins, accord majeur GÉRARD MUTEAUD



88 Récit

Comte de Bonneval, d'aventures en vie de pacha

Les péripéties d'un noble limousin aux XVIII^e et XIX^e siècles. **OLIVIER TOSSERI**

92 Reportage

Saint-Nicaise, le sanctuaire des vins de Champagne

Les anciennes crayères de Reims sont un temple pour la conservation du pétillant breuvage. **NICOLAS MÉRA**

98 Une œuvre, un artiste

Le Tricheur à l'as de carreau, de Georges de La Tour

L'artiste est aujourd'hui considéré comme l'un des plus grands peintres du XVII^e siècle. **CLÉMENT DIRIÉ**

103 Cahier culture

103 **Écrans** Ciné, scène, télévision.

106 **Expos**

108 **Spécial livres** La sélection beaux livres, bios et essais, romans, polars et BD.

118 **Les prix Historia 2024**

122 Tête-à-tête

Sandrine Kiberlain & Sarah Bernhardt

Chaque mois, une personnalité évoque son lien avec une figure historique. **PROPOS RECUEILLIS PAR YETTY HAGENDORF**

126 Histoire sur ordonnance

Quand des oiseaux exotiques permettent de sauver des prématurés... **PAR JEAN-NOËL FABIANI-SALMON**

128 Mots croisés

130 L'humeur

d'Emmanuel de Waresquiel

Contributeurs

Béatrix de l'Aulnoit Écrivaine. **Pascal Briost** Historien de la Renaissance. **Sophie Brouquet** Historienne médiéviste. **Joëlle Chevé** Historienne. **Guillaume Demuth** Sociologue. **Vanessa Desclaux** Archéologue. **Clément Dirié** Historien et critique d'art. **Bruno Fuligni** Essayiste. **Aude Gros de Beler** Égyptologue. **Bruno Laurioux** Historien médiéviste. **Hervé Leuwers** Historien de la Révolution française. **Jean-François Mesplède** Critique gastronomique, ancien directeur du *Guide Michelin*. **Gérard Muteaud** Journaliste. **Emmanuelle Papot** Historienne contemporanéiste. **Jean-Robert Pitte** Géographe, spécialiste de la gastronomie, secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des sciences morales et politiques. **Chantal Prévot** Historienne. **Florent Quellier** Historien de l'alimentation. **Patrick Rambourg** Historien des pratiques culinaires. **Denis Saillard** Historien des cultures gastronomiques. **Laurent Vissière** Historien médiéviste. **Ève-Marie Zizza-Lalu** Journaliste.

Égypte Voyage vers l'éternité

Magnifique témoignage de l'art funéraire égyptien, *Le Livre des morts d'Ani*, du XIII^e siècle avant notre ère, a fourni à son défunt les clés de l'au-delà. Les éditions Citadelles & Mazenod ont reproduit à taille réelle et intégralement le papyrus d'origine. **LÉGENDES RÉDIGÉES PAR AUDE GROS DE BELER**



PHOTOS: RMN/GRAND PALAIS

Double vie Puisque le destin du mort est de partager l'existence du dieu solaire, le *ba* (énergie de déplacement du défunt) connaît un état bipartite : le jour, il est au ciel ; le soir, il retourne dans la tombe passer la nuit sur la momie pour assurer la continuité du cadavre.



Grand départ Le voyage vers l'au-delà commence par les funérailles. À droite, le prêtre-*sem* effectue le rite de l'Ouverture de la bouche, qui doit restituer au défunt ses fonctions vitales. Suivent les pleureuses, les porteurs d'offrandes et le cercueil d'Ani, pleuré par son épouse et ses proches.



Gloire aux dieux L'hymne au dieu solaire, qui ouvre le papyrus d'Ani, est accompagné par une vignette illustrant l'adoration du soleil levant au moment de son émergence du royaume des morts, preuve de sa victoire sur les forces du chaos. Après cet hymne, où figurent différents souhaits concernant la vie dans l'au-delà, Ani et son épouse s'adressent à Osiris, le maître du monde souterrain.



Jugement Placée après les hymnes dédiés à Rê et Osiris, cette scène marque l'entrée d'Ani dans le royaume des morts. Son cœur est mis en balance avec une plume d'autruche, symbolisant la *maât* (l'ordre, la justice et la vérité), et le tribunal des dieux instruit son procès et statue sur son accès dans l'au-delà en tant que «justifié».

Éden égyptien À l'issue de son voyage dans les méandres du monde inférieur, le défunt hérite d'un lopin de terre dans le Champ des Offrandes et le Champ des Roseaux, un paradis fertile où il peut rencontrer de nombreux êtres divins et qu'il peut cultiver pour garantir la production continue d'offrandes destinées à assurer sa subsistance dans l'au-delà.





Sentinelles Ces deux chapitres, qui s'ouvrent par des vignettes montrant Ani et son épouse Toutou en adoration devant les divinités funéraires, révèlent certains des accès et des porches présents dans le monde souterrain. Pour accéder à l'au-delà, le défunt, qui effectue le périple nocturne aux côtés du dieu solaire, doit franchir ces passages, jalousement protégés par des gardiens armés.





Plein soleil C'est par cette seule vignette, montrant Ani dans la barque solaire en adoration devant Rê-Horakhty à tête de faucon, qu'est illustrée la longue série de six hymnes adressés au dieu solaire par le défunt. À elle seule, elle résume le thème principal de ce type de compositions : vénérer le dieu et prendre part, au sein de la barque divine, au périple quotidien du soleil.

Métamorphoses Grâce aux nombreuses formules de transformation, le *ba* du défunt, dont la momie repose au fond du caveau, peut se manifester sur terre sous différents aspects : divinité, animal ou plante. Ici, le défunt apparaît en faucon divin, pour pérenniser le partage de la royauté entre Osiris, qui règne sur le monde des morts, et Horus, qui règne sur celui des vivants.





Grand oral Osiris et Isis, dans une chapelle, écoutent le discours prononcé par Ani, qui vient de pénétrer dans la Grande Salle des Deux Maât. Le texte apporte des informations sur différents épisodes et noms mythiques, dont la connaissance est indispensable pour accéder au royaume des morts.

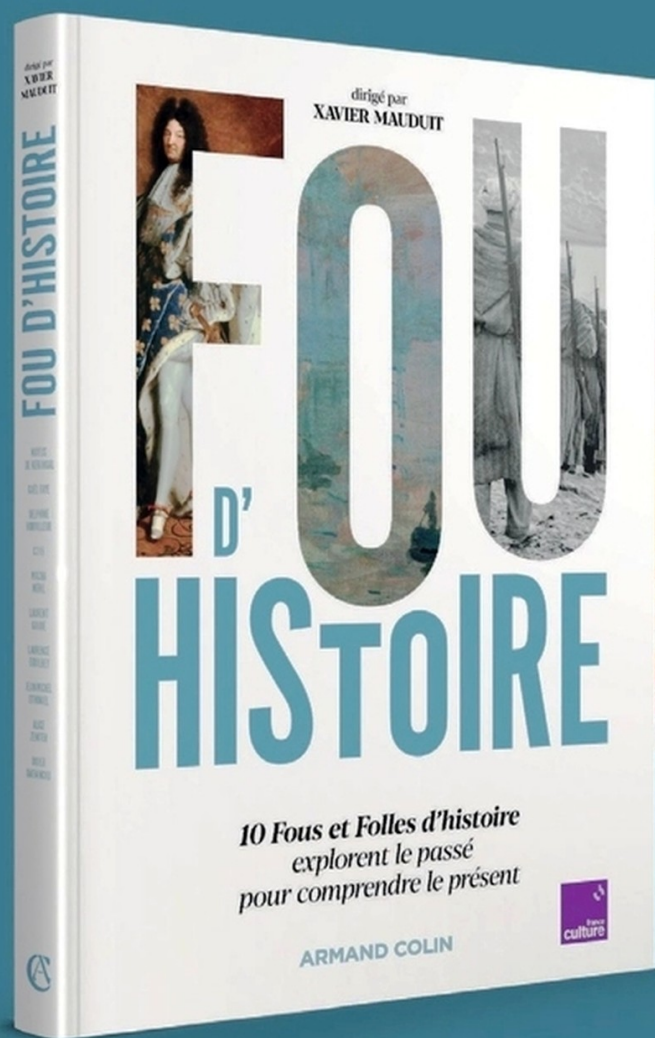


Repos éternel Cette scène, composée en réalité de quinze cases figurant une chambre sépulcrale dûment équipée, s'organise autour de l'image centrale d'Anubis penché sur la momie. Les textes sont relatifs à des éléments essentiels du culte funéraire : Isis et Nephtys, quatre fils d'Horus, pilier-djed, ba...

Le Livre des morts d'Ani,
sous la direction
de Silvia Einaudi, édition
limitée et numérotée
de 1499 exemplaires,
(Citadelles & Mazenod,
272 p., 890 €).



D'OÙ VIENT NOTRE GOÛT DE L'HISTOIRE ?



Autour de Xavier Mauduit,
10 personnalités nous livrent le récit sensible
de leur histoire et éclairent le présent.

Maylis de Kerangal, Gaël Faye, Delphine Horvilleur, C215,
Macha Méril, Laurent Gaudé, Laurence Equilbey,
Jean-Michel Othoniel, Alice Zeniter, Didier Daeninckx.



ARMAND COLIN



La France en faillite, un petit air de déjà-vu?

Finances. Nos ministres et parlementaires se penchent encore et toujours sur les caisses (vides ?) de l'État. Une situation sans doute moins grave qu'en 1797, quand la banqueroute fait vaciller le Directoire.

Le 15 septembre 1797 (29 fructidor an V), l'ambiance est électrique au Conseil des Cinq-Cents. Alors qu'une dizaine de jours plus tôt des députés conservateurs ont vu leur élection annulée par le coup d'État du 18 fructidor (4 septembre), la discussion porte sur le rapport de Villers, qui propose une mesure «générale, prompte, nécessaire», pour redresser les finances publiques et vaincre l'Angleterre. Il s'agit de rembourser immédiatement les deux tiers de la dette, non en argent, mais par des bons au porteur, gagés sur les anciens biens de l'Église, de la Couronne ou des émigrés, appelés biens nationaux (*illustr. p. 15*). Seul le tiers restant de la dette serait «consolidé». Beaucoup de députés se retiennent de prendre la parole, par soutien au gouver-



nement, par résignation ou par prudence. Mais le député François Joseph Beyts ne mâche pas ses mots; il rappelle qu'au début de la Révolution les dettes de l'État ont été placées sous la sauvegarde de la nation; or, poursuit-il, ce que l'on propose, c'est «de rembourser en valeurs fictives les deux tiers de la dette publique, de fausser ainsi vis-

à-vis des créanciers de l'État la parole nationale si saintement engagée, et de compromettre essentiellement l'honneur et la loyauté du peuple français».

La harangue est sévère et le mot qui fâche est prononcé: banqueroute! La commission des finances des Cinq-Cents, au nom de laquelle parle Villers, de même que le directoire exécu-

Coup de balai En défaut sur la dette publique, l'État fait passer une loi qui en supprime les deux tiers. Un remède de cheval qui portera ses fruits sous le Consulat. Paysan vendant ses assignats.



À la veille de la Révolution, d'autres banqueroutes

1770

Par diverses mesures, essentiellement adoptées les 18 janvier et 25 février, l'abbé Terray, contrôleur général des finances, suspend ou modifie les modalités de paiement de certaines obligations d'État.

16 août 1788

Confrontés à d'insurmontables difficultés financières, le roi et son ministre Loménie de Brienne décident, par arrêt du Conseil, la suspension des paiements en numéraires par le Trésor; divers versements doivent désormais, selon leur nature, être effectués en totalité ou pour partie en « billets du Trésor royal ».

puis le Conseil des Anciens la transforment en loi, le 30 septembre 1797 (9 vendémiaire an VI). Les créanciers de l'État, cependant, prennent rapidement conscience de la vraie nature de la décision... Les bons sont distribués avec lenteur, se déprécient rapidement, et la possibilité de les utiliser pour l'achat de biens nationaux est rapportée dès octobre 1798!

Certes, en novembre de cette même année, une loi ménage les rentiers les plus modestes, en assurant la consolidation de toutes les rentes inférieures à 50 livres, et d'une part importante des rentes comprises entre 50 et 600 livres. Mais même la dette consolidée se déprécie; tous les créanciers de l'État sont perdants. Pendant le Consulat (1799-1804), l'impopularité de la mesure transparaît dans des écrits politiques, telle la *Réponse d'un républicain français*, de Barère, qui fustige « l'infâme banqueroute des deux tiers ». Le régime se garde bien, cependant, de revenir sur « l'opération du tiers consolidé », même s'il reprend le paiement des rentes de l'État en numéraire (1801).

C'est ainsi sous le nom de « banqueroute des deux tiers », que la loi du 30 septembre 1797 entre dans l'Histoire. Avec le temps, cependant, l'évocation du malheur des créanciers s'efface devant le constat d'un assainissement des finances publiques... Sous la plume des historiens, plus qu'une violation de la parole donnée aux créanciers, la banqueroute apparaît bientôt comme les prémices du redressement financier accompli par le Consulat. 

HERVÉ LEUWERS

Trêve des confiseurs

E

n cette période de fêtes, vous nous autoriserez à nous montrer un peu plus gourmands qu'à l'habitude en évoquant non pas un mot mais une expression pour mieux braquer les projecteurs sur nos députés et sénateurs. Avez-vous remarqué que ceux-ci ne travaillent jamais entre Noël et le Nouvel An ? Des vacances méritées, pensez-vous... surtout en cette fin d'année où le gouvernement navigue à vue entre les motions de censure et les tentatives de destitution du président. Cette trêve, dite « des confiseurs », fera le plus grand bien à nos dirigeants et à la France ! Il faut dire que cette tradition est née dans un contexte aussi tendu que le nôtre. Au début de l'hiver 1874 – après la chute de Napoléon III, le siège de Paris et la Commune –, les députés républicains, monarchistes et bonapartistes s'écharpent sur la rédaction de la Constitution de la III^e République.

À l'approche des fêtes de Noël et du Nouvel An, les commerçants, dont les confiseurs, très actifs en cette saison, s'inquiètent. Les disputes des politiques relayées par la presse angoissent les Français, or il est préférable d'avoir le cœur léger pour garnir les chaussons des enfants sages de chocolat et d'oranges. Il est alors décidé que ces messieurs de la Chambre et du Sénat seront renvoyés dans leurs pénates entre Noël et le Nouvel An, exactement comme le pape au Moyen Âge établissait la trêve de Dieu avant les fêtes religieuses. La trêve de Dieu, devenue trêve des confiseurs en l'honneur du mercantilisme déifié, fut un succès. Le 30 janvier 1875, un amendement proposé par le député Henri Wallon pose les fondations de la III^e République. Espérons que, cent cinquante ans plus tard, nos chers élus profitent autant de leurs congés pour trouver un moyen de gouverner au mieux notre pays ! 



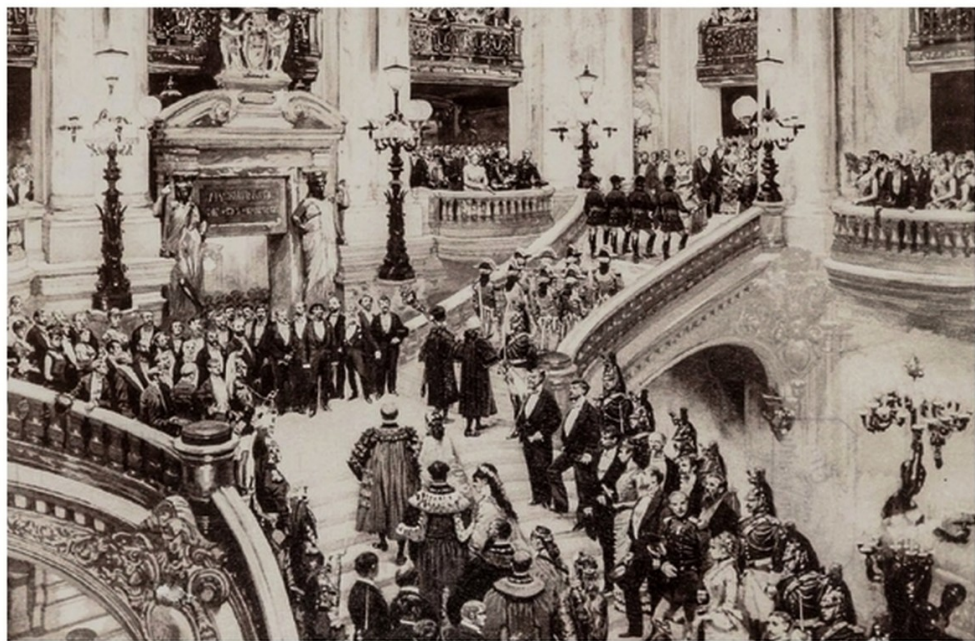
tif et son ministre des Finances, Ramel-Nogaret, n'entendent évidemment pas présenter ainsi leur mesure. Pour eux, il s'agit d'un remboursement, destiné à poursuivre l'assainissement des finances publiques, commencé par la démonétisation de l'assignat (1796), puis du mandat territorial qui lui a succédé (1797). Il est d'ailleurs prévu que les bons pourront servir à l'achat de biens nationaux. Le Conseil des Cinq-Cents se laisse convaincre et vote la proposition de Villers,

La République inaugure l'Opéra

Bouderie. En ce 5 janvier 1875, Garnier paie son engagement auprès du défunt Second Empire...

Pour cette soirée de gala, le président Mac-Mahon, élu en 1873, a convié nombre de personnalités, comme la famille royale d'Espagne, le lord-maire de Londres et le bourgmestre d'Amsterdam. Plus de 2000 invités sont attendus, représentant le gratin de la vie politique et artistique. Un homme, cependant, semble n'avoir pas été officiellement convié: Charles Garnier lui-même. Bien qu'une loge lui soit réservée à l'écart, au deuxième étage, pour le prix de 20 francs, l'architecte s'en émeut et refuse de payer, faisant savoir: «Le ministre doit, par sa situation, mettre les beaux-arts au-dessus d'autres prétentions et donner ainsi au public le grand exemple de respect que l'on doit au travail.» Il reste néanmoins pour assister à la soirée.

Certes, Garnier symbolise, aux yeux des autorités, le régime précédent. La décision de construire un nouvel Opéra a été motivée par l'attentat d'Orsini, perpétré le 14 janvier 1858 contre Napoléon III aux abords de l'Opéra Le Peletier. Le souverain a ordonné la construction d'un



Panier garni Tout-Paris, roi d'Espagne, lord-maire de Londres... la bonne société se presse dans le nouveau temple de l'art vocal, devenu symbole de l'attractivité retrouvée de la Ville Lumière plutôt qu'un monument à la gloire de Napoléon III.

bâtiment prestigieux et sécurisé. C'est en 1861 que l'outsider Charles Garnier, récent Prix de Rome, est sélectionné pour mener à bien le projet.

La naissance d'un nouveau style

Bien que les premiers coups de pioche aient eu lieu sous l'ère impériale, c'est sous la III^e République, après quinze années de travaux, que le somptueux édifice – qualifié par Garnier devant l'impératrice Eugénie de «style Napoléon III» –, est inauguré. Tous les invités sont conviés à le découvrir. Rien ne leur échappe: les différents salons, la galerie des glaces, sans oublier l'immense salle

de spectacle de 2156 places, à l'acoustique exceptionnelle, éclairée par un monumental lustre comportant 340 sources lumineuses. Ils assistent ensuite à une représentation de plusieurs ouvertures parmi les plus belles du répertoire du moment: *La Muette*, de Portici d'Auber, *Guillaume Tell*, de Rossini, *La Juive*, d'Halévy, *Les Huguenots*, avec «La bénédiction des poignards», de Meyerbeer, ainsi qu'un ballet romantique, *La Source*. À l'entracte, les spectateurs se retrouvent dans le Grand Foyer, spectaculaire galerie de 154 m de longueur et 18 de hauteur, où ils dégustent un buffet des plus raffinés, tout

en admirant la somptuosité des décors. Aperçoivent-ils les deux bustes d'Apollon sculptés par les artistes sous les traits de Garnier, à son insu? Après une représentation ovationnée, le public se rassemble autour du monumental escalier en marbre polychrome et acclame l'architecte, qui ne boude pas son plaisir d'être enfin reconnu pour son talent. Une soirée inaugurale qui symbolise l'ambition d'une époque, celle d'un Paris qui se veut le phare de la culture et des arts. □

EMMANUELLE PAPOT

Historienne, présidente de la société historique Les Amis de Napoléon III.

HISTOIRE TV

Les histoires qui font l'Histoire

SAMEDI 7 DÉCEMBRE À 20H50,
DÉCOUVREZ

ET HAUSSMANN CRÉA PARIS

Un film de Nicolas Chaudun



Suivez-nous sur histoiretv.fr

© Paris Musée



canal 121

DISPONIBLE
AVEC

CANAL+

canal 118

free

canal 205

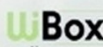


canal 124 canal 177



Chips
Time

.nordnet.



REPLAY
DISPONIBLE
JUSQU'À
60 JOURS

Diagnostic post mortem

Archéologie. Un patient bien singulier... et âgé de 5 000 ans ! En septembre, les hôpitaux de Lyon ont étudié la momie égyptienne Séramon, un individu qui aurait vécu vers 1000 av. J.-C. Conservée au musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon, cette momie avait déjà été scannée en 1984 et en 2017. Cette fois, elle a été soumise à un examen réalisé par un scanner spectral à comptage photonique, utilisé dans les hôpitaux pour détecter les maladies des patients. C'est la première fois que cette technologie innovante, qui limite l'exposition aux rayons X et génère des images très précises, est utilisée pour analyser une momie. À l'heure actuelle, les premiers résultats révèlent que Séramon souffrait d'arthrose à la hanche et de fractures de vertèbres. Ces analyses devraient aussi permettre aux scientifiques de déchiffrer, pour la première fois, les hiéroglyphes inscrits sur le scarabée de cœur – qui remplace souvent le cœur des momies – et d'identifier les amulettes de son collier. **MÉLANIE TUYSSUZIAN**



BNF-GALLICA



Jésus l'Éthiopien

Jésus, Marie, Joseph... une Nativité ! La profusion des couleurs, la rondeur des formes et le style de cette peinture nous transportent à Gondar, une ancienne capitale d'Éthiopie, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Alors que les premiers siècles du christianisme éthiopien se sont nourris d'influences grecques, la circulation d'un Évangile bilingue en arabe et en latin est venue bouleverser l'iconographie de tradition byzantine. La disposition de la scène, les personnages (le Jésus blond et potelé...) ne sont pas sans rappeler les Nativités occidentales, tandis que les carnations, les costumes et l'assise des personnages sont éthiopiens. Cette enluminure est l'une des vingt et une qui illustrent ce

manuscrit des *Miracles de Jésus*. Ce genre littéraire éthiopien relate la vie d'homme du Messie. Il traduit, dans le courant du XIV^e siècle, les récits extraits d'une version arabe chrétienne de l'Évangile de Jean. Ce texte connut une grande popularité en Éthiopie, attestée par un grand nombre de manuscrits illustrant des traditions différentes dans la succession, la numérotation et le développement des épisodes retenus. Les *Miracles de Jésus* furent portés à la connaissance du public européen grâce à la publication, en 1859, du catalogue des manuscrits d'Antoine d'Abbadie, dont fait partie cet exemplaire. Luguée en 1897 à l'Académie des sciences, la collection fut déposée, en 1902, à la Bibliothèque nationale de France. **VANESSA DESCLAUX**

MARTYR. PASTEUR. RÉSISTANT.
L'ESPION DE DIEU



THAROS FILMS PRÉSENTE EN COLLABORATION AVEC ENP PARIGAS FORTIS FILMFINLANDIA UNE PRODUCTION CANNES NEST SCÉNARIO DAVID FONTANA ET LE COMPOSITEUR GUY WALKER AVEC ARIAN RINKOFFER UN FILM DE TODD KOMARNICKI
Avec JONAS DASSLER AUGUST DIEHL DAVID JONSSON FLUCCIA BORG MORITZ BLEIBTREU WILLIAM ROBINSON ET CLAY PETERS MUSIQUE DE JOHN HUBBARD COSTUMES ANTONIO DI NOLI CADRETTI FERRERA MONTAGE CHRISTOPHER BELLO TCHERPACHIAN EDITEUR BLU MURRAY DISTRIBUTEUR JOHN HUBBARD
PRODUCTION JOHN MATHESON RÉALISATION JONATHAN COLEMAN JEAN-ACQUER NEIRA CHRISTOPHE MAZOUZ VALÉRIE BÉGINNIS DAVID JONSSON ALEX VERNIERE CO-PRODUCTION RICHARD A. CALLEL MONTAGE DE JONAS LANGE RÉVISÉ PAR WINTER SARADA MCDERMOTT JOHN HUBBARD ROD HUBBARD
THAROS FILMS PRODUCTION EMMANUEL KAMPOURIS ET CAMILLE KAMPOURIS RALPH KINER MARK O'SULLIVAN PAUL KASSIS CHORÉOGRAPHE JOHN BENNETT SCÉNARIO TODD KOMARNICKI



Europe
Créative
MEDIA

ANGEL
STUDIOS

AU CINÉMA LE 22 JANVIER

HISTORIA

SAJE
DISTRIBUTION

Les «chevaleresses», une réalité? Trois questions à Sophie Brouquet

Entretien. Dans un château castillan, les archéologues ont mis au jour les restes d'une femme au milieu de chevaliers...

HISTORIA – A-t-on découvert, à Zorita de los Canes, une chevaleresse?

Sophie Brouquet – Pourquoi pas? L'enthousiasme qui apparaît pendant les croisades n'est pas seulement le fait des hommes, mais est aussi partagé par les femmes, nobles ou non. Cet engouement se caractérise par la création de nouveaux

ordres religieux qui se consacrent à la croisade. Certains d'entre eux, Hospitaliers ou Teutoniques, acceptent des femmes dévouées à la charité et la dévotion, tandis que d'autres, comme les Templiers, refusent de les accueillir dans leurs rangs. Cependant, des oblates, des servantes ou bien des dames nobles sont présentes dans leurs commanderies. Nombre de femmes de la noblesse suivent un mari ou un fils, mais des veuves ou des célibataires s'engagent aussi. Il s'agit là d'un choix personnel lié à l'idéal de la croisade. Ce mouvement s'est répandu dans tout l'Occident, mais plus encore dans la péninsule Ibérique, où la «guerre sainte» ne cesse jamais.

Les ordres militaires disposent donc d'un «contingent» de femmes?

Oui. L'état de guerre permanent dans la péninsule a eu pour effet une floraison d'ordres de chevalerie, dont on connaît les plus importants: Calatrava, Santiago, Alcantara et, au Portugal, Saint-Benoît d'Aviz. Une de leurs parti-

cularités est la présence assez forte des femmes dans leurs couvents. L'ordre de Calatrava prend son nom d'une forteresse maure reprise par les chrétiens en 1147. Le roi de Castille la cède en 1158 à l'abbé cistercien Raymond Serra, qui se propose de la défendre contre les musulmans. Approuvé par le pape en 1164, ce nouvel ordre de Calatrava développe très vite une branche féminine. Celui de Santiago, fondé en 1169, compte six couvents de femmes en Castille et au Portugal. Elles y vivent comme des sœurs professes qui résident dans leurs maisons. Mais sa particularité est le fait d'accueillir les femmes et les enfants des chevaliers de l'ordre, quand leurs maris guerroyaient sur la frontière.

Mais mentionne-t-on, dans les sources, des femmes «en guerre»?

Oui. Robert Bordet, un mercenaire normand à la solde du roi d'Aragon, défend la ville de Tarragone, qui vient d'être reprise aux Almoravides en 1130. Alors qu'il quitte la cité pour combattre les Maures, il laisse sa femme, Sibylle, garder la ville. Le témoignage très précis du moine Orderic Vital montre l'insertion des femmes dans la guerre: «Elle était aussi brave que belle. En l'absence de son mari, elle monta la garde sans jamais céder au sommeil. Chaque nuit, elle enfilait un haubert comme un chevalier; une baguette à la main comme un commandant le fait, elle montait sur les remparts, patrouillait le chemin de ronde, maintenait les gardes en alerte et les encourageait tous par de bons conseils afin de se méfier des stratagèmes des ennemis.»

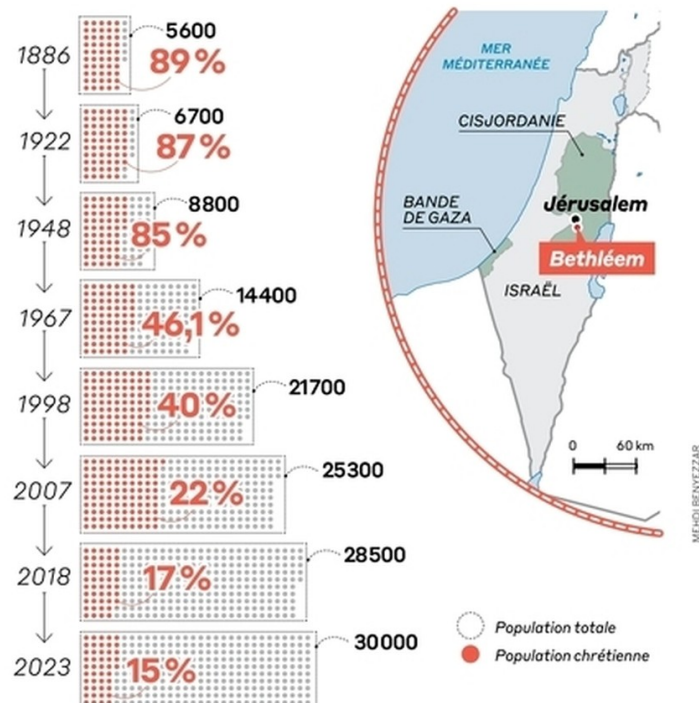
À peu près à la même période, une chronique raconte les exploits de la reine Bérengère de Barcelone, assiégée dans Tolède par les Maures. Bien d'autres femmes participent à la protection de leurs cités. La tradition veut que les habitantes de Tortose (Catalogne) aient aussi défendu leur ville, les hommes étant partis en expédition. Pour récompenser leur courage, le comte de Barcelone Raimond Bérenger a fondé, en 1149, l'ordre de la Hache. Ce faisant, il a créé le premier ordre de chevalerie de tout l'Occident! Et dans sa charte de fondation, les guerrières sont qualifiées de «chevaleresses». **■ SOPHIE BROUQUET**

Armée Les femmes font aussi la guerre, et pas seulement dans les livres. La reine des Amazones (Petit armorial de la Toison d'or, v. 1460-1470).



Y aura-t-il encore des Noëls à Bethléém ?

Désignée comme le lieu de naissance du Christ dans le Nouveau Testament, la ville arabe de Bethléém, en Cisjordanie, comptait traditionnellement une majorité de chrétiens. L'afflux de Palestiniens musulmans ayant fui suite à la création d'Israël, en 1948, a d'abord fait mécaniquement chuter leur proportion. Depuis le début du XXI^e siècle, celle-ci s'est effondrée : plus qu'à un taux de natalité inférieur à celui de la population musulmane, cette chute est due, avant tout, au départ de nombreux chrétiens vers l'Amérique ou l'Australie, provoqué par l'écroulement du tourisme international dans la ville – leur principale source de revenus –, en raison des contrôles de sécurité de plus en plus contraignants imposés par l'armée israélienne depuis le déclenchement de la seconde Intifada en 2000. **CHARLES GIOL**



{BnF Bibliothèque nationale de France

Le musée de la Bibliothèque nationale de France

Le monde pour horizon

site Richelieu

La tour Eiffel, un monument en péril ?

Protection. En souhaitant que les anneaux olympiques restent accrochés sur la tour Eiffel, Anne Hidalgo a suscité la colère de nombreux défenseurs du patrimoine. Ils ont contre-attaqué en suggérant à la maire d'œuvrer plutôt pour que la Tour soit enfin classée monument historique. Le symbole de Paris est en effet seulement « inscrit » aux monuments historiques, le niveau secondaire de protection du patrimoine. Un non-sens pour beaucoup, qui soulignent que son classement garantirait un meilleur entretien de l'édifice, menacé par la corrosion, car le montant des subventions publiques passerait alors de 20 à 40 % des frais occasionnés par son entretien. Tandis que la capitale compte aujourd'hui plus de 450 monuments classés, cette liste n'incluait pas non plus, jusqu'à l'année dernière, la basilique du Sacré-Cœur. La gauche parisienne s'est en effet longtemps opposée au classement de l'édifice, qu'elle associe à la répression de la Commune. **© C. G.**



Contre-courant Le 3 mars 1975, des Mahorais (au fond) demandent à rester Français alors que les Comores vont accéder à l'indépendance (6 juillet 1975).

Mayotte, un demi-siècle de l'histoire de France

Choix. La volonté de lier son destin à Paris irrite encore les quatre îles de l'archipel, qui choisirent l'indépendance.

Il y a cinquante ans, le 22 décembre 1974, l'archipel des Comores s'émancipait de la France : à la question «Souhaitez-vous que le territoire des Comores devienne indépendant?», les 163 167 Comoriens qui participent au scrutin répondent «oui» à 94,57 %. Le score dépasse même les 99 % dans trois des quatre îles : la Grande Comore, Anjouan et Mohéli.

À Mayotte, en revanche, le «non» l'emporte à 63,22 % : l'île, devenue française en 1841, soit quarante ans avant les autres, est davantage attachée à la France. L'indépendance, en outre, risquerait d'obliger les fonctionnaires à partir pour la capitale du futur État comorien, Moroni, sur la Grande Comore. Depuis le début des années 1960,

les femmes mahoraises combattent l'influence des autres îles en se jetant sur leurs émissaires : sous la conduite de Zéna M'Déré, les «chatouilleuses» les pressent au point de les faire tomber à terre, les empêchant de faire campagne.

Pour les indépendantistes, la victoire du «oui» vaut pour tout l'archipel. Pour les Mahorais et Paris, les résultats doivent s'interpréter île par île. En effet, le scrutin de 1974 n'est pas officiellement un référendum, mais une simple «consultation», aux termes d'une loi évoquant «les populations», au pluriel. L'article 53 de la Constitution française disposant que «nulle cession, nul échange, nulle adjonction de territoire n'est valable sans le consentement des populations intéressées», le gouvernement de Jacques Chirac décide que Mayotte restera française. Elle accédera au statut de département en 2011. Quant aux Comores, elles proclament, unilatéralement, leur indépendance en 1975 et, depuis, revendiquent Mayotte. **© BRUNO FULIGNI**

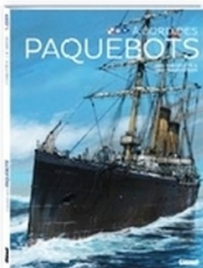
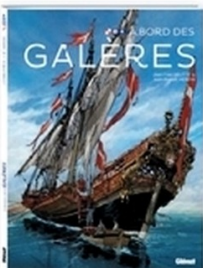
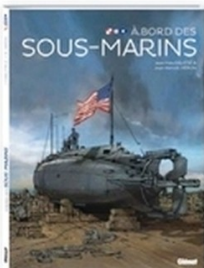


À BORD

Jean-Yves DELITTE & Jean-Benoît HÉRON

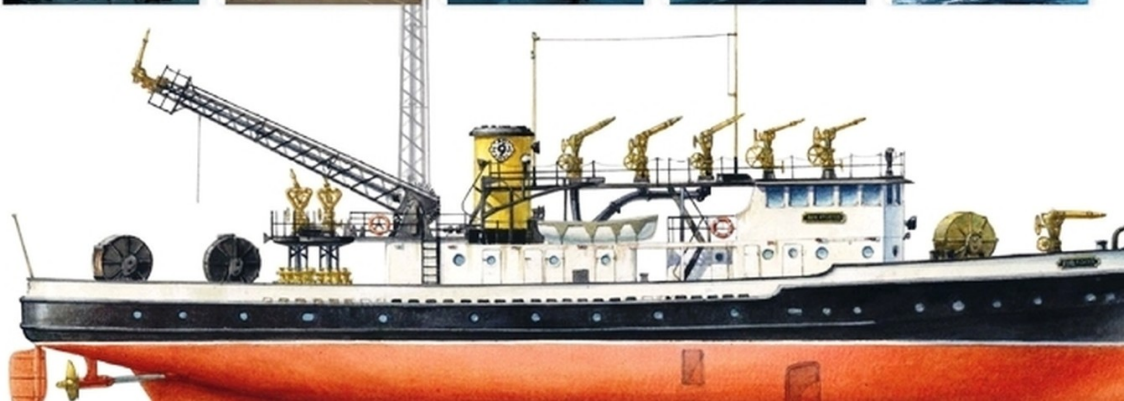
Des beaux livres pour naviguer en dessins à bord des navires
les plus célèbres de l'histoire maritime.

Nouveauté



EN LIBRAIRIE

Glénat



Tous les talents au chevet de Notre-Dame

Patrimoine. Le 8 décembre, un peu plus de cinq ans après avoir été frappée par un incendie qui a bouleversé le monde entier, Notre-Dame de Paris a rouvert ses portes aux fidèles et aux visiteurs. Philippe Jost, qui a supervisé les travaux de restauration de la cathédrale, revient, pour *Historia*, sur cette incroyable aventure artistique, technologique et humaine.



Philippe Jost est, depuis 2023, président de l'établissement public Rebâtir Notre-Dame de Paris.

HISTORIA – Comment êtes-vous parvenu à respecter le délai de cinq ans fixé par le président de la République aussitôt après l'incendie pour rebâtir Notre-Dame?

Philippe Jost – Le défi était immense, parce qu'il ne s'agissait pas seulement de reconstruire ce qui avait été détruit par les flammes : la flèche, la charpente et le toit de la nef et du chœur, ainsi qu'une partie de la voûte. Il a d'abord fallu sécuriser toutes les parties de la cathédrale qui avaient été fragilisées par l'incendie, évacuer les gravats et dépolluer le site, en éliminant les poussières de plomb issues de la fonte des toitures. Cette première phase de travaux a duré à elle seule près de deux ans, jusqu'à l'été 2021. C'est alors seulement qu'ont pu commencer la reconstruction mais aussi, en parallèle, la restauration des murs, des

vitraux et des œuvres d'art abîmés par la chaleur ou salis par la fumée. Il a fallu déployer des trésors de logistique pour coordonner les interventions des près de 250 entreprises et ateliers d'art qui ont participé à la restauration, le tout dans un espace extrêmement exigu. Tout le monde, sur le chantier, est parti du principe que chaque problème avait une solution. Et c'est ainsi que les délais ont pu être tenus, grâce à l'engagement extraordinaire de chacune des quelque 2000 personnes qui ont œuvré à la renaissance de la cathédrale. C'est ce que j'aime nommer «l'esprit Notre-Dame».

Comment le définiriez-vous?

Nous avons la chance, en France, de posséder des compétences extraordinaires en matière de préservation du patrimoine. Et, aussitôt après l'incendie, les meilleurs de ces tailleurs de pierre, charpentiers, sculpteurs, restaurateurs d'art ont tous manifesté leur envie de travailler à la résurrection de Notre-Dame. Cet élan extraordinaire, à la hauteur de l'émotion suscitée par la catastrophe, ne s'est jamais démenti. Les entreprises et les artisans d'art que

nous avons sélectionnés pour intervenir sur le chantier n'ont cessé d'exprimer leur immense fierté de participer à cette aventure. Une véritable équipe s'est formée, soudée par la volonté de relever le défi de rebâtir la cathédrale en conciliant excellence et efficacité, étant donné la brièveté des délais. Des entreprises habituellement concurrentes ont appris à collaborer. Car les spécialistes du patrimoine sont des PME, voire des TPE, qui ont dû mettre leurs forces en commun pour s'attaquer à un chantier d'une telle ampleur. Construire une flèche de 100 mètres de hauteur ne s'était plus produit en France depuis un siècle et demi, depuis que Viollet-le-Duc avait édifié celle qui a disparu dans le brasier. Il a fallu mobiliser une cinquantaine de charpentiers, or les PME de charpente spécialisées dans la restauration des monuments historiques n'en comptent qu'une dizaine chacune. Les quatre leaders du secteur en France se sont donc alliés pour rebâtir la flèche, créant un atelier commun en Lorraine où ont été façonnées les centaines de pièces de bois qui constituent la flèche.

“Cet élan extraordinaire à la hauteur de l'émotion ne s'est jamais démenti”

Notre-Dame a été reconstruite à l'identique. Avez-vous utilisé les techniques et les matériaux employés à l'origine?

C'était une exigence fondamentale pour aboutir au résultat le plus proche possible de l'original. Pour rebâtir la partie de la voûte qui s'était effondrée, nous avons cherché des pierres ayant la même apparence et les mêmes propriétés physico-chimiques que celles de la cathédrale. Des experts en recherches minières ont ainsi identifié une dizaine de carrières du Bassin parisien auprès desquelles nous nous sommes fournis, dont la seule à même de nous procurer des pierres assez dures pour reconstruire les croisées d'ogives, sur lesquelles s'exercent des pressions considérables. La taille des chênes utilisés pour rebâtir les charpentes a été réalisée à la main, une technique qui avait disparu avec la mécanisation. Les artisans ont effectué les mêmes gestes, utilisé les mêmes outils qu'au Moyen Âge. Ce qui ne nous a pas empêchés de profiter de l'informatique pour effectuer des modélisations en 3D, dessiner les pièces, etc.

La réouverture de la cathédrale ne marque pas la fin de sa restauration. En quoi va constituer la dernière phase?

Sur les 846 millions d'euros de dons réunis pour recons-



VALÉRIE DREUX/GAMMA RAPHO

truire Notre-Dame, il nous en reste 140. Nous allons donc pouvoir, jusqu'en 2028, restaurer des éléments qui étaient déjà en mauvais état avant l'incendie. Cela commencera par des travaux sur le chevet, dont plusieurs arcs-boutants doivent être remplacés. Des études sont

Résurrection

L'utilisation de techniques et de matériaux les plus proches de l'édifice médiéval concourt à la réussite de la reconstruction, lancée dès avril 2019.

en cours pour savoir s'il serait également opportun de nous occuper des trois grandes roses. Grâce à cet élan de générosité sans précédent dans l'histoire de la philanthropie en France, Notre-Dame n'aura jamais été aussi belle. **PROPOS RECUEILLIS**

PAR CHARLES GIOL



C'est la faute à Hugo Avec une mise en scène et des textes retravaillés, le spectacle s'offre une nouvelle version destinée au public français.

Les Misérables de retour à la maison

Saga. Depuis sa création en 1978, la comédie musicale, à l'affiche du Théâtre du Châtelet, a attiré 130 millions de spectateurs dans plusieurs pays. Un phénomène mondial... mais « made in France ».

Les habitués ne les appellent plus *Les Misérables*, mais « Les Miz » comme s'ils ne se lassaient pas de rappeler que les Anglais et les Américains, scrupuleux gardiens du temple des *musicals*, ont pleinement adoubé ce spectacle adapté du roman de Victor Hugo. Son retour à domicile s'est effectué au Châtelet, salle prisée des amateurs de comédie musicale, où sa réputation l'a précédé. Trente-neuf ans de présence ininterrompue à Londres, seize ans à Broadway, des traductions dans 22 langues, une moisson de 160 prix internationaux; bref, un succès colossal dont la genèse remonte à 1978.

Tout commence par un album concept imaginé par un tandem qui a déjà fait parler de lui via l'opéra rock *La Révolution française*. Claude-Michel Schönberg en compose la musique; Alain Boublil (épaulé par Jean-Marc

Natel), les textes. Pour amplifier sa résonance, ils ont enrôlé des vedettes: Michel Sardou, Michel Delpech, Adamo ou Mireille contribuent à sa réussite. Le double 33 tours s'écoule à plus de 300 000 exemplaires.

Un triomphe à Broadway

En 1980, l'aventure se prolonge par un spectacle mis en scène par Robert Hossein. Belle réception, là encore: le Palais des sports l'accueille seize semaines (au lieu des huit prévues) et attire un demi-million de spectateurs sur la base d'un parti pris exigeant, celui d'une œuvre très opératique, car sans dialogues, et entièrement chantée. En deux heures et demie, elle réussit la gageure de synthétiser les 1500 pages d'un monument littéraire et de le servir scrupuleusement, car tout y est: le tableau politico-social, le romantisme, l'ode au peuple...

