

**Conférence-projection par
Francine Geidel**

Boire et manger sous l'Empire à Paris

De l'ordinaire du peuple aux tables d'apparat

VS Art
Volontariat et Soutien par l'Art

Au tout début du XIXe siècle, les restaurants et les traiteurs se multiplient à Paris. Le terme de gastronomie apparaît Si Carême est le plus célèbre des chefs cuisiniers de l'époque, de grands noms de la critique gastronomique dont Brillat-Savarin marqueront durablement l'histoire de la cuisine française.

De l'ordinaire des humbles aux fastes de la table des grands personnages d'état, nous interrogerons les habitudes alimentaires, les découvertes gustatives mais aussi la manière dont on mangeait et buvait à cette époque et ce aux différents âges de la vie.

Le général devenu empereur avait dit-on peu de goût pour les repas qui s'éternisent mais encourageait les arts de la table : nécessaires de campagne ou somptueux services de table en témoignent. Assurément, Napoléon a su valoriser les savoir-faire français et de splendides services synthétisent la rencontre des sens et des goûts culinaires et esthétiques de l'époque.

De leur côté, les cuisiniers n'ont pas ménagé leurs efforts pour s'adapter aux préférences de l'Empereur, et ce jusqu'à Sainte Hélène. Vin de Constance ou poulet Marengo méritent de retrouver leur place et nous verrons combien les sursauts de l'Histoire ont contribué à innover dans les assiettes et les rituels de la table.

Tableaux, gravures et objets d'art nous permettent ainsi d'évoquer ce qu'était le boire et le manger sous le Premier Empire.

A table !