

la Joie de Route n° 50

octobre 2005

Éditée par l'Association Maréchal Suchet,
armée des Alpes (reconstitution 4^e Hussards - 4^e
Gardes d'Honneur)
4 rue Trarieux 69003 Lyon
site : <http://associationsuchet.com/>

Mensuel coédité par la S.E.H.R.I.
<http://assosehri.monospace.net/topic/index.html>

Dépôt aux Archives Départementales de l'Ain,
R.H.L.63 & aux Archives Municipales de Lyon
ISSN : 2117 - 198X

SPECIAL RAFFINEMENT IMPERIAL

GRIMOD DE LA REYNIERE



Alexandre Balthazar Grimod De La Reynière naît le 20 novembre 1758 à Paris d'une famille aristocrate. Sa mère est d'origine noble, alors que son père est issu d'un lignage de fermiers généraux ayant acquis une grande fortune. Alors que tout le monde dispose à une vie aristocratique, il naît avec des mains déformées¹. Infirmes, il est rejeté par sa mère et mis à l'écart par sa famille. Il est d'abord confié aux domestiques puis éduqué en pension. Il obtient malgré tout sa licence et s'inscrit au barreau de Paris comme avocat. De retour chez lui, sa présence gêne dans un milieu aristocratique en proie aux jeux de l'apparence : afin de pouvoir organiser des concerts et recevoir noblement lors de dîners ou de grandes réceptions dans leur hôtel particulier des Champs Elysées², sa famille l'oblige à voyager. De retour à Paris et désormais en rupture d'avec son milieu, il se plaît à ridiculiser les mœurs bourgeois en organisant des dîners extravagants ce qui lui vaut l'enfermement et l'exil à Nancy où il découvre l'art de

bien manger à la table de l'abbé Grimod. Indésirable, il descend à Lyon, où il tient une boutique d'épicerie, droguerie et parfumerie. Durant cette courte vie parisienne, il rencontre Restif de la Bretonne, en 1782, dont il rentre à Paris et renoue avec sa mère puisqu'il la sauve de l'échafaud et Champs Elysées. Il continue néanmoins sa vie de dîners extravagants. 1803, il a l'idée de publier un périodique comportant un itinéraire des critiques gastronomiques, avec l'almanach des Gourmands, puis en 1808, de recevoir. Il crée également le jury dégustateur composé de 5 à 18 et le médecin et gastronome Gastaldy. Ce jury se réunit à date fixe chez font servir les plats désignés dans un menu. Ce sont des mets de choix faire connaître. Les jugements, appelés légitimations, sont publiés dans des protestations et on l'accuse Grimod de partialité. Menacé de procès, il suspend la publication de l'almanach. Au décès de sa mère, il hérite des restes d'une fortune immense. Marié à une comédienne, il décède à 80 ans le soir du réveillon du 25 décembre 1837 dans sa campagne, au château de la marquise de Brinvilliers à Villiers-sur-Orge.



de l'ami³. Au décès de son père en 1792, il récupère l'héritage paternel, dont l'hôtel des Alons qu'il est interdit de critique théâtrale, en cafés restaurants et boutiques et invente le "Manuel des amphitrions"⁴ pour enseigner l'art membres dont Cambacères, le marquis de Cussy Grimod. Au cours de la séance, les membres se envoyés par des fournisseurs désireux de se l'almanach. Mais, certains jugements entraînent

LE STYLE EMPIRE

Les architectes de l'Empereur, Percier et Fontaine, exercent une influence prépondérante sur la nouvelle conception du mobilier. Un style massif se développe, au goût de l'Empereur dont les campagnes telles celle d'Egypte inspirent certains décors. Les grands ébénistes sont Georges Jacob et son deuxième fils dont l'estampille "Jacob D. rue Meslée" dominera le style Empire. De nouveaux meubles apparaissent : le lit bateau ou en nacelle, le bureau Ministre, l'armoire à glace, la psychée, le guéridon tripode, les sièges massifs aux pieds raidés se terminant en griffes de lion, les pieds postérieurs en sabre. On retrouve beaucoup de colonnes dont la principale caractéristique est d'être détachées du meuble. Les moulures disparaissent pour laisser les vantaux d'armoires lisses. Les intérieurs des meubles sont plus raffinés qu'au XVIII^e siècle. Les montages à "queue d'arondes" sur chêne sont courants. Des sculptures ornent certains meubles, elles sont verticales et raidées, accusant la structure géométrique et austère du meuble. Elles sont en bronze ou en bois sculptés et représentent des attributs guerriers, romains, les sphinx, les sphinges, les "Renommées" (créatures porteuses d'ailes d'anges), les lions, les dauphins, les cygnes, les abeilles. Les pendules, lustres, appliques de lumière présentent de nombreux modèles où le bronze domine. Le grand bronzier est Thomire.

