

la Feuille de Route n°43

Mars 2004

Éditée par l'Association Maréchal Suchet, armée des Alpes
(groupe de reconstitution 4^e/8e Hussards - 4^e Gardes d'Honneur)

4 rue Trarieux 69003 Lyon

(Les anciens numéros sont disponibles contre 1 euro à l'adresse ci-dessus)

associationsuchet@netcourrier.com

Dépôt aux Archives Départementales de l'Ain, R.H.L.63

BOIRE ET MANGER A LA GRANDE ARMÉE

IN VINO VERITAS

Par Jérôme Croyet

Docteur en Histoire, Archiviste Adjoint aux Archives Départementales de l'Ain

Si le soldat républicain puis impérial est peu nourri en campagne, il boit beaucoup. Cette absorption de liquide compense le manque de nourriture et devient un soutien au moral : " Un peu avant d'arriver à Rabadavia, on commença à retrouver du vin en assez grande quantité, notamment à Francellos, et alors les soldats ne tardèrent pas à retrouver leur ardeur et cette gaieté toute française¹. Pour beaucoup de soldats, voir même d'officiers, l'usage de vin a un effet salutaire sur le moral et leur conscience tourmentée : il endort les craintes, apaise le souvenir du foyer et ravive la gaieté : "Heureusement que le vin que l'on trouvait parfois, en abondance, savait à nous étourdir sur les peines et les privations de la position actuelle et venait réjouir nos cœurs attristés. On puisait dans cette liqueur bienfaisante et inspiratrice l'oubli des maux passés et l'espérance d'un sort plus favorable. De grands vases et des outres tous pleins étaient apportés dans les bivouacs où l'on roulait aussi des tonneaux entiers : on ne désespérait pas que tout fut vidé. On buvait beaucoup et longtemps, sans qu'il en résultait aucun inconvénient grave"².

Sainte bouteille : gardes nous en vie

Les campagnes extérieures à la France, en Italie, en Espagne et en Allemagne, sont une aubaine pour les " chevaliers de la tasse ". En effet, d'une manière générale, en Espagne, " nous ne mangeons rien que du pain blanc et le vin il n'y en a pas du pareil en France, il ne vaut que 2 sols ou 3 sols la bouteille"³. Les campagnes dans l'Europe de l'Est sont aussi du goût des soldats français qui découvrent de nouveaux vins, favorables aux troupes : " malgré la neige qui tombait par avalanche, les fureteurs des compagnies, découvrirent des caves d'excellents vins de Hongrie. On en but pour se réchauffer, pour se restaurer, pour dissiper l'ennui qu'on éprouvait d'être empilés, étouffés dans ces chambres... enfin on but tant et tant que, s'il avait fallu faire le coup de feu dans la nuit, on n'aurait pas su où prendre les cartouches "⁴. Cette alcoolisation des troupes est entretenue par les officiers de santé qui croient au vertu du vin : le 8 janvier 1814, sur l'avis des officiers de santé de la place de Mayence, le comte Morand, gouverneur de la ville, autorise la délivrance de trois quarts de litre de vin par jour à chaque officier, sous officier et soldat de la garnison, au titre « que le vin est le meilleur remède pour conserver la santé du soldat »⁵. Mais, l'habitude prenant place, l'usage d'alcool devient nécessaire à la bonne vie du troupier. Il lui faut sa dose quotidienne pour endurer les souffrances de la guerre ; le 11 août 1796, lors de la bataille de Neresheim, " advint un armistice de trois heures ; vous auriez vu alors les deux partis se précipiter pêle-mêle dans cet édifice et de là dans la cave immense et située à une profondeur de quatre vingt marches se faire réciproquement toutes les politesses imaginables, tirer à défaut d'instruments compétents des coups de fusil dans les foudres, remplir réciproquement les bidons les un des autres et se conduire avec tous les procédés que pourraient observer de bons camarades, des amis, des membres d'une même famille. On apporta de cette bière au camp, j'en bus et ne crois pas en avoir jamais bu de la meilleure. Mais il ne fallait pas en boire beaucoup. Car, pour mon compte, à peine en avais-je ingurgité le tiers d'une bouteille que je crus devoir m'arrêter de crainte des conséquences"⁶. Cette habitude et cette nécessité de l'alcool devient vite un alcoolisme latent dont certains hommes, et même des officiers, souffrent : " Piquet avait sans doute les moyens et l'instruction suffisants ; mais il était mou, apathique, insouciant et trop ami du repos ; il ajouta par la suite à toutes ces imperfections l'immense défaut pour dit chef de se livrer à la boisson, de sorte qu'on ne le voyait jamais, même en Egypte, sans une bouteille d'eau-de-vie qui se balançait dans sa longue poche et dont l'usage immodéré l'a tué"⁷. Le soldat n'est plus seulement un grognard, il devient " de véritables Gargantua "⁸.