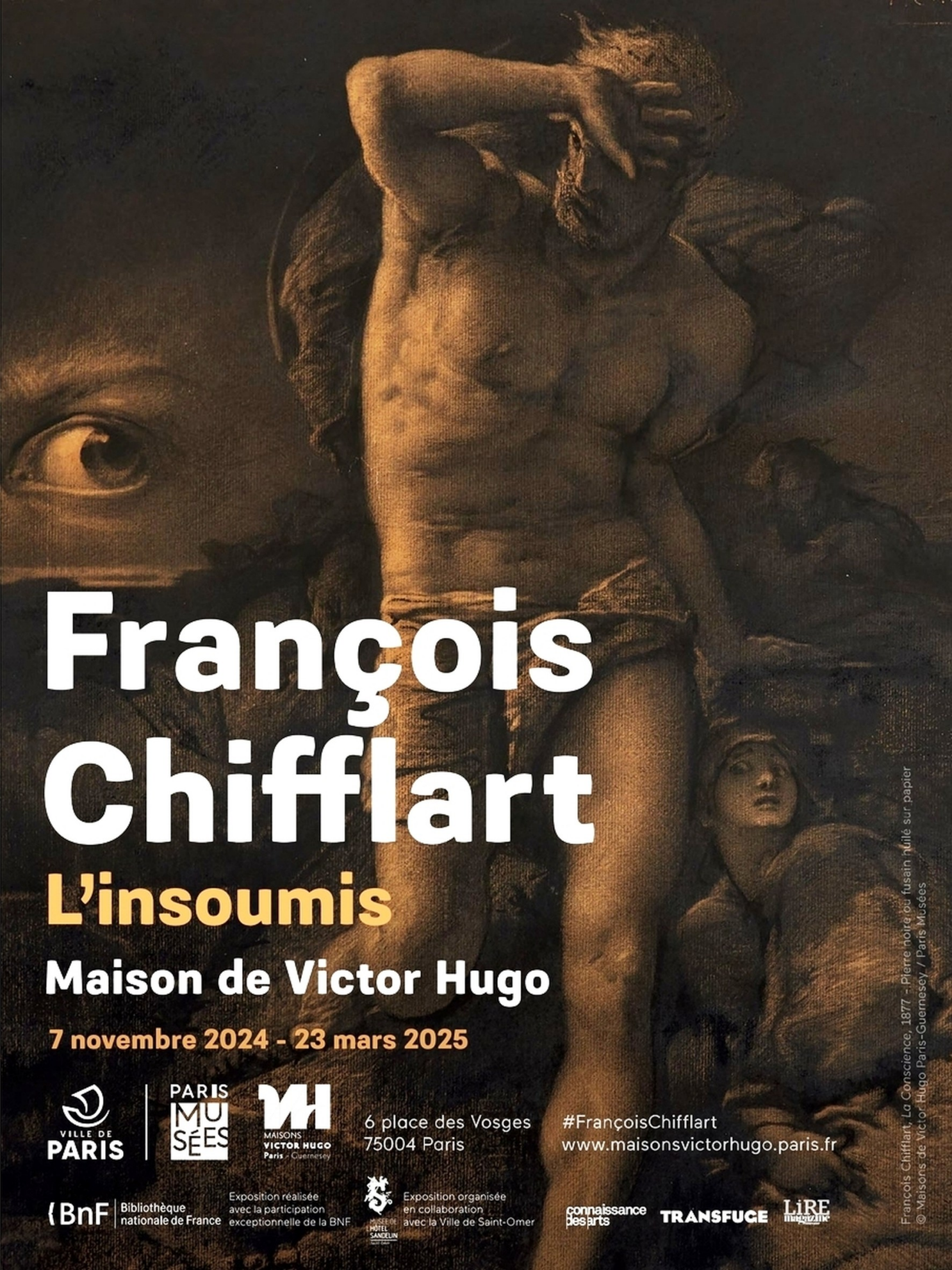
Entre alors en scène un producteur de renom. En 1982, l'Anglais Cameron Mackintosh écoute l'album, en saisit le potentiel et demande aux auteurs de le retravailler selon un modèle anglo-américain. Ceux-ci ajoutent des scènes, réécrivent le début, et *Les Misérables* vont réus-

sir une prouesse à laquelle aucune comédie musicale hexagonale n'était parvenue depuis 1960 avec *Irma la douce*. En 1985, la fresque est présentée à Londres, en anglais; en 1987, à Broadway. Une innovation technique et visuelle bluffe le public: un plateau tournant permet d'embrasser l'épique et l'intime, d'alterner solos et envolées collégiales, de faire résonner les rêves volés de Fantine et ceux de justice sociale des Amis de l'ABC.

Pour son retour au pays, ce désormais classique s'est démarqué de la version qui tourne dans le monde entier. Il a fait l'objet d'une nouvelle production en français. Alain Boublil a retravaillé presque un tiers du texte. La mise en scène est signée d'une figure très en vue de la sphère théâtrale: Ladislav Chollat. Le décor s'articule autour de deux pentes, symbolisant le chemin de croix de Valjean, qui s'extrait de l'ombre pour rejoindre la lumière. Un moyen d'écrire une autre page de ce succès « cocorico » dont la star principale demeure, sans faire à offense à ses brillants adaptateurs, l'humanité intemporelle et universelle du chef-d'œuvre de Victor Hugo. **STÉPHANIE GATIGNOL**



Les Misérables, jusqu'au 2 janvier 2025 au Théâtre du Châtelet (Paris): www.chatelet.com



François Chiffart

L'insoumis

Maison de Victor Hugo

7 novembre 2024 - 23 mars 2025



6 place des Vosges
75004 Paris

#FrançoisChiffart
www.maisonsvictorhugo.paris.fr

(BnF)

Bibliothèque
nationale de France

Exposition réalisée
avec la participation
exceptionnelle de la BnF



Exposition organisée
en collaboration
avec la Ville de Saint-Omer

connaissance
des arts

TRANSFUCE

LIRE
muséologique

Ils font l'événement

Dans la peau des chercheurs de Chauvet

Exposition. Trente ans après la découverte de la grotte ornée, le public peut se familiariser très concrètement avec le travail de l'équipe scientifique chargée d'explorer ce qui est bien plus qu'un joyau pariétal.

Ce 18 décembre 1994, trois spéléologues pénètrent dans une cavité située près de Vallon-Pont-d'Arc, en Ardèche. Au sol, des ossements... puis, sur les parois, des chevaux, des bisons, des lions! Le trio l'ignore encore, mais ce spectaculaire bestiaire va bouleverser les connaissances sur l'art pariétal: il date de -38000 ans, soit 18000 ans avant Lascaux, et se rappelle au monde dans un état de conservation miraculeux. Pour éviter l'altération de la grotte, seuls les chercheurs sont autorisés à y pénétrer.

En cette année anniversaire, c'est leur travail que la Cité des sciences a voulu mettre en lumière. «Le fait de proposer une exposition complète sur la façon dont s'effectue la recherche pour obtenir des données sur la préhistoire est inédit en muséographie», explique la commissaire de l'exposition, Christelle Guiraud. Ce parti pris rappelle aussi que l'étendue des vestiges présents à Chauvet ne se limite pas à ses fabuleux dessins. Quantité de précieux indices datant du paléolithique y sont restés intacts.

Interdit de toucher et de fouiller

Depuis 1998, l'équipe internationale s'attache à «faire parler» les roches, les traces de feux, les empreintes d'hommes, de bêtes... On l'avait presque oublié: la cavité s'illustre comme l'une des plus belles grottes à ours des cavernes d'Europe. Un lieu d'hivernage, de mise bas, où le plantigrade a laissé d'impressionnantes bauges – gîtes creusés dans le sol – et



Hors-sol Installés sur une passerelle pour ne pas bouleverser le site, les scientifiques se livrent à une étude globale des dessins, fossiles et même de la transmission des sons.

griffades. L'exposition met en avant la multiplicité et l'interaction des disciplines impliquées sur le terrain, ainsi que leur adaptation à une exploration très cadrée: pas plus de quatre semaines d'étude par an, en général en mars, quand le taux de CO₂ est le moins élevé. Des déplacements cantonnés à une passerelle de 60 cm de large où il faut se croiser, transporter son matériel – 16 kg pour le sac à dos de l'acousticienne, qu'il nous est proposé de soupeser! Sa mission, apprend-on, consiste à déterminer de quelle manière un son en provenance d'une salle lointaine se répercutait, l'impression que pouvait produire le hurlement d'un loup... Chacun découvre aussi la façon dont la paléogénétique peut faire parler un excrément fossilisé, comment l'ichnologie procède pour étudier des traces d'origine animale ou humaine, etc. Contrainte majeure: on ne peut ni fouiller ni toucher. Dès lors, comment étudier un crâne fossilisé?

«Grotte Chauvet, l'aventure scientifique», jusqu'au 11 mai 2025 à la Cité des sciences et de l'industrie (Paris): www.cite-sciences.fr

En prenant des photos et en générant un modèle en 3D grâce à la photogrammétrie! Saisissez la perche à prises de vue et vous mesurez l'effort physique qu'implique cette technique.

À l'heure du tout immersif, la scénographie prend le pari risqué d'une grande sobriété, mais retient l'atten-

tion par des dispositifs interactifs assez malins. En s'exerçant au maniement d'une lampe torche, chacun constatera que la lumière doit être bien en face pour faire ressortir un détail de l'ombre, mais rasante pour distinguer les contours d'une empreinte... Très attendue, la section dévolue à l'art pariétal opte aussi pour la mise en situation et fait mouche: en s'initiant à l'étude des compositions, le visiteur renouvelle son émerveillement. Dès le 1^{er} juillet, l'exposition se poursuivra en Ardèche, à Vallon-Pont-d'Arc, sur le site de la réplique de Chauvet. Pour un dialogue de proximité qui lui donnera vraiment tout son sens. **S. G.**

Bescherelle

CHRONOLOGIE

Des ouvrages complets et illustrés
pour tous les curieux d'Histoire



Des dossiers
documentaires en
textes et en images



Des frises
chronologiques
synthétiques

Hatier

Le destin tragique des enfants de Cléopâtre

Lorsqu'on évoque la plus célèbre des pharaonnes, qui nourrit bien des fantasmes depuis plus de deux mille ans, on songe à son règne sur l'Égypte, son charme légendaire, ses prestigieux amants, César et Marc Antoine, mais rarement à ses enfants. Elle en eut pourtant quatre... Sans savoir qu'avec eux disparaîtrait la lignée des Ptolémées. **PAR FRANÇOISE CHANDERNAGOR**

LEA CRESPIVIGAROPHOTO



Dans l'imaginaire européen, le nom de Cléopâtre reste synonyme de femme fatale. Et fatale, elle le fut, en effet – pour ses deux «frères époux», Ptolémée XIII et Ptolémée XIV, pour ses amants, César et Antoine, et pour ses enfants. Des enfants que la légende cinématographique ou picturale omet généralement de présenter auprès de leur illustre

génitrice: une aussi habile séductrice, fine politique et reine majestueuse, peut-elle avoir été, aussi, une mère de famille nombreuse? Pourtant, en Égypte, la reine élevait non seulement les quatre enfants qu'elle avait eus de César et d'Antoine, mais encore un jeune beau-fils, né de Fulvie, une Romaine dont Antoine était veuf.

Dans le palais royal d'Alexandrie il existait, pour les enfants, de vastes appartements où se croisaient nourrices, précepteurs et pédagogues, ces esclaves exclusivement attachés à la personne de l'enfant et chargés de l'accompagner en tout lieu. La souveraine de 20 ans, aussi mince qu'audacieuse, qui s'était présentée à César roulée dans un tapis, fut donc fréquemment enceinte – ce qui, à l'époque, ne nuisait en rien au pouvoir d'attraction •••



Les deux font la paire Les jumeaux Alexandre Hélios et Cléopâtre Séléné sont les premiers enfants issus de l'union de Cléopâtre et Marc Antoine, en 40 av. J.-C. Sculpture en grès gris d'environ un mètre, contemporaine de son sujet. Musée national égyptien, Le Caire.

... sensuelle d'une femme. Qu'on songe au coup de foudre qu'éprouva Octave, le futur empereur Auguste, pour une femme mariée alors enceinte de six mois, Livie, qu'il enleva, fit divorcer sur-le-champ et épousa à la veille de l'accouchement. Qu'on se rappelle le célèbre mot de Julie, fille du même Auguste, répondant aux amis qui s'étonnaient qu'ayant tant d'amants elle ne fit que des enfants qui ressemblaient à son mari: «Je ne prends de passagers que quand la cale est chargée...» Après tout, la grossesse était alors le seul moyen sûr de contraception! Et tant que les soupirents n'éprouvaient aucune répugnance pour les poitrines opulentes et les ventres bombés, tout allait pour le mieux.

L'aîné des enfants de Cléopâtre, le seul à apparaître parfois dans les films historiques, est Ptolémée César, que les Alexandrins avaient, à sa naissance, désigné par le diminutif de Césarion (Kaisariôn). Il ne fut appelé Ptolémée XV qu'après la disparition, naturelle ou provoquée, de Ptolémée XIV, son oncle âgé de 13 ans. Ce décès, en 44 avant notre ère, du second «frère époux» de Cléopâtre survint peu après l'assassinat de César à Rome et le retour de la reine à Alexandrie. Césarion venait-il tout juste de naître (c'est la thèse autrefois soutenue par Jérôme Carcopino) ou bien approchait-il de ses 3 ans, ayant été conçu à Alexandrie en septembre 48 av. J.-C., dans

les semaines qui suivirent la première rencontre de César avec la jeune reine? Les historiens antiques du I^{er} siècle apr. J.-C., les plus proches des faits, ont clairement penché pour la seconde hypothèse. Plutarque, dans ses *Vies parallèles*, précise: «César partit pour la Syrie (en 47 av. J.-C.), laissant sur le trône d'Égypte Cléopâtre qui eut de lui un fils que les Alexandrins appelèrent Césarion.» Et, dans sa biographie d'Antoine: «Au règne de Cléopâtre, Antoine associa Césarion, qui passait pour être le fils de César, lequel avait quitté Cléopâtre alors qu'elle était enceinte.»

Une proximité que Freud eût qualifiée d'œdipienne

De son côté, Suétone indique: «Ayant fait venir Cléopâtre à Rome, César lui permit de donner son nom au fils qui lui était né.» Cette naissance en juin ou juillet 47 av. J.-C. semble corroborée par une allusion indirecte portée sur une stèle funéraire du Serapeum d'Alexandrie, ainsi que par l'année de l'accession de Césarion à l'éphébie, une formation militaire dans laquelle on n'était pas admis avant l'âge de 17 ou 18 ans.

Pendant les sept premières années de sa vie, Césarion – devenu Ptolémée XV César – était resté le seul enfant de Cléopâtre. Elle le faisait alors figurer sur ses monnaies: elle en Isis, lui en «Horus l'enfant», ou elle en Vénus et lui en Éros. Comme, dans ces temps où la guerre civile déchirait l'Empire romain,

la reine n'osait plus quitter Alexandrie, on peut imaginer que la mère et le fils vivaient au palais dans une proximité que Freud eût qualifiée d'œdipienne... L'irruption d'un intrus, Marc Antoine, vint déranger ce touchant tête-à-tête.

D'Antoine, devenu en 41 av. J.-C. son amant à Tarse (dans l'actuelle Turquie), Cléopâtre eut trois enfants: d'abord, dès 40 av. J.-C., des jumeaux, fille et garçon; puis, en 36, un troisième fils. Entre-temps, elle avait recueilli Antyllus, le fils aîné d'Antoine devenu orphelin de sa mère romaine. La «nursery» du palais royal tournait à plein régime. Les jumeaux, Alexandre Hélios (Soleil, en grec) et Cléopâtre Séléné (Lune) étaient nés à Alexandrie à un moment où non seulement leur père était déjà reparti pour Rome, mais où il venait d'y épouser en grande pompe la jeune Octavie, sœur de son rival politique, le futur Auguste. Néanmoins, à la différence de Césarion, enfant naturel de la reine qu'on présentait dans les documents officiels comme un enfant surnaturel (le fils du dieu Amon), les jumeaux, eux, semblent être nés «en légitime mariage». Une union contractée selon les rites de la religion gréco-égyptienne: une hiérogamie, célébrée entre «la Nouvelle Isis» (titre traditionnel des reines grecques d'Égypte) et le «Nouveau Dionysos» (surnom donné à Antoine par les habitants d'Éphèse). En 32 av. J.-C., Antoine n'écrivit-il pas à son adversaire Octave dans une lettre gouailleuse: «Qu'est-ce qui te chagrine? Que je baise une reine? Mais elle est ma femme légitime! Est-ce d'aujourd'hui? Non, ça fait neuf ans!» C'est-à-dire à Tarse en 41 av. J.-C., quand la souveraine (28 ans à l'époque) avait ébloui le généralissime en remontant le fleuve, costumée en Vénus, étendue sur le pont d'un vaisseau doré aux voiles de pourpre... En épousant Octavie dix-huit mois plus tard, Antoine devenait bigame sans entrer franchement dans l'illégalité: à Alexandrie il était marié à une Grecque égyptienne selon la religion locale, et à Rome il épousait une Romaine selon la loi romaine. Cette «polygamie internationale» dont César avait, paraît-il, rêvé, Antoine l'avait osée. Octavie, l'épouse romaine, semblait s'accommoder de la situation,

“Cléopâtre avait ébloui Antoine en remontant le fleuve, costumée en Vénus, étendue sur le pont d'un vaisseau doré aux voiles de pourpre”



Héritier Césarion, l'aîné, porte le nèmes, coiffe emblématique des pharaons. Tête de granit (I^{er} s. av. J.-C.), sans doute une partie d'une statue du fils de César et Cléopâtre trouvée dans le port d'Alexandrie en 1997. Musée d'Alexandrie.

qu'elle connaissait d'ailleurs en se mariant. Mais l'épouse égyptienne, redevenue « mère célibataire », supportait mal qu'Antoine vécût tranquillement à Athènes avec sa nouvelle épouse et qu'il lui fit successivement deux filles, Antonia Major et Antonia Minor, sans même chercher à connaître ses jumeaux...

Quatre petits princes chargés de couronnes et d'espérance

Les choses ne s'arrangèrent qu'en 37 av. J.-C., lorsque l'*imperator* s'installa seul à Antioche, en Syrie, et rappela auprès de lui Cléopâtre et sa nichée. Il rencontra enfin Alexandre et Séléné, qui avaient déjà 3 ans, revêt Césarion, 10 ans, et récupéra Antyllus, 8 ans, qui se trouvait encore à Athènes. Réunis au sein de leur famille recomposée, les deux époux « hiérogamiques » se réconcilièrent si bien qu'il en résulta Ptolémée Philadelphie, « Ptolémée-qui aime-ses frères ». Conçu pendant le séjour de Cléopâtre sur l'Euphrate,

GRANDPALAIS/SHIRAZ/LEWANDOWSKI

où Antoine avait rassemblé ses légions pour attaquer l'Empire parthe, ce dernier enfant naquit, comme les trois précédents, à Alexandrie.

À partir de 36, et pendant les six années suivantes, cinq enfants se trouvèrent donc réunis dans l'immense quartier royal : les trois enfants du couple ; leur demi-frère maternel, Césarion ; et leur demi-frère paternel, Antyllus. En 34 av. J.-C., les princes furent solennellement proclamés « rois » par Antoine dans une grande cérémonie connue sous le nom des Donations d'Alexandrie. Tandis que Cléopâtre, assise face au peuple sur un trône d'or et vêtue en déesse Isis, se voyait honorée du titre de « reine des rois »,



CARLO BOLLO/ALAMY STOCK PHOTO

Déesse mère Cette fresque murale découverte dans la villa de Marcus Fabius Rufus à Pompéi représenterait Cléopâtre en Vénus Genitrix et Césarion en Cupidon. Pompéi, I^{er} s. av. J.-C.



Unique fille Cléopâtre Séléné, adulte, est représentée avec des objets, tels que le sistré d'Isis, et des animaux, tels que le cobra, évoquant l'Égypte. Coupe d'Afrique en argent, période augustéenne, trésor de Boscoreale. Louvre.

Césarion, 13 ans, juché plus bas sur un trône d'argent et costumé en pharaon, fut salué comme souverain régnant sur l'Égypte, Chypre et la Syrie du Nord. Alexandre Hélios, en costume national mède et coiffé de la tiare, fut proclamé, à 6 ans, roi d'Arménie, de Médie (on venait de le fiancer à une princesse mède), et de Parthie (un royaume qui n'était nullement conquis !). Sa jumelle, Séléné, était présentée comme « reine de Cyrénaïque », et Philadelphie, déguisée en Macédonien avec le chapeau et la chlamyde idoines, recevait, à 2 ans, la Phénicie, la Cilicie et la Syrie orientale, toutes possessions romaines jusque-là gouvernées par Antoine. Pendant trois ans, jusqu'en 32 av. J.-C., date de la...

Récit

... reprise des hostilités entre Octave et Antoine, ces quatre petits princes surchargés de couronnes et d'espérances menèrent une vie paisible, avec leur demi-frère romain et leurs parents provisoirement « rentrés au bercail ». Il est probable qu'ils disposaient de plusieurs précepteurs, choisis parmi les représentants les plus éminents de la culture grecque.

Césarion est exécuté par Octave, son frère adoptif

Un historien antique chrétien a avancé le nom de Nicolas de Damas, Juif syrien disciple d'Aristote, qui devint plus tard précepteur des enfants d'Hérode. Plutarque, lui, mentionne Euphronios, qui fut ensuite l'ambassadeur du couple royal auprès d'Octave. Pour les esclaves, nous ne connaissons que les noms de Rhodôn, pédagogue de Césarion, et de Théodore, celui d'Antyllus. Selon l'usage des cours, les nourrices continuaient à vivre auprès des jeunes princes après leur sevrage. De ces enfants très entourés, nous ne possédons que peu de représentations. Sur un bas-relief du temple d'Hathor à Dendérah figure, de profil et selon les conventions d'usage, un Césarion d'environ 15 ans, qui, vêtu en pharaon, offre un sacrifice à Isis avec sa mère. Mais c'est un buste en granit trouvé en 1997 sous les eaux d'Alexandrie qui nous donne de ce garçon l'image la plus touchante : âgé d'une douzaine d'années et coiffé, au-dessus de sa frange à la romaine, du *némès* pharaonique, cet enfant « binational » nous regarde avec une gravité triste (voir photo p. 33). Selon certains de ses contemporains, qui virent le jeune homme un peu plus tard, il commençait à ressembler à son père, à avoir les gestes, l'allure de

“Après la défaite de leurs parents, les garçons ne survécurent pas longtemps”



Rencontre Selon Plutarque, Cléopâtre apparaît à César, enroulée dans un tapis et vêtue d'un simple voile pour le séduire. Quelque temps plus tard naissait Césarion. Cléopâtre devant César (1866), de Jean-Léon Gérôme. Coll. privée.

César... Séléné enfant et son jumeau Alexandre, certains pensent les reconnaître dans une sculpture en grès trouvée, elle aussi, à Dendérah : deux jeunes enfants nus, aux traits indistincts mais de taille identique, la fille coiffée d'un croissant de lune, le garçon d'un soleil (voir photo p. 31). Quant à Philadelphie, il pourrait être représenté par une statue hellénistique en bronze dite « Césarion » ou « l'Enfant royal » : découverte dans la Méditerranée en 2001 et conservée au musée du cap d'Agde, elle montre un garçon d'environ 6 ans, aux yeux bordés de khôl et aux cheveux tressés dans un ruban orné du foudre de Zeus ; il porte, sur une tunique courte, une cape militaire macédonienne à deux pointes, toute semblable à celle d'Alexandre le Grand. Or, le jour des Donations d'Alexan-

drie, ce n'est pas Césarion qu'on avait présenté dans ce costume macédonien, mais son petit frère Philadelphie.

Après la défaite d'Antoine et Cléopâtre, les quatre garçons de cette famille recomposée ne survécurent pas longtemps. Il est probable d'ailleurs que, pendant la lente agonie subie par le royaume après la bataille d'Actium – marche d'Octave à travers la Syrie et la Judée, invasion de l'Égypte par l'est, puis siège d'Alexandrie –, une agonie qui dura près d'une année, les enfants étaient devenus conscients des menaces qui pesaient sur leur monde et sur leur vie. À la fin, la reine d'Égypte tenta de faire fuir son aîné, le pharaon en titre, vers le port de Bereniké, sur la mer Rouge, afin qu'il y embarquât pour l'Inde. Il n'était accompagné que de son pédagogue Rhodôn. Mais, quand il apprit le suicide de la reine, Rhodôn trahit son jeune maître : il le livra, ou



Jeu de séduction Pour achever de subjuguier Marc Antoine, Cléopâtre aurait, selon une légende tardive lancée par Pline, dissous dans du vinaigre la perle qu'elle portait et bu le breuvage. *Le Banquet de Cléopâtre* (v. 1675-1680), de Gérard de Lairesse. Amsterdam.

le persuada de se livrer, aux soldats romains. Ramené à Alexandrie, Césarion – qu'Antoine avait publiquement reconnu, quatre ans plus tôt, comme le fils naturel de César – fut aussitôt exécuté par Octave, qui n'était, lui, que le fils adoptif du même César: «Il ne saurait y avoir deux César.» Antyllus, 15 ans, qui venait de prendre la toge virile marquant son entrée dans l'âge adulte, fut égorgé sur les marches du temple de César où il s'était réfugié après avoir été, lui aussi, trahi – et même dépouillé! – par son pédagogue. Alexandre et Séléné, 10 ans, Philadelphie, 6 ans, furent embarqués pour l'Italie: Octave avait besoin de figurants pour mettre en scène son Triomphe sur l'Égypte. Un an plus tard, les jumeaux durent défilier, attachés par des chaînes d'or, derrière le pseudo-cadavre de leur mère – une statue couchée sur un lit, qu'on exhibait avec un serpent autour du bras. Aucun historien antique ne mentionne, dans cette circonstance, la présence de Philadelphie, qui aurait pourtant eu l'âge de figurer dans le cortège des vaincus. Doit-on en déduire que l'enfant, trop malade ou déjà mort, ne pouvait plus être montré?

Les jumeaux furent confiés à Octavie, l'épouse romaine de leur père. Ce fut l'occasion pour eux de découvrir leurs deux demi-sœurs, les Antonias – filles d'Antoine, mais aussi, par chance pour elles, nièces du vainqueur... Ils firent aussi la connaissance de leur demi-frère Iulus, frère cadet d'Antyllus et élevé, lui, par Octavie depuis la mort de sa mère, Fulvie: Octave Auguste ne le fit tuer que vingt-cinq ans plus tard.

Ce qu'il advint d'Alexandre, nous l'ignorons. Suétone affirme qu'Octave «laissa la vie» aux enfants d'Antoine et Cléopâtre et, par la suite, «aida chacun selon sa situation». Mais plus aucun texte, aucune trouvaille archéologique ne prouve la survie d'Alexandre. Des historiens modernes ont suggéré qu'il aurait pu suivre sa sœur sur l'autre rive de la Méditerranée. Nous savons, en effet, qu'en 25 ou 19 av. J.-C., Séléné fut mariée au roi Juba II de Maurétanie, le royaume alors formé par le Maroc et l'Algérie. Juba, «le plus cultivé des rois» selon Pliny l'Ancien, avait eu une jeunesse étonnamment semblable à celle de Séléné: fils du roi de Numidie qui s'était suicidé après avoir été vaincu par les Romains de César, il

avait été déporté en Italie pour figurer, avant même de savoir marcher, dans le Triomphe sur l'Afrique; ensuite il avait reçu, dans la famille de César ou de sa veuve, une éducation gréco-latine de qualité. En Maurétanie, le couple d'anciens prisonniers donna naissance à un fils, que Séléné, toujours fidèle au souvenir de l'Égypte et de sa mère, nomma Ptolémée.

Assassiné pour avoir porté un manteau trop luxueux!

Séléné, représentée au musée du Louvre sur une coupe d'argent, fut associée aux monnayages maurétaniens de son mari sous le nom, toujours libellé en grec, de «reine Cléopâtre» ou «Cléopâtre, fille de Cléopâtre». Elle émit elle-même des monnaies, frappées au seul nom de «Séléné», et elle y fit, comme Juba, figurer des symboles égyptiens tels le crocodile ou la vache Hathor. Avec le roi, elle aménagea leur capitale, Césarée (aujourd'hui Cherchell), en s'inspirant des règles de l'urbanisme grec. Ensemble ils commencèrent à constituer une bibliothèque à l'imitation de celle d'Alexandrie. Enfin, la reine dédia un temple à Isis dont, vraisemblablement, elle pratiquait le culte.

On ne sait pas quand elle mourut: probablement avant son mari, mais on ignore si ce fut en 5 av. J.-C., en 5 apr. J.-C., en 14 ou après 17. Elle ignore sans doute le sort que le destin réservait à son fils unique, devenu roi en 23: il fut appelé à Rome par son petit-cousin maternel, Caligula; et, soit qu'il eût participé à un complot ourdi par la jeune Agrippine, soit qu'il eût osé porter en public un manteau trop luxueux, il fut assassiné par l'empereur fou. Rome annexa son royaume. Ainsi s'éteignit la longue lignée des monarques gréco-égyptiens qui remontait à Alexandre le Grand. En dépit des efforts de la reine d'Égypte et de sa fille, la reine de Maurétanie, nul ne pouvait plus échapper à l'appétit de ce géant en pleine croissance: l'Empire romain. ■

Françoise Chandernagor. Membre de l'Académie Goncourt, ancienne haut-fonctionnaire, elle est l'auteur de plusieurs romans historiques, dont *Les Enfants d'Alexandrie* (Albin Michel, 2011).



À point Dans cette œuvre de 1893, le peintre de genre italien Ludovico Marchetti – qui a effectué toute sa carrière en France – capture la fièvre qui s'empare des cuisiniers lors des préparatifs du repas de Noël.

L. Marchetti

Dossier

À la table des grands chefs

1000 ans de cuisine française

Notre pays est, dit-on, celui de la littérature et de la bonne chère. Cela tombe bien, depuis le Moyen Âge y fleurissent les ouvrages de recettes qui ont donné naissance à une gastronomie, toujours réinventée et, depuis 2010, inscrite au patrimoine de l'humanité.

« La cuisine de France a l'avantage de l'histoire, le mérite des siècles »

Alain Ducasse, l'un des chefs français à la réputation planétaire, mesure la filiation dans laquelle il s'inscrit. Celle d'une gastronomie aux racines ancrées dans le temps et bien consciente des enjeux écologiques.

HISTORIA – Quel est le poids de l'histoire dans la cuisine française ?

Alain Ducasse – L'ADN de la cuisine française, c'est son histoire. Les mêmes gestes se sont répétés pendant des siècles jusqu'à leur codification en 1902 par Auguste Escoffier, dans la première édition du *Guide Culinaire*, qui deviendra la bible des cuisiniers. Pour composer le menu du restaurant *Le Grand Contrôle* que je dirige à Versailles, nous avons travaillé avec des historiens sur des documents écrits qui détaillent les plats servis au château il y a trois cents ans. Il faut puiser dans les origines de la cuisine française. Nos traditions permettent à nos cuisiniers de disposer de vraies racines et de devancer certaines contrées récentes qui se présentent comme des destinations gastronomiques. Nous avons l'avantage de l'histoire, le mérite des siècles. L'ADN en cuisine est l'équivalent du solfège en musique, sans lui, impossible de composer.

Qu'est-ce qui favorise la pérennité de la gastronomie française ?

À l'instar de la Chine, il n'y a pas une gastronomie sur notre territoire,

mais des cuisines régionales variées. Leurs spécificités et leurs complexités font leur richesse appréciée depuis la nuit des temps d'un côté par les rois de France, de l'autre, par l'empire du Milieu. Quand je sers un dîner royal à Versailles, tous les week-ends, je sers ce que les rois auraient mangé mais avec un menu contemporain, moins opulent, infiniment plus raffiné et surtout meilleur. Autrefois, les offices étaient éloignés de la table, la nourriture arrivait tiède sinon froide, souvent rassie et faisandée. La cuisine en France est un art de vie dont la spécificité est de partager un vrai repas autour d'une table.

Qu'est-ce qui contribue à la mémoire d'une saveur, même très ancienne ?

Les saveurs se transmettent de siècles en siècles. Après une première dégustation, je garde des souvenirs d'odeur, de consistance et de goût. Dans le mémoriel de la gastronomie française, il ne faut jamais oublier l'odeur. Je sens souvent mes plats. Quand la charcuterie de Massimo Spigaroli arrive dans mes cuisines, je la reconnais immédiatement à ses

effluves. Ce formidable salaisonnier élève les porcs puis transforme la viande dans ses caves, où règne une pourriture noble depuis le XII^e siècle qui lui permet de produire un saucisson unique et savoureux. Sa charcuterie porte l'odeur de ses caves presque millénaires.

Quelles sont les évolutions majeures de la gastronomie au XXI^e siècle ?

Les valeurs se sont inversées. Les peuples civilisés mangeaient de la viande quand ils pouvaient se la payer. Aujourd'hui, on constate que l'excès de consommation de viande est néfaste pour la santé et pour la planète. Il faut en manger moins et de meilleure qualité en privilégiant les circuits courts dont on connaît l'origine. J'observe une prise de conscience progressive mais encore balbutiante. Il y a hélas toujours plus de monde chez McDonald's que dans les restaurants végétariens !

Que pensez-vous de la multiplication des cultures végétales hors-sol ?

Au Japon voilà vingt ans que les salades poussent hors-sol et leur roquette a autant de goût que celle du marché de Nice. N'ayant pas beaucoup de surface, les Japonais sont parvenus à maîtriser cette technique. Leur culture ne détruit pas la planète, c'est essentiel. Il y a des endives et des champignons qui poussent dans des parkings abandonnés porte de Clignancourt à Paris ! Je n'ai aucun souci à récolter des légumes qui n'ont pas vu la terre, je préfère cela à une mauvaise volaille nourrie avec des farines de poisson importées. Aujourd'hui, mes trois restaurants à Paris, Londres et Monaco ont une forte orientation végétale.

Considérez-vous l'éthique quand vous cuisinez ?

Le cuisinier est un citoyen du monde. Il a un engagement à respecter et doit être précautionneux des ressources rares de la planète et de la santé des consommateurs qu'il nourrit. Il y a sur terre un milliard d'individus en surpoids et près de 800 mil-



Au firmament de l'art culinaire Né en 1956, il se forme, dès 16 ans, auprès de grands noms de la gastronomie. Avec 34 restaurants à travers le monde, il est aujourd'hui le chef le plus étoilé.

Par une prise de conscience qui implique la responsabilité de chacun pour réapprendre à manger avec moins de sel, moins de sucre, moins de gras, moins de protéines animales, plus de végétal. Ce n'est pas une question de pouvoir d'achat, se nourrir de légumes et de céréales coûte moins cher que de la mauvaise viande. Mais le végétal nécessite beaucoup plus de main-d'œuvre. Observez les Indiens, ils sont essentiellement végétal et n'ont pas de carence particulière. Il faut changer les habitudes. Moi je ne suis pas végétal, mais je dis qu'il faut «évangéliser» pour que chacun puisse manger sur cette terre et que la santé des individus soit préservée.

Quel mets serait un concentré d'histoire et de tradition françaises?

La cuisine française, c'est d'abord un savoir-faire, un geste maîtrisé, une sélection de produits, une préparation, un assaisonnement, une cuisson, un respect d'hygiène, la juste réduction avec la juste cuisson, le juste rôti, le juste assaisonnement, la juste harmonie entre le contenant et le contenu, la juste quantité de sauce, quel vin, à quelle température, quelle hiérarchie de mets et de vin entre le premier plat, les hors-d'œuvre, les poissons, la viande. S'il fallait choisir une recette, pour résumer tout cela, je dirais le vol-au-vent de grande cuisine française. Il y a là une concentration de savoir-faire d'un feuilletage, de quenelle, de ris de veau, de crête et de rognon de coq, d'écrevisse, etc. et de trois ou quatre sauces nécessaires pour le préparer. Ce plat-là rappelle Versailles, la table des rois. Si vous voulez tout réaliser à la perfection, on commence maintenant et on le mangera dans deux jours! ☑

Propos recueillis par Yvetta Hagendorf

lions de personnes sous-alimentées. Le calcul est vite fait! En cuisine, j'ai aujourd'hui plus d'une dizaine d'années de recherche dans le domaine de la naturalité, pour concentrer, braiser, manipuler et extraire de la nature l'excellence. Le végétal a une palette infiniment plus large de possibilités que celles des bovins, ovins ou porcins.

Avez-vous toujours travaillé dans une optique écologique?

Quand j'avais une dizaine d'années, ma grand-mère disait tous les jours: «Qu'est-ce qu'on mange

aujourd'hui?». Il était 11h30, on allait au jardin, on mangeait ce que nous donnait la terre. Il y avait une pièce du boucher, un morceau de lard parfois le week-end car nous n'en avions pas les moyens. Finalement, soixante ans plus tard, j'applique toujours les principes de ma grand-mère. Dans notre restaurant *Le Louis XV* à Monaco, le plat le plus recherché est un civet végétal, qui a un niveau de sapidité d'un lièvre à la royale et qui s'accorde à merveille avec le meilleur vin.

Comment imaginez-vous la cuisine du futur?



Taillevent, les goûts... et les couleurs

Guillaume Tirel, de son vrai nom, a gravi tous les échelons dans les offices royaux dès sa plus tendre enfance. Devenu maître queux, il a cuisiné pour les souverains de France, notamment Charles V et Charles VI, appliquant à ses plats typiquement médiévaux une présentation esthétique et chatoyante. **PAR BRUNO LAURIOUX**

Taillevent fut le premier dans la hiérarchie des cuisiniers français de son temps: il occupa en effet les fonctions de premier queux des rois de France Charles V et Charles VI. Il fut aussi le premier cuisinier français auquel on associa un recueil de recettes perpétuant son nom bien après sa mort. Enfin, c'est le premier professionnel de cuisine dont la biographie revêt une certaine consistance. Nous connaissons son prénom (Guillaume), son nom de famille (Tirel) et même le sobriquet qu'on lui donnait en cuisine (Taillevent). Nous avons conservé plusieurs exemplaires du livre de cuisine qui lui fut attribué de son vivant, *Le Viandier*. Grâce à une trentaine de documents d'archives, notamment des menus qu'il a composés et dont il a dirigé l'exécution en 1378, on

Agapes royales En 1378, Charles V reçoit Charles IV, empereur du Saint Empire dans son palais de la Cité. Taillevent déploie alors des monceaux d'inventivité pour des repas aussi beaux que bons.

Grandes Chroniques de France (v. 1420), BnF.

peut reconstituer précisément sa carrière. La dalle tombale où il est représenté entre ses deux épouses successives est encore visible dans une église de Saint-Germain-en-Laye et atteste la date de sa mort, le 30 novembre 1395. On connaît jusqu'à la robe de son cheval: il était bai avec une étoile blanche sur le front!

La carrière du cuisinier Guillaume Tirel a été exceptionnellement longue, de 1326 à 1392 au moins. Elle s'est exclusivement déroulée à la cour royale française, où il a franchi successivement tous les niveaux du travail en cuisine. La première fois que l'on entend parler de lui, c'est en mai 1326. Cette année-là, le roi Charles IV, le dernier des derniers Capétiens directs, fait couronner son épouse Jeanne d'Évreux.

Un sceau à trois marmites

À cette occasion, des vêtements sont distribués à tous les employés de l'hôtel. Dans cette longue liste de plusieurs centaines de bénéficiaires, parmi les «enfants de cuisine» attachés à la nouvelle reine figure Taillevent. C'est un engagé de fraîche date, dont les origines sont peut-être normandes. Lorsque, un an plus tard, nous le retrouvons lors d'une nouvelle distribution de vêtements, il est flanqué de deux autres enfants de cuisine, surnommés Heurtebise et Galerne (vent de nord-ouest). Ce qui pourrait évoquer l'agitation frénétique des enfants que l'on emploie aux menues tâches de la cuisine. En 1330, un premier document officiel appelle notre jeune apprenti non pas par son surnom mais par son nom de famille, Tirel. L'affaire est sérieuse: le roi lui fait don d'un «quartier de terre» à Saint-Germain-en-Laye. Il est toujours au service de la reine de France, mais plus la même. Charles IV étant mort, c'est Philippe VI de Valois qui monte sur le trône en 1328. L'épouse du roi, la nouvelle «patronne» de Taillevent, est Jeanne de Bourgogne.

Seize ans plus tard, en 1346, Guillaume est devenu «queux», c'est-à-dire cuisinier, l'un de ceux qui conduisent en alternance la brigade de cuisine. Un parcours qui pouvait prendre plusieurs décennies: le mérite de Guillaume Tirel doit être bien grand. D'autant qu'il exerce désormais son métier de queux directement auprès du roi, dans sa cuisine de bouche, c'est-à-dire le service qui s'occupe de la table personnelle du souverain et de ses invités.

Voilà Guillaume Tirel bien installé dans ses fonctions de cuisinier royal. Il a acquis incontestablement une certaine surface sociale: cette même année 1346, le roi lui fait rembourser par son Trésor la somme considérable de 228 livres, c'est-à-dire l'équivalent de plus de deux ans de son salaire, somme qui n'avait pas été payée à un certain Jacques Bonart, oncle maternel de sa femme. Il est bien possible que Taillevent ait bénéficié d'un coup...

tailleuēt

Grant cuisinyer du Roy de France.



Top chef Auteur du premier recueil de recettes connu, Guillaume Tirel devient «premier queux», le véritable patron des cuisines royales de Charles V, vers 1370. Frontispice du *Viandier* (dans une édition du XVI^e siècle).

... de pouce de sa famille par alliance, installée depuis longtemps dans les cuisines royales, pour accélérer sa propre carrière. C'est l'ascension politique de Charles, dauphin puis régent et enfin roi en 1364 sous le nom de Charles V, qui fait la fortune de Taillevent. Outre les gages journaliers et les distributions régulières de vêtements, l'entretien d'un cheval et de plusieurs valets qui lui sont personnellement attachés, il bénéficie de dons multiples. Les quittances qu'il délivre sont validées par un sceau

portant ses armes. Armes intéressantes car elles symbolisent le métier de cuisinier et manifestent la fierté que Guillaume Tirel tire de son exercice : elles comportent en effet trois marmites. Dès les années 1370, il atteint le sommet de la hiérarchie en devenant « premier queux », véritable patron des cuisines royales. C'est donc à lui qu'on fait appel, en janvier 1378, pour préparer les somptueux repas offerts à l'empereur Charles IV et à sa très nombreuse suite : au total près de 1000 convives entassés dans la grande salle du palais royal, sur l'île de la Cité.

diététique. Une sauce aussi commune que la camelina (appelée ainsi à cause de sa couleur fauve) rassemble simplement des épices, des substances acides et du pain pour la liaison. Ni graisse, ni farine. Enfin, lors des grandes occasions, comme la réception de l'empereur Charles IV en 1378, dont nous avons miraculeusement conservé les menus, se manifeste la recherche de coloris brillants. Lors du déjeuner du 6 septembre 1378, on servit (et donc Guillaume Tirel prépara) des brouets blancs, jaunes, verts et de toutes les nuances de bleu (indigo, bleu ciel, violet) et même tricolores bleu, blanc, rouge, pour symboliser les couleurs des trois rois qui y participaient. S'y ajoutaient de véritables performances culinaires : tourtes en forme de châteaux, avec créneaux et bannières, chapons revêtus de lamproies censées représenter le bâton des pèlerins, etc.

Le nom de Guillaume Tirel disparaît peu à peu de la mémoire collective après sa mort. C'est celui de Taillevent qui prend le relais, surtout à travers le livre de cuisine auquel il est désormais associé. Véritable best-seller du *xv^e* siècle, *Le Viandier* est imprimé dès

L'Église a toujours interdit le beurre les jours maigres



Durant des siècles, les chrétiens durent suivre les prescriptions alimentaires de l'Église, entre les jours maigres interdits à la consommation de viande et de matières grasses animales, et les jours gras sans restriction. Dès la fin du Moyen Âge, les autorités ecclésiastiques autorisent pourtant la consommation du beurre (la graisse du pauvre) en période maigre, plus particulièrement dans les régions « beurrières », comme la Bretagne et la Normandie. Cette dispense, qui s'adresse d'abord aux plus humbles, change le statut du beurre, que l'on peut désormais utiliser au quotidien. Ainsi, le *Viandier* de 1486 l'emploie dans des recettes maigres et le propose en remplacement de l'huile et d'autres corps gras. Le beurre se fait dès lors plus présent dans les livres de recettes, qui témoignent de son ascension dans la cuisine française. **PATRICK RAMBOURG**

Saveurs pointues et piquantes

La mort de Charles V ne met pas fin à la fortune ni au prestige de Guillaume Tirel. Sous le règne de Charles VI, il retourne dans le corps des écuyers de cuisine qui chapeautaient l'ensemble du service sans prendre concrètement part à la préparation des mets. Il se voit confier la gestion des approvisionnements et de la batterie de cuisine. Toujours actif en 1392, il aura donc travaillé presque jusqu'à son dernier souffle.

On a attribué à Taillevent, de son vivant même, un bref livre de cuisine intitulé *Le Viandier*. En fait, il s'est contenté de reprendre, sans doute en les complétant, des recettes qui circulaient déjà sous forme de recueils à ses débuts en cuisine. En complétant ce *Viandier* par les menus de 1378, qui, eux, furent bien réalisés par le cuisinier royal, on peut avoir une idée assez précise de sa cuisine. Elle a quatre caractéristiques principales. D'abord elle s'applique à tous les types de mets (potages, rôtis, entremets) qui se succèdent sur les tables. Ensuite, une gamme très étendue d'épices orientales est utilisée de manière intensive et différenciée à la fois. Cette importance des épices se combine avec celle des liquides acides (vinaigre, verjus) pour conférer à la cuisine médiévale française une saveur pointue, piquante, qui la différencie des cuisines plus douces et plus sucrées d'Italie et, surtout, d'Angleterre. Par ailleurs, c'est une cuisine légère qui ne déparerait pas dans la

Tourtes en forme de châteaux avec créneaux et bannières, bâtons de pèlerins en lamproies

1485. Mais le texte est très différent de celui sur lequel, un siècle plus tôt, Taillevent avait apposé son nom. Il s'est enrichi de recettes nouvelles et des menus de repas à la cour de Charles VII. Tel quel, *Le Viandier* de Taillevent sera réédité jusqu'en plein *xvii^e* siècle, au moment où allait apparaître et triompher dans toute l'Europe une nouvelle cuisine française, très différente de la cuisine médiévale et matrice en quelque sorte de la grande cuisine qui régnerait jusqu'au *xx^e* siècle.

Le Moyen Âge, fou d'épices

PAR LAURENT VISSIÈRE

La cuisine médiévale se distingue par un usage immodéré des épices. Mais celles-ci servent-elles, comme on l'a longtemps répété, à masquer le goût d'une viande trop souvent avariée ? Que nenni ! L'idée s'avère d'autant plus absurde qu'on n'aurait pas gaspillé ces épices importées d'Orient à prix d'or pour assaisonner de la bidoche juste bonne à donner aux chiens ! Le terme « épices » regroupe d'ailleurs une gamme de condiments bien plus large qu'aujourd'hui : à côté des différents types de poivre, on apprécie naturellement la cannelle, le clou de girofle, le cumin, le galanga, la noix de muscade, le gingembre, la cardamome, le safran, mais aussi le sucre de canne... Au total, une vingtaine de produits exotiques. Si le safran est cultivé en Europe et la canne en Méditerranée, la plupart des épices proviennent d'un Orient aussi lointain que mal défini (« les Indes ») et n'arrivent en Occident qu'au terme d'interminables périples – d'où leur prix.

