

ERIC BIRLOUEZ

À TABLE AVEC LES GRANDS PERSONNAGES DE L'HISTOIRE



Éditions **QUEST-FRANCE**



SOMMAIRE



11	Introduction
12	Les Pharaons
18	Les dieux de l'Olympe
22	Vercingétorix
26	Jésus
30	Les empereurs de Rome
36	Charlemagne
40	Aliénor d'Aquitaine
44	Saint Louis
48	Marco Polo
54	Jean XXII, pape d'Avignon
58	Philippe le Bon
62	Christophe Colomb
66	François I ^{er}
70	Henri VIII
74	Henri III
80	Henri IV
84	Louis XIV
90	Louis XV
94	Catherine II de Russie
98	Qianlong
102	Louis XVI
106	Napoléon I ^{er}
110	Les présidents de la V ^e République
114	Anecdotes
120	Crédits
125	Bibliographie



Jean XXII, pape d'Avignon



De tous les papes qui s'installèrent à Avignon au XIV^e siècle, Jean XXII s'est distingué par ses habitudes alimentaires. Pendant tout son pontificat, il s'est nourri d'une étrange « cuisine blanche ».

LA « CUISINE blanche »

À la mort de Clément V, les cardinaux, réunis en conclave, ne parviennent pas à s'entendre sur le nom du futur pontife. Il leur faudra plus de deux ans pour lui choisir enfin un successeur. Pourtant, l'homme qu'ils ont élu est loin de faire l'unanimité, sauf sur un point : il fera un excellent pape de transition. En effet, ce frère vieillard – il a plus de 70 ans – ne devrait pas tarder à mourir... ce qui permettra de réunir un nouveau conclave. Sa fin semble d'autant plus proche que le futur Jean XXII n'avale que du bouillon et quelques fruits, une frugalité rare chez les princes de l'Église à cette époque. Mais cet homme « en bout de course » retrouve, comme par miracle, une énergie telle qu'il régnera dix-huit années ! Tout au long de son pontificat, il décide de ne manger et boire que « blanc » : son alimentation est constituée de lait, de blancs d'œufs battus, de morue, de pâtés de brochets et d'anguilles, de « blanc-manger » (un plat médiéval à base de blancs de poulet et de lait d'amandes) et de fromages de chèvre.



D'où venait cette obsession ?

Plusieurs hypothèses ont été avancées...

Le blanc, couleur des vêtements du pape, symbolise l'innocence, la pureté et le divin. Ce choix pourrait aussi exprimer le souhait de Jean XXII d'afficher une rupture avec l'alimentation riche et carnée des seigneurs laïcs de son temps. On a évoqué également la terreur qu'avait le Saint-Père d'être empoisonné : le blanc aurait alors agi alors comme une protection magique.



Le « papeton », spécialité culinaire d'Avignon

Il s'agit d'une sorte de flan confectionné à partir d'un mélange de pulpe d'aubergines et d'œufs battus, et qui est servi très frais. Son nom de « papeton » viendrait du fait qu'à l'origine il était cuit dans un moule en forme de tiare (la triple couronne d'or que portaient les papes autrefois).

Une expression... piquante

Clément VII, qui fut pape à Rome au début du XVI^e siècle, vouait à la moutarde une passion sans bornes. Pour bénéficier de ses faveurs, les ambitieux cherchaient à confectionner une moutarde agréable aux papilles papales. L'heureux élu ne manquait pas de s'enorgueillir ostensiblement des privilèges que son talent culinaire lui avait valu. De là vient l'expression : « il se prend pour le moutardier du pape », qui désigne une personne imbue d'elle-même.



Marie-Antoinette

A-T-ELLE VRAIMENT LANCÉ LA MODE DES CROISSANTS ?