A Bouare !!!!

Dans l'Europe du XVIII^e siècle trois boissons se partagent les foies cirrhose : le vin, produit surtout sur le pourtour méditerranéen et grandement consommé au dessus d'une ligne allant de la Loire à la Crimée, la bière, installée hors des domaines de la vigne et l'eau de vie et ses dérivés sur l'Europe entière. A la Révolution, le vin est la boisson par excellence, supplantant la bière, réputée être la boisson du pauvre dont la consommation est pourtant étendue en époque de crise. L'abus d'alcool, déjà assez répandu dans le monde civil avant la Révolution. Le vin est alors une des boissons phares et fortement consommée, souvent sans aucune modération, ce qui entraîne de grave trouble de l'ordre public⁹. De 1781 à 1786, Paris consomme 730 000 hectolitres de vin par an pour 54 000 hectolitres de bière. Cette engouement s'explique par une chute des prix et

¹ CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval. Bourg-en-Bresse, 2003.

² CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval. Bourg-en-Bresse, 2003.

³ Lettre du soldat Ballet, 1810, Espagne, A.C. Nantes H4.

⁴ BARRES (Jean Baptiste) : Souvenirs d'un officiers de la Grande Armée. Editions Taillandier, 2004.

⁵ Livre d'ordre du 2^e Gardes d'honneur.

⁶ GODET (capitaine) : Mémoires.

⁷ GODET (capitaine) : Mémoires.

⁸ BARRES (Jean Baptiste) : Souvenirs d'un officiers de la Grande Armée. Editions Taillandier, 2004.

⁹ Le janvier 1781, de retour de la foire de Marboz, où ils ont vendu du bétail gras, les sieurs Morand et Brevet, les deux frères Morandat, et leurs trois domestiques s'arrêtent dans une auberge de St Etienne du Bois pour s'y rafraîchir. Etant partis en laissant leurs domestiques, ces derniers quittent l'auberge plus tard et s'arrêtèrent dans le village de la Claison, ils y causèrent du tumulte. Ils abattirent deux barrières, firent des efforts pour abattre le chapitel de Pierron et comme ils ne purent y parvenir, ils enlevèrent dessous ce cheptel un tonnerreau qu'ils traînèrent jusque dans la rue, ce fit alors que ces trois domestiques furent poursuivis par les habitants". Ils se sauvent et rejoignent leurs maîtres qui ne sachant pas ce qui arrive. Les domestiques se défendent contre les habitants et l'un des domestiques alors armés d'une pique arrache un œil à un autochtone. L'affaire est portée devant la cour de justice criminel et les maîtres sont défendus par Populus. A.D. Ain 18J 12.