Une cuisine digne de ce nom ne saurait cependant se passer d'épices, et elles se retrouvent conservées dans 80 % des recettes médiévales. On les saupoudre généreusement sur les plats, on en fait des sauces comme la cameline, à base de cannelle, on invente aussi des pâtisseries, telles ces gaufres confectionnées à partir de farine, d'œufs et de gingembre, que les Parisiens appellent des « gros bâtons ». Leur emploi témoigne, bien sûr, d'un certain niveau social, mais pas seulement. Selon les médecins, les épices recèlent toutes sortes de vertus : elles favoriseraient la digestion, mais aussi l'ardeur combative (et érotique) des hommes – ce qui convient parfaitement à des aristocrates qui ont fait de la guerre leur raison d'être. C'est sans doute pour cela que l'on a appelé hypocras ce vin fortement sucré et épicé qui coule à flots lors des banquets : il tirerait son nom du

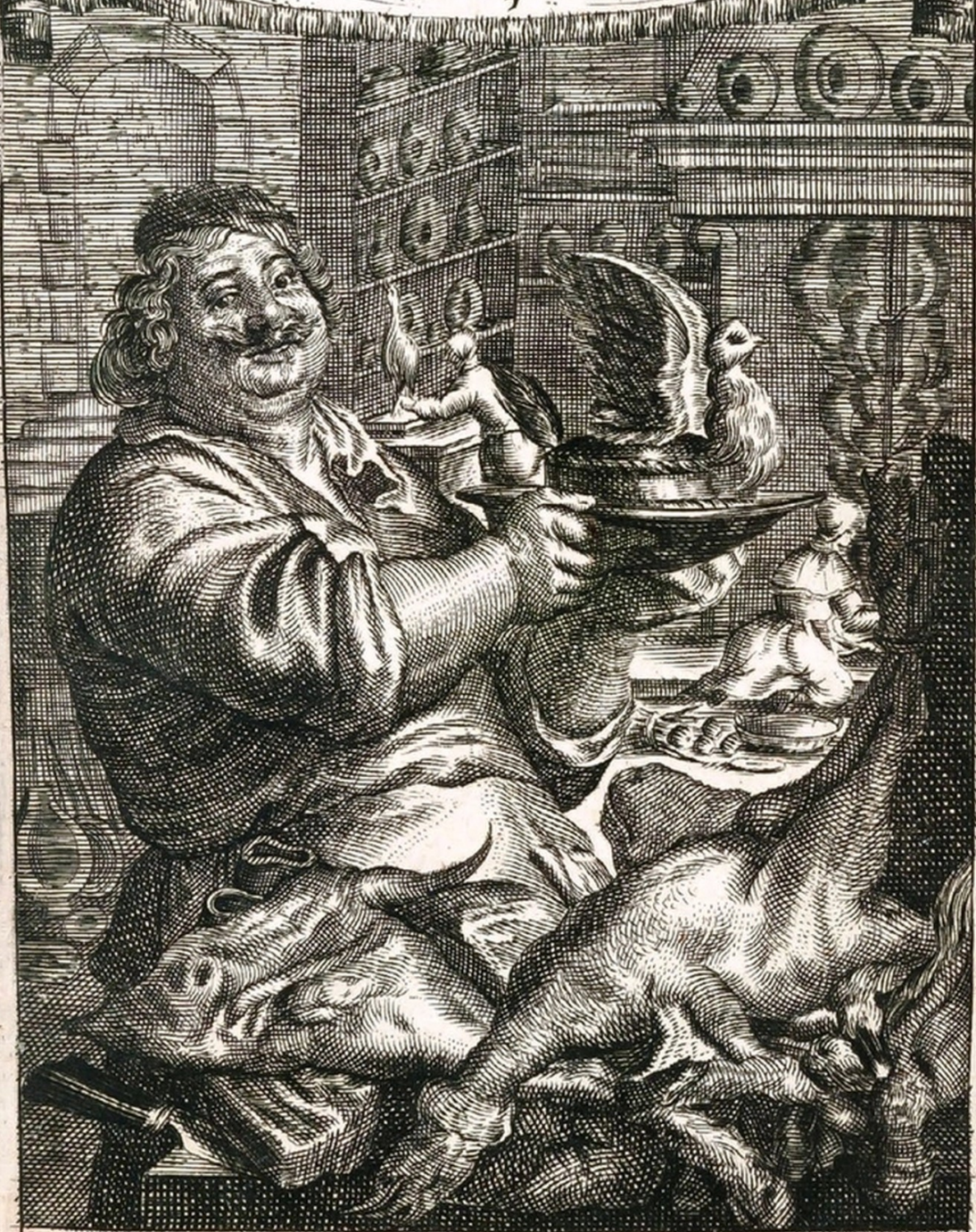


Import-export De retour des « Indes », on décharge les épices (en haut).
Un marchand surveille la récolte du poivre dans le royaume de Quilon (Kerala actuel).
Le Devisement du monde, par Marco Polo, enluminure du Maître de Boucicaut (v. 1410), BnF.

célèbre médecin grec Hippocrate. Jamais médicament ne connut plus franc succès ! Une aura de légende entoure d'ailleurs, et depuis l'Antiquité, ces épices venues d'un Orient fabuleux, d'abord païen, puis christianisé. C'est du jardin parfumé d'Éden que seraient issues la plupart des plantes aromatiques. Lors de la croisade d'Égypte, au

XIII^e siècle, Joinville affirme que les autochtones pêchaient dans le Nil (qui coule depuis le paradis terrestre) gingembre, rhubarbe, bois d'aloès et cannelle venus d'Éden. De son côté, le Gange (qui y prend aussi sa source) charrie en vrac l'ambre, l'encens, le poivre, la cardamome, le gingembre et la cannelle. Bref, de quoi pimenter l'imagination !

LE
CUISINIER
FRANÇOIS.



ALA HAYE,
Chez ADRIAN VLAC. J 656.

La Varenne, révolution de palais

François Pierre, dit sieur de La Varenne, publie, en 1651, un traité de recettes. Déterminant dans le passage de la cuisine médiévale à la gastronomie moderne, l'ouvrage obtient un succès incroyable. Il est imprimé à plus de 250 000 exemplaires, traduit en plusieurs langues et même imité !

PAR FLORENT QUELLIER

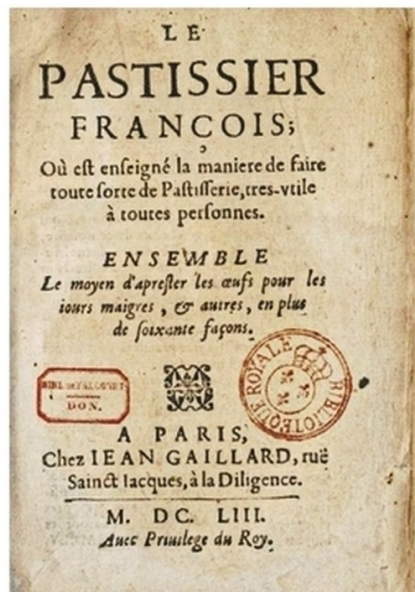
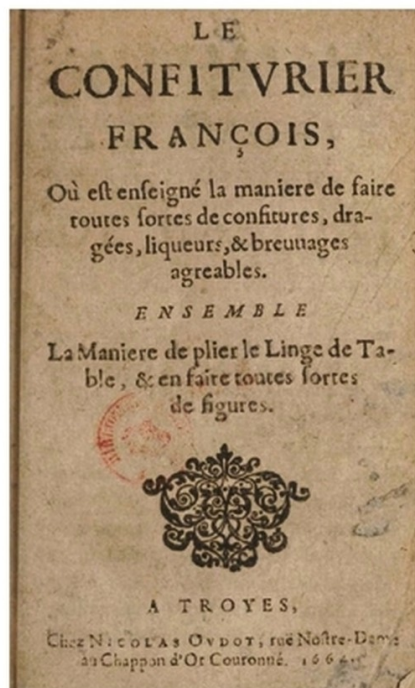
En 1651, un livre de cuisine intitulé *Le Cuisinier françois* sort des presses parisiennes. Cela faisait un siècle qu'aucun nouveau livre de cuisine n'avait été publié en France. À partir de 1620, les libraires cessèrent même de republier les titres de la Renaissance. D'où l'intérêt marqué des historiens pour cet ouvrage.

Dès la page de titre, ce livre nous convie dans un nouveau monde gastronomique. Non seulement il est signé, contrairement à l'usage français de la Renaissance, mais en plus par un auteur qui appose fièrement sa profession. François Pierre, dit La Varenne, est écuyer de cuisine – autrement dit le chef des cuisines d'un hôtel aristocratique – du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône, qu'il sert depuis les années 1640. Quant au titre du traité, il unit la cuisine présentée à l'adjectif *françois*. L'épithète y désigne la France au nord de la Loire, là où résident la famille royale, la cour et nombre de grandes familles, autrement dit la France du pou-

voir politique, économique et culturel. Il intègre ainsi la table dans un modèle culturel français, en cours d'élaboration sous les premiers Bourbons, qui se substitue au vieux modèle castillan déclinant et éclipse le prestige italien.

Un univers gustatif moins exotique qu'au Moyen Âge

Le Cuisinier françois jouit rapidement d'un statut d'autorité au point d'être à l'origine de la première controverse de l'histoire de la cuisine française. Comment un cuisinier, qui n'hésite pas à parler à la première personne, peut-il prétendre statuer du bon goût, un attribut de l'aristocratie ? La Varenne est ainsi raillé par la marquise de Sablé, le maître d'hôtel L.S.R. et Antoine Furetière dans *Le Roman bourgeois* (1666). Molière s'amuse même, dans *La Critique de l'École des femmes* (1663), à mettre sur un pied d'égalité « les règles d'Aristote » et « les préceptes du *Cuisinier françois* » ! Cette controverse autour du *Cuisinier françois* est d'importance tant elle révèle les liaisons entre la...



Les recettes du succès Après avoir fait un tabac, *Le Cuisinier françois* (1651) se décline en deux autres ouvrages consacrés à la pâtisserie (1653) puis aux confitures (1664). Dès 1661, les trois livres intègrent le catalogue de la Bibliothèque bleue de Troyes et représentent, au-delà d'une cuisine de cour, la cuisine française pour tous.

... cuisine et les beaux-arts. Elle souligne également toute l'importance du discours dans la naissance de la cuisine française réputée. Qu'en est-il de son contenu? Les quelque 700 recettes du recueil nous introduisent dans un univers gustatif moins exotique que celui des manuscrits épiques médiévaux et des livres de cuisine de la Renaissance.

Vers une codification de la cuisine française naissante

Le Cuisinier françois délivre le premier témoignage imprimé d'une nouvelle cuisine en cours d'élaboration en France à partir de la seconde moitié du XVI^e siècle dans les cercles de l'aristocratie. Cette cuisine moderne, dont la grande tradition culinaire française sera l'héritière, est marquée par la réduction de la gamme et des quantités d'épices utilisées, la victoire aromatique du bouquet garni, la réduction de l'usage de l'acidité, la royauté absolue du beurre et le début de la séparation du salé et du sucré, tant dans la préparation des plats que dans l'ordre des mets. Du



Mets en scène Jean-Baptiste Poquelin a peut-être devisé avec Louis XIV sur les théories du « bon goût » de La Varenne, qu'il a raillées dans *La Critique de l'École des femmes*. Par Ingres (1837). Esquisse pour *Le Déjeuner de Molière*. Comédie-Française.

point de vue des techniques culinaires, s'impose une précuisine de bouillons, de jus de cuisson, de coulis nécessaire à la réalisation des plats qui seront servis aux convives. Rapidement, le livre remporte un grand succès en France et à l'étranger. Il totalise déjà 12 éditions en 1656 et les libraires hollandais en impriment des exemplaires dès

1654. En 1653, il est traduit en langue anglaise, en 1664 une version abrégée est publiée en suédois. Des libraires étrangers n'hésitent pas, en Allemagne en 1665 comme en Italie en 1682, à publier sous le titre de *Cuisinier françois* la traduction d'autres traités culinaires français, preuve de l'argument de vente que représente en Europe

La recherche du vrai goût

PAR JOËLLE CHEVÉ

Une véritable révolution du goût s'opère au XVII^e siècle, sous la pression conjointe des médecins et du désir aristocratique de se distinguer par la qualité et le raffinement des mets et des manières de table. La théorie des humeurs, héritée d'Hippocrate, exige que la nature des aliments soit adaptée aux saisons, à l'âge, au sexe et au tempérament des convives. En 1656, Pierre de Lune, dans *Le Cuisinier*, prône ainsi la recherche du naturel en accord avec le tempérament. Les plantes aromatiques sont préférées aux épices exotiques. Par

ailleurs, celles-ci sont devenues moins rares, donc moins distinguées! Au *Viandier* de Taillevent succèdent de nombreux ouvrages qui entendent rompre avec les traditions du Moyen Âge et de la Renaissance. La Varenne, auteur du *Cuisinier françois* en 1651, définit l'art culinaire comme « une diététique pratique qui a pour but de conserver et de maintenir la santé en bon état ». Les polémiques vont bon train. Ainsi en 1674, l'auteur, connu seulement sous les initiales L.S.R., condamne « les absurdités et dégoûtantes

leçons » de La Varenne, alors qu'il en est le continuateur dans son *Art de bien traiter*, ouvrage nouveau, curieux et fort galant : « Les pyramides de viandes, les brouets trop épices et les bouillies épaisses ne sont plus de notre goût [...] ». Le désir de retrouver la saveur authentique des aliments devient un impératif sous la plume de Nicolas de Bonnefons : « Que le potage aux choux sente entièrement le chou ; aux poireaux, le poireau ; aux navets, le navet [...] ». Ce que je dis des potages, j'entends qu'il serve de loi pour tout ce qui se mange. » Les légumes, moins

considérés jusqu'alors que les viandes, nourriture noble par définition, envahissent les tables les plus élégantes, mais les féculents régressent. Pour conserver la saveur des légumes verts, La Varenne conseille un simple blanchiment ; pour les viandes des cuissons plus courtes, braisées ou rôties, et pour les sauces, des liaisons plus légères. Les assaisonnements se font plus discrets, simple vinaigrette, herbes... mais aussi beurre, crème, jus et coulis annonçant les fonds de sauce qui triomphent au XIX^e siècle. Nombre d'épices sont encore utilisées, telles

l'annonce d'une cuisine française dès la seconde moitié du XVII^e siècle. En 1661, *Le Cuisinier français* entre dans le catalogue de la Bibliothèque bleue de Troyes, suivi du *Pâtissier français* en 1662 et du *Confiturier français* en 1664; c'est donc également une cuisine présentée comme française et non de cour que ces livres à bon marché diffusent dans les provinces du royaume.

Le succès éditorial du *Cuisinier français* relance la production de traités culinaires en France, participe à la codification de la cuisine française naissante et à une rationalisation matérielle du livre de cuisine avec numérotation des recettes et ajout de tables des mets. Il sort également les auteurs culinaires de leur anonymat et annonce une modification de l'image du cuisinier, lequel peut être un auteur et signer de son nom un traité de cuisine. Il y a bien un avant et un après *Cuisinier français* dans l'histoire de la cuisine en France et en Europe mais la vie de François Pierre, dit La Varenne, demeure grandement méconnue. 

Vatel s'est donné la mort parce qu'il n'a pas pu servir de poisson à Louis XIV

François Vatel est un maître d'hôtel réputé du Grand Siècle. Il organise, du 23 au 25 avril 1671, les festivités de Chantilly, chez le prince de Condé, qui reçoit Louis XIV et sa cour – environ 2 000 personnes. Vatel travaille depuis une quinzaine de jours et dort peu. La fête est grandiose mais, dès le premier jour, le rôti manque à quelques tables et le feu d'artifice est imparfait. Ces deux incidents le contrarient, il est « perdu d'honneur ». Le lendemain, vendredi, un jour sans viande, Vatel, épuisé, constate au petit matin le peu de poisson venant des ports de mer. Ne voyant rien d'autre venir, c'est pour lui un nouvel affront, car il ne pourra servir en maigre la table royale. Sa réputation est perdue. Il va dans sa chambre et se transperce de son épée, au moment où la marée arrive enfin en abondance. P. R.



la cardamome, la muscade, le clou de girofle et surtout le poivre, mais en quantité plus faible qu'auparavant. La consommation de fruits frais en toutes saisons signe la différence entre aristocratie et commune bourgeoisie. Le Potager du Roi, savamment cultivé dès 1670 par La Quintinie, grâce à des techniques révolutionnaires de forçage, de taille et de serres chauffantes, permet à Louis XIV de déguster des poires toute l'année, des fraises dès le mois de mars, des cerises en mai, et des fruits exotiques, pêches, melons et figues dont il est particulièrement friand. Les fruits frais, présentés en

spectaculaires pyramides, constituent désormais la conclusion de tous les festins dignes de ce nom. Quant aux méthodes de cuisson, le potager (ancêtre de la cuisinière) – fourneau en maçonnerie recouvert de faïence – permet de cuire les aliments séparément et de conserver ainsi leur saveur originelle. La cheminée des grandes cuisines devient le domaine réservé des maîtres rôtisseurs. La révolution diététique et la révolution du goût, dont la cour de Versailles est, au XVII^e siècle, le laboratoire et le modèle, sont à l'origine de la gastronomie française, entre splendeur et simplicité.

Cinq fruits et légumes par jour

Le XVII^e siècle privilégie les saveurs originelles et une alimentation « santé ». Nature morte de Frans Snijders (XVII^e s.), musée des Beaux-Arts, Dunkerque.



De la cuisine aristocratique à la cuisine bourgeoise

À la fin du XVII^e siècle, un vent de modernité souffle sur la table. À la cour, un nouvel art culinaire privilégiant la simplicité et la salubrité s'impose alors et se répand ensuite dans la société. **PAR PATRICK RAMBOURG**



BRODEMAN IMAGES

Le XVIII^e siècle est une période importante dans l'évolution de la cuisine française, avec notamment l'affirmation du débat culinaire – querelle des « anciens » et des « modernes », ces derniers voyant dans la cuisine une science – et l'invention du restaurant. C'est aussi une époque de transition où l'on voit monter en puissance la bourgeoisie tout en assistant à un embourgeoisement progressif de la noblesse. Il n'y a en effet plus vraiment de différences de mœurs « entre les groupes évolués de la bourgeoisie et l'aristocratie de cour », souligne Norbert Elias dans *La Civilisation des mœurs* (1973 pour l'édition française). Cet embourgeoisement touche aussi la cuisine. On peut le constater dans les écrits des chefs, à un moment où l'édition des manuels culinaires s'accroît pour atteindre un plus large public.

Massialot ouvre ses recettes aux maisons bourgeoises

Ainsi, en 1691, François Massialot est le premier à différencier les deux groupes sociaux dans l'intitulé de son ouvrage *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis*. L'on sait peu de chose de lui. Certains le font naître à Limoges vers 1660 et mourir à Paris en 1733, mais nous n'en avons aucune certitude. C'est, en tout cas, un cuisinier reconnu qui publie plusieurs livres à succès, qui travailla (probablement en extra) pour des « personnes de premier ordre » à la cour et dans des maisons princières. D'ailleurs, il détaille dans son ouvrage une série de repas aristocratiques qui ont principalement été servis en 1690, plus particulièrement au duc de Chartres, futur

Au goût du jour Sans rien perdre en galanterie, la table des seigneurs évolue et étrenne une cuisine plus légère. *Le Goût*, d'après Abraham Bosse (apr. 1635). Musée des Beaux-Arts, Tours.



Du bon à peu de frais Les mets plus simples de la noblesse rejaillissent sur les fourneaux bourgeois, et les manuels vantent une cuisine à base de « choses assez communes », comme volailles et légumes. *La Cuisinière*, de Willem Van Mieris le Jeune (1662-1747). Louvre.

régent de France, et à son père, le duc d'Orléans, frère de Louis XIV. En même temps, il explique que son livre est utile aux maisons bourgeoises, «où l'on est réduit à s'en tenir à peu de chose», mais où des occasions de grands repas peuvent se présenter. Il propose ainsi «mille manières de choses assez communes», comme les poulets, les pigeons et la viande de boucherie, qui peuvent donner satisfaction dans «des ordinaires passables», surtout à la campagne et en province. Toutefois, il ne différencie pas, dans le corps de son ouvrage, les recettes bourgeoises des recettes aristocratiques.

La Chapelle simplifie la cuisine de cour

Son livre est encore édité lorsque paraît, à La Haye, en 1735, *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas...* de Vincent La Chapelle, qui fait suite à une première version en anglais publiée à Londres, deux ans plus tôt. Il est d'abord chef de cuisine de Lord Chesterfield, avant d'entrer au service du prince d'Orange-Nassau Guillaume IV. Il connaît bien l'œuvre de Massialot pour avoir plagié nombre de ses recettes. Dans son ouvrage, La Chapelle n'évoque pas la cuisine bourgeoise mais, tout au plus, quelques recettes «à la bourgeoise». Il s'intéresse avant tout à la table du «grand seigneur», qui ne peut plus être servie de la même manière qu'il y a vingt ans car la société a évolué. De «nouvelles règles» se sont ainsi mises en place pour contenter les différents goûts de l'époque. Un vent de modernité souffle alors sur les arts culinaires. La nouveauté est à l'honneur, et l'on en vient bientôt à parler d'une nouvelle cuisine, considérée comme plus simple et plus légère, laquelle fait débat chez les cuisiniers et les érudits des Lumières. Le culinaire devient en effet un sujet de discussion et de réflexion. D'une certaine façon, on assiste à un début de simplification de la cuisine de cour qui servira de base à une cuisine bourgeoise en construction. •••

Marin, manger bien et à peu de frais

«Je recommande ici le simple, parce que, sans vouloir offenser personne, je remarque qu'aujourd'hui nombre de Bourgeois, pour vouloir imiter les Grands, sortent des bornes de leur état, en couvrant leur table de mets qui leur coûtent beaucoup sans leur faire honneur, faute d'être apprêtés par une main habile», écrit François Marin, à qui on attribue la *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, publié à Paris en 1742. Il aurait été cuisinier de la duchesse de Gesvres, puis maître d'hôtel du maréchal de Soubise. Marin innove en apportant, dans le troisième volume de son ouvrage, un «abrégé de la cuisine bourgeoise» pour servir à «l'économie du ménage» et pour donner les possibilités de manger «toujours quelque chose de bon, et à peu de frais». C'est l'idée que l'on se fait alors de la cuisine bourgeoise: bonne, simple et économique. Il s'adresse à ceux qui ont une «fortune médiocre», aux artisans, aux personnes du tiers état, qui vivent simplement, mais surtout à la ménagère, car c'est elle qui cuisine dans les demeures bourgeoises et non le cuisinier, qui évolue plutôt dans les grandes maisons. Chez le bourgeois, tout doit être bien propre et les provisions faites le matin. Marin ne donne pas moins de 39 recettes dans son abrégé. Il commence par le bouillon, qui est la base de la cuisine bourgeoise, poursuit avec une série de potages aux légumes,

puis continue avec des préparations à base de bœuf – la viande qui est sans conteste «la plus utile pour le ménage». Il propose également des plats de veau, de mouton, de volatile, et de poisson aussi. Sur la façon d'accommoder les abats, il renvoie à un autre volume de son ouvrage, car «tout est à la portée de tout le monde, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine». Ainsi, grâce à Marin, l'on peut déjà avoir une idée de la manière dont on percevait la cuisine bourgeoise à cette époque. Toutefois, son abrégé ne concerne qu'une petite partie de la *Suite des Dons de Comus*.

Menon, saisonnalité, qualité et simplicité

Il faut encore attendre quatre années pour que paraisse, en 1746, le premier livre entièrement consacré à la cuisine bourgeoise: *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, de Joseph Menon, auteur culinaire prolifique, mort en 1771. Son ouvrage, qui suit l'air du temps, rencontre un grand succès et sera régulièrement édité jusqu'au cours du siècle suivant. L'auteur précise que cette cuisine est du goût de beaucoup de grands seigneurs, «principalement de ceux qui ont soin de leur santé». Les cuisinières y trouveront les explications nécessaires à l'apprêtement des aliments et pour «tout ce qui peut se servir sur les tables». Il suggère l'emploi de mets simples, bons et nouveaux. L'on

retrouve ici encore l'idée de simplicité de la cuisine bourgeoise, faite de produits de qualité. D'ailleurs, après la préface de son ouvrage, il donne une «instruction sur les richesses que la nature produit» toute l'année, en suivant les saisons, et en commençant par le printemps. Plus loin, il consacre un chapitre aux sauces bourgeoises, dans lesquelles entrent bien souvent des fines herbes. Il aborde également les fruits et la manière de les transformer en confiture et en compote, etc.

Ce livre conforte l'intérêt que l'on porte alors à la cuisine bourgeoise. À travers lui, elle accède à une forme de reconnaissance. Ainsi voit-on émerger en un demi-siècle une cuisine qui se distingue par une simplicité économique revendiquée et par le public bourgeois qu'elle vise. Dans une société en pleine transformation, des chefs talentueux, qui évoluent principalement dans les grandes maisons, contribuent ainsi à cette mutation culinaire.

Pour autant, ce n'est pas la fin de la cuisine aristocratique, qui donne encore le ton. En témoigne la publication, en 1755, des *Soupers de la cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, de Menon, qui s'adresse avant tout aux officiers de bouche qui souhaitent unir la pratique et la théorie. La cuisine bourgeoise n'en est pas moins vouée à un bel avenir, qui sera conforté par le succès du restaurant, lequel apparaît dans les années 1760 et prônait alors une cuisine à la fois simple et légère... 

L'huître est considérée comme aphrodisiaque depuis le XVI^e siècle



Pour *Le Platine en français*, en 1505, les huîtres «excitent la luxure endormie» et conviennent aux «gens délicieux et libidineux». À la fin des années 1570, Laurent Joubert, médecin de roi, se demande si les huîtres rendent les hommes plus ardents à «l'acte vénérien». Tout dépend du moment de leur consommation, dit-il en substance. Si on les mange à l'heure du coucher, comme à Venise, elles n'auront pas vraiment d'effet sur la performance à faire l'amour, car elles ne seront pas encore digérées ni converties en semence. En revanche, si on les déguste «parmi d'autres viandes» au repas du matin, les huîtres pourront «rendre plus gaillard le compagnon». Pour les Encyclopédistes du XVIII^e siècle, elles provoquent les «ardeurs de Vénus». Et le fameux Casanova les utilise dans ses jeux érotiques... P. R.

Les premiers restaurants pour se refaire une santé!

PAR PATRICK RAMBOURG

Le restaurant est d'abord un phénomène parisien avant de devenir une institution nationale, puis internationale. Il naît au milieu des années 1760, dans une capitale où s'est développée durant des siècles une longue tradition de métiers de bouche, et dans un Paris en pleine effervescence culinaire, où l'on débat depuis quelques décennies d'une nouvelle cuisine, plus légère et plus saine, qui touche un public raffiné, en quête d'un espace de convivialité innovant. C'est dans ce contexte qu'apparaissent les premiers restaurateurs, qui proposent des plats contribuant à préserver la santé du client. Le mot « restaurant » désigne à l'origine une recette de bouillon qui a « la vertu de réparer les forces perdues d'un malade, ou d'un homme fatigué ». Outre le bouillon, toujours maintenu au chaud au bain-marie, le consommateur peut aussi déguster des mets plus consistants : chapon au gros sel, crème de riz et de gruau de Bretagne, compote, confiture fine, etc. ; et boire de l'eau de la fontaine du roi, des « vins vieux et naturels de Bourgogne », du chablis et des vins d'Alicante et de Malaga. Il peut venir à toute heure, manger dans une vaisselle en faïence blanche, « ornée d'un réseau d'or », sur de petites tables de marbre éclairées à la chandelle. Les lieux sont élégants et ne blessent pas la délicatesse de la clientèle féminine. La formule rencontre un grand succès. Dès 1767, Diderot témoigne de son plaisir de manger chez le restaurateur : « On y sert bien » mais « un peu chèrement ». Il cite celui de la rue des Poulies, un des premiers du genre. Plusieurs noms de restaurateurs apparaissent dans des annonces publicitaires à cette époque : Minet, Vacossin, Duchêne. En 1769, l'économiste Mathurin Roze de Chantoiseau se présente comme restaurateur et « instituteur

du premier établissement connu sous le titre de Maison de santé », en référence au restaurant (bouillon). Une dizaine d'années plus tard, le bibliothécaire Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy parle d'un « nommé Boulanger », également rue des Poulies. En quelques années, les restaurateurs

deviennent une nouvelle profession et se multiplient dans la ville, alors que leurs établissements ne s'appellent pas encore « restaurant ». Progressivement, ils sortent du concept de cuisine de santé pour s'orienter vers une cuisine plus gastronomique, tout en s'ouvrant à un large public. □



« Avez-vous choisi ? » C'est à Paris que naissent, vers 1765, des établissements à la clientèle choisie, avide de plats légers et recherchés. Ces lieux de convivialité, « restaurant » la santé de leurs hôtes à coups de bouillons, seront promis à un bel avenir. *Le Restaurant d'huîtres au Palais-Royal*, de Georg Emanuel Opitz (1831). Musée Carnavalet.

Brillat-Savarin, la gourmandise fait loi

Gourmet, ce magistrat conçoit un nouvel «art de manger» encourageant la curiosité gustative. En 1825, il signe un traité culinaire qui va connaître un incroyable succès. Il pose, dans cet ouvrage, des exigences, toujours actuelles. **PAR JEAN-ROBERT PITTE, DE L'INSTITUT**

Jean Anthelme Brillat-Savarin naît en 1755 à Belley, petite capitale du Bugey, aujourd'hui sous-préfecture de l'Ain. Issu d'une famille de robe, il devient lui-même avocat après des études de droit à l'université de Dijon. Élu député du tiers état en 1789, il siège à la Constituante puis, de retour chez lui, devient maire de Belley, fonction qu'il occupe pendant l'année 1793, avant d'émigrer aux États-Unis de 1794 à 1797 afin d'échapper à la vindicte des Jacobins. Rentré en France, il obtient un siège de magistrat à la Cour de cassation qu'il occupe jusqu'à sa mort. Comme beaucoup de ses contemporains, il fait preuve de souples convictions politiques et sert sans états d'âme tous les régimes successifs de son temps. Demeuré célibataire, il se vante d'avoir connu de nombreuses aventures féminines dont l'essentiel a été relaté dans ses contes érotiques, détruits après sa mort à quelques pages près... qui en disent long!

La mémoire des papilles

Mais sa vraie passion, tout au long de sa vie, est la gastronomie, qu'il pratique chez lui, en compagnie d'amis choisis, ou chez ces derniers, qui l'invitent volontiers pour sa conversation et sa joie de vivre. Pour lui faire plaisir, ces derniers partagent avec lui les meilleurs mets et les meilleurs vins disponibles à cette époque à Paris, dans les châteaux de la région parisienne ou en

Bugey, où il séjourne tous les automnes, pendant les vacances de la Cour de cassation. Ce sont ses amis qui le supplient, l'âge venu, de coucher sur le papier ses Mémoires gastronomiques, tant sa compagnie les remplit d'aise.

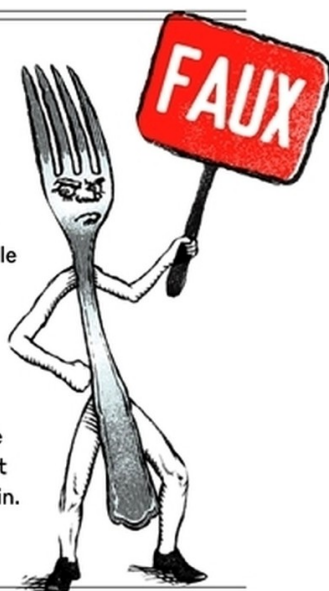
Il s'exécute. En décembre 1825, il publie chez le libraire Sautet, place de la Bourse à Paris, un livre anonyme daté de 1826, intitulé *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* et suivi des lignes suivantes: «Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.» Il meurt quelques semaines

plus tard, le 1^{er} février 1826, des suites d'une fluxion de poitrine contractée le 21 janvier à Saint-Denis, lors de la messe anniversaire de la mort de Louis XVI.

Lors de ses obsèques, célébrées le 3 février, l'anonymat est levé dans un article du *Journal des débats*: «M. Brillat-Savarin est mort à minuit [le 1^{er}]. C'est lui qui, sous le voile de l'anonyme, avait publié l'ouvrage intitulé *Physiologie du goût*, dont l'un de nos collaborateurs a rendu un compte si piquant dans notre feuille du 28 janvier dernier.» Publié à compte d'auteur à quelques centaines d'exemplaires, il sera réédité d'innombrables fois et traduit dans toutes les langues. Balzac fut l'un de ses premiers

Catherine de Médicis a imposé la fourchette à table

On dit souvent que cette souveraine d'origine italienne aurait contribué au renouveau de la table française à la Renaissance et apporté nombre de nouveautés. C'est une légende qui se construit au XVIII^e siècle et se popularise dans le courant du siècle suivant. Ainsi l'usage de la fourchette, qui est attesté dès la période gallo-romaine. On la trouve dans des inventaires médiévaux, et des reines de France de cette époque l'utilisent pour manger des fruits confits. Si Henri III (1551-1589) tente de l'imposer à la cour, l'ustensile n'est cependant pas encore accepté. À Versailles, Louis XIV utilise encore ses doigts pour manger, tandis que son épouse se sert d'une fourchette, qui est alors perçue comme un objet féminin. Ce n'est qu'au Siècle des lumières que son usage devient habituel à la table des élites. P. R.



Brillat-Savarin et son Faisan sur Nichée



admirateurs inconditionnels. Pourtant, Brillat-Savarin n'avait écrit que pour se faire plaisir et partager son optimisme avec ses proches, non pour connaître la célébrité.

Entre science et pochade

L'ouvrage en question est un chef-d'œuvre fondateur de la culture gastronomique française, se partageant entre science et pochade, recommandations précises et piquants souvenirs personnels. L'auteur ne se prend jamais au sérieux tout en traitant d'un sujet majeur au regard de ce qu'est la condition humaine. Il ne songe qu'à sourire à la vie, de lui-même et des autres avec une ironie qui n'est jamais méchante. La philosophie de la *Physiologie du goût* est

bien résumée dans les aphorismes qui sont placés en avant-propos. Quelques-uns sont connus de tous les gourmets. «La gourmandise est un acte de notre jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.» «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.» «Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.» «Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.» Cette phrase si bien balancée fonde notre grand art français des accords mets-vins. ■

Inspiré et inspirant Publié un an avant la mort de son auteur, l'ouvrage *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* devient un best-seller et fait entrer Brillat-Savarin au panthéon des auteurs gastronomiques. Couverture d'un numéro de *La Cuisine des familles* (anonyme, v. 1905).

Qu'aurait-on mangé à la table de... un soir de fête?



Une pyramide d'oiseaux sauvages pour Amédée de Savoie

« Pour commencer : 100 bœufs, 130 moutons bien gras et 120 porcs ; et pour chaque jour de la fête : 100 porcelets à rôtir et neuf gros porcs pour le lard et les potages, 200 cabris, 100 veaux, 2 000 volailles, 6 000 œufs, et des épices par dizaines de kg ». Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII (1383-1451), voit grand ! Dans un traité dédié à son maître, écrit vers 1420, il expose l'art de concevoir le plus parfait des banquets. Il faut prévoir trois services. Le premier se compose de grosses pièces de bœuf et de mouton, accompagnées de sauces au vin et copieusement épicées. En attendant le second service, on présente aux convives un « entremets », en l'occurrence des sangliers rôtis, dont la tête en partie peinte et dorée crache le feu au moyen de chandelles imbibées d'eau-de-vie ! Le second service commence alors avec un chevreau et un porcelet entiers, ainsi qu'une pyramide d'oiseaux sauvages, de chapons et de lapins. Un second entremets permet aux dîneurs de faire une pause : on leur présente une sorte de château en carton avec, aux créneaux, des poulets et des hérissons dorés et, au centre, une fontaine d'où coule de l'eau parfumée et du vin. Pendant que des serviteurs miment l'assaut des murailles, une chorale d'enfants entonne des chansons. Le troisième service, plus léger, comporte des viandes en gelée, de la chevrolée (à base de chevreuil) et des lapins à la saupiquet (sauce à l'oignon). L'ordre du repas n'est donc pas le même que de nos jours – ni hors-d'œuvre, ni dessert, pas de crudités non plus. Tout l'art du cuisinier est d'apprêter les viandes selon des modes de cuisson complexes (elles peuvent être bouillies et rôties), avec des sauces lourdes, épicées, mais aussi très colorées. Et cela se passe à Ripaille, le château bien nommé !  LAURENT VISSIÈRE



De la dinde aux marrons pour Louis XIV

À la cour du Roi Très-Chrétien, Noël est une fête religieuse qui marque la fin de l'Avent pendant lequel on se prépare à l'arrivée du Christ par le jeûne et les prières. Le 24 décembre, Louis XIV multiplie les dévotions, touche les écrouelles, fait un souper maigre de « veille » et assiste à trois messes. Minuit sonne ! Le Divin Enfant est né ! On peut « re-veiller » – réveillonner –, et rompre le jeûne par un souper « gras ». Le grand

couvert comporte alors cinq services d'une dizaine de plats chacun : potages ; entrées ; viandes bouillies ; viandes rôties ; entremets, légumes et pâtés. Le « fruit » est servi à part. Aucun menu de Versailles n'a subsisté, mais on connaît les goûts du roi. Louis XIV est un carnassier qui apprécie le gibier en potage ou en civet, les faisans et perdrix, truffés s'entend, et, bien sûr, le lièvre à la royale ! Et déjà, originaire d'Amérique et élevée à

Versailles, la dinde entourée de marrons et le boudin blanc, qui s'imposent dans les réveillons comme les huîtres et les crustacés. En revanche, pas de petits pois dont il raffole, malgré les miracles opérés dans les serres de La Quintinie, mais des asperges, des choux-fleurs, des laitues, des poires. Le tout en musique et arrosé de champagne, une invention en 1668, du moine Dom Pérignon, pour un « joyeux Noël » ! **JOËLLE CHEVÉ**

Boudin blanc, andouilles et saucisses pour Napoléon

Comme avant la Révolution, à la veille de Noël, minuit sonne à nouveau à grandes volées dans les clochers pour appeler les fidèles à la messe. Puis, rentrés au chaud dans leurs foyers, les Français s'attablent pour festoyer. Le temps maigre de l'Avent fait place à des jours gras. Mais si le repas nocturne comporte cochonnailles, vins, fruits secs et sucreries, il reste toutefois encore modeste... selon les critères de l'époque pour lesquels un dîner de gala dans la haute société équivalait à quatre services de seize plats principaux. La collation du réveillon demeure empreinte de tradition paysanne, comme l'atteste Grimod de la Reynière : « Ce repas n'est ni un déjeuner, ni un dîner, ni un goûter, ni un souper, ni une halte ; c'est un

réveillon, ce mot dit tout ; aussi ne le fait-on qu'une fois par an, dans la nuit de Noël, c'est-à-dire dire le 25 décembre entre 2 et 3 heures du matin. » La table impériale ne fait pas exception et suit les recommandations du grand gastronome : boudin blanc à la crème, andouilles grassouillettes, saucisses brûlantes accompagnant une poularde au riz, pieds de cochons farcis aux truffes et aux pistaches, côtelettes de porc frais et entremets et desserts sucrés. Nul doute que le vin servi est le préféré de l'Empereur, du chambertin bourguignon largement étendu d'eau. Nos incontournables contemporains, foie gras, huîtres, chapons, et même le champagne ne s'imposeront qu'à la fin du siècle.

CHANTAL PRÉVOT





Pour Antonin Carême, pâtisser, c'est du gâteau

Surnommé « le chef des rois, le roi des chefs », il a révolutionné la pâtisserie et ouvert la voie à la cuisine légère. L'inventeur de la toque est le grand artiste culinaire du début du XIX^e siècle. PAR BÉATRICE DE L'AULNOIT

Le roi d'Angleterre et le tsar de Russie se l'arrachent à prix d'or. Marie-Antoine Carême dit Antonin Carême (1784-1833) est pourtant enfant des rues et de la Révolution. Sa famille compte 25 enfants qui vivent à Paris dans une baraque près de l'hôpital des femmes incurables, rue de Sèvres. Son père est homme de peine sur les chantiers. Antonin rêve devant les somptueux hôtels à colonnes de la rue du Bac. Il sera architecte.

En 1793, la Convention en décide autrement. Un décret ordonne que tous les enfants apprennent un métier manuel. Placé dans une gargote de la barrière du Maine, il exerce d'abord d'infimes emplois. À la veille du 18 Brumaire, on le retrouve chez Bailly, célèbre pâtissier-traiteur de la rue Vivienne. Les clients sont Joséphine de Beauharnais ou Talleyrand, bientôt nommé ministre des Relations extérieures. Carême a 18 ans. Avec ses

doigts d'artiste, il allège les gros pâtés en croûte, les tourtes salées et sucrées. Sa pâte feuilletée est irrésistible ! Chaque jour, il invente un vol-au-vent d'écrevisses, un millefeuille aux fruits, une pyramide de nougats... La Bibliothèque nationale n'est pas loin. Durant ses rares loisirs, il recopie les dessins des grands voyageurs du XVIII^e siècle : gondole vénitienne, palais turc, pagode chinoise... qu'il recrée en pièces montées. Son imagination est délirante !

Le Tout-Paris crie au génie. Talleyrand l'engage alors comme pâtissier pour ses dîners – que l'on appelle les « Grands Extraordinaires ». Napoléon a donné l'ordre à son ministre de recevoir, deux fois par semaine, ambassadeurs et princes étrangers. L'ex-évêque d'Autun a connu les fastes de l'Ancien Régime. Dans ses cuisines n'entrent que les plus grands talents. Richaud, grand maître des sauces, vient de chez les Condés. Pour le froid en gelée, on fait appel à Lasne, qui a connu les cuisines

des ducs d'Orléans au Palais-Royal. Antonin ne cesse de faire l'éloge de la splendide table de Talleyrand, la « première » de France : « Tout y décelait la plus grande des nations. Qui n'a pas vu cela n'a rien vu. » C'est un bavard. Aux vieux cuisiniers, il pose mille questions. Et note les nouvelles recettes comme les anciennes. Son esprit n'est jamais en repos : « En 1805, je fis cinquante-trois extras sans m'arrêter un seul jour. »

Sanctuaire de la bonne chère

Cette année-là, Napoléon offre l'Élysée à sa sœur Caroline Murat. Carême est engagé comme chef pâtissier, premier aide de La Guipière, ancien élève de la Maison du roi : « Il m'a montré une infinité de bonnes choses que je n'ai vu faire que par lui. » Pour commencer, la « grande cuisine du maigre », pratiquée autrefois à Versailles comme dans les monastères. Soucieux de disposer de maréchaux fringants, l'Empereur veut revenir à cette abstinence gastronomique. Plus de blond de veau dans les sauces, plus de lard pour barder les saumons, mais des bouillons dont il faut se garder d'accélérer la cuisson avant d'y plonger cabillauds et turbots : « Le beau maigre reparut d'abord chez M^{me} Caroline Murat. Ce fut là le sanctuaire de la bonne chère. »

Friedland, Iéna, Eylau... après la campagne triomphale de Murat en Pologne et les traités de Tilsit, l'Empire est à son apogée. Ce n'est qu'un tourbillon de bals et de grands buffets! Dans les cuisines, jamais Antonin n'a côtoyé autant de célébrités: «C'est à l'Élysée que je reçus en quelque sorte les dernières instructions.» Alors que La Guippière suit son maître, nouveau roi de Naples, Carême, qui vient de se marier, saute le pas. Il devient pâtissier-traiteur dans la toute nouvelle rue Napoléon, aujourd'hui rue de la Paix. Il dessine lui-même la décoration de son élégante boutique: trois comptoirs de marbre gris et noir, des miroirs, des banquettes en velours vert. Et dans les vitrines, ses plus belles créations, devant lesquelles défilent les gourmands. Pour les thés dansants, il a l'idée de petits-fours que l'on peut déguster sans fourchette et qui ouvrent la porte aux gâteaux individuels qui seront la grande nouveauté du XIX^e siècle.

Durant deux ans, il s'enferme à Paris pour rédiger son *Traité de pâtisserie*: 900 recettes, 250 dessins qui doivent faire gagner aux débutants quinze ans d'erreurs et de tâtonnements. Un livre si gros que l'éditeur le scinde en deux volumes. Tous les pâtissiers le veulent. Dans la foulée, il publie son *Pâtissier pittoresque*, enrichi de ses plus belles pièces montées. C'est un triomphe! On ne parle que de lui! En 1814, Talleyrand, installé rue

Saint-Florentin, l'engage tout naturellement pour diriger ses cuisines. Mais à l'Élysée, le tsar Alexandre I^{er} a besoin d'un chef. Désireux de se concilier les bonnes grâces du maître de la Russie, le ministre propose Carême: «Voilà le moment de ma vie où je fus jeté dans le service le plus actif et le plus étendu.» Car l'armée russe, qui n'était pas pré-

sente à Waterloo, bivouaque toujours en Champagne, où Alexandre I^{er} entend étaler sa puissance par un grand défilé devant les Alliés. Carême est chargé des banquets: 300 couverts pendant trois jours, dans un pays sans aucune ressource! Dès le lendemain, il est à pied d'œuvre à l'Élysée, où il sert chaque jour jusqu'en octobre un grand dîner de 36 couverts avec des gâteaux de lièvre, des boudins de gibier et même des rouges-gorges à la broche...

Médecine... avec champagne!

L'automne favorise son imagination: «Celui qui n'aime pas septembre ne mérite pas de bien manger», répète-t-il. Qui servir après le tsar? Le régent d'Angleterre, évidemment! Une proposition qui ne se refuse pas. Pour le futur George IV, le Parisien traverse la Manche. Hélas! le grand gastronome souffre de la goutte. On le porte dans son fauteuil jusqu'au Parlement. À Brighton, où la famille royale possède un pavillon indien, Carême se fixe pour mission de remettre sur pied l'héritier de la couronne avec des potages d'orge perlé, des viandes saines et des poissons encore frétilants dont les recettes viennent en droite ligne du «beau maigre» enseigné par La Guippière.

Il se passionne pour les traités de médecine et l'alchimie des cuissons, mais ajoute quand même dans ses sauces quelques livres de truffes et trois bouteilles de champagne. Le régent en redemande: «Carême, vous me ferez mourir d'indigestion. J'ai envie de tout ce que vous me présentez, c'est trop de tentations en vérité!»