L'épouse de Louis XVI est gourmande et elle aime confectionner biscuits à la cuillère, tartelettes, macarons et meringues. À cette reine originaire d'Autriche, on attribue également l'introduction en France du croissant. Mais il s'agit là d'une légende. Tout comme est légendaire le récit, souvent raconté, de l'origine de cette « viennoiserie »... Le croissant aurait été inventé en 1683, année du siège de Vienne par les Ottomans. Après la défaite des troupes turques, les boulangers de la ville auraient donné à leur création la forme de l'emblème de leurs ennemis, un croissant. L'histoire raconte que, travaillant de nuit dans leurs fournils aménagés dans des caves, ces boulangers auraient entendu les coups de pioche des soldats turcs et auraient donné l'alarme. Les militaires ottomans s'affairaient en effet à creuser des galeries en vue de placer des explosifs au pied des remparts de la capitale autrichienne.



Une Reine très « nature »

Dans le parc de Versailles, Marie-Antoinette a fait bâtir quelques chaumières qui constituent le « hameau » : elle échappe ainsi au protocole pesant et à la stricte étiquette de la cour. Adeptes de la nouvelle mode de l'époque, celle du « naturel », Marie-Antoinette y mange les légumes de son potager. Et comme les paysans, elle boit dans sa « laiterie » le lait à peine sorti du pis de ses vaches.



« S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche ! »

À l'automne 1789, les Parisiens ne peuvent plus acheter de pain tant son prix a flambé. Ils se rendent à Versailles pour crier leur colère à la face du couple royal. C'est alors que Marie-Antoinette aurait lancé ces mots terribles. En réalité, la formule était apparue sous la plume de Jean-Jacques Rousseau bien avant cet événement. De plus, l'écrivain attribue la phrase à une certaine « princesse » et pas du tout à la reine des Français.



PETITS OISEAUX ET PETITS POIS À LA MARIE-ANTOINETTE

Après avoir visité sa petite ferme et son jardin, Marie-Antoinette en rapportait de grandes brassées de fleurs ainsi que les petits oiseaux qu'elle avait pris dans son filet et qui allaient entrer dans la composition de cette soupe.

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients

6 cailles

2 kg de petits pois en cosses ou 1 kg de petits pois écossés

70 g de lard fumé découpé en gros lardons

4 gousses d'ail frais (ou 2 gousses séchées)

1 oignon

4 brins de cerfeuil

4 brins de coriandre

2 brins d'origan frais

2 brins de thym

15 cl de crème liquide

1 c. à soupe de fécule de pomme de terre

60 cl de bouillon de volaille

2 c. à soupe d'huile d'olive

40 g de beurre

15 cl de vin blanc

2 à 3 c. à soupe de cognac

Sel, poivre

- Écosser les petits pois. Effeuilier les herbes et les ciseler grossièrement. Hacher finement l'ail. Mélanger les herbes, l'ail, le sel et le poivre. Farcir les cailles de ce mélange. Terminer par un gros lardon au cœur de chaque caille. Faire chauffer le bouillon dans une casserole.

- Verser l'huile d'olive dans la cocotte et faire dorer les cailles de tous les côtés sur feu vif. Quand elles sont bien dorées, les retirer. Peler et émincer l'oignon, puis l'ajouter avec le reste du lard. Ajouter les cailles, puis arroser d'une petite louche de bouillon bien chaud pour déglacer les sucs. Verser une giclée de cognac et flamber le tout. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter 5 min. Baisser le feu, arroser avec 20 cl de bouillon, couvrir et laisser frémir 20 à 25 min.

- Pendant ce temps, verser les petits pois dans une casserole avec le reste de bouillon, soit environ 35 cl, et 20 g de beurre. Saler, porter à frémissement et couvrir. Laisser frémir 5 à 8 min selon la fraîcheur et la taille des petits pois.

- Chauffer la crème, incorporer la fécule et remuer vivement. Quand les cailles sont presque cuites, prélever un peu de leur jus de cuisson pour délayer le mélange crème-fécule avant de le verser dans la cocotte. Laisser chauffer sans bouillir avant de servir. Ajouter 20 g de beurre frais aux petits pois quand ils sont cuits.