l'apparition de vin de basse qualité. Dès 1790, l'usage sans modération de la boisson se répand largement chez les hommes et les femmes et ce au détriment de la tranquillité publique : "la source d'où dérivent la plupart des désordres, la licence à laquelle se livrent quelques auberges, cabarets et tavernes de cette paroisse en donnant à boire... à des personnes, des jeunes gens des deux sexes... soit à des habitants de la paroisse, soit à des gens éloignés d'une lieue"¹⁰ écrivent les officiers municipaux de Meximieux, dans l'Ain, le 7 mars 1790. Cette consommation s'accroît avec la fin des privilèges, des octrois et la liberté du commerce qui entraînent un allongement des horaires d'ouvertures des débits de boisson qui "donnaient du vin à tout heures de la nuit et que cela causait des disputes... des troubles... et interruption pendant les offices divins, interruptions pendant les assemblées... à cause de l'ivrognerie et sous prétexte de la liberté"¹¹. Cette habitude alcoolique est si bien implantée, qu'au début de l'Empire, l'administration constate les méfaits de l'alcool sur les populations, tel le préfet de l'Ain Bossi qui remarque que "depuis quelques temps l'espèce paraît un peu dégénérée, principalement dans les pays de vignobles où il n'est pas rare de trouver des hommes contrefaits et pour ainsi dire rabougris"¹². A la fin de la Révolution, la France est couverte de cabarets et d'auberges. Afin de prévenir les ravages de l'alcoolisme en Savoie, le Préfet interdit l'ouverture de cafés ou d'auberges sans autorisation, le 16 décembre 1802. Toutefois, la vente d'alcool est un marché pour certaines régions de France et dans le but d'en favoriser le commerce et la vente, le Conseil d'Etat, le 23 octobre 1811, va jusqu'à proposer de supprimer les fonctions d'inspecteur sur les vins et eaux de vie en Languedoc ainsi que les taxes y étant rattachées. Si le vin, bu d'un seul coup dans le Nord et ce sous le regard goguenard des Sudistes, est sous le XIXe le grand champion de l'alcool, l'apparition de l'eau-de-vie en Lorraine, en 1690, et en Bourgogne, précipite l'alcoolisme. Ses dérivés sont légions : calvados, kirsch et marc coulent à flot dans les gosiers français.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Si dans les populations civiles l'abus d'alcool engendre des méfaits, dans les armées le constat est similaire. Jean-Baptiste Barrès, jeune vélite, le constate : "le lendemain... dans une longue et fatigante marche, la plus part des hommes, obligés de se coucher sur les bords du chemin, faute de jambes pour suivre leurs camarades, prouvaient suffisamment que ce vin était plus nuisible que favorable à la santé"¹³. Cette alcoolisme militaire pousse à la désobéissance et l'indiscipline : le 4 prairial an VII, le général Boursier suspend un maréchal des logis du 17^e dragons de son poste pour être aller boire. L'alcoolisme militaire est d'autant plus facile, que la production et les quantités de vin disponibles sont énormes. De ce fait, le soldat trouve toujours à boire : "une autre cause qui contribua à faire rester beaucoup d'hommes derrière, ce sont les nombreuses caves, remplies de vin de Moravie, qu'on trouvait sur le bord de la route. On conçoit que des hommes fatigués, vivant mal, dormant peu, marchant toujours, profitassent de ces bonnes et rares occasions pour se donner des jambes et un moment de bon temps"¹⁴. Le soldat, habitué depuis 1702 à boire, est prêt à établir une trêve de bacchanale avec ses adversaires, fussent-ils Anglais, pour vider des chopines et des bouteilles : « Nous occupions une montagne qui s'abaissait vers un bois tenu par les chasseurs du Loup. A peu près à moitié distance était un édifice que se disputaient les partis et qu'ils occupaient alternativement. Cet édifice n'était autre chose qu'une maison de chasse, mais de chasse à la grande bête, ce que nous jugeâmes à l'inspection des filets et autres engins qu'il contenait. On découvrit aussi qu'il contenait de la bière et c'était la cause pour laquelle chaque parti tenait si obstinément à l'occuper. Advint un armistice de trois heures ; vous auriez vu alors les deux partis se précipiter pêle-mêle dans cet édifice et de là dans la cave immense et située à une profondeur de quatre-vingts marches se faire réciproquement toutes les politesses imaginables, tirer à défaut d'instruments compétents des coups de fusil dans les foudres, remplir réciproquement les bidons les uns des autres et se conduire avec tous les procédés que pourraient observer de bons camarades, des amis, des membres d'une même famille. On apporta de cette bière au camp, j'en bus et ne crois pas en avoir jamais bu de la meilleure. Mais il ne fallait pas en boire beaucoup. Car, pour mon compte, à peine en avais-je ingurgité le tiers d'une bouteille que je crus devoir m'arrêter de crainte des conséquences »¹⁵. Afin de circonvenir l'abus d'alcool dans les troupes, des préfets, comme le préfet de l'Ain le 18 floréal an VIII, interdisent aux aubergistes et cabaretiers de donner à boire aux militaires après 21 heures et aux officiers après 22 heures.

Manifestation centrée d'un phénomène social d'envergure, l'alcoolisation militaire est une composante de la vie sous la bannière tricolore. En effet, la boisson, disponible à profusion, et à travers elle l'ivresse, est une nécessité au soldat en campagne : elle permet de subir ses souffrances et de garder le moral, composant nécessaire à la « furia francese ».