Les ministres s'interrogent sur ce mystère: plus le prince de Galles mange et mieux il se porte! Le 12 avril 1817, *The Times* annonce la grande nouvelle: «Le régent passe ses journées à cheval.» Une semaine plus tard, il galope jusqu'à Londres durant cinq heures. Tout le royaume rêve de goûter la...

Monumental Ce gâteau de mariage créé par Bastien Blanc-Tailleur, élu cette année chef pâtissier le plus créatif du monde, est inspiré du Trianon à Versailles. Son travail s'inscrit dans la tradition de la pâtisserie et de l'ornementation à la française, avec Vatel au XVII^e siècle puis Antonin Carême au début du XIX^e. Décor spectaculaire et finesse gastronomique sont réunis dans des pièces uniques.

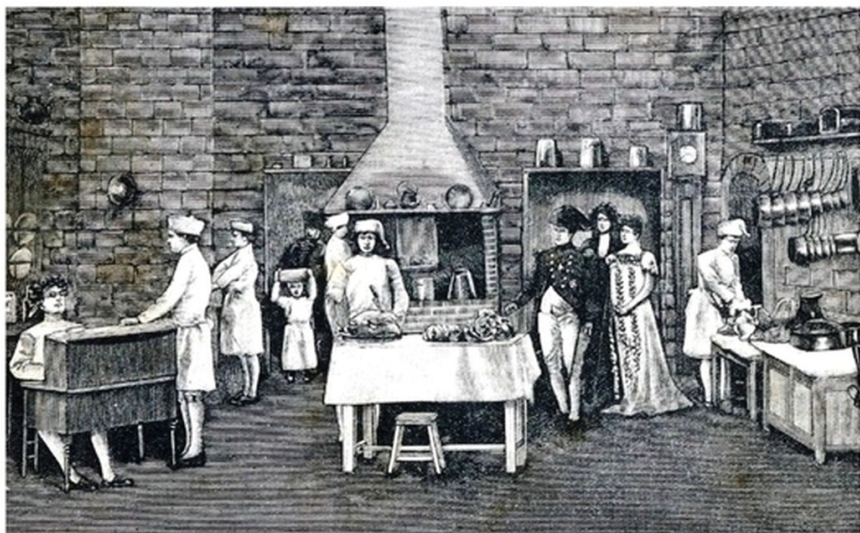


... cuisine miraculeuse de ce Parisien de génie! Malgré son succès, le bavard Antonin a le mal du pays. Après huit mois, il rentre à Paris, où l'attendent sa femme et sa fille, Maria, âgée de 6 ans. Mais il n'aime pas les Bourbons.

À la hauteur des beaux-arts

Le tsar le réclame. Il boucle sa malle pour Aix-la-Chapelle, où se tient un nouveau congrès. Il finit même par céder aux offres mirobolantes de Saint-Petersbourg, où il retrouve quelques anciens collègues. Hélas! dans les cuisines impériales règnent des commisaires qui contrôlent les dépenses. Une surveillance insupportable! Durant deux mois, il explore la ville, le crayon à la main, et fait relier ses croquis d'embellissements qu'il transmet au tsar.

En Autriche l'attend l'ambassadeur d'Angleterre. Mais encore une fois, à Vienne, quelle déception devant ces génoises molles et fades qui font la réputation des *Sacher* et *Demel*! *Thanks God!* Lord Stewart vient d'épouser la plus grosse fortune d'Angleterre! À l'occasion du baptême de son fils, d'un faste inouï, Carême multiplie les pièces montées et crée même cinq trophées en mastic représentant les armes des puissances alliées. Le lendemain, l'am-



L'Empereur à table Napoléon I^{er} et Joséphine de Beauharnais, invités chez le prince de Talleyrand en 1806, eurent la curiosité de visiter les cuisines d'Antonin Carême avant le dîner. Illustration du recueil de recettes *La Cuisine des familles* (27 mai 1906).

bassadeur lui demande de les porter à Metternich, qui tient à les examiner plus à son aise: «Le prince me dit les choses les plus flatteuses et je me retirerai bien heureux.» Et voilà que le tsar le récompense d'une bague en diamants pour ses embellissements de Saint-Petersbourg! C'est l'apogée d'une vie de nuits blanches dans la fournaise pour

porter la cuisine française à la hauteur des autres beaux-arts. Pour que ce sacre soit parfait, Carême arrache son triste bonnet de coton et, tel Napoléon, se couronne d'une toque élégante. Cette toque qui, s'élevant au fil des ans, deviendra l'emblème des chefs: «L'ambassadeur sourit et me dit: cette nouvelle coiffure convient mieux à un cuisinier. Je fis observer à Son Excellence qu'un cuisinier devait annoncer l'homme en bonne santé, tandis que notre bonnet ordinaire nous donnait un air malade. Milord approuva et je ne quittai plus cette coiffure nouvelle.»

Désormais, Carême veut retrouver la France! En 1822, il a publié son *Maitre d'hôtel* avec ses grands menus. Il entend faire pour la cuisine ce qu'il a fait pour la pâtisserie en rédigeant la première encyclopédie culinaire au monde, baptisée *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*. James de Rothschild l'engage, lui permettant de mener à bien son grand projet. Tout-Paris se damne pour une invitation chez le riche baron. Le dîner fini, Carême monte au salon, croise Chopin, Ingres, Delacroix, qui n'ont pas, comme Rossini, le privilège de soulever le couvercle de ses casseroles. Le 12 janvier 1833, l'artiste meurt en dictant ses dernières recettes. Son conseil passé à la postérité: toujours servir dans des assiettes chaudes. ☐

Les dames de la cour craignaient que le chocolat change la couleur de peau de leur bébé



Le chocolat arrive à la cour de France dans le courant du XVII^e siècle, notamment grâce aux infantes d'Espagne, futures épouses de Louis XIII et de Louis XIV. Dans la seconde partie du siècle, le chocolat à boire est à la mode, mais on s'en méfie car on connaît mal ce nouvel aliment dont l'excès de consommation crée des désagréments. Ainsi la marquise de Sévigné s'en inquiète dans ses *Lettres* de 1671. Après en avoir dit du bien, elle accuse le chocolat de tous les maux: de vapeurs, de palpitations, d'une fièvre qui mène à la mort. Lorsqu'elle apprend que sa fille est enceinte, elle s'affole, et lui conjure de ne pas en consommer pour préserver sa santé et donne l'exemple de la marquise de Coëtlogon, qui prit tant de chocolat, «étant grosse l'année passée, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir»... P. R.

La bataille franco-russe au service du beau ou du chaud

PAR PATRICK RAMBOURG

Aujourd'hui, l'ordre d'arrivée des plats que nous consommons à table (entrée, plat de résistance, salade, fromage et dessert) nous paraît naturel. Il découle pourtant d'un processus culturel assez complexe où l'ordonnement des mets ne cesse d'évoluer au fil du temps, s'adaptant aux évolutions de la société et à la modernisation des mœurs de table. À la fin du Moyen Âge, la structure d'un repas élitiste se compose de plusieurs séquences (ou services) qui regroupent chacune une diversité de plats que l'on pose sur la table – le nombre de séquences pouvant augmenter selon l'importance du repas. Cet ordre médiéval devient la base du service à la française qui régit les grandes tables européennes des XVII^e et XVIII^e siècles, et qui reste en vogue jusqu'au siècle suivant (tout en se modernisant), et malgré les critiques qui apparaissent dès l'Ancien Régime. On dénonce notamment la complexité de sa mise en œuvre et la trop longue attente des mets sur la table. Or les convives ne veulent plus passer trop de temps à manger et souhaitent consommer chaud. C'est alors qu'un nouveau service, dit à la russe, s'impose progressivement dans le courant du XIX^e siècle. La méthode est radicalement différente puisqu'elle consiste à apporter les mets prédécoupés les uns après les autres et non plus un ensemble de plats disposés en même temps sur la table. Une mutation qui ne se fait pas sans difficulté, tant ce nouveau service fait débat chez les cuisiniers. S'il a l'avantage de proposer les plats chauds au mieux de leur préparation, au fur et à mesure de leur confection, qui n'attendent plus pour être mangés « tout à fait à point, au sortir du fourneau », selon les propos du chef Jules Gouffé dans *Le Livre de cuisine* (1867), il remet en cause tout un système décoratif qui détruit « le



L'aile ou la cuisse Au XIX^e siècle, le service à la russe s'impose sur les tables françaises. On y présente le plat en séquence, c'est-à-dire préparé et encore chaud au fur et à mesure du déroulé du repas. Scène à la Tour d'Argent (anonyme, XIX^e s.).

bel art de décorer et de dresser ». Le service à la russe est en effet plus expéditif et sacrifie l'ornementation de la table, obligeant les cuisiniers à revoir leur manière de travailler. On en vient donc à créer pour un temps un service mixte, combinant la rapidité de l'un et l'art décoratif de l'autre, en dressant des mets froids sur la table,

voire des entrées chaudes qui peuvent attendre sur des réchauds, alors que les plats principaux chauds sont servis directement aux convives. La décoration et le goût en sont ainsi préservés. Ce qui n'empêchera pas le service à la russe de détrôner celui à la française à la Belle Époque, alors même que la table se couvre de vaissellerie et de verres.

Quand l'Europe s'entiché du sucre

Colonisant les rivages de la Méditerranée au Moyen Âge, la canne gagne l'Amérique à partir du XVI^e siècle et passe du statut d'épice médicinale à celui de gourmandise sur le Vieux Continent. **PAR PASCAL BRIOIST**

Le sucre commence à être introduit en Europe quand les Sarrasins conquièrent l'Espagne en 711, mais le goût sucré s'acclimate surtout dans le bassin méditerranéen quand, au Moyen Âge, on plante les premières cannes à sucre en Sicile, en Crète, à Chypre, à Malte et à Rhodes. Les croisades accélèrent le processus et, quand les Vénitiens multiplient dans leurs comptoirs les moulins à rouleaux verticaux inventés par les Arabes, les chevaliers ont accès à la denrée désirée. Vers 1420, les navigateurs portugais colonisent Madère, les Canaries, les Açores, le Cap-Vert et Sao Tomé. Il apparaît alors habile d'y planter de la canne à sucre. Plus tard, au milieu du XVI^e siècle, cette culture très rentable gagne le Brésil, si bien qu'en 1584, plus de 10 000 esclaves africains et des centaines de moulins font la prospérité des planteurs.

Des prix en baisse

Les Espagnols suivent l'exemple portugais et, en 1493, le second voyage de Colomb apporte de quoi faire pousser à Hispaniola des champs de cannes. Les seigneurs des *ingenios* [moulins] implantent des « factoreries » et, vers 1525, les premiers chargements de pains de sucre arrivent à la cour de Charles Quint. Vers 1530, de nouvelles plantations s'installent à Porto Rico et à Cuba. La main-d'œuvre africaine ne tarde pas à être importée à La Havane. Au début du XVI^e siècle, les deux puissances bénéficiaires du traité de Tordesillas finissent par rendre « anecdotiques » les productions siciliennes. Les cargaisons de sucre de roche, de cassonade, de pain de sucre cuit, de sucre candie et de mélasse encombrant les ponts des navires. Le prix, au départ dispendieux, se met à baisser.



Douceur À la Renaissance, les cuisiniers des tables princières jouent avec la plasticité du sucre pour réaliser de nouveaux desserts, qui flattent le palais et le regard. Peu à peu, le goût pour cet ingrédient, autrefois rare et cher, se répand dans la société. *Nature morte avec fruits et friandises*, par Georg Flegel (v. 1635), musée Städel, Francfort-sur-le-Main (Allemagne).



Soigner le mal par le mal Vendu en pains, le sucre a d'abord été consommé en tant que médicament, sous forme de sirop (de l'arabe *šarāb*, «boisson»). Traité sur les herbes, du médecin Dioscoride (I^{er} s.).

Au fur et à mesure des arrivées, la consommation de sucre change de nature. Si le produit, aux XIII^e et XIV^e siècles, est considéré comme une épice médicinale, il devient, au XV^e siècle, un condiment apprécié, y compris pour les viandes. Le processus de raffinage évolue peu à peu, permettant de concevoir des desserts raffinés et du sucre filé pour la décoration. On associe aussi de plus en plus le sucre à d'autres aliments, notamment les fruits, le riz et les amandes. Léonard de Vinci, dans le *Codex Atlanticus*, décrit une

«eau des Turcs» rafraîchissante, à base de jus de citron, d'eau de rose et d'un pain de sucre réduit en poudre. Ortensio Landi, auteur du *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* (1550), évoque la cour des Sforza et attribue aux Milanais l'invention du *marzapane* – une confiserie confectionnée à base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre. Des ouvrages proposent des recettes de confitures sèches (fruits confits, pâtes de coing) et de confitures liquides (plus semblables aux nôtres), donnant la solution pour consommer des fruits, même l'hiver. *La façon & manière de faire toutes confitures* (1555) de Nostradamus est un succès d'édition.

Massepains et dragées

Au XVI^e siècle, le sucre filé permet toutes les extravagances à la table des princes. À l'occasion d'une fête donnée à Amboise en 1518 en l'honneur du Dauphin, Benoist Guilleret, apothicaire du roi, fournit pour 23 livres d'épices et de sucre. Lors de l'entrevue du camp du Drap d'or (1520), friandises sucrées, compotes, massepains et dragées ornent la table de François I^{er}. À la cour d'Henri III, on réalise des chefs-d'œuvre en sucre filé qui contrefont le pain, le plat, les couteaux, les fourchettes, la nappe, les serviettes et quantité de statues allégoriques réalisées à l'imitation d'œuvres d'orfèvres! À Rennes, on utilise du sucre de Madère pour confectionner des gourmandises sucrées: les oublies sont des gaufres sucrées cuites entre deux fers; le popelin, cité par Rabelais à côté des macarons dans le *Quart Livre* (1552), est un biscuit rond préparé avec de la fine fleur de farine, des jaunes d'œufs battus, du lait et du beurre frais, fourrés de sucre et d'eau de rose; les darioles sont réalisées à partir d'une crème légère sucrée à la cannelle, épaissie sur le feu avec des jaunes d'œufs puis versée dans un fond de pâte précuit. Les pains d'épices, eux, sont des pains carrés faits avec de la fleur de farine de froment, du miel ou du sucre, puis de la cannelle, du poivre et du gingembre et autres épices de ce genre. Les maîtres pâtisseries, les confiseurs et les oubloiers réalisent ainsi des merveilles, responsables, à la fin du XVI^e siècle, d'une appétence généralisée pour le sucre.

Le roi Stanislas a inventé le baba au rhum



Depuis le XVI^e siècle, le mot «baba» désigne, en Pologne et en Russie, un grand gâteau cylindrique safrané et garni de fruits secs. Stanislas Leczinski (1677-1766), roi de Pologne puis duc de Lorraine et de Bar, l'aurait introduit en France. Ce qui ne veut pas dire qu'il aurait inventé ce gâteau... Denis Diderot cite le baba dans une de ses lettres (1767) et des boutiques de pâtisserie du début du XIX^e siècle le présentent. Mais le baba n'est pas encore imbibé d'un sirop au rhum. Toutefois, le gâteau se dessèche trop vite, d'où l'idée de le mouiller. On cite souvent le pâtissier Stohrer, établi rue Montorgueil, à Paris, qui aurait proposé, au milieu des années 1830, des babas arrosés de rhum. Mais on parle aussi des frères Julien, célèbres pâtisseries de la capitale, qui auraient, eux, trempé le gâteau dans un sirop alcoolisé. P. R.

Grimod de La Reynière, l'inventeur de la critique



ALAMY STOCK PHOTO

Dans les dernières années de l'Ancien Régime et sous l'Empire, ce fils de fermier général plutôt misanthrope dilapide sa fortune en repas fastueux, quoique parfois saupoudrés de traits acérés. Mais il se signale surtout par la création de « jurys dégustateurs », qui décernent, à l'aveugle, bons et mauvais points...

PAR JEAN-ROBERT PITTE, DE L'INSTITUT

Alexandre-Balthazar Grimod de La Reynière, grand gastronome et gastrosophe de la fin de l'Ancien Régime et du début du XIX^e siècle, naît en 1758 une petite cuiller en argent dans la bouche dans une famille où l'on est fermier général de père en fils depuis Louis XIV. Malheureusement pour lui, il souffre d'un handicap grave : ses mains sont malformées et ses doigts sont palmés. Il portera des gants toute sa vie et ses parents ne lui vouent guère d'affection, ce qui développa chez lui une misanthropie accentuée et une certaine méchanceté vis-à-vis d'autrui, à l'exception d'un petit cénacle de ses amis. Son quasi-contemporain Talley-

rand (1754-1838), lui aussi très fin gastronome, souffrait également d'une infirmité. Il avait un pied bot, d'où son surnom de Diable boiteux. Tous deux se détestaient cordialement et ne s'invitaient pas mutuellement ; ils étaient cultivés, prisaient les mots d'esprit, de préférence un peu cruels. Talleyrand joua un rôle majeur dans l'histoire de France et en profita pour amasser une immense fortune. Grimod de La Reynière se contenta de dépenser en grande partie à table la totalité de son héritage, tout au moins ce qu'il en restait après la Révolution. Il est l'un des écrivains gastronomes les plus prolifiques et talentueux de son temps, en cela très différent de Brillat-Savarin qui se contenta de coucher sur le papier sa

philosophie et ses souvenirs de table juste avant de mourir. Parmi les historiens de la gastronomie et les amateurs, il est de chauds partisans du premier et d'autres du second. Les deux hommes ne semblent pas s'être rencontrés. D'ailleurs Brillat-Savarin ignore Grimod et ce dernier le regrette amèrement, pensant à juste titre que ses écrits et ses goûts étaient en partie proches, en partie complémentaires de ceux de son autre illustre quasi-contemporain, en tout cas qu'ils ne méritaient pas d'être passés sous silence.

Du bon goût mais un sens de la mise en scène plutôt étrange...

Une anecdote, sans doute quelque peu arrangée par Grimod lui-même, révèle le raffinement de son goût. Son père arrive dans une auberge dont le tenancier lui déclare qu'il n'a que des fèves au lard à lui servir, alors qu'il voit sept belles dindes rôtir à la broche. Il lui est déclaré qu'elles appartiennent à un autre voyageur qui les a apportées. Il s'aperçoit alors qu'il s'agit de son fils, seul à table, et s'étonne. Alexandre-Balthazar lui explique qu'il applique ce qu'il a appris de son père : « Vous m'avez toujours dit, Monsieur, que, dans ce



Les audiences d'un Gourmand.

Donné par le Gourmand de la République. Marquis

ALMANACH DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS
DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SECONDE ÉDITION,

Revue, corrigée et augmentée.

SECONDE ANNÉE,

Contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre Parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives; des Anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la Friandise, etc. etc.

Non in solo pane vivit homo.

S. Math. cap. 4.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 29.

AN XIII — 1805.

Libre « panseur »

L'avocat acquiert une incomparable célébrité sous Napoléon I^{er} avec ses almanachs « des gourmands », à la fois guides gastronomiques et ouvrages de vulgarisation culinaire.

volatile, seul le sot-l'y-laisse méritait quelque attention.» Ce trait enchante le père qui est évidemment convié à partager le festin de son fils. Cela ne les réconcilie pas pour autant et Grimod organisait parfois des soupers chez lui au cours desquels il installait un cochon apprivoisé à table... vêtu des habits de son père! L'histoire de l'auberge est un plaisant topos. Brillat-Savarin rapporte une anecdote comparable avec un gigot appartenant à des Anglais et dont il récupère tout le bon jus pour y brouiller des œufs.

Le haut fait le plus fameux de Grimod est du plus mauvais goût, mais fit beaucoup jaser dans Paris. Il convie à souper 17 personnes le 1^{er} février 1783. Toute la salle à manger est tendue de

velours noir; 400 cierges l'éclairent; sur la table, le surtout est un catafalque. Grimod sert à ses convives un très dispendieux menu de 14 services qui dure de 10 heures du soir jusqu'à 4 heures du matin. Il réitère ce scénario en conviant, sous l'Empire, ses amis à ses propres obsèques. Tous se présentent la mine grave à son domicile et, après avoir entendu le panégyrique du défunt, ils sont introduits dans une salle à manger dont la table est chargée des mets les plus succulents; c'est Grimod lui-même qui la préside!

Il est le véritable inventeur de la critique gastronomique, talent qu'il exerce entre 1803 et 1812 en créant les «Jurys dégustateurs». Les séances qui se déroulent chez lui ou au restaurant

Le Rocher de Cancale, rue Montorgueil à Paris – l'un de ces nouveaux établissements qu'il fréquente le plus souvent –, permettent à un groupe choisi de ses amis, parmi lesquels Cambacérès, fameux gastronome s'il en est, de juger des plats. Ceux-ci leur sont livrés par des traiteurs ou des restaurateurs désireux de recueillir de doctes avis et de s'en prévaloir

dans la promotion de leur maison. En voici le principe: «Un jury composé de mâchoires respectables, qui ont vieilli sous le harnais de la gourmandise, et dont le palais exercé dans toutes les branches de l'art dégustateur sait apprécier dans toutes leurs parties des objets qui sont soumis à leur jugement, est sans doute un tribunal aussi parfait que peut l'être une institution humaine. Il mange, il boit tout ce qu'il est chargé de déguster, sans connaître le nom des auteurs; en sorte que c'est le mérite seul des productions qui me décide, et qu'il ne peut être influencé par l'éclat d'un nom illustre, ou rendu sévère par l'obscurité d'un autre qui n'est pas encore connu.»

« Apprendre la géographie par le moyen de la gourmandise »

Aujourd'hui, ces dégustations à l'aveugle ne se pratiquent plus qu'avec les vins ou dans le cadre de quelques concours gastronomiques comme ceux du pâté, dit «en croûte» (fâcheux pléonisme), ou des œufs en meurette, qui se tient tous les ans au Clos de Vougeot. Dans la même période de sa vie, il publie *l'Almanach des gourmands* qui est une véritable bible des...

“Le cœur de la plupart des Parisiens opulents s'est tout à coup métamorphosé en gésier”

... richesses gastronomiques de son temps. Il est destiné aux gourmets fortunés, comme il le justifie dans la première livraison : «Le cœur de la plupart des Parisiens opulents s'est tout à coup métamorphosé en gésier; leurs sentiments ne sont plus que des sensations; leurs désirs que des appétits.» En 1808, enfin, il publie un assez réjouissant *Manuel des Amphitryons*. Le géographe, auteur de cette courte évocation de la vie du fameux gastronome, ne peut être que sensible à la méthode qu'il préconise pour «apprendre la géographie par le moyen de la gourmandise». Au lieu de demander à un enfant quelle est la capitale de l'Alsace, il est préférable de l'interroger de la manière suivante : «Comment appelez-vous cette ville fameuse par ses carpes, ses saumons, ses pâtés de foie d'oie, et ses écrevisses? et le jeune homme répond Strasbourg, la seule ville en effet qui réunisse ces quatre avantages.»

Tout n'est pas chagrin et paradoxal chez Grimod, qui sut se consoler à table de sa disgrâce physique et d'avoir été mal-aimé dans son enfance. Il écrit dans l'*Almanach* une aimable profession de foi : «En fait de plaisir, le présent est tout, car le passé n'offre souvent que des regrets, et l'avenir que des craintes. La vie est si courte, qu'il ne faut regarder ni trop en arrière, ni trop en avant



Demi-deuil Le 1^{er} février 1783, Grimod organise un «repas funéraire», une plaisanterie pour estomacs solides!

de soi pour être heureux. Sachons fixer le bonheur dans notre verre et sur notre assiette; et nous abandonnant à la divine Providence, qui ne laisse jamais ses enfants dans le besoin, faisons honneur au dîner du jour, sans penser à celui du lendemain.»

Bien que très attaché, en nostalgique de l'Ancien Régime, au repas «à la française» – avec ses multiples plats apportés en même temps sur la table en plusieurs services –, il recommande tout de même, comme Brillat-Savarin le fera

plus tard, de servir plusieurs vins pendant le déroulement des agapes. Il en connaît beaucoup, de France et de l'étranger, et en possède sans doute une collection remarquable dans sa cave. Dans l'*Almanach* de 1806, il recommande : «Les vins d'entremets, rouges et blancs, passés en revue et dignement appréciés, il faudra songer au vin de Champagne qui nous conduira jusqu'à la moitié du dessert. [...] En général, l'arrivée du vin de Champagne à table est le moment où l'étiquette cesse d'exercer son empire, et où la liberté commence à reprendre ses droits. Les fumées de ce vin, montant promptement à la tête, inspirant les tendres saillies, les joyeux propos, les déclarations galantes.»

Jusqu'à la vente de son hôtel particulier des Champs-Élysées en 1819 et à son repli dans sa maison de campagne à Villiers-sur-Orge, Grimod de La Reynière vécut à Paris qui, écrit-il dans l'*Almanach* de 1803, est «incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère, et le seul en possession de fournir d'excellents cuisiniers à toutes les nations policées du monde. [...] Aussi n'est-il aucune ville dans le monde où les marchands et les fabricants de comestibles soient aussi multipliés. Vous y comptez cent restaurateurs pour un libraire, et mille pâtisseries pour un ingénieur en instruments de mathématiques.»



De l'éléphant au menu du siège de Paris

Du 19 septembre 1870 au 28 janvier 1871, la capitale française est assiégée par l'armée allemande. La ville a une population d'environ 2 millions d'habitants. Si dans un premier temps les Halles continuent à fournir des denrées, la rarefaction progressive des aliments complique la situation. Les boucheries chevalines, canines et félines se multiplient. La chair du chat est «fine et délicate», celle du chien a un goût proche de la viande de mouton, disent ceux qui en ont mangé. Le rat est aussi recherché, comme les animaux des jardins des Plantes et d'Acclimatation. On parle alors de «mets bizarres» : côtelette de tigre, jambon d'ours, filet de lama, civet de singe, pieds d'éléphant à la poulette, etc. Le jour de Noël un consommé d'éléphant est servi dans un grand restaurant parisien à une clientèle privilégiée. P. R.

Des chefs et des étoiles

PAR NICOLAS MÉRA

C'est en 1926 que Michelin décerne sa première étoile. Le guide rouge emboîte alors le pas aux grands critiques français du XIX^e siècle, pionniers de la littérature gourmande et inventeurs de la « science du goût ». S'il fait – et défait – aujourd'hui la réputation des toques du monde entier, le *Guide Michelin* n'avait rien, à l'origine, d'un traité de gastronomie. Offert à tous les acheteurs de pneumatiques entre 1900 et 1920, il se présentait comme un compagnon de

voyage listant non pas les restaurants mais les hôtels et les garages. Le virage gourmand est amorcé en 1926 lorsque Bibendum accorde sa première étoile dite « de bonne table » ; cinq ans plus tard, le guide rouge adopte le classement d'une à trois étoiles que nous connaissons aujourd'hui. Pour autant, ce guide n'est pas le premier du genre. Dès le début du XIX^e siècle, en effet, une littérature dédiée à la « science du goût » voit le jour en France. Alors

qu'on échangeait autrefois les bonnes adresses dans la presse généraliste, en marge des livres de cuisine et par le bouche-à-oreille, les bonnes tables font désormais l'objet de livres érudits dont Paris est à la fois le cœur et le ventre. À ce titre, Grimod de la Reynière est un précurseur : s'appuyant sur le verdict de « mâchoires respectables » qu'il invite chaque mercredi dans son hôtel de la place Louis-XV, ce gourmet épingle les meilleures adresses de Paris dans son *Almanach des gourmands* (1803). Marchés, épiceries, cafés, traiteurs, rien ne lui résiste : son « guide dans les moyens de faire excellente chère » rencontre un succès d'autant plus retentissant que l'offre de restauration explose. D'une cinquantaine de tables parisiennes à la Révolution, on en recense 2 000 en 1835, date à laquelle le sens actuel du mot « restaurant » s'impose dans le *Dictionnaire de l'Académie française*. Les belles nappes des hôtels particuliers tutoient désormais gargotes ouvrières, « bouillons » et autres brasseries. Dans ce contexte, les guides gastronomiques se démocratisent afin de permettre aux étrangers (et aux indécis) de faire un choix éclairé. C'est ainsi que l'on retrouve, en 1926, le *Guide Michelin* sur la piste aux étoiles. Au cœur des Années folles, il rappelle à la table des princes une génération affamée par la Grande Guerre, repue de « singe » en conserve. « Cet ouvrage paraît avec le siècle ; il durera autant que lui », promettait Bibendum dans l'édition 1900 du guide rouge. Force est de constater qu'il lui a survécu, et que le verdict de ses inspecteurs anonymes, autant attendu que redouté par les meilleurs chefs du monde, continue de faire recette.



Un pneu de sel À sa naissance, le guide répertorie plutôt les garages que les bonnes tables. Il ne décernera sa première étoile gastronomique qu'en 1926. Publicité (1920) pour le *Guide Michelin*.

Auguste Escoffier, le toqué des palaces

Rien ne destinait ce Provençal à devenir le chef du Grand Hôtel de Monaco, du Ritz de Paris, du Savoy, du Carlton de Londres... Il a, au cours de sa longue carrière côtoyé les grands de ce monde des deux côtés de l'Atlantique, avant de mourir, âgé de 89 ans en 1935, couvert d'honneurs. **PAR JOËLLE CHEVÉ**



Brigadier-chef Au soir de sa vie, le Français (à g.), au Carlton de Londres, peut contempler et ses recettes et sa modernisation réussie du métier de cuisinier.

Un demi-siècle après Antonin Carême, Auguste Escoffier reçoit la couronne de «Roi des cuisiniers et de cuisinier des rois». À défaut d'avoir la vocation – il voulait être sculpteur – Auguste est tombé dès l'enfance dans la marmite. Son père est forgeron et maréchal-ferrier à Villeneuve-Loubet, mais trois de ses oncles et une tante sont restaurateurs à Nice. Et sa grand-mère est un cordon-bleu, dont il a hérité la finesse du palais et qui lui a prédit une belle carrière. Elle n'imaginait cependant pas qu'il deviendrait le cuisinier le plus célèbre de son temps et le maître incontesté des générations suivantes! Dès l'âge de 13 ans, Auguste fait ses armes au Restaurant Français à Nice, fréquenté par des officiers russes, ce qui lui inspire, très tôt, une grande curiosité pour les cuisines étrangères. Puis en 1865, à Paris, il entre comme chef rôtiisseur au Petit Moulin Rouge, réputé pour sa clientèle cosmopolite. Le jeune Provençal a encore du chemin à faire, mais c'est là qu'il observe, de l'intérieur, l'organisation et le fonctionnement d'un grand restaurant parisien, et qu'il songe aux améliorations à y apporter.

De multiples créations en l'honneur des femmes

En 1870, le conflit avec la Prusse, pendant lequel il dirige les cuisines du quartier général de Metz puis celles du maréchal de Mac-Mahon en captivité en Allemagne, en fait un virtuose de l'art d'accommoder les restes, de conserver les aliments et de rendre appétissants les produits les plus communs. Au cours des années qui suivent, il accumule les expériences, entre l'achat à Cannes d'une maison de comestibles et la direction, à Paris, de la maison Chevet, qui organise de grands dîners dans le monde entier. Les réseaux d'achat des produits les plus luxueux et les plus authentiques n'ont plus de secrets pour lui, et sa Provence natale y tient une place privilégiée avec ses melons, pêches, aubergines, asperges vertes d'Avignon, poivrons doux et ses poissons de la Méditerranée. Quant à sa défense et illustration de la gastronomie française, elle constitue pour lui,

Escoffier a inventé les brigades de cuisine

On prête volontiers à Auguste Escoffier l'invention de la brigade de cuisine, alors que celle-ci existe depuis au moins la fin du Moyen Âge, avec des dizaines de cuisiniers travaillant dans les cuisines royales médiévales. Pour autant, le chef apporte sa touche de modernité à la brigade en l'adaptant au fonctionnement des grands hôtels dans lesquels il passe une partie de sa carrière. Pour satisfaire la clientèle pressée de la Belle Époque, Escoffier revoit l'organisation des cuisines en rationalisant l'activité culinaire, à la manière du taylorisme, où chacun, selon sa spécialité professionnelle, se consacre à sa tâche dans la confection du mets, qui est ensuite assemblé au moment de son envoi en salle. Les dressages compliqués sont également supprimés pour faciliter le service des plats à table. P. R.



au-delà de son patriotisme, un devoir absolu en raison, écrit-il, du «goût sûr et éclairé qui la distingue [...] les soins dont elle entoure les moindres apprêts; la minutie avec laquelle elle opère pour produire sur les convives une impression sensorielle complète. Supprimez ou simplement négligez cela, et c'en est fini de sa suprématie».

En 1884, sa rencontre avec César Ritz le lance dans l'univers prestigieux des grands palaces. Depuis la fin du Second Empire, avec l'avènement des loisirs et du tourisme et la révolution des transports, une nouvelle sociabilité a émergé. Monarques, présidents, princes et grands-ducs de la Belle Époque sont les premiers adeptes de ces établissements conjuguant gastronomie, diplomatie, mondanités et libertinage, comme au temps du congrès de Vienne. C'est dans cet esprit qu'il crée la recette de foie gras baptisée «parfait Sainte-Alliance»! Les femmes du monde ne se contentent plus de recevoir chez elles et fréquentent aussi les palaces dont Paris, les villes thermales et bientôt la Riviera ont le monopole. Les actrices, cantatrices ou danseuses sont déjà en pays conquis, quant aux

courtisanes et autres demi-mondaines, elles exercent leurs charmes en toute discrétion dans les salons privés dont tous ces établissements sont dotés.

Auguste a compris la nécessité de mettre les femmes de son côté. Ses créations en leur honneur abondent: les fraises Sarah Bernhardt, le suprême de volaille George Sand, la pêche Melba, célèbre cantatrice australienne, la poire «Belle-Hélène», opérette d'Offenbach immortalisée par Hortense Schneider, les Cerises Jubilé pour les cinquante ans de règne de Victoria, ou encore les crêpes Suzette, l'une des innombrables conquêtes du prince de Galles.

Hommage qu'il rend aussi à leur beauté, en veillant à ce que l'éclairage des tables leur conserve tout leur éclat. «C'est là, affirme-t-il, un des secrets du succès». À partir de 1884, il dirige, l'hiver, les cuisines du Grand Hôtel de Monte-Carlo, et l'été, celles du Grand Hôtel national de Lucerne, tous deux dirigés par César Ritz. La profonde amitié qui se noue entre eux jusqu'à la mort de Ritz en 1918, fera le reste. L'hôtel Savoy à Londres concrétise, de 1889 à 1898, leur conception commune et pionnière du luxe, qui ne tient pas...

... seulement à la rareté des produits ou la splendeur du décor, mais aussi à l'hygiène, à l'organisation rationnelle des tâches, à l'excellence du personnel, à la modernisation du confort. L'ère des cuisines où l'on aboie pour commander les plats et où l'on boit pour tenir le coup dans une atmosphère étouffante et enfumée est révolue. Escoffier, qui ne boit ni ne fume, met toute sa brigade à l'eau, exige calme et discipline, impose un uniforme et spécialise les différentes tâches sur le mode du taylorisme. En salle, où chaque service peut atteindre 500 couverts, le service à la russe (*lire p. 59*) s'impose, exigeant du personnel discrétion et maîtrise de la présentation au plat ou à l'assiette. La création des menus «à la carte», à l'ère naissante de la vitesse en toutes choses, contente une clientèle de plus en plus pressée. Escoffier est sollicité comme «consultant» pour de nombreux projets d'ouverture de palaces, dont il confie ensuite les cuisines à un de ses élèves – il en a formé plus de 2000! De même, sur les palaces flottants que sont les paquebots. En 1906, il rappelle à Guillaume II

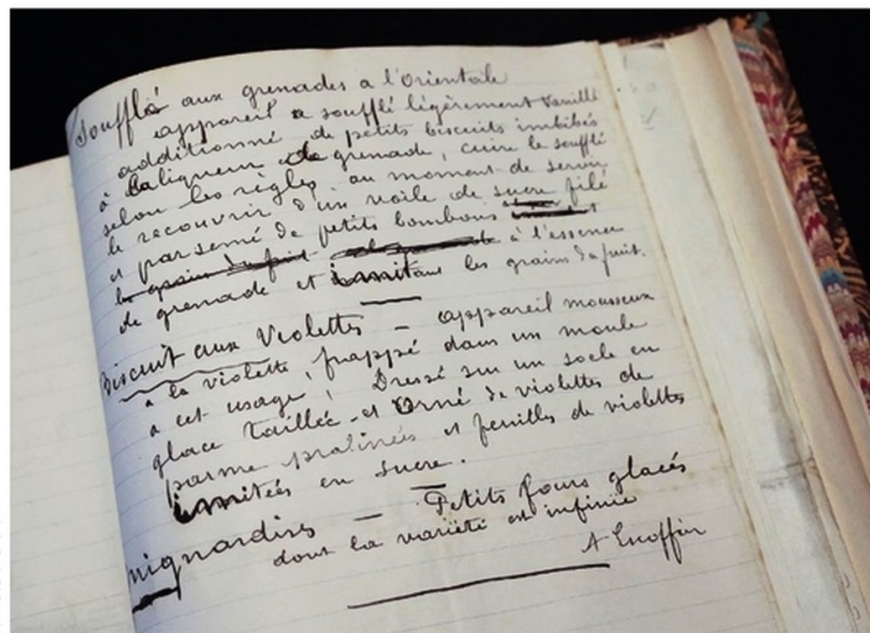
qu'il a été prisonnier pendant la guerre de 1870 et qu'il espère que «l'Allemagne ne cherchera plus querelle à la France». L'extraordinaire menu concocté pour l'occasion ne suffira pas au maintien de la paix, malgré l'hommage rendu aux vins du Rhin... Après l'ouverture du Ritz de la place Vendôme à Paris en 1898, il repart à la conquête de l'An-

“ Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir aussi une preuve de notre civilisation ”

gleterre, à l'hôtel Carlton, où il restera jusqu'en 1920. Sa gloire est à son apogée et sa revanche sur Waterloo est d'avoir réussi à faire manger des grenouilles aux Anglais en les rebaptisant «Cuisses de nymphes»! Les produits les plus raffinés, caviar, truffe, homard..., sont cuisinés dans des fonds de sauce légers,

sans farine, souvent flambés, et accompagnés de légumes dont la saveur originale est conservée grâce à des cuissons plus courtes. Le tout présenté avec une grande élégance et même avec poésie. La personnalisation de ses recettes dédiées à telle ou telle célébrité a contribué à nourrir sa légende. Un grand cuisinier, un ambassadeur, mais aussi un grand communicant! Son *Guide culinaire* à l'attention des professionnels est une bible de la gastronomie, revisitée depuis par toutes les générations. Et la revue *Le Carnet d'Épicerie* ainsi que les «Dîners d'Épicerie» réunissant le même jour, dans différentes capitales, des milliers de convives autour d'un même menu, contribuent au développement du tourisme culinaire.

Reste la dimension humaine d'Escoffier, si sensible dans ses Mémoires, tant envers les victimes de la guerre, hommes et chevaux, qu'envers celles de la misère. À Londres, il fait distribuer les reliefs de ses cuisines aux Petites Sœurs des Pauvres et, en 1910, il écrit même un projet de sécurité sociale pour l'extinction du paupérisme. «Dans le renom de notre cuisine française, écrit-il, je veux voir aussi une preuve de notre civilisation».



Bible Dans son *Guide culinaire* (1903) – dont voici le manuscrit, vendu aux enchères l'an passé – Escoffier consigne ses recettes les plus fameuses à destination des professionnels, qui continuent à concocter ses créations, comme la pêche Melba.

French Touch Au Savoy de Londres, le chef ravit les Britanniques l'année du couronnement d'Édouard VII (1902).



Quand les mets exotiques influencent la cuisine française

PAR PATRICK RAMBOURG



Voyages gustatifs La gastronomie tricolore a adopté et adapté des saveurs du monde entier et ne cesse de s'enrichir d'influences exotiques. (De g. à droite) le kouloubiac de saumon, d'origine russe, l'osso buco, natif d'Italie et les sushis, plat emblématique du Japon, sont, parmi d'autres, devenus des classiques des tables françaises.

Ouverte sur le monde, dans un contexte longtemps hégémonique, la cuisine française a toujours été en contact avec d'autres cultures alimentaires qui ont pu lui apporter, selon les périodes, nouveaux produits, recettes et manières de faire. Dès la fin du Moyen Âge, les recueils de recettes attestent de la variété et de l'importance des épices orientales dans la cuisine de l'époque. Des appellations se réfèrent à des entités nationales, comme le brouet d'Allemagne ou la cretonnée d'Espagne, qui témoignent de l'intérêt que l'on porte déjà aux cuisines d'ailleurs, perçues comme une forme d'exotisme. Les échanges d'idées et de savoir-faire existent depuis longtemps entre la France et les autres pays. Les traités culinaires circulent et sont traduits. La découverte des Amériques apporte son lot de nouveautés, comme la dinde, qui « est certainement un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien », écrit Brillat-Savarin (1826).

La tomate contribue à la construction identitaire de la cuisine provençale. La pomme de terre donne une diversité de préparations. Le chocolat s'impose dès le XVIII^e siècle, etc. De par leur réputation, les cuisiniers français sont sollicités à l'étranger. Ils sont alors en contact direct avec la culture alimentaire du pays qui les accueille, et s'en inspirent. Dans l'un de ses ouvrages (1833), Antonin Carême traite des potages anglais, napolitains, siciliens, italiens, espagnols, allemands, russes, polonais, hollandais, indiens et américains. Plus tard, Auguste Escoffier, qui a longtemps travaillé à Londres, propose des sauces anglaises et des puddings dans son *Guide culinaire* (1903). La cuisine française intègre des plats étrangers qu'elle adapte, au point que certains deviennent des classiques de son répertoire : tels le kouloubiac russe (pâté chaud à base de poisson), le goulasch hongrois (sauté de bœuf au paprika) ou encore l'osso buco italien (rouelle



de jarret de veau à la tomate). Les années 1970 sont propices à l'influence japonaise (qui perdure de nos jours). Les chefs de la nouvelle cuisine découvrent notamment l'importance de la cuisson courte, qui suppose une parfaite qualité du produit traité. L'on crée de nouveaux plats qui intègrent les deux traditions, à l'exemple du « saumon Shizuo ou retour du Japon » d'Alain Senderens, composé d'une sauce soja montée au beurre. Toujours curieuse des autres cultures culinaires, la cuisine française paraît aujourd'hui encore plus ouverte sur le monde, particulièrement vers l'Asie et le pourtour méditerranéen. □

La mère Brazier met le feu en cuisine

Elle a été la première, hommes et femmes confondus, à obtenir trois étoiles au *Michelin* pour chacun de ses deux restaurants. Véritable icône de la gastronomie lyonnaise, elle a aussi formé de jeunes talents devenus des chefs prestigieux, tel Paul Bocuse. **ENTRETIEN AVEC JACOTTE BRAZIER, PETITE-FILLE D'EUGÉNIE BRAZIER**



MAXIME GRUSS

HISTORIA – Vous vous plaisez à rappeler, un peu comme une devise, que «les femmes qui réussissent sont souvent celles qui ont faim».

Jacotte Brazier – Oui, surtout à l'époque de ma grand-mère. Elle est née en 1895, à Dompierre-sur-Veyle, près de Bourg-en-Bresse, dans un milieu pauvre. Elle n'est pratiquement pas allée à l'école, elle a gardé les vaches et les cochons et, lorsqu'elle est tombée enceinte à 19 ans, son père l'a fichue à la porte. Elle met son fils en nourrice et trouve du travail à Lyon, dans une famille d'industriels fabricants de pâtes, où elle sera elle-même nourrice ! Elle n'a aucune expérience culinaire – elle a perdu sa mère à l'âge de 10 ans – mais, après avoir sevré le bébé de ses patrons et remplacé un temps leur cuisinière, elle entre comme apprentie chez la mère Fillioux, la plus célèbre des «mères lyonnaises». Celle-ci aussi a quitté sa famille pour gagner sa vie, et sa réussite internationale a été un modèle pour les générations suivantes. D'ailleurs, les plats fétiches de ma grand-mère, les fonds d'artichauts au foie gras ou la poularde demi-deuil, sont des créations de la mère Fillioux.

Quels sont donc les secrets de la réussite de votre grand-mère ?

Eh bien, je suis persuadée qu'au-delà de ses qualités, une forcenée de travail, perfectionniste et autoritaire, elle n'aurait pas fait la même carrière sans l'homme qui a partagé sa vie dans

l'ombre. Pierre avait trente ans de plus qu'elle et il était marié lorsqu'elle l'a rencontré. Il était chauffeur de maître – le maître était un constructeur de voitures de course – et lui a ouvert de nouveaux horizons. Géographiques d'abord, grâce à l'automobile, qui n'était pas encore très répandue. Ma grand-mère a même passé son permis de conduire, mais elle était un véritable danger public au volant. Cela lui permettait de naviguer entre ses deux restaurants. Le premier a ouvert au 12 de la rue Royale, à Lyon, le 19 avril 1921, et le deuxième au col de la Luère, dans les monts du Lyonnais, en 1929. Et pour ces deux établissements, elle a reçu trois étoiles au *Guide Michelin* en 1933, un record, hommes et femmes confondus, qui n'a été égalé qu'en 1997 par Alain Ducasse.

Elle est entrée, elle, la petite paysanne quasi analphabète, dans un monde bourgeois, dont elle appréciait l'élégance, les manières. Et son compagnon, plus éduqué, lui a permis de gérer ses affaires et d'élargir sa clientèle. Elle a su fidéliser des notables du textile, de l'automobile ou de la médecine. Mais surtout, alors que la rue Royale est très proche de l'hôtel de ville, elle a conquis Édouard Herriot, qui a été maire de Lyon pendant trente-cinq ans. S'il a fait beaucoup pour la réputation de la mère Brazier, il disait aussi : «Elle a fait plus que moi pour la renommée de la ville.» À 30 ans, elle pesait déjà un bon quintal, mais elle avait une force...

Jacqueline Brazier, dite Jacotte (*ci-dessus*), est la petite-fille d'Eugénie Brazier. Des années 1970 au début des années 2000, elle dirige le restaurant La Mère Brazier. Depuis, elle se consacre à la sauvegarde de l'héritage de sa grand-mère et à la transmission d'un patrimoine culinaire féminin. Un prix littéraire Eugénie Brazier et une aide financière aux jeunes apprenties cuisinières concrétisent un projet qu'elle porte avec une incroyable énergie et une passion communicative.