- Dans des assiettes légèrement creuses, verser une louche de petits pois. Déposer une caille dessus. Arroser d'une bonne louche de sauce. Décorer éventuellement avec une branche d'herbe aromatique. Servir bien chaud.

MERINGUES

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min

Ingrédients

2 blancs d'œufs à température ambiante
120 g de sucre glace

- Battre les blancs au fouet électrique. Laisser tourner 10 min en commençant à petite vitesse, puis en allant de plus en plus vite.
- Attendre 10 min.
- Recommencer à fouetter les blancs en ajoutant le sucre glace petit à petit. Commencer à petite vitesse puis aller de plus en plus vite, durant 10 min.
- Sur une plaque allant au four, étaler une feuille de papier sulfurisé.
- Répartir la préparation selon le nombre de meringues souhaitées.
- Cuire pendant 50 min à 130 °C (th. 4-5) en laissant la porte du four légèrement entrouverte. Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre le four et laisser les meringues y refroidir complètement.

BRIOCHE PERDUE DE MARIE-ANTOINETTE

Un clin d'œil à la célèbre phrase que la légende attribue à la reine :
« Si le peuple n'a plus de pain, qu'il mange de la brioche ! »

Ingrédients

4 tranches de brioche

15 cl de lait

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

Beurre pour la cuisson

Confiture à l'orange, glace à la cannelle

ou salade de fruits rouges en accompagnement

- Dans une assiette creuse, battre l'œuf en omelette, délayer le lait et ajouter le sachet de sucre. Bien mélanger.
- Faire tremper au fur et à mesure les tranches de brioche, d'un côté puis de l'autre.
- Faire chauffer une poêle avec le beurre. Cuire au fur et à mesure les tranches de brioche afin qu'elles soient d'une belle couleur dorée.
- Servir avec l'accompagnement. Éventuellement, saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Le « diable boiteux » ÉTAIT AUSSI FIN GASTRONOME QU'HABILE DIPLOMATE

Même s'il n'est pas gourmet, loin s'en faut, Napoléon a bien conscience du rôle politique que peut jouer une bonne table. Il confie cette mission à Talleyrand, son ministre des Relations extérieures. Plusieurs fois par semaine, le grand diplomate convie hommes d'Etat et ambassadeurs étrangers à des repas d'exception. Pour leur offrir l'excellence culinaire, il recrute le plus grand de tous les chefs de l'époque : Antonin Carême. Les plats servis à son domicile parisien de la rue Saint-Florentin (à l'angle de l'actuelle place de la Concorde) débordent de poissons, d'huîtres, de foie gras, d'asperges, de volailles, de truffes... Mais Talleyrand sait se modérer : il goûte les mets mais ne termine pas son assiette, il déguste les vins avec mesure... ce qui ne l'empêche pas d'émettre un verdict très sûr. Par l'étendue de ses connaissances culinaires et œnologiques, il parvient même à « bluffer » le grand Carême !



Le service « à la française » est toujours en vigueur

Si les menus de l'hôtel Kaunitz (voir encadré ci-dessous) ne nous sont pas parvenus, on sait néanmoins que les repas comportaient trois services de 24 plats chacun ! Mais comme il s'agissait d'un service dit « à la française », aucun convive – heureusement pour lui – ne goûtait des 72 plats présentés : il ne mangeait que les mets disposés devant lui.



Espionner sous couvert de régaler

Après la première abdication de Napoléon I^{er} en 1814, les nations victorieuses se réunissent à Vienne pour décider du sort des territoires repris à l'Empereur. Talleyrand part y représenter la France... avec la ferme intention d'utiliser son arme favorite, celle du banquet, pour espionner les princes et les diplomates étrangers. À l'hôtel Kaunitz où il s'est installé avec Antonin Carême, il organise des dîners luxueux. Bonne chère et bons vins aidant, les invités en oublient leur discrétion et laissent filtrer des informations qui auraient dû demeurer secrètes. Le lendemain, Talleyrand n'a plus qu'à « debriefer » les valets sur ce qu'ils ont entendu la veille pendant leur service.



