

Sire, j'ai plus besoin de cuisiniers que de diplomates !

par Daniel Chartre

C'est la réponse célèbre que fit Talleyrand au Roi Louis XVIII qui désirait savoir si le chef de la mission diplomatique qui défendait les intérêts de la France au congrès de Vienne disposait d'un personnel suffisant pour accomplir sa mission.

Le postulat selon lequel un habile diplomate se doit d'avoir une table riche, abondante et de grande qualité pour symboliser avec éclat et faste la puissance et la richesse du pays, et surtout du souverain qu'il représente, existait depuis très longtemps. Tous les souverains des nations les plus puissantes attachaient une grande importance à son observance.

Les diplomates français étaient très soucieux de manifester avec éclat la puissance et la renommée du Roi soleil. Malheureusement, les fonds octroyés aux ambassadeurs pour tenir leur rang, bien qu'importants, étaient bien souvent insuffisants, car ils dépensaient sans compter. Cela les obligeait à puiser dans leur fortune personnelle pour financer les dépassements du budget alloué. Ce fut le cas du duc de Saint-Simon qui régla sur ses biens propres une partie de son ambassade en Espagne, où il se rendait au nom du Régent afin de solliciter la main de l'Infante pour le tout jeune Louis XV. Sa fortune personnelle, déjà malmenée par les énormes dépenses nécessaires pour tenir

son rang de duc et pair à la cour, fut tellement mise à mal qu'à la fin de sa vie il fut quasiment mis sous tutelle financière par ses créanciers.

L'art de la table, de tout temps, a été un élément de prestige. La grande variété des mets, leur abondance, la qualité des ingrédients, leur rareté et donc leur cherté, étaient autant de signaux. Les exemples de cette profusion ostentatoire sont célèbres, telle la fête donnée le 17 août 1661 par Nicolas Fouquet qui recevait le roi Louis XIV, sa famille et toute la cour pour l'inauguration de son château de Vaux-le-Vicomte. Son maître d'hôtel, le célèbre François Vatel, organisa une fête grandiose et somptueuse et un dîner de 80 tables, 30 buffets et cinq services. Cette réception, si elle précipita la chute de Fouquet, fit la réputation de son maître d'hôtel qui passa, après un exil temporaire, au service du grand Condé. Le 24 avril 1671, le prince, qui cherchait à se réconcilier avec le roi, donna une grande fête de trois jours et trois nuits, comprenant trois banquets somptueux. Cette fête fit entrer Vatel dans la légende mais lui coûta la vie !

« Qui n'a pas vécu dans les années voisines de 1789 ne sait pas ce que c'est que le plaisir de vivre », disait Talleyrand ; et ce plaisir de vivre passait, d'après lui par la gastronomie : il parlait



L'Hôtel de Gallifet côté jardin. Le bureau du ministre se situait à gauche, au rez-de-chaussée.

en connaissance de cause.

L'art de bien traiter était, de tout temps, pour Talleyrand, fils d'une très ancienne et très respectable famille, une obligation. Elle impliquait de recevoir des gens importants et influents à sa table, et celle-ci devait être digne de son statut.

« Tenir table » était donc pour Talleyrand une obligation sociale. Il s'en était fait un honneur. Pour tenir son rang, il avait besoin de beaucoup d'argent et il ne pouvait pas compter sur la fortune familiale pour soutenir un tel train de vie. Quand bien même le patrimoine de ses parents eût été suffisant, il

n'aurait pu en profiter que petitement, son infirmité l'ayant fait dépouiller de son droit d'aînesse au profit de son frère Archambaud. Ceci explique pour beaucoup l'acharnement que, sa vie durant, Talleyrand a mis à se procurer de l'argent, parfois par des moyens forts discutables.