Maîtresse femme Dans la continuité de la mère Fillieux, Eugénie sert, sur les tables de son bouchon lyonnais, une cuisine familiale. Des plats réconfortants mais apprêtés avec raffinement.

“Pour Eugénie, ‘la cuisine c’est pas difficile, il faut être organisé, avoir de la mémoire et un peu de goût!’”



Le croissant est une invention liée aux Turcs

Nombre de légendes circulent. L'une d'elles voudrait que des boulangers de Vienne, la capitale autrichienne, inventent un petit pain en forme de croissant, après avoir donné l'alerte pour empêcher les Turcs de pénétrer dans la ville, qu'ils assiégeaient en 1683. Une autre légende évoque Budapest, toujours dans les années 1680, alors occupée par les Ottomans mais assiégée par les chrétiens. On suggère aussi que le croissant serait arrivé en France avec Marie-Antoinette (1770), future reine du royaume. Tout cela ne dit rien de l'invention de cette viennoiserie, dont la forme n'est pas nouvelle, puisque des gâteaux en forme de croissant furent servis à Catherine de Médicis lors d'un banquet parisien le 19 juin 1549. En fait, ce n'est qu'à la Belle Époque qu'apparaît la recette feuilletée des croissants que nous dégustons aujourd'hui. P. R.

... de séduction incroyable, avec sa tignasse rousse et son extraordinaire don de conteuse. Le grand critique gastronomique Curnonsky l'adorait. Et elle savait aussi détecter les talents et s'entourer des meilleurs. Je pense surtout à Paul Bocuse, qu'elle a embauché en 1946, dès son arrivée au col de la Luère, parce qu'il n'était pas fainéant : il avait fait l'ascension à vélo ! Elle résumait sa réussite en une phrase : « La cuisine, c'est pas difficile, il faut être organisé, et il faut avoir de la mémoire et un peu de goût ! »

Quel genre de grand-mère a-t-elle été ?

Une grand-mère gâteau par profession, mais pas du tout une grand-mère tendre ! Nous habitions en face du restaurant. Ma sœur et moi étions terrorisées lors des visites rituelles. Il fallait saluer les clients en salle et elle nous faisait laver les verres après le repas. J'ai encore dans l'oreille sa voix grasse de paysanne bressoise, un peu comme celle de Colette... Lorsqu'elle « gueulait » en cuisine, ça filait doux. Je ne me souviens pas qu'elle nous ait offert des jouets. Elle appartenait à une génération qui n'exprimait pas ses sentiments et qui n'oubliait jamais ses débuts « à la dure ». Elle trouvait que nos parents nous avaient élevées en filles « d'industriels aisés ». En réalité, elle a elle-même placé son fils Gaston – mon père – dans une école privée à Lyon, et elle était très soucieuse de son éducation.

Son compagnon a été également un modèle pour mon père qui était très sensible à son allure et à son mode de vie avec ses copains qui fréquen-

taient le monde de l'automobile et des courses. Mais Eugénie était aussi une mère un peu castratrice... Mon père a rencontré ma mère au restaurant de la rue Royale, où elle était entrée comme serveuse, alors que sa famille la destinait à être institutrice. Elle était belle, intelligente, cultivée, et je peux dire que ma grand-mère a été la première à être « amoureuse » de sa future belle-fille ! Mais par la suite, ses intrusions dans leur vie de couple ont provoqué des tensions. Pour ma part, je me souviens que, lorsque j'ai décidé de faire des études hôtelières en Suisse, elle a lâché : « Tu ne peux pas commencer par la plonge comme tout le monde ! »

Votre père puis vous-même avez repris le flambeau...

Si ma grand-mère a souhaité pour mon père l'éducation qu'elle n'avait pas eue, elle voyait en lui son héritier. Mais ils avaient du mal à travailler ensemble, si bien qu'en 1943 mon père a repris le restaurant de la rue Royale et ma grand-mère est restée au col de la Luère. Puis en 1968, elle s'est retirée. Ce n'était pas dans mes projets de tenir un restaurant. Mais quand mon père est mort en 1974, trois ans avant Eugénie, je me suis lancée avec ma mère, Carmen, et ma sœur, Anne-Marie, puis seulement avec ma mère. J'avais hérité d'une affaire dont le nom était légendaire ; les maîtres d'hôtel étaient rodés ; j'avais un bon chef et beaucoup de clients étaient des amis. Je ne faisais pas la cuisine, mais j'étais une « goûteuse professionnelle », et donner des ordres, ça, je savais faire ! Par contre, je n'ai pas su vendre quand il le fallait.



L'art de sublimer terroir et traditions

La renommée internationale d'Eugénie Brazier en tant que « cuisinière » – elle n'aurait pas aimé le mot « cheffe » – est profondément liée à un territoire et à une époque, où l'on célèbre les traditions, les gastronomies régionales. Plus qu'une

créatrice – elle n'a pas laissé son nom à un plat –, elle est une héritière. Elle est née dans la Bresse, célèbre pour ses céréales, volailles, fromages et champignons, et pour sa cuisine généreuse en beurre et crème fraîche. Son apprentissage auprès de

la mère Fillioux lui a permis de sublimer ce legs en le portant au plus haut niveau d'excellence et d'exigence sur le choix des produits et leur mise en œuvre. Sans doute a-t-elle, ici ou là, interprété telle recette de volaille aux truffes ou aux morilles, telle

cuisson des artichauts au foie gras ou tel dosage de Grand Marnier ou de kirch pour flamber ses desserts. Mais sa grande réussite est aussi d'avoir transmis cet héritage à deux des plus grands chefs du XX^e siècle : Paul Bocuse et Bernard Pacaud. J. C.

Le monde de la restauration lyonnaise a beaucoup changé dans les années 1980. Les jeunes préféraient les nouvelles brasseries avec terrasse, et la gastronomie traditionnelle évoluait, elle aussi. Bref, je me suis accordée deux ou trois ans de réflexion, d'autant que Paul Bocuse m'avait refroidie en me disant : « C'est invendable c'truc-là ! et au moins tu bouffes à l'œil ! » J'ai vendu en 2004 à deux amis qui ont coulé l'affaire en quelques mois. Elle a été reprise ensuite par Mathieu Vianay, Meilleur Ouvrier de France. Un an après, il a récupéré deux étoiles. Il a modernisé les lieux tout en gardant les décors de faïence et les ferronne-

ries d'art des années 1920, et il a fait évoluer la carte tout en conservant les recettes iconiques de ma grand-mère et son enseigne La Mère Brazier.

Et désormais, vous vous consacrez à une œuvre de transmission...

Exactement. C'est la fondation Paul Bocuse, dont j'ai été secrétaire générale pendant deux ans, qui m'a donné l'idée de fonder l'association Les Amis d'Eugénie Brazier, avec mes deux copines d'enfance de la famille Berliet. Notre objectif est de venir en aide financièrement à des jeunes filles de milieux défavorisés se destinant à la cuisine. Les relations que j'ai nouées dans tous

les milieux et mes contacts avec l'Éducation nationale ont fait le reste. Le plus difficile est de vaincre leur peur de ne pas s'adapter. Très peu d'entre elles deviendront des cheffes, mais j'ai bon espoir... Il n'y aura pas d'autre mère Brazier, mais elle a une rue à son nom au coin de la rue Royale, et je viens d'assister au baptême des trois nouvelles cloches de l'église Saint-Pierre-de-Vaize, dont l'une porte son nom, à côté de celui d'Adélaïde Perrin, qui a fondé au XIX^e siècle un hospice pour des jeunes filles incurables, et celui de la résistante Lucie Aubrac... Ma grand-mère a dû apprécier !

PROPOS RECUEILLIS PAR JOËLLE CHEVÉ

La haute gastronomie, chasse gardée



Durant des siècles, la grande cuisine française est l'apanage des hommes. La cuisinière est durablement cantonnée à la sphère privée pour nourrir sa famille ou pour préparer les repas d'une maison bourgeoise, en tant que domestique. Si les hommes lui reconnaissent cette activité, qu'ils perçoivent comme féminine, ils lui refuseront longtemps l'accès aux cuisines professionnelles, réputées fort masculines. Ces dernières fonctionnent en effet sur un mode militaire, dans une organisation hiérarchisée dirigée par un chef. Cette partition culinaire entre les hommes et les femmes, qui s'apparente à une distinction sexuelle au travail et dans l'apprêtement des aliments, est ancienne. Dès le ^{xv}^e siècle, une version

Brigade lyonnaise En avril 1968, pour fêter les soixante ans passés aux fourneaux de la mère Brazier, neuf chefs de la région se sont rendus avec leurs « petits » plats dans son restaurant du col de la Luère, dans les monts du Lyonnais. De g. à dr., autour d'Eugénie : Paul Blanc, Paul Bocuse, Jean Vettard (le fils), Jean Vignard, Marius Vettard (le père, 85 ans), Christian Bourillot, Roger Roucou, Paul Lacombe et Guy Thivard.

du *Viandier* singularise la cuisine des femmes, faite de potages de ciboules, de pois ou de fèves ; de porées (préparation de légumes verts), d'abats et de tripes, des plats trop communs pour un queue (cuisinier) officiant dans un contexte aristocratique. En 1692, Audiger confirme l'emploi de la cuisinière chez les « gens d'affaires » et les bourgeois dans son ouvrage *La Maison réglée*. Mais le travail diffère de celui du cuisinier, qui évolue dans la brigade d'une grande

demeure noble où chacun s'active à des tâches bien définies (rôtisseur, poissonnier, entremétier, saucier, etc.). Dans une maison de la petite ou moyenne bourgeoisie, la cuisinière s'occupe de tout, du marché à la vaisselle en passant par le ménage, d'où sa prédilection pour les plats mijotés qui cuisent durant ses autres activités. Elle doit savoir faire de bonnes soupes, apprêter toutes sortes de viandes, notamment en ragoût, préparer les poissons, les légumes, les

des hommes?

PAR PATRICK RAMBOURG

œufs, sans oublier les desserts, pour un salaire trois fois moins élevé que son collègue masculin. La situation n'en évolue pas moins. La parution, en 1746, de *La Cuisinière bourgeoise*, de Joseph Menon, est un premier tournant et un début de reconnaissance de ces femmes de l'ombre. Il évoque les qualités de la cuisinière, qui trouvera dans son livre « des explications pour apprêter différemment de tout ce qui peut se servir sur les tables », c'est-à-dire des « mets simples, bons et nouveaux ». Avec l'affirmation du restaurant au XIX^e siècle, les femmes se font de plus en plus pressantes et concurrencent les hommes. Ces derniers réagissent. Jules Gouffé distingue ainsi, dans son *Livre de cuisine* (1867), la « cuisine de ménage » de la « grande cuisine », dont le mélange crée « un amalgame des plus fâcheux », une confusion des genres qui nuirait au « progrès de l'art culinaire ». Chacun à sa place ! Même si l'ouvrage valorise les deux traditions. D'autres se font plus virulents, comme Philéas Gilbert, dans les années 1880 : « La simple cuisine de ménage est la seule qui soit permise et possible à la femme ; le grand travail lui est interdit, et elle a, du reste, d'autres devoirs à remplir. » Le débat est intense ! Les chefs entendent préserver le monopole des fourneaux professionnels et de la haute cuisine, et contenir l'avancée des femmes. Ils mettent en avant la pénibilité (réelle) de leur métier, « trop fatigant pour leur complexion de femme » et « leurs faibles connaissances ». Ils leur proposent un enseignement culinaire, mais pour la « bonne conduite de leur ménage ». Cela n'empêche pas le succès des mères, notamment dans la région lyonnaise, à l'exemple de Françoise Fayolle (mère Fillieux) à la Belle Époque, et d'Eugénie Brazier, qui obtient deux fois trois étoiles au *Guide Michelin* dès 1933. Malgré le surnom de mère, qui se réfère à la femme nourricière, qui la distingue encore du cuisinier, c'est une réussite

historique où l'on reconnaît la cuisinière restauratrice. Mais les mentalités évoluent lentement. Paul Bocuse, qui, pourtant, se forme chez la mère Brazier, a eu des propos désobligeants à l'égard des cuisinières, ce qu'il regrettera. Dans les années 1970, il peste ainsi contre Christiane Massia, qui osa se coiffer de la toque : « Phallus symbole de votre science, de votre autorité, de votre virilité », lui répond-elle. Anne-Sophie Pic doit, elle, attendre 2002 pour

pouvoir intégrer les Maîtres Cuisiniers de France, association créée en 1951, qui lui refusa l'entrée l'année précédente, ce qui provoqua un tollé. Toutefois, que de progrès ces vingt dernières années ! On n'a jamais tant parlé des cheffes en cuisine, de ces nouvelles générations de cuisinières qui s'imposent dans le monde professionnel, qui ouvrent leur propre établissement et qui contribuent, comme les hommes, à faire briller la cuisine française. C'est une révolution !

Nourricières mais avec finesse

Au XVIII^e siècle, la « mère Guy », installée dans une guinguette des bords de Saône, se fait un nom avec sa fameuse matelote d'anguilles. Elle est la première de ces Mères lyonnaises offrant une cuisine gourmande et généreuse. Ses petites-filles reprennent le flambeau, suivies, aux XIX^e et XX^e siècles, par une trentaine de fortes femmes, s'activant aux fourneaux, au bar, comme à la caisse. Souvent parties de rien, comme Eugénie Brazier, elles ont formé des générations de cuisinières dans la tradition masculine des bouchons lyonnais célébrant les produits locaux, les plats roboratifs et la convivialité bourgeoise. Peu à peu, les plats se raffinent. Les fameuses poulardes de Bresse truffées – la mère Fillieux, à la Belle Époque, en aurait découpé plus d'un demi-million ! –, les fonds d'artichauts farcis au foie gras, les gigots d'agneau mijotés dans du champagne et les « tabliers de sapeur » à base de gras-double sont les têtes d'affiche d'une cuisine de terroir qui s'institutionnalise sous la houlette des maires de Lyon, notamment Édouard Herriot, et qui reçoit l'adoubement des critiques gastronomiques. Et c'est une pluie d'étoiles au *Guide Michelin* à partir des années 1930 pour les « mères » André, Brazier ou Bourgeois... **J. C.**





Promotion virtuose

Le natif de Carcassonne (1865-1948) a fait ses gammes sur les pianos de prestigieux restaurants en province ou à Paris, mais aussi à Monte-Carlo et à San Remo, en Italie.

Prosper Montagné: cuisiner, c'est un métier!

Chef, culinographe, écrivain, inspecteur de l'alimentation, professeur... celui qui se voulait le porte-voix et le défenseur de la profession en avait lui-même plusieurs. Il est aussi l'auteur d'une douzaine d'ouvrages culinaires de référence, dont le premier *Larousse gastronomique*. **PAR DENIS SAILLARD**

En 1927, dans le recueil *Gastronomie méridionale*, le poète catalan Jo Ginestou décrit ainsi le chef carcaïssonnais du restaurant de la rue de l'Échelle, près du Louvre: «Sémillant trotte-menu, rondouillard, l'œil malicieux derrière les lunettes en écaille, accueillant d'un geste sobre et mesuré, le maître queux Prosper Montagné, pur produit quintessencié du Midi sonore, règne sur le Tout-Paris gourmand [...]. On ne mange pas chez Montagné; on communie et cette communion donne l'impression d'être toujours la première.» Alors au sommet de sa gloire, Montagné peut s'adonner librement à la composition et la confection de menus sophistiqués pour une clientèle aisée. Qu'est-ce qui lui a permis d'arriver à cette position singulière dans le paysage gastronomique foisonnant de la Ville Lumière? Comment devient-il le principal défenseur de sa profession, avant même Auguste Escoffier, le plus célèbre chef de son époque?

Diététique et cuisine militaire

Son apprentissage puis sa carrière dans les cuisines de palaces paraissent des plus classiques. Il découvre tôt la cuisine dans le modeste établissement toulousain de son père, puis est placé à l'Hôtel d'Angleterre à Cauterets. S'ensuit une progression régulière dans la hiérarchie des brigades des hôtels de luxe des stations balnéaires et thermales (Luchon, Monte-Carlo...) avant

de débiter à Paris où, âgé d'à peine 30 ans, il prend la tête des cuisines de restaurants renommés: le Pavillon d'Armenonville, Ledoyen et, enfin, vers 1900, le Grand Hôtel, où l'homme d'affaires Arthur Millon l'attire afin de tenir tête à la nouvelle concurrence du Ritz, qui emploie Escoffier.

Il y travaille pendant dix ans. Montagné s'aventure aussi dans l'écriture, exercée parfois à temps plein, notamment dans les années 1930 après la faillite de son restaurant de la rue

de l'Échelle. Il devient tout à la fois rédacteur en chef de revues professionnelles (*Le Gourmet*, *La Revue culinaire...*), auteur de livres de recettes et chroniqueur culinaire. Sa signature apparaît dans une bonne vingtaine de périodiques; dès 1911 quotidiennement dans *Excelsior*, puis de 1921 à 1941 hebdomadairement dans *L'Œuvre*, journal plutôt de tendance radicale-socialiste jusqu'en juillet 1940. Il donne également des démonstrations de cuisine et participe à des opérations publici-...

Nostradamus a inventé la confiture



Cet astrologue et médecin est aujourd'hui connu pour ses célèbres prophéties. Pourtant, il publie en 1555 un ouvrage dont la première partie concerne les fardements (pour embellir le visage) et la seconde les confitures. À l'époque, il s'agit de confire des aliments au miel, au sucre, voire au vin cuit, pour mieux les conserver. Les confitures ne sont donc pas une nouveauté, elles existent depuis longtemps, mais elles sont alors principalement réservées aux grandes tables. Le livre de Nostradamus rencontre le succès avec plusieurs éditions dans la seconde moitié du siècle, auprès d'un public lettré. Il témoigne avant tout d'un art de la confiture déjà bien développé dans le royaume, citant des régions et des villes renommées dans ce domaine, à l'exemple de Toulouse, Bordeaux, La Rochelle et Agen. P. R.

... taires. Son objectif reste identique : populariser la connaissance précise des techniques de la cuisine et défendre la profession de cuisinier. Montagné accomplit donc, jusqu'à son décès en 1948, un impressionnant travail de vulgarisation, publiant le *Larousse gastronomique* (1938) ainsi que des ouvrages sur la diététique, le végétarisme, la cuisine militaire (il est conseiller au ministère de la Guerre pendant le premier conflit mondial), l'art d'économiser la nourriture en cas de pénurie.

Créer des écoles avant tout

Pourtant ce n'est pas toujours cela qui retient l'attention ; l'accent est le plus souvent mis sur ses livres de haute cuisine (remarquables certes), et surtout sur son dédain des cuisiniers qu'il juge

Transmission Montagné enseigne une recette à une élève de l'École hôtelière féminine (v. 1930). Il avait déjà mis sur pied l'« École des cuistots » pour l'armée pendant la Grande Guerre.

non professionnels, ceux qui n'ont pas été longuement initiés par des chefs au sein d'un restaurant.

En effet, pendant un demi-siècle, Montagné se bat bec et ongles pour que les mérites de sa profession soient davantage reconnus : à ses yeux, cela ne peut passer que par le respect scrupuleux de la technique culinaire traditionnelle française, et par la création d'écoles. Mais cette défense de la « cuisine savante » masque par trop l'intérêt prononcé que ce chef porte également



Au menu de nos régions

PAR PATRICK RAMBOURG

Dans les années 1920-1930, la cuisine régionale est à la mode. Cela n'a pourtant pas toujours été le cas, car elle a longtemps été ignorée des élites au profit d'une cuisine urbaine beaucoup plus valorisée. Longtemps aussi, on considéra que les mets qui s'élaboraient à Paris étaient les seuls représentatifs de la cuisine française. Le changement commence au XIX^e siècle, avec la parution des premiers livres de recettes régionales, publiés par des éditeurs locaux, comme *Le Cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, imprimé à Avignon en 1835. On prend conscience des particularismes alimentaires, car jusqu'alors

la cuisinière de la campagne ne s'était probablement pas rendu compte que ses pratiques culinaires pouvaient être différentes de celles qui se faisaient ailleurs. Bientôt, chaque province voudra son livre de cuisine pour mettre en avant une identité culinaire souvent recomposée. Certains territoires, comme l'Anjou, s'inventent même une cuisine régionale. Dès le XX^e siècle, les éditeurs parisiens publient des ouvrages pour célébrer les cultures gastronomiques du pays. Ainsi, en 1913 *Les Bons Plats de France*, de Pampille (de son vrai nom Marthe Allard Daudet), qui rassemble « quelques-unes des bonnes traditions de la cuisine française »

et « les recettes des plats les plus caractéristiques de chaque province ». Une dizaine d'années plus tard, l'écrivain et journaliste Austin de Croze, fondateur de l'Association des gastronomes régionalistes, sort *Les Plats régionaux de France* (1928). Son ambition est d'expliquer « le caractère et la diversité gastronomique des régions » qui font désormais l'histoire de la cuisine française. Il témoigne de la multiplication des restaurants régionalistes, tant à Paris qu'en province. Dans la capitale, on peut alors trouver des restaurants se consacrant à une région, à l'exemple de *La Méditerranée*, place de l'Odéon, pour la cuisine provençale,

ou à *ma Normandie*, rue de Maubeuge. D'autres établissements proposent une diversité de cuisines régionales, comme la célèbre *Rôtisserie périgourdine*, place Saint-Michel, qui ouvre en 1925, où une journée correspond à des spécialités d'une ou deux régions. Ainsi, selon les saisons, le lundi est-il lyonnais, le jeudi bourguignon, le vendredi à la fois aquitain et marseillais. Austin de Croze publie encore, en 1933, avec Curnonsky (Maurice-Edmond Sailland), *Le Trésor gastronomique de France, répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*. Leur recueil ne peut qu'intéresser les chambres de commerce,

Tablee épicurienne En 1920, Prosper (attablé, en veste blanche) ouvre son restaurant à Paris. La confrérie Brillat-Savarin s'y réunit. 1921.



MAURICE-LOUIS BRILLAT-SAVARIN

aux cuisines populaire et domestique, notamment régionales, et aux principes de démocratisation de la gastronomie développés par Brillat-Savarin, son maître à penser. Ce collectionneur de livres, de gravures et d'estampes sur la cuisine du passé est en réalité un moderniste. C'est lui qui, en 1899, suivi par son ami Philéas Gilbert et par Escoffier, déclenche une croisade contre la cuisine sur socle, qui consistait à présenter les mets sur des éléments décoratifs non comestibles. C'est encore lui qui, après 1918, pourfend sans relâche la thèse de la « décadence » de la cuisine française, car Montagné considère les progrès industriels et l'accélération de la vie moderne comme des chances à saisir pour sa profession et toute la société.



les mairies, les syndicats d'initiative, les clubs de gastronomes et les associations régionalistes. En effet, on ne peut comprendre le succès des cuisines régionales dans

cette première moitié du XX^e siècle sans la « sainte alliance du tourisme et de la gastronomie », liée à l'évolution des moyens de transport et des loisirs. Dès le XIX^e siècle, le train donne

un premier élan touristique vers les bords de mer. Puis l'essor de l'automobile contribue à la découverte du patrimoine historique et gastronomique du pays. « Pour les touristes du monde entier, écrit Curnonsky, le classique voyage en France offre non seulement un incomparable attrait esthétique et pittoresque, mais aussi l'agréable certitude de trouver partout d'excellents repas et des vins exquis, car notre cuisine régionale reproduit et reflète la diversité toujours renouvelée des sites et des paysages. » Pour aider le voyageur, le gastronome publie avec l'écrivain Marcel Rouff, à partir de 1921, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, où chaque volume est consacré à une province. Le fameux *Guide Michelin*, créé en 1900

pour aider l'automobiliste dans ses pérégrinations, donne, lui, ses premières « étoiles de bonnes tables » en 1926 à 46 restaurants régionaux. C'est ainsi que, dans les années 1930, des établissements deviennent peu à peu des temples de la gastronomie, attirant Parisiens et touristes étrangers : Fernand Point, à Vienne, et sa spécialité, la « truite du Rhône farcie », Alexandre Dumaine, à Saulieu, qui prépare un « jambon du Morvan à la crème », André Pic, à Saint-Péray, puis Valence, ou encore Eugénie Brazier, à Lyon et au col de la Luère. Ce triomphe de la cuisine régionale contribue au renouvellement de la cuisine française, qui se fonde désormais sur la diversité du pays, où chacun peut se reconnaître dans un environnement culinaire, qui fait lui-même partie d'un ensemble national.

Paul Bocuse, au sommet de la nouvelle vague culinaire

Mort en 2018, il est l'un des chefs français les plus renommés. Son héritage gastronomique est considérable. Personnalité appréciée du public, cet homme complexe avait aussi sa part d'ombre, comme le confie sa biographe officielle qui l'a côtoyé, étant petite. **ENTRETIEN AVEC ÈVE-MARIE ZIZZA-LALU**

HISTORIA – Paul Bocuse est souvent présenté comme le chef de file de la nouvelle cuisine dans le sillage de Fernand Point, son «maître à cuisiner». Comment Bocuse en est-il devenu un ambassadeur?
Ève-Marie Zizza Lалу – L'expression «nouvelle cuisine» a été introduite par Henri Gault et Christian Millau dans les années 1970. Mais Bocuse n'en fut pas l'instigateur. Il fait partie d'un groupe où l'on retrouve d'autres grands chefs, comme Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Gaston Lenôtre, Charles Barrier, Michel Guérard...

Bocuse, qui a reçu une formation classique, connaît son «Escoffier» par cœur ainsi que le «Grimoire et Saulnier». Mais, avec ses compagnons, il entend apporter de la nouveauté dans le domaine de la gastronomie, que Curnonsky divisait alors en quatre catégories: la haute cuisine, la cuisine bourgeoise, la cuisine de terroir et la cuisine improvisée. Bocuse, dans son



“Il avait un sens de l'image hors norme... Il fut l'un des premiers à faire de son nom une marque”

terroir lyonnais, pratiquait une cuisine bourgeoise après avoir été formé chez la mère Brazier, Lucas Carton, Fernand Point... Mais il va s'employer à faire une synthèse, à trouver un chemin inspiré de la haute cuisine et de la cuisine bourgeoise. Alors que l'ancienne cuisine était caractérisée par les sauces auxquelles on ajoutait farine et matière grasse pour faire des roux, la nouvelle cuisine défend une volonté d'allègement. On en finit aussi avec la poudre de persil, qui était omniprésente sur les plats. Bocuse et ses camarades décident de remettre le produit au cœur de la cuisine et de poser en dogme le «produit de saison», le recours au potager. Bocuse aimait à rappeler que le marché dictait sa cuisine. Gault et Millau sont venus manger un soir chez Bocuse à son auberge de Collonges-au-Mont-d'Or et ont dû choisir un grand classique type «loup en croûte sauce choron». Le lendemain, avant qu'ils reprennent la route, Bocuse leur propose une petite salade de haricots verts croquants avec des échalotes et un léger filet d'huile d'olive et de vinaigre. Les critiques s'enthousiasment devant le produit dans toute sa simplicité. C'est en définitive un à-côté de la cuisine de Bocuse qui a fait naître le concept de nouvelle cuisine dans l'esprit de Gault et Millau.

Existait-il une forme d'esprit de corps avec les autres grands chefs de l'époque?

Il y avait une vraie camaraderie. Bocuse était un rassembleur, c'était sa force. Il était très proche des frères Troisgros. Tous étaient unis par cette volonté de renverser les valeurs. Bocuse a notamment œuvré pour sortir les cuisiniers de leur cuisine après que ces derniers eurent longtemps été confinés dans des sous-sols, passant quatorze heures par jour à respirer l'air vicié des fourneaux au feu de bois; le père de Bocuse était lui-même cuisinier et faisait partie de cette génération qui s'abrutissait à l'alcool pour affronter la difficulté des conditions de travail, il en est mort à l'âge de 58 ans... Avec Paul Bocuse, on assiste à l'avènement des cuisines ouvertes; les cuisiniers deviennent des

PHILIPPE MATSAS/LECTRA VIA GALE PHOTO

acteurs et la cuisine un spectacle vivant ouvert à tous. Paul Bocuse et ses camarades ont aussi bénéficié d'une révolution technologique avec le four vapeur, le four électrique, la poêle antiadhésive, le sous-vide... Une nouvelle vague culinaire comme celle que connaît le cinéma à la même époque.

Comment les critiques gastronomiques ont-ils réagi à la bascule de la nouvelle cuisine?

C'est l'enthousiasme qui dominait. La nouvelle cuisine a été très bien accueillie. Le *Guide Michelin* a accompagné la création de tous les grands restaurants s'inscrivant dans cette mouvance. Ce fut une véritable lame de fond. L'engouement était collectif.

Quels sont les plats signature de Paul Bocuse?

La soupe aux truffes VGE, naturellement, cette entrée emblématique qu'il a servie au président Valéry Giscard d'Estaing à l'Élysée et qu'il a ensuite fait connaître partout dans le monde; j'ai un faible pour le rouget en écailles de pommes de terre, un plat extrêmement élégant à la cuisson délicate; je pense aussi à la poularde

de Bresse en vessie avec la truffe sous la peau, très spectaculaire visuellement avec toutes les saveurs conservées à l'intérieur de ce «ballon»; on peut aussi citer le foie gras de canard maison en gelée; la salade de homard du Maine, le filet de sole aux nouilles Fernand Point, le plat préféré de la mère de Paul Bocuse...

Le 25 février 1975, à l'Élysée, Bocuse sert en effet à VGE cette fameuse soupe aux truffes recouverte d'une croûte de pâte feuilletée... Il aurait alors eu cette petite phrase, typique de sa gouaille et de son côté terrien: «Alors, on casse la croûte, président!»

Cette anecdote est tout à fait exacte. Et elle exprime bien ce qu'était Bocuse. Il incarnait totalement son terroir et cherchait à séduire mais jamais à arrondir les angles. C'était un provocateur dans l'âme, il adorait ça! Il excellait dans l'art du décalage lorsqu'il s'adressait aux gens, quelle que soit leur catégorie sociale. Il ne se prenait pas pour quelqu'un d'autre. Il vivait et dormait à Collonges dans le lit où il était né, avec, à sa gauche, la Saône à laquelle il pensait pour s'endormir. Quand il partait chasser sur son étang, quand il était avec ses chiens, avec ses produits, on ressentait son lien à la terre qui dépassait tout. C'est à mes yeux la dimension la plus émouvante du personnage.

L'auberge familiale de Collonges fête ses 100 ans. Comment définissez-vous l'esprit de ce lieu?

Ce restaurant conserve l'aura de l'homme qui l'a fait vivre. Des tableaux, des sculptures statuent, immortalisent le personnage... L'homme est donc présent au travers du décor mais aussi bien au-delà. Il y a toute une équipe, soudée, en cuisine ou en salle. On y...

Ambassadeur de France Paul Bocuse porte fièrement sur ses tenues les couleurs de la gastronomie tricolore.

... trouve une dimension familiale de transmission, de filiation, comme chez les Troisgros ou Haeberlin.

Quelles ont été les recettes de la success-story Bocuse à l'étranger?

Il avait un sens de l'image et de la médiatisation hors norme. Il a su rassembler les attributs qui permettent de repérer une icône. C'est lui qui a imaginé le col bleu, blanc, rouge sur la veste des chefs, le nom brodé sur la veste, une toque plus haute que les autres, fabriquée spécialement pour lui par Gilles Bragard, des petits macarons tricolores à son nom, qu'il collait partout... Bocuse fut l'un des premiers à faire de son nom une marque. Il l'a apposé sur des produits et a impulsé et bénéficié de tout un dispositif marketing et de communication auquel ma mère, dans l'ombre, a contribué en grande partie tout au long de sa carrière.

Dans votre ouvrage *Bocuse malgré moi*, vous racontez, par le prisme de vos souvenirs d'enfance, l'intrusion de cet homme dans le duo que vous

Le grand restaurant L'auberge de Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la métropole de Lyon, a été détentrice de trois étoiles au Guide Michelin pendant cinquante-cinq ans. Mais elle en a perdu une en 2020, deux ans après le décès de son fondateur.

formiez avec votre mère divorcée. On sent à vous lire autant de détestation et de rejet qu'une forme d'admiration envers le personnage...

La biographie que j'ai consacrée à Bocuse en 2005 a été rééditée en 2018. Dans la préface, j'explique que des choses sont restées en suspens entre nous. J'ai ressenti le besoin de les approfondir. Mon parcours professionnel s'est construit autour de la cuisine. Et je me suis longtemps demandé si j'étais légitime dans ce rôle alors que j'ai détesté Bocuse toute mon enfance. J'avais besoin d'explorer cette contradiction et cette relation à cet homme que je considère comme mon ennemi d'enfance. Et pourtant, il occupe une place énorme dans ma vie, puisque je ne peux que constater une forme de transmission. Je me suis construite avec et contre. Petite, j'ai très vite voulu être le chevalier blanc face à cet homme qui faisait souffrir ma mère. Cette lutte

intérieure est restée profondément inscrite en moi. Avec le temps, j'ai eu envie d'ouvrir cette boîte de souvenirs enfouis. C'est une forme de catharsis et un hommage à ma mère, avec le désir de la faire exister et d'expliquer quel fut son rôle dans la trajectoire de Bocuse, qu'elle a accompagné jusqu'au bout.

Quel est aujourd'hui votre sentiment dominant à l'égard de Bocuse?

C'est un homme qui a révolutionné la cuisine, un homme plein de nuances, romanesque, une personnalité à tiroirs. L'écriture de mon dernier ouvrage m'a apaisée. Aujourd'hui, je continue de porter en moi le point de vue de la petite fille, mais l'adulte lui a pardonné. □

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉRIC PINCAS

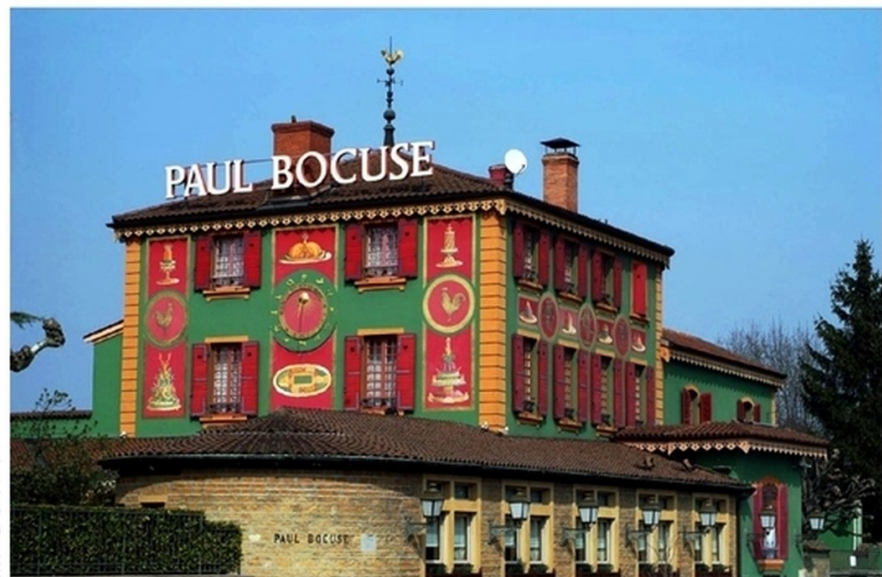
Ève-Marie Zizza-Lalu, directrice de la publication de *Régat* et biographe de Paul Bocuse, vient de publier *Bocuse malgré moi* chez Stock.



MARCHE ALEXANDRE GAMBIA-RAPHO



SOUDAN E. ALPACANDIA/FR



SOUDAN E. ALPACANDIA/FR



PAUL BOCUSE

Papilles en fête Parmi les plats signature de Paul Bocuse, on retrouve la soupe aux truffes et son feuilleté, la salade de homard du Maine et la poularde de Bresse en vessie.



Plateaux télé De g. à dr., *Les Recettes de Monsieur X*, présentées par le comédien Georges Adet (1953-1954); *Art et magie de la cuisine*, avec Raymond Oliver et Catherine Langeais (1954-1967); *La Cuisine des mousquetaires*, avec Micheline et Maïté (1983-1997).

La grande régalade sur le petit écran

Les émissions culinaires sont presque aussi vieilles que la télévision.

Un succès qui ne se dément pas de nos jours, quels que soient

les recettes plébiscitées et les défis à relever. **PAR GUILLAUME DEMUTH**

En octobre 1953, les Français oublièrent peu à peu les privations de l'Occupation. Les nouveaux logements ont connu une révolution architecturale, et les cuisines un véritable big bang : lignes épurées, fonctionnalité, équipements tout droit sortis du Salon des arts ménagers. La ménagère, pour sa part, subit une pression accrue : comment en effet préparer des repas dignes de ce nouvel environnement, de ce nouveau standing ?

La première émission culinaire, *Les Recettes de Monsieur X*, tente de former à distance les ménagères qui découvrent le début de la consommation. Surtout, elle établit un canon de la gastronomie télévisuelle : les hommes apprennent aux femmes à cuisiner. En 1954, c'est Raymond Oliver qui fixe la définition de l'émission culinaire « à la française » avec *Art et magie de la cuisine*. Le décor télévisuel, les gros plans sur les gestes techniques, la verve du chef et la réalisation de l'émission en temps réel permettent de se projeter. Le paradoxe de ce succès de télévision tient au fait qu'un professionnel hors pair s'adresse à des néophytes. Même si les recettes sont impossibles à repro-

duire telles quelles chez soi, l'essentiel est ailleurs. Le rêve de la grande gastronomie est à la portée de chacun. On veut se faire plaisir en mangeant plutôt que manger pour vivre.

Au tournant des années 1970, les surgelés font irruption dans la vie des Français. La gastronomie s'oppose aux micro-ondes. Dans *La Grande Cocotte*, Marthe Mercadier est une assistante-concive qui moque gentiment le chef. Nouveau paradoxe. Les Français mangent des plats tout faits en même temps qu'ils érigent les chefs télévisuels en référence absolue. La consommation est en train d'absorber la culture gastronomique.

Hamburger au foie gras

En 1973, le premier choc pétrolier brise les certitudes sur l'avenir. Les Français recherchent originalité, simplicité et une cuisine plus proche de leur pratique quotidienne. Dans *La Cuisine légère* (1977-1981), la relation chef-présentatrice est plus équitable, une collaboration remplace le cours magistral. Puis le féminisme, le souci de sa santé, le besoin de caser le repas dans des journées bien remplies imposent à la gastronomie de se plier aux besoins des téléspectateurs.

En 1986 survient la révolution de *La Cuisine des mousquetaires*. Plus d'homme, mais deux femmes. Maïté [Marie-Thérèse Ordonez, de son vrai nom, ndlr] transmet à Micheline [Banzet-Lawton] les secrets de la cuisine de terroir. Elle rejoint José Bové dans son combat contre le fast-food avec sa mémorable recette de hamburger français au foie gras. La cuisine devient affaire de convictions et de patrimoine. Et les téléspectateurs ont pris le pouvoir sur la gastronomie.

Cette évolution aboutit en 2010 au programme *Top chef*. Les anonymes deviennent les héros. La cuisine est un enjeu de réorientation professionnelle ou de réalisation de soi. Les chefs sont réduits au rôle de juge, leur art est conquis par les foules. À ce jour, la cuisine a investi YouTube et Instagram. Avec, pour objectif, se distinguer des autres en maîtrisant raffinement et savoir-faire pour montrer au monde entier et à ses abonnés la vie rêvée des gens de goût.

La prochaine fois que vos amis américains s'esbaudiront de la gastronomie française, répondez-leur : « Notre gastronomie est un art de vivre plus qu'un art culinaire. » Et presque un soft power? 

Anne-Sophie Pic, la reine des cheffes



Elle ne se destinait pas à la cuisine. Mais rejoint finalement son père dans le restaurant valentinois et apprend le métier en partant de zéro. Aujourd'hui, elle est la cuisinière la plus étoilée du monde. **PAR JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

Un, deux, et trois. Comme les étoiles, bien sûr. Mais aussi comme les membres de la famille Pic qui les ont conquises au fil des années. André, le tout premier en 1934, au Pin. Jacques, son fils, qui les a retrouvées à Valence, en 1973. Anne-Sophie, enfin, qui, au nom de son père, a remplacé le restaurant du 285 de l'avenue Victor-Hugo au firmament étoilé. Émotion évidente, ce jour de mars 2007, lorsque le directeur du *Guide* lui annonce sa bonne fortune.

Une femme au piano! Sans doute un juste retour des choses au regard de l'histoire de la famille, mais une parfaite autodidacte pour son cas particulier. Lorsqu'elle parle de son métier, Anne-Sophie Pic se refuse à justifier une quelconque vocation. Gamine, elle s'amusait parfois de quelques stages en pâtisserie. Et lorsque son père, Jacques, s'inquiétait de son éventuel avenir dans la maison, elle le rabrouait gentiment, lui disant qu'elle avait bien le temps d'y penser. En fait, elle se laisse tranquillement porter vers les diplômes. «Je n'envisageais pas alors de faire ce métier

LAURA QUÉNAS/DOR



Dans la famille Pic, je demande...

André (en haut) gagne ses trois étoiles pour L'Auberge du Pin, en Ardèche, en 1934. Son fils, Jacques (en bas), obtient les siennes à Valence en 1973. À son tour, Anne-Sophie, fille du second et petite-fille du premier (photo p. 84), accède au graal en 2007.

qu'avait choisi mon frère», admet-elle. Études terminées et stages chez Cartier et Moët & Chandon digérés, elle doit quand même prendre une décision. «C'était un choix de vie. En allant déjeuner chez les autres, j'avais redécouvert cet esprit de recevoir. Ensuite, c'est une question de maturité: j'avais envie de revenir dans la maison et d'apprendre la cuisine, où je parlais de zéro.»

Anne-Sophie prend donc ses marques à Valence. Un peu en cuisine, où la cohabitation fraternelle n'est pas évidente. Davantage en réception, où elle prend le relais de sa mère, Suzanne, là depuis des années... après avoir épousé le fils du restaurateur le plus prestigieux de la région. Lorsqu'elle décide de s'installer définitivement au piano en septembre 1996, Anne-Sophie connaît toute l'histoire de la famille. Et

n'ignore rien de l'honneur rendu par son père, Jacques, au père de ce dernier, André, en décrochant la troisième étoile en 1973. Elle sait aussi que, dans un milieu volontiers misogyne, on ne pardonnera rien à une néophyte. Digne fille d'un père modeste et battant, elle s'accroche, dévore les livres et fait ses gammes. «Gamine, je voyais mon père se plonger dans son Escoffier. Un jour, j'ai retrouvé ce *Guide culinaire* que son père et lui avaient annoté. J'ai aussi retrouvé quelques recettes manuscrites. C'était un peu d'eux qui était alors avec moi.»

Une nouvelle griffe, dans le même esprit familial

Boulimique, elle s'attache à rattraper le temps perdu, et ses progrès fulgurants surprennent son entourage. Sa mère s'émeut. «Quand Jacques entrait en cuisine, il n'y avait ni temps mort ni geste inutile. Je retrouve tout cela chez Anne, qui a le même regard que son père sur les choses.» Elle prend le temps d'installer ses «classiques» à elle. Et situe le déclic à l'automne 1998, lorsque la rupture avec son frère, Alain, en par-

tance pour l'Isère, est définitivement consommée. À cette époque, si la carte commence à porter sa griffe, elle sait qu'elle sera encore en perpétuelle évolution. «Je m'offre une liberté complète. L'esprit de la maison reste cependant le même et ne déplairait pas à André ni à Jacques. J'ai tout le temps à apprendre et chaque jour est une véritable remise en question. C'est d'ailleurs ce qui est passionnant dans ce métier. Ce serait quand même terrible si j'étais à la fin de mes connaissances...»

Épaulée par son mari, David Sinaïan, elle peut laisser libre cours à son imagination culinaire et le *Guide Michelin* ne s'y trompe pas en lui décernant une troisième étoile en mars 2007. Deux ans plus tard, elle décroche encore deux étoiles pour le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, dont elle signe la carte. Les pires détracteurs d'hier ne peuvent aujourd'hui nier le chemin accompli en quelques années par l'arrière-petite-fille de Sophie. Cette aïeule qu'elle n'a pas connue mais qui, au siècle dernier, dans un petit hameau de l'Ardèche, avait démarré une si belle histoire de famille. 

Mets et vins, accord majeur

PAR GÉRARD MUTEAUD

L'art d'associer mets et vins est né en France. Il revient au gastronome Anthelme Brillat-Savarin d'en avoir le premier codifié les usages dans son ouvrage *Physiologie du goût*, paru en 1825. Une date à marquer d'une pierre blanche pour la façon dont le vin s'est peu à peu glissé dans l'univers de la gastronomie, afin de s'harmoniser avec les mets. Car, si l'on boit à table depuis l'époque gauloise, qu'il s'agisse d'hydromel, de cervesse ou, pour les plus fortunés, de vin acheté aux négociants grecs, phéniciens ou romains, il n'est pas question alors de rechercher de subtiles alliances entre les plats et les boissons. À cela une bonne raison : jusqu'au

XIX^e siècle, lors des banquets et repas festifs, tous les plats étaient disposés sur la table en même temps et le vin était bu jeune, peu coloré, et le plus souvent coupé d'eau. Et cela perdure jusqu'aux temps modernes. « Les barbares et les ivrognes boivent le vin pur, en mangeant, ou en dehors des repas », rapporte l'universitaire Jean-Robert Pitte, géographe spécialiste des paysages, de la gastronomie et membre d'honneur de l'Académie du vin. « Les buveurs civilisés le coupent d'eau, selon l'usage antique, et le boivent à table. » Autant dire qu'il s'est vidé de nombreuses amphores et barriques avant que l'art d'accorder les vins et les mets soit inscrit au

patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Ce n'est qu'au fil du XIX^e siècle, poursuit Jean-Robert Pitte, que « le rapport des mets et

des vins dans les repas gastronomiques français devient plus intime, plus subtil ». Un rapport rendu possible par les progrès accomplis en matière de vinification et avec la mise en bouteille des vins. Désormais plus stables et mieux élaborés, ils peuvent se conserver et vieillir. Les plus réputés – bourgognes, champagnes, bordeaux, liquoreux, comme le sauternes ou le madère – sont le plus souvent associés au rituel des repas festifs. Le développement des restaurants avec une carte des plats et une sélection de vins contribue à ce changement dans les usages de la table. Dans *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin pose les bases des accords : « L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées ; prétendre qu'il ne faut pas changer de vin est une hérésie, la langue se sature et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse. » À sa suite, les grands noms de la gastronomie, comme Antonin Carême ou Auguste Escoffier, mettront à l'honneur les vins. Mais ce n'est véritablement qu'au début des années 1960, quand les chefs, dans le sillage de Paul Bocuse, sortent des cuisines et que l'univers de la sommellerie se structure avec la première édition du concours du meilleur restaurateur-sommelier (1962), que la cuisine et le vin s'efforcent de former un couple parfait. Les chefs Alain Senderens, au Lucas Carton, et Alain Dutournier, au Trou gascon, compteront parmi les plus talentueux chercheurs de mariages heureux entre mets et vins, accompagnés de Guy Savoy et Michel Guérard. Un art subtil plutôt qu'une science exacte tant les palais diffèrent pour s'accorder sur la note parfaite. □



Des bulles et de l'iode Bien que la règle d'accord des vins et des mets ne soit pas encore établie au XVIII^e siècle, ces gentilshommes semblent apprécier l'harmonie entre la fraîcheur du champagne et celle des fruits de mer. *Le Déjeuner d'huîtres* (1735), de Jean-François de Troy. Musée Condé, château de Chantilly.