La marqueterie est abandonnée au profit des applications de bronzes dorés, mats ou brillants, noirs ou vert antique. De grands artistes ont donné au bronze Empire ses lettres de noblesse. Le bronze doré domine l'ornementation. Parmi les plus célèbres bronziers, on retiendra les noms de Thomire, Biennais, Odier et Auguste. Le bois d'acajou, foncé et verni, est utilisé jusqu'en 1806 ; puis Napoléon Ier décrètera un blocus fermant le continent aux compagnies de transports anglaises. Il recommandera alors l'utilisation des bois indigènes : chêne, noyer, frêne, érable. Les tissus privilégiés pour la garniture des sièges sont le satin, le taffetas, la moire, le velours, le cachemire et toujours la toile de Jouy. Le jaune d'or, le vert, le cramoisi, le violet et le pourpre sont les couleurs de prédilection de l'empereur. Les motifs les plus courants sont les emblèmes impériaux (un N majuscule couronné, les abeilles, l'aigle aux ailes déployées, les étoiles), le cygne, les dauphins, les griffons, les centaures, les oiseaux, et la couronne de lauriers ou de roses notamment pour les tissus et les entrées de serrures. La branche de laurier également ainsi que l'acanthe allongée et stylisée, la palmette et les fougères. Parmi les motifs stylisés la grecque est le plus courant, ensuite les ovales, les rais de cœur, les frises de trèfle. Les motifs ornementaux empruntés à l'Antiquité ou puisés dans la mythologie sont nombreux et variés : la Victoire ailée distribuant des couronnes, la Fortune foulant le globe, la cariatide et le sphinx, la corne d'abondance couronnée de roses, les amphores et coupes, les trophées antiques et guerriers, les foudres de Jupiter, le trident de Neptune, glaives, lyres, crotales. Petit rappel de la symbolique impériale avec les armoiries de Napoléon Ier. Proclamé Empereur des Français le 28 floréal an XII (18 mai 1804).



¹ Des versions expliquent que ses doigts ont été mangés par une truie alors qu'il était encore au berceau.

² Leur table passe alors pour une des meilleures de Paris.

³ Leur amitié s'arrête en 1792.

⁴ Grimod y détaille les différents services de tables, c'est-à-dire la succession des plats conçue comme un spectacle; il y intègre des ingrédients nouveaux : la pomme de terre, la tomate, les pâtes. Il présente le cochon comme un sanglier civilisé, et nous rappelle que la dinde est une poule venue d'Inde.

Napoléon aborde pour la première fois le problème des emblèmes de la souveraineté lors d'une séance au Conseil d'Etat. Une nouvelle symbolique est nécessaire pour marquer la rupture avec la monarchie d'Ancien Régime. L'Empereur impose l'aigle. Mises au point par Denon, Gay et Biennais, les armes de l'Empire, inspirées par la Rome antique et Charlemagne, seront reprises sans grandes transformations par le Second Empire. L'aigle est une composante principale du nouveau blason : il est l'oiseau de Jupiter et l'emblème de la Rome impériale. On l'associe aux victoires militaires. Ce style Empire se répand très vite aussi bien dans le mobilier urbain et bourgeois que dans des meubles rustiques et campagnards. Du côté de la table, avec l'évolution du service et le développement de la restauration, la cristallerie St Louis met au point un nouveau type de verre : le cristal. Ainsi naît le service de vins complets sur table (à vin, à madère, à liqueur, à Champagne, à Punch). Moins raffiné mais pratique, on peut retenir que c'est en 1795, que Nicolas Appert invente le moyen de conserver les légumes en les chauffant sous vide. Son procédé sera longtemps connu comme l'*appertisation*. Aujourd'hui, on parle simplement de conservation.



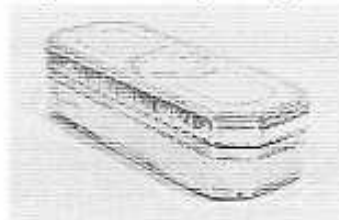
Encrier Vieux Paris

Original, cet encrier en Vieux Paris d'époque Empire, est à décor de statuaire et de cornes d'abondance. Même si il est en bon état, il y a des manques à l'entrée d'un orifice et le bras droit du personnage anciennement refait. Il manque visiblement les verrines ou réservoirs qui devaient soit s'insérer soit reposer sur les cornes d'abondance. Dimensions : 21 cm de hauteur pour 16 cm de largeur.



Boîte à tabac - Tabatière

Très belle boîte ou tabatière en argent massif de l'époque 1809-1819, typique des tabatières de l'époque. A noter : l'intérieur est encore bien oxydé, cela est dû principalement au tabac contenu dans ces boîtes, qui corrode l'argent en profondeur. Cette boîte est passée chez l'orfèvre où elle a été restaurée, et polie à des traces de chocs à quelques endroits, mais déjà bien ancienne. Le couvercle est orné d'un blason et de feuilles de décorée de frises et de guillochages. Les poinçons sont en règle, à recense et le recontrôle de poinçon



Vieillard, dont la recense est Titre : 2ème Coq de Paris 1er - Recontrôle : vieillard. Il y a des orfèvres de 1798 ainsi que le poinçon de maître sous le couvercle, mais quasi effacés et illisibles. Cette boîte est passée chez l'orfèvre où elle a été restaurée, et polie à des traces de chocs à quelques endroits, mais déjà bien ancienne. Le couvercle est orné d'un blason et de feuilles de décorée de frises et de guillochages. Les poinçons sont en règle, à recense et le recontrôle de poinçon



LE CUISINIER IMPERIAL OU L'ART DE FAIRE LA CUISINE ET LA PATISSERIE.

PAR A VIARD HOMME DE BOUCHE, A PARIS, 1809

Thierry Vette, uniformologue et collaborateur à la revue Soldats Napoléoniens

<ul style="list-style-type: none"> • Pour le ratafia de groseille : - 4 pintes d'eau de vie, - 2 pintes de jus de groseille, - 2 livres de sucre, et un gros de cannelle et un gros de girofle 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le ratafia de framboise : - 8 pintes d'eau de vie, - 4 pintes de jus de framboise, - 4 livres de sucre, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le ratafia de cassis : - 6 pintes d'eau de vie, - 1 pintes d'eau plate, - 2 livres de cassis, - 3 livres de sucre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le ratafia aux fruits : - 30 livres de cerise, - 15 livres de groseille, - 8 livres de framboise, - 6 livres de cassis puis 5 onces de sucre, pour une pinte de jus, et autant de pintes d'eau de vie! 	<ul style="list-style-type: none"> • Ratafia de pêche : - 9 pintes d'eau de vie, - 4 pintes de pêches, - 4 livres sucre concassé, <p>Les pêches doivent être très mures, ôtez les noyaux et, mettez les dans du linge et exprimez le jus à la presse. Mettez le jus dans un vase avec l'eau de vie, on laisse reposer 5 à 6 semaines, puis on décante le mélange et on y fait fondre le sucre. Filtrez le ratafia et le mettre en bouteille.</p>
---	--	--	--	---

JULIETTE RECAMIER

Jeanne Françoise Julie Adélaïde Bernard est née en 1777 à Lyon. Intelligente, cultivée, belle et pleine de douceur, elle épouse le banquier Récamier, de 27 ans son aîné en 1792. Elle sait danser, chanter jouer du piano et de la harpe. Attentive à la vie mondaine sous le Directoire, par le refus de son époux de l'envoyer à Paris, elle n'en attire pas moins l'intérêt d'Otto von Strassenbach, en 1795 puis de Lucien Bonaparte en 1799. Sous le Consulat, elle ouvre un salon à l'hôtel de Necker à Paris. Esprit des salons mondains, David la peint en 1800. Mais son portrait reste inachevé à cause « de l'impatience du modèle et d'un mouvement d'humeur du peintre. La mise en page de ce tableau est

unique dans l'œuvre de David : il se dégage une impression particulière de cette forme longue et sinueuse immobilisée dans un vaste espace presque vide ».

En 1802, d'un retour triomphal en Angleterre, elle ouvre au notamment le général Moreau et Bernadotte. Mais d'un conspirations contre Napoléon et un centre d'opposition mécontentement de Napoléon qui le fait fermer en 1803.

En 1804, elle obtient de son cousin Brillat Savarin de lui adresse, attise la colère du 1^{er} Consul qui s'exprime qu'elle promet au prince Auguste de Prusse de divorcer impériales en suivant Mme de Staël et finie par être exilé à Naples où elle est reçu par Murat. De retour à Paris sous le grand monde que le précédent : l'abbaye aux Bois. Ses de soieries blanches. Par vengeance politique envers le régime en juin 1814, en présence d'Arthur Wellesley, premier duc de Wellington, Abencérage, par Chateaubriand lui-même. C'est dans son salon qu'elle le rencontre, le 18 mai 1817. Cette liaison illuminera son salon mais aussi sa vie jusqu'à son décès à Paris en 1849.

Son style de vie est à la hauteur de son raffinement. Ainsi, sa chambre à coucher chez Hortense, de 1818 à 1826, présente un ensemble remarquable et cohérent de mobilier Charles X, caractérisé par le bois d'érable blond décoré de marqueterie d'amarante. Le lit à deux chevet galbés, voilé de mousseline blanche, chère à Juliette, est complété d'une table de toilette, d'un pare-feu et de deux fauteuils gondoles. Sur un socle, un plâtre original de Clémence Sophie de Sermézy (1767-1850), élève de Joseph Chinard, représente Mme Récamier. Sur la cheminée, une pendule surmontée d'un hortensia rappelle l'amitié qui liait Juliette à la reine Hortense, fille de Joséphine de Beauharnais.



arrondissement.



salon aux étrangers de bien nés. Tout le monde y défile, salon littéraire, son salon devient le haut lieu des radical et de contestation au consulat au plus grand

pouvoir assister au procès de Moreau, où un signe qu'elle contre son mari, en 1805, qui fait faillite. En 1807, alors pour l'épouser⁵, elle s'attire de nouveau les foudres de Paris en 1811. Elle en profite pour voyager, notamment la Restauration, elle ouvre un nouveau salon aussi couru par bals, féériques, sont déguisés et son salon, richement décoré impérial, elle reçoit les hommes forts du nouveau régime ; ainsi, est présentée, chez elle une lecture des Aventures du dernier

Le 18 mai 1817. Cette liaison illuminera son salon mais aussi sa vie jusqu'à son décès à Paris en 1849. Son style de vie est à la hauteur de son raffinement. Ainsi, sa chambre à coucher chez Hortense, de 1818 à 1826, présente un ensemble remarquable et cohérent de mobilier Charles X, caractérisé par le bois d'érable blond décoré de marqueterie d'amarante. Le lit à deux chevet galbés, voilé de mousseline blanche, chère à Juliette, est complété d'une table de toilette, d'un pare-feu et de deux fauteuils gondoles. Sur un socle, un plâtre original de Clémence Sophie de Sermézy (1767-1850), élève de Joseph Chinard, représente Mme Récamier. Sur la cheminée, une pendule surmontée d'un hortensia rappelle l'amitié qui liait Juliette à la reine Hortense, fille de Joséphine de Beauharnais. Parmi les habitués de ses salons nous pouvons citer : René, vicomte de Chateaubriand, Germaine de Staël, André Marie Ampère et son fils Jean-Jacques, le mathématicien Camille Jordan, Bertrand Barrère de Vieuzac, le maréchal Masséna, Eugène de Beauharnais, Bernadotte, le général Moreau, Paul de Noailles, Chrétien de Lamoignon, de Malesherbe, les peintres Louis David, et Franç, baron Gérard, Éliisa et Lucien Bonaparte, la comtesse de Boigne, Joseph Fouché, Jean-François de La Harpe, Jérôme Lefrançois de Lalande, astronome, Charles Forbes, comte de Montalembert; Prosper Mérimée, Charles-Augustin Sainte-Beuve, Sir Humphrey et Lady Davy, Charles Fox, Wilhelm, baron von Humboldt; le duc d'Hamilton, Delphine Gay, le grand acteur François-Joseph Talma, la comédienne Rachel (Élizabeth Rachel Félix), Pierre-Simon Ballanche, Benjamin Constant, Alphonse de Lamartine, Félicité de Lamennais, François Arago, Honoré de Balsac, Victor Hugo, Eugène Delacroix, Alexis de Tocqueville, Alfred de Musset, Henri Beyle, dit Stendhal et Mme de Genlis Lyon lui rend hommage par une place et une rue, dans le 6^e arrondissement et par un Lycée, dans le 2^e

UN MAGISTRAT EPICURIEN : BRILLAT SAVARIN

Par Jérôme Croyet. Docteur en histoire, archiviste adjoint aux A.D. Ain et collaborateur du magazine Napoléon 1^{er}.

Jean Anselme Brillat Savarin est né le 2 avril 1755 à Belley. Il passe une enfance de découvertes gustatives et littéraires tant à Belley que dans les domaines familiaux de Pugieu et de Vieu. Il suit des études à Lyon puis à Dijon de 1775 à 1778. Intelligent et doué, il passe son baccalauréat en février 1778 puis sa licence en juillet 1778. Il parle 5 langues plus le latin et le grec. Il se nourrit de littérature classique notamment romaine. Amateur de musique, il se passionne pour la chimie et la médecine. Jurisconsulte à Belley, en 1778, il anime un orchestre aux Bernardins dès 1782.

Parcours révolutionnaire

S'il est élu député du Tiers Etat du Bugey du Valromey, il ne se passionne pas pour les premiers débats qu'il trouve fastidieux. Toutefois, il se montre patriote lors de la prise de la Bastille et se range dans le parti anti-aristocratique. Proche de la pensée politique des idéologues. Membre de l'Assemblée Constituante, il se lance alors dans de grands débats notamment sur la réforme judiciaire puis dans les débats sur la peine de mort qu'il soutient contre Robespierre. Il quitte toutefois l'assemblée satisfait et sans regret. De retour à Belley, il se montre favorable à la Constitution Civile du Clergé mais aussi à la guerre. Il est élu président du tribunal civil de l'Ain et devient membre de la société populaire des Amis de la Constitution de Belley du 25 mars 1791 au 28 avril 1792. Il est élu maire de Belley en décembre 1792. Plus proche politiquement de la Gironde, voir de la monarchie constitutionnelle, il n'assiste plus aux séances de la société des Amis de la Constitution de Belley et fonde avec quelques bourgeois de Belley, la société de la maison commune puis du Temple en 1793. S'il enchaîne des actes symboliques, inauguration du Temple de la Liberté, le 26 juin 1793, pétition pour le brûlement des terriers, le 14 juillet, il est dénoncé à la société des sans-culottes de Belley le 5 septembre 1793, pour avoir facilité l'enlèvement de blé le 2 septembre 1793. Il est aussi dénoncé par le comité de surveillance de la société, le 22 septembre 1793, pour des propos inciviques. Dénigré et attaqué de toutes parts, il est destitué de sa place de maire le 13 octobre 1793. Alors qu'il est déclaré suspect par le comité de surveillance de Belley, le 4 novembre, il récupère la mairie, le 6 novembre 1793. Mais de nouveau attaqué lors de la séance de la société des sans-culottes de Belley, le 19 novembre, il se rend alors à Dôle auprès du représentant du peuple Prost, qu'il rencontre lors d'un dîner, afin d'obtenir un certificat qu'il obtient grâce à l'appui de l'épouse du représentant, amatrice de musique. Malgré cela, il fuit de Belley sans passeport le 3 décembre, à cheval en compagnie Jean Antoine de Rostaing.

L'émigration

Il est destitué et mis en état d'arrestation par le représentant du peuple Gouly le 21 décembre pour être déféré devant le tribunal révolutionnaire. Les deux proscrits séjournent au Lion d'Argent à Lausanne et commencent une émigration gastronomique. De passage à Yverdon, en Suisse, ils sont accueilli par sa tante qui lui donne la recette de la fondue et son oncle un passeport. Ils embarquent à Rotterdam, le 12 juillet 1794 et débarquent à New York le 30 septembre. Il gagne sa vie comme violoniste dans un théâtre et côtoie les pubs. Il prend soin de préparer son retour. Le 19 juin 1795, il au département de l'Ain pour obtenir sa radiation de la liste des émigrés, ce qu'il obtient le 20 août, lorsque le département de l'Ain émet un avis favorable à sa radiation. Mais l'épidémie de fièvre jaune le fait partir pour Boston en passant par le Connecticut où il chasse un animal que l'étonne et le surprend, le dindon. A Boston, où il arrive en octobre 1795, il passe à une vie mondaine de

⁵ Ne pouvant s'y résoudre, elle envisage de se suicider mais remet à Brillat Savarin le mot destiné à son mari et les pilules d'opium.

fêtes entouré de jolies femmes et rentre à New York en février 1796. Sans travail, suite à la dissolution de l'orchestre, il embarque pour la France grâce à un prêt du Consul Général, le 17 juin. Le 24 août, il débarque à Cherbourg. Il gagne Paris et s'installe provisoirement chez les Récamier.

Le Consulat et l'Empire

Il est nommé juge au tribunal de cassation en l'an V mais le coup d'état du 18 fructidor, le renvoie dans ses foyers. Grâce au soutien de Rostaing, il est nommé secrétaire à l'état-major de l'armée de Rhin et Moselle sous le commandement d'Augereau dont il craint le caractère. C'est avec plaisir qu'il quitte ce poste pour celui de président du tribunal criminel de l'Ain puis de commissaire du gouvernement près le tribunal de Seine-et-Oise le 3 mai 1798 où son travail lui vaut d'être cité par le Bulletin Décadaire de la République Française du 19 février 1800. Favorable à l'avènement de Bonaparte, il est nommé conseiller à la cour de Cassation le 9 avril grâce à l'appui de Talleyrand. Riche (ses revenus sont estimés à 6000 francs par an en 1811) et reconnu, il est de tout les grands événements parisiens : Le Deum du 18 avril 1802 à Notre Dame et cercle de l'Empereur pour le nouvel an 1805. Ses connaissances lui permettent de pouvoir recommander des personnes pour des emplois jusque dans la chapelle du Roi en 1824. Homme de goût et du monde, il fréquente le salon de sa cousine, Juliette Récamier, auquel il voue un profond attachement mais aussi une certaine complicité. Toutefois, son style de vie dérange : le général Ménard, chargé d'une enquête secrète sur les notables de l'Ain pour le premier Consul, le lui reproche : « aimant les orgies et la débauche. Peu travailleur. Ayant cependant des capacités. Attaché au gouvernement ». Reconnu comme buveur, il n'en est pas pour autant un connaisseur. Amateur de vin de Seyssel, Manicle, Machuraz et Côte Grêle. Sous l'Empire, il siège d'abord à la chambre des requêtes puis à la chambre civile du tribunal de cassation de 1805 à 1808. Il est fait chevalier d'Empire le 26 avril 1808. Il siège à la chambre criminelle de 1809 à 1811. Il est fait chevalier de la Légion d'honneur en juin 1810. En 1811, il entre à la chambre des requêtes qu'il ne quittera qu'à son décès. Homme de labeur, il est l'auteur de 169 arrêts rendus entre le 22 juillet 1800 et le 19 janvier 1826. Homme d'écriture, il n'est pas un orateur. Son style est sans envolés plutôt emphatique et grandiloquent. Si son style littéraire est excellent, son parcours d'écrivain n'est pas novateur, il suit les exercices thématiques d'une bourgeoisie éclairée, formée par la littérature classique : relations de voyage, pensées, discours et maximes. Suivant son goût pour l'éclectisme, il s'intéresse, dès 1801, à un meilleur fonctionnement de l'administration promouvant un corps de fonctionnaires efficaces. Il s'intéresse aussi l'aménagement routier du territoire ainsi qu'au commerce et à l'industrie pour lesquels il recommande, en visionnaire, l'usage des expositions. De même, pour l'agriculture, il recommande la multiplication des sociétés d'agronomies et des comités locaux. En 1808, ses travaux sur la justice en font un partisan des tribunaux d'arrondissement et un ami de l'indépendance des juges. De même, il est un opposant et un détracteur à la prison comme peine répressive, à cause de ses effets corrupteur, alors qu'il avait été un partisan de la peine de mort.

La Restauration

En 1814, malgré la Restauration, son goût pour les avancés révolutionnaires et impériales lui font publier un autre ouvrage où il propose de ne pas supprimer ses avancées en matière judiciaires au profit de la réapparition des parlements et affirme l'indépendance des pouvoirs. En 1819, il publie une nouvelle théorie judiciaire sur le Duel qui devance et précipite la fin de cette pratique très ancrée dans la société française. En 1826, il publie son chef d'œuvre : la Physiologie du goût, référence bibliographique d'une bourgeoisie aristocratisée dans laquelle il fait figure de grand pontife avec sa tournure démodé et sa manière de recevoir discrète d'Ancien-Régime⁶. Dans son chef d'œuvre (il ne publie pas d'autre essai ni aucun ouvrage ou opuscule sur la gastronomie durant sa vie), il édicte, à la façon d'un homme de loi, les codes de la bienséance gastronomique, moralisant les habitudes frumentaires créant la mode sensualiste⁷. Il n'a malheureusement pas le temps de connaître son succès puisqu'il décède à Paris le 2 février de cette même année, des suites d'une pneumonie contractée lors d'une messe à la mémoire de Louis XVI.

Brillat Savarin après Brillat Savarin

Homme de son temps, Brillat Savarin a laissé de nombreuses traces et une postérité encore visibles de nos jours. Outre de objets et de nombreux écrits conservés dans des collections privées tant qu'aux Archives, Brillat-savarin laisse un héritage riche et varié. Son best seller, au succès posthume, reste un ouvrage de référence pour qui veut découvrir et comprendre les plaisirs de la table du goût et de la vie. La physiologie du goût a été sans cesse réédité depuis sa première impression, (plus de 35 éditions françaises sont répertoriées à la Bibliothèque Nationale), dans le monde entier (Japon, Etats-Unis, Hongrie, Espagne, Portugal ou Angleterre). En 1921, un comité organise dans l'Ain des souscriptions pour le monuments de Champagne et Belley. En 1955, pour le bicentenaire de sa naissance, une médaille commémorative est frappée par la Monnaie de Paris. Depuis la fin du XIXe siècle son nom est régulièrement accolé à un plat, tel le gâteau (le savarin) et le fromage (le brillat-savarin), ainsi qu'à des dégustations et des repas à thèmes. En 1955, une académie Brillat-Savarin siège à la Sorbonne et en 1999, l'académie de gastronomie Brillat-Savarin voit le jour aux Etats-Unis. Une exposition lui est consacré aux Archives Départementales de l'Ain du 16 septembre au 22 décembre 2005.



CAREME

Marie Antoine Carême dit Antonin est né en 1783 dans une baraque de chantier à Paris. Son père, ouvrier, l'abandonne en 1792. Il se retrouve chez un gargotier qui lui donne ses premières leçons culinaires. Ses dons lui permettent d'entrer chez un restaurateur en qualité d'aide de cuisine à 15 ans. Sa frénésie d'apprendre, ses progrès d'une si soudaine et si facile éclosion, tout le désignait comme un sujet d'une qualité exceptionnelle. A dix sept ans il entre chez le célèbre pâtissier Bailly où il est "premier tourtier". Passionné par le dessin et travailleur, il se voit confier la confection des pièces montées destinées à la table du cout qui provoquent l'admiration générale. Il estime que la cuisine devait être décorative et accordée avec l'hygiène. Il travaille ensuite chez Mr de Lavalette puis durant 12 ans chez Talleyrand avant de devenir chef de cuisine chez le prince régent d'Angleterre, Georges IV. Se déplaçant en Albion, il revient en France puis part à Saint-Petersbourg à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre, au congrès d'Aix-la-Chapelle, chez la princesse Bagration, chez lord Stewart et enfin chez le baron de Rothschild où il fit de cette table la première d'Europe. Gravement malade et fatigué, il décède pauvre le 12 janvier 1833.



⁶ Conférence de Pascal Ory, Bourg en Bresse, 16 septembre 2005.

⁷ Conférence de Pascal Ory, Bourg en Bresse, 16 septembre 2005.