Les réceptions et repas que donnait Talleyrand étaient toujours fastueux. Son premier coup d'éclat fut la fête du 3 janvier 1798 en l'hôtel de Galliffet, siège du ministère des relations extérieures à la tête duquel il se trouvait depuis août 1797, fête donnée en l'honneur de Joséphine de Beauharnais, l'épouse du général Bonaparte. Le tout Paris y fut convié ainsi que l'ensemble du corps diplomatique, dans un double but :

- Mettre en lumière, à travers son épouse, le jeune et fougueux général tout auréolé des succès éclatants de sa campagne d'Italie, mais qui faisait peur aux Directeurs. Talleyrand avait été séduit par ce personnage dont il pressentait le destin. Il voyait en lui l'homme ferme et droit capable de diriger la France.

- Il s'agissait aussi d'une opération de relations publiques pour se faire connaître et reconnaître sur la scène internationale, et, surtout, gommer son image de révolutionnaire. "Il faut le faire dîner avant de le faire parler" : (Talleyrand en verve par Eric Schell, cité également par Castelot, Orioux, Madelin)

Talleyrand aimait attirer les gens importants par la bonne chère. En hissant l'art de la table à son summum, il en a fait un élément capital de son art de la négociation. Il en a fait une arme, que ce soit au cours d'agapes officielles où les invités étaient



A l'Hôtel de Galliffet, aujourd'hui Institut culturel italien, une plaque rappelle la réception de janvier 1798.

nombreux, mais où des apartés étaient possibles, ou au cours de repas où le nombre des invités était très réduit, voire limité à une seule personne.

Les tensions que génèrent les négociations sont évacuées par un climat convivial, ou tout au moins elles sont considérablement réduites. Quoi de plus propice que l'atmosphère détendue, générée par la qualité des mets, et les propos badins, pour pousser discrètement ses pions, débloquer et faire avancer une négociation délicate, obtenir des concessions, nouer des contacts qui seront utiles ultérieurement. Talleyrand insistait beaucoup auprès de ses ambassadeurs pour qu'ils ne négligent pas leurs « leurs casseroles », élément décisif pour le succès de leur mission.

Napoléon l'encourageait dans cette voie. Bien que très attentif aux dépenses de son ministre qu'il suspectait, non sans raisons, de s'enrichir au passage, Napoléon payait sans rechigner. L'empereur attachait tellement d'importance à sa représentation à l'étranger que, pour en rehausser l'éclat, il ordonna à Talleyrand d'acheter un château, dans lequel il recevrait avec faste les diplomates et personnages qu'il lui désignerait : « *Je veux que vous achetiez une belle terre, que vous y receviez brillamment le corps diplomatique et les étrangers marquants, qu'on ait envie d'aller chez vous et que d'y être prié soit une récompense pour les ambassadeurs des souverains dont je serai content.* ».

Comme Talleyrand n'avait pas, et de beaucoup, les moyens d'acheter le château de Valençay sur lequel avait porté son choix, ce fut Napoléon qui en finança l'acquisition en prêtant l'argent à son ministre. On ne sait pas si Talleyrand remboursa

l'Empereur. Beaucoup d'historiens pensent qu'il ne le fit pas complètement. Certains prétendent même qu'il ne le fit pas du tout !

Il en fut de même avec Louis XVIII qui finança sans discuter les prodigieuses dépenses de représentation de Talleyrand au Congrès de Vienne, du moins dans sa première partie. Ensuite, Talleyrand dut recourir à des arrangements financiers pour tenir jusqu'au bout son rang avec éclat, le retour de Napoléon sur le trône ayant tari la source financière. Sa table vit défiler toute l'Europe illustre. Elle était considérée comme la meilleure de Vienne. La profusion engendrant le gâchis, celui-ci était considérable. A ce propos, Eric Schell, dans son ouvrage "Talleyrand en verve" cite une anecdote extraite d'archives aujourd'hui perdues: M de Talleyrand menait grand train. Un jour qu'il trouvait apparemment que sa maison se relâchait, il dit à sa nièce, la duchesse de Dino :

- *Gâche-t-on ici ?*

- *Mais oui répondit la duchesse, prenant l'observation pour un reproche.*

- *Pas assez. Qu'on gâche davantage !*

Quand il fut chef du gouvernement, entre juillet et septembre 1815, il poursuivit sa « politique gastronomique » en faisant de sa table un outil de gouvernement et de négociation avec les puissances étrangères.