DES RECETTES IMPERIALES

<p>Une recette pour fêter la victoire : le poulet Marengo</p> <p>Ingrédients, pour quatre Hussards :</p> <ul style="list-style-type: none"> = 1 beau poulet coupé en morceaux = huile d'olive = beurre = des champignons de Paris = 1 oignon = 3 grosses tomates = sel / poivre blanc / herbes / échalotes = ½ l vin blanc = ¼ l eau ou bouillon de volaille = 1 cuillère à soupe de farine <p>Faire dorer les morceaux de poulet avec de l'huile d'olive et un peu de beurre dans une cocotte. Couper l'oignon en lamelle. Faire blondir l'oignon dans le mélange beurre - huile qui a servi à dorer le poulet.</p> <p>Préparer une « sauce tomate de campagne » en coupant grossièrement les tomates, sel, poivre, herbes, faire cuire à feu doux quelques minutes.</p> <p>Rajouter ces ingrédients au poulet. Faire la « sauce Marengo » avec le vin blanc, l'eau et la farine. Rajouter cette sauce au poulet et faire mijoter 1 heure environ.</p> <p>Préparer les champignons de Paris (de Marengo ?), coupés en fine lamelle. Les rajouter au poulet pour 15 minutes de cuisson supplémentaire. Après la bataille, on peut rajouter au plat des croûtons allés revenus dans une poêle et des oeufs au plat déposés sur les morceaux de poulet. Et pour des gens sans peur et sans reproche, des écrevisses agrémentent joliment le plat !</p> <p>Le Prince-Jérôme</p> <p>Faites une meringue de 7 blancs, où vous versez 250 g de sucre ; vous délayez à la terrine 7 jaunes avec 125 g crème de riz, kirsch et vanille, et y mélangez peu à</p>	<p>Haricots au lard à la villagenoise</p> <p>Pour certains gastronomes de l'Empire, cette recette était la meilleure façon de manger les haricots, par beau temps après une belle ballade à Cheval. Fanes cuire environ 2 litres de gros haricots blancs, avec 1 kg de bon petit lard. Coupez ce lard en tranches et que tous ces morceaux en soient également entrelardés. Ny mettez que la quantité d'eau nécessaire, afin de ne devoir rien ajouter ni retrancher pendant leur cuisson. Tout l'aqueux et tout l'onctueux de ce mouillement doivent se trouver absorbés par ces fannoux, de manière à ce qu'ils soient cants et parfaitement bien liés sans être en bouillie. C'est là toute l'affaire.</p> <p>Culotte de bœuf à la Napoléon Ier</p> <p>Prenez une culotte de bœuf que vous ferez bouillir au naturel en mettant dans le pot, aux trois quarts de la cuisson, un gros dindonneau. Vous servirez les deux pièces séparément. Vous garnirez le dindonneau de riz à la milanaise dans lequel vous aurez mis une certaine quantité de champignons et que vous aurez fait cuire à l'étouffée. Garnissez le bœuf avec une purée de pommes de terre faite avec du lard et dans laquelle vous aurez fait bouillir d'avance une certaine quantité de thym. Faites blanchir des brocolis et sautez-les à l'huile en leur donnant un petit goût d'ail. Vous servirez dans une saucière une purée de poireaux que vous ferez avec une bonne allemande. Cette purée doit être épaisse comme une soubise. Vous ne mettez dans le plat qu'un peu de bouillon où vous aurez cuit le bœuf et le dindonneau.</p> <p>Omelette au thon à la Brillat-Savarin</p> <p>Prenez pour 6 personnes 2 laitances de carpe bien lavées que vous ferez blanchir en les plongeant 5 minutes dans l'eau bouillante et légèrement salée. Ayez pareillement gros comme un œuf de poule le thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalote déjà coupée en atomes. Hachez ensemble les laitances et le</p>
---	--

¹⁰ A.C. Meximieux. 6^e registre de délibérations.

¹¹ A.C. Grand Abergement. 1^{er} registre de délibérations.

¹² BOSSI : *Statistiques sur le département de l'Ain*, 1806. A.D. Ain.

¹³ BARRÈS (Jean Baptiste) : *Souvenirs d'un officier de la Grande Armée*. Éditions Taillandier, 2004.

¹⁴ BARRÈS (Jean Baptiste) : *Souvenirs d'un officier de la Grande Armée*. Éditions Taillandier, 2004.

¹⁵ GODET (capitaine) : *Mémoires*.

peu votre meringue ; cercle à flan entouré de papier pour fond et bande de papier autour, garnissez et cuisez à four doux. Bien cuit, glacer vanille et pistaches fines dessus.

thon de manière à les bien mêler et jetez le tout dans une casserole, avec un morceau suffisant de très bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, maniez-le avec du persil et de la ciboulette. Mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette ; arrosez-le d'un jus de citron et posez-le sur la cendre chaude. Batez ensuite 12 œufs (les plus frais seront les meilleurs) ; le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière ordinaire ; et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Étalez avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangé de suite.