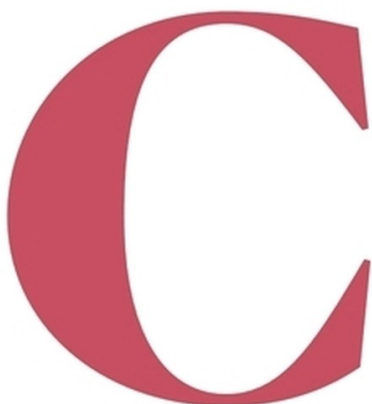


COLLECTION MUSÉE DE L'ÉVÊQUE DE LIMOGES

Converti Ahmet Pacha en turban et caftan. Portrait du comte de Bonneval (1750) par Violante Beatrice Siries. Musée des Beaux-Arts, Limoges.

Comte de Bonneval, d'aventures en vie de pacha

Combattant infatigable et courageux, mais sanguin et terriblement insolent, ce descendant d'une vieille noblesse du Limousin enchaîne les péripéties, passe d'un camp à l'autre, français, autrichien... au gré de ses inimitiés, pour finir au service du grand vizir de l'Empire ottoman ! **PAR OLIVIER TOSSERI**



ertains cherchent leur destin, d'autres en trouvent plus d'un, tant l'existence leur est étroite. C'est le cas du comte de Bonneval dont la boussole fut toujours un goût immodéré pour sa liberté. Un personnage au caractère aussi bien trempé que l'acier de l'épée de ce redoutable bretteur. « Quel roman que ma vie ! » est une citation qui sied comme un gant à ce descendant d'une vieille famille du Limousin. Cette noblesse provinciale et frondeuse que Louis XIV vient à grand-peine de transformer en une aristocratie soumise. Les éclats

de Claude Alexandre rappelleront au souverain qu'elle a de beaux restes. Il voit le jour en 1675 à Coussac-Bonneval. Cadet d'une prestigieuse lignée dont on retrouve la trace au XI^e siècle, il est naturellement voué à une carrière ecclésiastique. Trop sage, pour l'enfant qui se plie très mal à la discipline scolaire. Son parent, le maréchal de Tourville, vice-amiral du Roi-Soleil, fait entrer l'adolescent âgé de 13 ans dans la marine. Plusieurs combats lui donnent rapidement l'occasion d'y démontrer sa valeur. Claude Alexandre est pressé d'honorer la devise familiale « Victorieux de tous les dangers ». L'honneur, point sur lequel il est d'une extrême susceptibilité, et son franc-parler, dont il fait un usage immodéré, en placeront de nombreux sur sa route.

C'est d'ailleurs une affaire d'honneur qui fait sombrer les perspectives d'une brillante carrière dans la Royale. N'hésitant pas à dire au ministre de la Marine tout le mal qu'il pense de lui, celui qui traita toujours les hommes de l'administration avec un insultant mépris

quitte le service en 1698. Le jeune Bonneval, plus connu pour ses excès et sa turbulence que pour sa discipline, reste pourtant dans l'armée. Le voilà colonel d'infanterie après l'achat d'un régiment. La fin du règne de Louis XIV, riche en conflits avec les puissances européennes, lui donne l'occasion de s'illustrer sur les champs de bataille.

Lèse-majesté et félonie

Le comte se distingue sur ceux d'Italie sous les ordres des maréchaux de Catinat et de Villeroi. Sa conduite brillante à la bataille de Luzzara, en 1702, lui vaut d'attirer l'attention du chef des armées adverses, le prince Eugène de Savoie, qu'il réussit à tenir en échec. Le meilleur général de l'empereur d'Autriche – et le plus prestigieux militaire de son époque – sait reconnaître l'audace et la bravoure, même chez l'adversaire. Menacé de disgrâce pour son insolence à l'égard du ministre de la Guerre, Bonneval passe à l'ennemi. Désormais officier transfuge, coupable de lèse-majesté et de félonie, il est condamné à ...

... mort par contumace par la Cour de Versailles. Celle de Vienne lui offre un grade de colonel de dragons et l'envoi combattre contre les Français.

En ce début de XVIII^e siècle, on excuse facilement ceux qui se mettent au service du souverain d'une puissance étrangère. Verser le sang de ses anciens frères d'armes est, en revanche, impardonnable. Bonneval n'en a cure. En 1709, on le voit charger avec furie les gardes-françaises à la bataille de Malplaquet, de sinistre mémoire pour les troupes d'un Roi-Soleil au crépuscule de son règne. Quelques mois avant sa disparition, le traité de Rastatt, signé en 1714 entre le royaume de France et la monarchie de Habsbourg, restaure la paix en Europe. Il couvre notamment d'une large amnistie les injures et les violences commises pendant le dernier conflit. Bonneval, devenu général de l'armée autrichienne par l'entremise du prince Eugène, décide d'en profiter.

Avant de revenir dans sa patrie, il se tourne vers l'est pour satisfaire son désir d'aventures. En 1716, le grand vizir Silâhdâr Ali mène à Belgrade une armée forte de plus de 100 000 hommes. Le prince Eugène de Savoie décide de se porter au-devant des envahisseurs. Il écrase les Ottomans à la bataille de Peterwardein en Serbie. À ses côtés, son fidèle Bonneval qui, selon ses propres dires, s'est « conduit non seulement en preux mais encore en grand capi-

“Son effronterie choque la cour rigoriste de Vienne. Son insolence ne recule devant rien”

taine». Il y gagne de glorieux lauriers mais également une grave blessure qui l'obligera dès lors à porter une plaque d'argent sur le ventre. À peine rétabli, «le héros de la guerre turque» fait son grand retour à Paris. À 41 ans, il a encore fière allure, les yeux hardis et la parole autoritaire. Il épouse sa cousine, fille du maréchal de Biron, d'une grande intelligence et d'une dévotion à toute épreuve pour son nouvel époux. Elle n'aura pas le temps de le lui prouver.

Le comte de Bonneval a besoin d'aventures retentissantes, pas de tendresse. Dix jours après son mariage, le voilà définitivement reparti pour servir sous les ordres du prince Eugène qui continue de combattre en Hongrie. Peu pressé à répondre aux lettres de sa femme, il est en revanche bien plus assidu dans sa correspondance diplomatique. L'homme de guerre se double désormais d'un agent secret. Il sait tout autant pourfendre l'ennemi sur les champs de bataille que percer

les agissements masqués des chancelleries européennes. «J'ai eu part à tant de négociations et d'affaires très secrètes de tous les États ennemis de la France», écrira-t-il dans ses Mémoires, «que des gens de cabinet trouveraient au moins de quoi s'amuser agréablement par des choses très vraies et assez extraordinaires que per-

sonne ne sait que moi, ou peu de gens qui ont intérêt qu'on le mette en oubli.»

Une discrétion indispensable pour de telles affaires qui tranche avec le caractère tapageur du comte de Bonneval. Son effronterie choque la cour rigoriste de Vienne. Il n'hésite pas à brocarder dans des chansons et des plaisanteries graveleuses les plus proches collaborateurs de l'empereur. Son insolence ne recule devant rien.

Condamné à la prison et exilé

Pas même lorsqu'elle peut nuire à son propre intérêt en offensant son protecteur, le prince Eugène. Ses moqueries sur la relation ambiguë que ce dernier entretient avec la comtesse Éléonore Batthyány, provoquent sa disgrâce et son éloignement. En 1723, on l'envoie à Bruxelles comme maître d'artillerie aux Pays-Bas. Il ne se passe que quelques mois avant qu'il ne provoque un nouveau scandale en s'attirant les foudres du vice-gouverneur. C'en est trop.

Les renégats, plus opportunistes que traîtres

Le comte de Bonneval, également connu sous le nom d'Ahmet Pacha Bonneval, est une figure emblématique du renégat, celui qui renie sa religion et sa patrie. Passer successivement au service du roi de France, de l'empereur d'Autriche et du sultan de l'Empire ottoman après s'être converti à l'islam n'a, à première vue, rien de glorieux. Ce n'est pourtant pas une chose rare. À l'époque moderne, entre le XVI^e et le XVIII^e siècle,

de nombreux chrétiens renient leur foi pour servir les intérêts de la Sublime Porte ou des régences barbaresques d'Afrique du Nord. Au départ, ce sont surtout des prisonniers réduits en esclavage en Méditerranée lors d'opérations de piraterie. Les motivations spirituelles sont bien minces : ils cherchent surtout à adoucir leurs pénibles conditions de détention ou à éviter un châtiment plus cruel

encore en se convertissant à l'islam. D'autres y voient, en revanche, une formidable opportunité de gains et de promotion sociale. Des marins se joignent ainsi aux pirates barbaresques et les font bénéficier de leur expertise technique. La plupart des capitaines des galères de course de la régence d'Alger sont ainsi des renégats. Ils changent d'identité en se convertissant et adoptent la mode musulmane, arabe,

berbère ou turque, selon les contrées de leurs nouveaux maîtres. Leur intégration dans les sociétés qui les accueillent permet de renforcer la puissance et le développement de l'Empire ottoman. Ils servent parfois d'intermédiaires avec l'Occident chrétien, voire d'agents doubles. Certains renégats atteindront les plus hautes fonctions, dirigeant la flotte du sultan ou le servant comme ministres ou comme vizirs. O. T.



PHOTO: JOSSE BROGEMAN IMAGES

Retourner sa veste Au cours de la guerre de la Succession d'Espagne (1701-1714), Bonneval, aux côtés d'Eugène de Savoie, n'hésite pas à pourfendre ses anciens frères d'armes français lors de la bataille de Malplaquet, en 1709. Gravure, artiste inconnu. BnF.

L'aristocrate trublion est condamné à un an d'emprisonnement, dépouillé de son rang et de ses titres au sein de la monarchie autrichienne puis exilé.

Venise est une étape idéale des pérégrinations du comte de Bonneval. À 50 ans, il a perdu la plupart de ses ressources mais la fougue héritée de sa jeunesse demeure intacte. Les beautés de la cité des Doges peuvent bien offrir un dérivatif à sa recherche effrénée de plaisirs mais ne peuvent calmer son impatience de jouer de nouveau un rôle de premier plan. Ce singulier personnage est flatté d'exciter la curiosité de l'Europe entière. Montesquieu vient le rencontrer lors d'un de ses voyages en Italie et demeure en correspondance avec lui. Le philosophe et scientifique Leibniz l'honore de son amitié. Mais où porter son ardeur que ni les années ni les épreuves ne parviennent à émousser ? Il est impensable de rentrer en France en simple gentilhomme. Son orgueil ne le permet pas. Les possessions de la Couronne des Habsbourg lui sont interdites et son alliance avec les Bourbons d'Espagne l'empêche de tourner ses regards vers la péninsule Ibérique. Bien qu'il fournisse de précieuses informations diplomatiques à

la cour de Madrid, on l'oriente vers la Pologne ou la Russie. Mais il préfère offrir ses services à un autre monarque.

De Claude Alexandre à Ahmet

« Les personnes de ma naissance ont trois maîtres : Dieu, leur honneur et leur souverain », aime à répéter le comte de Bonneval. Le second sera le seul à ne jamais changer. Il est temps désormais d'assouvir sa curiosité à l'égard de l'Empire ottoman. « J'ai toujours pensé qu'il est fort indifférent à Dieu qu'on soit musulman, ou chrétien, ou juif, écrira-t-il à un ami. Enfin il fallait perdre ma tête, ou la couvrir d'un turban. » Converti à l'islam, Claude Alexandre se fait désormais appeler Ahmet. Fait pacha par le grand vizir à son arrivée à Constantinople, il est chargé de l'organisation et du commandement de l'artillerie turque, où il fonde le corps des bombardiers, d'où son titre turc de *Kumbaraci*. Il rassemble des soldats provenant de toutes les provinces de l'Empire mais aussi des fugitifs de toutes les armées européennes. Une légion étrangère avant l'heure. Conseiller politique et militaire du sultan, le pacha Bonneval lui soumet des mémoires pour réorganiser et moder-

niser ses troupes. La Sublime Porte saura en tirer profit contre la Russie et, surtout, contre l'Autriche dont Bonneval veut se venger. Le sultan remporte la bataille de Niš au cours de la guerre austro-ottomane qui se terminera à son avantage en 1739. Mais des intrigues de cour vaudront une dernière fois l'exil à son protégé, relégué cette fois sur les rives de la mer Noire.

Une mise à l'écart de courte durée cette fois. Le voilà bientôt autorisé à rentrer à Constantinople, dans sa résidence au bord du Bosphore où vient le trouver le jeune Giacomo Casanova, alors officier de la marine vénitienne. Le vieux pacha à la longue barbe blanche n'a rien perdu de son éloquence et de ses habitudes dispendieuses. Il tient table ouverte et fait profiter ses hôtes de sa bonne humeur, de ses vastes connaissances et de ses bons mots. Il est disposé à revenir en Europe lorsqu'un accès de goutte l'emporte en mars 1747. « Pour l'esprit, l'audace, la bravoure, le coup d'œil rapide sur mille choses, c'est le Français le plus Français qui fut jamais. Presque toutes les biographies ont indignement défiguré sa vie », lui rendra hommage Jules Michelet. 

Olivier Tosseri. Correspondant à Rome pour *Les Échos*, il a publié en 2023 *Résistances africaines, du Mahdi à Ménélik II (1880-1900)*, chez Michalon.

Saint-Nicaise Le sanctuaire des vins de Champagne



Dans ces anciennes carrières de Reims, véritables cathédrales souterraines, les maisons de Champagne ont trouvé l'écrin parfait pour conserver leur précieux breuvage. En redonnant une fonction à ces lieux, elles ont également permis de préserver ce patrimoine unique. **PAR NICOLAS MÉRA**

Microclimat L'hygrométrie et la température stable des crayères sont idéales pour le vieillissement des bouteilles de champagne.

H

aut lieu du patrimoine vinicole français, la maison Taittinger abrite dans ses caves un trésor. À dix-huit mètres sous terre, ses galeries de craie racontent deux millénaires d'Histoire... Descendre dans les caves de la maison Taittinger, c'est comme remonter le temps. Creusées à l'époque gallo-romaine, les crayères de Saint-Nicaise déroulent 57 kilomètres de galeries où les principaux producteurs champenois stockent leurs crus. «Un gruyère sous la ville», souffle Claire Sarazin, responsable de la communication chez Taittinger. Marche après marche, nous nous enfonçons dans le ventre de craie de la butte Saint-Nicaise, au sud-est de Reims. Tout, ici, est calibré pour des conditions idéales de fermentation: 85 % d'humidité, 11 °C de température ambiante, une luminosité contrôlée afin d'éviter que le vin n'attrape le «goût de lumière» – lequel aurait, selon ma guide, un arôme de serpillière mouillée. À dix-huit mètres sous terre, Claire dégage son smartphone pour éclairer les coins les plus sombres. Son flash dévisage brièvement la statue de saint Jean-Baptiste, patron des cavistes, qui accorde un jour de congé annuel supplémentaire aux artisans vinicoles de Champagne. Quelques mètres plus loin, nous nous immobilisons devant une paroi de craie tendre. Le mur est couvert de graffitis: un casque à pointe, un cheval, des centaines de patronymes...

Un trésor inscrit au patrimoine mondial

Ces dédicaces datent de la Grande Guerre. Reims ayant été évacuée en 1914, puis pilonnée pendant de longs mois, certains habitants ont trouvé refuge dans les crayères, devenues à la fois abris, écoles et chapelles. Le phénomène a repris pendant la Seconde Guerre mondiale.

Pour certains, le trésor de la maison Taittinger est constitué des bouteilles que ses caves digèrent – la prestigieuse



244 IX
Comtes De Champagne
Blanc
72 212



SP

MANUEL COHEN/IMAGES

Millésimes d'Histoire au cœur de la roche La cuvée des Comtes de Champagne (à g.), dont le premier millésime a vu le jour en 1952, est conservée à 18 mètres de profondeur. Mais avant d'être les gardiennes du festif élixir, les crayères, dont certaines datent de l'époque gallo-romaine, ont approvisionné Reims en pierres nécessaires à sa construction et ont servi de caves aux moines bénédictins de l'abbaye Saint-Nicaise.

vers la surface. En passant, Claire désigne deux escaliers étroits: ils étaient autrefois empruntés, à la lueur vacillante d'une bougie, par les moines bénédictins de Saint-Nicaise, installés sur le site au XIII^e siècle. Les marches conduisaient alors à une abbaye élevée par les frères pour vénérer ce martyr chrétien, décapité par les Vandales en 407. Ces escaliers sont désormais murés; en 1793, l'église a été vendue au titre des biens nationaux, puis rasée.

Plus loin, derrière une grille de fer forgé, un panneau de bois gravé reproduit le sceau de Thibaud IV de Champagne (1201-1253). Cousin de Blanche de Castille, ce gentilhomme a contribué à la prospérité du comté avant son rattachement à la couronne de France, en 1316. Car les comtes de Champagne ont su capitaliser sur la position stratégique du territoire, carrefour d'échanges internationaux, en y organisant des foires très populaires, assurant la sécurité des marchands et garantissant la fiabilité des transactions. Enrichis des droits indirects, les comtes sont devenus mécènes, entretenant une vaste cour fourmillant de poètes et de trouvères. «Jusqu'à ce qu'un comte devienne lui-même poète, intervient l'historien Patrick Demouy, professeur émérite à l'université de Reims: Thibaud IV le Chansonnier.» Réputé pour ses compositions célébrant l'amour courtois, le chevalier-poète part en croisade en 1239. Le mythe voudrait qu'il ait rapporté de Terre sainte un cépage inconnu jusqu'alors: l'ancêtre du chardonnay. «Une légende, avertit Patrick Demouy. Mais une belle légende.»

Un prix qui triple sous Louis XIV

La maison Taittinger entretient volontiers cette filiation avec les comtes de Champagne. Le sceau de Thibaud IV frappe chaque bouteille qui sort de ses caves. Présidente de la maison, Vitalie Taittinger, l'arrière-petite-fille du fondateur, se félicite de jeter une passerelle entre le passé et le présent: «On raconte l'histoire du temps», sourit-elle. Elle dit retrouver dans la figure tutélaire du Chansonnier l'émotion, l'élégance, ainsi que le tempérament conquérant qu'elle prête à son champagne. Mais si son empire en écoule aujourd'hui six millions de bouteilles par an, le vin de Champagne n'a pas toujours eu la faveur des élites. Moins ensoleillé et plus calcaire que ses voisins, le terroir champenois produit au Moyen Âge un vin acide et pauvre en sucres. «On fait venir à grands frais des vins de Beaune et de Saint-Pourçain à la table des sacres à Reims», regrette Patrick Demouy. Qui plus est, le vin champenois n'est pas encore pétillant: on le dit «tranquille» – même s'il lui arrive de faire sauter, à l'occasion d'une involontaire reprise d'effervescence, la bonde des tonneaux dans lesquels il est stocké. Un phé-...

... cuvée des Comtes de Champagne, assemblage de cinq grands crus, dont le premier millésime est élaboré en 1952. Mais les crayères elles-mêmes sont un trésor d'Histoire, inscrites au patrimoine mondial de l'humanité depuis 2015. En partie évidées pour construire Reims, elles sont agrandies lorsqu'on ceinture, entre le XIII^e et le XIV^e siècle, la cité des sacres d'un rempart de 6500 mètres. Aujourd'hui encore, la forme de pyramides évasées de ces chambres souterraines laisse entrevoir, au niveau du plafond, une ouverture par laquelle les carriers médiévaux hissaient les blocs de craie

Sur la route des vins

Lors de son voyage en France en 1717, le tsar Pierre le Grand (ci-dessous) visita les caves de champagne de l'abbaye Saint-Nicaise (ci-contre), un chef-d'œuvre de l'architecture gothique rémoise aujourd'hui disparu.



MANUEL COHEN/IMAGES

... nomène qui lui vaudra le surnom de «messire Pétard». Quand cet élixir va-t-il obtenir ses lettres de noblesse? Il faut attendre le XVII^e siècle pour que le vin de Champagne coule à la table des puissants. Son prix triple sous le règne du Roi-Soleil, lequel, écrit Saint-Simon, «en avait uniquement usé toute sa vie». S'engage alors une lutte fratricide entre vins de Champagne et de Bourgogne par voie de thèses médicales. «Si la Champagne réussit, c'est qu'il n'est point au monde une boisson, et plus noble et plus délicate, et c'est maintenant le vin si fort à la mode que tous les autres ne passent presque, chez les curieux, que pour des vinasses et des rebuts, dont on ne veut même pas entendre parler», tranche un chroniqueur en 1687.

Fête, vivacité et esprit... pour l'élite

La région Champagne finit par faire la différence à la fin du siècle grâce au vin mousseux, boisson sans équivalent sur le territoire, qui sera dès ses débuts associée à la fête, la vivacité et l'esprit. «C'est déjà un vin de l'élite, constate l'historien Patrick Demouy, car son prix a toujours été beaucoup plus élevé que le vin lambda; au XVIII^e siècle, une bouteille de champagne représente plusieurs journées de travail au salaire moyen d'un ouvrier.»

C'est ainsi que le ventre de Reims a commencé, vers la fin du XVIII^e siècle, à se remplir des millésimes qui font sa renommée. La maison Ruinart a été la première à s'installer sur la butte Saint-Nicaise en 1768, talonnée par les maisons Veuve Clicquot puis Pommery, Charles Heidsieck, Taittinger et Martel. La chimie des sucres et des levures, l'optimisation climatologique et hygrométrique, les techniques modernes de vinification ont aujourd'hui supplanté la délicate alchimie de la nature; mais certaines traditions demeurent, figées dans la craie de Saint-Nicaise. C'est le cas du geste ancestral des «remueurs», qui retournent les bouteilles à la main avant l'ultime dégorgement! Oui, dans le silence des crayères, les échos du passé nous jouent parfois des tours... Et le bruit de nos pas, qui remontent vers la place Saint-Nicaise baignée de lumière, pourrait bien être celui des moines, des carriers, des réfugiés ou des poilus qui arpentaient jadis ces souterrains. 

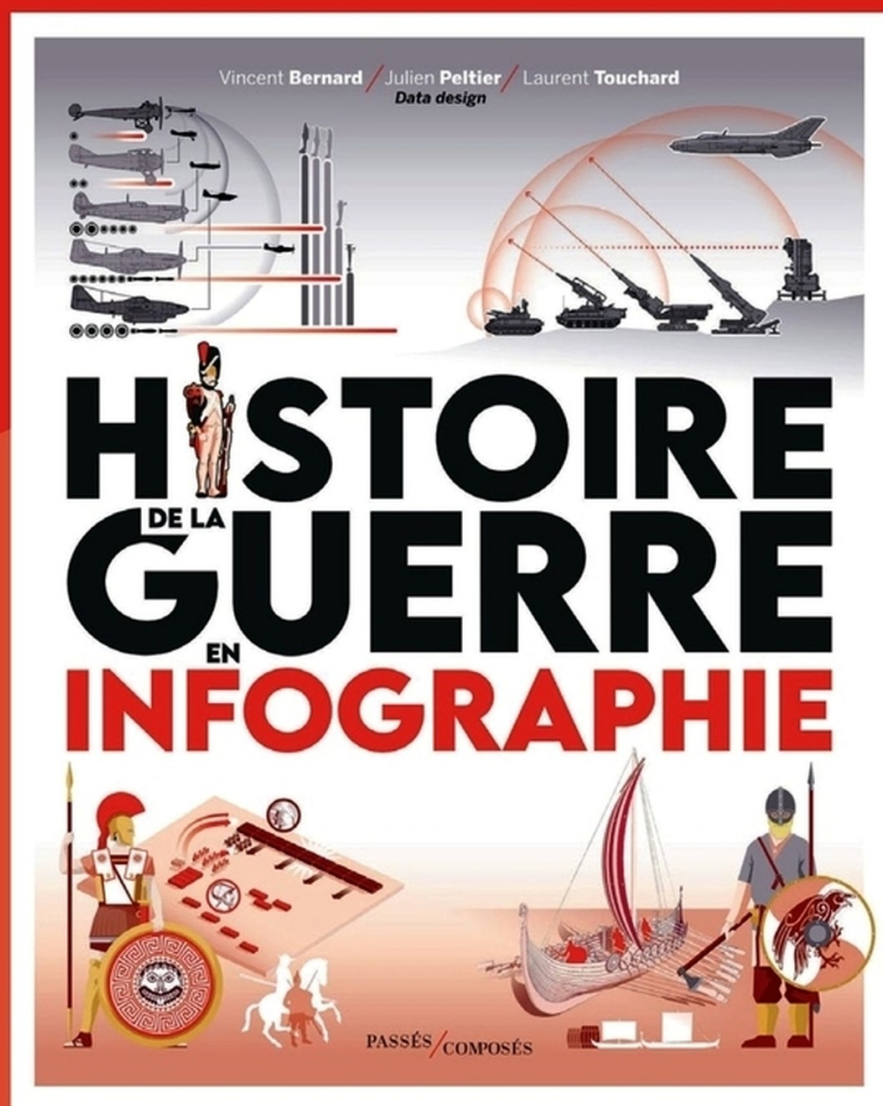
Les Anglais en pleine effervescence

Le vin aurait-il moussé sans les Anglais? C'est dans les îles Britanniques que des bouteilles plus solides, permettant de contenir le vin pétillant (au même titre que le cidre et la bière), apparaissent au début du XVII^e siècle. Une proclamation du roi Jacques I^{er} a en effet réservé, en 1615, les forêts du royaume à la construction navale. On nourrit dès lors les fourneaux de houille, combustible plus calorifique, ce qui produit des bouteilles très épaisses... Un progrès

qui arrive à point nommé puisqu'un scientifique anglais, Christopher Merret, présente en 1662 une thèse pétillante devant la Royal Society de Londres. Il montre que l'ajout de sucre ou de mélasse dans une bouteille de vin scellée provoque une seconde fermentation. Merret est le premier à théoriser la chimie de l'effervescence, principe de base des vins mousseux... ce, des années avant la prétendue «découverte» de Dom Pérignon à l'abbaye d'Hautvillers!

COMPRENDRE LA GUERRE

DES ORIGINES À NOS JOURS



PASSÉS/COMPOSÉS



PARIS, MUSÉE DU LOUVRE/GÉRARD BLOT/RMN-GRAND PALAIS

Les jeux sont faits ! Georges de La Tour peint les dessous d'une partie de cartes au moment précis où celle-ci se transforme en piège implacable pour le jeune homme riche et candide situé à droite du tableau. La connivence des regards obliques des tricheurs anticipe le transfert de l'argent dans leurs poches.

Le Tricheur à l'as de carreau, de Georges de La Tour

Œuvre emblématique de l'école française du XVII^e siècle, ce fascinant tableau de l'artiste lorrain a été redécouvert par un joueur de tennis professionnel, doté d'un bon revers et d'un goût très sûr ! **PAR CLÉMENT DIRIÉ**

G

orges de La Tour est né deux fois, à trois cent cinquante ans d'intervalle ! Le deuxième fils de Jean de La Tour et Sybille Molian naquit une première fois en 1593 à Vic-sur-Seille, petite ville prospère, alors siège temporel des évêques de Metz. À sa mort en 1652, le « peintre fameux », apprécié de Louis XIII, tombe dans l'oubli pour plusieurs siècles. Il naît une seconde fois en 1934, lorsque son œuvre est révélée au public dans l'exposition événement « Les peintres de la réalité en France au XVII^e siècle », organisée au musée de l'Orangerie. À l'issue d'une vingtaine d'années de recherches menées dans toute l'Europe à partir de 1915, de la découverte de tableaux dans des châteaux et des réserves de musées de province, d'attributions de plus en plus sûres et nombreuses, un peintre sort alors des limbes pour représenter, aux côtés des frères Le Nain, de Simon Vouet et du Lorrain, la quintessence

de l'esprit français. Georges de La Tour les a aujourd'hui tous surclassés et demeure, avec Poussin (1595-1664), le grand peintre du Grand Siècle. Certaines de ses œuvres ont, depuis, orné timbres et cartes téléphoniques, tandis que d'autres continuent d'illustrer les manuels scolaires, génération après génération. Malraux le mentionne dans *L'Espoir* et René Char, une fois maquisard, y puisa la force de résister. L'historien de l'art Charles Sterling commentait ainsi cette révélation : « La Tour était une surprise pour tout le monde. Nous étions peut-être sept, peut-être huit personnes au monde à connaître La Tour. Il est devenu connu dans toute la France et j'ai commencé à recevoir des lettres, des photographies, des gens qui disaient "J'ai un La Tour". »

Désormais célébré dans le monde entier, Georges de La Tour reste un mystérieux inconnu dont nous ne connaissons aucun témoignage direct. A-t-il, comme tous ...

En quatre dates

14 mars 1593

Baptême de Georges de La Tour à Vic-sur-Seille (actuelle Moselle).

1636

La peste frappe Lunéville, où le peintre est installé depuis 1620.

1639

Après un séjour à Paris « pour le service de Sa Majesté », il est nommé peintre ordinaire du roi.

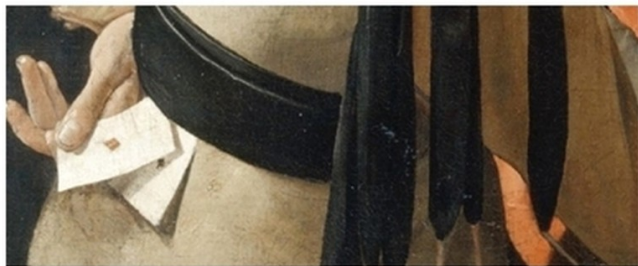
30 janvier 1652

Décès de Georges de La Tour à Lunéville.

Une œuvre, un artiste

L'as de carreau dans le dos du tricheur

Georges de La Tour a réalisé deux versions de cette œuvre. Apparemment identiques, elles se distinguent par quelques détails, sans que l'on sache avec certitude laquelle fut peinte en premier. Parmi ces différences (la couleur du turban de la servante, la tonalité plus ou moins lumineuse de l'ensemble), l'une est cruciale. Dans la version du Louvre, le tricheur se saisit d'un as de carreau caché dans la ceinture de son habit. Dans celle du Kimbell Art Museum (Texas), c'est un as de trèfle qui va irrémédiablement modifier le cours du jeu – d'où le titre de cette seconde version, *Le Tricheur à l'as de trèfle*.



L'enfant prodige, ou l'innocence bientôt perdue

Isolé du groupe des tricheurs, dont les corps et les mains se chevauchent en toute complicité, le jeune joueur illustre probablement l'allégorie de l'Enfant prodige, transformant cette scène de genre en parabole biblique. Le jeu, le vin et les femmes vont avoir raison de son air emprunté et sérieux, de la munificence de son vêtement, de ses pièces de monnaie qui semblent déjà aimantées par le coude du tricheur. Il a beau tenir haut ses cartes pour ne pas les dévoiler, rien ne pourra empêcher son destin de s'accomplir.



Le double jeu de la courtisane

La richesse des atours de la femme assise au centre de la composition n'est qu'un leurre pour mettre en confiance le joueur sur le point de perdre sa mise. Son décolleté généreux et sa coiffe contrastent avec son regard en biais, ses mains expressives et son air de dissimulation qui devrait inquiéter son voisin, s'il n'était pas perdu dans ses pensées.

... les peintres de son époque, effectué le voyage formateur à Rome, où le style du Caravage aurait pu l'influencer? Comment comprendre et dater ses deux grands ensembles picturaux, les diurnes réalistes et les nocturnes spirituels, apparemment si différents? Les ravages de la peste et de la guerre, qui déciment à plusieurs reprises la Lorraine, prélevant son tribut dans la famille et les possessions de l'artiste, suffirent-ils à expliquer sa progressive religiosité? Nombre d'énigmes continuent d'entourer la vie de celui qui sut saisir, avec maestria, des moments de bascule et d'indécision, comme dans *La Diseuse de bonne aventure* ou *Le Souffleur à la lampe*. Chef-d'œuvre de ses scènes diurnes et fleuron du Louvre, *Le Tricheur à l'as de carreau*

incarne, à lui seul, la postérité mouvementée du peintre. Entre sa période supposée de réalisation en 1636-1640 (La Tour n'a presque jamais daté ses œuvres) et 1926, aucune trace du tableau ! Cette année-là, un amateur singulier, qui suit de près les investigations des spécialistes, achète pour 2500 francs, chez un antiquaire parisien, une toile qu'il reconnaît comme un La Tour. Il s'agit de Pierre Landry (1898-1990), as du tennis, classé n° 10 mondial à l'apogée de sa carrière. Collectionneur averti, il ne se contente pas d'apprécier l'œuvre mais participe pleinement à la redécouverte du peintre en recueillant l'approbation de Hermann Voss, l'historien de l'art allemand à l'origine des premières recherches.

Acquis par le Louvre en 1972

C'est également Pierre Landry qui proposa, le premier, l'attribution à Georges de La Tour d'un tableau du musée des Beaux-Arts de Nantes, *Le Vieilleux*, alors que Stendhal et Mérimée le pensaient de la main de Velázquez. En 1931, il prête son œuvre pour une manifestation de grande ampleur consacrée à l'art français à la Royal Academy de Londres. C'est la toute première exposition collective incluant La Tour. Les avis sont partagés. Si certains louent le tableau, le critique George Isarolo le trouve « lourd, mal coloré et de mauvais goût », ajoutant qu'il ne comprend « pas le bruit que l'on a voulu faire, ces derniers temps, autour de ce caravagiste moins important... L'avenir lui donne tort et *Le Tricheur à l'as de carreau* est l'une des œuvres phares de la fabuleuse rétrospective Georges de La Tour, organisée en 1972, qui le révéla au public : 350 000 visiteurs en firent le succès de l'année. Quant à Pierre Landry, nommé commissaire général de la manifestation, il ne risque pas de se retrouver dans la situation du jeune homme prodigue bientôt ruiné du tableau. À l'issue de l'exposition, le Louvre décide de lui acheter la toile, alors que le scandale de l'exportation aux États-Unis du trésor national *La Diseuse de bonne aventure*, quelques années plus tôt, est encore frais dans les mémoires. Landry en obtint dix millions de francs. Un journal titre, en anciens francs, « Un milliard pour *Le Tricheur* ». Il est aujourd'hui à vous au musée du Louvre pour le prix d'un billet d'entrée, et toujours sur le point de rafler la mise. ■

La mélancolie des joueurs de cartes

Rien de tel qu'une bonne partie de cartes pour prendre le pouls de l'histoire de l'art et de ses rapports avec la société. Thème canonique de la peinture occidentale, c'est l'une des scènes de genre les plus prisées des artistes, puisqu'elle permet de représenter l'interaction entre des individus de classes sociales différentes, souvent à l'intérieur d'un café propice à l'ajout de détails réalistes. De plus, en raison du hasard – ou de la tricherie –

femme perdue dans ses pensées. Il est à craindre qu'elle subisse bientôt le même sort que notre candide peint par Georges de La Tour. (2) Avec ses *Joueurs de cartes* (1890-1895), Paul Cézanne propose une image nettement plus mélancolique, presque une nature morte. La tonalité sombre de la composition exprime sans doute l'ennui d'une activité régulière, pendant laquelle chaque joueur semble surtout en dialogue avec lui-même. (3) *La Partie*



inhérent au jeu de cartes, ces tableaux offrent la possibilité de convoquer les thèmes du destin et de la morale. (1) Dans sa *Partie de cartes* (v. 1670), David Teniers le Jeune saisit, avec ironie, l'ambiance des estaminets hollandais du XVII^e siècle où se retrouvent deux fiefés buveurs, un jeune homme bien mis et une

de cartes cubiste, de Fernand Léger, est assurément plus dynamique, mais sa réalisation en 1917 colore cette pause entre soldats, devenus « l'image d'une humanité robotisée », d'une interprétation sinistre. Ils jouent aux cartes comme d'autres jouent à la guerre, sans se soucier des simples pions.

L'ATELIER DISTRIBUTION PRÉSENTE



38^e journées romantiques
12 — 16 juin 2024

MAJA

UNE ÉPOPÉE FINLANDAISE



AU CINÉMA LE 1^{ER} JANVIER 2025

HISTORIA

LiRE
magazine

Écrans
Théâtre
Expos
Livres

Cahier



Un cœur en hiver Dans les forêts polonaises, non loin des camps d'extermination nazis, va naître une histoire d'amour entre un couple de bûcherons et une enfant « sans cœur ». Un dessin animé délicat et émouvant pour ne pas oublier l'horreur.

La Shoah sous le prisme du conte

Michel Hazanavicius, réalisateur d'*OSS 117* ou encore de *The Artist*, signe *La Plus Précieuse des marchandises*, un film d'animation bouleversant qui raconte le destin d'un nourrisson précipité des trains de la mort et sauvé par l'humanité d'une modeste bûcheronne.

Adapté du conte écrit par Jean-Claude Grumberg, avec une simplicité narrative qui le rend accessible à tous, le film débute avec la voix off de Jean-Louis Trintignant: «Il était une fois, dans un grand bois, un pauvre bûcheron et une pauvre bûcheronne.» Apparaissent alors les silhouettes puis les visages marqués du couple taiseux, victime du froid et de la misère qui sévit en Pologne pendant la Seconde Guerre mondiale. Les semaines s'écoulent et se ressemblent pour ce couple vieillissant sans enfants. ...

EX NHILO-LES COMPAGNONS DU CINEMA-STUDIOCANAL-FRANCE 3 CINEMA-LES FILMS DU FLEUVE/SP

... La pauvre bûcheronne traverse quotidiennement la forêt et ramasse des fagots ou de quoi manger. Son parcours joute une voie de chemin de fer, où passent à un rythme régulier des trains – le train, autre personnage central du film – remplis de «sans-cœur», des âmes condamnées à un funeste destin. La femme espère que le train lâchera sur son passage des paquets de nourriture, mais c'est un bébé, emmitoufflé sans un linge brodé, qu'elle découvre près des rails. Persuadée que les dieux l'ont entendue, elle ramène l'enfant dans sa modeste demeure, mais son mari se met en colère: que faire d'un nourrisson alors qu'ils n'ont pas de quoi survivre eux-mêmes, a fortiori un enfant «sans cœur» qui risque de leur apporter de gros ennuis? La bûcheronne n'a que faire du mécontentement de son époux, elle protégera «le petit paquet» au péril de sa vie, avec l'humanité des Justes et le bon sens des gens modestes. Elle apporte la lumière et la vie là où ne règnent que l'horreur et la mort. Cet enfant providentiel va chan-

ger à jamais le destin du couple et de tous ceux qui vont croiser leur chemin. À l'écran, beaucoup de blanc, celui de la neige, du froid et de la mort. La tension monte crescendo. Dans la fable imaginée par Jean-Claude Grumberg et retranscrite fidèlement par le réalisateur, les monstres sont plus nombreux que les fées.

L'indifférence d'une nature indolente

Diplômé des Beaux-Arts, Michel Hazanavicius a dessiné les croquis préparatoires de tous les personnages. Ensuite, avec d'autres dessinateurs, les croquis ont pris vie. «Quand j'ai commencé à travailler sur ce projet, je suis allé à Auschwitz. Il y a des bouleaux, des nuages, du ciel bleu, de l'herbe, des oiseaux [...] Les déportés vivaient l'enfer au milieu de ces mêmes éléments. L'indifférence de la nature m'a sauté aux yeux de manière assez violente, et je me suis dit que cette nature indolente devait être un personnage du film», explique le réalisateur, pour qui «cette histoire rend hommage aux Justes qui ont sauvé l'humanité». La narration de Jean-Louis Trintignant, enregistrée peu avant son décès, les voix de Dominique Blanc, Grégory Gadebois, Denis Podalydès et la musique d'Alexandre Desplat insufflent au film une vraie puissance émotionnelle tout en distillant un discours de tolérance. ■

YETTY HAGENDORF

La Plus Précieuse des Marchandises, film d'animation de Michel Hazanavicius (81 min).

Cinéma

Saga nordique et sauvage

L'histoire commence au sein d'une famille rurale traditionnelle où les coutumes et le christianisme le plus strict rythment le quotidien. Maja (Amanda Jansson), l'une des filles, épouse Janne (Linus Troedsson), qui l'emmène dans l'île déserte de Stormskerry. La jeune femme le suit à contrecœur mais l'époux l'accueille avec d'infinies précautions. À ses côtés, elle s'épanouit, loin des carcans de son enfance, et découvre l'amour fou. Quatre enfants naissent mais la guerre de Crimée vient balayer tous leurs projets. Sous domination de l'Empire russe, la Finlande est envahie par les Anglais, qui accostent sur l'île et prennent leurs quartiers dans la maison de Maja, forcée de se soumettre aux ordres des belligérants. Dotée d'une force de caractère hors du commun, la mère de famille émancipée va alors faire preuve d'un sang-froid qui force l'admiration. Cinquième long métrage de Tiina Lymi, ce film est, en dépit de sa longueur, de toute beauté. ■ Y. H.

Maja, une épopée finlandaise, drame historique de Tiina Lymi, adapté des romans d'Anni Blomqvist.



HISTORIQUEMENT SHOW

Une fois par mois, retrouvez Eric Pincas, rédacteur en chef d'Historia, dans le magazine *Historiquement Show* sur HISTOIRE TV.

Chaque samedi à 20h00, Jean-Christophe Buisson y reçoit historiens, spécialistes et chroniqueurs pour évoquer toute l'actualité de l'histoire.

EN PARTENARIAT AVEC

HISTOIRE TV

HISTORIA

bouygues
canal 121

DISPONIBLE
AVEC CANAL+
canal 118

free
canal 205

orange
canal 124

SFR
canal 177



Théâtre

Vaudeville à la soviétique

Petite merveille du répertoire russe intégrée pour la première fois à celui de la Comédie-Française, *Le Suicidé* est une satire féroce de la société soviétique à l'heure où le pays s'enfonce dans la terreur stalinienne. Ce vaudeville politique à l'humour grinçant, écrit par Nicolaï Erdman en 1928 et censuré en URSS jusqu'en 1990, met en scène un anti-héros, chômeur, poussé à se suicider pour satisfaire le charcutier, le policier, le prêtre, le professeur de philosophie ou encore l'artiste, tout un monde avide de s'approprier son malheur. L'ironie des répliques, l'enchaînement des situations grotesques, le surréalisme des scènes ne font qu'exacerber le désespoir de ces hommes et femmes, en perte d'humanité. Le rideau se lève sur une scène obscure, dans un appartement communautaire où règne



VINCENT PONTET, COLL. COMÉDIE-FRANÇAISE/SP

Questions existentielles Serge Bagdassarian (l'intellectuel, à g.) et Jérémy Lopez (Sémione).

la promiscuité. On entend Sémione Sémionovitch réveiller sa femme en pleine nuit pour un bout de saucisson, qu'un voisin imagine être un pistolet. Tous pensent alors que l'homme veut se suicider. Ce quiproquo embrase une foule de laissés-pour-compte, alors que Sémione, de plus en plus vulnérable, finit par s'interroger sur le bien-fondé de cette décision. La scénographie d'Éric Ruf et la puissance du texte sublimé par la musique de Chostakovitch soulignent le délabrement de cette société privée d'idéaux et condamnée à l'agonie, comme son héros. **Y. H.**

Le Suicidé, jusqu'au 2 février 2025, à la Comédie-Française. Mise en scène de Stéphane Varupenne, avec Jérémy Lopez, Sylvia Bergé, Florence Viala, etc.

Télévision

Victor, Hector, Eugène et les autres

Neuf ans après la série d'animation très remarquée *Les Aventuriers de l'art moderne*, Amélie Harrault nous offre une conversation intime avec les figures du mouvement romantique. Entièrement conçue en 2D, cette nouvelle fresque brasse, de 1824 à 1871, les destins croisés d'Hugo, de Berlioz, Delacroix, Balzac, Dumas, Sand, Gautier, Nerval... Elle nous fait partager les rêves d'une génération ivre de bousculer les codes classiques, leurs premiers succès puis leur mise à l'épreuve dans un siècle de turbulences politiques où le combat pour



l'émancipation de l'art rejoint celui pour la liberté du peuple. Fond ultranourri, esthétique à hauteur des talents qu'elle célèbre... la série s'adresse à un public intergénérationnel, sans sacrifier aucune ambition. Le spectateur tient, avec ce récit, l'éblouissante illustration qu'une plume ou un pinceau peuvent contribuer à changer le monde. **STÉPHANIE GATIGNOL**

L'Armée des romantiques, d'Amélie Harrault (4 x 52 min). Sur Arte le 21 décembre, à partir de 20 h 50.

RADIO CLASSIQUE

NOËL EN MUSIQUE

Pour finir joliment l'année 2024, Radio Classique vous propose deux grandes soirées musicales au programme familial et festif, mettant notamment à l'honneur Bach, Mozart, Haendel, Brahms, Rossini, Saint-Saëns...