Après son éviction, il continua de donner de nombreux grands dîners rue St Florentin ou, nonobstant l'état de semi-disgrâce dans lequel il se trou-

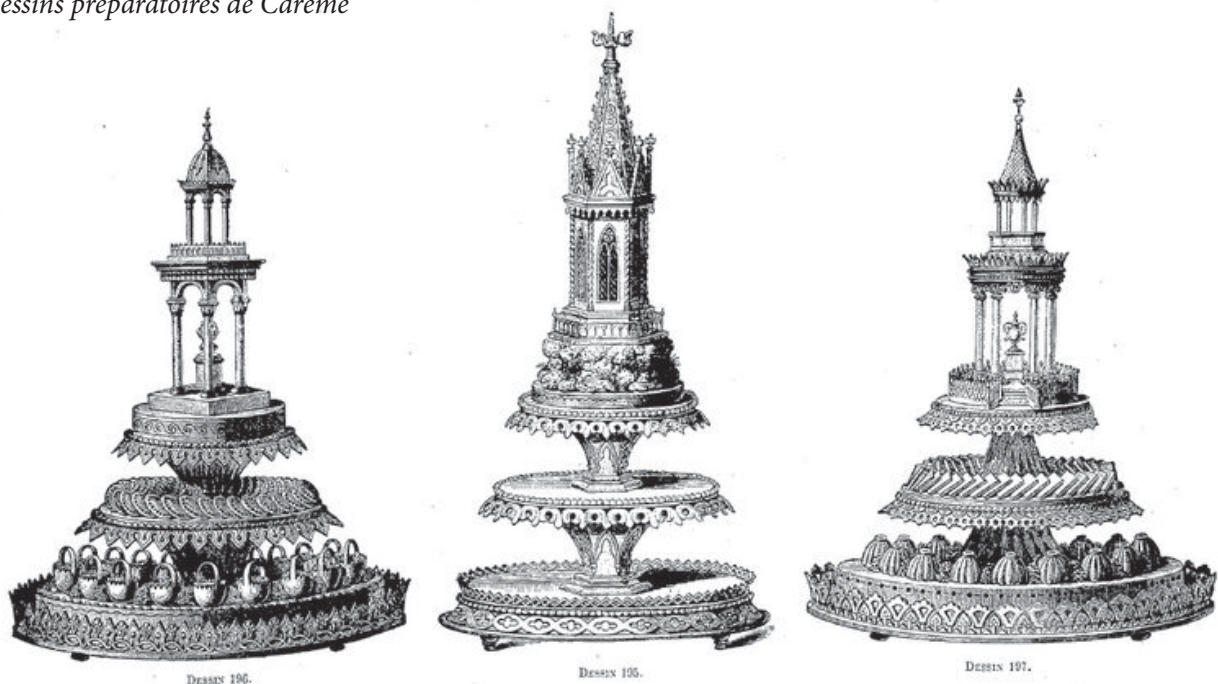
vait, il recevait à sa table nombre de diplomates comme s'il était toujours un ministre en exercice. Au cours de ces repas, il ne se privait pas de critiquer et de railler les gouvernements successifs de la Restauration.

Lors de ses fréquents et longs séjours à Valençay également, son hospitalité était célèbre et recherchée. Il retenait volontiers les gens de qualité à sa table qui n'avait rien perdu de sa délicatesse.

Chez Talleyrand, même lors de repas intimes, un certain cérémonial était de rigueur. La table était magnifiquement dressée. Les plats présentés étaient de véritables chefs d'œuvre. Antonin Carême fut, pendant plus de dix ans, au service de Talleyrand. Surnommé «Le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois», Carême était plus encore un génial pâtissier ; ses pièces montées étaient de véritables œuvres d'art qui contribuèrent largement à la renommée de la table du prince.