LA NOURRITURE ET LES REPAS A L'ARMÉE

Par Jérôme Croyet

Docteur en Histoire, Archiviste Adjoint aux Archives Départementales de l'Ain

Le soldat des armées de la République et de l'Empire souffre ; en silence, grogne parfois, mais souffre moralement et physiquement. Il souffre à cause de négligence humaine, un équipement parfois inadapté au terrain¹⁶, fabriqués dans l'urgence dont la confection est confiée à des adjudicataires plus soucieux de rendements que de qualité¹⁷, du manque de nourriture, de la cherté des biens de premières nécessités, du manque d'argent : " *il est vrai mais il fait extraordinairement cher vivre ici. Les assignats n'y valent rien, il faut tout payer en argent... Les vivres que la République nous donne maintenant en route ne sont pas suffisants, nous n'avons par homme qu'une livre et demi de pain et une demi livre de viande et ce pour vingt quatre heures*"¹⁸ écrit Trépoiz aîné de Bâgé en l'an IV. En effet, le service des vivres, confié à la gestion des commissaires des guerres et d'entreprises privées. Sous la République, le service des vivres, très désorganisé par l'émigration des officiers nobles et rattaché à l'administration de la Guerre, doit, dès 1793, "recourir à des appels de candidature pour trouver des personnes compétentes dans ce domaine"¹⁹, on crée les commissaires des guerres, rapidement surnommés Ripaincel ou Ver de farine, et les inspecteurs aux revues. Les premiers sont des civils en uniformes tandis que les deuxièmes portent l'épaulette d'officier. Si les derniers ont comme domaine la gestion des troupes et sont considérés comme des militaires, les premiers, les commissaires des guerres sont des civils employés par l'armée. Leur tâche est alors lourde et difficile, "pour les soldats qui sont le plus souvent démunis de tous en campagne, les responsables sont évidemment les commissaires des guerres... il faut ajouter que bon nombre de commissaires des guerres avaient une fâcheuse tendance à privilégier matériellement et grassement leur personne... à peu d'exceptions près, c'étaient des voleurs qui rançonnaient leur pays pour le compte des magasins et d'entrepreneurs"²⁰. De ces faits, la nourriture est rare ou chère pour les soldats alors que les civils se nourrissent en suffisance et les soldats doivent souvent partir en maraude. Si en temps de paix, la nourriture est achetée par une collecte sur la masse de solde individuelle par le caporal pour la chambrée, campagne, la nourriture fait gravement défaut.

Durant les campagnes révolutionnaires, le soldat est durement rationné. Lors de la campagne sur le Rhin en 1794, les volontaires sont obligés de voler les semis de pommes de terre pour se nourrir. La ration de pain est alors fixée à un pain pour 4 et à partir du 27 ventôse an III, les vivres sont diminués à une livre de pain par jour et une once de riz. L'arrêté du 12 septembre 1801 fixe théoriquement la ration quotidienne des troupes par homme : 750 g pour la ration de pain, 550g de biscuit, 250g de viande, 30g de riz, 60g de légume sec un litre de vin pour 4 hommes, 1 litre d'eau de vie pour 16 hommes et 1 litre de vinaigre pour 20. En campagne, hormis quelques exceptions, le manque de nourriture est souvent général dans la Grande Armée, que l'on se batte en Allemagne, en Pologne, en Russie ou en Espagne : " *Il était urgent cependant de pouvoir amasser quelques provisions car on savait qu'on allait traverser la province de Tras los Montés qui est très stérile et l'on savait d'avance que les habitants armés contre nous avaient emportés ou détruit, sur la route, tout ce qui pouvait servir à nourrir l'armée. On était bien parvenu à se procurer quelques viandes que l'on gardait sur pied mais le pain, cet aliment si nécessaire à l'homme manquait... On n'avait aucun moyen de pourvoir régulièrement aux besoins journaliers*"²¹. Dès lors le soldat impérial comme le soldat révolutionnaire, fait feu de tout bois et mange ce qu'il trouve, "comme presque toutes les batailles livrées dans la péninsule, les français étaient sans vivre ; heureusement on avait trouvé beaucoup de bonnes oranges dont on se régala"²², ou ce que sa famille lui envoie²³. En Pologne, les soldats sondent le sol au alentour des fermes, avec leur bague de fusil, pour trouver la nourriture enterrée par les paysans. Même dans la Garde, les repas ne sont guère plus copieux. En 1805, en Italie, les vélites chasseurs à pied de la Garde mangent des œufs durs, de la salade et du gros vin. Lors du début de la campagne de 1807, l'ordinaire de pommes de terre peut être amélioré de découverte, tel ce tonneau de saumon fumé dans la cave de l'équarisseur de Liebstadt, où loge Barrès. Durant l'été, les rations sont différentes, les vieilles mousatches trouvent de la viande, du lard et du jambon en quantité mais plus de pain. Ce manque d'intendance pousse les soldats à maraude : " *Les soldats, eux mêmes étaient chargés de ce soin important ; depuis l'ouverture de la campagne on ne vivait que de maraude... Mille périls entraient, dans leurs courses dévastatrices, ces soldats maraudeurs ; ils risquaient de payer chèrement le butin dont ils s'emparaient. Une telle manière de faire la guerre avait quelque chose d'affreux*"²⁴.

La maraude, incontournable lorsque les soldats n'ont pas à manger, est considérée par les officiers précautionneux comme une véritable calamité qui ruine petit à petit la discipline : " *C'est une lépre qui leur est inhérente et de laquelle elles ne peuvent être préservées que par une discipline sévère exercée de longue main. Mais la meilleure discipline échoue un peu plus tôt ou un peu plus tard, si la troupe ne reçoit pas ses vivres à peu près régulièrement. Que pouvez-vous dire à un soldat que vous surprenez à piller après une longue et pénible journée de marche sans pain et qu'il devra recommencer le lendemain ? ...A cet inconvénient déjà fort grave, vient s'ajouter l'indiscipline résultant nécessairement de cette grande liberté que prend le soldat et qu'il est presque impossible de ne pas lui laisser prendre. J'en eus un exemple dès le lendemain de notre passage. Chargé d'aller avec un détachement reconnaître un village pour que le corps y passe la nuit, un chasseur s'insurge, se révolte et se refuse à l'obéissance à tel point que je crus devoir prendre un parti de rigueur qu'autorisait notre marche devant l'ennemi*"²⁵. Là encore, en maraude, les premiers arrivés, généralement les cavaliers légers, sont les premiers servis et ce au détriment des populations locales : " *Afin de pouvoir se procurer des subsistances, les régiments étaient presque toujours envoyés loin de la grande route. Les moyens qu'on était dans la nécessité*

¹⁶ Le soldat français est le seul à ne pas avoir de gourde dans son équipement réglementaire, l'obligeant à s'équiper de manière sauvage sur les ennemis ou de manière individuelle. En effet, les combats étant prévus dans un environnement continental type France où les points d'eau sont très courants, et où l'eau ne manque pas, l'état major n'a jamais pensé à équiper ses hommes d'un tel accessoire.

¹⁷ De ces défauts, liés aux actions militaires, découle une usure rapide et précoce des vêtements et ce au détriment des hommes : "des fatigues inouïes... ont tellement usés les vêtements de ces braves défenseurs... (que) plusieurs d'entre eux ont été forcé de marcher pieds nus dans les chemins les plus horribles". A.C. Pont de Veyle, pièce 16062.

¹⁸ A.D. Ain série L.

¹⁹ PIGEARD (Alain) : l'armée de Napoléon, organisation et vie quotidienne, Editions Taillandier, collection approches, 2000, page 228.

²⁰ PIGEARD (Alain) : "commissaire ordonnateur des guerres" in Tradition Magazine n°137.

²¹ CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval. Bourg-en-Bresse, 2003.

²² CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval. Bourg-en-Bresse, 2003.

²³ C'est le cas de Marion Martin de Pont de Veyle.

²⁴ CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval. Bourg-en-Bresse, 2003.

²⁵ CROYET (Jérôme) : *Les mémoires du capitaine Godot*, à paraître.

d'employer pour obtenir des vivres de la part des paysans, restés chez eux, achevaient d'exaspérer des esprits déjà trop portés à la révolution²⁶. Toutefois, avec le manque de subsistances, la tolérance de la maraude devient la règle et ce, dès les guerres révolutionnaires : « Depuis le passage du Rhin, nous ne vivons plus de privations, mais bien de belles et bonnes provisions que se faisaient nos soldats sans poids et sans mesure. On ne faisait plus de distribution et l'on pouvait dire que jamais nous n'avions mieux vécu que depuis que l'on ne nous donnait rien. Les oies, les canards, les poules, les pigeons, chacun s'approvisionnait sa guise suivant ses goûts ou les circonstances. On ne parlait même presque plus de bœuf. C'était trop de temps pour le détailler ou le cuire, si ce n'est que quelque fois le soldat en tuait un pour avoir la langue, comme pour constater jusqu'où peut aller la dépravation à la suite d'une licence excessive »²⁷. Si dans la ligne, la survie individuelle est la règle, dans la garde un esprit de corps puissant est le moteur de la solidarité quand un camarade n'a rien ou n'a pas eu le temps de s'approvisionner, tel Barrès, qui en octobre 1805, de retour après une absence à son régiment, n'a pas à manger. Un ancien, que son absence avait inquiété, lui donne une part de sa provision de vivres qu'il avait mit de côté pour lui. Toutefois les hasards de la guerre ou la bonne gestion d'un corps d'armée²⁸, à l'image de l'armée de Catalogne et d'Aragon sous les ordres de Suchet et la gestion du commissaire ordonnateur Bondarand, peuvent permettre aux hommes de passer de l'indigence frumentaire la plus totale à l'abondance : « mais ça n'empêche pas que l'on est fort bien nourri avec notre ration, nous avons une petite bouteille de vin par jour »²⁹.

En temps de paix le repas est souvent abondant avec de la viande. En campagne, alors que les généraux se régalaient de la tomate farcie, le soldat se contente d'un repas est essentiellement composé de pain et de soupe, qu'un peu de viande maraudee peu égailier. En Espagne et au Portugal, les oranges régalaient les hommes. En Allemagne, en 1794, les soldats se repaissent de blé, de céréales, de fruits et de bière. Sur le Rhin, au printemps 1795, les volontaires se nourrissent « des feuilles de pois sortant à peine de terre, des coquelicots ou feu d'enfer, du sarrasin, des pissenlits... nous en faisons une farce que nous mangions en guise de pain »³⁰. Dès la Révolution, les hommes mangent des pommes de terre et boivent du café. En camp, « le matin, on battait la breloque pour le pain, la viande, mais on revenait souvent sans viande »³¹. En marche, lors d'un halte, les soldats mettent à chauffer une marmite, qu'ils peuvent rapidement transporter à deux sur un bâton, si l'ordre de marche arrive. Ils y puisent chacun leur tour, à la cuillère, un peu de soupe. Lorsqu'un peu de viande est maraudee, elle est rôtie attachée à une ficelle et régulièrement tournée pour qu'elle puisse cuire uniformément. Le repas est généralement pris en commun et son partage constitue un important symbole fraternel³².

BIBLIOGRAPHIE GASTRONOMIQUE

BRILLAT SAVARIN - *Physiologie du goût*,
DUMAS (Alexandre) - *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris: A. Lemerre, 1873.
CROYET (Jérôme) - In vino veritas, www.histoire-empire.org
GRANDI (F.) - *Les nouveautés de la gastronomie princière*, Paris: Audot, 1866.
PARIENTE (Henriette) - TERNANT (Geneviève) de - *La Fabuleuse histoire de la cuisine française*, Paris: Éditions ODIL, 1981.

VIE DE L'ASSOCIATION

La Feuille de Route, bulletin mensuel de l'Association Maréchal Suchet, armée des Alpes, a été à l'honneur de l'estafette@wanadoo.fr de Christophe Bourachot du 7 février 2005 : L'Association "Maréchal Suchet, armée des Alpes" (groupe de reconstitution Hussards-Gardes d'Honneur) diffuse périodiquement un bulletin truffé de renseignements. Chacune de ces "Feuilles de route" est consacrée à un thème particulier ("Artillerie de la Garde", "Siège de Lyon en 1793"...). La prochaine sera consacrée au même hussards. Abonnement annuel de 15 euros.

LA TABLE IMPERIALE

C'est durant le 1^{er} Empire, le mode de restauration des français changent. Désormais on mange deux fois par jour à heure fixe. Ces repas sont servis à la Française, où tous les plats sont servis à la fois, où à la Russe, où l'entrée, la viande et le dessert sont servis successivement. Dès l'Ancien Régime, les bonnes manières à table sont connues et respectées. Les couverts deviennent individuels, le couteau et la fourchette à trois dents sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres sont posés sur la table nappée. Sur table, tous les mets sont disposés en respectant une parfaite symétrie, on nomme ce type de service le service à la française qui devient un standard du savoir-recevoir à travers toute l'Europe. Les repas festifs sont organisés sous formes de buffets où les valets ne participent pas au service à table et se contentent de changer les assiettes sales. C'est à cette époque que les mets exotiques arrivent progressivement : café dit le vin d'arabie, thé, chocolat tandis que les épices se démocratisent un peu dans la cuisine populaire. A la Révolution, ces mets font alors complètement parti de la gastronomie et il n'est pas un manouvrier qui ne boivent son café sucré le matin. Dans les hôtels particuliers de la noblesse, les premières salles à manger apparaissent et sont situées à proximité des chambres. Le peuple découvre les premiers cafés qui sont déjà presque 900 à Paris avant la Révolution. La Révolution marque un tournant important pour la gastronomie Française, car les grands cuisiniers sont contraints à ouvrir des restaurants dans Paris popularisant ainsi la gastronomie réservée à la noblesse. Les grands restaurants de l'époque sont Les Frères Provençaux, Le Rocher de Cancale, Le Café anglais, La Taverne de Londres. Avec cette nouvelle forme de restauration, il est très difficile pour les restaurateurs de facturer les plats servis à la française. Un nouveau type de service apparaît alors : le service à la russe. Il permet de servir les plats les uns après les autres. Dans ces restaurants³³, le travail de l'équipe de service prend de l'importance : c'est l'époque des grands Maîtres d'hôtel qui excellent dans l'art de découper les pièces de viande et les flambages au guéridon apparaissent aussi.



Le menu s'organise dans l'ordre de service des mets, les plats de poissons devenant des plats à part entière, désormais servis avant les viandes. La cristallerie St Louis met au point un nouveau type de verre : le cristal. Ainsi naît le service de vins complets sur table. A cette époque il y a 3 repas dans la journée : le déjeuner, vers 11 h, le dîner vers 6 heures (repas le plus important de la journée), le souper vers 8 heures (il tendra à disparaître au fil du siècle). Napoléon, à la recherche d'un moyen de conservation des aliments pour ses armées lance un concours. En 1795, un inventeur, du nom d'Appert, découvre le principe de la conserve moderne utilisé aujourd'hui partout dans le monde et qui a conservé son nom (l'appertisation). Sous l'Empire, l'hôtellerie passe au stade d'industrie. La multiplication des restaurants se poursuit et certains cuisiniers font fortune. Les livres consacrés à cet art se trouvent de plus en plus et sont à la portée de chacun. Les recettes sont claires, expliquées. Le début du siècle voit de grands cuisiniers : Escoffier, Pellaprat, Pomiane, Montagné, Nignon, Richardin, Guéguan, Auguste Escoffier. A Paris, on mange alors à la *Maison Egalité*, en 1795, où le Clos Vougeot, le Champagne et le Bordeaux y sont proposés au même prix : 30 francs, la blanquette de veau aux champignons à 10 francs. Les convives peuvent finir avec un café et un digestif.

²⁶ CROYET (Jérôme) - DUPASQUIER (Jérôme) : *Mémoires inédits du capitaine Claude-Charles Jacquet, artilleur à cheval*. Bourg-on-Bresse, 2003.

²⁷ CROYET (Jérôme) : *Les mémoires du capitaine Godet*, à paraître, 2004.

²⁸ En Saxe, en 1807, il faut que le général Oliva écrive au maréchal Lefebvre pour que le 17 avril le commissaire ordonnateur en chef du 10^e corps, le rassure sur la réception de subsistances par les troupes saxonnes.

²⁹ Sérignat, 1808, A.C. Nantua, 114.

³⁰ Journal de marche sur sergent Fricasso de la 127^e demi brigade.

³¹ Journal de marche sur sergent Fricasso de la 127^e demi brigade.

³² Lors du 1^{er} séjour de Napoléon à Lyon, la garde d'honneur de Lyon se rapproche de la Garde Consulaire, non seulement par un service conjoint auprès de Bonaparte mais aussi par un repas offert aux seconds par les premiers.

³³ Le premier restaurant ouvre ses portes en 1766 à l'initiative de Roze de Chamouzeau. Il crée un établissement où l'on mange à son heure en choisissant ses plats sur une carte (à la différence des gargottes et asberges traditionnelles tels le Parc, l'hôtel du Palais et l'Écu de France à Bourg on Bresse).