• **Le Grand Concert de Noël à Paris**, présenté par David Abiker au Théâtre des Champs-Élysées, les samedi 14 décembre (à 20 heures) et dimanche 15 (à 15 heures et 20 heures). Avec l'orchestre Consuelo, sous la direction de Victor Julien-Laferrrière et le chœur de l'Université Paris Sciences & Lettres, conduit par Johan Farjot.

• **Le Grand Concert de Noël à l'auditorium de Bordeaux**, présenté par Jean-Michel Dhuez, les jeudi 19 décembre (à 20 heures), vendredi 20 (à 20 heures) et dimanche 22 (à 15 heures et 20 heures). Avec l'Orchestre national Bordeaux Aquitaine, sous la direction de Joseph Swensen, et le chœur de l'Opéra national de Bordeaux, conduit par Salvatore Caputo.

Lors de ces deux soirées, le public sera amené à voter pour faire évoluer le programme !

Dès maintenant, réservez aussi vos places à la salle Gaveau, pour le concert événement du 20 février 2025 : « La voix des anges, Franck Ferrand invite Philippe Jaroussky ».

Caillebotte, les mâles d'abord!

Les hommes ont été une inspiration majeure chez le peintre impressionniste, qui posa un regard inédit sur ses contemporains.

Torses nus et muscles saillants, *Les Raboteurs de parquet* aimantent tous les regards à Orsay, comme ils le firent lors de l'exposition impressionniste de 1876. À l'époque, la toile scandalise: le réalisme de ces corps et de la pénibilité de leur tâche bouscule une société où la peinture produit encore un idéal masculin très stéréotypé, inspiré des héros antiques, des dieux de la mythologie ou de figures comme le soldat, paragon

de virilité. Tandis que Degas s'attache aux blanchisseuses ou repasseuses et Monet à des belles à ombrelle, Gustave Caillebotte (1848-1894) n'a quasiment d'yeux que pour les hommes, auxquels 70 % de ses tableaux de figures sont consacrés. Une singularité que l'exposition d'Orsay explore à travers 65 toiles, dont des œuvres de premier plan. La peinture *Rue de Paris, temps de pluie* a effectué le déplacement depuis Chicago et se déploie aux côtés du *Pont de*

l'Europe ou de la *Partie de bateau*, acquise il y a deux ans par le musée.

Au fil du parcours chronothématique, un constat: le bourgeois parisien rentier peint des messieurs en haut-de-forme sur les boulevards, mais les dévoile aussi hors de l'espace public, regardant la ville depuis leurs balcons ou, en intérieur, dans la sphère privée traditionnellement considérée comme féminine. Il montre également l'homme au travail – il est



Figure masculine Vers 1960, la France découvre l'œuvre du peintre. Autoportrait (v. 1892). Orsay.

l'un des premiers à s'intéresser à l'ouvrier urbain, comme le révèle *Peintres en bâtiments* –, dans ses activités sportives et même à sa toilette. «Ses compositions mettent en valeur les corps d'une manière assez neuve, engagés dans l'action, que ce soit chez les raboteurs ou les sportifs»,

LEA GRYZE C/O DIE REPROFOTOGRAFEN



Intimité L'Homme s'essuyant la jambe (1884) est le pendant de l'Homme au bain, qui représente le même personnage.

DEPARTMENT OF CULTURE AND TOURISM-ABU DHABI/PHOTO APF/SP



Jeux de salon La Partie de bésigue (1881) regroupe les amis intimes du peintre, dans son appartement. Le Louvre Abu Dhabi.

explique le commissaire, Paul Perrin. Ses *Canotiers ramant sur l'Yerres*, dans des maillots qui valorisent leur plastique, tranchent avec les sages couples dans des barques de ses collègues impressionnistes.

Audacieuse mise à nu

Caillebotte introduit de nouvelles images de la virilité. Avidé de saisir l'homme moderne dans tous les aspects de son quotidien, il le représente même, par deux fois, dans son plus simple appareil. Nu, mais sans idéalisation ni héroïsation, et livré au regard sans restriction: une révolution! *L'Homme s'essuyant la jambe* (illust. à g.) ne sera d'ailleurs jamais montré au public et *L'Homme au bain*, une seule fois... à Bruxelles. La sensualité qui s'en dégage interroge sur la sexualité de l'artiste. Il vécut, nous dit-on, avec Charlotte Berthier, une « amie » de 10 ans sa cadette, sans l'épouser ni concevoir d'enfant, assumant une forme de marginalité dans un XIX^e siècle où fonder une famille reste un accomplissement. Et son cercle relationnel fut surtout composé de célibataires, dont une salle entière regroupe les portraits. De là à s'auto-riser une lecture homoérotique? « Nous n'avons pas assez d'éléments sur sa vie privée pour être affirmatifs, dans un sens comme dans l'autre », estime Paul Perrin. À chacun son regard, donc, mais une chose est sûre: l'œuvre a participé à un nouvel idéal masculin. s. g.

Caillebotte. Peindre les hommes, musée d'Orsay (Paris, 7^e), jusqu'au 19 janvier.

Chiffart, faux classique, vrai romantique

Le prix de Rome de peinture historique que François Chiffart (1825-1901) décrocha, à 26 ans, n'a pas débouché sur la prometteuse carrière qu'il laissait augurer. Faut-il y voir la conséquence de son esprit indocile, épris d'idéal dans sa discipline autant qu'en politique? Bien que méconnu du grand public, l'artiste s'est distingué dans les arts graphiques, travaillant à l'illustration des grandes œuvres de son ami Victor Hugo, de *Notre-Dame de Paris* (photo) à *La Légende des siècles* en passant par *Les Travailleurs de la mer*. Mobilisé lors du siège de Paris, c'est aussi lui qui fixa les incendies de la Commune dans la mémoire collective, via les pages du *Monde illustré*. Ajoutons encore qu'il favorisa le renouveau de l'eau-forte, et voilà pleinement justifiée cette

monographie soucieuse de remettre son nom à flot. Après Paris, elle s'installera du 25 avril au 30 août 2025 au musée Sandelin de Saint-Omer, la ville natale de ce maître du noir et blanc, à la « personnalité classique par l'éducation, romantique par le tempérament ». s. g.

François Chiffart, l'insoumis, maison de Victor Hugo (Paris, 4^e), jusqu'au 23 mars. Rens : 01 42 72 10 16 et www.maisonsvictorhugo.paris.fr



CCO PARIS MUSÉES/MAISONS DE VICTOR HUGO PARIS-GUERNESY/SP

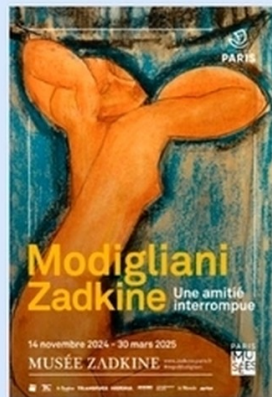
L'amitié, à la vie, à la mort

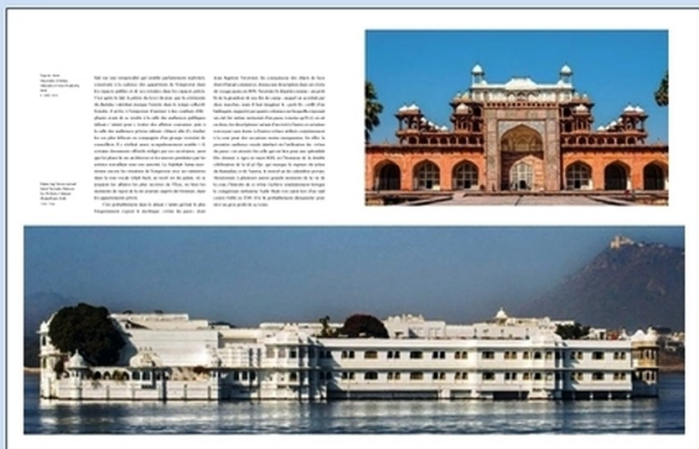
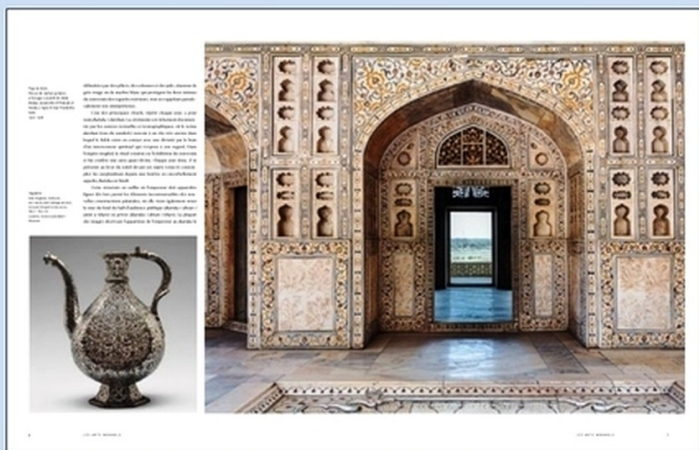
Au départ, Amadeo Modigliani (1884-1920) et Ossip Zadkine (1888-1967) se rêvaient tous deux sculpteurs. Leur rencontre à Paris, en 1913, a entraîné une brève mais fructueuse relation, que cette exposition s'attache à rappeler en confrontant leurs créations. Outre le temps des vaches maigres et les mêmes bistrotts du quartier de Montparnasse, ces jeunes hommes partagent alors une volonté de rompre avec l'esthétique académique et de puiser de

nouveaux modèles d'inspiration dans les arts khmer et africain ou dans l'Égypte ancienne. Modigliani renonce finalement à son

inspiration première pour se tourner vers la peinture; la guerre puis sa mort prématurée interrompent la prometteuse amitié. Mais ce retour sur leurs débuts, illustré par 90 œuvres, témoigne de l'influence mutuelle que ces deux figures des avant-gardes ont eu le temps d'exercer l'une sur l'autre. Et de la participation active de Zadkine à l'édification du mythe Modigliani. s. g.

Modigliani, Zadkine, une amitié interrompue, musée Zadkine (Paris, 6^e) jusqu'au 30 mars 2025.





L'Empire et la culture moghols en majesté

Voici une somme de connaissances sur une civilisation brillante, qui domina une large part de l'Asie du Sud entre le XVI^e et le XIX^e siècle.

Les éditions Citadelles & Mazenod, maison du beau livre par excellence, consacrent le 54^e volume de leur collection «L'art et les grandes civilisations» aux merveilles de l'Empire moghol, qui régna sur une large partie

de l'Asie du Sud entre le XVI^e et le XIX^e siècle. Cette culture s'incarne dans des lieux emblématiques, au sommet desquels culmine le Taj Mahal, à Agra. Un site grandiose, mais qui occulte en partie l'infinité richesse des arts moghols dans les

domaines de la peinture, de l'architecture et des arts décoratifs. L'Empire moghol, fondé en 1526 par Babur, descendant de Tamerlan, connaît son âge d'or durant les règnes de ses successeurs Akbar (1556-1605), Jahangir (1605-1627)

et Shah Jahan (1628-1658). Il convoque dans les esprits les images éclatantes d'un Orient au raffinement extrême, dans la délicatesse des miniatures ou la somptuosité des poignards ornés de pierres précieuses.

Pourtant, bien des aspects de cette civilisation restent méconnus du plus grand nombre et aucun ouvrage ne traitait, en français, de l'art moghol de façon exhaustive. Une équipe internationale a été réunie afin de combler cette absence, sous la direction de Corinne Lefèvre, spécialiste de l'Inde musulmane, avec la collaboration de Jean-Baptiste Clais, conser-

vateur des collections asiatiques au musée du Louvre. L'ensemble de ces contributions forme un ouvrage de référence de premier plan.

Espace multiculturel

L'introduction dessine les contours historiques, politiques et économiques qui favorisèrent cette formidable plénitude des arts au sein d'un empire fertile, au centre des grandes routes du commerce entre l'Europe et l'Asie, pourvu d'une administration centralisée, ouverte à des cultures et à des confessions multiples, avant son lent déclin dans les années 1700.

La première partie du volume établit les bases de l'identité artistique moghole en posant la question des influences: Iran, Asie centrale, sultanats d'Asie du Sud, Chine, Europe... Autant d'apports qui nourrissent l'aspect profondément hybride de la culture moghole en architecture et dans les arts décoratifs. Tout naturellement, la dynastie s'impose comme une élite de collectionneurs avertis, avide d'œuvres d'art comme

de curiosités naturelles. Dans tous les domaines, qu'il s'agisse du livre, des textiles, du travail des métaux, artisans et artistes œuvraient dans un réseau d'ateliers dense et spécialisé, mettant en œuvre des matériaux et des techniques spécifiques au service d'une économie très structurée, régie par les échanges et les transactions commerciales.

La deuxième partie explore, sous de multiples facettes thématiques, l'art de vivre à la cour et ses témoignages matériels. L'Empire moghol, dominé par des castes guerrières, possède une culture militaire forte, visible dans les armes, les armures et les peintures. Les résidences princières expriment, par l'architecture, une symbolique dynastique riche de symboles. La cour moghole, semi-nomade, campe et se déplace sur terre et sur l'eau, ce que montrent les représentations. La culture moghole se comprend également à l'aune de ses rituels, funéraires et cérémoniels, de ses parures et de son rapport au corps.

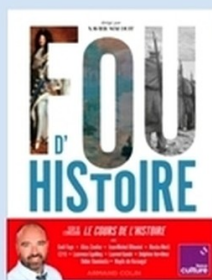
Culture littéraire, art du livre, fêtes, religion, sciences, rôle des femmes, aristocrates et mécènes... le souci de transversalité et de transmission, que parachève une iconographie exceptionnelle par sa profusion et sa beauté, fait de cet ouvrage un véritable voyage au cœur des splendeurs de l'Inde moghole. Un bijou.

MATHILDE SAMBRE

Les Arts moghols,
sous la direction de Corinne
Lefèvre (Citadelles & Mazenod,
552 p., 185 €).



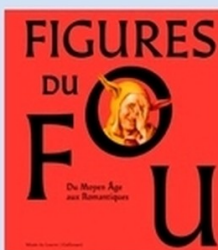
Une dinguerie historique



Qu'est-ce qui réunit Maylis de Kerangal, Laurent Gaudé ou Macha Méril? Écrivains, artistes, ils ont une relation particulière à l'Histoire, matière qu'ils ont rencontrée dans des circonstances diverses, et portent en eux, avec leurs parcours propres, un morceau de passé qui les a façonnés. Ces entretiens, issus de l'émission

Le Cours de l'Histoire, animée par Xavier Mauduit sur France Culture, ont été adaptés et recontextualisés par des contrepoints historiques. Un plaisir de lecture, comme une promenade entre Histoire et psychologie, rassemblant des personnalités aussi originales que complémentaires. M. S.
Fous d'histoire, sous la direction de Xavier Mauduit
(Armand Colin, 189 p., 29 €).

Les fous, l'art en est fou!



C'est une des expositions parisiennes à ne pas manquer cet hiver, et elle s'accompagne d'une publication luxuriante, érudite, aussi foisonnante qu'inattendue par son thème: les représentations du fou entre les XIII^e et XIX^e siècles, du personnage de cour au Moyen Âge à la folie

des artistes romantiques, du bouffon théâtral à « l'aliéné » psychiatrique. Étudier la figure du fou, ce personnage étrange et marginal, fascinant et inquiétant parce qu'il renvoie à nos propres travers et excentricités, est un pari remarquablement tenu dans cet ouvrage transversal, abondamment illustré et articulé autour de brillantes contributions, au carrefour de l'Histoire et de l'histoire de l'art. Une diagonale du fou fort bien jouée! M. S.

Figures du fou, du Moyen Âge aux romantiques,
sous la direction d'Élisabeth Antoine-König et Pierre-Yves
Le Pogam (Musée du Louvre-Gallimard, 448 p., 45 €).



La couleur du bonheur

Longtemps simple teinte sans nom, le rose intègre tardivement les registres des coloris et devient, au Siècle des lumières, furieusement à la mode. Une histoire étonnante, que retrace, avec son talent habituel, Michel Pastoureau.

«**R**ose bonbon», «rose Barbie», «rose layette»... Le constat pourrait s'arrêter là: les usages d'une société de consommation toujours plus tournée vers le paraître ont couronné de superficialité la couleur rose, cet avatar naïf du si puissant et si noble rouge. Et pourtant, n'est-il pas fascinant, ce rose, évocateur de la fleur de Ronsard, des chairs des nymphes botticelliennes et des plumes de cabaret? Si Michel Pastoureau, maître des couleurs et symboles, s'est lancé dans l'étude historique du rose, à la suite de ses six précédents ouvrages consacrés aux couleurs, c'est bien parce qu'il est tout sauf anodin, ni même exclusivement féminin.

L'histoire européenne de cette couleur est singulière. De l'Antiquité au Moyen Âge, le rose est une simple «teinte» qui n'entre dans aucune terminologie. Faute d'être nommée, et bien que répandue, elle est absente des listes et des registres de couleurs. Au XIV^e siècle, son statut évolue, discrètement mais sûrement, bien qu'elle reste à la marge au point d'être longtemps classée dans les jaunes: le rose devient à la mode vers 1400 dans l'enluminure, les arts précieux et les commandes aristocratiques. L'emploi du bois de brésil (matière colorante qui donnera son nom au pays), importé des Indes, puis du Nouveau Monde, permet la création de différentes nuances de rose dans le domaine vestimentaire, où il est très en vogue. L'histoire du rose est aussi une histoire technique, en matière de teinture comme de préparation picturale: les carnations sont, depuis la Renaissance, un tour de force pour les artistes, et les expériences sont nombreuses.

C'est au Siècle des lumières que le rose s'affirme enfin en tant que véritable

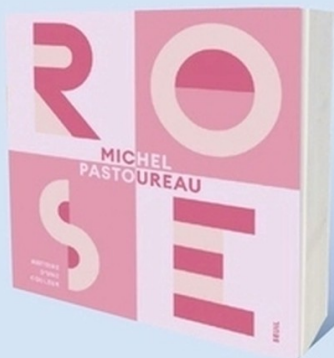


Bon ton En 1763, le peintre Jean-Baptiste Greuze représente le comte d'Angiviller dans un costume d'hiver, dont la matière et l'éclat évoquent le si vanté «art de vivre» du XVIII^e siècle.

couleur, dotée d'une symbolique propre, aussi bien portée par les hommes que par les femmes. Les cours de Louis XV et Louis XVI en raffolent! Mieux: on lui trouve son nom, inspiré de la fleur tant admirée. Le dernier chapitre explore, du XVIII^e siècle à aujourd'hui, l'ambiguïté du rose: la romantisation de la couleur, attribut sexué, considérée peu à peu comme mièvre, voire vulgaire, tour à tour coup de génie des peintres coloristes ou comble du mauvais goût... Le rose est passé au crible de strates d'observation complémentaires, qu'il

s'agisse du lexique, de la vie quotidienne, de la science, des pratiques sociales, de la religion ou de l'art.

Michel Pastoureau signe ainsi le premier pan, abondamment illustré, d'une nouvelle série dédiée aux demi-teintes, et réaffirme, avec le savoir immense et le didactisme qu'on lui connaît, l'importance du champ social dans la compréhension des signes et des symboles. Alors, serez-vous de ceux qui «voient la vie en rose»? **MATHILDE SAMBRE**
Rose. Histoire d'une couleur, de Michel Pastoureau (Le Seuil, 192 p., 39,90 €).



La monarchie au féminin

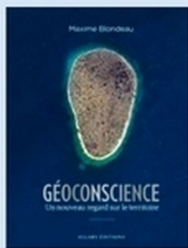


Impérieuses, énigmatiques ou scandaleuses, les reines de France cristallisent encore et toujours les passions. Aliénor d'Aquitaine, Marguerite de Valois, Anne d'Autriche ou encore Marie Leszczyńska... Sous la forme de chapitres biographiques – et même par le biais de l'entrevue fictive avec Marie-Antoinette, racontée par

Franck Ferrand –, les auteurs livrent quinze portraits de souveraines. Qu'elles soient devenues des icônes ou que leur rôle ait été parfois assourdi par une historiographie moins prolifique, le destin de ces femmes d'exception – qui participèrent, chacune à leur mesure, aux inflexions de l'Histoire – est raconté avec ardeur et minutie. M. S.

Nos reines de France, de Franck Ferrand, Pierre-Louis Lensel et Anne-Louise Sautreuil (Perrin, 288 p., 28 €).

Regarder la Terre autrement



Face aux mutations climatiques, aux métamorphoses géographiques et à l'expansion démographique, il n'a jamais été aussi urgent de « prendre conscience » de l'espace dans lequel nous existons. À l'aide d'une spectaculaire iconographie faite de vues satellitaires, de photographies et de cartes, Maxime Blondeau, cosmographe, a conçu un

ouvrage remarquable autour de trois degrés de lecture, à l'échelle de la planète, des territoires et des synergies du milieu, interrogeant à chaque page les phénomènes inhérents à cette nouvelle cosmogonie contemporaine (géodiversité, prisme culturel, urbanisme, tourisme...). Comme un pas de côté nécessaire, à la fois vertigineux et alarmant, face à cette planète aussi fragile que renversante de beauté. M. S.

Géoconscience, de Maxime Blondeau (Allary, 208 p., 29 €).



Si beau Beatus

On connaît ces images, si souvent convoquées pour évoquer les angoisses de l'an mil : chevaliers en armes, anges magnanimes, créatures anguipèdes... Elles proviennent du *Beatus*, manuscrit réalisé vers 1060 dans une abbaye gasconne. Le présent ouvrage, richement illustré – mais est-ce la peine de le préciser ? –, livre les clés de compréhension de ce chef-d'œuvre orné, signé par trois artistes et qui met en écho l'Apocalypse de Jean et son commentaire – que l'on doit au moine espagnol Beatus de Liebana. BERNARD SARRAMÉA

Le Beatus de Saint-Sever, sous la direction de Charlotte Denoël (Bnf-Citadelle & Mazenod, 256 p., 45 €).

Vers l'Orient

L'histoire de la chrétienté connaît en Orient, sa terre originelle, une complexité et une richesse singulières, couvrant un archipel de communautés encore vivaces, malgré les vicissitudes du passé et les conflits. Charles Personnaz, historien et directeur de l'Institut national du patrimoine [il signe le dossier du *Hors-série* n° 74 sur les chrétiens d'Orient, actuellement en kiosque – ndr], retrace la genèse de cette civilisation d'exception, son essor, ses affres, ses brillantes manifestations artistiques comme les défis à relever. M. S.

La Civilisation des chrétiens d'Orient, de Charles Personnaz (Albin Michel, 192 p., 39 €).



Sur les rails

Des métiers du chemin du fer à la géopolitique, cet ouvrage d'un spécialiste mondial des trains nous entraîne dans un périple ferroviaire aussi passionnant que surprenant. Vous y apprendrez que le projet abandonné de Hyperloop, une ligne de transport supersonique imaginée par Elon Musk, n'est que le dernier d'une série de prototypes ruineux pour les investisseurs. Quant à la gare la plus absurde du monde, elle se trouve dans le Jura, à Conliège. Interdite aux voyageurs depuis 1938, elle est aujourd'hui transformée en voie... verte.

VÉRONIQUE DUMAS

Une histoire insolite des trains de Clive Lamming (Alisio, 256 p., 26,90 €).

Aux petits oignons

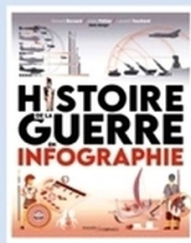
Après *Le Génie humain. Les archives des inventeurs*, du même auteur, les richesses de l'Institut national de la propriété industrielle sont à nouveau mises à contribution avec un livre consacré aux inventions culinaires. Des dizaines de brevets sont présentés, superbes illustrations à l'appui... Apéritif au cresson, limonade champagnisée ou appareil à la fois cuiseur, rôtissoire et cafetière ! Et que dire de ce camembert, Le Russophile, surfant sur l'alliance franco-russe... Aujourd'hui encore, l'imagination est au pouvoir avec cette tasse à café comestible. DENIS LEFEBVRE

Le Génie gourmand, de Bruno Fuligni (Gründ-Inpi, 208 p., 34,95 €).



La guerre sous toutes les coutures

Un pari audacieux : faire tenir une histoire de la violence armée du néolithique à nos jours, en 144 pages de textes, plans, cartes, graphiques. Paris tenu. Certes, l'approche chronologique est de mise, mais pour autant les événements ne se juxtaposent pas d'une façon arbitraire et convenue. L'ensemble est aussi nourri d'approches thématiques éclairantes, comme la gestion des ressources,



la sociologie combattante, le genre, l'impact sur l'environnement ou le droit. Cette somme, attractive et ludique, permet de comprendre un phénomène d'une terrible permanence. D. L.
Histoire de la guerre en infographie, de Vincent Bernard, Julien Peltier et Laurent Touchard (Passés/composés, 144 p., 28 €).

Les secrets des hommes de l'ombre

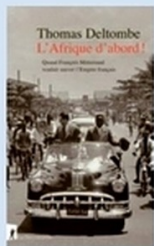
Dans l'imaginaire populaire, le ninja, c'est ce combattant vêtu de noir dont on croit tout savoir mais dont on ne connaît en fait pas grand-chose. Qui était-il vraiment ? Quand a-t-il existé ? Dans quel contexte social ? Cet ouvrage démêle le vrai du faux dans une étude accessible



et fluide, qui s'appuie sur les rares sources existantes pour restituer l'état des connaissances sur l'histoire de ces mercenaires, dotés d'un code d'honneur et de techniques de combat spécifiques, surgis du tumulte de l'histoire japonaise à la fin du Moyen Âge. M. S.
Histoire des ninjas, de Pierre-François Souyri (Tallandier, 288 p., 20,90 €).

Mitterrand, les autres années noires

Voici, exhumée des placards de la IV^e République, la politique africaine menée par l'ambitieux Charentais, membre de nombreux gouvernements entre 1946 et 1958. À rebours de l'image de décolonisateur qu'il se forgera, l'homme se révèle l'un des plus ardents défenseurs d'un « bloc franco-



africain », « de Lille à Brazzaville », indispensable à la grandeur de la France dans une ère de confrontation Est-Ouest. Et pour défendre ce néocolonialisme, il emploiera tous les moyens, avant de savoir – encore – tourner casaque. STEFAN SPIVAK
L'Afrique d'abord ! Quand François Mitterrand voulait sauver l'Empire français, de Thomas Deltombe (La Découverte, 341 p., 22 €).

François Guizot, singulier visionnaire

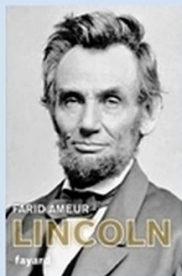
« **E**nrichissez-vous par le travail et par l'épargne » : François Guizot (1787-1874) ne survit dans la mémoire collective que par cette célèbre formule, sans doute apocryphe. Mais Guizot est bien plus que cela. À la fois historien et homme d'État, il compte parmi les acteurs et les penseurs politiques les plus importants du XIX^e siècle. La faible notoriété de ses Mémoires, dans leur forme originale, tient à leur ampleur : pas moins de huit tomes, enrichis de « pièces historiques », publiés entre 1858 et 1867. En ramenant ce monument à un volume raisonnable, Laurent Theis nous en donne la quintessence. Retiré de la vie publique sous le Second Empire, Guizot publie ses Mémoires de son vivant et vise à l'objectivité. Protestant austère, il s'interdit les traits d'humour ou de perfidie qui font le régal des lecteurs d'un Saint-Simon ou d'un Viel-Castel. On pourrait penser que cette pose vertueuse affaiblit l'intérêt de l'ouvrage : il n'en est rien, car les jugements de Guizot, fondés sur une observation qui se veut dépassionnée, rédigés dans un style ample et noble, sont d'autant plus implacables.



Des analyses politiques toujours utiles

Ainsi passent sous le scalpel, pour notre plus grand plaisir, les monarques, les politiques, les écrivains et les savants de l'Empire, de la Restauration et de la monarchie de Juillet. Les portraits ciselés de Louis XVIII, de Charles X, de Chateaubriand, de Jacques Laffitte, de Louis-Philippe sont des chefs-d'œuvre. Mais Guizot n'est pas qu'un témoin de son temps, il est aussi un grand théoricien du régime parlementaire, dont il a été un des premiers praticiens. S'il ne l'a pas cru conciliable avec la démocratie – c'est sa limite –, il en analyse très finement les mécanismes et les configurations. Alors que l'imprudente dissolution de juin 2024 a fait chanceler le néomonarchisme de la V^e République, ces Mémoires devraient être sur la table de chevet de tous ceux qui s'intéressent à notre vie politique. **THIERRY SARMANT**
Mémoires pour servir à l'histoire de mon temps, de François Guizot, édition établie, présentée et annotée par Laurent Theis (Perrin, 576 p., 28 €).

La vie et l'œuvre d'un « juste »



L'historien Farid Ameer s'attaque ici au 16^e président américain, qui occupe une place importante dans le panthéon outre-Atlantique, tant par les circonstances de son assassinat en 1865 que par son rôle dans la guerre civile entre 1861 et 1865. L'auteur met en exergue les mots de son héros : « Le meilleur moyen de prédire l'avenir, c'est de le créer. » Il les a

appliqués. Rien ne le prédestinait à occuper l'avant-scène : une enfance sous le signe de la misère, accentuée par des tragédies familiales, au point qu'il sera tout au long de sa vie obsédé par la mort. Il se lance dans les affaires, sans grand succès, devient avocat, puis le virus de la politique saisit le « bouseux de l'Illinois », comme le voient ses adversaires. Il est élu président en 1860, réélu en 1864. La guerre occupe de nombreuses pages, mais nous vibrons aussi à la lecture de bien d'autres développements, ainsi sur l'esclavage. Et l'homme Lincoln n'est pas oublié dans cette biographie au style enlevé. D. L.

Lincoln, de Farid Ameer (Fayard, 456 p., 24 €).

Algérie, la première guerre oubliée



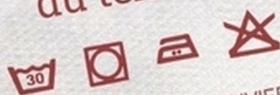
Le 14 juin 1830, l'armée du général de Bourmont débarque à Sidi-Ferruch : ainsi commence une guerre de deux décennies, au terme de laquelle l'ancienne régence d'Alger est devenue un ensemble de trois départements français – Alger, Oran et Constantine. L'histoire de la conquête d'Algérie a été souvent racontée – en dernier lieu par Jacques Frémeaux –, mais Alain

Ruscio renouvelle le genre en faisant appel aux sources imprimées – presse, débats parlementaires, essais, pamphlets – et en donnant la parole aux contemporains. En s'appuyant sur une documentation de grande ampleur, il évoque la conquête sous tous ses aspects, politiques, économiques, sociaux, culturels et démographiques. Autant que des opérations militaires, il traite de la colonisation, de la vie quotidienne des « indigènes » et des polémiques qui, en France, ont accompagné cette première « guerre d'Algérie ». On ne se laissera pas effrayer par le volume du livre, qui se dévore. Un récit de violence, tragique, passionné et passionnant. T. S.

La Première Guerre d'Algérie. Une histoire de conquête et de résistance, 1830-1852, d'Alain Ruscio (La Découverte, 774 p., 29,90 €).

MADE IN
FRANCE

Une histoire
du textile



16 OCTOBRE 2024 > 27 JANVIER 2025

EXPOSITION GRATUITE

60, rue des Francs-Bourgeois
75003 Paris



Hôtel de Ville | Rambuteau

Lundi > vendredi
10h00 > 17h30

Samedi > dimanche
14h00 > 19h00

Fermé le mardi,
le 25 décembre et le 1^{er} janvier

Cahier **Livres** Essais

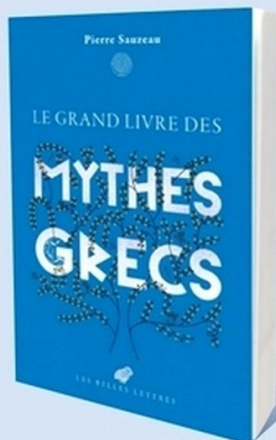
Vraiment divin!



Bible Pour tout savoir des divinités qui nous surplombent, comme ici Hélios conduisant le char du Soleil, peint à Gammertingen (Allemagne).

L'historien Pierre Sauzeau a entrepris de raconter les mythes grecs dans un « grand livre » épatant. Variantes, enrichissements, divergences offrent le récit foisonnant d'un temps où dieux et hommes cohabitaient...

Des mensonges qui disent vrai. Ainsi sont les mythes, histoires folles pétrées de raison, dont il faut examiner les nuances en fonction des versions et des auteurs. En cette époque lointaine les hommes écoutaient les dieux. Ils ne comprenaient pas tous la même chose et cela donnait naissance à de nouveaux mythes, que l'on se racontait. Pour se repérer dans cet écheveau de sources diverses, il fallait la connaissance d'un chercheur réputé et la passion de la transmission auprès du grand public. C'est à lui que s'adresse ce *Grand Livre des mythes grecs*. Pierre



Sauzeau l'a conçu comme un vaste récit des origines avec cartes, généalogie et respect des textes qu'il a, pour l'occasion, traduits. Professeur émérite à l'université Paul-Valéry

Montpellier 3, il s'inscrit dans la lignée des Dumézil, Vernant et Vidal-Naquet, mettant son impressionnante érudition au service des curieux. De la naissance du monde au retour des héros, l'épopée des Anciens s'invite toujours dans notre présent turbulent. Hésiode, le berger chéri des Muses, et sa *Théogonie* ou bien encore Homère déroulent une autre histoire du monde dont nous sommes quelque part aussi les héritiers.

Vieux récits mais toujours d'actualité

C'est pourquoi cette grammaire imaginaire se régénère aussi facilement

dans l'univers fantastique, à travers les jeux, la littérature, le cinéma ou la BD. Le numérique et même l'IA ne font que la renforcer. Avec Pierre Sauzeau, nous suivons le tout-puissant Zeus, l'étrange étranger Dionysos, les amours d'Aphrodite, mais aussi les divinités de la nature, comme Hélios (Soleil) ou Nux (Nuit), fille de Chaos, représentant le premier état de l'Univers. Nous redécouvrons aussi les nymphes, satyres et silènes, les héros comme Héraclès ou ceux de la guerre de Troie. Avec beaucoup de clarté, il réussit à mettre de l'ordre dans ce désordre, dans ces contes qui remontent à Mnémosyne, la déesse de la mémoire. Il a raison, Pierre Sauzeau : « Les plus belles histoires, il faut les écrire dans sa mémoire, pour les lire les yeux fermés. Noble façon de dormir debout. » D'où ce récit d'un monde qui n'a jamais été le nôtre et pourtant auquel nous appartenons. Voilà pourquoi le mythe, cette « parole choisie par l'Histoire » selon Barthes, a encore tant à nous dire. **LAURENT LEMIRE**
Le Grand Livre des mythes grecs, de Pierre Sauzeau (Les Belles Lettres, 580 p., 27,50 €).

Dans les entrailles de la Bête



Une synthèse monumentale. C'est l'antinomie réussie par ces trois mousquetaires historiens du nazisme. Car, avec une documentation robuste et leur plume collective aiguisée, ils n'hésitent pas à ferrailler contre les idées reçues. Dans cette société tragique, où se mêlent solidarité et barbarie, se met en place un darwinisme institutionnel au

service d'un régime totalitaire dans lequel tout est orienté vers le Führer. En partageant leurs savoirs accumulés durant leurs nombreux travaux respectifs sur l'énigme nazie et sa violence orgiaque, ils expliquent comment on passe du racisme à Auschwitz. L. L.

Le Monde nazi, de Johann Chapoutot, Christian Ingrao et Nicolas Patin (Tallandier, 640 p., 27,50 €).

Le dialogue d'Olivier et de Gérard

Écrivain voyageur, Olivier Weber est né près de cent ans après que Gérard de Nerval (1808-1855), figure du mouvement romantique, eut mis fin à ses jours. Pourtant, un lien les unit. L'héritage littéraire du poète, empli d'intensité lyrique, percute, des décennies plus tard, l'âme du petit

garçon délaissé dans un internat d'Alsace. Olivier Weber raconte, au sein d'une collection dédiée, «[s]a vie avec» Gérard de Nerval et, mettant ses pas dans les siens, nous plonge au cœur du XIX^e siècle et de la beauté nervalienne. Un récit brillant, entre ombre et lumière. M. S.

Ma vie avec Gérard de Nerval, d'Olivier Weber (Gallimard, 176 p., 20 €).



Napoléon et l'« entreprise France »

Sous la direction de Thierry Lentz, directeur général de la Fondation Napoléon, une vingtaine d'auteurs ont collaboré à cette étude mettant en exergue les fondements de l'économie sous le Consulat et l'Empire. Un travail d'ampleur qui remet à plat les connaissances sur le sujet et s'intéresse

autant à la macroéconomie qu'à des problématiques spécifiques, appliquant même les principes actuels d'analyse financière aux contextes français et anglais sous le Premier Empire. Une approche édifiante. M. S.

Nouvelle histoire économique du Consulat et de l'Empire, sous la direction de Thierry Lentz (Passés/composés, 588 p., 27 €).



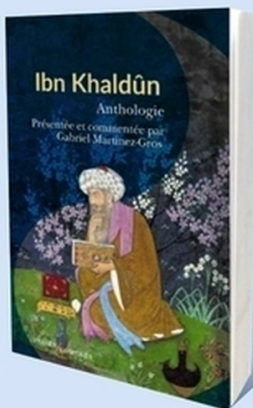
Ibn Khaldûn, voyageur du monde

Né à Tunis en 1332, mort au Caire en 1406, Ibn Khaldûn a parcouru une grande partie du monde musulman, de Séville à Damas, et servi plusieurs dynasties comme secrétaire du prince ou comme juge de haut rang. Il a vécu la Grande Peste, séjourné dans les tribus berbères, rencontré le roi de Castille et le féroce Tamerlan. Cette riche carrière a nourri une réflexion d'une originalité exceptionnelle: Ibn Khaldûn est un des premiers auteurs à développer une philosophie de l'Histoire. Redécouvert par les orientalistes du XIX^e siècle, il a pris place parmi les grands penseurs de la politique, aux côtés de Machiavel et de Montesquieu. Par l'opposition entre «bédouins» et «sédentaires», il distingue les populations placées hors du contrôle de l'État de celles qui y sont soumises. C'est parmi ces dernières que fleurissent les civilisations, mais c'est la violence des premières qui fonde et défend les empires. Quand les dynasties bédouines deviennent sédentaires, les loups se font moutons, le déclin commence et la place est libre pour de nouveaux conquérants...

Une leçon pour les temps présents ?

Gabriel Martinez-Gros ne se contente pas d'éditer d'importants extraits des *Muqadima* («Prolégomènes») d'Ibn Khaldûn, il en restitue le contexte historique et culturel et en développe les réflexions. Le schéma cyclique de l'auteur fonctionne à merveille, nous dit-il, pour rendre compte de l'histoire des empires musulmans et des pays où sévit ce que l'on appelait jadis le «despotisme oriental». Il paraît moins pertinent pour rendre compte de l'essor de l'Occident jusqu'au XX^e siècle, placé sous l'égide d'un progrès indéfini. Mais ce modèle explicatif pourrait redevenir d'actualité dans un troisième millénaire que la dégradation de l'environnement condamnerait à la stagnation économique et où la vigueur de nouveaux barbares s'imposerait à la faiblesse des vieux régimes citadins. La relecture d'Ibn Khaldûn nous transporte ainsi dans un univers intellectuel éloigné dans l'espace et dans le temps tout en nous invitant à une méditation d'ordre universel. T. S.

Ibn Khaldûn. Anthologie, présentée et commentée par Gabriel Martinez-Gros (Passés/composés, 336 p., 23 €).





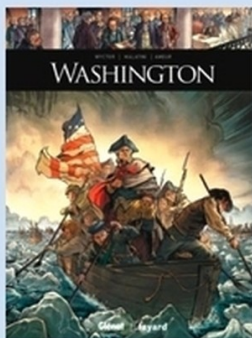
Washington l'indispensable

La vie du plus célèbre des Américains est revisitée dans un album qui fera date, au scénario et aux pinceaux affûtés et nerveux...

La vie de George Washington (1732-1799), considéré comme l'un des pères fondateurs des États-Unis, est auréolée de légendes et demeure en réalité assez mystérieuse. L'homme qui incarne la révolution américaine est d'un esprit plutôt conservateur et fasciné par l'Angleterre. L'humaniste des Lumières possède une plantation et des esclaves. L'homme qui triomphe de l'Angleterre en 1781 semble avoir été un piètre général. Loin de l'image d'Épinal, c'est donc un personnage complexe que brosse avec beaucoup de nuances le scénariste Wyctor.

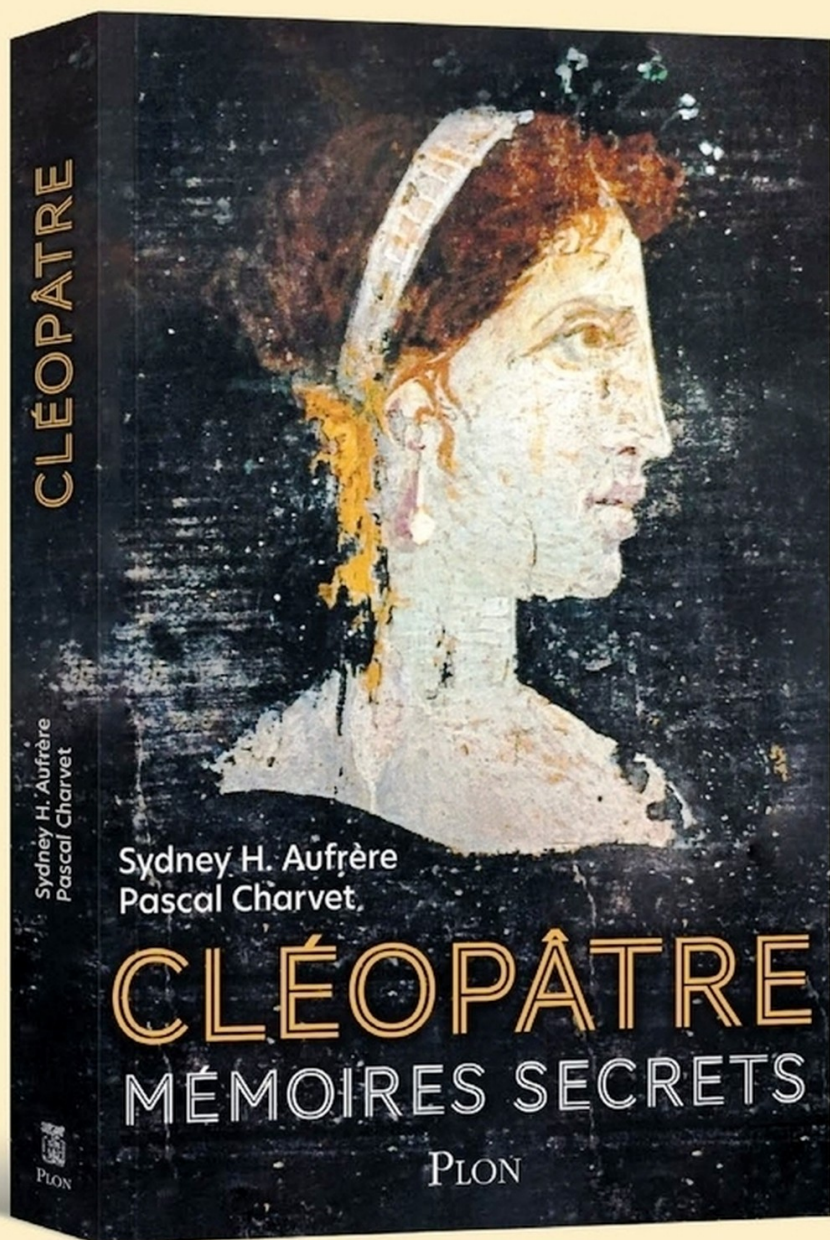
On découvre Washington faire ses premières armes pendant la guerre de Sept Ans, où il subit sa première défaite (1755). Il ne brille guère non plus au début de la guerre d'indépendance, puisque les Anglais s'emparent successivement de New York (1776) et de Philadelphie (1777). Critiqué dans son propre camp comme autoritaire, médiocre et sans talent, Washington ne se décourage cependant jamais, et c'est sans doute là son véritable génie. Toujours en mouvement, sachant bien parler, donnant aussi l'exemple, il demeure avant tout un politique. Il arrive ainsi à fédérer les Insurgés, à calmer les mécontents et, surtout, à user le corps expéditionnaire anglais, pris dans une guerre d'escarmouches – ce que l'on appelle, au XVIII^e siècle,

la «petite guerre». L'aura de Washington franchit l'Océan, et c'est à un héros des Lumières que La Fayette vient apporter l'aide de la France: «Je suis un ami de la liberté», explique-t-il quand il le rencontre, et d'ajouter: «Le bonheur de l'Amérique est intimement lié à celui de toute l'humanité.» Si Washington cultive son image et sa légende, il ne cherche pas à accaparer le pouvoir politique. Il contribue, au contraire, à asseoir la jeune et fragile démocratie américaine, qu'il dote d'une Constitution, et dont il va devenir le premier président. Nerveux et subtil, le scénario de Wyctor est fort bien servi par l'excellent dessin de Michael Malatini. **LAURENT VISSIÈRE**
Washington, de Wyctor et Michael Malatini (Glénat, 56 p., 14,95 €).



LA MYSTÉRIEUSE REINE

NOUS PARLE ENFIN



PLON

Prix **HISTORIA** 2024

Le 18 novembre dernier, c'est sous le signe du renouveau que s'est tenue la quatorzième édition des prix *Historia*. Après la nouvelle formule de votre magazine lancée en mars, les prix, eux aussi, ont fait peau neuve dans une version plus condensée mais tout aussi riche. Autre nouveauté : la création d'un Grand Prix, parrainé par BNP Paribas, qui a récompensé l'un de nos sept lauréats. « Back in Time », déjà distingué par le prix de l'Innovation, est, cette année, le grand vainqueur.

“Avec *Historia*, nous favorisons les initiatives audacieuses, scientifiques et tournées vers le grand public, visant à promouvoir l'Histoire”



Marie Laperdrix,
directrice
du département
Archives
et histoire
du groupe BNP
Paribas

L'année qui s'achève est celle du renouveau du magazine *Historia*. Une nouvelle maquette et de nouveaux contenus viennent consolider une publication qui a traversé le XX^e siècle. Fier d'accompagner ce magazine depuis plus de dix ans, le groupe BNP Paribas profite de cette occasion pour renforcer son partenariat avec les prix *Historia* en 2024. Ainsi, cette année, la seconde édition du prix des lecteurs *Historia*-BNP Paribas récompense le meilleur roman historique, prix décerné par un jury composé d'abonnés passionnés du magazine et employés engagés du groupe. L'autre nouveauté est celle du parrainage du Grand Prix *Historia* pour favoriser les initiatives à la fois audacieuses, scientifiques et tournées vers le grand public, qui visent à promouvoir l'histoire. Pour un groupe de plus de 200 ans comme le nôtre, l'Histoire est constitutive de notre identité et un actif précieux, matérialisé par plus de sept kilomètres linéaires d'archives

historiques et cent téraoctets de données numériques. Ce fonds patrimonial, qui s'enrichit constamment, contribue à fédérer 183 000 employés et plus de 63 pays dans le monde autour d'une histoire française, européenne et mondiale. Pour preuve, en 2024 et 2025, nous nous sommes engagés à soutenir les initiatives portées par la Mission nationale des 80 ans de la Libération, des débarquements et de la reconstruction. Au travers des vidéos, des podcasts, des articles, des conférences, cet engagement permet de partager avec tous les employés du groupe cette histoire, ainsi que les archives relatives au conflit. Celles-ci ont trouvé une caisse de résonance au-delà du territoire français, en Italie, au Royaume-Uni ou encore aux États-Unis. C'est en ce sens que l'Histoire et la mémoire jouent un rôle primordial dans la transmission des valeurs et l'engagement de tous. Longue vie à cette nouvelle formule du magazine et encore bravo à ceux qui nous font vivre ces histoires tout au long de l'année dans les librairies, les salles de cinéma, les théâtres, les institutions culturelles, et qui sont mis à l'honneur à l'occasion des prix *Historia* 2024. 



Prix de l'EXPOSITION

Coprésidence du jury : Élisabeth Couturier / Clément Diré avec Pierre Wat, Adrien Goetz et Daphné Bétard

Le lauréat 2024 du prix *Historia* de l'Exposition est « Gengis Khan, comment les Mongols ont changé le monde », au musée d'histoire de Nantes-Château des ducs de Bretagne. Cette exposition offre une plongée passionnante, foisonnante et inédite dans le grand échange mongol. Première manifestation d'envergure dédiée à ce sujet en France, elle a nécessité plusieurs années de préparation et d'aléas, notamment la censure par le gouvernement chinois d'une première version de l'exposition. Finalement organisée avec le soutien de la république de Mongolie, elle a proposé un panorama complet des temps de Gengis Khan (v. 1160-1227) et de ses descendants sur un territoire impérial étendu, à son apogée, de l'océan Pacifique à l'Asie de l'Ouest. Kubilaï Khan, petit-fils du fondateur de la dynastie, devint empereur de Chine en 1271.

Conçue par Jean-Paul Desroches, Bertrand Guillet et Marie Favereau, autrice de l'ouvrage primé *La Horde. Comment les Mongols ont changé le monde* (Perrin, 2023), l'un de ses mérites est de révéler ce que la « Pax Mongolica » – l'un des premiers phénomènes de mondialisation – permit comme échanges commerciaux, culturels et scientifiques entre l'Orient et l'Occident. L'Empire mongol comme trait d'union et non plus menace barbare. En s'intéressant aux sociabilités et au système successoral, au nomadisme et aux populations gouvernées et affrontées par les Mongols, cette exposition a mis à mal les idées toutes faites pour redonner de l'épaisseur à une civilisation méconnue, en plein renouvellement historiographique. **CLÉMENT DIRÉ**



ULANBAATAR, CHINGIS KHAAN NATIONAL MUSEUM/SP

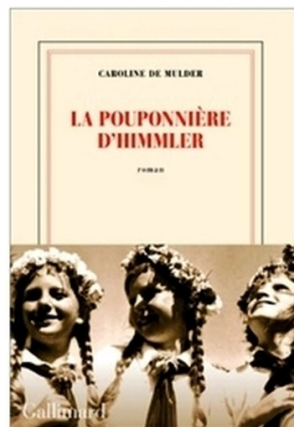
Prix des lecteurs HISTORIA-BNP PARIBAS

Lecteurs *Historia* : Eddy Langlois, Katie Baron. Collaborateurs BNP Paribas : Béatrice Ehouman, Florence Meunier, Paul-Henri Roustau... Présidente du jury : Isabelle Mity

Cette année, les membres du jury ont choisi de primer *La Pouponnière d'Himmler*, de Caroline de Mulder (paru chez Gallimard). Septembre 1944, Bavière. Au Heim Hochland, la maison-mère des maternités nazies grâce auxquelles Himmler ambitionnait de régénérer la « race », le quotidien ne semble pas encore trop affecté par la guerre qui se rapproche inéluctablement. Dans leur cocon protecteur, des prototypes sélectionnés d'aryennes continuent à engendrer les conquérants de demain, destinés à pérenniser le Reich de mille ans cependant qu'à deux pas de là, à Dachau, la machine de mort nazie tourne à plein régime. Marek, un déporté polonais affecté aux travaux aux abords de la maternité, connaît bien la réalité des camps. Dans ce *Lebensborn* peuplé de femmes et de

bébé, il découvre une autre facette du nazisme : la fabrique à enfants parfaits. Parmi les pensionnaires, il a repéré Renée,

une jeune Française enceinte d'un SS, rejetée par les siens et perdue dans cet univers dont elle ne comprend ni la langue ni les idées. Et puis il y a Helga, l'infirmière consciencieuse, persuadée d'œuvrer pour le bien du Reich, et dont les certitudes sont ébranlées par le sort funeste d'un nouveau-né non conforme aux critères raciaux. Trois personnages dont les routes se croisent brièvement pendant les neuf derniers mois du régime. Le jury a été touché par leur histoire, qui permet de mieux appréhender la réalité de ces haras humains par le biais de la fiction, et salue une reconstitution convaincante et une écriture tout en sensibilité. **ISABELLE MITY**



Prix du LIVRE D'HISTOIRE

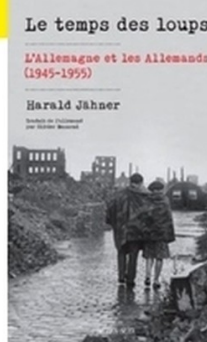
Coprésidence du jury : Laurent Nunez / Laurent Lemire

Avec *Le Temps des loups*, publié chez Actes Sud, Harald Jähner nous plonge dans l'Allemagne de l'immédiate après-guerre, période complexe et déterminante dont les conséquences se font encore sentir aujourd'hui. L'auteur explore avec brio les multiples facettes de ce pays en reconstruction, alliant rigueur historique et qualités narratives pour nous livrer un récit captivant. L'une des grandes forces de cet ouvrage réside dans son approche novatrice.

Jähner ne se contente pas d'analyser les aspects politiques et militaires, il s'intéresse surtout à la vie quotidienne des citoyens allemands ordinaires en cette période charnière, apportant un éclairage inédit sur la façon dont une société se relève après un conflit dévastateur.

Au-delà du récit historique, *Le Temps des loups* aborde donc des questions universelles : comment un peuple peut-il se reconstruire après avoir vécu l'horreur ? Comment surmonter un

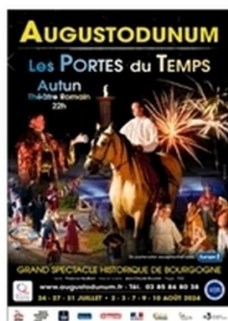
passé traumatique, à l'échelle individuelle et collective ? En explorant ces thématiques, le livre de Jähner touche un public bien plus large que les seuls passionnés d'Histoire. Il faut aussi saluer l'excellence de la traduction d'Olivier Mannoni, qui parvient à restituer toute la richesse du texte original. Son travail permet aux lecteurs francophones d'apprécier pleinement la qualité de l'écriture de Jähner et la justesse de son analyse. **LAURENT NUNEZ**



Prix du SPECTACLE VIVANT (lauréats ex æquo)

Coprésidence du jury : Yetty Hagendorf / Joëlle Chevé

Augustodunum : Les portes du temps, s'est déroulé cet été au théâtre antique d'Autun sur un scénario de l'historienne Florence Heuillard, une mise en scène de Jean-Claude Baudoin, avec la voix de Stéphane Bern. Depuis 1985, la ville d'Autun – *Augustodunum* –, fondée par l'empereur Auguste, ouvre ses portes sur plus de deux mille ans d'une fabuleuse histoire. Chaque année, 300 personnes œuvrent



bénévolement à la reconstitution des heures les plus grandioses comme les plus quotidiennes de la vie de la cité : courses de chars de l'époque romaine, chantier de la cathédrale Saint-Lazare au XII^e siècle et son merveilleux tympan du Jugement dernier sculpté par Maître Gislebertus, fastes, heurs et malheurs – la

Grande Peste de 1348 – de la cour des ducs de Bourgogne au XV^e siècle, contés par Guigone de Salins, l'épouse de Nicolas Rolin, le célèbre chancelier de Philippe le Bon. La grande et la petite Histoire se mêlent au fil d'un texte rigoureusement et subtilement tissé par la scénariste, magistralement déployé par le metteur en scène et passionnément incarné par trois générations d'acteurs bénévoles. Décors éblouissants, costumes rutilants, jeux de lumière époustouflants, chorégraphies renversantes et musiques vibrantes : chaque seconde du spectacle est maîtrisée. On est conquis par cette fantastique plongée dans la nuit des temps, illuminée par l'enthousiasme et l'engagement de toute une ville.

JOËLLE CHEVÉ

La pièce de théâtre *Les Suppliques*, écrite et mise en scène par Julie Bertin et Jade Herbulot de la compagnie Le Birgit Ensemble, sera rejouée au théâtre de la Tempête (Paris 12^e) du 31 janvier au 16 février 2025. Les « suppliques » désignent des milliers de lettres rédigées entre 1941 et 1944 par des Français juifs au commissariat général aux Questions juives ou directement au maréchal Pétain. Ils sollicitent le régime de Vichy pour échapper aux persécutions, mais font face au mépris de l'administration. Les rares réponses sont cinglantes ou durcissent leur sort : comptes bancaires gelés, boutiques fermées d'autorité, arrestations musclées. Le Birgit Ensemble, spécialisé dans le théâtre documenté, redonne vie à six histoires poignantes. Avec un décor et des objets qui reprennent vie au fur et à mesure des récits, les comédiens Salomé Ayache, Marie Bunel, Pascal Cesari et Gilles Privat incarnent avec humilité et justesse les morceaux de vie d'Edith Schleifer, de Gaston Lévy, de Renée Haguenauer, d'Alice Grunbaum, de Léon Kacenenbogen et de Charlotte Lewin. À l'origine de cette pièce, il y a le travail d'historien de Laurent Joly qui a retrouvé aux archives des lettres écrites après la promulgation du « statut des Juifs » en octobre 1940, ainsi que son documentaire réalisé en 2022 pour France Télévisions avec la collaboration de Jérôme Prieur. Un matériel de témoignages exceptionnels qui a permis la création de cette remarquable pièce de théâtre au service de la mémoire. **YETTY HAGENDORF**



Prix de L'HISTOIRE À L'ÉCRAN

Présidente du jury : Stéphanie Gatignol avec Paul-François Trioux, Stéphanie Girerd et Yetty Hagendorf

La Zone d'intérêt de Jonathan Glazer, adaptation éponyme du roman de Martin Amis, met en scène la façon dont le commandant d'Auschwitz, Rudolf Höss, et sa femme Hedwig construisent une vie de rêve pour leur famille dans une maison avec jardin située juste à côté du camp. L'exploration de leur paisible cohabitation avec l'horreur concentrationnaire était un exercice périlleux dont le réalisateur s'est acquitté avec maestria. Ce film, riche en données politiques essentielles, permet aux spectateurs d'appréhender le fonctionnement de la machine d'extermination et de ceux qui l'ont encadrée. Son impact est



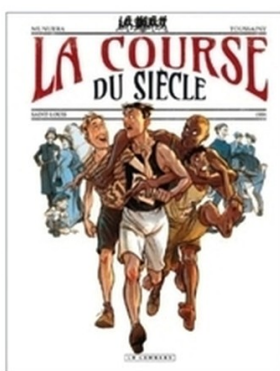
indissociable de sa façon de travailler le hors-champ, de dire sans montrer, d'éveiller nos images mentales par le son ou par d'habiles jeux de correspondances. Ce long-métrage, dont chaque idée se traduit par une invention cinématographique, mérite d'être salué pour sa réflexion subtile sur la représentation de la Shoah.

STÉPHANIE GATIGNOL

Prix de la BANDE DESSINÉE

Président du jury : Victor Battagion avec Catherine Salles, Laurent Vissière, Bruno Dumézil et Marion Trévisi

Le marathon des jeux Olympiques de Saint-Louis, en 1904, a sans doute été le plus invraisemblable de l'Histoire. Les États-Unis veulent étaler leur puissance à la face du monde. Ce « monsieur de Coubertin » va voir de quel bois les Américains se chauffent, quitte à tricher un peu et, au passage, tenter une ou deux expériences « scientifiques ». En ce 30 août, à 15 h 03, 32 coureurs plus ou moins



motivés attendent le départ sous une chaleur accablante de 32 °C. L'heure choisie n'est pas due au hasard : il s'agit là de voir comment l'organisme humain réagit à la déshydratation (un seul point de ravitaillement est prévu). Pendant la course, l'un des candidats n'hésite pas à emprunter une voiture, un autre se shoote à la strychnine, etc. Seuls 14 passent la ligne d'arrivée... Tordante, originale, au scénario bien ficelé, cette BD signée José-Luis Munuera et Kid Toussaint, aux éditions Le Lombard, est, cette année, le coup de cœur à l'unanimité du jury. VICTOR BATTAGION

Prix de L'INNOVATION

Président du jury : Éric Pincas, rédacteur en chef d'*Historia*, avec Marie Laperdrix (BNP Paribas), Christophe Sommet (directeur du pôle Thématiques de TF1) et Brandon Waret, journaliste

On savait l'intelligence artificielle capable d'aider les archéologues à reconstituer des monuments, permettre aux linguistes de décrypter des langues anciennes, aux archivistes de trier des volumes de documents impressionnants grâce à des algorithmes ultra-performants... Mais aujourd'hui, l'IA apparaît aussi comme un formidable outil au service des paléographes, des cryptographes et historiens déterminés à percer le mystère de manuscrits codés depuis des siècles. *Historia* est très heureux de décerner cette

année le prix de l'Innovation au projet « Back in Time » dont l'acronyme signifie : « Baliser l'Analyse CryptographiK de lettres anciennes grâce à l'Intelligence artificielle Technique et Implémentation Exploratoire ». S'inscrivant dans le programme d'actions exploratoires de l'Inria (Institut national de recherche en sciences et technologies du numérique), ce projet est dirigé par la chercheuse en cryptographie Cécile Pierrot, avec Camille Desenclos, maîtresse de conférences en histoire moderne à l'université de Picardie Jules-

Verne, spécialiste de la cryptographie des XVI^e et XVII^e siècles et l'ingénieur en IA Thibault Clérice. Le nombre de documents à déchiffrer est considérable ; le plus ancien remonterait à 1500 ans avant notre ère, en Mésopotamie, et il s'agirait de tablettes d'argile à l'écriture cryptée destinée à éviter le « piratage industriel ». Pour Thibault Clérice, « parvenir à gérer des documents de ce type permettra de faire sauter les verrous existant sur certaines langues qui n'ont pas de système graphique numériquement disponible, par exemple les inscriptions mayas... ». Un projet plein de promesses, aux perspectives vertigineuses, que nous souhaitons saluer et encourager. ÉRIC PINCAS





FANNY DE GOUVILLE/MOODS



BNF/GALLICA

Sandrine Kiberlain & Sarah Bernhardt

L'actrice et réalisatrice interprète le rôle de l'immense tragédienne dans un film qui sort en salle le 18 décembre. Pour ce faire, elle a étudié la vie de la Divine avec passion et a été séduite par la puissance et la liberté du personnage. **PROPOS RECUEILLIS PAR YETTY HAGENDORF**

HISTORIA – Quand avez-vous entendu parler de Sarah Bernhardt pour la première fois?

Sandrine Kiberlain – Enfant, j'imitais les gens que je croisais, j'en faisais des tonnes. En rentrant de colonies de vacances, je mimais les camarades avec qui j'avais passé l'été. Mes parents me répétaient: «Sandrine, ne fais pas ta Sarah Bernhardt.» Je ne comprenais pas, c'était mystérieux pour moi. Adolescente, quand j'ai annoncé que je voulais être actrice, ma grand-mère, toujours très drôle, m'a dit: «Si tu veux faire ce métier, il faut que tu t'appelles Sandra Bernard et tu réussiras comme Sarah Bernhardt, la plus grande actrice du monde.» Elle avait piqué au vif ma curiosité.

De quelle manière vous êtes-vous préparée pour l'incarner à l'écran?

Pour tourner le film de Guillaume Nicloux et interpréter le personnage de Sarah, je me suis documentée – j'ai lu des extraits de ses Mémoires, j'ai consulté quelques biographies – et j'ai découvert toute sa complexité. Son talent, l'exigence sans faille dans son métier, ses engagements, son passé douloureux et ses chagrins qu'elle noyait dans ses passions ou dans son jeu théâtral. Je l'ai imaginée en m'attachant aux critères les plus impalpables: son énergie, sa liberté, son aura de «monstre sacré», comme disait Jean Cocteau. Elle était une immense star capable de pleurer devant tout le monde, elle pouvait être désarmante.

Comment décririez-vous ses fêlures?

Il faut se replonger dans le contexte du XIX^e siècle, sans les médias, les réseaux sociaux, pour comprendre son destin. La mère de Sarah est une courtisane hollandaise qui collectionne les clients les plus fortunés d'Europe et son père, Édouard Viel, un notable de la ville du Havre, emprisonné pour malversations financières et dont Sarah taira toute sa vie le nom. Mise en nourrice en Bretagne, puis dans un couvent à Versailles, Sarah souffre d'abandon et cette absence, si douloureusement ressentie, va forger son caractère. À l'âge de 14 ans, elle décide qu'elle sera actrice. Pour sauver sa peau, vivre d'autres vies que la sienne, pour être aimée de façon inconditionnelle et surdimensionnée.

Qu'est-ce qui vous épate par-dessus tout dans son parcours?

Sa liberté de vivre, de penser, d'aimer, sa liberté de parole, et celle de son jeu, fascinant. Sarah dit tout haut ce que d'autres pensent tout bas, et avec une telle conviction que les gens adhèrent. Et ce n'est ni pensé,

“Avant d'entrer en scène, Sarah disait: 'Laissez-moi, il faut que je me quitte.' Je m'abandonne à mon personnage, comme elle”

ni calculé, ni conscient. Peu lui importe de plaire ou de déplaire, elle est sans limites et m'impressionne. Il n'y a pas aujourd'hui de personnalité comparable. Elle a fréquenté Victor Hugo, Émile Zola, Lucien et Sacha Guitry, et a été la première actrice française célèbre dans le monde entier. Aux États-Unis, elle jouait en français. Elle a interprété des hommes, des femmes, a été mère à 20 ans. Elle a démissionné de la Comédie-Française, avant d'y revenir une seconde fois, et même prêté son image pour des réclames de cosmétiques ou de produits alimentaires.

Sa personnalité a-t-elle eu une influence sur votre jeu?

Je me suis abandonnée à mon personnage, comme le faisait Sarah. Pas de la même manière, mais j'ai cette exigence de relâchement, de vérité dans le jeu, j'ai besoin d'être dans le ressenti, d'incarner totalement le rôle. Avant d'entrer en scène, elle disait: «Laissez-moi, il faut que je me quitte.» J'ai toujours eu cette sensation. C'est un sentiment étrange qui me saisit au moment où j'enfile le costume de mon personnage et me donne l'impression de «me quitter». Il dure quelques secondes, mais ce moment est lourd, je sens qu'il se passe quelque chose de fort, je ne suis plus moi.

Sarah Bernhardt aurait-elle pu être l'une de vos amies?

J'aurais adoré! Elle m'aurait impressionnée et certainement poussée à être moi-même. Si j'avais eu ...

“La notoriété de Sarah est inimaginable. Elle fait rayonner dans le monde la culture française. Elle va au-delà de la langue, des mots. L'émotion de son jeu dépasse les frontières”

... la chance de la rencontrer jeune, une telle liberté m'aurait peut-être intimidée... C'était une femme d'une telle puissance. Je lui aurais posé plein de questions: tu vas aller coucher avec deux hommes et une fille en même temps? Tu vas gifler la nouvelle maîtresse de ton amant? Tu vas parler à Zola pour lui dire de s'intéresser à Alfred Dreyfus? Elle disait volontiers à ses amis: «Il réfléchit, il réfléchit. Mais quand il aura fini de réfléchir, je serai morte.» Elle était percutante et pertinente, et j'aime cet aplomb.

Quelle position a-t-elle prise durant l'affaire Dreyfus?

Sarah Bernhardt était contre la peine de mort, portée par la justice, par la défense des gens. Elle ne faisait aucune hiérarchie entre les hommes, aucune différence non plus de classe sociale. Juive, elle était la cible de caricatures antisémites. Quand éclate l'affaire Dreyfus, elle renonce même à faire jouer sa pièce à Rennes au moment du procès pour ne pas détourner l'attention. Au lendemain de la publication dans *L'Aurore* du texte d'Émile Zola «J'accuse», le 13 janvier 1898, elle lui écrit: «Laissez-moi vous dire, cher grand maître, l'émotion indicible que m'a fait éprouver votre cri de justice [...] À vous que j'aime depuis longtemps je dis merci, merci de toutes les forces de mon intuition douloureuse, qui me crie: il y a crime, il y a crime, il y a crime! Merci, Émile Zola, merci, Maître aimé. Merci, merci au nom de l'éternelle justice.»

Comment expliquez-vous toutes ses extravagances?

Son entourage a du mal à lui tenir tête. Elle dort dans un cercueil, possède un squelette, vit dans une jungle, entourée d'un alligator, d'un puma, d'une panthère, d'un serpent... Quand je tourne avec des animaux sauvages, je crains toujours qu'ils bondissent et m'arrachent le visage. Sarah, elle, n'avait peur de rien. Elle demande même à son médecin personnel de lui greffer une queue de tigre sur les reins, mais il refuse. Sa notoriété est inimaginable pour l'époque. Elle parvient à faire rayonner dans le monde la culture et le luxe français. Elle va au-delà de la langue, au-delà des

Bio express Sandrine Kiberlain

Comédienne, chanteuse et réalisatrice, Sandrine Kiberlain est née à Boulogne-Billancourt le 25 février 1968. Elle commence sa carrière à la fin des années 1980, après des études au Cours Florent et au Conservatoire national supérieur d'art dramatique. Dès ses premiers rôles, elle impose sa présence singulière, tout en force et sensibilité. César du meilleur espoir féminin 1996 pour son interprétation dans *En avoir (ou pas)*, de Lætitia Masson, puis César de la meilleure actrice pour *9 mois ferme* en 2012,

après avoir été nommée pour *Mademoiselle Chambon* (2009). Par ailleurs, elle publie avec succès un album de chansons en 2005. En 2016, elle réalise son premier court-métrage, *Bonne figure*, et en 2021 son premier film, *Une jeune fille qui va bien*. Au fil des ans, Sandrine Kiberlain a exploré des rôles variés et s'est imposée comme une actrice polyvalente, douée, remarquée et remarquable. Elle interprète avec brio le rôle-titre de Sarah Bernhardt dans le film de Guillaume Nicloux, en salle le 18 décembre.



mots. L'émotion qu'elle transmettait par le jeu dépasse les frontières. Les soldats de la Grande Guerre pleurent quand elle monte sur scène et joue pour eux. Sarah avait la possibilité de changer les choses. Quand on a ce pouvoir, on fonce.

Pourquoi Sarah Bernhardt s'engage-t-elle auprès des soldats?

Parce que c'est une vraie patriote. Elle se met à la place des gens, elle a une empathie envers ceux qui souffrent. Enfant, elle a connu la douleur et a cette capacité de la décoder chez les autres. Elle a de la compassion pour ces jeunes soldats qu'on envoie au front et se sent investie d'une mission. Elle est à contre-courant des artistes égocentriques, tout en ayant un ego hors norme. Lors de la guerre de 1870 contre les Prussiens, elle transforme le théâtre de l'Odéon en « ambulance militaire » pour soigner les soldats blessés. Elle les veille la nuit en récitant des poèmes. À 70 ans, amputée de la jambe droite en raison d'une tuberculose osseuse, portée sur une chaise d'impératrice byzantine, elle rejoint le Théâtre aux armées et joue allongée ou assise devant les poilus pour soutenir le moral des combattants.

A-t-elle fait progresser la cause féminine?

Sans aucun doute. Elle libère la femme physiquement en bannissant le corset, ce carcan qui impose une frontière avec les hommes et entrave la femme. Elle fait l'amour avec des hommes, des femmes, parfois les deux à la fois. Ses amis sont ses amants, elle les aime entièrement. Elle désacralise la sexualité, joue des rôles d'hommes, de femmes, réécrit les pièces, dirige un théâtre, gère elle-même sa fortune, indifférente à toutes les conventions, à une époque où tout cela est inconcevable. Quand, en 1897, Edmond Rostand écrit *Cyrano de Bergerac*, un personnage masculin, elle répond : et alors ? Trois ans plus tard, elle interprète le fils de Napoléon I^{er} dans *L'Aiglon*, du même Rostand. Elle est résolument moderne.

“La côtoyer de si près m'a donné envie d'une liberté de jeu, d'une liberté de parole que j'ai et que je n'utilise pas en dehors de mes rôles”

Bio express Sarah Bernhardt

Sarah Bernhardt est née le 22 octobre 1844 à Paris. Délaissée par sa mère, elle grandit dans une ferme bretonne puis dans un couvent, où elle envisage de devenir religieuse, avant d'être reçue au Conservatoire d'art dramatique de Paris. Elle entre et quitte avec éclat la Comédie-Française à deux reprises, avant de créer, en 1880, sa propre troupe. Dans ses Mémoires, écrits en 1898 et publiés en 1907, elle raconte avec beaucoup d'esprit l'hostilité des milieux conservateurs et la fascination qu'elle exerce sur les foules par ses excentricités et

son génie. Tragédienne flamboyante, Sarah Bernhardt fut aussi autrice (théâtre, romans, récits), peintre et une remarquable sculptrice. Dès 1875, elle expose au Salon, puis dans des galeries à Londres, Vienne et New York, au gré de ses tournées. En 1878, elle est méchamment caricaturée par la presse. « Saloperie que cette sculpture », décrète Auguste Rodin en découvrant ses œuvres. Le 26 mars 1923, le gouvernement français lui refuse les obsèques nationales, mais 600 000 personnes l'accompagnent au cimetière du Père-Lachaise.

Votre vie sera-t-elle différente après avoir interprété Sarah Bernhardt?

Il y a eu une alchimie entre elle et moi, une liaison très émue. On ne devient pas actrice par hasard, on choisit ce métier pour combler des manques, être un autre, jouer avec le temps, faire un pied de nez à la mort. Côtoyer de si près Sarah m'a donné envie d'une liberté de jeu, d'une liberté de parole que j'ai et que je n'utilise pas en dehors de mes rôles. Sarah Bernhardt était forte, courageuse, aussi exigeante vis-à-vis d'elle-même que des autres, trop singulière pour être comparée, trop entière pour se laisser impressionner. Elle fait partie de ces rares personnes capables de changer un être humain : elle m'a grandi et donné davantage confiance en moi.

SARAH BERNHARDT, LA DIVINE, en salle le 18 décembre. Réalisé par Guillaume Nicloux, avec Sandrine Kiberlain dans le rôle-titre, ce film, qui n'est pas un biopic, s'attache à la plus douloureuse histoire d'amour de la comédienne et éclaire d'un jour nouveau sa personnalité complexe.

Exerçant dans la plus fameuse maternité de Paris, le Pr Tarnier se donne pour mission, en 1880, de sauver les prématurés. Il va arracher à la mort des milliers de nouveau-nés grâce à... des oiseaux exotiques!

PAR JEAN-NOËL FABIANI-SALMON – ILLUSTRATION D'ANTOINE MOREAU-DUSAULT

N

ous sommes en 1880, le professeur Stéphane Tarnier (1828-1897), chirurgien-chef de la fameuse maternité de Port-Royal, est au sommet de sa gloire. Il vient, à force de rigueur, de faire régresser le spectre des fièvres puerpérales, qui continuaient à faire des ravages dans les hôpitaux. Il a, pour tout dire, ainsi sauvé

les maternités hospitalières, menacées de fermeture au profit de l'accouchement à domicile, tant leurs résultats étaient catastrophiques.

À l'époque, les femmes issues de la bourgeoisie accouchent chez elles et seules les pauvres ou les filles dites «de mauvaise vie» sont conduites, parfois manu militari, vers l'Assistance publique, car elles préfèrent accoucher dans la rue plutôt que risquer leur vie et celle de leur enfant. Tarnier ignore pourtant le travail de Semmelweis (1818-1865), qui recommandait, quelques années plus tôt, de se laver les mains régulièrement. Il croit encore que l'infection est transmise par voie

aérienne, ce qui lui fait séparer de façon stricte les accouchées saines et malades. Mais sur les conseils de son assistant Jacques Amédée Doléris (1852-1938), il propose aussi l'utilisation de compresses phéniquées sur les parties génitales, selon les principes du Britannique Joseph Lister (1827-1912).

Inventer la pédiatrie néonatale

Ainsi, malgré cette incompréhension des véritables causes, il parvient à réduire la mortalité dans son service. En médecine aussi, on peut avoir de la chance... Sa réputation s'est encore accrue quand il a mis au point de nouveaux for-

ceps, qui permettent une traction plus facile dans la filière pelvienne que celle pratiquée par ses prédécesseurs. Bien entendu, il est très critiqué par certains de ses confrères, mais il sait garder une mesure et une affabilité qui confortent son avis dans toutes les controverses du temps, sa rondeur et son sourire contrastant avec les termes parfois franchement grossiers de ses contradicteurs.

Mais, au fond de lui, une idée le taraude. Il partage l'avis de son élève Pierre Budin (1846-1907): être accoucheur c'est bien, prendre soin des femmes qui accouchent, c'est la moindre des choses, mais il faut aller plus loin et

s'occuper aussi, des petits bouts de chou que l'on met au monde – car ils représentent le but de leur travail. Or la pédiatrie néonatale n'existe pas, pas encore, il faut l'inventer. C'est donc à eux, les accoucheurs, de prendre soin de ces bébés. Et particulièrement de ces prématurés qui meurent quelques jours après la naissance, comme s'ils ne pouvaient pas supporter de ne plus être bercés par la chaleur de leur mère. La chaleur du ventre maternel, Tarnier en est persuadé, est au centre du problème! Il a essayé de calfeutrer ses petits prématurés dans la ouate hydrophile, entourés de bouillottes, mais rien n'y fait. La mortalité reste catastrophique.

Les couveuses du Jardin d'acclimatation

Or ce matin-là, Tarnier doit rencontrer M^{me} Odile Martin, directrice du nouveau zoo, construit au Jardin d'acclimatation du bois de Boulogne. Voilà qui va lui changer les idées! Et voici la directrice qui guide, tout en parlant, l'imposant Tarnier, lorgnon en sautoir et rosette en boutonnière, vers les volières où sont exposés les oiseaux exotiques. C'est alors qu'Odile Martin expose au chirurgien les problèmes qu'elle a rencontrés pour acclimater ces espèces d'outre-mer aux rigueurs de la température parisienne. Elle lui montre, avec fierté, la salle où les poussins de ces volatiles sont placés dans des incubateurs. Ainsi, ils restent bien au chaud dans ces cou-



veuses, lui précise-t-elle. Ils peuvent ainsi survivre aux conditions d'un climat qui ne leur correspond pas, d'autant qu'ils sont privés de la couvade maternelle.

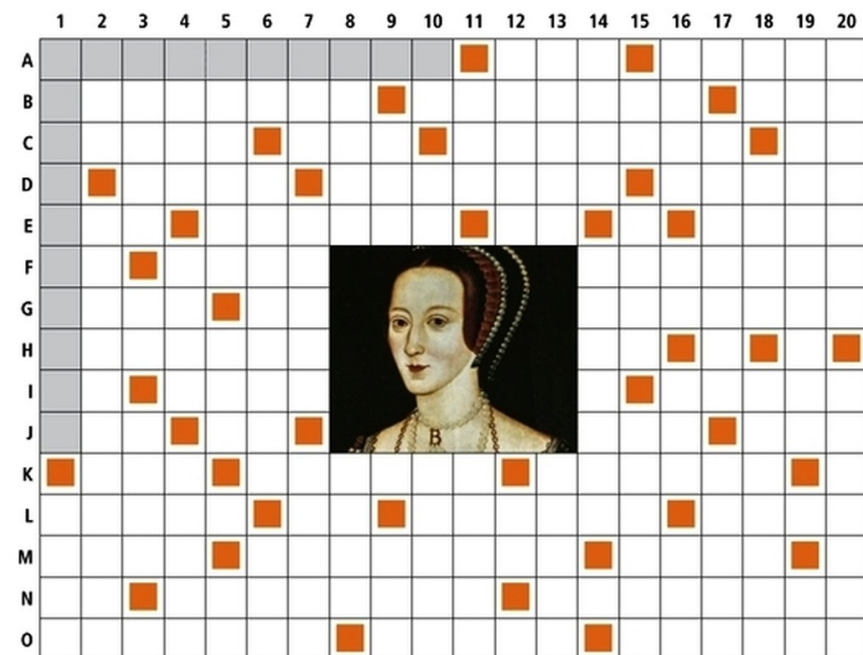
Le déclic est immédiat dans la tête de Tarnier. À peine revenu entre les murs de Port-Royal, il déclenche une effervescence digne des grands soirs d'accouchements de pleine lune! Et les

premiers incubateurs pour prématurés sont fabriqués dans les mois qui suivent. L'incubateur couveuse de Tarnier est une caisse en bois munie de réservoirs d'eau chauffée par une lampe à alcool, où l'enfant est maintenu dans une atmosphère de température à peu près constante de 37 °C. L'air que respire l'enfant est donc réchauffé et un système

de gavage par sonde, dont l'hygiène est assurée par les principes pastoriens de Budin, complète le dispositif. C'est un immense succès et le premier service pour enfants prématurés du monde. Le mot est resté. Et encore aujourd'hui les prématurés ont droit au passage en couveuse en souvenir des oiseaux exotiques du Jardin d'acclimatation.

HORizontalement : **A.** Personnage en illustration. Ancienne capitale royale de Birmanie. Napoléon y vainquit les Russes le 8 février 1807. - **B.** Elle recueillit Ulysse, échoué sur une plage de Phéacie après le naufrage de son navire. Maréchal d'Empire que Napoléon qualifia de « Bayard de l'armée française ». Ancienne capitale gauloise des *Vulgiens*. - **C.** Plateau de Syrie annexé par Israël en 1981. Un anglais ou un américain. Les accords qui y furent signés en 1925 visaient à assurer le respect des frontières de l'Allemagne. Est gardé précieusement à Fort Knox. - **D.** Surnom donné à un fossile d'hominidé découvert en Éthiopie en 1974. Victoire de Napoléon sur les Autrichiens en avril 1809. Héroïne de Lewis Carroll. - **E.** Doyenne de l'humanité. Comtesse polonaise qui devint l'épouse d'Honoré de Balzac. Village normand dont Gustave Flaubert se serait inspiré pour son roman *Madame Bovary*. Affluent de l'Isère. - **F.** Tantale. Évêque de Reims. Père d'*Antigone*. - **G.** Reine d'Aragon. Part de camembert ou tranche de jambon. Mal voyants. - **H.** Mouvement religieux à l'origine du protestantisme. Chef de tribu. - **I.** Voie de la France. Sanctuaire d'un temple grec ou égyptien. Ville du Brabant flamand. - **J.** Septième de l'alphabet grec. Dans les intentions de César. On peut en trouver dans les animaleries. Nudiste intégral. - **K.** Haut lieu de la mythologie grecque. Roi de Thèbes. Région d'Allemagne qui était habitée par les Suèves. - **L.** Point culminant des Pyrénées. Il a fait toute la lumière sur les pyramides d'Égypte. Furent soumis à un régime spartiate. Langage de programmation utilisé notamment en intelligence artificielle. - **M.** Elle accompagna Christophe Colomb en Amérique. Il fut le président du Præsidium du Soviet suprême de l'URSS de 1938 à 1946. Hugo lui a fait regarder Caïn. - **N.** S'est fait piétiner par les Grecs. Ancien archevêque de Paris. Un des chevaliers de la Table Ronde. - **O.** Grand d'Amérique. Russe ou Polonais. Déclaration d'Archimède.

VERTICALEMENT : **1.** Pays dont ce personnage a été la reine. Armateur normand que François I^{er} nomma gouverneur de Dieppe. - **2.** Cap au nord



d'Alicante. Empereur romain qui succéda à Jovien en 364. - **3.** Inexistante ou incompétente. Le genre de Jules Verne. Ville du Yémen. - **4.** Frère de Jacob. Ville-étape des Vosges. Personnage d'un roman éponyme de Chateaubriand. - **5.** Patrie de Gilles. Ancienne Égypte. Ruines irakiennes. - **6.** Langue de Roumanille. Amiral japonais qui organisa et dirigea l'attaque surprise contre Pearl Harbor en 1941. Vient après nu. - **7.** Langue de terre asiatique. Nemausus au temps des Romains. Une des neuf filles de Mnémosyne. - **8.** Il fut le premier président de la République élu démocratiquement après la « révolution des œillets ». Un des principaux représentants du surréalisme. - **9.** Théologien allemand, adversaire de Luther. Police des polices. - **10.** Drame d'Hiroshima. Petit kaon. Médecin français considéré comme le fondateur de la psychiatrie moderne (1745-1826). - **11.** Point de départ pour Einstein. Donnera la charge. - **12.** Arrose Bayonne. Accusateur public. - **13.** Station thermale associée à un régime. Où fut gravé le code d'Hammourabi. - **14.** Relatif à un certain fondement. Cité fondée en Égypte par l'empereur romain Hadrien. - **15.** Précieuse conjonction. Disciple de Bakounine. Poète latin originaire de Bordeaux.

- **16.** Empédocle serait mort en se jetant dans son cratère. Lac tout bleu. Elle nous protège des attaques de chasseurs. Fut battu par le roi de France. - **17.** Site préhistorique de Tanzanie où furent découverts le Zinjanthropus et de nombreux fossiles d'*Homo habilis*. Il nous a régales avec son *Buffet froid*. - **18.** Au-dessus du sol. Messagère antique. Qui ne dort plus. - **19.** Dernier livre du Nouveau Testament. Accord international. - **20.** Les traités qui y furent signés en 1713 mirent fin à la guerre de la Succession d'Espagne. Se livra à des attouchements ou fit des opérations malhonnêtes. ☐

Solution du n° 934

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
A	A	D	O	L	P	H	E	T	H	I	E	R	S		E	B	R	O	I	N	
B	R	A	M	E	A	U		A	A	R		H	A	N		O	U	D	R	Y	
C	M	U	R	U	R	O	A		D	A	G	O	B	E	R	T		E	M	S	
D	A	N	I		I	N	S	E		U	N	A	M	U	N	O		A	S		
E	N	O	S	S		A	S	S	I	S	E		E	T	I	R	A	E			
F	D	U	N	O	I	S									S	U	E	V	E	S	
G	C	O	R	I	O	N									I	L		A	D	E	R
H	A	L	B	E		U	A								S	E	L	L	E	R	S
I	R	O	L	L	O	N									S	A		S	U	A	
J	R	O	I		R	I	F								N	C	E		R		
K	E	S	A	U		O	O		A	T	H	A	M	A	S		L	C	I	F	
L	U	R	A	N	U	S		Y	E	N		B	L	U	C	H	E	R			
M	S		I	N		C	U	I	R	A	S	S	E		Z	A	I	R	E		
N	N	E	P	E	N	T	H	E	S		T	E	U	M	E	N	E		R		
O	E	M	I	L	E		E	Z	E	C	H	I	E	L		S	O	N	D	E	

Hors-série

Gags, intrigues, voyages... Plongez au cœur de 80 ans d'incroyables aventures



100 pages • 12,95 €

En vente actuellement chez votre marchand de journaux
et sur abonnement.leparisien.fr/hors-serie

Le Parisien



Permis de conduire

D

Depuis la fin des «trois jours» et du service militaire, il ne reste plus que deux occasions de se frotter à ceux de nos semblables que l'on a rarement l'occasion de rencontrer. D'abord, pour les citadins, les assemblées générales de copropriété, qui sont, au scalpel des humeurs françaises, les plus balzaciennes des réunions d'égoïsmes et de jalousies sociales. Ensuite, pour ceux qui conduisent, une étrange cérémonie de deux jours, les stages de récupération des points de permis. Je viens de l'expérimenter dans un village de ma campagne et en suis sorti aussi grisé qu'un anthropologue à qui on aurait permis de voyager après des années d'enfermement. Il y avait de tout dans ce stage, chauffeurs routiers, agriculteurs, représentants de commerce – et même un vétérinaire. Un inventaire à la Prévert!

Les délices byzantins du Code pénal

Je note au passage la subtilité de l'administration, qui, après vous avoir taxé en vous retirant vos points, vous taxe à nouveau pour les récupérer. Cela m'a fait penser au sketch du paysan de Fernand Raynaud («Ça eut payé...») vantant les mérites d'une nouvelle «moissonneuse-lieuse»: «Ça ramasse le grain; par derrière, vous avez une charrue de dix-sept socles, et par derrière ça resème le blé que vous avez récolté.» Mais revenons à notre stage. On commence par nous initier aux délices byzantins du Code pénal. On passe ensuite aux confessions façon groupe de parole des Alcooliques anonymes. Il y a ceux qui aiment un peu trop la bière, les accros au portable, les impatientes, les téméraires ou, comme moi, les grands distraits. Mais personne n'a jamais tort! «Les schtroumpfs (les gendarmes) nous attendaient à la sortie du resto. On a été dénoncés», dit l'un. «Je me suis pris un

matelas», dit un autre. Je croyais qu'il avait été victime d'une sorte de crash mou, mais non: un matelas s'était détaché du toit d'une voiture pour atterrir sur son pare-brise! Puis nous avons eu droit à une description quasi ontologique de notre cerveau. Comment séparer le risque du désir et du plaisir? nous a-t-on demandé. De quoi me plonger dans des abîmes de perplexité. Du plaisir, il ne restait plus grand-chose à la fin du stage, sinon la mélancolie de mes souvenirs... Autrefois, la voiture était une chance, l'occasion de notre liberté; elle n'est plus qu'un usage, voire le signe de notre asservissement. Elle nous surveille, nous bipe sans arrêt par les progrès de l'électronique, elle nous punit et nous corrige. Nous étions les maîtres, nous sommes devenus des esclaves. Ah! la Simca Beaulieu bleu et blanc de mon père, les cartes Michelin jaunes couvertes de signes, les chemins de traverse et la griserie des départs sans idée de retour. J'avais appris par un lecteur passionné de vieilles voitures que la première auto de ma famille, acquise par mon arrière-grand-père en 1905, était une Tonneau Corre quatre places de type G, construite à Levallois. Le monde d'avant! Et ma mère me racontait qu'en voyage, la nuit, dans les années 1930, on la faisait monter sur le toit de la Rosengart familiale, une lampe torche à la main, pour déchiffrer les petits panneaux indicateurs bleus placés très haut sur les murs des maisons, à la sortie des villages. Aujourd'hui, on ne voyage plus, on se déplace. On ne lit plus ses cartes, on se sert du GPS. C'est tout juste si l'on n'a pas oublié la couleur rose de nos anciens permis. Les 18000 morts de 1972 ont tout changé. Nous n'avons plus la permission de nous évader, nous avons l'obligation de rester en vie. ■

E. de Waresquiel

“Autrefois, la voiture était une chance, elle n'est plus que le signe de notre asservissement. Elle nous bipe sans arrêt, nous punit et nous corrige”

Régal

Une histoire de passion

Des recettes
créatives

Des secrets
de chefs

Des produits et
des hommes

Des reportages
gourmands
en France et
dans le monde

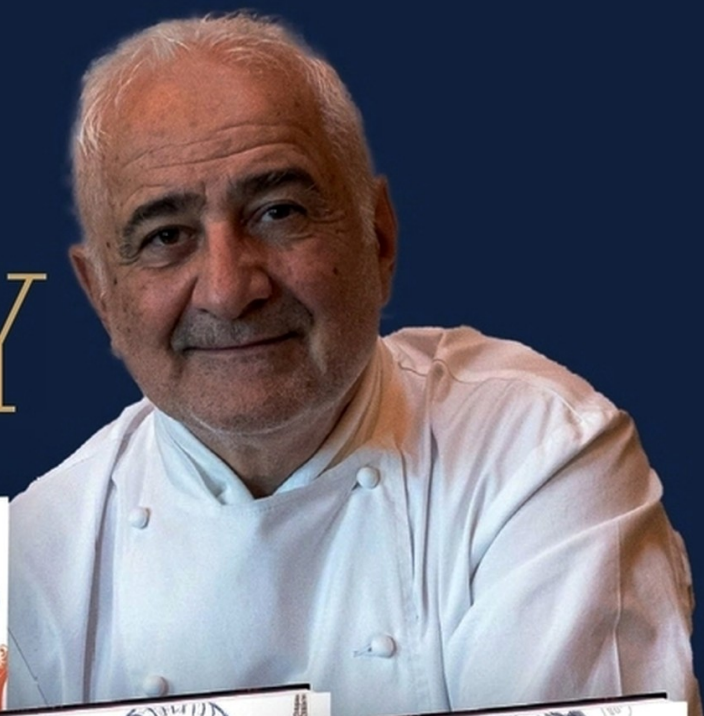
Retrouvons-nous

ici
ou là



L'histoire
de la littérature
cuisinée par

GUY SAVOY



HERSCHER