MACARONIS À LA MILANAISE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min - Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients

500 g de macaroni
30 g de beurre
75 g de parmesan
50 g de jambon cuit
50 g de champignons de Paris
100 g de sauce tomate
1 petit verre de madère
Sel fin, poivre du moulin

- Nettoyer et couper en lamelles les champignons de Paris. Couper le jambon en dés.
- Verser les macaronis dans une casserole d'eau bouillante salée. Cuire 12 min environ.
- Faire revenir à feu vif les champignons dans un peu de beurre pour qu'ils perdent leur eau. Ajouter les dés de jambon et le petit verre de madère. Faire réduire de moitié et ajouter la sauce tomate.
- Égoutter les macaronis et y ajouter le beurre et le parmesan.
- Bien mélanger et verser la sauce par-dessus.

POULET MARENGO

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min - Cuisson : 1 h 10

Ingrédients

1 poulet d'environ 2 kg,
coupé en morceaux
12 champignons de Paris
6 tomates
2 oignons
1 gousse d'ail
60 g de beurre
40 g de farine
20 cl de fond blanc de volaille
20 cl de vin blanc sec
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de cognac
1 cuillerée à soupe de persil haché
Sel, poivre

- Peler les oignons et l'ail. Ciseler les oignons et écraser l'ail.
- Saler et poivrer les morceaux de poulet.
- Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile. Faire rissoler les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Ajouter les oignons et l'ail. Bien remuer pour qu'ils dorent sans brunir.
- Incorporer peu à peu le fond blanc de volaille, le vin blanc et porter à ébullition.
- Baisser le feu et poursuivre la cuisson (frémillante) pendant 30 min.
- Monder les tomates, les épépiner et les hacher grossièrement.
- Nettoyer les champignons, les laver rapidement à l'eau froide, les essuyer et les émincer.
- Ajouter les tomates et les champignons à la préparation, assaisonner, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20 min, jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
- Remuer de temps en temps pour éviter que la sauce n'attache au fond de la cocotte.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le cognac à la sauce.
- Saupoudrer de persil haché.
- Servir très chaud.

GÂTEAU FRANCO-RUSSE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min - Refroidissement : 1 nuit
Cuisson : 30 min

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
100 g de sucre
100 g de beurre
33 cl de lait
2 jaunes d'œufs
1/2 sachet de sucre vanillé
1,5 cuillerée à soupe de farine

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Couper des ronds dans la pâte feuilletée avec l'aide d'une grande assiette.
- Les cuire au four, ainsi que les restes de pâte, pendant 20 min. Laisser refroidir. Émietter les restes de pâte et réserver.
- Mettre le lait à chauffer dans une casserole.
- Dans un saladier, battre énergiquement les jaunes avec le sucre, puis rajouter la farine et bien mélanger.
- Ajouter le lait bouillant sans jamais cesser de battre.
- Verser le mélange dans la casserole, et chauffer à nouveau. Aux premiers bouillons, retirer la casserole du feu. Laisser tiédir.
- Lorsque la crème est tiède, ajouter le beurre à température ambiante coupé en morceaux. Mélanger jusqu'à ce qu'il se soit bien dissous dans la crème. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.
- Lorsque les ronds de pâte ont bien refroidi, monter le gâteau en alternant un rond de pâte et une couche de crème.
- Terminer par une couche de crème. Saupoudrer le gâteau des restes de pâte émiettés.
- Placer au frais pour une nuit et déguster bien froid le lendemain.