Talleyrand aimait beaucoup le «service à la Française» (pratiqué sous l'Ancien Régime), où tous les plats d'un service, qui peut en comprendre entre trois et cinq pour aller jusqu'à douze pour les repas d'apparat ou officiels, sont apportés en même temps sur la table où ils sont disposés symétriquement. Carême en était l'ardent défenseur même s'il déplorait la difficulté de conserver les plats chauds jusqu'à leur consommation. Le maître de maison procédait personnellement au découpage de la viande, et sa technique était célèbre, car son art d'offrir de la viande aux convives tenait compte

Dessins préparatoires de Carême



Pl. 45.



Service à la française

du rang et de l'importance de chaque personne attablée ou, parfois, simplement de l'estime en lequel il les tenait indépendamment des critères sociaux. De nombreux historiens (Castelot, Orioux, Madelin) ont raconté comment Talleyrand procédait à cette cérémonie que je retranscris pour ceux qui, éventuellement, ne connaîtraient pas ce morceau d'anthologie:

T – Monseigneur, me ferez-vous l'insigne honneur d'accepter ce morceau de bœuf ?

-Certes, mon cher ami.

T : Monsieur le duc, aurais-je la grande joie de vous offrir cette tranche de bœuf ?

-Avec joie, mon cher prince.

T : Monsieur le marquis, voulez-vous me faire le plaisir d'accepter ce morceau ?

-Mille grâces, Monseigneur.

T : Mon cher comte, voulez-vous bien me permettre ?

-Que de bontés, Monseigneur.

T : Baron, vous enverrais-je du Bœuf ?

-Je l'accueillerai avec reconnaissance, Monseigneur.

T : Chevalier, vous plait-il ?

-Votre altesse sérénissime me comble.

T : Eh là-bas ! Montrond ? (vieil ami et complice de Talleyrand)

--Quel impérissable Honneur, Monseigneur.

T : Durand, Bœuf ?

Cette arme diplomatique qu'est la gastronomie, Talleyrand va à nouveau s'en servir lors de son ambassade à Londres. Sa réputation de fin diplomate et de grand seigneur l'y avaient précédé et lui facilita grandement la mission délicate que Louis-Philippe

lui avait confiée, de rassurer l'Europe. Il usa de tout son charme et de tout son art diplomatique pour vaincre les préventions des cours européennes à l'égard de ce «Roi des Français», qui avait été porté sur le trône par une révolution. La respectabilité que lui conférait sa haute naissance, le charme de la duchesse de Dino et la délicatesse de sa table furent des atouts importants pour mener à bien sa tâche. A la fin de ce long et délicat intermède diplomatique où la Belgique a été créée, les tensions entre la France et l'Angleterre, mais aussi avec le reste de l'Europe, étaient apaisées. Rentré en

France Talleyrand, bien que fatigué, continua de recevoir fastueusement ses invités en son palais de la rue Saint Florentin à Paris et, aussi et surtout, en son château de Valençay qu'il aimait tant. Son corps vieillissant lui rendait pénible cette obligation de tenir son rang, mais son esprit toujours aussi vif et acéré, attirait toujours beaucoup de monde dans son salon et à sa table, qui n'avait rien perdu de son raffinement. Cet art de vivre, il l'a cultivé jusqu'à la fin de ses jours.

Bibliographie :

«Talleyrand : Chronique indiscrete de la vie d'un prince» de M André Beau paru chez les Editions Royer 1992

«Festins, ripailles et bonne chère au grand siècle» de M Florent QUELLIER” paru chez les éditions Belin (75006 Paris) 2015.

«Talleyrand en verve» Eric Schell Editions Horay 2002.

Et, bien sûr, les biographies de Talleyrand écrites par MM Orioux, Castelot, Madelin, Lacour-Gayet, de Waresquiel, Duff Cooper, F Loliée.