

La bonne chère

Après les femmes, l'autre grande passion de Talleyrand était la table. A l'époque il passe pour un fin connaisseur de cet art en plein développement. Voici quelques citations d'Anthelme Brillat-Savarin, tirées de la Physiologie du goût, afin de vous mettre l'eau à la bouche :

« Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. » (Note1)

« Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil. » (Note1)

Au début du XIX^{ème} siècle, l'art du bien-manger connaît son plein épanouissement, d'ailleurs, le terme de gastronomie apparaît à cette époque. Le rôle de la table ne fait que s'accroître :

« Les repas sont devenus un moyen de gouvernement et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. [...] Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins. » (Note1)

L'usage de la bonne chère à des fins politiques par Talleyrand date de son élection aux Etats Généraux. Durant le carême de 1789, il était à Autun pour se faire élire par ses ouailles et fit passer par sa ville la malle-poste de Paris à Lyon ce qui permit de bénéficier d'une marée fraîche et plus abondante. Pour décider en sa faveur les plus hésitants, de tous les moyens, Mgr de Talleyrand-Périgord employa celui qui était le plus propre à chatouiller leur vanité : « l'honneur d'être admis à sa table, délicatement servie, fut un de ceux à l'aide desquels il tâcha de flatter les électeurs et de se ménager des voix sûres. » (Note2)

A ce propos, une caricature publiée à Paris représentait l'évêque d'Autun tenant à la main une ligne au bout de laquelle passait un poisson « à l'attrait duquel des ecclésiastiques groupés ne savaient pas suffisamment résister. »

Une autre anecdote concernant Talleyrand et la table est, elle aussi, liée à un poisson. C'est l'histoire d'un saumon : au moment de servir un superbe saumon frais aux invités admiratifs, le valet se prit les pieds dans le tapis, renversant le saumon par terre, devant les yeux des convives gênés et déçus. Le maître de maison restant, comme à son habitude, impassible, ne fit aucune remarque et se contenta de faire signe à un autre serviteur qui revint rapidement des cuisines avec un saumon encore plus beau. Le cynisme du maître était en action. Il avait reçu deux saumons par la malle-poste, n'en ayant l'usage que d'un, vu le petit nombre de convives, il avait organisé de toutes pièces, cette mise en scène qu'il est étonnant de ne pas retrouver chez Guityry.

Si l'on parle de bonne chère associée à Talleyrand, on ne peut pas oublier le grand cuisinier français, Monsieur Carême (Marie-Antoine) (Paris, 1784 idem, 1833). Il fut au service de Talleyrand, durant le congrès de Vienne, puis des principales cours d'Europe. Ici, certains y voient encore la marque de Talleyrand qui l'aurait utilisé comme espion. Il est, surtout, le créateur de la grande cuisine française. Il rédigea le *Pâtissier pittoresque* (1815), le *Maître d'hôtel français* (1822). Talleyrand a remarqué Antonin Carême pour la première fois alors que celui-ci achevait son apprentissage chez le célèbre pâtissier Bailly, rue Vivienne. Carême dut-il, par la suite, sa carrière à Talleyrand ?... C'est fort probable. C'est lui qui ouvre le film *Le Souper*, où le valet lui fait remarquer qu'il a préparé un souper de roi ou de reine, pour les deux révolutionnaires. Puis le film est entrecoupé par le service du souper. On a, entre autre, Talleyrand proposant : « *du foie gras truffé du Périgord de chez moi* ». Méchamment on peut rajouter la citation de Louis XVIII : « Les Talleyrand ne se trompent que d'une lettre dans leurs prétentions: Ils sont du Périgord, [comme le foie gras] et non de Périgord. » (Note3)

Égaillez vos papilles car voici le menu : asperges en petits pois, dont Talleyrand nous donne les détails de la recette, cul d'artichaut à la ravigote, saumon à la royale, provenant du Rhin, filets de perdrix à la financière, le tout arrosé au champagne.

Il est intéressant de voir que ce film, l'un des principaux du corpus tourne autour d'un repas chez Talleyrand : *Le Souper*, rien que le titre est tout un symbole.

Le déjeuner moderne, repas dont la grillade était le centre, en quelque sorte inventé par ou pour les députés de la constituante, était pris vers onze heures et l'on dînait à six heures. Un repas sortait vaincu de cette période : Le souper.

C'était normal. Malgré son nom d'origine si paysanne, le souper n'avait brillé, en tant que repas, qu'au sommet de la vie de société, à la fin de l'ancien régime. Le dîner était alors écourté, parce qu'on allait au spectacle, et on soupait en rentrant du théâtre, à neuf heures du soir.

Talleyrand a traversé cette période révolutionnaire en étant fidèle à son ventre : le souper était son principal repas de la journée. En voici un rappel : « Vous savez la nouvelle, l'excommunication ; venez me consoler et souper avec moi. Tout le monde va me refuser le feu et l'eau ; ainsi, nous n'aurons ce soir que des viandes gelées et nous ne boirons que du vin frappé. » (Note4)

Le matin, plusieurs tasses de camomille lui servaient de petit déjeuner. A midi il se contentait d'absorber une ou deux soupes. Talleyrand passe chaque matin une heure dans ses cuisines. Il est là, en toute liberté. Il prend des nouvelles de chacun, lutine les servantes. Il s'enquiert auprès des laquais de ce qu'ils ont entendu dire par les invités du dîner de la veille. Enfin, il participe à l'élaboration du dîner du soir.

Les mauvaises langues disaient que le seul maître qu'il n'ait jamais trahi est le fromage de Brie. Dans *Le Souper*, Fouché lui dit : « *à votre table on ne peut pas penser à changer de régime.* »

On peut manger de tout. On se souvient du mot de Talleyrand, « *Et l'on en parle !* » (repris dans le film à propos du cognac), qui stipulait que le commentaire d'un souper gourmand était au menu des gens d'esprit. Voulait-on par-là nourrir la verve des convives, les approvisionner de mots ou de traits d'esprit ? On peut ici avoir en tête le film *Ridicule*, où l'on a des phrases du style : Vous faut-il souper pour avoir de l'à-propos ?

Le film tient son titre, entre autres, de plusieurs scènes de soupers où l'on sert à chaque fois un cuisant ridicule à l'un des convives. Dans celui où la victime est Ponceludon de Malavoy, le jeu consiste à demander aux convives d'improviser un mot d'esprit, le moins bon devant quitter la table, pour ne pas être treize.

Sur la bonne chère, on ne peut oublier cet événement que fût le congrès de Vienne. Tout n'y était que fêtes et ripailles. Le Congrès de Vienne s'ouvre, sur cette réplique du prince de Bénévent à Louis XVIII : « *Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions.* »

Rappelons qu'au congrès, c'est avec des soupers fins, préparés par Carême, que Talleyrand sut se faire entendre. Ses convives et ennemis de la veille sortaient de chez lui titubant de bonheur, prêts à céder aux pires arrangements.

Sur le congrès le corpus comprend deux films *Le congrès s'amuse* d'Eric Charell et de Jean Boyer en 1931 où Talleyrand est interprété par Jean Dax et celui de Geza von Radvanyi en 1966. Il s'agit de comédies musicales d'un ton assez léger. On ne pense qu'à danser et à manger. En Autriche la part belle est laissée aux desserts qui sont proposés à toute heure du jour. Ici les pâtisseries de ville sont des monuments et les gâteaux un patrimoine national comme la Sachertorte, gâteau au chocolat qui ravit Talleyrand. L'on raconte

que Metternich voulut bien lui confier le secret des Kwetschenknödel, prunes enrobées de pâte à choux. Voilà une part risible, peut-être, mais réelle de l'activité des deux grands diplomates.

Si tout est politique, alors sûrement la table est une tribune où ceux qui savent la pratiquer peuvent aller loin, et Talleyrand peut y être considéré comme un maître. C'est d'ailleurs, dans cet esprit que Napoléon qui n'aimait pas rester à table, avait demandé à son ministre de recevoir, quatre fois par semaine, à dîner trente-six invités, afin que tout ce que la France compte d'hommes de valeur et d'amis étrangers y soient fiers d'être conviés.

Voici donc, après la vie publique, dressée la vie privée de Talleyrand qui lui vaut l'appellation de Vice par Chateaubriand.

Patrick PRUNIER

Références :

- 1 - Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, Méditation III, de la gastronomie*
- 2 - M. Devoucoux, *Le Prince de Talleyrand, Annales de la Société éduenne, 1853.*
- 3 - Lacour-Gayet (George), *Talleyrand, p. 19*
- Voir supra, p. 171.