LES PRÉSIDENTS

DE LA V^E RÉPUBLIQUE

L'intérêt que chaque Président a porté à la nourriture, ainsi que ses habitudes et préférences alimentaires ont laissé dans l'opinion des images contrastées...

Du potage du GÉNÉRAL au revigorant bœuf-carottes de GEORGES POMPIDOU

Charles de Gaulle, le premier président de la V^e République, fait preuve de frugalité et de simplicité. Cette tempérance s'accorde à l'époque : les Français ont encore la douloureuse mémoire des privations alimentaires des années de guerre, et tout excès du locataire de l'Élysée les aurait sans doute heurtés. La modération de De Gaulle n'était cependant pas feinte : sa stricte éducation, familiale puis militaire, l'y conduisait tout naturellement. Seule (surprenante) exception : le goût prononcé du Général, né à Lille, pour la bouillabaisse marseillaise !

Avec son successeur, Georges Pompidou, le changement est radical. Né dans un village du Cantal, ce petit-fils de paysan et fils d'instituteur ne se contente pas, comme de Gaulle, d'un « simple potage » suivi d'un plat léger. À sa table, il veut du foie gras en entrée et des mets du terroir consistants, à l'image des spécialités culinaires de son Auvergne natale. Les cuisines de l'Élysée, qui voient leurs effectifs multipliés par deux, s'affairent chaque jour à préparer des plats en sauce longuement mijotés, comme la daube ou le bœuf-carottes.



Certains de nos chefs de l'Etat ont été perçus comme des bons vivants proches des Français. D'autres, au contraire, sont apparus comme les représentants d'une élite coupée du peuple. D'autres encore ont souffert d'une réputation d'austérité et de sévérité. Le rapport, spontané ou calculé, des hommes de pouvoir à l'alimentation est souvent présenté comme un révélateur de la relation qu'ils entretiennent avec leurs concitoyens.



La cuisine sophistiquée de Valéry Giscard d'Estaing

Comme Georges Pompidou, Valéry Giscard d'Estaing aime la table. Mais à la différence de son prédécesseur, il n'apprécie pas du tout la cuisine « paysanne » et certains aliments rustiques comme les lentilles. En revanche, il est séduit par la « nouvelle cuisine » qui naît au début de son mandat et dont les recettes bannissent les lourdes sauces et les longs mijotages qu'affectionnait tant Pompidou. En dehors des dîners officiels, Valéry Giscard d'Estaing préfère manger seul ou en famille devant la télévision, et se régaler d'œufs brouillés aux truffes, un de ses plats préférés.

Une anecdote le concernant est particulièrement... piquante. Un jour, le Président se rend en personne dans les cuisines de l'Élysée pour exiger, sans fournir d'explication, la suppression d'une décoration en sucre qui ornait le dessert qu'on venait de lui présenter. Il s'agissait d'une rose. Était-ce parce que cette fleur représentait l'emblème du principal parti d'opposition ?

La « soupe VGE » de Paul Bocuse

En 1975, Valéry Giscard d'Estaing décore Paul Bocuse de la Légion d'honneur (non pour ses talents culinaires mais pour ses faits d'armes durant la Seconde Guerre mondiale). Un repas est organisé à l'Élysée, pour lequel le célèbre chef prépare une soupe aux truffes. Celle-ci est servie dans un bol recouvert d'une croûte de pâte feuilletée qu'il faut préalablement casser avec sa cuillère. Cette « soupe VGE » est toujours à la carte du restaurant de Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la banlieue lyonnaise.

Éditeur : Matthieu Biberon
Coordination éditoriale : Lise Corlay
Collaboration éditoriale : Allison Godart, Anne-Sophie Matrat et Estelle Keravec
Conception graphique et mise en page : Cécile Gibbes
Photogravure : Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)
Impression : SEPEC, Peronnas (01)

© 2012, 2018 Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes
ISBN 978-2-7373-7713-6
N° d'éditeur 8808.01.1,5.05.18
Dépôt légal : mai 2018
Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr