

HISTOIRE, EUROPE ET RELATIONS INTERNATIONALES

CAHIERS SIRICE-PIERRE RENOUVIN



CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

COORDONNÉ PAR
MARIE-PIERRE REY



SORBONNE-IDENTITÉS, RELATIONS
INTERNATIONALES ET CIVILISATIONS DE
L'EUROPE



HISTOIRE, EUROPE ET RELATIONS INTERNATIONALES

Cahiers Sirice-Pierre Renouvin

Campus Condorcet Bâtiment
Recherche Sud 5, cours des
Humanités 93322
AUBERVILLIERS CEDEX

Contactez le secrétariat de la revue

sandra.challin@cnrs.fr

[Sirice](#) [HERI](#)

[Cairn.info](#)

RÉDACTION

OLIVIER FORCADE

Directeur de la publication et rédacteur en chef

HÉLÈNE HARTER

Rédactrice en chef adjointe

SANDRA CHALLIN

Responsable éditoriale

Secrétaire de rédaction adjointe

Armaëlle Bonneau

COMITÉ DE RÉDACTION

Rasmus Gjedssø Bertelsen (*UiT, The Arctic University of Norway*), Sonia Bledniak (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Antonio Bonatesta (*université Aldo Moro de Bari*), Armaëlle Bonneau (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Sandra Challin (*CNRS, Sirice*), Gisela Dachs (*Hebrew University*), Corine Defrance (*CNRS, Sirice*), Sylvain Dufraisse (*Université de Nantes*), Olivier Forcade (*Sorbonne Université, Sirice*), Hélène Harter (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Véronique Hébrard (*Université de Lille*), Jean-Philippe Namont (*Académie de Paris*), Marie de Rugy (*Sciences Po Strasbourg*), Pawel Sekowski (*Université Jagellonne*).

COMITÉ SCIENTIFIQUE

Nicolas Badalassi (*Sciences Po Aix*), Gearóid Barry (*National University of Ireland, Galway*), Carl Bouchard (*Université de Montréal*), Anne-Laure Briatte (*Sorbonne Université, Sirice*), Éric Bussière (*Sorbonne Université, Sirice*), Michel Catala (*Université de Nantes*), James Connolly (*University College, London*), Emmanuel Droit (*Université de Strasbourg*), Olivier Forcade (*Sorbonne Université, Sirice*), Robert Frank (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Stanislas Jeannesson (*Université de Nantes*), Audrey Kichelewski (*Université de Strasbourg*), Piers Ludlow (*London School of Economics*), Hélène Miard-Delacroix (*Sorbonne Université, Sirice*), Florian Michel (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Sergiu Mişcoiu (*Université Babeş-Bolyai*), Céline Paillette (*Inserm, Comité pour l'histoire de l'INSERM*), Kiran Klaus Patel (*Ludwig-Maximilians-Universität, München*), Jenny Raflik (*Université de Nantes*), Marie-Pierre Rey (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Alain Soubigou (*Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Sirice*), Ateş Uslu (*İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi*), Till Van Rahden (*Université de Montréal*).

© Sirice, 2024

ISSN 2968-3556

<http://www.sirice.eu>

HISTOIRE, EUROPE ET RELATIONS INTERNATIONALES

Cahiers Sirice-Pierre Renouvin

CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

COORDONNÉ PAR
MARIE-PIERRE REY

HIVER 2024

SOMMAIRE

Éditorial par Olivier FORCADE

7-9

DOSSIER

CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

COORDONNÉ PAR MARIE-PIERRE REY

• MARIE-PIERRE REY

Introduction générale

13-16

• LAURENCE BADEL, JEAN-PIERRE WILLIOT

La table diplomatique

Entretien avec Jean-Pierre WILLIOT par Laurence BADEL

17-28

PARTIE I NAISSANCE ET DIPLOMATIE DES USAGES

• NICOLAS DROCOURT

Le repas diplomatique à Byzance : entre géopolitique, paix et guerre

31-45

• MARIE-PIERRE REY

Antonin Carême ou la diplomatie aux fourneaux

47-62

• MARION GODFROY TAYART DE BORMS

Servir l'empereur et servir le président : structure et permanence du métier de queux et de chef

dans le cadre de la représentation de l'État français XIX^e-XX^e siècles

63-76

• ELAINE MAHON

Conferring Prestige within Irish Diplomatic Dining: Éamon de Valera at Dublin Castle, 1934-1940

77-105

PARTIE II GASTRONOMIE ET POUVOIR DU XIX^e SIÈCLE À NOS JOURS

• MARION ABALLEA

La table de l'ambassade de France à Berlin sous l'Empire wilhelmien :

Arme mondaine d'une diplomatie républicaine ?

109-123

• NICOLAS BADALASSI

« Détente, entente, dégustation ». La Conférence sur la Sécurité et la Coopération en Europe (CSCE)

ou la Guerre froide autour de la table, 1973-1975

125-141

• GILLES FUMEY

Petite géographie (impertinente) du fast-food

143-153

TRAVAUX SOUTENUS

MASTERS

- **CLÉMENT MICAT**
Concours et Commission européenne :
Promotion d'une nouvelle organisation pour le vieux continent, 1966-1991 157-161
- **ANTOINE CROVELLA**
Un simulacre de justice ? La section spéciale de la cour d'appel de Paris (1941-1944) :
Acteurs et fonctionnement d'un tribunal d'exception 163-168
- **LISE VERGNES**
Les foulards des Polonaises.
Les Polonaises immigrées en France pendant l'entre-deux-guerres et la religion catholique 169-173
- **TOM BELLENGUEZ-LECERF**
La couverture de la campagne de réélection du sénateur Joseph R. McCarthy en 1952 :
L'exemple d'un quotidien d'opposition, le Madison Capital Times 175-179
- **ELISE MÉDINA**
Les Allemands d'URSS en Bavière, entre intégration et aliénation (1972-1992) 181-185
- **JULIETTE VILLARD**
Sarajevo a mis l'Occident face à ses contradictions 187-192

THÈSES

- **EDUARD TOKARSKIY**
La Russie au Conseil de sécurité des Nations Unies (1991-2017) 195-199

RECHERCHE EN COURS

- **LUCA SIMONE**
État des sources pour une analyse des relations entre les villes d'Aubervilliers, Saint Denis et les pays du bloc communiste 203-219

LECTURES

- **FLORIAN MICHEL**
Note de lecture. Trajectoire politique et orientation historiographique. Réflexions autour du jeune René Rémond. 223-233
- **ALAIN SOUBIGOU**
Elinor Danusia Popescu, Les consuls roumains auprès des grandes puissances ouest-européennes (1919-1939), Paris, L'Harmattan, 2021, 403 pages 235-238

Éditorial

OLIVIER FORCADE

RÉDACTEUR EN CHEF

DIRECTEUR UMR SIRICE

SORBONNE UNIVERSITÉ, SIRICE

La cuisine est au cœur de la vie de la diplomatie internationale et de l'exercice du pouvoir ! Du cru au cuit, elle est l'un des premiers objets des sciences sociales et humaines. La cuisine n'échappe pas davantage à l'histoire des relations internationales, depuis les tables du congrès de Vienne en 1814-1815 jusqu'aux dîners informels du G8 d'aujourd'hui, qui permettent aux leaders de se prêter aux confidences, en suivant le témoignage de Maurice Gourdault-Montagne¹. Conseiller diplomatique du président de la République Jacques Chirac depuis 2002 jusqu'en 2007, l'ambassadeur français rapporte une anecdote parlante sur la place centrale de la cuisine, de l'alimentation et de la culture qu'emporte avec elle la table des diplomates, lors de la préparation en 2006 d'un sommet avec le sherpa Igor Chouvalov à Astrakhan, en Russie :

À l'heure du déjeuner, le sherpa russe nous convia dans une datcha au bord de l'eau, qu'il avait réservée pour l'occasion. En entrant dans la petite maison de bois, nous aperçûmes des bols de caviar dressés sur la table.

C'est strictement interdit, nous confia Chouvalov (la raréfaction des esturgeons se faisait déjà sentir en Caspienne), mais l'administration présidentielle a obtenu une dérogation !

Évidemment, le groupe de sherpas ne manifesta aucune réserve à la perspective de cette dégustation, à l'exception du représentant américain qui demanda si le caviar avait été pasteurisé. Face à notre réponse unanimement négative, il renonça à en manger et sa part fut répartie entre nous².

Protocolaire ou informelle, la table traduit bien une histoire qui rapproche ou éloigne les protagonistes d'une négociation. La cuisine,

¹ Maurice Gourdault-Montagne, *Les autres ne pensent pas comme nous*, Paris, Bouquins coll. Mémoires, 2022, p. 101.

² *Ibid.*, p. 104.

l'alimentation, les produits, les techniques de préparation, les recettes à l'heure du numérique et le marketing font une histoire globale qui est l'objet d'un axe transversal des travaux de notre laboratoire. Rappelons nombre de travaux et d'abord ceux doctoraux en ne citant que la recherche en cours de Anne-Laure Vincent, start-uppeuse et créatrice de Marmiton, doctorante rattachée à l'UMR SIRICE³, par-delà le dossier coordonné par Marie-Pierre Rey.

Notre publication est également la revue des étudiants de master et de doctorat, dont nos rubriques mettent en évidence les travaux inédits. La revue s'offre comme l'un des meilleurs outils de valorisation de la première recherche qu'est un master, souvent prologue d'une étude doctorale de plus grande ambition qu'il annonce et prépare. C'est pourquoi le lecteur trouvera des comptes rendus de master 2 qui sont souvent la seule trace publiée d'une recherche qui s'interrompt au seuil de la thèse par un projet professionnel réservant ou détournant de la recherche doctorale, à la fin d'un cycle de formation. Or leur diversité et leur excellence sont une marque d'engagement de notre communauté d'enseignement et de formation à la recherche qui y investit un temps central de son activité professionnelle. Nous voulons élargir cette pratique à un plus grand nombre de comptes rendus. De la même manière, d'un numéro à l'autre, des comptes rendus de doctorat et d'habilitation à diriger les recherches accompagnent les livraisons de notre revue. À l'heure du blocage du conseil de sécurité de l'ONU, les analyses d'Eduard Tokarskiy sur la Russie au conseil de sécurité de 1992 à 2017 sont ainsi bienvenues.

Enfin, des notes de lecture font vivre une rubrique sur l'actualité des publications scientifiques et de la recherche. Florian Michel ouvre un dossier méconnu sur l'activité et l'œuvre de René Rémond. Alain Soubigou signe une note sur le livre d'Elinor Popescu consacrée aux consuls de Roumanie des années postérieures à la Grande Guerre.

En 2025, notre nouveau contrat quinquennal commence officiellement, continuation mais également départ de programmes innovants et de recherches inédites. L'actualité marque

³ Anne-Laure Vincent, *Pratiques alimentaires dans la ville intelligente (smart city) : l'émergence de nouvelles formes de restauration portées par l'économie du numérique*, doctorat sous la direction de Gilles Fumey, inscrit à Sorbonne Université, octobre 2020.

inévitablement nos actions. Avec plusieurs chercheurs, Fabrice Virgili conduit, par exemple, un projet sur les destructions et la reconstruction de Gaza en 2024-2025 qui mêle politique internationale, guerre, économie et archéologie urbaine. Pascal Griset et Léonard Laborie prolongent également le programme européen sur la diplomatie scientifique. Aussi informerons-nous des nombreux programmes scientifiques dans nos numéros semestriels.

Par ailleurs, le colloque de l'axe 1 de l'UMR se tiendra en octobre 2025 à Paris, après un premier workshop à Munich avec l'Institut für Zeitgeschichte dirigé par Andreas Wirsching, partenaire du programme sur l'histoire de l'Europe et la guerre d'ex-Yougoslavie 1991-1995. À tour de rôle, chacun de nos axes organisera annuellement un colloque international, dans le temps de notre contrat quinquennal 2025-2029, ouvert à toute notre communauté enseignante-chercheuse. Ces événements scientifiques sont autant de signes de la vitalité de l'UMR SIRICE.

Ayant placé nos étudiants de master et de doctorat au premier plan de l'action, je voudrais enfin souligner le dynamisme de notre communauté humaine et intellectuelle, et en première ligne, de nos très actifs directeurs de recherche émérites, notamment des anciens directeurs de l'UMR. Saluons, en 2024, les publications d'Éric Bussière, *L'Europe de Jacques Delors*, chez Sorbonne Université Presses, de Robert Frank avec la collaboration de Maryvonne Le Puloch, Pierre Renouvin, « *Notes* » *sur la guerre, 1938-1945* chez Perrin et de Georges-Henri Soutou, *La Grande rupture, 1989-2024* chez Tallandier.

C'est l'unité et la diversité de nos recherches qui continuera de faire de l'UMR SIRICE 8138 un laboratoire ambitieux et ouvert à toutes les générations de chercheuses et chercheurs.

– CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

DOSSIER COORDONNÉ PAR **MARIE-PIERRE REY**

Cuisine, pouvoir et relations internationales

MARIE-PIERRE REY

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Ce thème, qui relève directement d'un des deux projets transversaux de l'UMR SIRICE, a déjà une histoire au sein de notre laboratoire. Dès 2014 en effet, nous avons collectivement entrepris une réflexion sur cette thématique et en novembre 2016 a été organisé un colloque international intitulé « Table et diplomatie à l'échelle du monde », dont Laurence Badel et Jean-Pierre Williot étaient les maîtres d'œuvre pour notre UMR. Depuis 2014-2016, la thématique « Gastronomie et relations internationales » s'est enrichie en même temps qu'elle a gagné en visibilité. Naguère considéré comme un « à côté », voire comme un thème mineur dans l'histoire diplomatique, le rôle de la haute cuisine dans les relations internationales est à présent appréhendé comme un passionnant sujet d'histoire globale qui permet d'aborder la table, celle que l'on dresse et celle que l'on sert dans une polysémie spécifiquement française, sous différentes facettes. Il s'agit d'abord d'une histoire matérielle, celle des produits, des ustensiles, des techniques et des lieux où s'élabore cette cuisine. Mais il s'agit aussi d'une histoire politique : la table diplomatique, qu'elle soit ministérielle, royale ou présidentielle, constitue en effet un éminent lieu de pouvoir où les États se mettent en scène via des préséances, des symboliques, des rituels, un lieu où s'expriment, au travers de codes spécifiques, des rapports de force, qu'ils soient d'allégeance, de soumission ou de rivalité. Enfin, bien sûr, il s'agit d'une histoire culturelle, qui met en jeu des produits alimentaires supposés nationaux et la manière de les apprêter et de les faire connaître sur la scène internationale. C'est dire la richesse du champ d'investigation.

Pour composer ce dossier, nous avons fait le choix d'une grande diversité de contributions. Le propos s'ouvre d'abord par un entretien porté par Laurence Badel et Jean-Pierre Williot qui revient avec brio sur les liens entre « table et diplomatie » dans le droit fil du colloque de 2016, tout en mettant en avant l'évolution historiographique de ce champ de réflexion, survenue depuis. Plusieurs des intervenants au colloque de 2016 – dont les actes n'avaient pas été publiés – ont accepté

de participer à ce numéro en nous offrant des contributions revues et étoffées. En conséquence, « la table diplomatique » se trouve au cœur du dossier et ce, dans des temporalités qui vont du Moyen Âge au XXI^e siècle et une géographie qui nous conduit de Byzance à Helsinki via Paris, Berlin, Dublin et Genève. Toutefois, la table diplomatique proprement dite n'a pas l'exclusivité de ce dossier. Nous avons également eu le dessein d'élargir notre propos à d'autres aspects de la gastronomie internationale. Ainsi du rôle des chefs, à la fois passeurs d'influence et garants d'une mémoire culinaire patrimoniale. Mais nous avons aussi, en contrepoint, intégré une réflexion sur des usages et des pratiques culinaires qui, sans relever de la gastronomie, n'en constituent pas moins des enjeux de pouvoir économique, commercial et culturel sur la scène internationale. C'est le cas du *fast-food*.

Avec l'article de Nicolas Drocourt, on mesure à quel point dès le X^e-XI^e siècle, les banquets de l'empereur byzantin, loin des beuveries et des débordements auxquels on les associe souvent dans l'Antiquité – il suffit de penser au comportement des prétendants à la table d'Ulysse en son absence ou des festins débridés d'Apicius –, sont au contraire tout en ordre et contrôle. Empreints d'un décorum et d'un faste visant à éblouir les ambassadeurs qui y sont conviés, ils jouent aussi un rôle clef sur le plan diplomatique, servant ainsi à parachever une paix retrouvée ou à célébrer une alliance, pas toujours avec succès il est vrai. Sous le Consulat français puis sous l'Empire, la table ministérielle s'inscrit largement dans le sillage des usages byzantins et de ceux de l'Ancien Régime mais elle les systématise. Avec Talleyrand, ministre des Relations extérieures et fin gastronome, la table, fastueuse à l'œil et exquise au goût, devient, comme ma propre contribution le souligne, un instrument diplomatique de premier plan. Mais parce qu'elle constitue un véritable outil de séduction, la table du ministre, comme celle de l'ambassadeur, fait du chef, et c'est particulièrement le cas avec l'éblouissant Antonin Carême, un personnage célèbre. Dès lors, non seulement ce dernier « sert d'escorte à la diplomatie » mais il se fait lui-même ambassadeur des usages et des goûts culinaires.

Marion Godfroy Tayart de Borms approfondit cette thématique en s'intéressant aux chefs des cuisines impériales et aujourd'hui présidentielles. Elle démontre de manière convaincante combien au fil des présidences successives, l'excellence est restée de mise dans les cuisines du palais de l'Élysée et combien les chefs qui s'y sont succédé

sous la V^e République ont continué à remplir leur mission « diplomatique », en particulier en cherchant à séduire l'hôte de marque en lui servant un menu à son goût. Mais elle souligne aussi que les chefs tendent désormais – c'est le cas depuis les années 1960-1970 – à s'inscrire dans une logique patrimoniale, laquelle, échappant à toute mode, les conduit à servir des plats intemporels, perçus comme emblématiques de la haute cuisine française.

C'est que les bases posées par la France impériale à partir du début du XIX^e siècle et aujourd'hui toujours en vigueur, n'ont pas disparu avec l'avènement de la République dans le dernier tiers du XIX^e siècle. Une fois solidement installé, le régime républicain n'a renoncé ni au faste de la table ni à son usage diplomatique comme l'article de Marion Aballéa en fait la démonstration à partir de l'exemple de l'ambassade de la table française à Berlin. Néanmoins, symboliquement, la république impose de nouveaux usages : ainsi les plans de table de l'ambassade française à Berlin sont-ils organisés selon une hiérarchie, non de naissance, comme en Allemagne, mais de fonction, qu'elle soit administrative ou politique, et de mérite ; la vaisselle de Sèvres porte les initiales de la République française et les noms des mets servis se « républicanisent », comme pour en finir avec la pompe monarchique.

Au fil des décennies, l'idée que la gastronomie puisse constituer un outil au service de la diplomatie se diffuse largement à l'extérieur des frontières françaises et deux exemples sont à cet égard bien éloquents.

Dans sa contribution, Elaine Mahon souligne le rôle clef que jouèrent les réceptions à déjeuner ou dîner organisées au château de Dublin entre 1934 et 1940, alors qu'Éamon de Valera était à la fois président du Conseil exécutif de l'État libre d'Irlande et ministre des Affaires extérieures. Par ce biais, il s'agissait pour lui d'œuvrer en faveur de la reconnaissance de la souveraineté irlandaise, de conforter l'assise du nouvel État et de renforcer son prestige par des réceptions qui s'avéraient particulièrement brillantes quand elles mettaient en jeu les relations entre l'État libre d'Irlande et les États-Unis ainsi qu'entre l'État libre d'Irlande et les dominions du Commonwealth britannique. Quant à l'article de Nicolas Badalassi qui s'est intéressé à la table diplomatique à l'heure de la CSCE entre 1973 et 1975, il montre que durant la phase préparatoire qui se déroula à Genève puis lors de la phase finale à Helsinki, cette table connut des déclinaisons diverses.

Des repas bilatéraux, copieux et alcoolisés, furent souvent organisés à l'initiative des diplomates soviétiques avec leurs homologues français pour tenter de dénouer des situations crispées, dans un format bilatéral, contrevenant ainsi à l'esprit multilatéral de la CSCE. En parallèle, se tenaient des déjeuners ou dîners informels entre Occidentaux, afin de serrer les rangs face aux Soviétiques. Enfin à Helsinki, à l'été 1975, les deux banquets officiels offerts par l'État finlandais aux trente-cinq pays parties prenantes du processus, constituèrent une belle démonstration de savoir-faire diplomatique.

Ces diverses contributions attestent donc que depuis le XIX^e siècle et jusqu'à aujourd'hui, d'une capitale à l'autre et quel que soit le régime politique en place, la table est bien devenue un instrument à part entière de l'arsenal diplomatique.

Enfin, la contribution de Gilles Fumey apporte un stimulant éclairage en replaçant le *fast-food* dans la longue histoire mondiale des nourritures nomades. Il souligne à juste titre que les peuples ont souvent conjugué une alimentation rapide, individuelle et rapide avec des repas collectifs voire des banquets aux ingrédients et produits travaillés plus lentement. Il montre aussi que le sandwich qui s'inscrit lui aussi dans la lignée de l'alimentation nomade n'a jamais pu rivaliser avec le *fast-food* américain : né dans le contexte d'une culture hyper-urbanisée, ce dernier a su imposer, grâce à un marketing habile, une image transgressive qui a séduit la planète puisqu'on mange avec ses doigts, dans un environnement qui n'impose aucune manière de se tenir à table, un produit standardisé reconnaissable entre tous. Une autre manière de décliner cuisine, pouvoir et relations internationales.

La table diplomatique Entretien avec Jean-Pierre Williot

LAURENCE BADEL

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Laurence Badel. *En 2014, au gré de plusieurs échanges, nous avons commencé à réfléchir à l'organisation d'un colloque commun qui permettrait de considérer ce qui, longtemps, avait été perçu comme un à-côté de la négociation diplomatique, mais qui, à la faveur des lectures culturelles des pratiques diplomatiques alors en vogue, suscitait un intérêt nouveau : ce moment particulier du cycle de la rencontre diplomatique que constitue le repas¹. Pourriez-vous revenir sur la motivation qui était la vôtre à l'époque ?*

Jean-Pierre Williot. Le contexte permet d'indiquer quelques éléments essentiels en arrière-plan lorsque nous avons commencé à considérer l'intérêt d'une réflexion commune autour de la « Table diplomatique ». Les initiatives qui avaient été lancées au sein de l'université de Tours depuis une décennie développaient les *Food Studies*, constituées par la rencontre permanente de plusieurs disciplines autour du fait alimentaire. Nombre de sujets étaient déjà travaillés. Mais d'autres chemins se présentaient, en particulier restaurer une approche historique de longue durée. Une autre consistait à croiser des sujets d'histoire de l'alimentation avec le regard de collègues historiennes et historiens spécialistes d'un domaine historiographique différent. Cette voie permettait de sortir d'un cloisonnement réservant l'histoire de l'alimentation à celles et ceux qui en avaient fait leur seul sujet d'étude. Mobiliser l'histoire économique, l'histoire des techniques, l'histoire rurale, par exemple, ouvrait largement les fenêtres pour étudier l'alimentation. Ceci était d'ailleurs lié au développement de l'histoire de l'alimentation telle qu'elle avait été pensée dans les années 1960 et même dès ses prolégomènes au cours des années d'entre-deux-guerres². L'enjeu de

¹ Entretien de Jean-Pierre Williot, professeur d'histoire économique à Sorbonne-Université, et de Laurence Badel, professeur d'histoire des relations internationales à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne qui s'est déroulé le 22 octobre 2024 à Paris.

² Ce fut le cas des enquêtes lancées par Lucien Febvre dans le cadre de *l'Encyclopédie Française* en 1935.

notre rapprochement était de sortir de problématiques un peu répétitives d'une part et d'élargir le périmètre académique couvrant les questions alimentaires d'autre part.

Se rapprocher de l'histoire des relations internationales entrainait dans cette logique d'ouverture et de croisement de sujets.

LB. De fait, l'histoire des relations internationales s'est toujours donnée comme une histoire « totale », comme l'écrivait René Girault, ouverte à toutes les activités humaines et, de par sa propre histoire, à la pluridisciplinarité. Dans les années 2010, elle poursuivait sa propre mue, intégrant certains apports de l'histoire culturelle et de l'approche culturaliste, nourrie, en particulier, par l'anthropologie.

JPW. La rencontre pouvait être fructueuse car, d'emblée, nous considérons tous les questionnements qui pouvaient apparaître autour d'un moment, celui de la réception officielle : les formes du protocole diplomatique, le choix des menus et leur présentation matérielle souvent porteuse de symboles, le décor du cadre choisi, les manières de table, les enjeux de négociation facilitée ou entravée par le banquet officiel, les attentions et délicatesses moins visibles, et, pourquoi pas, les attitudes inverses sous couvert de traiter des empoisonnements intentionnels.

LB. Comme d'autres périodes antérieures, l'histoire contemporaine des relations internationales est jalonnée par des événements qui inscrivent certains processus de discussion et de négociation très concrets dans leurs marges, comme la réunion autour d'une table. On pense bien sûr au Congrès de Vienne (1814-1815), un peu moins aux côtés de la conférence de Yalta (1945), pourtant largement documenté par le secrétaire d'État américain Edward Stettinius, qui a laissé des descriptions mémorables des repas pris : le buffet d'accueil du 3 février au matin, à l'aéroport de Saki, regorgeant de « bouteilles de vodka, de brandy, de champagne, de plats de caviar, d'esturgeon et de saumon fumé, de pain blanc et de pain noir, de beurre frais, de fromage, d'œufs durs et mollets », le dîner « typiquement américain », où « bien que l'on eût ajouté du caviar et de l'esturgeon », [l'on servit aussi] du poulet en salade, du pâté de viande, du poulet frit à la mode du Sud et des légumes³ », ou encore le dîner du 8 février offert par les Russes, « qui compta vingt services et quarante-cinq toasts⁴ ». Dans le contexte des

³ Edward Stettinius, *Yalta. Roosevelt et les Russes*, Paris, Gallimard, 1951, p. 113-114.

⁴ *Ibid.*, p. 205.

négociations commerciales qu'il conduisait avec l'Union soviétique dans les années 1960 et 1970, le grand industriel allemand, Otto Wolff von Amerongen, a témoigné de l'importance d'avoir une « santé de fer » pour supporter la première vodka de dix heures du matin et celles qui allaient suivre⁵.

JPW. Nous trouvons qu'au-delà de l'anecdote, nous pouvons déployer une lecture de l'histoire qui méritait de porter attention aux pratiques alimentaires très particulières qui s'instaurent dans ces contextes diplomatiques. En outre, si les historiens de l'alimentation s'étaient déjà intéressés aux pratiques curiales, aux réceptions officielles, au thème du banquet, ils avaient encore trop peu exploré l'histoire contemporaine. Nous voulions sortir de la perspective parfois un peu condescendante, observant les repas officiels comme une sorte d'à-côté de l'Histoire dès lors que l'on aborde les siècles contemporains.

LB. *Un second élément de contexte avait beaucoup retenu mon attention à l'époque : vous m'aviez rappelé le classement, encore récent à l'époque [2010] du « repas gastronomique des Français », au patrimoine immatériel de l'UNESCO.*

JPW. Effectivement, cela attirait l'attention sur ces pratiques d'action internationale qui s'exercent non seulement par des voies politiques, mais aussi par des relais culturels. C'était bien la question d'une diplomatie d'influence qui pouvait nous intéresser en reliant, par l'approche historique, ce classement, les cultures alimentaires mondiales et les scènes sur lesquelles les pratiques diplomatiques se déployaient. Il y avait bien des entrées pour s'en saisir. L'importance de la médiation du repas mobilise en effet l'art des cuisiniers et le service des boissons, l'élégance du cadre et les arts de la table. La table diplomatique est également un moyen important de valorisation économique des productions nationales, des savoir-faire alimentaires et une vitrine de prestige des nations puissantes. Dans la rencontre ou la confrontation des cultures, elle promeut des différences liées aux produits découverts, aux langues ou aux pratiques alimentaires locales.

LB. *Cette question de la « diplomatie d'influence », introduite dans le*

⁵ Otto Wolff von Amerongen, *Der Weg nach Osten. Vierzig Jahre Brückenbau für die deutsche Wirtschaft*, Munich, Droemer Knauer, 1992, p. 98-99.

discours diplomatique français dans la foulée du rapport Picq de 1994⁶, croisait à l'époque une préoccupation qui était aussi la mienne : mettre au jour ses enjeux proprement commerciaux. Or, la conjoncture de la conférence que nous préparions était aussi celle de l'arrivée de Laurent Fabius, au ministère des Affaires étrangères. Il avait repris la main sur le portefeuille du Commerce extérieur, et intégré celui du Tourisme, et s'employait à promouvoir non seulement la gastronomie française, mais aussi les produits qui la sous-tendent. Il devait lancer fin 2014 l'opération « Goût de France / Good France » et appeler les ambassades à la relayer, chaque année, en organisant des dîners dans les résidences des ambassadeurs destinés à mettre les produits, alimentaires et viticoles, français en valeur. L'intérêt de notre réflexion était d'inscrire ce type d'initiative dans la durée. Je me souviens qu'à la conférence de Berlin de 1878 où Bismarck entend s'affirmer comme « l'arbitre de l'Europe », son équipe introduit une pratique nouvelle, la table de rafraîchissement. L'initiative, bienvenue en plein été, est soufflée par le secrétaire de la conférence Joseph von Radowitz, qui se souvenait de cette pratique lors de négociations antérieures à Constantinople. Elle a aussi été l'occasion de la promotion de l'entreprise de Delicatessen F. W. Borchardt, chargée d'installer chaque jour des petits biscuits et des boissons fraîches. De même, à Vienne, lors du sommet de 1961, « raté » par Kennedy face à Khrouchtchev, la pâtisserie Demel est de nouveau au cœur de la « gastro-diplomatie » autrichienne, pour paraphraser Laurent Fabius.

La « Table diplomatique » est ainsi un nouvel observatoire de toutes les échelles où se jouent les relations internationales en mettant en lumière les intérêts privés, municipaux, régionaux et nationaux qui s'entrecroisent. Mais elle permettait aussi de « mondialiser » le sujet.

JPW. Oui. Le sujet trouvait une place toute particulière dans un autre cadre, celui d'une chaire UNESCO qui était dédiée à la sauvegarde et la valorisation des patrimoines culturels alimentaires et dont l'objet était de rechercher la mise en commun et le transfert de connaissances au cœur du développement des relations Nord/Sud. Nous avons été plusieurs enseignants-chercheurs à avoir participé à

⁶ Jean Picq (dir.), *L'État en France. Servir une nation ouverte sur le monde. Rapport de la mission sur les responsabilités et l'organisation de l'État*, mai 1994, p. 21. Voir : Laurence Badel, « Les "livres blancs", une méthode de réforme dans le sillage de la RGPP ? À propos du "Livre blanc sur la France et l'Europe dans le monde" », *Revue française d'administration publique*, vol. 136, 2010/4, p. 969-982.

la conférence internationale intitulée *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, organisée à Hong-Kong en 2013⁷. Celle-ci avait bien mis en évidence l'intérêt d'observer les croisements culinaires dans des contextes historiques donnés. Cette chaire, qui était rattachée à Tours, a disparu aujourd'hui mais, dans les années 2010, elle incarnait une ambition scientifique de promotion des cultures culinaires, en partenariat avec des universitaires du Niger, du Maroc, de Mongolie, de Chine et du Liban. Étudier les échanges alimentaires dans des aires culturelles multiples était un engagement qui extrayait de la lecture nationale induite par « le classement du repas des Français à l'UNESCO ».

Pour cela, les sources documentaires et les archives à mobiliser nous apparaissaient a priori très abondantes car l'étude du repas d'État, ou plus largement du repas « public » relève à la fois d'une histoire matérielle (fournitures nécessaires pour les illuminations, produits de la table et boissons), d'une histoire sociale (mobilisation de corps de métiers), d'une histoire des représentations (place accordée à la chère et à l'alcool dans les cultures religieuses ; mise en scène de la puissance ou de l'égalité) et d'une histoire culturelle des relations internationales mettant en jeu des transferts matériels et symboliques comme des rapports de pouvoir. Cette histoire mobilise également la compréhension des cultures culinaires qui se transmettent par l'ordre des mets, le choix des menus, l'affirmation de registres gastronomiques, la promotion de chefs de cuisine ou le recours aux artisans et aux traiteurs spécialisés. L'ampleur de cette thématique s'enrichissait aussi des formes multiples par lesquelles le repas pouvait être étudié dans les périodes les plus récentes, déjeuner de travail assorti d'un plateau-repas, dîner de prestige dans un cadre et un service destinés à impressionner, voire à hiérarchiser.

LB. *L'histoire mondiale a redécouvert, par l'angle des représentations et des transferts, l'importance de la matérialité des relations internationales, sous-tendues par des forces structurantes évolutives que sont les technologies ou l'économie. Les historiens économistes ont fait un chemin inverse s'ouvrant aux « cultures » matérielles. En quoi cela se reflète-t-il dans votre approche de l'objet originel de vos*

⁷ Sidney C.H. Cheung, Chau Hing-wah, *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, Conference Proceedings, 2013.

travaux : l'« alimentation » ?

JPW. Les cultures matérielles apparaissent d'évidence dès qu'il s'agit d'aborder l'histoire de l'alimentation. Elles renvoient à de multiples interprétations, à la fois par l'étude des comportements, celle des rituels et des gestuelles, celle des perceptions qui s'étirent du goût à la considération personnelle. Lorsque nous avons organisé ensemble, avec vous-même, Lucien Bély et Marc de Ferrière ce colloque, « La Table Diplomatique », nous avons tous été très attentifs à cette approche. Des communications avaient bien mis en avant comment des repas pouvaient impressionner les invités par un cadre somptuaire, le recours aux arts de la table, qu'il s'agisse de vaisselles de service, d'orfèvrerie et de cristallerie, des linges, ou encore plus symboliquement, tout ce que permet l'*artification* du culinaire. Les sujets abordés relevaient également des apparences qui trahissent les positions sociales et les hiérarchies. La déclinaison de pratiques curiales et aristocratiques très codifiées conduit aux convenances, de l'invitation formelle aux préséances, de la tenue à table aux conversations qu'il convient d'avoir ou de ne pas avoir. Ces usages ne se comprendraient pas sans percevoir l'importance des cultures matérielles qui y sont associées.

Le colloque remontait ainsi à leurs sources. Les aires géographiques et les périodes étudiées permettaient de passer de la cour des Byzantins à la table pontificale, des expériences des envoyés vénitiens à Constantinople à l'ambassade de France à Berlin, de la Chine à l'Europe du Nord. Les personnages mis en avant incarnaient des postures diverses, de Carême en majesté à l'Ambassadeur. La quête allait jusqu'aux produits présentés, ici la confiserie, là le vin. Cette approche rendait bien compte de la façon dont les cultures matérielles peuvent mobiliser historiennes et historiens de l'alimentation. Car il s'agit avant tout de s'intéresser aux objets, aux produits, aux réalisations, saisis dans leur contexte de présentation, de consommation et par l'intermédiaire des commentaires qu'ils suscitent. L'étude des pratiques ouvre la compréhension des mentalités. Elle se combine avec une cartographie des circulations, des influences, des mobilités dans leur triple dimension économique, intellectuelle et culturelle. Pour traiter de relations internationales, dans toute leur diversité, au travers de séquences diplomatiques, nous disposons de sujets très concrets, absolument pas immatériels, et pourtant il s'agissait aussi bien de comprendre les jeux symboliques

et l'effet du non-dit dans un processus de négociation ou de discussion.

LB. *Cela a d'ailleurs correspondu à un élargissement de vos perspectives initiales d'historien économiste.*

JPW. C'est vrai. Depuis les années 1980, l'histoire de l'alimentation s'est très fortement réorientée vers ce versant historiographique. Aux travaux plus centrés sur des données quantitatives et sur l'économie des approvisionnements agricoles et alimentaires, qui eux-mêmes succédaient à des problématiques très ethnographiques, les recherches ont privilégié d'autres aspects matériels sous l'angle culturel. Les choix alimentaires, les significations symboliques de telle fête ou de tel aliment, les interdits religieux sont devenus des sujets légitimes. Malgré la déconsidération dont elles firent l'objet, ces recherches sur les chaînes opératoires culinaires, sur les manières de cuisiner, sur des recettes même, ont pris de plus en plus de place. Le croisement avec la technique, le social, l'économique a rendu cette approche très fructueuse. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari le soulignaient bien dans leur *Histoire de l'alimentation*, en notant : « Les points de vue se sont multipliés, les chercheurs ont croisé leurs compétences et ont construit chacun pour sa part une nouvelle histoire de l'alimentation profondément différente de cette "petite histoire pittoresque et du tragique" contre laquelle s'étaient prononcés, au début des années 1960, les pionniers de l'école des *Annales* ». Et d'ajouter : « Cette nouvelle histoire n'est plus 'petite' ; au contraire, elle ambitionne de toucher tous les aspects de l'action et de la pensée humaines⁸ ». Ajoutons qu'à la même époque le quatrième colloque de l'ICREFH (*International Commission for Research into European Food History*), institution fondée en 1989, s'attachait précisément à ces questions⁹. Les sujets qui y furent exposés traitaient de la pièce cuisine, des appareils de cuisson, des vaisselles, de la table comprise comme celle du temps des repas, du type de service – à la française, à la russe –, des manières bourgeoises de dîner, de l'utilisation des conserves, des conditionnements comme celui de la bouteille de lait, de la réfrigération, de l'émergence du

⁸ Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 14-15.

⁹ Martin R. Schaerer, Alexander Fenton (eds.), *Food and Material Culture*, Tuckwell Press, East Linton/Scotland in association with Alimentarium, Vevey, Switzerland, and The European Ethnological Research Centre, Edinburgh, 1998.

chocolat au lait suisse.

Tous ces sujets pourraient paraître anecdotiques. La perspective change en observant combien les enjeux économiques, techniques, matériels – ainsi décrits – conditionnent les pratiques alimentaires culturelles. La pluralité des sources requises devint de plus en plus évidente, pour légitimer cette approche, sans doute, mais aussi comme une formidable opportunité de varier les points de vue et de constituer un puzzle documentaire au nombre de pièces infini.

L'histoire des cultures matérielles appliquées à l'alimentation tourne le regard vers les vécus quotidiens, faits de productions, de distributions, de consommations et en arrière-plan d'apprentissages et d'arbitrages récurrents. Elle a promu au rang de sources des objets matériels qui n'avaient pas ce statut. Le livre de cuisine par exemple apparaît comme une source documentaire très riche dont l'analyse ne se limite pas à compter les recettes mais plutôt à prendre en compte les caractères bibliologiques, les formes d'illustrations, la pédagogie de transmission, le choix des mots utilisés à caractère analogique, l'emprunt à des lexiques étrangers, l'instruction des choix diététiques, la description des récipients, des ustensiles, des temps nécessaires à la préparation, aux cuissons, à la présentation etc. Étudié dans sa matérialité, il n'empêche pas de s'interroger sur le fait qu'il soit utilisé ou pas, détourné, amendé, oublié au profit d'autres supports de mise en pratique.

Cette orientation des recherches montre comment la culture intervient dans l'alimentation. Elle mobilise des capacités d'action individuelle et collective. Elle intègre l'acquisition de savoirs dont la transmission est un enjeu, familial et intergénérationnel, et la matrice d'innovations gustatives et nutritionnelles. Elle détermine des choix techniques qui engagent les processus productifs et les manières de consommer ses nourritures et ses boissons. L'histoire de l'alimentation calquée sur celle des cultures matérielles a fini par embrasser très largement tous les registres du boire et du manger.

LB. *Comment cela s'est-il traduit dans vos propres travaux ?*

JPW. Pour ma part les cultures matérielles prennent une place importante dans mes recherches sur l'histoire de l'alimentation car je les aborde par les enjeux économiques, les techniques et les innovations. Lorsque j'ai souhaité élargir mes points de départ

(l'histoire des entreprises gazières, celle des chemins de fer et celle des acteurs de l'innovation, qu'ils soient hommes politiques, ingénieurs ou consommateurs) sans pour autant les négliger, l'histoire de l'alimentation était déjà positionnée sur cette approche des cultures matérielles. Elle me paraissait attractive et répondait à des questionnements sur les voies de l'innovation au cœur des civilisations matérielles. C'est certainement la raison de la diversité des thèmes qui m'ont intéressé et dont l'énoncé peut étonner, voire être critiqué car il ne s'inscrirait pas dans une exploration mono thématique, de la pomme de terre à l'oie de la Saint-Martin, des modes de cuisson à la restauration ferroviaire, du verre INAO aux produits de la minoterie.

LB. Quelles ont été les étapes, dans votre parcours de recherche sur les pratiques alimentaires, de votre réflexion sur l'internationalisation de ces pratiques ? Je reviens, comme au début de notre entretien, à nos discussions passionnantes sur l'inscription du repas gastronomique des Français sur la « Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». Cette sanction institutionnelle a-t-elle fait partie des étapes de cette réflexion ?

JPW. En 2010, le dossier de classement du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO était très mobilisateur. Le nombre d'experts, d'acteurs professionnels, d'universitaires qui s'en étaient emparés paraît considérable. C'était à la fois la volonté d'affirmer un élément fort de l'influence française dans le monde, une concrétisation d'une dynamique antérieure engagée en faveur de la promotion des arts culinaires par un Conseil national des arts culinaires qui exista entre 1989 et 2000, et une reconnaissance de l'intérêt porté en France à la table. Il visait à valoriser une pratique sociale coutumière.

En revanche, il écartait une promotion plus marquée des produits, approche jugée trop commerciale, et une réduction au seul savoir-faire culinaire, qui aurait centré le sujet sur la cuisine professionnelle, voire la cuisine « étoilée ». En novembre 2010 était ainsi affirmé que les Français font de leur gastronomie une culture. L'histoire de ce processus a déjà été exposée et a fait l'objet de débats ou de critiques¹⁰. Bien qu'il fût affirmé *a posteriori* qu'il ne s'agissait pas de

¹⁰ Deux points de vue : Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, François Bourin éditeur, 2011 ; Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise*

faire la promotion du seul repas des Français, le dossier a pu être regardé sous cet angle, plaçant en marge d'autres cultures gastronomiques.

LB. *Oui, on retrouve là cette tension entre le national et l'universel que j'évoquais plus haut.*

JPW. Pourtant, dans le même mouvement, l'UNESCO avait aussi reconnu d'autres dossiers : la fête belge du pain et du feu, la cuisine mexicaine traditionnelle, la diète méditerranéenne, le pain d'épice croate. Au cours des années suivantes, le Japon fit classer son *Washoku*, l'Arménie son pain traditionnel, la Belgique sa culture de la bière, Naples son *pizzaiolo*, et ainsi de suite. Les enjeux économiques, identitaires et nationaux ne sont jamais, en effet, éloignés de ces classements. Sous couvert de convivialité, les cultures alimentaires recèlent aussi des conflits. Ceux qui les portent peuvent se montrer belliqueux ou obtus. Le dossier français ne mettait pas tant que cela en avant sa portée internationale, sauf à rappeler que la table française, celle du modèle classique ou celle portée par de grands cuisiniers exerçant au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle (Carême, Dubois, Gouffé, Escoffier par exemple), avait servi de modèle à nombre d'autres tables nationales.

LB. *C'est toute l'ambivalence du « rayonnement » ... Comment vos travaux ont-ils « dénationalisé » le sujet ?*

JPW. Intéressé un moment à ces questions, j'ai plutôt tourné mes recherches vers une histoire de l'alimentation plus diverse, appuyée sur l'histoire économique, l'histoire sociale, l'histoire des techniques et, nous l'évoquions, l'histoire des cultures matérielles comme tamis d'une histoire des innovations dans le domaine alimentaire. Cette orientation, et sans doute également les sujets que j'avais déjà étudiés du côté des énergies ou des chemins de fer, m'ont conduit à prendre en compte l'espace européen comme un cadre contextuel obligé.

L'étude de la diffusion et de la consommation de la pomme de terre en a été une première occurrence. Le sujet pourrait lui aussi sembler d'un médiocre intérêt historique au regard des grands mouvements de l'Histoire. Mais lorsque ce tubercule a été mis en avant par les

culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco. Histoire et enjeux, Chartres, Menu Fretin, 2016. Un ouvrage aux approches multiples : Francis Chevrier, Loïc Bienassis (dir.), *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015.

Nations unies à la demande du Pérou pour en faire le thème d'une année internationale en 2008, le sujet n'était plus du tout marginal. La géographie de sa diffusion, les itinéraires mondiaux de son implantation dans les rotations agricoles, l'appropriation culinaire ensuite, selon des modes très différents d'un pays à l'autre, voire d'une région à une autre, sont devenus des questionnements qui ne pouvaient éluder la dimension internationale des circulations, des commerces et des dénominations. Je reprends souvent cet exemple car il me paraît bien significatif des cultures matérielles qu'il faut saisir par le vocabulaire. Car suivre les termes d'*aardapel*/pomme de terre, de *Kartoffel*/cartoufle, de *patata/potato/batata* traduit bien des flux internationaux qui sont autant de communications humaines et de réseaux agricoles et commerciaux révélateurs des parcours alimentaires.

Lorsque j'ai commencé à m'intéresser aux alimentations en mobilité, c'est-à-dire toutes les formes de consommations qui s'effectuent dans les rues, hors foyer, dans les différents modes de transport, la référence internationale était également nécessaire. L'exemple de la *Street Food* valide à l'évidence les comparaisons entre des cultures différentes. Soit parce que les points de vente sont animés par des personnes qui importent et font connaître leurs propres cuisines sur d'autres territoires, ce qui est aussi une fenêtre à ouvrir dès lors qu'il faut étudier la diversité internationale des restaurations urbaines, soit parce que ce sont les voyageurs eux-mêmes qui se font porteurs de nouveaux goûts et d'échanges culinaires. En travaillant avec des anthropologues cela m'a conduit aux alimentations nomades¹¹, dont j'ai ensuite fait le support d'une recherche dense et longue sur la restauration dans l'espace des chemins de fer qui incluait évidemment la riche documentation des récits de voyages mais aussi les enquêtes commerciales¹². Cette interrogation était passionnante mais chronophage car je me suis vite laissé aller à comparer les buffets de gare en France et ailleurs en Europe comme les pratiques de restauration dans les trains hexagonaux, au Japon ou en Inde¹³.

¹¹ Jean-Pierre Williot, Isabelle Bianquis (eds.), *Nomadic Food. Anthropological and Historical Studies around the World*, Lanham, Rowman & Littlefield, 2019.

¹² *Mobilités alimentaires. Restaurations et consommations dans l'espace des chemins de fer en France XIX^e-XXI^e siècles*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2021.

¹³ Jean-Pierre Williot (dir.), *La restauration ferroviaire entre représentations et consommation. Consommateurs, images et marchés / Railway Catering Between*

Parmi d'autres recherches qui m'ont conduit à explorer de nouveaux fonds d'archives, le fil conducteur est moins immédiatement articulé sur l'internationalisation des pratiques alimentaires, mais tôt ou tard, celle-ci finit par réapparaître. C'est le cas d'un groupe coopératif céréalier dont je prépare l'histoire et qui sera bientôt publiée. Les archives considérables qui m'ont été ouvertes permettent de travailler sur la constitution de ce groupe dans l'est de la France depuis les années 1890 mais aussi sur ses extensions par filiales interposées, du premier malteur mondial aux exportations de la minoterie française. J'y retrouve l'histoire économique, celle des techniques, celle des cultures matérielles et des horizons européens et internationaux. Il en va de même dans le cas du croisement de l'histoire de l'alimentation avec les thèmes de l'environnement et de la santé. Associé à la recherche sur l'histoire de l'ANSES¹⁴, qui m'a permis d'accéder à de nouveaux fonds d'archives et d'élargir mes problématiques sur l'alimentation avec le plus grand avantage, j'en poursuis le cheminement par l'organisation du prochain congrès international de l'ICREFH, à Paris, sur le thème de la sûreté alimentaire. La dimension internationale y est au centre puisqu'elle nous donnera l'occasion d'écouter des communications venues de toute l'Europe.

Au total, ces différentes recherches m'ont convaincu peu à peu que l'histoire de l'alimentation peut bien sûr donner la priorité au fait alimentaire national, mais qu'en réalité, il est sans doute assez pertinent d'en situer le cadre entre l'aire régionale et une mise en perspective mondiale.

Imaginary and Consumption. Consumers, Images and Markets, Bruxelles, Peter Lang, 2017.

¹⁴ Pascal Griset, Jean-Pierre Williot, Yves Bouvier, *Face aux risques, une histoire de la sûreté alimentaire à la sécurité environnementale*, Paris, Cherche Midi, 2020.

– CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

PARTIE I NAISSANCE ET DIPLOMATIE DES USAGES

Le repas diplomatique à Byzance : Entre géopolitique, paix et guerre

NICOLAS DROCOURT

NANTES UNIVERSITÉ, CRHIA

Résumé

Les repas diplomatiques font partie intégrante des rencontres officielles à Byzance, mais leur rôle exact mérite d'être questionné. Souvent associés à un faste incroyable, ils sont aussi le reflet des contextes géopolitiques. La question du placement des convives lors des banquets impériaux indique avec clarté la vision politique du monde qu'ont les autorités impériales. De plus, s'ils visent à établir ou prolonger la paix, ils s'avèrent des moments privilégiés pour mettre en exergue des tensions et se faire l'écho de conflits militaires.

Mots-clefs : Byzance – Repas officiels – Géopolitique – Guerre – Paix.

Abstract

Diplomatic meals are an integral part of official meetings in Byzantium, but their exact role deserves to be questioned. Often associated with incredible pomp, they often reflect geopolitical contexts. The placement of guests at imperial banquets is a clear indication of the imperial authorities' political vision of the world. Furthermore, while they aim to establish or prolong peace, they are also ideal moments for highlighting tensions and echoing military conflicts.

Keywords: *Byzantium – Official Meals – Geopolitics – War – Peace.*

En marge des réceptions officielles dans les espaces les plus solennels du pouvoir impérial byzantin, banquets et repas semblent avoir constitué des moments importants du séjour des hôtes diplomatiques venant rencontrer les empereurs. Les témoignages sur ce point demeurent toutefois dispersés et peu nombreux, en tout cas moindres que ceux relatifs à la première audience solennelle¹. Ils laissent néanmoins entrevoir plusieurs aspects et dimensions de ce moment singulier du repas partagé. La volonté d'exhiber une forme de faste et de puissance n'est pas la moindre. Banquets et repas officiels constitueraient, du point de vue byzantin, une manière de poursuivre le souhait de marquer les esprits, dans la continuité de la

¹ Sur cette dernière, dans les espaces du Grand Palais de Constantinople, on se permettra de renvoyer à une synthèse récente : Nicolas Drocourt, *L'Autre Empire du Milieu. La Diplomatie byzantine (VII^e-XII^e siècles)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2023, p. 178-192.

première rencontre officielle. À lui seul au milieu du x^e siècle, le fameux *Livre des cérémonies*, texte produit par le pouvoir impérial sous les auspices de Constantin VII (913-959) en vue de codifier protocoles et usages de cour, l'atteste². S'il décrit avec force détails plusieurs réceptions durant l'année 946, il ne manque pas de mentionner certains banquets qui les ont suivies – en particulier dans le cas de la princesse rus' Olga³. Ces repas officiels prolongent les premiers moments forts de la rencontre avec les *basileis* (empereurs), usant d'artifices et d'un décorum proche sinon similaire : luxe ostentatoire des salles d'apparat, présence de nombreux dignitaires de cour, dimension acoustique forte avec les retentissements des orgues et des chants, etc.

Le moment même du repas, sa préparation et son organisation, les mets consommés ou l'usage de matériaux qui lui sont propres – songeons ainsi à la vaisselle de luxe – renforcent toutefois sa singularité. Les sources demeurent relativement peu détaillées pour en saisir sans doute toute sa dimension. Elles méritent néanmoins qu'on s'y attarde, pour la période qui s'étend du x^e au XII^e siècle, dans le but de mettre en exergue plusieurs réflexions. La diplomatie médiévale en général, et celle byzantine en particulier, est au cœur de l'articulation entre guerre et paix, deux activités et réalités que nos esprits modernes ont tendance à distinguer, sinon à opposer⁴. La place occupée par les repas dans cette dialectique mérite analyse, sans omettre le poids des réalités géopolitiques et leurs contextes.

Banquets, géopolitique et ordre du monde

Dans le cadre d'un pouvoir impérial dont le détenteur est reconnu, par ses sujets, comme lieutenant de Dieu sur Terre, et qui se voit donc comme le centre du Monde, les questions de nature géopolitique sont majeures pour appréhender notre sujet. Elles ont des effets très concrets lors des banquets impériaux.

À ce titre, il n'est pas inutile de rappeler que la cour terrestre de l'empereur est en soi l'image de la cour céleste de Dieu, et qu'elle ne

² Constantin VII Porphyrogénète, *Le Livre des cérémonies*, II, 15, sous la direction de Gilbert Dagron et Bernard Flusin, Paris, ACHCByz, 2020, t. III, p. 96-149.

³ Un doute existe encore sur la date précise de sa venue sur le Bosphore dans ce cadre, 946 ou 957 : voir *Le Livre des cérémonies*, *op. cit.*, t. IV, p. 695-697, qui plaide pour la première date.

⁴ Cf. Nicolas Drocourt, *L'Autre Empire du Milieu*, *op. cit.*, p. 218-226.

saurait donc se tenir dans le désordre⁵. L'ordre, ou *taxis*, est ainsi un des éléments fondamentaux de l'idéologie politique impériale⁶. De ce fait, des questions de préséance se posent lorsque l'on est convié à la table de l'empereur – ou du moins dans la salle où se tient un repas officiel en sa présence. Il convient de souligner en outre que toute délégation ne jouit pas du bénéfice d'un banquet au sein du palais impérial. Le *Livre des cérémonies* est d'ailleurs précis sur ce point. Dans sa description de l'accueil des légats tarsiates du 31 mai 946, il y est bien spécifié que le *Chrysotriklinos*, espace majeur du Grand Palais alors mobilisé pour cette réception et lieu de banquet ce même jour, ne fut en rien décoré lors de l'accueil d'une autre délégation, celles des émissaires originaires d'al-Andalus, le 24 octobre de la même année. En effet, ces ambassadeurs « provenant d'*Hispania* » n'ont pas dîné avec l'empereur le jour de leur réception⁷.

Les envoyés du calife de Cordoue n'ont pas eu le même honneur ni donc la même attention que leurs homologues provenant de Tarse. Cette hiérarchie de fait entre deux partenaires distincts se réclamant de l'Islam est pleinement confirmée par un texte officiel byzantin antérieur de quelques décennies. En effet, un traité de préséance – celui dit de Philothée et datant de 899 – précise bien qu'à la cour de Constantinople les hôtes qui sont des « Sarrasins d'Orient » ont le pas sur ceux « d'Occident⁸ ». Il est vrai qu'à la date de 946, les contacts entre Byzance et al-Andalus reprennent juste après plusieurs années, voire décennies d'interruption – au contraire de relations actives de Constantinople avec les marges orientales de son Empire et ses voisins tarsiates notamment⁹.

Dans le cadre de la géopolitique de cette zone de Syrie du Nord et du cœur mésopotamien du califat abbasside, ce qu'indique le même *Livre des cérémonies* du choix de table par la cour pour accueillir au

⁵ Béatrice Caseau, *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La Culture alimentaire à Byzance*, Paris, ACHCByz, 2015, p. 214.

⁶ Hélène Ahrweiler, *L'idéologie politique de l'Empire byzantin*, Paris, Presses universitaires de France, 1975, p. 128 et s.

⁷ Ce qui dit clairement *Le Livre des cérémonies*, *op. cit.*, II, 15, t. III, p. 118, et voir p. 104 pour la date de réception des émissaires d'al-Andalus.

⁸ Nicolas Oikonomidès, *Les listes de préséance byzantines des IX^e et X^e siècles*, Paris, CNRS Éditions, 1972, p. 162-163.

⁹ Les contacts avec le calife de Cordoue iront en s'intensifiant à partir du milieu des années 940, cf. Juan Signes Codoñer, « Bizancio y al-Ándalus en los siglos IX y X », in Inmaculada Pérez Martín et Pedro Bádenas de la Peña (dir.) *Bizancio y la península ibérica. De la antigüedad tardía a la edad moderna*, Madrid, CSIC, 2004, p. 177-245.

même moment des légats de Tarse et l'émir d'Amida, agissant au nom du pouvoir hamdanide d'Alep, est là aussi très significatif. Rappelons juste qu'entre le 31 mai, date du premier accueil des premiers d'entre eux et les mois d'été de la même année, les conditions politiques ont légèrement évolué en Syrie du Nord : la cité de Tarse, qui relevait alors de l'émir d'Égypte, voit l'influence grandissante de l'émirat d'Alep voisin car l'émir d'Égypte meurt le 1^{er} juillet 946. Toutefois, on le voit, les négociations visant à un échange de prisonniers ne sont pas rompues ; elles se poursuivent, mais avec le représentant du nouvel homme fort de la région, l'émir hamdanide d'Alep. Ce dernier envoie son représentant à Constantinople, un autre émir, celui d'Amida¹⁰. Notons toutefois que les légats tarsiotés qui ont fait un aller-retour à Damas, avant le 1^{er} juillet, sont toujours présents dans ces allers et venues de délégations. Nécessairement cela s'en ressent dans les tractations qui s'ensuivent et sur les conditions d'accueil et de traitement de ces émissaires à Constantinople. Si l'on ignore où logent précisément les uns et les autres, et s'ils logent ensemble par exemple, ce qui paraît bien peu probable, en revanche cette nouvelle donne diplomatique a des effets sur la table du banquet. Le 30 août en effet, lors de la réception donnée en l'honneur tant des uns que des autres dans un autre bâtiment du Grand Palais, le Tribunal des XIX Lits, la cour a eu l'ingénieuse idée d'user d'une table ronde. Un choix, comme le précise le *Livre des cérémonies*, « pour ne pas laisser croire que l'un des amis sarracènes avait la préséance sur l'autre¹¹ ».

Belle leçon de sagesse diplomatique, d'autant plus lorsqu'on la met en parallèle avec les propos très critiques de la cour sous la plume de Liudprand de Crémone. Ce dernier a rempli plusieurs missions diplomatiques sur le Bosphore, dans des contextes fort différents. Il les a relatées dans des témoignages qui nous sont parvenus ; autant celui de sa mission de 949-950 est exalté, autant le long texte relatif à sa mission de 968 est bien plus critique de la cour impériale. Dans un épisode célèbre de ce long séjour contraint sur le Bosphore qu'il effectue au nom d'Otton I^{er}, il relate en effet comment il fut installé à une place peu enviable lors d'un des banquets auquel il fut convié. Une première fois, l'empereur Nicéphore Phokas ne le jugea pas

¹⁰ Sur cette nouvelle donne, voir désormais Élisabeth Malamut, « Les ambassades de Tarse et d'Amida à Constantinople en 946 : cérémonial et politique », *Les Cahiers de Tunisie*, n° 222-223, 2016, p. 55-77.

¹¹ *Livre des cérémonies*, *op. cit.*, II, 15, t. III, p. 140.

« digne d’avoir la préséance sur aucun de ses Grands », et pour cette raison il s’assit à « quinze places de lui¹² ». Plus tard, ce qu’il considère comme une offense fut répété. Il fut en effet invité à un nouveau banquet en présence d’un ambassadeur bulgare arrivé peu de temps auparavant, mais ce dernier fut alors mieux placé que lui, tout ambassadeur d’un empereur qu’il était, et évêque qui plus est, alors que le Bulgare n’était qu’un catéchumène¹³. Furieux, l’ambassadeur de Crémone fit mine de quitter la table, mais on lui rétorqua que ce placement suivait de près les accords conclus précédemment entre Bulgares et Byzantins. L’épisode est significatif de ces « querelles de fauteuils » (*Sitzordnungskonflikte*, Gerd Althoff) comme d’autres textes en administrent des exemples à la même période en Occident chrétien¹⁴.

Avec ces exemples, on saisit pleinement les conséquences très concrètes de cette mise en ordre du monde qui se reflète dans le placement des hôtes, étrangers ou byzantins, dans la proximité plus ou moins relative de l’empereur, et les éventuelles querelles de préséance qui peuvent s’ensuivre. Elles constituent en soi une manière de conforter la paix entre deux partenaires, ou au contraire susciter surprises, colères ou déconvenues plus propices à un climat de tension – une forme de guerre larvée qui passe par ce placement lors des repas. Soulignons encore que ce dernier ne se fait nullement au hasard ni ne relève du choix d’un quelconque chambellan lorsque le temps d’un repas arrive. Le traité, ou *Klètologion*, dit « de Philothée » (899) et déjà mentionné, indique ainsi que, parmi les ambassadeurs étrangers, les légats pontificaux ont le pas sur tous les autres, mais qu’ils sont suivis ensuite des « amis agarènes », c’est-à-dire les émissaires issus des terres d’Islam. Ces derniers siègent avant les éventuels ambassadeurs bulgares et, enfin, derniers cités, les émissaires « francs¹⁵ ».

Ces dispositions normatives, mais avec des suites bien concrètes lors des banquets, rejoignent ce qui a été entrevu avec les mésaventures

¹² Liudprand, *Ambassade à Constantinople*, § 11, dans Liudprand de Crémone, *Oeuvres*, présentation, traduction et commentaire par François Bougard, Paris, CNRS Éditions, 2015, p. 374-375.

¹³ *Ibid.*, § 19, p. 380-381.

¹⁴ Cf. Tobias Hoffmann, « Diplomatie in der Krise. Liutprand von Cremona am Hofe Nikephoros II. Phokas », *Frühmittelalterliche Studien. Jahrbuch des Instituts für Frühmittelalterforschung der Universität Münster*, n° 43, 2009, p. 157-165 ; le traité de paix bulgaro-byzantin évoqué est celui de 927, voir plus bas.

¹⁵ Nicolas Oikonomidès, *Les listes de préséance byzantines*, *op. cit.*, p. 160-164.

protocolaires de Liudprand en 968. Comme il vient d’être indiqué, les autorités impériales lui font savoir que la place lointaine où il s’assied, au détriment d’un émissaire bulgare de rang social moindre, est le produit d’un accord de paix avec les Bulgares. Même s’il n’a pas été formellement conservé, le fait même qu’une clause concerne ces questions de places et de préséances conforte le poids de ces dernières dans le jeu des représentations diplomatiques. L’accord en question date d’octobre 927¹⁶, et il a été conclu après une rencontre restée célèbre, où le rite du banquet a occupé les premières places.

Ce contact diplomatique est d’ailleurs remarquable à plus d’un titre, au-delà du fait qu’il réunisse deux souverains directement, et non l’un d’entre eux représenté auprès de l’autre par une délégation¹⁷. D’abord parce qu’il met définitivement fin à plus d’une décennie de guerres entre Byzantins et Bulgares menées par deux souverains parmi les plus acharnés contre l’Empire, le tsar Syméon puis son fils et successeur en 924, Pierre. C’est donc ce dernier qui conclut la paix en 927. Cette paix est d’ailleurs assortie d’un mariage entre Pierre et une princesse byzantine, Marie Lékapène. Alliance remarquable enfin, car la rencontre de l’empereur en question avec le tsar Pierre, la célébration du mariage avec la bénédiction des deux époux par le patriarche de Constantinople, et, surtout, le « festin » comme le dit un chroniqueur grec, furent tous célébrés hors les murs de la capitale impériale, au nord-est de la ville, « au débarcadère de Pègai ». Dans le contexte géopolitique, ce lieu était plus neutre que le Grand Palais, et il était moins risqué d’y tenir un accueil diplomatique car l’on pouvait encore craindre un coup de force de la délégation menée par Pierre¹⁸.

Des repas pour la paix

Sans doute, ici comme ailleurs, le repas solennel scelle définitivement l’entente entre les deux parties – quand bien même le

¹⁶ Franz Dölger, *Regesten der Kaiserurkunden des oströmischen Reiches von 565-1453*, 1. Teil, 2. Halbband, *Regesten von 867-1025*, Munich, Beck, 2003, n° 612.

¹⁷ Sur cette question voir désormais Martin M. Vučetić, *Zusammenkünfte byzantinischer Kaiser mit fremden Herrschern (395-1204) : Vorbereitung, Gestaltung, Funktionen*, 2 vols., Berlin, Lit Verlag, 2021, et t. II, p. 42-43, pour l’entrevue de 927 précisément.

¹⁸ Jean Skylitzès, *Σύνοψις ἱστοριῶν*, éd. Iohannes Thurn, Berlin/New York, De Gruyter, 1973, p. 223-224 ; Jean Skylitzès, *Empereurs de Constantinople*, texte traduit par Bernard Flusin et annoté par Jean-Claude Cheynet, Paris, Lethielleux, 2003, p. 188 et les commentaires en note 61 de Jean-Claude Cheynet.

cœur cérémoniel et politique de l'Empire, le Grand Palais, n'est pas mis à contribution. Cet exemple permet d'en considérer d'autres allant en ce sens : le repas diplomatique comme synonyme de paix.

L'historiographie moderne associe souvent le repas partagé d'époque médiévale avec la volonté des parties prenantes de faire la paix. C'est notamment ce que soutient et développe Maria Fiano, en s'appuyant sur des cas tirés de rencontres politiques du haut Moyen Âge¹⁹. D'autres cas postérieurs permettent d'étendre ce constat à l'ensemble de la période médiévale²⁰. Soulignons d'ailleurs qu'il ne se limite pas au seul monde byzantin : à l'autre extrémité du continent européen, en lien avec les mondes scandinaves, les rencontres et rituels de paix passent aussi par le moment du banquet partagé²¹. Le monde intra-byzantin démontre des pratiques similaires lorsqu'il s'agit de pacifier des relations entre gouvernants et gouvernés. Lutttes autour du trône et tentatives d'usurpation y scandent la vie politique, et la manière de témoigner de l'arrêt des violences et des prétentions d'un usurpateur peut passer par des gestes relatifs à des pratiques de table partagées. À la fin du x^e siècle, la pacification des relations entre l'empereur Basile II et le rebelle Bardas Sklèros qui rend les armes passe ainsi par des embrassades, mais aussi par le fait de boire à un même cratère. Les mots de Michel Psellos qui en rendent compte sont forts : « [...] ils prirent part à un même cratère ; alors l'empereur, approchant ses propres lèvres de la coupe destinée à Sklèros, en but une rasade convenable ; après quoi il lui tendit la coupe, écartant ainsi tout soupçon et témoignant de la valeur sacrée du traité²² ».

Un tel usage, aussi détaillé, ne trouve pas son pendant dans le cadre des contacts diplomatiques de Byzance avec ses voisins à ma connaissance et pour la période ici traitée. Cependant, bien d'autres aspects liés aux repas et aux mets partagés vont dans le même sens

¹⁹ Maria Fiano, « Il banchetto reggio nelle fonti altomedievale tra scrittura ed interpretazione », *Mélanges de l'École française de Rome*, n° 115, 2003/2, p. 655-662.

²⁰ Voir en particulier Nicolas Offenstadt, *Faire la Paix au Moyen Âge. Discours et gestes de paix pendant la guerre de Cent Ans*, Paris, Odile Jacob, 2007, p. 213-217, et 302-304 ; Jean-Marie Moeglin, Stéphane Péquignot, *Diplomatie et « relations internationales » au Moyen Âge, IX^e-XV^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 2017, p. 217.

²¹ Cf. Régine le Jan, « Conclure la paix, établir l'amitié », in Bruno Dumézil, Sylvie Joye, Charles Mériaux (dir.), *Confrontation, échanges et connaissance de l'autre au nord et à l'est de l'Europe de la fin du VII^e siècle au milieu du XI^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, p. 243-245.

²² Michel Psellos, *Chronographie*, éd et trad. E. Renault, 2 vol., Paris, 1926-1928, vol. I, p. 17.

d'un accord conclu, ou en passe de l'être, d'une amitié et d'une entente établie ou retrouvée. Quelques exemples peuvent nous en convaincre. Dans le cadre des échanges de prisonniers conclus entre Byzance et les Abbassides, la place des banquets en complément des rencontres directes et des tractations a déjà été entrevue avec les informations données par le *Livre des cérémonies*. Ce cas n'est pas isolé. Rappelons que les échanges de captifs sont quasi réguliers depuis les années 830. Le faste constantinopolitain de 946 a d'ailleurs pu être mis en parallèle avec l'accueil réservé à Bagdad en 917 à une délégation byzantine venue pour les mêmes motifs. Parmi les nombreuses sources arabes décrivant son accueil, l'une d'elles précise bien que tous les jours une nourriture abondante et spécialement préparée pour ces émissaires devait leur être servie²³. En outre, le jour de la rencontre avec le calife, c'est d'eau glacée et de différentes boissons dont une gazeuse, qu'on les gratifie tout au long de leur traversée des différents palais avant d'atteindre ce souverain²⁴. Assurément, toutes ces belles intentions ne sont pas des éléments décisifs dans l'accomplissement de la paix, mais ils paraissent indispensables au bon accueil des visiteurs et au témoignage du respect qui leur est dû.

Dans cette même logique, une attention mérite d'être portée à la nature des mets choisis – quand bien même les textes sont en général peu diserts sur le sujet. De nouveau, ce sont les relations de Byzance avec ses partenaires musulmans qui fournissent des exemples significatifs. Les interdits alimentaires des musulmans sont une chose bien connue du monde byzantin. La cour de Constantinople est au fait de l'interdiction de consommer de la viande de porc ou encore de boire du vin. Le fait est précisément attesté dans le cas des prisonniers de guerre musulmans, dont certains sont accueillis et reçus durant les banquets du Grand palais²⁵. Un célèbre prisonnier du début du x^e siècle dont on a conservé le récit de captivité, Harûn ibn Yahyâ, assure ainsi que lors d'une réception au Grand Palais on certifie à haute voix aux hôtes musulmans qu'aucune viande de porc n'est

²³ *Book of Gifts and Rarities, Kitâb al-hadâyâ wa-l-tuhaf*, trad. G. al-Hijjâwî al-Qaddûmî, Cambridge MA, Harvard University Press, 1996, § 161, p. 148.

²⁴ *Ibid.*, §162, p. 153.

²⁵ Cf. Liljana Simeonova, "In the Depths of Tenth-Century Ceremonial: the Treatment of Arab Prisoners of War at Imperial Banquets," *British and Modern Greek Studies*, n° 22, 1998, p. 75-104.

proposée sur les tables²⁶. Cette précaution est confirmée par le récit dressé moins d'un siècle plus tard par un ambassadeur musulman provenant de Bagdad, le qâdî Ibn al-Bâqillânî. Reçu à la table de l'empereur, il dit refuser dans un premier temps d'y manger en compagnie de ce dernier (Basile II), craignant notamment la présence de porc à consommer. Et l'empereur de rétorquer qu'il n'y a rien d'illicite pour lui. La suite du récit est d'ailleurs curieuse car l'ambassadeur accepte finalement de prendre part au repas mais précise avoir fait semblant de déjeuner. Il ne mange rien mais, avouet-il, il n'a effectivement rien vu d'illicite dans les plats présentés²⁷.

Même s'il est assez précis pour plusieurs des faits qu'il relate et a vécu lors de sa première mission à Constantinople en 949-950, Liudprand de Crémone fournit peu d'éléments sur cette question des repas officiels. Il mentionne un plat de fruits (*poma*) qui lui a été proposé, mais s'attarde davantage sur les prouesses technologiques de la cour pour transmettre le plat en question ou sur les divertissements scéniques que propose la cour²⁸. On ne saurait donc établir de liens précis et de cause à effet entre la nature du mets proposé et les suites pacifiques des relations entre le souverain d'Italie du Nord, qui a envoyé Liudprand, et la cour byzantine. C'est davantage le cas avec la réception accordée par Alexis I^{er} Comnène à des princes coumans ; le but est d'en faire des alliés contre d'autres voisins septentrionaux de l'Empire, les Petchénègues. Même s'il ne se déroule pas à Constantinople, mais durant un déplacement militaire, l'accueil se veut cordial, et le *basileus* ordonne « aux cuisiniers de servir [aux Coumans] une table abondamment pourvue [et] ils f[ont] bonne chère ». Autant d'arguments de poids pour les rallier à sa cause, but qui est atteint, aidé en outre de présents en grand nombre²⁹.

²⁶ Ibn Rosteh, in Aleksander A. Vasiliev, *Byzance et les Arabes*, t. II, 2^e partie, *La dynastie macédonienne, extraits des sources traduites*, Bruxelles, Fondation byzantine, 1950, p. 388.

²⁷ Iyadh, *Tartîb al-madârik wa taqrîb al-masâlik bi-ma'rifat madhab Mâlik*, éd. S.A. I'râb, Tétouan, Wizâra al-Awqâf wa al-Shu'ûn al-Islâmiyya ,1982, p. 62-63. Je remercie le regretté Mohamed Mansouri pour la traduction de ce texte arabe.

²⁸ Liudprand, *Antapodosis*, VI, 8, dans Liudprand de Crémone, *Oeuvres, op. cit.*, p. 330-331.

²⁹ L'entente, début 1091, est sanctionnée par des serments et l'échange d'otages : Anne Comnène, *Alexiade*, VIII, IV, 3^e éd. et trad. Bernard Leib, 3 vol., Paris, Les Belles Lettres, 1967, t. II, p. 136-137.

Assurément, les cadeaux constituent aussi un signe tangible d'amitié, d'alliances et d'entente diplomatique, même si leur nature et leur valeur peuvent varier et s'avérer des indices forts de la qualité des rapports officiels entre souverains. La vaisselle de luxe peut toutefois entrer dans ces cadeaux. Elle est, en soi, un autre indicateur majeur de la proximité entre deux partenaires. En 949 d'ailleurs, dans la description qu'il donne du banquet auquel il prend part, Liudprand précise bien que « ces jours-là, on ne sert pas dans des plats en argent, mais seulement en or ». Si l'émissaire d'Italie du Nord ne semble pas être reparti de l'Empire avec de tels objets offerts par la cour, d'autres voisins illustres de Byzance peuvent s'en enorgueillir. Ainsi, quasiment au même moment, la princesse rus' Olga se voit gratifiée d'un récipient d'or serti de pierres précieuses. Une imposante somme d'argent (500 *miliarèsia*) y a été apposée, et l'objet devait avoir une ressemblance assez grande avec les plateaux en émail sertis de pierres précieuses dans lequel le dessert d'un des banquets qui l'honorent au Grand Palais est servi³⁰. Notons que d'autres membres de la délégation de la princesse sont aussi gratifiés, sur fond d'alliance entre les Rurikides de Kiev et Constantinople, passant à la fois par des aspects commerciaux, mais aussi religieux³¹.

En 1161-1162, la venue et présence à la cour de Manuel I^{er} Comnène du sultan seldjoukide Kilij Arslan II pendant près de trois mois a été l'occasion de lui envoyer deux fois par jour sa nourriture dans de la vaisselle d'or et d'argent, vaisselle renouvelée tous les jours et offerte comme don diplomatique par le *basileus* à son hôte. En outre, un chroniqueur syriaque assure que les deux souverains ont partagé la même table lors de l'ultime repas, et, de nouveau, vases et ornements employés furent gracieusement offerts au sultan ainsi qu'à sa suite³². Autant d'éléments qui vont de pair avec la conclusion d'un accord de paix, dont nous avons conservé la teneur, à l'issue d'une rencontre où ces aspects relatifs aux repas et à la table ont donc toute leur place³³.

³⁰ *Livre des cérémonies*, *op. cit.*, II, 15, t. III, p. 146-147. Même type de don dans de la vaisselle de luxe dans le cas des émissaires provenant des terres d'Islam en août 946 : *ibidem*, p. 138-139.

³¹ Olga a été baptisée à cette occasion : Jean Skylitzès, *Σύνοψις ἱστοριῶν*, *op. cit.*, p. 240, et voir les commentaires de Jean-Claude Cheynet, avec la bibliographie citée, in *Jean Skylitzès. Empereurs de Constantinople*, *op. cit.*, p. 202, note 31.

³² Michel le Syrien, *Chronique universelle*, XVIII, 8, éd. et tr. J.B. Chabot, 4 vol., Paris, 1899-1910, vol. III, p. 319.

³³ Voir désormais Marko M. Vučetić, « Das Abkommen zwischen Kaiser Manuel I. Komnenos und Sultan Kiliç Arslan II. (1161/1162). Mechanismen zur Absicherung

Banquets, culture alimentaire et conflits : des antichambres de la guerre ?

Générosité, fastes et plaisirs de table ne sont toutefois pas toujours synonymes de paix. Derrière des ententes de façade où le repas ou les rites de commensalité occupent une place certaine, sinon centrale, tensions, inimitiés et même franches oppositions peuvent apparaître. Gratifier un hôte de banquets somptueux ou de dons singuliers n'est nullement le gage d'une réussite diplomatique, à moyen ou long terme. Certains *basileis* en font l'amère expérience, comme dans le dernier cas évoqué : après 1162, le sultan seldjoukide ne respectera guère ses engagements pris à Constantinople en dépit de la générosité impériale à son endroit quelques mois plus tôt.

Par ailleurs, certains aspects des repas peuvent prêter le flanc à la critique, et démontrer combien l'échec d'une mission diplomatique passe par cette dimension. À ce titre, les propos de Liudprand de Crémone dans le cadre de sa seconde mission en 968 sont demeurés célèbres ; l'historiographie moderne l'a souvent noté, ce qui me permettra d'être bref³⁴. S'il mentionne un mets parmi les plus délicats dont il a pu être gratifié par l'empereur³⁵, il ne mâche pas ses mots pour dire l'aversion ressentie à la vue et au goût d'autres proposés. Condiment célèbre sur les tables romaines depuis l'Antiquité, le *garum*, produit à partir des intestins de poissons macérés, concentre ainsi ses invectives. Lorsqu'il décrit le premier repas auquel il a pris part en présence de l'empereur, il ne manque pas de dire à quel point ce dîner fut « particulièrement affreux et dégoûtant » : non seulement « on se serait cru chez des ivrognes » assure-t-il, mais les plats qu'on lui a servis baignaient dans l'huile, et « tout était arrosé » de cette « espèce d'infecte liqueur de poisson³⁶ ». Il répète plus bas cette critique et y associe d'ailleurs d'autres produits lorsqu'un autre dîner auquel il est convié empest l'ail et l'oignon et se trouve gâté par

von Verträgen und ihr Scheitern », *Zeitschrift für Historische Forschung*, n° 55, 2018, p. 175-202.

³⁴ Cf. Detlev Zimpel, « Zur Bedeutung des Essens in der *Relatio de legatione Constantinopolitana* des Liutprand von Cremona », *Historische Zeitschrift*, n° 269, 1999, p. 1-18 ; Johannes Koder et Thomas Weber, *Liudprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken*, Vienne, Österreichische Akademie der Wissenschaften, 1980.

³⁵ Un « chevreau grasieux [...] bien bourré d'ail, d'oignons et de poireaux » : Liudprand, *Ambassade*, *op. cit.*, § 20, p. 382-383.

³⁶ *Ibid.*, § 11, p. 374-375.

l'huile³⁷. Même l'empereur se trouve disqualifié à ses yeux en consommant de tels mets, et il place cette tare sur un pied d'égalité avec son caractère menteur, fourbe, orgueilleux ou cupide, outre le fait que le *basileus* soit aussi un « buveur de bains chauds³⁸ ». Cette dernière critique revient plus bas sous la plume de l'évêque d'Italie du Nord lorsqu'il décrit l'un des évêques, celui de Leucade, qui l'a accueilli pendant son déplacement terrestre et maritime, lors de son retour vers l'Italie. L'occasion alors pour Liudprand de tancer l'ensemble des évêques byzantins qui ne se nourrissent que de « biscuits secs » et qui sirotent des « bains chauds dans de tout petits verres » – mention qui renvoie au vin dilué avec de l'eau chaude que l'on consomme de manière ordinaire à Byzance³⁹.

Un autre élément transparait dans les propos de l'évêque de Crémone : le thème de la privation de nourriture. Il est symptomatique qu'il puisse apparaître car, en soi, il est à l'opposé même de la tradition diplomatique d'hospitalité et d'accueil digne d'un hôte officiel quel qu'il soit. Dans le cas de Liudprand, il est manifeste que son témoignage accentue une réalité vécue, et il convient donc de ne pas en exagérer la portée. Il avance ainsi que, faute de subsides suffisants reçus de l'empereur à la fin du mois de juillet 968, il n'a pu se nourrir correctement, ni lui, ni les vingt-cinq membres de sa suite⁴⁰. En liminaire de son récit, il précise aussi que le « vin des Grecs [Byzantins] fut imbuvable » pour tous les membres de sa délégation, et qu'il n'y avait pas d'eau dans la maison où ils logeaient tous⁴¹.

Pour exagéré qu'il soit, ce témoignage à charge contre la cour impériale n'est toutefois pas unique. Deux siècles après lui, dans le contexte de la seconde croisade, Eudes de Deuil, le chapelain du roi de France Louis VII, ne manque pas de souligner l'accueil peu glorieux réservé à des légats de ce dernier par l'empereur Manuel I^{er} Comnène. Le *basileus* tarde à les recevoir, et les fait patienter toute une journée sans leur offrir de quoi manger. C'est donc à jeun, en position de faiblesse, après avoir passé une nuit sans dormir qu'ils se

³⁷ *Ibid.*, § 32, p. 390-391.

³⁸ *Ibid.*, § 40, p. 398-399.

³⁹ *Ibid.*, § 63, p. 418-419, et voir les commentaires et renvois bibliographiques de François Bougard, n 220, p. 549.

⁴⁰ Liudprand, *Ambassade*, *op. cit.*, § 34, p. 392-393 ; on apprend plus bas que l'un de ces hommes était un cuisinier : *ibid.*, § 46, p. 402-403.

⁴¹ *Ibid.*, § 1, p. 366-367.

présentent enfin au souverain byzantin⁴². L'occasion pour le chroniqueur de déprécier l'empereur qu'il qualifie de serpent à l'occasion, et dont il ne manque pas de mettre en exergue la perfidie. Elle paraît d'autant plus grande, sous la plume du chapelain, que ce dernier avait décrit, un peu plus tôt dans son récit, le véritable festin offert par le même *basileus* au roi Louis VII durant sa présence dans Constantinople. Ce repas en commun, poursuit Eudes, rassemblait d'illustres convives et « était propre, par son merveilleux arrangement, par la délicieuse recherche des mets, et par les jeux voluptueux qu'on y trouva réunis, à satisfaire à la fois, les oreilles, la bouche et les yeux⁴³ ». Tous les sens sont donc mis en éveil, mais cela n'enlève rien à la défiance vis-à-vis des autorités byzantines dans l'entourage du roi, quoique celui-ci, plein de courage assure Eudes, ne ressent[it] « aucune alarme⁴⁴ ». Clairement, cette générosité impériale par le biais du repas tranche avec l'accueil réservé peu de temps après aux légats de Louis VII accueillis à jeun. Le contexte a changé, en peu de temps après le passage du détroit du Bosphore par le roi et ses soldats, et ces éléments autour des usages alimentaires s'avèrent de bons marqueurs de ce revirement.

Au moins Louis VII pourra-t-il se targuer d'un repas partagé avec le *basileus*, ce qui n'est pas toujours le cas, même lorsque l'on est un prince en visite – et là encore, le contexte de tensions peut le justifier. C'est ce que suggère la lecture d'un passage de l'*Alexiade* d'Anne Comnène, lors de la présence du Normand Bohémond à la cour d'Alexis I^{er}, sur fond de Première croisade (1096-1097). Plus qu'un simple Croisé, Bohémond est aussi un ennemi de Byzance, incarnant les entreprises conquérantes des Normands au détriment des Byzantins en Italie méridionale. Dans le palais où il loge dans la capitale, « on lui sert une table abondamment pourvue des mets et des nourritures les plus variés », sans toutefois que l'empereur partage avec lui ce repas⁴⁵. Mais ce témoignage va plus loin : Bohémond refuse de manger lesdits mets, par crainte d'empoisonnement, et les distribue à sa suite, pour mieux constater le lendemain qu'aucun piège culinaire ne lui avait été tendu. Dans ce

⁴² Eudes de Deuil, *De Ludovici VII profectio in orientem*, IV, éd. H. Waquet, Paris, Paul Geuthner, 1949, p. 50.

⁴³ *Ibid.*, IV, p. 45-46 (trad. p. 388). Sur cet accueil : Martin M. Vučetić, *Zusammenkünfte byzantinischer Kaiser mit fremden Herrschern*, *op. cit.*, p. 123-125.

⁴⁴ Eudes de Deuil, *De Ludovici VII profectio*, IV, *op. cit.*, p. 46.

⁴⁵ Anne Comnène, *Alexiade*, X, XI, 2-4, *op. cit.*, t. II, p. 231-232, et pour ce qui suit.

cas, ce sont la ruse et l'espièglerie du prince normand qui sont mises en exergue.

Cet exemple permet d'aborder le tout dernier point de cette brève étude : la crainte de l'empoisonnement, fût-ce en contexte diplomatique. La chose existe dans le cadre des relations avec l'Islam⁴⁶, mais c'est surtout dans les échanges avec les Latins du XII^e siècle que ce thème se développe. La crainte de l'empoisonnement des Latins présents dans l'Empire par les « Grecs », autrement dit les Byzantins, un thème qui se répète dans plusieurs sources latines. Une fois de plus le contexte de tensions et d'inimitiés croissantes entre les uns et les autres sur fond de croisades alimente cette idée, mais il semble qu'elle ne soit jamais restée qu'une idée précisément. On peut ainsi relever, dans le récit dressé par Magnus de Reichersberg relatif à la troisième croisade, l'information selon laquelle parmi les dons diplomatiques de Saladin à l'empereur Isaac II, une matière toxique aurait été présente, matière employée par le souverain kurde dans le but d'empoisonner un Latin, et ce en présence de légats byzantins⁴⁷. L'historiographie moderne doute, à juste titre, de l'historicité de cet épisode, mais le fait qu'il soit écrit porte sens⁴⁸. Il convient en effet, pour plusieurs chroniqueurs latins, de démontrer une forte collusion d'intérêts entre musulmans et Byzantins pour justifier une entreprise militaire contre ces derniers. Bien plus, c'est une authentique réputation toxique des Grecs, qui serait entretenue par tout un système administratif d'État, qui est développée par ces chroniqueurs⁴⁹.

⁴⁶ Outre l'exemple d'Ibn al-Bâqillânî mentionné plus haut, voir aussi les propos de : Ibn Khordadbeh, *Kitâb al-Masâlik wa'l-Mamâlik. Le livre des routes et des royaumes*, éd. et trad. de Goeje, Leyde, Brill, 1967, p. 79.

⁴⁷ *Magni Presbiteri Chronicon*, éd. Wilhelm Wattenbach, Hanovre, 1861, Monumenta Germaniae Historica, Scriptorum, t. XVII, p. 511-512.

⁴⁸ Savvas Neocleous, « Byzantine-Muslim Conspiracies against the Crusades: History and Myth », *Journal of Medieval History*, n° 36, 2010, p. 268 ; Jonathan Harris, « Collusion with the Infidel as a Pretext for Western Military Action Against Byzantium », in Sarah Lambert, Helen Nicholson (dir.), *Languages of Love and Hate. Conflict, Communication and Identity in the Medieval Mediterranean*, Turnhout, Brepols, 2012, p. 109.

⁴⁹ Cf. Franck Collard, « *Timeas Danaos et dona ferentes*. Remarques à propos d'un épisode méconnu de la troisième croisade », in Damien Coulon et alii (dir.), *Chemins d'outre-mer. Etudes offertes à Michel Balard*, Publications de la Sorbonne, Paris, Publications de la Sorbonne, 2004, vol. I, p. 139-147.

Conclusions

Bien que les sources demeurent rares, imprécises ou incomplètes, leur analyse révèle combien les repas diplomatiques constituent des moments singuliers des rencontres officielles à Byzance. Au-delà du seul faste déployé pour marquer les esprits, bien des éléments s'avèrent des révélateurs de la géopolitique du temps. La volonté des autorités byzantines d'y présenter et d'y ordonner leur vision du monde y trouve un moyen d'expression à la fois évident et pratique. Comme en d'autres temps et sous d'autres sphères, partager un repas est aussi un moyen tangible et fort de préparer la paix. Des alliances s'y nouent, des ententes et des complicités s'y confortent – prolongeant audiences solennelles et tractations parallèles. L'appréhension et la connaissance des usages alimentaires des hôtes sont assurément un moyen important de rapprochement. Néanmoins, ces aspects bénéfiques ne doivent pas tromper. La diplomatie byzantine oscille entre guerre et paix. Repas officiels et banquets sont aussi là pour témoigner d'oppositions, pour souligner des différends – et pas uniquement de culture alimentaire – ou pour accompagner des hostilités en cours, voire en préparer.

Antonin Carême, Ou la diplomatie aux fourneaux

MARIE-PIERRE REY

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Résumé

L'article revient sur l'éblouissant parcours du talentueux Antonin Carême (1783-1833), un des tout premiers grands chefs de l'histoire européenne ; il montre comment Carême, sous l'impulsion du ministre français des Relations extérieures, le prince de Talleyrand, contribua à faire de la gastronomie un élément précieux du rayonnement international de la France et un efficace outil d'influence ; et comment aussi, il participa à une circulation et une homogénéisation accrues des goûts et des pratiques culinaires en Europe.

Mots-clefs : Diplomatie – Gastronomie – Chef – Napoléon I^{er} – Talleyrand.

Abstract

This article looks back at the dazzling career of the talented Antonin Carême (1783-1833), one of the very first great chefs in European history. It shows how Carême, at the instigation of the French Minister for External Relations, Prince de Talleyrand, helped to make gastronomy a valuable element in France's international reputation and an effective tool of influence; and it also shows how he also contributed to the increased circulation and homogenization of culinary tastes and practices in Europe.

Keywords: Diplomacy – Gastronomy – Chef – Talleyrand – Napoleon.

Le rôle joué par les cuisiniers aux côtés des souverains pour magnifier la gloire de ces derniers et dire leur puissance et leur grandeur autrement qu'en mots n'est pas né au XIX^e siècle et l'idée qu'un cuisinier peut constituer un instrument de rayonnement diplomatique, est ancienne : dès 1603, Jean Hotman de Villiers dans son ouvrage *L'Ambassadeur* affirme ainsi que « parmi les domestiques [de l'ambassadeur], les officiers les plus nécessaires et dont il doit faire meilleure élection, sont les secrétaires et le maître d'hôtel » car la maison de l'ambassadeur dit-il plus loin, doit être « splendide en toutes les parties, principalement à la table et cuisine¹ ». Mais avec la figure d'Antonin Carême (1783-1833), « le premier des chefs² », ce phénomène se renforce tout en se complexifiant. Car si ce grand

¹ Jean Hotman de Villiers, *L'Ambassadeur*, Paris, 1603, édition Gallica, p. 22.

² Marie-Pierre Rey, *Le premier des Chefs, l'exceptionnel destin d'Antonin Carême*, Paris, Flammarion, 2024 (deuxième édition).

cuisinier a joué un rôle clef en tant qu'instrument au service de l'action et du prestige diplomatiques de la France, il est également devenu lui-même un « ambassadeur », artisan brillant d'une homogénéisation des usages culinaires et des goûts en Europe. Pour en faire la démonstration, cette contribution sera structurée en deux parties. La première reviendra sur les grandes lignes de la vie de Carême ; la deuxième montrera comment et en quoi le cuisinier devint un instrument de la diplomatie française en même temps qu'un passeur d'influence en matière de goûts et de pratiques culinaires.

Éléments biographiques. Une vie de labeur au service d'une extraordinaire ascension sociale

Alors qu'il fut une figure majeure de la gastronomie française, peu de sources directes évoquent Carême : certes, il a laissé des *Souvenirs inédits*³ d'une dizaine de pages, et ses ouvrages de cuisine, véritables best-sellers pour l'époque, parlent pour lui et de lui. Mais Carême échappe largement aux témoignages des grands de son époque : Talleyrand pas plus que sa nièce ne l'évoquent dans leurs mémoires, souvenirs ou correspondances. *A contrario*, Carême apparaît sous la plume d'écrivains gourmets tels le marquis de Cussy ou Alexandre Dumas, et surtout dans la précieuse description qu'en a laissé la femme de lettres Lady Morgan, invitée à la table des Rothschild à Boulogne en 1830⁴. De l'ensemble de ces sources et des fonds d'archives disponibles à Paris se dégagent quelques points dont une vie de labeur et une extraordinaire ascension sociale.

Un infatigable travailleur

Né en juin 1783 dans la capitale française, prétendument abandonné par son père, ouvrier du bâtiment trop pauvre pour le nourrir, mais plus certainement placé par ce dernier à l'âge de dix-douze ans chez un aubergiste de la barrière du Maine, le jeune Marie-Antoine dit Antonin y découvre les rudiments de la cuisine d'auberge avant d'entrer, quelques mois plus tard, comme marmiton, chez un

³ Antonin Carême, *Souvenirs écrits par lui-même*, in *Les classiques de la table, Petite Bibliothèque des écrits les plus distingués publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante*, Paris, Béthune et Plon, 1845, p. 453-464.

⁴ Lady Morgan, *La France en 1829 et 1830*, Bruxelles, éditions P. Méline, 1831, tome 4, p. 130-131.

modeste boulanger, le Père Ducrest, rue Saint-Honoré, où il apprend aussi à lire et écrire.

Dans ses *Souvenirs inédits*, Carême met en avant l'extrême pauvreté de sa famille et sous-entend qu'il n'aurait plus revu son père à partir de son abandon initial. En réalité, établi en 1808 lors de son union avec Henriette-Sophie Mahy de Chitenay, une jeune fille de condition bien plus élevée que la sienne, son contrat de mariage⁵ mentionne parmi ses témoins son père Jean Gilbert, un oncle et un cousin. Contrairement à sa légende, Carême n'était donc pas tout à fait « sans famille ».

Vers 1800-1801, âgé de 16-17 ans, il entre chez Sylvain Bailly, rue Vivienne. L'arrivée chez Bailly, un des meilleurs pâtisseries de la capitale, et fournisseur attitré de l'hôtel de Galliffet où est installé le ministère des Relations extérieures alors dirigé par le prince de Talleyrand, constitua la première grande étape de la vie professionnelle de Carême et dans ses *Souvenirs* il s'y attarde longuement comme si, au fond, sa vie avait commencé là.

Engagé comme apprenti, Carême devient second tourier au bout de huit jours et au bout de son premier mois d'embauche, sous la férule de Jean Avice, maître de la pâte à choux, il est promu premier tourier. L'adolescent révèle en effet une grande maestria dans l'art de « tourer » la pâte, c'est-à-dire de la travailler sur une large table en hêtre, appelée « tour » et de la plier et de la replier plusieurs fois sur elle-même à l'aide d'un rouleau pour aboutir à un feuilletage d'une exquise légèreté⁶. Chez Bailly, le jeune homme ne se fait pas seulement remarquer par ses capacités techniques ; il affirme très vite un sens aigu de l'esthétique et de la créativité. Carême passe ses rares heures de loisir à fréquenter la Bibliothèque nationale, située rue de Richelieu, à deux minutes à pied de la pâtisserie ; Il maîtrise encore mal la lecture et l'écriture, ce qui limite son accès au savoir livresque, mais il fréquente assidûment le cabinet des estampes et des gravures où il déchiffre les grands traités d'architecture. Il en analyse, étudie et reproduit avec frénésie les plans et les croquis car Carême, et c'est un point essentiel, éprouvera sa vie durant une passion pour

⁵ Ce contrat figure dans les Archives notariales de Paris, Minutier central des notaires de Paris, Minutes et répertoires du notaire Nicolas Hua, (étude XLIV), unité de description : MC/ET/XLIV/767, 18 octobre 1808.

⁶ Cette maîtrise exceptionnelle du feuilletage conduira Carême à inventer d'une part le vol au vent et d'autre part le millefeuille avec un feuilletage à douze tours.

l'architecture et le dessin au point qu'il se dira plus tard « architecte par goût, par émulation, pâtissier par état et de profession⁷ ». Dès 1802-1803, chez Bailly, les croquembouches de Carême, c'est-à-dire ses pièces montées de près de 1,30 mètres de hauteur, aux agencements les plus savants, ses pièces de gros nougats et de meringues croquantes à base d'amandes, de sucre et de miel, donnent naissance à des temples grecs, des pagodes chinoises, des pyramides égyptiennes qui émerveillent. Exposées dans la devanture de la boutique, elles subjuguent badauds et clients et Carême devient à la mode. Il s'attire les suffrages unanimes des habitués de la pâtisserie et se voit bientôt commander de très grandes pièces pour la table du marquis de Barbé-Marbois, ministre du Trésor et surtout, à partir de 1803, pour celle de Talleyrand. À cette date, le maître d'hôtel du prince a compris ce que ces vertigineuses pièces montées pourront apporter à la beauté et au lustre de la table du ministère des Relations extérieures et il s'assigne les services du jeune homme. Par la suite et pendant 12 ans, Carême continuera à travailler pour le prince de Talleyrand, mais « toujours en dehors d'un service fixe⁸ ». Dès la fin 1804 en effet, Carême se met à son compte. Parmi ses clients prestigieux, on repère de hauts personnages de l'Empire, non seulement Talleyrand mais aussi Caroline Murat et Cambacérès. Si leur exécution requiert parfois jusqu'à soixante-douze heures de travail d'affilée, ces pièces monumentales lui rapportent des émoluments de plus en plus conséquents. Mais, pâtissier au firmament parisien alors qu'il n'a pas encore 25 ans, Carême ne veut pas en rester là et bientôt, au gré de rencontres nouées avec des cuisiniers de talent qu'il côtoie durant les extraordinaires, il s'initie à la haute cuisine.

Dans cette découverte, Carême a pu compter sur le soutien de plusieurs maîtres qui l'initient à la complexité et à la subtilité du métier. Élève appliqué, il observe, scrute et consigne tous les soirs en rentrant chez lui ce qui peut l'aider à améliorer sa pratique. Parmi ses maîtres, figurent les deux frères Robert et surtout Laguipière, le cuisinier de Murat, qui forme Carême au palais de l'Élysée avant de disparaître tragiquement durant la retraite de Russie de 1812. Au contact de ces maîtres qui ont tous appris leur métier avant la

⁷ *Le Mercure de France, journal littéraire et politique*, Paris, t. 45, novembre 1810, p. 150.

⁸ Antonin Carême, *Souvenirs inédits, op. cit.*, p. 455.

Révolution, Carême découvre une cuisine qui, en rupture avec les excentricités du Directoire, se veut, à l'image des tables de l'Ancien Régime, empreinte – dira-t-il – de « grandeur et sagesse tout à la fois⁹ ». En quelques années, il se l'approprie, la perfectionne, devenant à son tour un véritable artiste culinaire, comme il se définira plus tard.

En mars 1814, entré en vainqueur dans Paris à la tête des troupes coalisées, Alexandre I^{er} loge chez Talleyrand rue Saint-Florentin où il découvre la cuisine du jeune homme. Un an plus tard, revenu en France après l'échec des Cent Jours, Alexandre I^{er} le « réquisitionne » pour concocter les trois somptueux banquets de 300 couverts donnés à Vertus en Champagne destinés à célébrer la victoire des alliés définitivement vainqueurs de Napoléon¹⁰. Et le succès et la réputation de l'opération sont tels que le jeune chef ne tarde pas à recevoir des offres mirifiques.

Une carrière qui s'internationalise

Dès 1816, après avoir décliné l'offre du tsar car la Russie lui semble alors trop loin, Carême accepte celle du Prince Régent d'Angleterre, le futur George IV. Pour un service à mi-temps, (une semaine de travail sur deux), il se voit proposer un salaire de 2 000 livres sterling par an, soit l'équivalent de 36 années et demie du salaire d'un ouvrier qualifié anglais, autant dire un pactole. À Londres où il arrive en novembre, nul besoin pour lui de parler anglais car pour moitié, le petit personnel à la cour du Régent est français ou francophone. Carême brille à la cour d'Angleterre, à Carlton House comme à Brighton, au Pavillon Royal, où les cuisines comptent parmi les plus sophistiquées du monde. Mais s'il compose pour le Régent d'éblouissants dîners dont le détail figure dans les archives de la Couronne britannique, Carême a vite le mal du pays et il rentre à Paris au bout de six mois. Par la suite il se referra, ponctuellement, cuisinier voyageur. De septembre à novembre 1818, il est à Aix-la-Chapelle où il sert Alexandre I^{er} durant le congrès ; en 1819, il est engagé quelques mois par Lord Robert Stewart, l'ambassadeur britannique à Vienne

⁹ *Biographie universelle, ancienne et moderne*, tome 60, Paris, éditée chez Louis-Gabriel Michaud, 1836, notice Carême, p. 158.

¹⁰ Cf. Jacques Hantraye, « Le camp de Vertus, un épisode révélateur des relations entre la Russie et les autres puissances européennes, septembre 1815 », *Revue des Études slaves*, n° 83-84, 2012, p. 1023-1033.

avant de partir pour Saint-Pétersbourg. Au début 1821 il reprend la route de Vienne, toujours au service de Lord Stewart, et c'est là qu'il invente la toque qui fait aussitôt des émules parmi les cuisiniers de la capitale autrichienne. Mais à l'été 1821, Carême rentre définitivement à Paris malgré les offres reçues du roi George IV et du tsar qui lui proposait de le rejoindre à Vérone durant le congrès. Sa priorité, c'est la rédaction de son *Maître d'hôtel français*¹¹ qu'il publie en 1822. Quatre ans plus tard, il est approché par James et Betty de Rothschild et entre à leur service. Ce sera sa dernière place. Malade, il se met en congé au début de l'année 1830 pour se consacrer tout entier à l'écriture de son œuvre maîtresse *L'Art de la Cuisine française au XIX^e siècle*¹² dont il aura le temps de rédiger les quatre premiers volumes mais pas le 5^e ; très affaibli, il meurt en janvier 1833 et c'est un de ses élèves, Armand Plumerey, chef des cuisines du comte Pahlen, ambassadeur de Russie en France, qui achève l'ouvrage et le publie la même année.

Dans ce livre magistral, Carême codifie plus de 1 500 recettes en indiquant, de manière plus précise que ses prédécesseurs et contemporains, les quantités et temps de cuisson. Les recettes retranscrites relèvent de trois catégories : celles qui sont issues de la tradition orale et dont Carême a hérité par l'intermédiaire de ses confrères ; celles qu'il a compilées dans des ouvrages anciens et qu'il a revisités, « secouées » selon sa propre expression ; celles, enfin, qu'il a créées lui-même. Toutefois, les différents ouvrages de Carême ne se bornent pas à proposer des recettes : ce sont de véritables encyclopédies fourmillant d'anecdotes, de détails sur tel ou tel ingrédient, tel ou tel produit et l'art de bien le choisir ; ceci constitue la marque de fabrique de Carême : aucun de ses prédécesseurs et contemporains ne procède ainsi.

Dans *L'Art de la Cuisine française au XIX^e siècle* comme dans plusieurs autres de ses livres, Carême se penche également sur l'histoire de la cuisine, retraçant les grandes phases de l'évolution de l'art culinaire afin de faire ressortir toute la modernité de son époque.

¹¹ *Le Maître d'Hôtel français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons, ouvrage contenant un traité des menus servis à Paris, à Saint-Pétersbourg, à Londres et à Vienne*, Paris, éditions Firmin Didot, 1822 (2 tomes).

¹² *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle, traité élémentaire et pratique suivi de dissertations culinaires et gastronomiques, utiles au progrès de cet art*, par M Antonin Carême de Paris, Paris, 1833, publié chez l'auteur.

Car pour lui, la meilleure cuisine, la cuisine « moderne », c'est celle qui, au terme d'un long processus amorcé au milieu du XVIII^e siècle et réaffirmé au lendemain de la Révolution française, a su, sous l'Empire, perfectionner certains savoir-faire hérités de l'Ancien Régime et en concevoir de nouveaux :

La création des grandes maisons de l'Empire donna des jours d'or à notre art. On créa des choses parfaites. C'est seulement à ce moment que quelques maisons surent dépenser juste et assez. Les sauces devinrent plus veloutées, plus suaves ; les excellents potages et fonds pour braiser, furent adoptés. Les nouveautés les plus judicieuses parurent de toutes parts¹³.

Pour étayer ses dires, Carême a recours à de nombreux ouvrages qu'il a lus et parfois plagiés. Il remonte à l'Antiquité, explore le Moyen Âge et le Grand Siècle pour condamner la lourdeur de l'époque romaine, l'excès de vin de la table gauloise, la surcharge des épices du Moyen Âge de la Renaissance, pour aboutir à l'équilibre des saveurs, l'harmonie et le bon ton (au sens musical du terme) de la cuisine de l'Empire. Enfin dans ses livres, il présente des observations tirées de ses voyages : ainsi, il s'émerveille des rôtissoires anglaises actionnées par une machine, déplore la manière dont la viande est saignée et découpée en Russie, admire en revanche la qualité des étals de poisson à Londres et à Vienne. La qualité et la richesse de ses ouvrages lui valent des tirages conséquents de 5 000 à 6 000 exemplaires en moyenne par volume. Cependant, s'il est un auteur reconnu, Carême reste avant tout un praticien au service de la diplomatie.

L'art culinaire, escorte à la diplomatie européenne¹⁴

Consul puis Empereur, Napoléon ne fut jamais féru de cuisine ; il se nourrissait de manière frugale, à n'importe quelle heure, et toujours très vite ; souffrant de problèmes hépatiques, il ne prenait aucun plaisir à manger, ne voyait là qu'une perte de temps et redoutait aussi de se laisser aller à grossir. Sur un plan personnel, Napoléon ne se souciait donc pas de faire bonne chère mais *a contrario*, il fut très tôt convaincu que la table pouvait constituer un précieux instrument de pouvoir et d'influence.

¹³ Cité par Frédéric Fayot dans « La mort de Carême », In *Paris ou le livre des cent-et-un*, Paris, tome 12, Bruxelles, Méline, 1833, p. 179-180.

¹⁴ Antonin Carême, « L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne », in *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, op. cit., tome 2, aphorismes.

La table, un outil d'influence

Le sacre de l'Empereur en décembre 1804, son mariage en avril 1810, la naissance du roi de Rome en mars 1811 ou bien encore les noces de son frère Jérôme en août 1807 ou telle ou telle victoire militaire, constituèrent autant d'occasions pour chanter la gloire de Napoléon et celle du régime au cours de grands banquets où le peuple, spectateur ébahi, était régala de victuailles et de vin. Au chapitre de ces opérations que l'on osera qualifier « de masse » tant le nombre des convives pouvait être élevé, on peut évoquer le banquet du 25 novembre 1807 offert par la ville de Paris pour célébrer le retour dans la capitale de la garde impériale. Réunissant 10 000 soldats installés sous des tentes sur les Champs-Élysées, il constitua, de l'avis de Carême, « la plus grande fête culinaire jamais organisée dans la Ville Lumière¹⁵ ». Le chef n'en a pas détaillé le menu dans ses ouvrages, mais il en a livré une description qui permet d'en saisir la démesure :

Ces grands travaux s'exécutèrent à l'Hôtel de Ville de Paris. [...] Nous employâmes dans cette affaire 6 bœufs, 75 veaux, 250 moutons, 800 dindons, 2 000 poulets gras, 1 000 poulardes, 1 000 perdreaux, 500 jambons, 500 langues fourrées et saucissons, 1 000 pâtés, 1 000 biscuits et babas, 1 000 carpes, 1 000 brochets, 18 000 bouteilles de vin de Mâcon et 145 pièces de vin. [...] Une partie des comestibles et les 145 pièces de vin furent données au peuple dans les douze arrondissements de la capitale¹⁶.

Au fil de sa carrière, Carême a participé à de nombreuses de ces fêtes impériales visant à mettre en scène le pouvoir et à assurer la cohésion nationale autour du trône. Mais en parallèle, il a participé à l'élaboration d'une autre table à l'objectif autrement plus subtil.

À Louis XVIII qui en 1814 lui demandait s'il lui fallait davantage d'instructions pour le congrès de Vienne où les négociations s'annonçaient difficiles pour la France, Talleyrand répondit qu'il avait plus besoin de casseroles que d'instructions attestant à quel point, dans son esprit, la cuisine, en particulier dans les moments difficiles, avait partie liée à la diplomatie.

Par cette table destinée à des convives triés sur le volet, il s'agissait d'éblouir, de séduire pour mettre en confiance, promouvoir des

¹⁵ Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel*, op. cit., tome 2, p. 93.

¹⁶ *Ibid.*, p. 95.

fidélités, sceller des alliances, installer des liens de vassalité. Aussi, dès les débuts de son règne, Napoléon pousse Cambacérès, promu prince archichancelier et Talleyrand, ministre des Relations extérieures, à se doter d'une table somptuaire : « Ayez bonne table, dépensez plus que vos appointements, faites des dettes, je les paierai¹⁷ », aurait affirmé Napoléon. Si Cambacérès recevait dans un luxe inouï, la table de Talleyrand se distinguait surtout par son raffinement culinaire. Dès janvier 1798, alors qu'il est un tout nouveau ministre des Relations extérieures, Talleyrand donne à l'hôtel de Galliffet une fête en l'honneur du Premier consul et de son épouse Joséphine dont les cinq cents convives emportent un souvenir ébloui. Le faste du décorum le dispute à la diversité des mets proposés ; quant aux appellations de ces derniers – filets de pigeon à la dauphine, aspics à la Chambord, carpes à la Henri IV–, elles résonnent agréablement aux oreilles des nouvelles élites : elles flattent leur imaginaire et peut-être plus encore, les ouvrent à la sophistication gastronomique de l'Ancien Régime. Orchestré par Boucher, déjà au service de Talleyrand, le dîner de janvier 1798 ne constitua pas une exception mais bien le premier d'une longue série, car pour Talleyrand comme pour Napoléon, table, pouvoir et diplomatie avaient indissociablement partie liée. Ce dont Carême était lui-même convaincu, martelant dans ses aphorismes :

L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne.

Le grand diplomate doit avoir un cuisiner renommé pour tenir bonne maison. Il est donc indispensable que cet homme soit largement rétribué par son gouvernement, afin d'être influent et considéré.

L'ambassadeur qui veut bien servir son pays doit avoir une table succulente, sa position diplomatique lui impose le sacrifice de sa fortune, si son pays méconnaît l'importance de sa noble mission.

Pour les jeunes seigneurs, les ambassades sont des cours de diplomatie et de gastronomie¹⁸.

La mission « culinaire » de Talleyrand ne se borne pas à l'enceinte de son ministère. En 1803, le Premier consul somme Talleyrand d'acquiescer un beau domaine, afin, énonce-t-il « 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

¹⁷ Cité in Alexandre Dumas, *Le grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Arvensa Éditions (réédition), 2016, p. 74.

¹⁸ Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, op. cit., t. 2, aphorismes.

pour les ambassadeurs des souverains dont je serai content¹⁹ ». Ce sera Valençay que Talleyrand achète en mai 1803 avec le soutien du trésor de l'État. Le ministre y mène de coûteux travaux d'embellissement et dès 1804, le ministre est en mesure d'y recevoir les ambassadeurs de Prusse et de Naples. Un an plus tard, Talleyrand y accueille le prince Guillaume de Wurtemberg ; en 1806, c'est au tour du diplomate britannique Lord Lauderdale d'être reçu en Berry ; enfin, de mai 1808 à 1814, c'est dans cette « prison dorée », que Talleyrand, sur ordre de Napoléon, hébergera le prince des Asturies, son frère Don Carlos et son oncle Don Antonio, tandis que le roi Charles IV et son épouse étaient retenus captifs à Compiègne. À Valençay, « les princes ont leur table. On ne les aborde qu'en habit habillé, l'épée au côté. Boucher, le cuisinier de la maison, s'emploie à leur confectionner quelques « mauvais ragoûts », en souvenir de leur pays natal²⁰ ». En revanche c'est à Paris rue Saint-Florentin que Talleyrand reçoit le tsar en 1814.

C'est pour ces dîners réunissant entre 20 et 40 convives que Carême a commencé à réaliser ses vertigineuses pièces montées qui avoisinent sur la table la porcelaine de Sèvres, les verres en cristal de Baccarat, les nappes en dentelle brodée, les candélabres en argent ou en bronze, les couverts d'orfèvrerie de vermeil ou d'or. Tout y participe d'une démonstration du savoir-faire français qui flatte l'orgueil national, la plupart des objets exposés étant issus des manufactures impériales.

À ses pièces montées, Carême ajoute bientôt des nougats et grosses meringues, des babas et bien d'autres gâteaux qu'il retravaille pour les rendre plus légers. Sans compter la charlotte qu'il invente pour la table ministérielle.

Talleyrand, grand amateur de cuisine, a donné son nom à de nombreuses recettes et l'on sait que le prince en concoctait lui-même : ainsi du fameux ragoût de truffes à la Périgord qui, comme mentionné par Joseph Roques dans son *Histoire des champignons*, ne livra jamais son secret. Le prince avait un goût culinaire très sûr et aux dires de Carême, ses « connaissances en cuisine étaient de premier ordre. Il savait faire un choix, selon les périodes, entre les

¹⁹ Cité par Georges Lacour-Gayet in *Talleyrand : 1754-1838*, vol. 2, 1799-1815, p. 115.

²⁰ Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand, le prince immobile*, Paris, Éditions Tallandier, collection Texto, 2015 (édition augmentée), p. 503.

mets les plus succulents et dignes de paraître à sa table. Il distinguait avec subtilité entre les multiples pâtés que recelait sa réserve : foie d'oie de Strasbourg, foie de canard de Toulouse, terrine de Nérac, mortadelle de Lyon et saucisson d'Arles²¹ ». Ces points sont essentiels : pour Talleyrand, et Carême en sera lui-même convaincu, il s'agissait toujours de privilégier les produits de saison parce qu'au meilleur d'eux-mêmes et de les sélectionner selon leur meilleure provenance, quel qu'en fût le coût.

Le prince ne rechignait pas non plus à la qualité des équipements comme en témoigne la magnificence des cuisines de Valençay. Les registres du château renferment deux inventaires précis des équipements culinaires du château, respectivement établis en 1814 et 1816. S'il serait fastidieux d'en énumérer ici la liste complète, on peut mentionner la composition de l'impressionnante batterie de cuisine (hors ustensiles de pâtisserie et hors matériel à rôtir ou cuire au four) telle qu'établie au 11 juin 1816 :

Quatre-vingts casseroles rondes et à queues ; dix casseroles à sauter ; deux casseroles ovales avec leurs couvercles ; deux braisières avec leurs couvercles ; cinq poissonnières avec leurs fonds en fer-blanc ; une turbotière avec son fond en fer-blanc ; une casserole ronde à bain-marie ; une casserole ovale à bain-marie ; deux passoires en cuivre étamé ; douze casseroles rondes et à queue dont une à anneaux, avec quatre couvercles et un fond en cuivre étamé ; neuf marmites de différente rondeur avec leurs couvercles²².

Talleyrand ne lésinait pas non plus sur le personnel. Son service de bouche, à temps plein, se composait « de quatre chefs, un rôtiiseur, un saucier, un pâtissier et un officier spécialement préposé aux pièces montées, glaces et confitures²³ ». Et compétent, le personnel est très bien rémunéré :

Le chef de cuisine [du prince] employait les provisions les plus rares que la halle de Paris pouvait fournir ; puis, dans son travail, il s'entourait des hommes d'extra les plus renommés ; il nous payait généreusement²⁴.

²¹ *Ibid.*, p. 710.

²² Archives départementales de l'Indre, Châteauroux, fonds J 66; dossier 714 : meubles, médaillier, garde-meuble ; extrait de l'inventaire de 1815, 1813-1867 ; inventaire de juin 1816. Dossier, 9 pièces, papier.

²³ Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand, le prince immobile*, *op. cit.*, p. 709-710.

²⁴ Antonin Carême, Lettre à Lady Morgan in *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle, traité élémentaire et pratique*, *op. cit.*, exergue (pas de page).

Chez Talleyrand, le dîner se compose le plus souvent de trois services successifs et pour quarante personnes à dîner, on compte généralement « huit potages, huit relevés de poisson, huit grosses pièces, puis quarante-huit entrées et huit plats de rôts, suivis de quarante-huit entremets²⁵ ». Les multiples de huit sont de rigueur pour les différents mets d'un même service. Certains plats, répétés, sont disposés à plusieurs endroits sur la table, généralement de manière symétrique pour un plus bel effet esthétique. Car de fait, chez Talleyrand le service se fait « à la française », c'est-à-dire que tous les plats de même catégorie sont simultanément apportés sur la table mais que l'on ne touche qu'à ceux qui sont à portée de fourchette...

Les dîners se déroulent toujours selon le même cérémonial. Le premier service, constitué des potages, relevés et entrées, est dressé avant l'arrivée des convives ; puis on dessert et on apporte le deuxième service, composé, lui, de viandes rôties à la broche ou au gril, des poissons, des entremets salés et des légumes ; enfin pour finir, sont servis fromages et desserts, généralement des fruits, compotes, confitures, glaces et sorbets. Ce service requiert du personnel en nombre, non pas à l'office mais autour de la table : « tandis que le maître d'hôtel parachève la présentation des plats, chaque convive est assisté de son propre valet de pied qui se tient derrière lui, le sert et le dessert²⁶ ». Dans les grandes occasions, Talleyrand ne dédaigne pas de découper lui-même les grosses pièces de viande qui constituent le cœur du repas, et là aussi, la hiérarchie politique et sociale paraît de rigueur :

Le maître de maison s'adresse tour à tour à chacun de ses invités en fonction de leur rang. « Monseigneur, me ferez-vous l'insigne honneur d'accepter ce morceau de bœuf ? - Monsieur le duc, aurai-je la grande joie de vous offrir ce morceau de bœuf ? - Monsieur le marquis, voulez-vous me faire le plaisir d'accepter ce morceau ? - Mon cher comte, voulez-vous bien me permettre... ? - Baron, vous enverrais-je du bœuf ? - Chevalier, vous plaît-il ? - Eh là-bas, Montrond ? - Durant [de Mareuil], bœuf²⁷ ?

La passion de Talleyrand pour la cuisine est telle qu'à table, il arrive souvent que la conversation continue de rouler sur l'art

²⁵ Philippe Alexandre et Béatrix de L'Aulnoy, *Le roi Carême*, Paris, Albin Michel, 2003, p. 15.

²⁶ Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand, le prince immobile*, op. cit., p. 707.

²⁷ *Idem*, p. 708.

gastronomique. Lady Shelley rapportera ainsi que « pendant tout un repas, la conversation porta sur la bouche. Chaque plat donna lieu à des commentaires et l'antiquité de chaque bouteille fournit l'occasion d'une dissertation éloquente. Talleyrand analysa le dîner avec autant d'intérêt et de sérieux que s'il s'était agi d'un problème politique important²⁸ ».

Ce sérieux se retrouve en mars 1814, lorsque les alliés entrent dans Paris et que Talleyrand préside aux destinées du pays. Dans un contexte incertain (Napoléon a perdu la campagne de France mais n'a pas encore abdiqué et les Bourbons ne sont pas encore sur le trône), il s'agit de mettre le tsar Alexandre I^{er} dans de bonnes dispositions à l'égard de la France. D'où l'appel au génie de Carême pour séduire et amadouer le souverain russe. Durant trois semaines rue Saint-Florentin puis durant trois semaines au palais de l'Élysée, Talleyrand et le tsar soupent en large compagnie, autour d'une table étincelante proposant des menus qui, pour être délicieux et variés, n'en restent pas moins « maigres » : le jeûne pascal a débuté et il ne convient pas de déroger aux interdits que le tsar, très pieux, observe avec scrupule. Talleyrand et Carême travaillent de concert. Bien renseignés sur les goûts du souverain russe, ils en tiennent compte dans l'élaboration des menus, lesquels sont composés dans un équilibre quasi-diplomatique riche en symboles. C'est ainsi que Carême régale le tsar de son mets préféré – les huîtres – et qu'il lui servira, « à la russe », c'est-à-dire à l'assiette, à la fois des potages français à base de légumes et des soupes russes, généralement de poisson. L'hospitalité généreuse affichée par Talleyrand eut incontestablement des effets positifs sur l'humeur du tsar et la magnanimité que ce dernier témoigna à l'État français lors des négociations du premier traité de Paris, tint sans doute pour partie à la prévenance dont le souverain russe fut entouré durant son séjour à Paris²⁹. Toutes ces agapes coûtaient cher mais pour Talleyrand, il s'agissait là d'un investissement diplomatique justifié que le prince, fidèle à sa réputation d'homme intéressé, se fit rembourser après le départ du tsar, « en se signant à lui-même un mandat de 150 000 francs sur la caisse du gouvernement provisoire³⁰ ».

²⁸ Cité par Duff Cooper in *Talleyrand*, London, Jonathan Cope, 1947, p. 292.

²⁹ Sur sa magnanimité à l'égard de la France et des Parisiens, voir Marie-Pierre Rey, 1814, *Un Tsar à Paris, passim*, Paris, Flammarion, 2014.

³⁰ Cf. Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand, le prince immobile*, op. cit., p. 702.

Gourmet et connaisseur, Talleyrand a gardé de l'Ancien Régime, la passion dans la présentation des plats et l'art de les mettre en valeur mais comme Carême, il jugeait la cuisine d'Ancien Régime trop grasse et trop lourde. C'est pourquoi il poussera le cuisinier à aller vers une cuisine plus légère, recourant davantage à des poissons et légumes frais. Ce credo, une cuisine allégée en viande, en sauces, en graisse et en épices, Carême le prônera quelques années plus tard auprès des Rothschild et plus encore auprès du prince Régent d'Angleterre, connu pour souffrir de la goutte. Ce dernier point est important. Car si Carême, en symbiose avec Talleyrand, fut à l'origine de ce que l'on appelle aujourd'hui la gastro-diplomatie, faisant de la cuisine un outil de séduction au profit de la diplomatie française, il fut aussi un extraordinaire passeur d'influence en matière de goût et de pratiques culinaires.

Un passeur d'influence, ambassadeur du goût

Par ses déplacements à l'étranger et les têtes couronnées ou très célèbres qu'il a été amenées à servir ou à côtoyer, Carême a indéniablement contribué à une circulation accrue des pratiques culinaires françaises et à la « francisation des goûts culinaires » de ses contemporains. Il a d'abord contribué au renom des produits français : si au congrès de Vienne Talleyrand se fit le héraut du brie de Meaux, qu'il fit venir par courrier diplomatique, c'est une palette bien plus large de produits du terroir que Carême contribua à faire connaître : ainsi du homard de Bretagne, des gigots de prés-salés du Mont Saint Michel, des chapons de la Sarthe ou du beurre d'Isigny.

En outre, par ses livres, le chef a également contribué à diffuser de très nombreuses recettes et des termes entrés en français dans diverses langues européennes. Ses livres furent rapidement traduits : le premier tome de *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle* paraît en anglais un an à peine après sa publication en français et deux ans séparent les éditions française et anglaise du dernier tome de l'ouvrage. Or, on constate que nombre d'expressions relatives au mode de préparation comme *à la royale*, *à la parisienne*, *à la Périgord*, *à la rejans*, *o graten*, etc. ; et nombre de substantifs désignant des préparations spécifiques sont passés tels quels en anglais : ainsi de *béchamel*, *croque en bouche*, *chaud-froid*, *blanc-manger*, *bouchée à la reine*, *croustade*, *nougat*, *macédoine*, *meringue*. De même des mots tirés de Carême entreront dans la langue de Pouchkine légèrement

russifiés : ainsi de *krem*, *jouliene*, *konsomme*, ou bien encore d'*omlet*, *pioure* et *profitrol*.

Ce faisant, Carême n'a pas seulement démocratisé la cuisine française et contribué à la faire connaître en Europe. Il a aussi, à rebours, contribué à européaniser le goût français.

De ses séjours à l'étranger, Carême a rapporté des recettes, des techniques et des savoirs faire, que ce curieux, boulimique d'inventivité, a intégrés dans sa pratique. Des recettes et des préparations « à la viennoise », « à la vénitienne », « à la hollandaise », « à la russe », portent la marque de ces emprunts. De même, il sera séduit par la richesse et la diversité des soupes russes auxquelles il rend hommage en les intégrant dans ses traités de cuisine : avec les aides cuisiniers russes qu'Alexandre a amenés avec lui en 1814, il a découvert l'ouka, soupe de poissons aux légumes, plus parfumée, que la version française, et le tchi, potage au chou, dont il déformera la prononciation en le rebaptisant « chic ». Mais surtout, il fait entrer les pâtes dans la cuisine française et familiarise les Français avec l'usage du parmesan râpé.

Véritable patriote culinaire, convaincu que la cuisine française était la meilleure au monde, Carême n'en est pas moins le cuisinier français de tout le XIX^e siècle à avoir intégré le plus de recettes étrangères dans sa pratique. Dans *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, sur un total de 1146 recettes, plus du quart sont étrangères et presque exclusivement européennes³¹. L'Italie (29,1 % des recettes étrangères) est la première source d'inspiration pour Carême, suivie de l'Angleterre (14,4 %), de l'Allemagne (12,1 %), de la Hollande et de l'Espagne (6 %) et de la Russie (5 %). L'intérêt de Carême pour la cuisine italienne est à noter. D'abord parce qu'il ne reposait pas sur une connaissance directe et éprouvée de cette cuisine : le maître queux ne travailla qu'épisodiquement en Italie, essentiellement à Naples, jamais à Rome ou Milan. Ensuite parce que cet intérêt ne s'inscrivait pas forcément dans l'air du temps : à titre de comparaison, l'ouvrage d'André Viard *Le cuisinier impérial*³², ne comptait que quatre recettes à l'italienne pour douze à l'espagnole, sept à l'anglaise

³¹ Cf. Hélène d'Almeida Topor, *Le goût de l'étranger, Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2006, p. 291.

³² André Viard, *Le cuisinier impérial ou L'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec différentes recettes d'office et de fruits confits et la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts*, Paris, Barba, 1806.

et cinq à l'allemande. Carême travaille beaucoup les pâtes : les lasagnes et les tagliatelles, les vermicelles utilisés en potages, les macaroni, dont il fait des timbales s'inspirant de la recette élaborée par le cuisiner italien Vincenzo Corrado dans un ouvrage publié à Naples en 1773. Enfin, il intègre aussi dans sa cuisine les produits exotiques qui commencent à être importés dans la capitale (ananas, moka et surtout vanille dont il fait un grand usage) mais se montre plus réservé à l'égard de la pomme de terre, lui préférant légumes et racines (carottes, radis, etc.).

On le voit, Carême apporta beaucoup à la cuisine non seulement française mais également européenne. Travailleur infatigable, ouvert au monde et sur le monde, il contribua à faire de la gastronomie un outil diplomatique, un instrument d'influence et un véritable objet d'art en même temps qu'il participa à une circulation accrue des goûts et des pratiques culinaires en Europe. Autant d'éléments qui lui valurent des émules dans la deuxième moitié du XIX^e siècle avant qu'au XX^e siècle, Auguste Escoffier, Paul Bocuse et plus récemment Alain Ducasse, Pierre Gagnaire et Yannick Alléno ne reprennent, chacun à sa manière, un peu de son héritage.

Servir l'empereur et servir le président : Structure et permanence du métier de queux et de chef dans le cadre de la représentation de l'État français (XIX^e-XX^e siècles)

MARION GODFROY TAYART DE BORMS

MEDERIC L'ÉCOLE HOTELIÈRE DE PARIS

Résumé

Cet article interroge et confronte la définition et les ambitions du service de la Bouche à l'époque napoléonienne, puis dans les pratiques des cuisines présidentielles à travers le fonds Vaussion. Il s'agit de vérifier la permanence d'enjeux culturels, réaffirmée à travers des pratiques sociales et culinaires dans l'exercice du pouvoir et son apport. Dans ce cadre, la pratique du métier de chef s'inscrit dans un rapport avec l'ambition de l'élite politique, qui, soit poursuit, soit renouvelle ses pratiques, et est ainsi amené par ces dispositifs à proposer une vision patrimoniale.

Mots-clés : Arts culinaires – Présidence de la république – fonds Vaussion – Étiquette impériale – Gastronomie – Chef – XX^e siècle – XIX^e siècle.

Abstract

This article interrogates and confronts the definition and ambitions of the service de la Bouche in the Napoleonic era, and then in the practices of presidential kitchens through the Vaussion Fund. It is a question of verifying the permanence of cultural issues, reaffirmed through social and culinary practices in the exercise of power and its contribution. In this context, the practice of the profession of chef is part of a relationship with the ambition of the political elite, which either continues or renews its practices and is thus led by these devices to propose a vision.

Keywords: Food Studies – French Republic's Events – Fonds Vaussion – Étiquette impériale – Cook – Gastronomy – XXth Century – XIXth Century.

En 1808, l'année de la campagne de Napoléon I^{er} en Espagne, *L'Étiquette impériale*¹ est publiée. Ce document répond à un acte et de réflexion et de diffusion. Tout ce qui concerne le grand couvert, l'organisation des tables est expliqué ; les arts culinaires et leurs pratiques par le pouvoir impérial sont décrits. Pareil document n'existait pas sous l'Ancien Régime. Les générations d'historiens qui ont dépouillé – et perdu parfois un peu la vue – à la lecture de la série

¹ *L'Étiquette du palais impérial*, Imprimerie impériale, 1808, in-18. Une version numérique est disponible en ligne sur le site Gallica : <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb333761652> (consulté le 15 septembre 2024).

« O Maison du roi » peuvent en témoigner. L'étude de ce document se complète par une autre pièce, le registre de l'ensemble du personnel de la Maison de l'empereur, dont le premier engagé est celui de Charles-Louis Pfister, né le 24 février 1766 dans le département de la Seine-et-Oise². Il est le maître d'hôtel de Napoléon suivi quasi immédiatement du cuisinier. Lorsqu'en 1995, 2002, 2007 et 2012 Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy et François Hollande remportent l'élection présidentielle, la tradition veut que la première visite aux employés du palais présidentiel soit dévolue au chef des cuisines³. La récurrence de ces visites sous différentes mandatures écarte une simple coïncidence. La découverte du fonds Vaussion⁴, son analyse associée à celle des deux autres pièces nous permettent de nous interroger sur la place, les conditions d'exercice et les enjeux des repas chez une élite politique au sein de leur Maison sur un temps long. Leur réunion invite à interroger l'articulation des relations entre le maître-queux et les élites commanditaires, et, aujourd'hui, celles entre un chef exécutif et son supérieur hiérarchique. Ces relations entrent dans le cadre de l'exercice du pouvoir dont l'un des objectifs est de promouvoir le rayonnement de la maison impériale et aujourd'hui celui de la République française. Le travail du queux comme aujourd'hui celui du chef se distingue des autres professionnels par les modalités et le périmètre de travail. Le chef doit accompagner l'élite dans ses déplacements géographiques et travailler à différentes échelles de réalisation (dîner privé, officiel, d'état, de collaborateurs ou ce que l'on nomme le « dîner de

² Archives nationales [AN], Sous-série O2, Maison de l'empereur (Premier Empire).

³ Entretien avec Bernard Vaussion, ancien chef du Palais de l'Élysée, 10-17 et 22 juin 2022. Dans le cadre des recherches de mon HDR (*Le crayon et la toque : Construction, diffusion et émancipation de la figure du chef français Du maître-queux Chiquart au chef Alain Ducasse XIV^e-XXI^e siècles*), j'ai interrogé et ai pu exploiter les entretiens de vingt-quatre chefs. Les questions s'ordonnaient selon la progression suivante : les origines sociales, le cursus secondaire technique, les connaissances en technologie et la culture du métier acquise, le déroulement de carrière à travers les postes, les rémunérations, concours et recettes, la sociabilité de la profession. Ces entretiens, selon la longueur des carrières, ont été menés par séquence de deux ou trois heures, deux à trois fois par chef. Florence Descamps, *Archiver la mémoire. De l'histoire orale au patrimoine immatériel*, Paris, EHESS, 2019 ; Florence Descamps, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone : de la constitution de la source orale à son exploitation*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2001 ; Jean-Marc Berlière, René Lévy, *Le témoin, le sociologue et l'historien : quand les policiers se mettent à table*, Paris, Nouveau Monde Éditions, 2010.

⁴ Bernard Vaussion, *Recueil de 61 diapositives*, commentaires de Marion Tayart de Borms, en ligne : <http://ark.bnf.fr/ark:/12148/cb473477143> (consulté le 7 août 2024).

retour⁵ »). La maison impériale et le palais présidentiel permettent ainsi de placer la question du chef dans le cadre du dispositif de rayonnement et d'échanges à différentes échelles.

Les différents biographes de l'empereur n'ont que peu interrogé cet axe. Pendant des siècles, l'image d'Épinal de Napoléon I^{er} fut celle d'un homme qui maintint avec la nourriture un rapport utilitaire médiocre. De même, les entretiens qui ont paru dans la presse du chef Guillaume Gomez⁶, successeur de Bernard Vaussion au palais présidentiel, se bornent souvent à une énumération des goûts et des anecdotes. La place de chef au palais présidentiel reprend plusieurs traits de celui d'une Maison, comme on la qualifie aux temps modernes et au XIX^e siècle. Le maître-queux, puis le chef, sont ce qui permet de rayonner, de faire se rencontrer les élites⁷ et d'affirmer une culture nationale des arts culinaires. Nous entendons ainsi nous interroger sur la place du chef dans son service de l'État, les conditions pratiques de son exercice, la permanence de son rôle dans une culture des arts culinaires auprès des élites politiques.

Le service de la Bouche de l'Empereur : un service mobile en charge de l'évènementiel comme de la restauration quotidienne

Un élève en lycée hôtelier a souvent le choix selon les textes en vigueur entre trois univers : l'hôtellerie, la restauration et l'évènementiel. Cette scission, récente (à peine un siècle), ne se conçoit pas sous l'Empire. Le maître-queux de Napoléon doit pouvoir organiser des dîners ou soupers d'enjeux politiques et sociaux divers comme de tailles différentes. Napoléon Bonaparte a d'abord décidé de poursuivre une initiative de la Révolution : le banquet fraternel et civique⁸. Sous le Consulat, trente-neuf repas seront offerts. Parmi eux, vingt-huit portent le titre de « banquet fraternel » ou de « banquet civique ». Ainsi, le banquet offert à Bonaparte dans la

⁵ Lors de déplacements à l'étranger, à la fin de ces derniers, le chef de l'État français offre sur plus un « diner de retour » à ceux qui ont été ses hôtes.

⁶ Au poste de chef de 2013 à 2021.

⁷ Nous entendons par ce terme toute personne possédant une aisance financière, une notabilité importante ou un prestige social.

⁸ Jean-Pierre Gross, « Le banquet fraternel de l'an II », Michel Vovelle, *Mélanges*, Paris, Société des Études Robespierriennes, 1997, p. 253.

Grande Galerie le 20 décembre 1797, peint par Hubert Robert⁹, a lieu juste après le retour d'Italie. Le point de fuite est entièrement orienté par une nappe blanche autour de laquelle monte la garde. Même thème, mais autre lieu : la fête donnée par la ville de Paris le 25 novembre 1807¹⁰ pour célébrer le retour de la garde impériale. Dans cette gravure à l'eau-forte, on distingue en plein centre, au rond-point des Champs-Élysées, les généraux de l'État-major et sur les côtés en uniforme les soldats. La scène est peinte de dos, pour mieux laisser une vaste perspective. Dix-mille couverts sont dressés à cette occasion. Les espaces géographiques choisis sont réfléchis. La perspective des Champs-Élysées et le rond-point en place d'honneur sont éloquentes. Le choix d'un banquet, le lieu et les images produites sont un outil d'une nouvelle majesté qui s'érige. Le banquet devient un instrument – ce que comprennent parfaitement d'autres régimes plus tard. En cela, Napoléon amorce un mouvement militaire, politique, mais aussi culturel¹¹.

Ces grands services reposent sur un même mode de fonctionnement. Le maître-queux du premier consul puis de l'Empereur organise en engageant des extras, c'est-à-dire des professionnels qui ont l'habitude de telles manifestations et travaillent dans d'autres Maisons. Il faut remarquer la stabilité des hommes dans le cadre de leur service : le queux Méot demeure à la disposition de Joseph-Napoléon au gré des postes du frère du roi à Naples et en Espagne. Ude reste fidèle à Letizia Bonaparte quand Robert et Laguipière, auparavant domestiques du comte d'Estaing, servent exclusivement Murat¹². Un autre trait doit aussi être observé lorsque le maître-queux accompagne l'Empereur en campagne militaire. Dans ses *Mémoires*, Wairy (premier valet de chambre de l'empereur) a fait le récit de cette organisation :

Le service de la Bouche [abrégé parfois en La Bouche] avait une voiture à peu près dans la forme des coucous de la place Louis XV à Paris, avec une grande cave et une énorme vache. La cave contenait le vin de Chambertin pour l'Empereur, et les vins fins pour la table des grands

⁹ Hubert Robert, *Le banquet offert par le Directoire à Bonaparte dans la grande galerie du Louvre, le 20 décembre 1797*, huile sur toile, Musée des Arts décoratifs de Paris, collection Émile Peyre, PE 58.

¹⁰ *Vue de la magnifique fête donnée par la ville de Paris le 25 Novembre 1807*, eau forte, Musée Carnavalet de Paris, G.33619.

¹¹ Vincent Robert, *Le temps des banquets, Politique et symbolique d'une génération 1818-1848*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.

¹² Marion Godfroy, *Napoléon*, Paris, Payot, coll. « Biographies gourmandes », 2017.

officiers. Le vin ordinaire s'achetait sur les lieux. Dans la vache [sic] étaient la batterie de cuisine et un fourneau portatif ; dans la voiture, un maître d'hôtel, deux cuisiniers et un garçon de fourneau. Il y avait de plus un grand fourgon chargé de provisions et de vin pour remplir la cave à mesure qu'elle se vidait. Toutes ces voitures avaient quelques heures d'avance sur celle de l'Empereur. C'était le Grand maréchal qui désignait l'endroit où devait se faire le déjeuner. On descendait soit à l'archevêché, soit à l'hôtel de ville, soit chez le sous-préfet, ou enfin chez le maire, à défaut d'autorités administratives. Arrivé à la maison désignée, le maître d'hôtel s'entendait pour les approvisionnements ; les fourneaux s'allumaient, les broches tournaient¹³ [...].

Avant chaque départ, Napoléon donne au Grand maréchal du palais Duroc¹⁴ des instructions quant aux dates et aux lieux et même aux invités. Duroc doit, pour accomplir cet ordre, l'envoyer à une chaîne multiple qui court jusqu'à toutes les élites politiques locales et religieuses. En effet, c'est aux maires, aux préfets, aux évêques des lieux traversés qu'il revient d'accueillir l'empereur, de le faire coucher et de le nourrir. Le tout, à leurs frais. Comment les choses se passent-elles ? Dans un premier temps ce sont les domestiques qui partent. Douze heures plus tard, l'empereur quitte le palais. Et c'est souvent une petite guerre de préséance qui se joue dans l'attribution des voitures de ceux qui suivent¹⁵, ce qui semble se poursuivre de nos jours¹⁶. Les hommes partent à l'avance sur le lieu où doit loger l'Empereur. Ils ont leur matériel complet : batterie, argenterie, approvisionnement. Leur nombre est également fixé, soit en équipage léger, soit en équipage plus lourd. À titre d'exemple, l'équipage peut ainsi être composé de : « 60 mulets [...] ou chevaux de selle ; 4 tentes légères ; 2 petits lits de campagne ; [...] ; 6 équipages de cantine [...] ; 3 maîtres d'hôtel [...] 2 valets de chambre ; 3 cuisiniers ; 4 valets de pied ; 4 palefreniers ; 2 briskas ou voitures légères attelées chacune de 6 chevaux [...] Ou peut y ajouter un mulet de bât pour porter un petit

¹³ Louis-Constant Wairy, *Mémoires de Constant premier valet de chambre de l'Empereur*, vol. 3, références complètes svp, p. 252.

¹⁴ Sur la position de Duroc dans la Maison impériale, voir Charles-Éloi Vial, « Le règlement pour le service du Grand maréchal du palais [...] », *Napoleonica. La Revue*, n° 20, 2014, p. 2-101.

¹⁵ Charles-Eloi Vial, *ibid.* C.-E. Vial cite notamment l'article 3 du décret qui réglemente le service des équipages de campagne. AN, O² 89, pièce 136.

¹⁶ Voir sur ce point la bande dessinée autobiographique « Quai d'Orsay », où la plume du ministre, le jeune Alexandre Taillard de Worms tente de monter dans une voiture à l'atterrissage de la délégation française à New York avant de finir dans un bus évincé par les multiples conseillers techniques. C. Blain, A. Lanzac, *Quai d'Orsay – chroniques diplomatiques*, Paris, 2010, Dargaud, t. 1, p. 32.

bureau¹⁷. » Le poste de maître-queux au service de la Maison impériale requiert ainsi des qualités de mobilité, d'adaptation et sans doute d'invention lors des différents aléas (absence d'un produit, manque d'extras, casse de matériel). Il signale aussi que l'on entend bien conserver les marques externes du pouvoir, et ainsi en toute occasion, conserver la sociabilité du repas. Une logistique qui s'articule sur un programme écrit, celui de l'Étiquette impériale.

Rédiger, publier et diffuser l'Étiquette impériale

Sous l'Ancien Régime, la mise en scène de la majesté royale lors des repas est un élément notable. Saint-Louis n'hésitait pas lors du temps de Carême à faire connaître ce qu'il mangeait pour signifier sa foi, Henri IV fit d'une poule au pot un étendard de sa politique économique et Louis XIV mit en scène Sa Majesté pendant trois jours de fêtes¹⁸. Enfin, lors de la Révolution française, un des derniers actes concernant la reine Marie-Antoinette fut la suppression de sa table¹⁹. Napoléon doit, conformément aux pratiques culturelles de l'époque moderne qui perdurent, rétablir les codes qui définissent la Majesté. Ces codes impliquent une vie de cour, laquelle sera réglée par une étiquette. C'est selon ce raisonnement qu'une nouvelle étiquette apparaît, et surtout pour la première fois, est imprimée et diffusée. Que l'on sache dans toutes les cours d'Europe que la Maison de l'Empereur n'a rien à leur envier ou à leur apprendre. L'étiquette que Napoléon I^{er} se doit de mettre en œuvre répond à trois exigences principales²⁰. Elle est dans un premier temps le moyen de séparer, au sens physique et moral, le souverain de la nation et de ses corps. Puis, elle organise ces mêmes corps par importance²¹, attribuant rang et place, composant une société montante (celle récompensée) ou descendante (celle bannie). Elle permet alors de tenir les courtisans, d'animer la vie de la cour et de la Maison impériale.

¹⁷ Frédéric Masson, *Les carnets de la Sabretache*, Berger-Levrault, Paris, 1894, p. 8.

¹⁸ Marine Roussillon, « La visibilité du pouvoir dans Les Plaisirs de l'île enchantée : spectacle, textes et images », *Papers on French Seventeenth Century Literature, Les stratégies de la représentation et les arts du pouvoir*, Vol 41, 2014/80, p. 103-117.

¹⁹ Pierre-Yves Beaurepaire, *Marie-Antoinette*, Paris, Payot, coll. « Biographies gourmandes », 2016, p. 142-143.

²⁰ Pierre Branda, *Napoléon et ses hommes*, Paris, Perrin, 2011, p. 308.

²¹ Mathieu Caron, « L'étiquette dans les palais du Premier Empire : enjeux mobiliers et représentation(s) », *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*, Articles et études, mis en ligne le 17 octobre 2017, <http://journals.openedition.org/crcv/14264> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/crcv.14264> (consulté le 15 septembre 2024).

*L'Étiquette du palais impérial*²² s'organise en treize chapitres déployés en un peu moins de trois cents pages. Le format extrêmement réduit – un in-18 (moins de 15 cm) – en fait un livre de poche aisément maniable et transportable. Ce code a été composé à ce que l'on considère alors comme des sources excellentes : Mme de Genlis, ancienne gouvernante du duc de Chartres, futur Louis-Philippe, Talleyrand²³, les ambassadeurs en poste et Mme Campan, ancienne femme de chambre de la reine Marie-Antoinette. Le titre V de *L'Étiquette du palais impérial* comporte neuf chapitres qui déclinent le service du grand couvert jusqu'aux questions de bals, concerts et parades. De rares témoignages ont retranscrit ce protocole²⁴. Dans le cadre de l'exercice de son pouvoir, il ne s'agit pas de copier les codes de l'Ancien Régime. L'Étiquette, le service de la Bouche, modèle l'identité de la table impériale, affirmation visible et quotidienne d'une culture. Dès lors, quand l'empereur prend le parti soit de déployer cette table soit d'y paraître pour les événements marquants de son règne – ce qui était judicieusement rare –, quand il la maintient en campagne ou en exil, il affirme son *imperium*. Sans doute peut-on apprécier l'un des derniers exemples d'une compréhension pleine et ambitieuse de ce que « manger » signifie pour l'empereur d'une nouvelle dynastie. Sous Napoléon comme sous les précédents souverains, la salle à manger n'existe pas encore tout à fait. Aux Tuileries, l'appartement de l'Impératrice Joséphine de Beauharnais, comporte certes une salle à manger. Au château de Saint-Cloud, il en existe aussi une, mais qui n'appartient ni aux appartements de l'Impératrice ni à ceux de l'Empereur. On dispose donc, le plus souvent, selon les jours, les tables. Grâce aux *Mémoires* de la comtesse Potocka, on connaît parfaitement son dessin :

La table de l'empereur avait la forme d'un carré long. [...], L'empereur faisait ainsi habituellement dîner à sa table le ministre avec lequel il avait travaillé dans la matinée, afin de continuer l'entretien sur des sujets qui, quoique moins graves, avaient cependant rapport au travail

²² *L'Étiquette du palais impérial*, *op. cit.*

²³ Pierre Branda précise que François-Antoine Herman fut chargé par le diable boiteux d'étudier la fonction de grand chambellan. Ce furent huit documents de quarante et une pages qui furent ainsi rédigés, aux thèmes exhaustifs et notamment le port de la clef dans toutes les cours d'Europe. Pierre Branda, *op. cit.*, p. 309.

²⁴ « Lorsque LL. MM. veulent manger en grand couvert, la table est placée sur une estrade et sous un dais avec deux fauteuils ; les portes de la salle où elle est placée, sont tenues par des Huissiers. Lorsque LL. MM. invitent à leur grand couvert des Souverains ou Princes étrangers, leur place et le cérémonial à observer à leur égard sont particulièrement déterminés », *L'Étiquette impériale*, *op. cit.*, p. 2.

du jour. On était à la fin du mois de juin, il faisait grand jour, le soleil dardait ses rayons au travers du feuillage, mais en dépit de cet éclat, les candélabres étaient tous allumés et les fenêtres ouvertes. Ce double jour produisait un effet fort peu agréable. C'était là une bizarre fantaisie ; l'on m'a assuré que jamais l'Empereur ne dînait autrement. Un page se tenait derrière sa chaise, une serviette à la main ; ce page faisait mine de présenter une assiette, mais Napoléon ne le souffrait pas, un officier de bouche remplissait cet office²⁵.

C'est à nouveau *L'Étiquette* qui règle les détails du service. Maître d'hôtel, chefs d'office, sommelier s'occupent chacun de leur partie. Le soin est poussé jusqu'à la position de la serviette « qui doit tomber de sa longueur au moins de manière à pouvoir être rejetée sur le couvert lorsqu'il est placé et le couvrir tout à fait²⁶ ». Aucun horaire n'est précisé dans l'étiquette. La table impériale pratique l'usage d'un bénévolat, des jours gras et maigres et du jeûne. Deux éléments fortement symboliques sont présents sur la table : « Le couvert de l'Empereur est placé à droite, celui de l'Impératrice à gauche ; la nef et le cadenas de l'Empereur à droite de son couvert, la nef et le cadenas de l'Impératrice à la gauche de son couvert, sur la table même. » La « nef » contenait épices, salières parfois et couverts toujours (cuillère, couteau, serviette). À l'origine, elle n'est qu'une pièce d'orfèvrerie religieuse (les plus anciennes datent du XV^e siècle). Il suffit de contempler celle qui orne la table du mariage avec l'impératrice Marie-Louise²⁷ pour comprendre l'importance et la symbolique d'un tel objet. La nef est l'apanage du seigneur, héritage du Moyen Âge. Celle conservée au Musée de Fontainebleau fait partie du service offert à l'Empereur par la Ville de Paris à l'occasion du sacre. En effet, le grand couvert nécessite une vaisselle d'apparat qui répond à la dignité impériale. Commandé fin septembre 1804 par le préfet de la Seine Frochot à l'orfèvre Henry Auguste, il est remis le 16 décembre 1804, jour de la fête donnée en l'honneur des souverains à l'Hôtel de Ville. Le Grand Vermeil se compose de 1 069 pièces.

Cet élément de la dignité impériale permet de cerner et de dénombrer l'importance du service de la Bouche. Un peu moins de

²⁵ Comtesse Potocka, *Mémoires*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 278-279.

²⁶ *L'Étiquette du palais impérial*, op. cit., p. 221-222.

²⁷ Auguste Henri (1759-vers 1816), orfèvre, *Service du Grand Vermeil de l'empereur : Nef de l'Empereur*, hauteur : 0.68 m- largeur : 0.72 m, musée national du château de Fontainebleau, GMLC327.1. Plusieurs clichés peuvent être consultés sur le site de la Réunion des Musées nationaux : <https://www.photo.rmn.fr/CS.aspx?VP3=SearchResult&VBID=2CMFCI6XoDGTKU> (consulté le 15 septembre 20024).

90 personnes y sont dévolues à la Bouche que rassemblent trois aspects : cuisine, office et cave. Au sommet de cette pyramide, les différents préfets du palais doivent répondre de l'article 40 de l'Étiquette : « Le Premier préfet du Palais et les Préfets du Palais, suppléent le Grand maréchal du Palais pour le service de la Bouche, de l'éclairage, du chauffage, de la lingerie, de l'argenterie et de la livrée²⁸. » Au nombre de leurs tâches, ces hommes vérifient l'argenterie, les vivres en magasin. Ils visitent quotidiennement les caves et les cuisines, sans doute en raison des vols qui peuvent avoir cours²⁹. Une grande partie du temps est passé en inventaire. Sous les ordres du préfet se trouvent donc en cuisine un chef, ses adjoints et leurs aides. Au total, cinq chefs se répartissent la cuisine. Le premier chef, le deuxième, le chef de pâtisserie, le chef de garde-manger et le chef de rôtisserie. À cela s'ajoutent huit aides et dix-neuf garçons³⁰. Concernant le matériel, en 1811, il fut commandé 20 marmites, 183 casseroles et 76 réchauds pour les cuisines de Trianon³¹. Quelques noms de queux peuvent être relevés : les noms d'André Vedel comme deuxième chef ou de Jean-René Lecomte³². Pour la pâtisserie, Hubert Lebeau en fut en charge durant toute la période. Lebeau jouit d'un grand prestige pour la pâtisserie au XIX^e siècle. Jules Gouffé dans sa préface signale son influence³³. La pâtisserie comme la cuisine utilisent les événements du temps pour composer des mets ou leur donner un relief particulier. Lebeau n'échappe pas à cet usage et propose ainsi « le passage du pont d'Arcole » ou celui « du pont de Lodi ». Lebeau poursuit une évolution de la présentation de la pièce montée ou du chef-d'œuvre, atout de la pratique de Marie-Antoine Carême³⁴, qui hisse le savoir-faire du maître-queux à la hauteur de celle du maître orfèvre³⁵. L'étude de la table impériale met ainsi en lumière une pratique politique des arts culinaires. Dans cette pratique, le choix du queux, le protocole et les arts de la table

²⁸ Pierre Branda, *op. cit.*, p. 309.

²⁹ Cette pratique a toujours lieu et se nomme aujourd'hui « le coulage ».

³⁰ Pierre Branda, *op. cit.*, p. 145.

³¹ AN, O² 17, fol. 148.

³² *Ibid.*

³³ Jules Gouffé, *Le livre de pâtisserie par Jules Gouffé... ; ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat*, Paris, Hachette 1873, p. IV.

³⁴ Marie-Pierre Rey, *Le premier des chefs, L'exceptionnel destin d'Antonin Carême*, Paris, Flammarion, 2021.

³⁵ Marion Tayart de Borms, « Du maître-queux au cuisinier du XIX^e siècle : la construction de la figure du chef à travers la carrière de Marie-Antoine Carême », *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, n^o 50, 2019/2, p. 101-110.

concourent volontairement à montrer la puissance politique et culturelle de l'empereur. Le queux est au service du prestige d'une Maison, concourt à son rayonnement et s'efface devant lui. Il épouse les traits de la culture des élites, comme une nécessaire mobilité et s'avère ainsi une pièce majeure d'un dispositif total.

Les enseignements pratiques du fonds Bernard Vaussion

En 2013, sous le quinquennat de M. François Hollande, le chef Bernard Vaussion prenait, à l'âge de soixante ans, sa retraite du poste de chef des cuisines du palais de l'Élysée, siège de la présidence de la République française, où il était entré comme commis sous la direction du chef Marcel Le Servot sous la présidence de Georges Pompidou (1969-1974). Durant son parcours, le chef Bernard Vaussion a régulièrement pris des clichés de ses productions, tant en pièces salées qu'en pièces sucrées, en entrées, en plats ou en desserts, ou même des pièces dites de garnitures, de décoration ou de pastillage. De cet ensemble remarquable, le chef Vaussion a fait le don en 2023 de soixante et un ektachrome à la Bibliothèque nationale de France³⁶. La collection présente un ensemble homogène sur une période longue (six présidences) des arts culinaires français. Elle se compose de vingt et une pièces d'entrées dont une très grande majorité froide, de vingt plats chauds ou froids dont un exemple de garniture, et enfin de vingt pièces de desserts ou travail de pastillage, sucre tiré, soufflé et pièces de décoration. Cet ensemble forme un éventail fidèle de la production des cuisines du palais que ce soit pour des déjeuners de collaborateurs, dîners de retour, dîners officiels, dîners d'État, réceptions, buffets ou même repas de chasse. En documentant presque cinq décennies de production culinaire, Bernard Vaussion permet de prendre la mesure de la transmission pluriséculaire d'une haute cuisine passée des élites politiques des XVIII^e-XIX^e siècles aux élites politiques contemporaines dans le cadre de l'exercice du pouvoir.

L'ensemble documentaire et la biographie de Bernard Vaussion illustrent les points communs du métier de queux/chef et l'importance des arts culinaires. Les conditions de travail sont

³⁶ Bernard Vaussion, *Recueil de 61 diapositives*, commentaires de Marion Tayart de Borms, en ligne : <http://ark.bnf.fr/ark:/12148/cb473477143> (consulté le 7 août 2024).

radicalement différentes d'une brigade de restaurant³⁷. Au palais de l'Élysée, la brigade est formée à son arrivée (en 1974) par neuf personnes, dont un chef de cuisine, un chef pâtissier et un adjoint-chef de partie. Au palais, un cuisinier est responsable d'un produit depuis sa réception jusqu'à son traitement final au contraire des parties de restaurant. Son métier s'exerce aussi bien dans la mise au point de petits-déjeuners, dîners privés, déplacements officiels, séjours aux châteaux de Rambouillet, Marly ou Trianon et repas de chasse. La brigade travaille par rotation. Les dix premières années permettent à Bernard Vaussion de se spécialiser dans les entrées froides, notamment lors des dîners officiels. Le sous-chef lui transmet ses techniques et son savoir, de manière empirique. Le travail se réalise sous l'impulsion du chef, sans fiches techniques. Au contraire du restaurant, il ne s'agit pas de proposer un produit pour une saison entière avec le meilleur amortissement de coût possible, mais de renouveler constamment les mets, d'enthousiasmer les convives. Le chef ne compose pas un menu pour un seul dîner officiel, mais aussi pour l'ensemble du palais, car les restes sont servis les jours suivants et selon la hiérarchie des collaborateurs du palais (du directeur de cabinet au secrétariat). Lorsque le président se déplace en voyage officiel à l'étranger, le palais organise un dîner final pour remercier de cette invitation. Dans ce cadre, vaisselle, argenterie, fleurs, victuailles et batteries sont emportées. L'approvisionnement de la table présidentielle impose une régularité constante dans le volume des produits. Cet approvisionnement écarte des producteurs qui ne peuvent répondre à une commande rapide d'un volume important, car le planning de préparation d'un dîner-déjeuner officiel ou d'État n'excède pas trois semaines. Alors que depuis plusieurs décennies, le dressage et le service à l'assiette se sont imposés, on procède ici différemment. Les envois sont au plat, pour l'ensemble de la table, que le maître d'hôtel présente à chaque convive qui se sert ou peut demander à être servi. Le temps de travail d'un dîner officiel ou d'État porte sur un minimum de trois jours pour un maximum d'une semaine (par les temps de séchage des pièces de décoration paniers en pâte à nouilles, pastillage) qui agrémentent la table. Comme sous l'Empire, l'une des difficultés principales tient entre la distance entre les cuisines et les salles où la table est dressée. Si la table présidentielle

³⁷ Cuisine froide : garde-manger (partie froide) ; cuisine chaude : saucier, entremétier, rôtiisseur/grilladin, écailler. En pâtisserie, le pâtissier.

voit les plats chauds être mis en bac de polystyrène, le chef Bernard Vaussion n'obtiendra que sous le quinquennat de Nicolas Sarkozy (par son épouse d'alors, Cécilia Sarkozy) la mise en place d'étuves relais. En ce qui concerne les arts de la table, la présidence de la République est le plus important dépositaire de la Manufacture de Sèvres, puisqu'elle dispose de plus de 70 000 pièces en dépôt, majoritairement constituées de services de table et de cabaret (le terme désigne les services à thé et à café) et d'une centaine d'objets décoratifs (vases, pots, décors de meubles...). Les premiers dépôts de Sèvres à la présidence de la République remontent à 1848, sous la seconde République, et n'ont cessé depuis, quel que soit le régime politique³⁸.

Plusieurs réalisations témoignent enfin de l'affirmation d'une cuisine patrimoniale. De la même manière que Lebeau mettait à l'honneur les moments clefs de l'histoire napoléonienne, Bernard Vaussion a la charge de la mise à l'honneur de l'invité au palais présidentiel. Sa présence est toujours rappelée sur l'un des plats comme la jonque d'un dessert qui évoque la Chine lors de la visite d'État du président chinois Hu Jintao en 2010, jonque réalisée en pastillage avec une lanterne de sucre soufflé³⁹ ou le drapeau de la Turquie pour une entrée où il est reproduit⁴⁰. La table présidentielle impose une réputation patrimoniale de la cuisine classique française. De nombreuses tourtes⁴¹ proches dans leurs réalisations de celles de Jules Gouffé⁴² sont un exemple supplémentaire. Un deuxième trait de cette originalité réside dans la transmission d'un savoir-faire de « l'ornementation artistique⁴³ » dans la cuisine. C'est cette fois

³⁸ Depuis 2010, seules trois institutions continuent à bénéficier de dépôts de services de table de la Manufacture de Sèvres : les résidences présidentielles, les services du Premier ministre et le ministère de la culture. Des dépôts subsistent dans d'autres administrations, mais ils sont anciens.

³⁹ *Dessert pièce de présentation pour un dîner d'État sous la présidence de Nicolas Sarkozy*, Bnf, Département des Estampes et de la photographie, EH10-35, IFN-53271120.

⁴⁰ *Tourteaux anguilles fumées, Entrée froide composée de timbales de tourteaux servie lors du premier septennat de François Mitterrand (1981-1988)*, Bnf, Département des Estampes et de la photographie, EH10-35, IFN-53271087.

⁴¹ *Plat chaud d'un classique vol-au-vent servi sous la présidence de Valéry Giscard d'Estaing lors d'un dîner d'État (1974-1981)*, Bnf, Département des Estampes et de la photographie, EH10-35, IFN-53271106.

⁴² Jules Gouffé, « Tourte au godiveau », *op. cit.*, Paris, Hachette, 1873, p. 66.

⁴³ François Marrec, *L'ornementation artistique dans la cuisine*, Paris, Librairie des publications nouvelles « Culina », 1911.

l'exemple du panier de pâte à nouilles⁴⁴. Le chef Joël Normand, prédécesseur au poste de chef, mais qui a eu dans sa brigade Bernard Vaussion, lui a transmis la recette. On trouve trace de cette pâte à nouilles dans les écrits de François Marrec, maître-queux du marquis de Monteynard. L'ouvrage qu'il rédige se divise en trois parties : les travaux artistiques, les décors comestibles et enfin le pastillage et le sucre⁴⁵. La pâte à nouilles⁴⁶ appartient aux classiques à maîtriser. Le panier doit mettre en valeur l'une des réputations du Palais, celle de la fabrication du foie gras, et du travail des gelées de Sauternes (la gelée empêche tout séchage du produit). Un dernier trait de la Maison présidentielle est celle de la nougatine et des sorbets. Un dessert illustre cette transmission réalisée pour le bicentenaire de la Révolution française⁴⁷. Le travail de la nougatine, du cornet comme l'usage des tons rouges rappelle en tout point les planches d'Étienne Ronjat du *Livre de Pâtisserie* de Jules Gouffé⁴⁸. La documentation qu'a établie le chef Vaussion, les commentaires qu'elle engendre par la permanence de techniques et d'une ambition de rayonnement illustrent la place de chef fixe dans le fonctionnement de la Maison d'une élite politique.

La place de queux ou de chef dans le dispositif de représentation d'une élite politique s'inscrit dans une pratique culturelle pluriséculaire. Cette pratique s'est définie par la mise en place d'un protocole autour de la question du repas, de la production de ce repas et de l'importance patrimoniale affirmée des arts culinaires français à travers des classiques proposés. La permanence de ces enjeux et de cette ambition de rayonnement est l'une des attentes du rôle que doit tenir le queux comme le chef. Ses conditions de travail particulières

⁴⁴ *Paniers de foie gras avant l'envoi et fleurs de capucine*. Entrée froide pour le dîner d'État servi au Palais de l'Élysée lors du deuxième septennat du président François Mitterrand (1988-1995), Bnf, Département des Estampes et de la photographie, EH10-35, IFN-53271079. Pour réaliser ce panier, le chef Vaussion prend un socle en bois et y perce (à la perceuse) plusieurs trous. Il se sert de cure dents pour faire le bâti et tresser la pâte à nouilles. Le séchage est réalisé en 48 heures. La couleur est obtenue par de l'arôme Patrelle, appliqué au pinceau.

⁴⁵ François Marrec, *op. cit.*, p. 27.

⁴⁶ Une détrempe faite avec 500 grammes de farines, 3 œufs, 5 blancs, que l'on fraise deux fois et qui repose deux heures.

⁴⁷ *Dessert de sorbet et entremets en gelée, pour la réception officielle du bicentenaire de la Révolution française du 14 juillet 1789* ; deuxième Septennat de François Mitterrand (1988-1995), Bnf, Département des Estampes et de la photographie, EH10-35, IFN-53271129.

⁴⁸ Jules Gouffé, « Coupe en nougat garnie de fraises sur socle », Jules Gouffé, *op. cit.*, p. 134.

et précises, les points de comparaison entre l'époque napoléonienne et contemporaine mettent en évidence un objet de recherche, pour l'instant ignoré des historiens. Une étude exhaustive des cuisines du palais présidentiel ou d'un ministère serait à mener pour définir les expertises et le rôle précis, les attentes et les ambitions sur un temps long des hommes qui dirigent les cuisines.

Conferring Prestige within Irish Diplomatic Dining: Éamon de Valera at Dublin Castle, 1934-1940

ELAINE MAHON

TECHNOLOGICAL UNIVERSITY DUBLIN

Résumé

Cet article étudie l'utilisation du repas diplomatique comme source de prestige dans les relations internationales irlandaises entre 1934 et 1940, lorsque Éamon de Valera était à la fois président du Conseil exécutif du Irish Free State et ministre des Affaires étrangères. Il examine l'évolution de l'hospitalité offerte sous son mandat et la manière dont il a utilisé le repas pour conférer à ses invités de marque à Dublin Castle différents niveaux de prestige, révélateurs de leur rang, de leur statut et de leur provenance. Les résultats établiraient les bases des protocoles d'État pour recevoir les visiteurs importants en vue du rôle international croissant de l'Irlande dans les décennies qui suivront.

Mots-clés : Gastronomie diplomatique – Relations internationales – Irlande – Éamon de Valera – Dublin Castle.

Abstract

This article explores the use of the diplomatic meal to confer prestige within Irish international relations between 1934 and 1940 when Éamon de Valera was both President of the Executive Council of the Irish Free State and Minister for External Affairs. It examines how state hospitality evolved under de Valera's leadership and how de Valera used the meal to confer varying levels of prestige, indicative of rank, status and provenance, on his guests of honour at Dublin Castle. The results would lay the foundation for further developments in state protocols for entertaining important visitors in preparation for Ireland's growing international role in the decades which were to follow.

Keywords: Diplomatic Dining – International Relations – Ireland – Éamon de Valera – Dublin Castle.

Diplomatic dining is more than a simple act of eating and drinking. It encompasses issues of identity, social networks and hierarchies, menu creation and design, cultural innovation and material culture. Within the realm of diplomatic relations, dining is increasingly being shown as a means to convey prestige, demonstrate status, establish relationships and reward friendships.¹ In this context, the shared meal

¹ Examples of such scholarship include Phillipe Meyzie (dir.), *Banquets, Gastronomie et Politique dans les villes de Province, XIV^e-XX^e siècles*, Bordeaux, Feret, 2017 ; Laurent Stéfani (dir.), *À la table des diplomates : L'histoire de France racontée à travers ses grands repas, 1520-2015*, Paris, Éditions de l'Iconoclaste, 2016 ;

has political purpose: no seat is assigned randomly, no dish served casually.² Offering a meal reinforces feelings of peace and friendship, and meals have been used as political tools for centuries – to unite and divide, and confirm identities, collectively as well as individually.³ A nation's foodways, *i.e.* cuisine, etiquette, menus, dishes and such, have therefore a communicative as well as functional value.⁴

This article discusses Irish diplomatic dining, specifically the period between 1934 and 1940, when the Fianna Fáil government led by Éamon de Valera built on the foundations of state hospitality put in place by the Cumann na nGaedheal government led by the President of the Executive Council William T. Cosgrave during the first decade of Irish independence.⁵ The article focuses in particular on state dining by de Valera and his use of the meal to confer a hierarchy of prestige, indicative of the rank, status and provenance, on his guests of honour at Dublin Castle.

White House Historical Society, *White House Kitchens and Cooking*, Washington, White House Historical Association, 2016 ; Daniëlle De Vooght, *The King Invites: Performing Power at a Courtly Dining Table*, Brussels, Peter Lang, 2012; Linda Morgan, "Diplomatic Gastronomy, Style and Power at the Table," *Food and Foodways*, n° 20, 2012/2, p. 146-166; Daniëlle De Vooght, Peter Scholliers (eds.), *Royal Taste, Food Power and Status at the European Courts after 1789*, Surrey, Ashgate Publishing, 2011; Marion Godfroid Tayart de Borms, *La Table de l'histoire : Recettes Revisitées, des Banquets Antiques à Aujourd'hui*, Paris, Flammarion, 2011 ; Ursula Söderlind, *The Nobel Banquets: A Century of Culinary History (1901-2001)*, Singapore, World Scientific Publishing, 2011; Academia Italiana della Cucina, *I menù del Quirinale: 150 anni di menu per 15 Capi di Stato*, Rome, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, 2011; Paul Janssens, Siger Zeischka (dir.), *La noblesse à table. Des Ducs de Bourgogne aux rois des Belges/The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty*, Brussels, VUBPRESS, 2008 ; Marie Lavendier, Emmanuelle Flament-Guelfucci, Phillip Hyman, Mary Hyman, *La Table à l'Élysée : Réceptions officielles des présidents depuis la III^e République*, Milan, 5 Continents Éditions, 2005 ; Letitia Baldrige, René Verdon, *In the Kennedy Style: Magical Evenings in the Kennedy White House*, New York, Double Day, 1988.

² Massimo Montanari, *Food is Culture*, New York, Columbia University Press, 2006, p. 93.

³ Marie Lavendier, Emmanuelle Flament-Guelfucci, Phillip Hyman, Mary Hyman, *La Table à l'Élysée*, *op. cit.* p. 11; Fabio Parasecoli, "Food: Identity and Diversity," in Darra Goldstein, Kathrin Merkle (eds.), *Culinary Cultures of Europe. Identity, Diversity and Dialogue*, Strasbourg, Council of Europe, p. 11.

⁴ Daniëlle De Vooght, *The King Invites*, *op. cit.*, p. 54.

⁵ For an expanded inquiry into this topic, see Elaine Mahon, 'The Minister Requests the Pleasure': *Irish Diplomatic Dining, 1922-1963*, Oxford, Peter Lang, forthcoming, as well as Elaine Mahon, "'The President Requests the Pleasure': Irish State Dining, 1922-1940," in Máirtín Mac Con Iomaire, Dorothy Cashman (eds.), *Irish Food History: A Companion*, Dublin, Royal Irish Academy, 2024, p. 664-697, online: <https://doi.org/10.21427/5WHY-oK87>.

The study adopts the historical method for archival research,⁶ focusing on primary sources from Irish government records held in the Irish National Archives, the Military Archives of the Irish Defence Forces, repositories which hold the personal papers of key figures such as former Irish state ministers and diplomatic representatives, and the Documents on Irish Foreign Policy (DIFP⁷) series. All records were assessed for validity and reliability using Scott's criteria for documentary evidence.⁸ The discussion also encompassed close reading of diplomatic history and food history, as well as government policy papers, journal articles, books, biographies, newspaper editorials and opinion pieces, all of which provided a robust contextual underpinning of the subject under discussion.

The research is framed within Morgenthau's theory of prestige whereby symbolic representation is considered one of the functions of diplomacy.⁹ As the symbolic representative of their country, a diplomat must continuously take part in functions which demonstrate the prestige in which their nation is held.¹⁰ Accordingly, these functions can illustrate the relations between nations and serve as a barometer of the status of that relationship.¹¹

The menus offered by de Valera as host were analysed to determine whether a hierarchy of prestige was conferred via the meals served.¹² Each meal was coded, first based on the number of courses on the

⁶ Susan Grigg, "Archival Practice and the Foundations of Historical Method," *The Journal of American History*, n° 78, 1991/1, p. 288-239.

⁷ The Documents on Irish Foreign Policy (DIFP) series was established between the Department of Foreign Affairs, the Royal Irish Academy, and the Irish National Archives, and is a multi-volume series of documents on Irish foreign policy. The first DIFP volume was published in 1998, and subsequent volumes have been published at two-yearly intervals. The project makes available Irish government department files which are considered important or useful to the understanding of Irish foreign policy. Beginning in 1919 with the foundation of the State, the volumes are published in chronological order, see Documents on Irish Foreign Policy, online: <https://www.difp.ie/> [accessed 26 September 2024].

⁸ Scott's criteria focus on authenticity, credibility, representativeness and meaning, see John Scott, "Social Research and Documentary Sources," in John Scott (ed.), *Documentary Research: SAGE Benchmarks in Social Research Methods*, London, SAGE, 2006, p. 3-22.

⁹ Hans J. Morgenthau, *Politics Among Nations: The Struggle for Power and Peace*, New York, McGraw Hill, 1985, p. 565-566; the other functions of diplomacy are legal representation and political representation, *Ibid.*, p. 257-269.

¹⁰ *Id.*

¹¹ William Roosen, "Early Modern Diplomatic Ceremonial: A Systems Approach," *The Journal of Modern History*, n° 52, 1980/3, p. 452-476.

¹² The codification of menus in this manner has been successfully demonstrated by Daniëlle De Vooght, *The King Invites*, *op. cit.*, p. 71-75.

menu, then by the number and type of meat dishes served. This choice was based on existing scholarship on the history of food; meat has historically been expensive and has often been affordable only to a small section of the population.¹³ Food definitions and recipes were verified by name and/or preparation using *Le Répertoire de la Cuisine* and/or the *Larousse Gastronomique*, which also helped identify their origin in the French culinary register.¹⁴

Coding also included the number of dessert dishes and the use of expensive items such as sugar,¹⁵ chocolate and certain exotic fruit. The use of other expensive commodities such as lobster and *foie gras* were also considered given their cost during a period which was marked by economic war with Britain.¹⁶ Finally, the meal was coded as lunch or dinner, and the rank and status of the guest of honour was noted.

The datasets produced by the analysis established five categories of international visitors who were guests of honour of the Irish state between 1934 and 1940. These consisted of (a) delegations, (b) diplomatic envoys, (c) dignitaries, (d) distinguished persons and (e) exclusive guests. Dublin was a popular conference destination and delegations were typically offered some form of official hospitality by the government during their visit. Banquets to officially welcome and bid farewell to ministerial envoys to Ireland, as well as those for

¹³ From an Irish perspective, see Máirtín Mac Con Iomaire, Dorothy Cashman (eds.), *Irish Food History: A Companion*, Dublin, EUT Academic Press, 2024, online: <https://doi.org/10.21427/5WHY-oK87> [accessed 28 September 2024]; this has also been the focus of Anthony T. Lucas, "Irish Food Before the Potato," *Gwerin: A Half-Yearly Journal of Folk Life*, n° 3, 1960, p. 8-43; Máirtín Mac Con Iomaire, Pádraig Óg Gallagher, "Irish Corned Beef: A Culinary History," *Journal of Culinary Science and Technology*, n° 9, 2011/1, see <https://arrow.tudublin.ie/tfschafart/23/> [accessed 26 September 2024]; Máirtín Mac Con Iomaire, "Ireland," in Ken Albala (ed.), *Food Cultures of the World Encyclopaedia*. Connecticut, Greenwood Press, 2011, see <https://arrow.tudublin.ie/tschafb/1/> [accessed 24 September 2024]; Máirtín Mac Con Iomaire, "The Pig in Irish Cuisine past and present," in Harlan Walker (ed.), *The Fat of the Land: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Bristol, Footwork, 2002, p. 207-215, see <https://arrow.tudublin.ie/tfschafcon/1/> [accessed 24 September 2024]; for an international perspective, see Hans J. Teuteberg, Jean-Louis Flandrin, « Transformations de la consommation alimentaire », in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 733, Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, p. 144-145, and Reay Tannahill, *Food in History*, New York, Crown Trade Paperbacks, p. 153.

¹⁴ Louis Saulnier, *Le Répertoire de la Cuisine*, Staines, Middlesex, Leon Jaeggi, 1982 (17th ed.), Robert J. Courtine (ed), *Larousse Gastronomique*, London, Mandrin, 1996.

¹⁵ For a discussion of the economic history of sugar, see Sidney Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking, 1985.

¹⁶ On food in Ireland during this period, see Bryce Evans, "Food in Ireland in the 1930s and 1940s," in Máirtín Mac Con Iomaire, Dorothy Cashman (eds.), *Irish Food History*, *op. cit.*, p. 648-663.

visiting diplomats, appeared frequently and were of relevance in the context of evolving Irish foreign policy and the establishment of reciprocal diplomatic relations with other states. The most wide-ranging category of those identified were dignitaries, comprising individual government ministers; representatives of international organisations; religious congregations and civil authorities such as Lord Mayors; congressmen; military officers and high-ranking businessmen. A category of distinguished persons emerged also, comprising Prime Ministers, Premiers, senior cabinet members, high-ranking church representatives and military officers. Finally, the most prestigious category of visitors to emerge was exclusive guests, comprising heads of states, presidents, archbishops and cardinals – both Irish and foreign – and papal representatives.

The application of Morgenthau’s theory of prestige within diplomacy as a barometer of the status of a relationship and the soft power conferred by the political meal¹⁷ identified a clear hierarchy within Irish diplomatic dining at Dublin Castle between 1934 and 1940 indicative of the rank, status and provenance of the guest of honour. The section which follows begins with a short description of state entertaining during the first decade of Irish independence in order to provide context, and is followed by a discussion of dining under the Fianna Fáil government, which is the main focus for this work.

Irish State Entertainment, 1922-1931

Under the terms of the Anglo-Irish Treaty of 6 December 1921, the twenty-six counties of southern Ireland were established as *Saorstát Éireann*, the Irish Free State, a self-governing dominion of the British Commonwealth, obliged to recognise the British king as head of state and a Governor-General as the monarch’s representative in Ireland.¹⁸ The Irish Free State was to be governed by an Executive Council consisting of a President and Ministers, each with responsibility for a

¹⁷ Christian Reynolds, “*Diplomatic Gastronomy: the Convivial Nature of the Power of Prestige, Cultural Diplomacy and Soft Power*” [Conference paper], online: https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2603310, 8 May 2015, revised 3 February 2016 [accessed 25 September 2024]; Sam Chapple-Sokol, “Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds,” *The Hague Journal of Diplomacy*, n° 8, 2013/2, p. 161-183, online: <https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244> [accessed 14 June 2024]; Joseph S. Nye, *Soft Power: the Means to Success in World Politics*, New York, Public Affairs, 2004, p. 11-15.

¹⁸ Brendan Sexton, *Ireland and the Crown, 1922-1936: The Governor-Generalship of the Irish Free State*, Dublin, Irish Academic Press, 1989, p. 16.

particular portfolio.¹⁹ Under British rule, foreign policy had been directed from the Court of St James, so with no precursor department remaining from the former British administration, the Department of External Affairs (DEA) was created. Amongst its responsibilities were the development of an Irish foreign policy, the creation of its diplomatic service and the establishment of diplomatic protocols relating to its own government and head of state.²⁰

In the first decade after independence, official policy under the Cumann na nGaedheal government led by President of the Executive Council, William T. Cosgrave was to keep state hospitality as exclusive as possible; it was ‘restricted to Ministers of foreign Governments, distinguished publicists of international repute, and to a certain extent, industrial magnates’.²¹ In the absence of designated state reception rooms, the Irish government usually entertained at city centre hotels throughout Dublin, where the Shelbourne Hotel on St Stephen’s Green was a particular favourite.

Both of the Governors-General who were in office between 1922 and 1931, Tim Healy (1922-1928) and James McNeill (1928-1932), were renowned hosts and used garden parties in particular to entertain large numbers of guests. As part of the London Season,²² the annual Dublin Horse Show attracted a considerable number of attendees, many of whom were guests of the Governor-General. The Irish government often proposed to the Governors-General that certain visitors to Ireland might be invited to dine at the Viceregal Lodge. There was a paucity of government funds available for official entertaining during the 1920s, and a somewhat apathetic attitude towards the Department of External Affairs in those early years. Government leaders were dealing with the aftermath of a civil war (1922-1923) and the fact that a sizeable proportion of the population still contested the state’s legitimacy. The entertainment offered by the Governors-General took place in parallel to that of the Irish Free

¹⁹ For a detailed discussion on the formation and role of the Executive Council of the Irish Free State, see Nicolas Mansergh, *The Irish Free State: Its Government and Politics*, London, George Allen and Unwin, 1934, p. 172-189.

²⁰ Elaine Mahon, “‘The President Requests the Pleasure’: Irish State Dining, 1922-1940,” in Máirtín Mac Con Iomaire, Dorothy Cashman (eds.), *Irish Food History: A Companion*, Dublin, Royal Irish Academy, 2024, p. 664-697; online: <https://arrow.tudublin.ie/tschafb/25/>.

²¹ National Archives of Ireland (NAI), Department of Foreign Affairs (DFA), General Registry GR/1/256/3-299, Memo, Fahy, 11 May 1929.

²² Louis T. Stanley, *The London Season*, London, Hutchinson, 1955, p. 174.

State government, and it is possible that behind closed doors, this arrangement suited the Executive Council while at the same time reinforcing the status of the Governor-General and the prestige attached to an invitation to the Viceregal Lodge to outside visitors.²³

The highest-ranking foreign representative to visit the Irish Free State during this period was the American Secretary of State Frank B. Kellogg, who arrived in Dublin for a three-day visit following the signature of the Briand-Kellogg Pact²⁴ in Paris in August 1928.²⁵ A state banquet was hosted by Cosgrave in Kellogg's honour at the Shelbourne Hotel, and the menu served reveals the influence of French *haute cuisine* in Dublin restaurants at that time firmly established through the presence of foreign-born chefs in the city and trained in the classic French tradition.²⁶ Kellogg's menu followed the standard requisite sequence of fine dining, beginning with an *hors d'oeuvre* followed by soup, a fish course, an *entrée*, the remove, the roast, a sweet and savoury *entremets*, and finished with dessert and coffee.²⁷

Otto Wuest, the Shelbourne Hotel's Head Chef and a Swiss national, created a ten-course menu for the state banquet which began with a choice between *Cantaloup Rafrachi* (chilled melon) and *Caviar sur Canapé* (caviar canapé) as the *hors d'oeuvre*, followed by *Tortue Claire des Indes* (clear turtle soup), *Délices de Sole aux Laitances* (rolled fillets of sole, filled with fish roe and poached), *Grenadin de Veau* (thinly sliced fillet of veal, larded with bacon, grilled or braised) *au Risotto*. This was followed by *Carré d'Agneau à la Clamart* (roast rack of lamb, with artichoke hearts, green peas in butter, and château

²³ Official records for entertaining during this first decade are sparse, which may explain why more detail with regard to state hospitality, and specifically the menus served, were unavailable.

²⁴ The Kellogg-Briand Pact of 1928 was an international agreement in which signatory countries promised to outlaw war as a means to pursue international relations.

²⁵ NAI, Department of the Taoiseach TAOIS/S5731, Visit of Mr Kellogg, US Secretary of State to Ireland, August 1928, Summary of Events.

²⁶ On the influence of French *haute cuisine* in Ireland, see Máirtín Mac Con Iomaire, "The Emergence, Development and Influence of French Haute Cuisine on Public Dining in Dublin Restaurants, 1900-2000: An Oral History," sous la direction de Pat Dargan, Dublin Institute of Technology, 2009, online <https://arrow.tudublin.ie/tourdoc/12/> [accessed 24 June 2024]; on the international influence of French *haute cuisine*, see Amy Trubek, *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000.

²⁷ Jean-Louis Flandrin, *Arranging the Meal: A History of Table Service in France*, Los Angeles, University of California Press, 2007, p. 87-88, 105.

potatoes), and *Grouse Rôtie* (roast grouse), *Salade Waldorf* (chopped celery, red apples and walnuts). The meal ended with *Pêches Lucullus* (a soufflé of puréed peaches flavoured with Kirsch), and *Mignardises* followed by a savoury entremets of *Champignons sur Croûte* (mushrooms on a puff pastry base), dessert, and coffee.²⁸

Shortly after Kellogg's visit, and for the first time since the inception of the Irish Free State, work began on establishing written state protocols for receiving important visitors when Cosgrave requested that 'a detailed memorandum setting out the ceremonial [procedures] to be observed in the reception of distinguished visitors to the state' be drawn up.²⁹ Subsequent correspondence shows that External Affairs was carrying out the work of a protocol division even if it had not been assigned the official title.³⁰ By 1929, when the first memoranda was signed off for receiving important visitors to the Irish Free State, diplomatic protocol was brought firmly under its remit.³¹

Dining with Fianna Fáil, 1932-1940

Éamon de Valera was an avowed opponent of the Anglo-Irish Treaty. When his party won the general election in 1932, it set about restructuring the framework of Anglo-Irish relations and brought in a new era in Irish foreign policy.³² De Valera believed that as President of the Executive Council he should also hold the External Affairs portfolio 'so that there might be no doubt as to the authority with

²⁸ NAI, TAOIS S5731, Menu in Honour of Frank Kellogg, Shelbourne Hotel, 30th August 1928.

²⁹ NAI DFA GR 256-3, Letter, McDunphy to Private Secretary, 11 September 1928; prior to this, the first diplomatic protocol established was the official Order of Precedence, approved by the Executive Council in October 1926, NAI DFA 5/335, Letter, McDunphy to Walshe, 13 October 1926; Mahon, *The Minister Requests*, Peter Lang, forthcoming.

³⁰ NAI DFA GR 256-3, Letter, Fahy, 11 May 1929; although there was a 'Protocol and General Matters' Section in the Department of External Affairs by July 1947, a Chef de Protocol was not appointed until 1949, see Michael Kennedy, "The challenge of multilateralism: the Marshall Plan and the expansion of the Irish diplomatic service," in Till Geiger, Michael Kennedy (eds.), *Ireland, Europe and the Marshall Plan*, Dublin, Four Courts Press, 2004, p. 102-130; the first Irish Chef de Protocol was Denis McDonald, online: <https://www.dib.ie/biography/mcdonald-denis-ronald-a5639> [accessed 12 March 2024].

³¹ Elaine Mahon, *The Minister Requests*, Oxford, Peter Lang, forthcoming.

³² Ronan Fanning, *Éamon de Valera: A Will to Power*, London, Faber & Faber, 2015, p. 161; Catriona Crowe, Ronan Fanning, Michael Kennedy, et al., *Documents on Irish Foreign Policy (DIFP), Volume IV, 1932-1936*, Dublin, Royal Irish Academy, 2004, p. xi-xvi; Deirdre McMahon, *Republicans & Imperialists: Anglo-Irish Relations in the 1930s*, New Haven, Yale University Press, 1984, p. 6-7.

which the Minister spoke'.³³ The choice of the External Affairs portfolio was a signal of the importance he attached to Irish foreign policy and an indicator of how he would direct Ireland's external relations in the years to follow.³⁴

Within two years, he made substantial changes to the protocols and ceremony surrounding his position, reinforcing the separation between Ireland and Britain, removing symbols of British colonialism and gaining ground in the recognition of Irish sovereignty.³⁵ Following an adjustment to the presentation of credentials ceremony, he made a series of changes to the arrival and departure of foreign envoys. He moved the credentials ceremony to Dublin Castle where he began to host a formal banquet in honour of each new minister to formally welcome them to their post. When an envoy left to take up a post elsewhere, a banquet was given in their honour also. This marks the start of a new chapter in official hospitality by the Irish Free State, which was extended in 1935 to include certain visitors to Ireland and established Dublin Castle's status as the primary venue for official entertaining by the Irish government.³⁶

The banquets were held in the Throne Room, the Picture Gallery, or the small Dining Room, depending on the number of guests. The assertion that de Valera appropriated the Throne Room –where most of the banquets were held– 'as a stage for his own brand of majesty'³⁷ could be said to have extended to the menus served, given their resonance in international state banquets of the period. Those served at Dublin Castle contain no trace of the meagre repasts and frugality for which de Valera was known³⁸ and were more reminiscent of the

³³ Ronan Fanning, *The Irish Department of Finance, 1922-1958*, Dublin, Institute of Public Administration, 1978, p. 279; Deirdre McMahon, *Republicans*, *op. cit.*, p. 17.

³⁴ Catriona Crowe *et al.*, *DIFP*, Vol. IV, *op. cit.*, p. xi.

³⁵ Both acting and previous Governors-General had been listed in previous orders of precedence drawn up by the Irish government. When de Valera approved a new Order of Precedence in 1934, all mention of the Governor-General had been removed, NAI DFA 335/57, Order of Precedence, 28 April 1934.

³⁶ Elaine Mahon, "'The President Requests the Pleasure'," *op. cit.*, p. 664-697, online: <https://doi.org/10.21427/5WHY-oK87>.

³⁷ William Derham, "(Re)Making Majesty: The Throne Room at Dublin Castle, 1911-2011," in Myles Campbell, William Derham (eds.), *Making Majesty: The Throne Room at Dublin Castle, A Cultural History*, Newbridge, Irish Academic Press, 2017, p. 265-306, 283-285.

³⁸ Deirdre McMahon, *Republicans*, *op. cit.*, p. 42.

‘stout, claret and good Tipperary beef’ that de Valera had relished earlier in his career as a teacher at Rockwell College.³⁹

Conferring Prestige at Dublin Castle

The Welcome Banquet

Between 1934 and 1940, welcome banquets were held at Dublin Castle in honour of American Minister William McDowell, American Minister Alvin Owsley, Spanish Minister Alvaro Aguilar, German Minister Eduard Hempel, Italian Minister Romani Lodi Fe, American Minister John Cudahy, Belgian Minister Maurice Goor, Italian Minister Vincenzo Berardis, French Minister Jules Blondel, Spanish Minister Juan Garcia Ontiveros and American Minister David Gray.⁴⁰

The banquet was an opportunity to formally introduce a newly appointed Minister and their principal staff to officials from the Department of External Affairs and other government officers with whom they were likely to be brought into contact during their stay. They were small affairs and outside guests were rarely invited. Guest lists were kept short and typically ranged from between 20 to 40 attendees.⁴¹ Contrary to state events such as the Kellogg banquet in 1928, where the press was allocated a special table, these functions were considered private and the press was not invited although if a

³⁹ David McCullagh, *De Valera, Volume I: Rise 1882-1932*, Dublin, Gill Books, 2017, p. 41-42.

⁴⁰ NAI DFA 35/188, Dinner for American Minister Mr Owsley, File; NAI DFA 35/200, Dinner to the Spanish Minister, Senor Alvaro Aguilar, Dublin, December 1930, File; NAI DFA 135/47, Dinner in honour of the German Minister, July 1937 (Dr Hempel), File; NAI DFA 135/48, Dinner in honour of the Italian Minister, July 1937 (Signor Lodi-Fé), File; NAI DFA 135/54, Dinner to Mr Cudahy, American Minister in Dublin, 23rd August 1937, File; NAI DFA 135/107, Dinner given by the Taoiseach to Monsr. Goor, Belgian Minister to Ireland, File; NAI DFA 135/145, Dinner to Signor Vincenzo Berardis, Italian Minister, at Dublin Castle, 28/11/38, File; OPW A35/18/1/39 State Ceremonies, Dublin Castle, Dinner to French Minister, 13 April 1939, File; NAI DFA 235/64, Dinner to Spanish Minister, Senor Ontiveros, 27 July 1939, File; NAI DFA 235/91, Dinner in honour of new American Minister, Mr. David Gray, 15 April 1940, File; due to the nature of the records, this list may be incomplete.

⁴¹ For example: NAI DFA 35/153, Invitations issued for Minister and Mrs von Kuhlmann, 29 October 1934, 21 guests; NAI DFA 35/200, Invitations issued for Minister and Senora Alvaro Aguilar, 19 December 1935, 24 guests; NAI DFA 135/48, Invitations issued for Minister and Senora Lodi-Fé, 26 July 1937, 27 guests; NAI DFA 135/47, Invitations issued for Minister and Frau Hempel, 28 July 1937, 27 guests; NAI DFA 35/200, Invitations issued for Minister and Signora Berardis, 28 December 1938, 38 guests; NAI DFA 135/107, Invitations issued for Minister and Mrs Goor, 9 May 1938, 32 guests.

newspaper requested to know the identity of those who had attended, the names of the guests were disclosed.⁴²

The first welcome banquet at Dublin Castle was held on 9 April 1934 in honour of the new American Ministerial Envoy to Ireland, William McDowell.⁴³ At eleven courses, it was the most prestigious menu served at Dublin Castle during this period and reflects the importance of the relationship between the two nations. The meal opened with a Grapefruit Cocktail, Clear Turtle Soup, followed by ‘Lobster American’ (lobster seasoned with salt and cayenne pepper, fried in butter with chopped onion, shallots, burnt brandy, white wine, fish stock and combined with chopped tomatoes and tomato purée).⁴⁴ Guests were then served *Foie Gras* with Russian Salad (carrots, turnips, French beans, peas, truffles and mushrooms, tongue and ham, lobster, gherkins, fillets of anchovies and capers coated with mayonnaise and garnished with beetroot, eggs and caviar), Roast Irish Lamb with Mint Sauce and French Beans, then *Asparagus Mousseline*, Limerick Ham with a Champagne Sauce followed by *Biscuit Glacé*.⁴⁵ To conclude, Angels on Horseback (bearded oysters, wrapped in thin slices of bacon, skewered and grilled, served on toast), Dessert and Coffee.⁴⁶

The menus from the Dublin Castle series were printed in a simple, one-card, format, each one, printed with a gold harp and a gilded edging and the word *Saorstát* beneath the harp. The dishes were typeset in gold and their names written in English, French and ‘Franglais’ (a blend of French and English), as was customary at the time. This remained the standard format for Irish state banquet menus until the 1960s.

McDowell’s menu is remarkable for several reasons. Firstly, the number of courses mentioned above, as well as the presence of items such as lobster, oysters and *foie gras*, and beverages such as

⁴² *Irish Independent*, “Dublin Castle Function, Mr de Valera Explains,” 21 October 1939, p. 8.

⁴³ NAI DFA 35/152, Menu for Minister McDowell, 4 April 1934.

⁴⁴ Louis Saulnier, *Le Répertoire*, *op. cit.*, p. 82.

⁴⁵ *Id.*, p. 194; although items such as Limerick Ham and Irish lamb appear on early state menus, the use of specific designated Irish ingredients would not become standard until the 1980s. One of the most recent examples of a state menu drawn up entirely of Irish ingredients is the official banquet for †Queen Elizabeth II at Dublin Castle in 2011, see Elaine Mahon, “Ireland on a Plate: Curating the 2011 State Banquet for Queen Elizabeth II,” *M/C Journal of Media and Culture*, n° 18, 2015/4, <https://arrow.tudublin.ie/tfschafart/157/> [accessed 30 September 2024].

⁴⁶ *Id.*, p. 238.

champagne; each of these items are traditionally associated with luxury given their cost and the labour intensity of their production or harvesting.⁴⁷ Their presence on the menu is an indication that this was a significant occasion.

Indeed, for the Irish government, international relations with the United States were vitally important. De Valera had spent eighteen months touring the US from June 1919 to November 1920, to gain formal recognition for the Irish Republic (which had been declared in 1916), and to raise funds to support the independence movement and the newly established parliament, Dáil Éireann.⁴⁸ The United States had been the first country to recognise the Irish Free State when it accepted the appointment of Irish Minister Plenipotentiary Timothy Smiddy as ministerial envoy in Washington in 1924,⁴⁹ and the President of the Executive Council William Cosgrave had been fêted by Irish-American communities and leaders of American government, business and finance when he visited the United States and Canada in January 1928.⁵⁰

Reciprocal visits are considered standard practise and an expression of friendly bilateral relations between nations,⁵¹ and one of the outcomes of Cosgrave's visit to the US was that it laid the groundwork for a return visit by a representative of the United States. The return visit was the three day official visit of Frank B. Kellogg in August 1928, mentioned earlier.⁵² The Kellogg visit was of great significance for the

⁴⁷ Alan Davidson, *Oxford Companion to Food*, Oxford, Oxford University Press, 2006 (2nd ed.), p. 1396, 1678, 1018; Janis Robinson, *Oxford Companion to Wine*, Oxford, Oxford University Press, 2015 (4th ed.), p. 155.

⁴⁸ Helene O'Keeffe, 2024, "De Valera's American Tour, 1919-1920," online: <https://www.ucc.ie/en/theirishrevolution/collections/mapping-the-irish-revolution/de-valeras-american-tour-1919-20/>, July 2024, [accessed 28 September 2024].

⁴⁹ This was not an entirely smooth process, for a full discussion on the topic see Bernadette Whelan, "Recognition of the Irish Free State, 1924: The Diplomatic Context to the Appointment of Timothy Smiddy as the First Irish Minister to the US," *Irish Studies in International Affairs*, n° 26, Special focus: Conflict Resolution in South Asia, 2015, p. 121-125.

⁵⁰ Francis M. Carroll, "The Irish Free State and Public Diplomacy: The First Official Visit of William T. Cosgrave to the United States," *New Hibernia Review*, n° 16, 2012/2, p. 77-97; Gerard Keown, *First of the Small Nations, The Beginnings of Irish Foreign Policy in the Interwar Years*, Oxford, Oxford University Press, 2016, p. 184-189.

⁵¹ Erik Goldstein, "The Politics of the State Visit," *The Hague Journal of Diplomacy*, n° 3, 2008, p. 153-178.

⁵² NAI TAOIS/S5731, Visit of Mr Kellogg, US Secretary of State to Ireland, August 1928, Summary of Events.

Irish Free State; it was not only the first official visit by an international statesman but more importantly, according to the Irish Minister in Washington, it would signal to the world that one of the great world powers recognised its sovereignty.⁵³ As one of the official protocols marking an Irish state visit,⁵⁴ Kellogg's visit included a state banquet.⁵⁵ The banquet was held at the Shelbourne Hotel and the menu, created by Swiss Head Chef Otto Weiss, was outlined in an earlier section.

The Caterer

Dublin Castle did not have a fully serviced professional kitchen on the premises during the 1930s⁵⁶ and was obliged to call on the services of an outside catering firm who could carry out the majority of the preparations off-site.⁵⁷ By 1934, the catering firm of Joseph E. Mills had become the *de facto* state caterer, having already catered for state events such as the state reception at the Mansion House for the Australian Prime Minister James Scullin in 1930 and the state reception during the Eucharistic Congress in 1932. Mills had also worked with the Irish Department of Defence at McKee Barracks, Dublin, for various receptions for visiting US Navy officers, the crew of the Bremen flight (the first east-west nonstop transatlantic flight) in July 1928, and the visiting military show jumping teams who participated at the Horse Show each year.⁵⁸

The firm was well known in Irish social circles and was a regular winner in the food and beverage service categories at the Irish Food and Cookery Exhibitions that took place during Horse Show Week in August each year. Mills catered the McDowell banquet and all of the other banquets which are the focus of this discussion. The firm would

⁵³ DFA GR 790/3, Letter, Smiddy to McGilligan, 29 August 1928; the United States had recognised the Irish Free State in 1924, see Bernadette Whelan, "Recognition of the Irish Free State, 1924: The Diplomatic Context to the Appointment of Timothy Smiddy as the First Irish Minister to the US," *Irish Studies in International Affairs*, Vol. 26, 2015, "Special focus: Conflict Resolution in South Asia", p. 121-125.

⁵⁴ Elaine Mahon, "Ireland on a Plate," *op. cit.*

⁵⁵ See also William Roosen, "Early Modern Diplomatic Ceremonial: A Systems Approach," *The Journal of Modern History*, n° 52, 1980/3, p. 452-476 and Erik Goldstein, *State Visit*, *op. cit.*

⁵⁶ Work began on installing a fully serviced professional kitchen in Dublin Castle in 1986 in preparation for the Irish Presidency of the European Council on 1 January 1990; my thanks to William Derham, Curator, Dublin Castle, for this information.

⁵⁷ Given that Mills was a private firm, information with regard to table decorations, or service staff and their uniforms is unavailable. This information is not included in the relevant government files for the period.

⁵⁸ Elaine Mahon, *The Minister Requests*, Peter Lang, forthcoming.

continue to cater for state banquets up until 1947 when the contract was taken over by the Hotel Russell.

The Farewell Banquet

Farewell banquets were more formal occasions than welcome banquets and the number of guests was higher, ranging from 40 to upwards of 80, due to the considerable number of people with which the minister was brought into contact in the course of his duties.⁵⁹ The guest lists included the head and deputy head of government, parliamentary secretaries, the Apostolic Nuncio, members of the Diplomatic Corps, the Consular Corps, representatives of the Civil Service, the Army and the national police service, An Garda Síochána.⁶⁰ Like the welcome banquets, these functions were considered private although the media received notification as well as the list of guests from External Affairs in advance of the event taking place.⁶¹

Between 1934 and 1940, farewell banquets were held at Dublin Castle in honour of German Minister Georg von Dehn-Schmidt, American Minister Alvin Owsley, Italian Minister Romani Lodi-Fe and French Minister Pierre Guerlet.⁶²

⁵⁹ NAI DFA 35/152, Farewell dinner for Minister and Mrs von Kuhlmann, 29 October 1934, 84 guests; NAI DFA 135/35, Farewell dinner for Minister and Mrs Owsley, 15 June 1937, 40 guests; NAI DFA 135/138, Farewell dinner for Minister and Signora Lodi Fe, 6 October 1938, 58 guests; NAI DFA 135/147, Farewell dinner for Monsieur Pierre Guerlet, 19 December 1938, 68 guests.

⁶⁰ NAI DFA 135/147, Press announcement regarding the farewell banquet for French Minister Pierre Guerlet at which took place at Dublin Castle on 19 December 1938.

⁶¹ *Irish Independent*, "Dublin Castle Function, Mr de Valera Explains," 21 October 1939, p. 8.

⁶² NAI DFA 35/152, Dinner to German Minister, Herr von Dehn-Schmidt, October 1934, File; NAI DFA 35/35, Farewell Dinner for Mr A. Owsley, File; NAI DFA 135/138, Farewell Dinner to the Italian Minister and Signora Lodi-Fe, File; NAI DFA 135/147, Farewell Dinner to Mons. Pierre Guerlet, Minister of France to Ireland, Dec. 19th 1938, File; due to the nature of the records, this list may be incomplete.

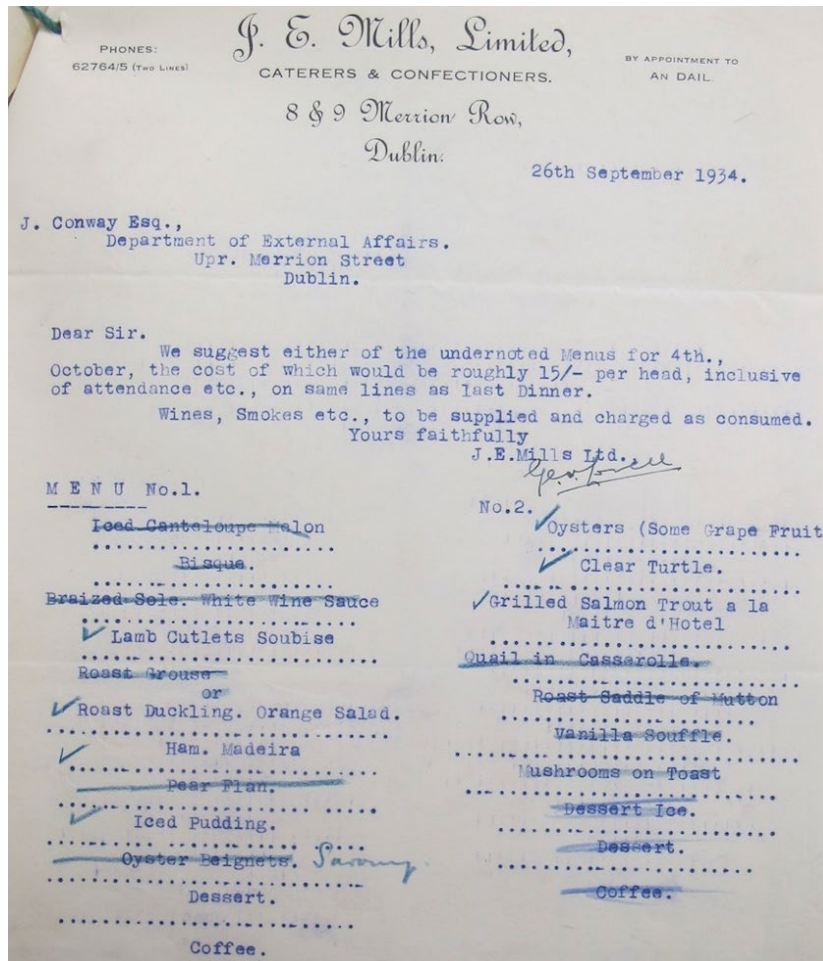


Figure 1: Sample menus proposed by the caterer for the banquet in honour of German Minister von Dehn-Schmidt, 1934 (Source: National Archives of Ireland).

Von Dehn-Schmidt was the first foreign envoy for whom a farewell banquet was held at Dublin Castle. He was leaving to take up duties in Bucharest and, on 4 October 1934, de Valera gave a farewell banquet to mark the end of his term in Ireland.⁶³ A ten-course menu was offered, one less than for McDowell earlier that year.⁶⁴ Opening with a choice between Oysters and Grapefruit,⁶⁵ the fish course offered Grilled Salmon *à la Maître d'Hotel*, followed by Lamb Cutlets *Soubise* (lamb cutlets fried in butter, arranged in a crown and garnished with an onion and rice purée),⁶⁶ Roast Duckling with Orange salad, Ham with Madeira Sauce, a Cheese *Soufflé* (made from a reduced white roux,

⁶³ NAI DFA 35/152, Letter, Murphy to Boland, 27 September 1934.

⁶⁴ NAI DFA 35/152, Menu 'In Honour of His Excellency the German Minister, Dublin Castle, 4th October 1937'.

⁶⁵ It became standard practice in Irish diplomatic dining to offer a second choice of *hors d'oeuvre* such as grapefruit when oysters were being served, Elaine Mahon, *The Minister Requests*, Peter Lang, forthcoming.

⁶⁶ Robert Courtine (ed.), *Larousse Gastronomique*, London, Mandrin, 1996, p. 539.

seasoned with egg yolks, and mixed with added cheese and stiffly beaten egg whites⁶⁷), Dessert and Coffee.

Whereas a single menu had been suggested by Mills up to this point, two menus were suggested to External Affairs from the von Dehn-Schmidt banquet onwards, thus widening the scope of what might be offered. A Department official would then choose a dish for each course, resulting in the final menus being made up of a selection from across the two (see Figure 1).⁶⁸ The draft menu was then typed up by External Affairs and forwarded to the caterer who then arranged for the menu card with the gilded edging and lettering, to be printed and placed on the table of the banquet in question.

These welcome and farewell banquets fulfilled a special function within Irish diplomatic relations. The attention to detail shown by External Affairs in the organisation of the banquets, the creation of menus, seating plans and guest lists along with the use of Dublin Castle, were each a demonstration of the importance attached by the Irish Free State to its relationships with the United States, France, the Holy See, Germany, Belgium, Spain and Italy. While the nature of the relationship between the Irish Free State and those countries may have evolved over time, equal prestige was given to each envoy at the banquets at Dublin Castle with the exception the banquet for American Minister McDowell discussed earlier. Diplomatic banquets became an established part of Irish state hospitality and continued to take place after the Department of External Affairs moved to Iveagh House in 1941.⁶⁹

Conferring Prestige

By this point, other Irish government departments were entertaining important guests also, at city centre venues in Dublin as mentioned earlier. De Valera, on the other hand, entertained almost exclusively at Dublin Castle during this period, thus conferring significant prestige on relations with the nation whose diplomat was the guest of honour at a banquet hosted by him at the Castle. In March 1935, he gave a small

⁶⁷ Louis Saulnier, *Le Répertoire*, *op. cit.*, p. 239.

⁶⁸ For example: NAI DFA 35/152, Menu for Minister von Dehn-Schmidt, Lovell to Conway, 26 September 1934; NAI DFA 35/152, Menu for Minister von Kuhlmann, Lovell to Conway, 29 October 1934; NAI DFA135/147, Menu for Minister Guerlet, Lovell to Belton, 13 December 1938; NAI DFA 235/91, Menu for Minister Gray, Lovell to Belton, 8 April 1940.

⁶⁹ Elaine Mahon, *The Minister Requests*, Peter Lang, forthcoming.

private dinner in St. Patrick's Hall for Cardinal Joseph MacRory, Archbishop of Armagh and Primate of All Ireland and with this, extended dining at Dublin Castle beyond the welcome and farewell banquets for the diplomatic corps to a distinguished member of Irish society.

This was the sole occasion between 1934 and 1940 when a member of Irish society was de Valera's guest of honour at a banquet at Dublin Castle. Cardinal MacRory had been absent for five months during which time he had acted as Papal Legate to the Eucharistic Congress in Melbourne.⁷⁰ It was a relatively small occasion with twenty-three dinner guests including the Vice-President of the Executive Council Seán T. O'Kelly, several government ministers, the Ceann Comhairle⁷¹ and senior members of the Irish clergy.⁷²

Mills proposed a choice between a ten-course and an eleven-course menu for the dinner for Cardinal Mac Rory.⁷³ This was the only occasion, other than the banquet for Minister McDowell in April 1934, where an eleven-course menu was proposed at Dublin Castle between 1934 and 1940. External Affairs chose the ten-course menu, the same number of courses as was offered to foreign envoys, thus conferring equal prestige on incoming and departing ministers, and the most senior representative of the Catholic Church in Ireland.

As with the banquet for Minister von Dehn-Schmidt, the menu for Cardinal MacRory opened with a choice between Oysters and Grapefruit for the *hors d'oeuvre*. This was followed by Cream of Chicken Soup and Salmon with Hollandaise Sauce (a warm emulsified sauce made with egg yolks and butter and a reduction of vinegar and water) as the fish course.⁷⁴ Guests were then offered a savoury *entrée* of Quail in *Casserole* (quail served with rice or duchesse potatoes served in a small dish, typically made of cast iron).⁷⁵

At this point, the sequence and content of the menu changed slightly, a reflection of changes in state menus which had begun abroad and

⁷⁰ *The Irish Times*, "Home-Coming of Cardinal MacRory," 23 March 1935, p. 17.

⁷¹ The Ceann Comhairle is the speaker of the Lower House of Dáil Éireann, the Irish legislature.

⁷² NAI DFA 35/166, Murphy to Secretary, 12 March 1935.

⁷³ NAI DFA 35/166, Lovell to Murphy, 9 March 1935.

⁷⁴ Robert Courtine, *Larousse*, *op. cit.*, p. 20.

⁷⁵ *Id.*, *op. cit.*, p. 192.

which soon would filter down to the Irish model.⁷⁶ The Cardinal's menu skipped the remove course which typically followed the *entrée*, and passed immediately to the roast course where guests were offered Irish Lamb with New Potatoes, French Beans and Seakale (a tender, mild stem vegetable eaten like asparagus).⁷⁷ Guests were then served two sweet dishes in sequence rather than just one, an a Vanilla Soufflé *entremets* (egg yolks, whipped egg whites and vanilla incorporated into a pastry cream made with eggs, sugar, milk and a little flour) and a Biscuit *Glacé* (an iced dessert made with egg yolks, sugar, Italian meringue and whipped cream), both of which were followed by a savoury *entremets* of Mushrooms on Toast, then Dessert and Coffee.⁷⁸

The correspondence does not reveal the reason for the modification to the Cardinal's menu but it is interesting to note the presence of the two sweet courses, the *Soufflé* and the *Biscuit glacé*, followed by the standard savoury entremet, after which another sweet dish, Dessert, was served. These three dishes combined would have required a substantial quantity of sugar to serve twenty-three guests, compared to the single sweet entremets before the savoury entremets on other menus. Sugar was an expensive commodity whose price had risen dramatically as a result of Fianna Fáil's agricultural policies and the economic war with Britain which was taking place during this period.⁷⁹ Its presence as a principal ingredient in two sweet dishes as well as the dessert course denotes a luxurious element to the meal and which does not appear on subsequent menus at Dublin Castle up to 1940. While the Cardinal's menu contained the same number of courses offered to foreign envoys, the increased use of such an expensive commodity adds credence to the suggestion that the Cardinal was conferred with equal prestige as foreign diplomats in Ireland. This is, in and of itself, not all that surprising; many Irish political leaders, including de Valera and Cosgrave, were devout Catholics and as such showed special consideration and warmth towards the church and its representatives.⁸⁰

⁷⁶ Elaine Mahon, « 'The President Requests the Pleasure' », *op. cit.*, p. 664-697, <https://doi.org/10.21427/5WHY-oK87>.

⁷⁷ Alan Davidson, *Oxford Companion*, *op. cit.*, p. 708.

⁷⁸ Louis Saulnier, *Le Répertoire*, *op. cit.*, p. 225-226.

⁷⁹ Joseph J. Lee, *Ireland 1912-1985, Politics and Society*, Cambridge, University of Cambridge, 1989.

⁸⁰ Dermot Keogh, *Ireland and the Vatican, The Politics and Diplomacy of Church-State Relations, 1992-1960*, Cork, Cork University Press, 1995.

Following the dinner for Cardinal MacRory, de Valera began to entertain other distinguished visitors at Dublin Castle. Between 1935 and 1940, he entertained government ministers, businessmen and lawyers from the United States, Canada, New Zealand, Australia and Tasmania, a smaller range of countries and professions to whom hospitality had been offered under Cumann na nGaedheal between 1922 and 1931. An examination of the provenance of those entertained at Dublin Castle suggests that when the prospect of offering state entertainment to important visitors arose, de Valera gave priority to, or conferred higher prestige on, the relationship between the Irish Free State and the United States as seen earlier, and between the Irish Free State and Dominions of the British Commonwealth. This is explored in the section which follows.

Distinguished Visitors

A lack of strictures on Irish airspace in the provisions of the 1921 Anglo-Irish Treaty in addition to Ireland's geographical location made it a natural gateway between Europe and North America.⁸¹ In 1933, a series of visits to Galway and Limerick had been carried out by the renowned aviator Charles Lindbergh, technical advisor for Pan-American World Airways (also known as 'Pan Am') with a view to selecting a site for the European base for the transatlantic service.⁸² In December 1935, it was announced that Foynes in County Limerick, near the mouth of the River Shannon, had been selected.⁸³ Later that year, on Friday 20 November 1936, Lindbergh landed at Baldonnell (now Casement) Aerodrome, a military airbase in southwest Dublin, aboard a Miles Mohawk monoplane accompanied by Juan T. Trippe, President and founder of Pan-American World Airways.⁸⁴ They had come to discuss the operational schedules that were to be put in place for the transatlantic service.

⁸¹ John Gibney, "Pioneers and Aviators: A Century of Irish Aviation," *History Ireland*, n° 22, 2015/3, p. 50-51.

⁸² *The Irish Times*, "Galway-Halifax Air Service, Colonel Lindbergh's Interest," 22 November 1933, p. 8.

⁸³ *The Irish Times*, "Transatlantic Air Service, Shannon As Terminal," 16 December 1935, p. 6.

⁸⁴ *The Irish Times*, "Lindbergh in Dublin, Transatlantic Air Services," 20 November 1936, p. 7; Charles Lindbergh made the first solo transatlantic airplane flight in 1927.

That evening de Valera held a dinner for thirty-two guests in honour of Trippe at Dublin Castle.⁸⁵ Mills catered the dinner and suggested two ten-course menus to External Affairs.⁸⁶ The menu selected was amended to omit the *entremets* after the roast course and guests were offered a nine-course menu. Diners were served Oysters, Cream of Celery Soup, a Lobster *Entremets*, and Braised Sole with Cardinal Sauce (a *béchamel* sauce with fish stock, truffle essence, lobster butter and cayenne pepper) served with stuffed tomato. This was followed by Roast Pheasant, an Omelette as the savoury *entremets*, a *Glace Napolitaine* (vanilla, strawberry and pistachio ice cream), Dessert and Coffee.⁸⁷

Although the reduction in the number of courses mentioned earlier at state banquets abroad had begun by this time, the menus offered to foreign envoys at Dublin Castle retained ten courses until 1937. Visitors, distinguished as they may have been, received slightly shorter menus, thus reducing, albeit very subtly, the prestige conferred on them. The event remained a prestigious affair nonetheless, given that it took place at Dublin Castle but the shorter menu suggests that a hierarchy of prestige was established within Irish state dining at Dublin Castle, even if it was in all but name.

Three days later, de Valera gave a dinner at Dublin Castle in honour of the Postmaster General of the United States James Farley, a prominent Irish-American Democrat, who was visiting Ireland on holidays.⁸⁸ His visit had been announced several weeks earlier by the Irish legation in Washington who described him as the most outstanding figure in the United States with the sole exception of President Franklin Roosevelt.⁸⁹ It was advised that Farley be accorded special honours.⁹⁰ He had a meeting with de Valera who then held a state banquet in his honour at Dublin Castle.⁹¹

⁸⁵ NAI DFA 35/238, Invitation and seating plan for “Dinner at Dublin Castle, on Friday, the 20 November, 1936, at 8.30pm to meet Mr and Mrs Trippe”.

⁸⁶ NAI DFA 35/238, Letter, Lovell to Murphy, 17 November 1936 and 18 November 1936.

⁸⁷ Louis Saulnier, *Le Répertoire*, *op. cit.*, p. 8, and p. 232.

⁸⁸ NAI DFA 35/237, Visit of Mr Farley – Post Master General of U.S.A. – to Saorstát, File.

⁸⁹ NAI DFA 35/237, Text of a Decoded Wire, Washington to Estero, Dublin, 11 November 1936.

⁹⁰ *Id.*

⁹¹ NAI DFA 35/237, Guest List ‘in honour of Hon. James A. Farley, Dublin Castle, Monday, 23 November, 1936, at 8 pm’.

The twenty-six guests at dinner were served a ten-course menu, comprising Oysters, Clear turtle soup, Lobster *entremets*, Chicken Mousse, Roast Saddle of Mutton, Sloke (an Irish seaweed, often prepared as a condiment and traditionally served with mutton),⁹² Grilled Snipe, Chestnut Pudding and Mushrooms on Toast respectively as the sweet and savoury *entremets*, Dessert and Coffee.⁹³

The presence of this ten-course menu at the Farley dinner so soon after the nine-course menu served to Trippe would support the suggestion that a smaller menu was indicative of less prestige as opposed to a change in banqueting styles. As Postmaster General, Farley was a member of President Roosevelt's cabinet and therefore ranked higher than Trippe, who was not a member of government.⁹⁴ Ten was the average number of courses served at welcome and farewell banquets at Dublin Castle, save for the menu for American Minister William McDowell in 1934. Farley's menu contained ten courses, equal to those offered to foreign envoys during that period. This demonstrates that cabinet ministers and foreign envoys were conferred with the equal prestige, and that this was higher than the prestige conferred by the nine-course menu offered to Juan Trippe just a few days earlier.

In the same manner that different levels of prestige were evident in the menus offered above, variations are also evident in the hospitality offered to representatives of the Dominions of the British Commonwealth at Dublin Castle during that period.

⁹² Cathal Cowan and Regina Sexton, *Ireland's Traditional Foods: An Exploration of Irish Local and Typical Foods and Drinks*, Dublin, Teagasc, 1997, p. 69-70.

⁹³ NAI DFA 35/237, Letter, Lovell to Murphy, 19 November 1936.

⁹⁴ Smithsonian National Postal Museum, *U.S. Postmasters General*, online: <https://postalmuseum.si.edu/research/topical-reference-pages/postmasters-general.html> [Accessed 12 July 2024].

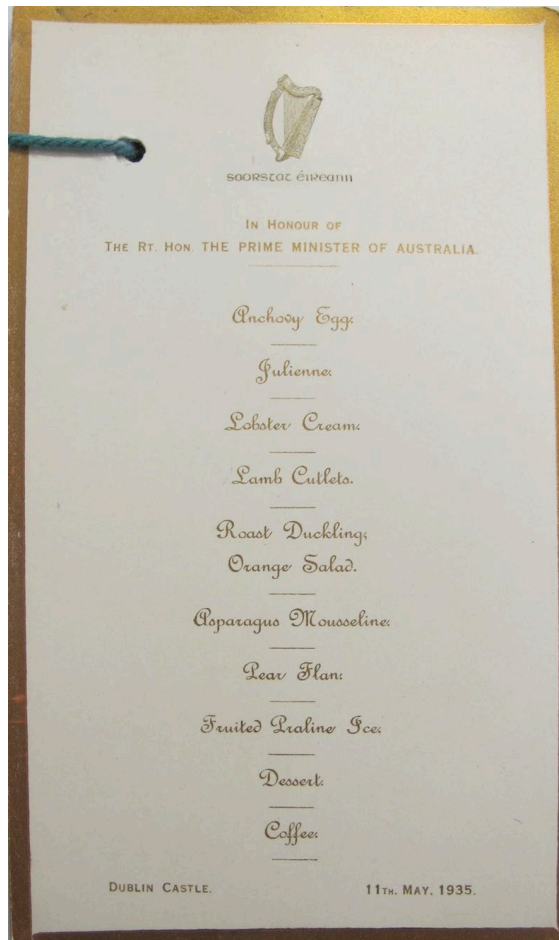


Figure 2: Banquet menu in honour of the Prime Minister of Australia Joseph Lyons, 1935 (Source: National Archives of Ireland).

A state banquet was given in honour of the Australian Prime Minister Joseph Lyons⁹⁵ whereas lunch was offered to Richard Butler, the Prime Minister of South Australia, and Albert Ogilvie, the Prime Minister of Tasmania during their visits.⁹⁶ As the Prime Minister of the Commonwealth of Australia, part of which included Tasmania and South Australia, Lyons had precedence over Ogilvie as well as Butler, and this is reflected in the hospitality he received. In what may have been an acknowledgement of the prestige conferred by a state dinner, Lyons was remarked to be pleased at the arrangement.⁹⁷ The hospitality offered to the Australian Premier in 1935 was also of higher status than the buffet and small dinner which had been offered by the Cosgrave administration for his predecessor, James Scullin, in 1930.

⁹⁵ NAI DFA 35/178, Letter, Murphy to Boland, 13 May 1935.

⁹⁶ NAI DFA 135/103, Guest list for “Lunch to Meet the Prime Minister of Tasmania,” 18 May 1935; NAI DFA 35/182, Invitation to “Luncheon at Dublin Castle” to “Meet the Prime Minister of South Australia,” 1 June 1935.

⁹⁷ NAI DFA 35/175, Letter, Dulanty to Walshe, 7 May 1935.

Forty-nine guests attended the banquet for Lyons.⁹⁸ The menu was ten courses long (see Figure 2)⁹⁹ and opened with Anchovy Egg (a soft boiled or poached egg, served on a puff pastry *croustade* with anchovy sauce and garnished with an anchovy fillet), followed by Vegetable *Consommé*, Lobster Cream (also referred to as ‘Lobster *Bisque*’, a butter and cream enriched *consommé* made with lobster, white wine, fish stock, burnt brandy, tomatoes and rice), Lamb Cutlets, Roast Duckling with Orange Salad, Asparagus Mousseline, a Pear Flan with Praline (a combination of roasted nuts and caramelised sugar) Ice Cream, Dessert and Coffee.¹⁰⁰

The presence of a press clipping from the *Washington Post* in External Affairs’ records for the Australian Prime Minister’s visit shows that the department was, as always, keeping up to date on procedures abroad.¹⁰¹ The article discussed the details of the state dinner held by American President Franklin D. Roosevelt in honour of Lyons at the White House during his visit to the United States. By offering a state dinner for Lyons at Dublin Castle, de Valera was offering equivalent hospitality to that of the President of the United States and whilst Dublin Castle was not the official residence of the President of the Executive Council, it was the most prestigious Irish state venue at which a guest could be entertained.

⁹⁸ NAI DFA 35/178, Guest List and Table Plan for “Australian Prime Minister, Dublin Castle, 11th May, 1935”.

⁹⁹ NAI Office of the President (hereinafter PRES) P414, Menu “In Honour of the Rt. Hon. The Prime Minister of Australia, Dublin Castle, 11th May 1935”.

¹⁰⁰ Robert Courtine, *Larousse, op. cit.*, p. 338; Louis Saulnier, *Le Répertoire, op. cit.*, p. 43, and p. 732.

¹⁰¹ NAI DFA 35/178, *Washington Post*, “Roosevelts Hosts to Premier Lyons, Australian Staff,” n.d.

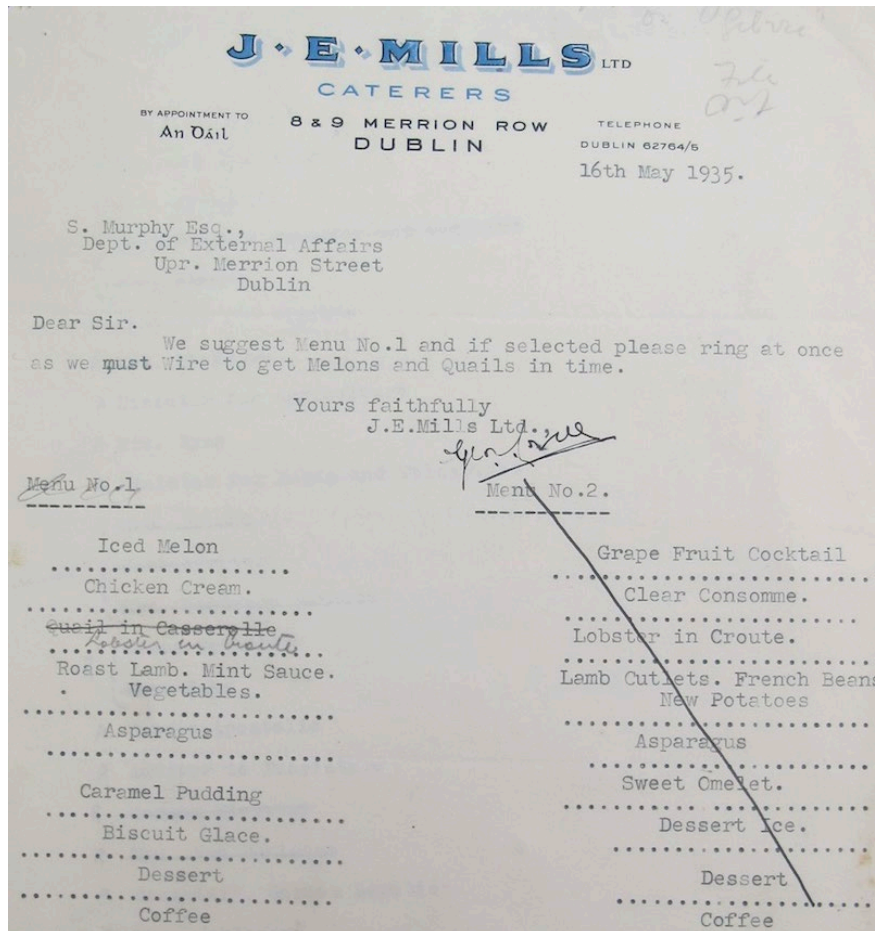


Figure 3: Proposed menu for lunch in honour of the Prime Minister of Tasmania Albert Ogilvie, 1935 (Source: National Archives of Ireland).

Lunch, rather than dinner, was hosted in honour of each of Lyons' Dominion colleagues, Ogilvie and Butler.¹⁰² Thirty-six guests were invited to the Ogilvie lunch where a nine-course menu was served (see Figure 3).¹⁰³ The meal began with Iced Melon, Chicken Cream, Lobster *en croûte* (lobster wrapped in brioche dough and baked until golden brown), Roast Lamb with Mint Sauce, accompanied by Vegetables and Asparagus, then Caramel Pudding, *Biscuit Glace*, Dessert and Coffee.¹⁰⁴ A lunch is less formal than a dinner and although nine courses in length, these lunches in honour of Ogilvie and Butler were less prestigious than the banquet in honour of their Prime Minister.

This hierarchy of prestige is also evident in the hospitality offered to Hubert Armstrong, the New Zealand Minister for Labour and Walter

¹⁰² NAI DFA 135/103, Invitation to "Lunch at Dublin Castle" to meet the Prime Minister of Tasmania and Mrs Ogilvie, 18 May 1935; NAI DFA 35/182, Invitation to "Luncheon at Dublin Castle" to meet the Prime Minister of South Australia, 1 June 1935.

¹⁰³ NAI DFA 135/103, Menu, 16 May 1935.

¹⁰⁴ Robert Courtine, *Larousse*, *op. cit.*, p. 293, and p. 125.

Nash, the New Zealand Minister for Finance, two ministers within the same government who were entertained at Dublin Castle within two years of each other. De Valera held a lunch in honour of Armstrong,¹⁰⁵ whereas a dinner was offered for Nash.¹⁰⁶

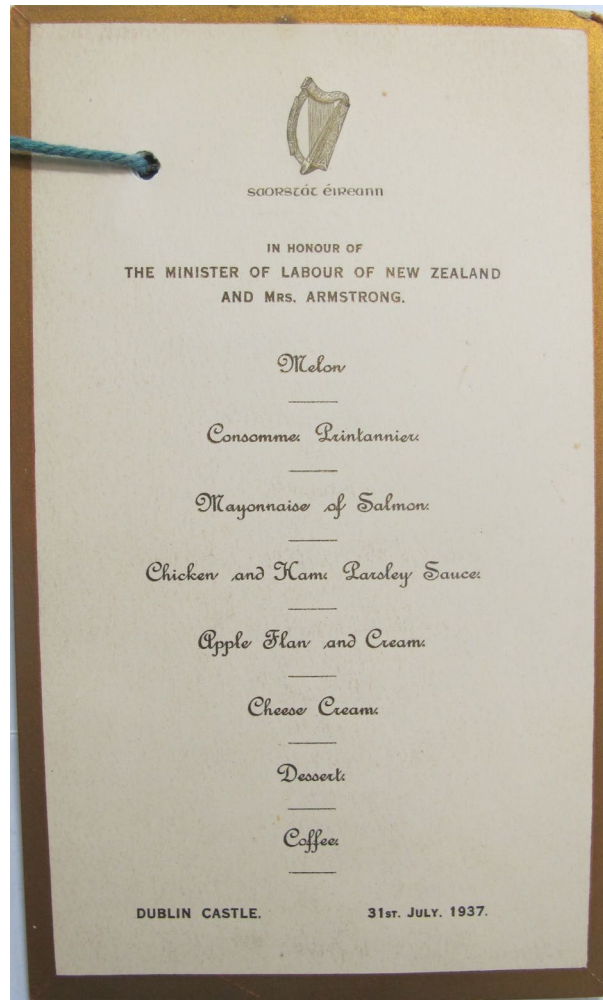


Figure 4: Lunch menu in honour of the Minister of Labour of New Zealand Hubert Armstrong, 1937 (Source: National Archives of Ireland).

In July 1937, twenty-six guests were invited to a lunch for Armstrong where an eight-course menu was served (see Figure 4).¹⁰⁷ The meal began with Melon, followed by a *Consommé Printannier* (a vegetable consommé garnished with balls of carrots, turnips, peas and chervil),

¹⁰⁵ NAI DFA 135/45, Invitation to “Luncheon at Dublin Castle” in honour of the Minister of Labour of New Zealand and Mrs Armstrong, 31 July 1937; *The Irish Times*, “New Zealand Minister in Dublin, Entertained at Dublin Castle,” 2 August 1937, p. 6.

¹⁰⁶ NAI DFA 235/56, Letter, Boland to Secretary, 29 May 1935; *Irish Press*, “Taoiseach Receives Overseas Minister,” 4 July 1939, p. 9.

¹⁰⁷ NAI PRES/P414, Menu “In Honour of the Minister of Labour of New Zealand and Mrs Armstrong, Dublin Castle, 31 July, 1937”.

Mayonnaise of Salmon, then Chicken and Ham with Parsley Sauce (a white roux enriched with egg yolk, butter, cream and lemon juice, with blanched, chopped parsley), Apple Flan and Cream, Cheese cream, Dessert and Coffee.¹⁰⁸

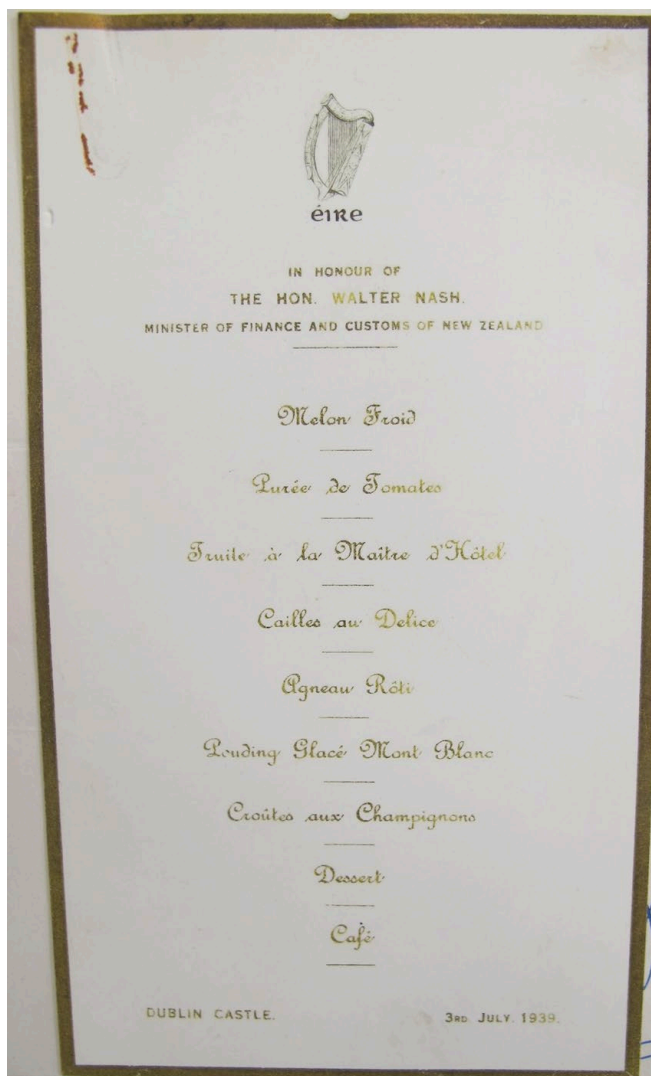


Figure 5: Banquet menu in honour of the Honourable Walter Nash Minister of Finance and Customs of New Zealand, 1939 (Source: National Archives of Ireland).

Walter Nash, on the other hand, was the guest of honour at dinner in July 1939 (see Figure 5). The number of courses served was nine,¹⁰⁹ a reflection of the reduction in the number of courses which had begun at Dublin Castle in 1937 at the state banquet in honour of the incoming

¹⁰⁸ Louis Saulnier, *Le Répertoire*, op. cit., p. 17, 22, 39.

¹⁰⁹ NAI DFA 235/56, Menu "In Honour of The Hon. Walter Nash, Minister of Finance and Customs of New Zealand, Dublin Castle, 3 July 1939".

German Minister Eduard Hempel,¹¹⁰ and which was also remarked in formal dining in France.¹¹¹ Guests were served Melon Froid (chilled melon), Purée de tomate for the soup course, *Truite à la Maître d'Hôtel* (fillets of trout, fried, poached or grilled and served with butter softened to a cream, mixed with chopped parsley, salt, black pepper and lemon juice), Cailles au délices (boned quail, stuffed with foie gras), Agneau Rôti (roast lamb), Croûte au Champignons for the savoury entremets, *Pouding Glacé Mont Blanc* (an iced dessert of whipped cream mixed with chestnut purée), Dessert and Coffee.¹¹²

Although both ministers represented New Zealand, one out-ranked the other. Nash was Minister for Finance, a member of cabinet and ranked third in terms of hierarchy within his government after the Prime Minister and the Minister for Health.¹¹³ As a result, Nash was higher on the Order of Precedence than Armstrong who was Minister for Labour who, although a member of the same government, was not a member of cabinet.¹¹⁴ Nash's higher status was reflected in the more prestigious dining occasion held in his honour compared to the lunch which was held for Armstrong.

Written evidence of the intention to establish a hierarchy of prestige in the state hospitality offered by de Valera at Dublin is not articulated in any of the records. Despite this, it is clear that there was hierarchy of prestige in the menus offered to one statesman over another and that the type of hospitality, i.e. lunch or dinner, was indicative of the rank, status and provenance of the guest. In the examples above, equal prestige was conferred on foreign envoys, senior government representatives and high-ranking members of the Irish Catholic church in Ireland, while greater prestige was conferred on a head of government over a cabinet minister, which was greater than the

¹¹⁰ NAI PRES P414, Menu "In Honour of His Excellency the German Minister and Frau Hempel, Dublin Castle, 28 July 1937"; the menu for Minister Hempel was nine courses long.

¹¹¹ Jean-Louis Flandrin, *The Meal*, *op. cit.*, p. 106-108.

¹¹² Louis Saulnier, *Le Répertoire*, *op. cit.*, p. 74, 220.

¹¹³ Barry Gustafson, "Nash, Walter," in *Government of New Zealand, Dictionary of New Zealand Biography*, 1998, online: <https://teara.govt.nz/en/biographies/4n2/nash-walter> [Accessed: 24 April 2018].

¹¹⁴ Jim McAloon, "Armstrong, Hubert Thomas," in *Government of New Zealand, Dictionary of New Zealand Biography*, 1998, online: <https://teara.govt.nz/en/biographies/3a20/armstrong-hubert-thomas> [Accessed: 30 September 2024].

prestige conferred on a minister from the same government, or a visiting representative of the business community.

By 1940, where this discussion concludes, the Irish Free State had been transformed out of existence. A new constitution, the 1937 Constitution of Ireland, came into operation on 29 December 1937¹¹⁵ and replaced the 1922 Constitution that had established the Irish Free State. The new constitution provided for a head of state, the President of Ireland and a head of government, the *Taoiseach* (Prime Minister). The first President of Ireland, Douglas Hyde, was inaugurated on 25 June 1938 and took up residence at *Áras an Uachtaráin*, formerly the Viceregal Lodge, the residence of the Governor General. De Valera became *Taoiseach* and remained Minister for External Affairs and Séan T. O’Kelly, who had been Vice-President of the Executive Council, became *Tánaiste* (Deputy Prime Minister). For the first time, official hospitality offered by the head of state and the head of government would become clearly distinguishable.

In May 1941, the Department of External Affairs took up permanent residence at Iveagh House, formerly a Georgian townhouse of the Guinness family dynasty on Dublin’s St Stephen’s Green. From its new address, the Department had a venue that would become a window to the world of Irish foreign policy and diplomatic relations. With *Áras an Uachtaráin*, Dublin Castle, and Iveagh House, Dublin now had a suite of state receptions rooms which would form the core of state hospitality and which remains in place to this day.¹¹⁶

Conclusion

This paper explores Irish diplomatic dining, specifically the period between 1934 and 1940 when Éamon de Valera began to entertain foreign diplomatic envoys at Dublin Castle by means of a welcome or farewell banquet in 1934. In 1935, he extended dining at Dublin Castle to include a high-ranking member of the Irish Catholic Church and in 1936, to visiting business men and representatives of foreign governments. Menus varied in length, beginning with eleven courses

¹¹⁵ Government of Ireland, *Irish Statute Book. Constitution of Ireland*. 2018, online: <https://www.irishstatutebook.ie/eli/cons/en/html> [Accessed: 30 September 2024].

¹¹⁶ The evolution of Irish state dining, material culture and diplomatic protocols after World War II, in the context of Ireland’s membership of the United Nations and European Union are explored in Elaine Mahon, *The Minister Requests*, Peter Lang, Oxford, forthcoming.

for the most prestigious guests and settling on ten courses in honour of diplomatic envoys and important visitors to the state. The type of hospitality offered reflects the levels of interest in a particular relationship, and can be seen in the hierarchy of prestige exhibited in the number of courses served, the presence of particular commodities or ingredients, and whether the meal was a lunch or a dinner. At a time when Irish foreign policy was being developed, when international relationships were being established and recognition of the Irish Free State was of such importance, the Irish state was establishing a framework and culinary repertoire for entertaining guests which was equivalent to its French and American counterparts. Not only did this emerge as the result of effort and effective planning, it can be placed in a context which was based on international best practice and norms. The results would lay the foundation for further developments in state protocols for entertaining important guests to Ireland in preparation for Ireland's growing international role in the decades which were to follow.

Acknowledgements

The author would like to thank the Director of the National Archives of Ireland for kind permission to reproduce the images contained in this work.

– CUISINE, POUVOIR ET RELATIONS INTERNATIONALES

*PARTIE II GASTRONOMIE ET POUVOIR DU
XIX^e SIÈCLE À NOS JOURS*

La table de l'ambassade de France à Berlin sous l'Empire wilhelmien : arme mondaine d'une diplomatie républicaine ?

MARION ABALLÉA

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

Résumé

Comment une ambassade peut-elle faire de son attractivité mondaine une arme diplomatique quand elle représente un régime républicain qui rejette les codes aristocratiques associés à ces mondanités ? Telle est la question, rendue plus sensible encore par la rivalité franco-allemande, que se posent les diplomates français en poste dans l'Empire allemand entre les années 1880 et 1914. Cet article analyse comment, à Berlin, la table de l'ambassade de France contribua à dépasser l'apparente contradiction entre diplomatie d'influence et fidélité aux idéaux démocratiques et républicains.

Mots-clefs : Ambassade – Berlin – Diplomatie – Table – Troisième République.

Abstract

How can an embassy use sociability as a diplomatic weapon when it represents a republic rejecting the aristocratic references associated with most social activities? This question, made all the more sensitive by Franco-German tensions, had to be addressed by French diplomats posted in Germany between 1880 and 1914. This article analyses how, in Berlin, the table of the French Embassy helped overcome the apparent contradiction between social diplomacy of influence and loyalty to democratic and republican ideals.

Keywords: Embassy – Berlin – Diplomacy – Table – Third Republic.

Aux lendemains de la Guerre de 1870, l'ambassade de France à Berlin, située Pariser Platz 5 au pied de la Porte de Brandebourg, rouvre ses portes dans une situation peu enviable. Alors que la France, encore partiellement occupée par l'armée allemande, peine à se remettre de la défaite, elle est chargée de représenter le vaincu chez son vainqueur. Le vicomte de Gontaut-Biron, qui s'assoit dans le fauteuil d'ambassadeur fin 1871, se voit lui-même, non sans exagération mélodramatique, comme « un de ces rois de l'Antiquité, vaincus et dépouillés par les Romains, qui servaient au triomphe des vainqueurs¹ ».

¹ Élie de Gontaut-Biron, *Mon ambassade en Allemagne (1872-1873)*, Paris, Plon-Nourrit & Cie, 1906, p. 13.

Dans ces conditions, et devant les impasses politiques et les difficultés qui marquent le dialogue franco-allemand dans ces années d'après-guerre, les premiers diplomates représentant la France dans le nouvel Empire allemand comprennent vite l'intérêt que représentent pour leur mission la sociabilité et les mondanités diplomatiques. Elles peuvent en effet constituer un moyen de contourner certains obstacles ou le mauvais vouloir des autorités. À défaut de pouvoir véritablement négocier quoi que ce soit avec un Bismarck tout puissant, il est possible d'attirer la bonne société berlinoise dans les salons de la Pariser Platz, et d'y gagner ainsi, peut-être, des sympathies. L'ambition paraît d'autant plus réalisable dans les années 1870 que la société aristocratique berlinoise (y compris la famille impériale) semble alors bien disposée à l'égard d'une France qui, jusqu'en 1873, prépare la restauration des Bourbons et, après cette date, vit sous un gouvernement d'Ordre Moral dont elle partage les orientations idéologiques conservatrices. Sous la direction de Gontaut-Biron, l'ambassade de France joue ainsi pleinement le jeu mondain berlinois : elle a « son jour » dans la semaine des mondanités de la ville, et organise régulièrement des réceptions qui n'ont rien à envier aux salons les mieux fréquentés de la capitale impériale. L'ambassade acquiert par-là dans Berlin un prestige social qui contraste avec la situation diplomatique défavorable de la France sur l'échiquier européen².

La crise du 16 mai 1877 et l'installation du pouvoir républicain en France dans les mois qui suivent viennent toutefois changer la donne, et rebattre les cartes de cette stratégie relativement classique d'influence diplomatique. Dès décembre 1877, Gontaut-Biron est démis de ses fonctions par les nouveaux détenteurs du pouvoir. Dans la foulée, l'ambassade berlinoise est une des premières et des plus intégralement « républicanisées » : la quasi-totalité des diplomates y travaillant, dont les convictions royalistes ne faisaient mystère pour personne, est remplacée en moins d'un an. Au-delà de cette purge, l'installation progressive du régime républicain en France au tournant des années 1880 fait émerger de nouveaux enjeux quant aux stratégies mondaines de l'ambassade berlinoise : désormais ambassade de la

² La politique extérieure française entre 1871 et 1875 est marquée par la « diplomatie du recueillement », au lendemain de la défaite et alors que les institutions ne sont pas consolidées. Cf. Jean-Claude Allain, Pierre Guillen, Georges-Henri Soutou, *et al.*, *Histoire de la diplomatie française. Vol. 2 : de 1815 à nos jours*, Paris, Tempus, 2005, p. 142-156.

République, peut-elle, sans renier les idéaux du régime, encore jouer le jeu d'une sociabilité calquée sur un modèle curial et aristocratique ?

Cette question suscite des réflexions à la fois au sein de la diplomatie française, au Quai d'Orsay comme Pariser Platz, et dans la presse républicaine et/ou nationaliste, observant avec méfiance ce qui se passe à Berlin. Dans ce contexte, cette contribution se propose de montrer comment la table de l'ambassade put être utilisée comme un moyen permettant de maintenir l'attractivité sociale de la diplomatie française à Berlin tout en l'inscrivant dans des formes « républicanisées », rendant le jeu mondain idéologiquement acceptable.

Les données du problème : représentation diplomatique et république dans le Berlin impérial

De Saint-Pétersbourg à Londres en passant par Vienne, Rome ou Madrid, dans une Europe quasi intégralement monarchique, être l'émissaire d'un régime républicain au discours égalitaire et méritocratique affirmé représente un défi, pour les diplomates français, dans tous les grands postes européens de la fin du XIX^e siècle. À Berlin, pour de multiples raisons, sans doute plus qu'ailleurs.

Les difficultés naissent de l'idée communément admise que les fastes et réceptions brillantes, sur lesquelles repose alors largement la mission de représentation des ambassades, sont le propre des régimes monarchiques, et que les régimes républicains, surtout s'ils sont démocratiques, seraient par nature plus enclins à une sobriété les amenant à limiter les dépenses somptuaires. Le modèle en est donné par la Suisse et par les États-Unis, dont les agents diplomatiques à l'étranger refusent de jouer le jeu de la surenchère mondaine des galas, bals, soirées ou autres costumes de cour, vus à la fois comme archaïques, parasites et allant à l'encontre de l'idéologie égalitaire du régime³. Pour cette raison, il est notable que les États-Unis n'accréditent à Berlin, jusqu'en 1893, qu'une légation – et non une ambassade – ce qui leur permet de ne pas avoir à « s'aligner », en

³ Claude Altermatt, « On Special Mission: Switzerland and its Diplomatic System », in Markus Mösslang, Torsten Riotte (dir.), *The Diplomats' World: a Cultural History of Diplomacy, 1815-1914*, Oxford, Oxford University Press, 2008, p. 317-344 ; David Nickles, « US Diplomatic Etiquette during the Nineteenth Century », in Markus Mösslang, Torsten Riotte (dir.), *The Diplomats' World*, op. cit., p. 287-316.

matière de sociabilité, sur les grandes représentations européennes accréditées dans la capitale allemande.

Dans la plupart des grandes monarchies européennes toutefois, à la fin du XIX^e siècle, l'étiquette et les cérémoniaux de cour, effectivement perçus comme le reliquat de temps révolus, sont en voie de simplification, ce qui facilite l'inscription et l'intégration des diplomates républicains dans une sociabilité de moins en moins régie par la rigidité complexe des étiquettes. Mais l'Empire allemand se distingue par une tendance radicalement inverse, notamment à partir de l'arrivée sur le trône prussien et impérial de Guillaume II en 1888⁴ – soit exactement au moment où s'affirme le volontarisme républicain de la diplomatie française. Le décret impérial du 1^{er} mai 1890 sur les habits de cour, par lequel le jeune empereur « *souhaite faire revivre à [sa] Cour les belles mœurs et les beaux usages de l'ancien temps* » en est la traduction explicite⁵. Il est mis en œuvre et complété dans les mois qui suivent par les agents du palais impérial à grand renfort de codifications exacerbées des différents costumes de cour, règles de préséance et protocoles de cérémonies.

Sur les rives de la Spree, on assiste ainsi dans les années 1880 à une évolution radicalement inverse de ce qui est attendu, en termes de sociabilité et de représentation, entre une ambassade de France « républicanisée » inclinant théoriquement à la sobriété et le climat général de la société berlinoise, marqué par un raidissement des cérémoniaux aristocratiques et monarchiques. Cette évolution divergente crée un problème qui aurait pu être réglé si, à l'image de la diplomatie américaine, la représentation française en Allemagne s'était effectivement résolue à la sobriété républicaine, quitte à accepter de ne plus être, du point de vue mondain, un centre d'attraction de premier plan. Mais il s'agit là d'une posture à laquelle la diplomatie française, dans son orgueil de grande puissance, du fait du contexte géopolitique européen et surtout du caractère particulièrement sensible de la rivalité franco-allemande, ne peut se résoudre. La France, à Berlin, n'est pas prête à faire profil bas. Seule république représentée dans la capitale allemande par une

⁴ John Röhl, *Kaiser, Hof und Staat: Wilhelm II und die deutsche Politik*, Munich, C. H. Beck, 2008.

⁵ *Kabinettsordre an das Staatsministerium und den Hausminister Wilhelm von Wedel*, Eisenach, 1^{er} mai 1890 (traduit par l'auteure) ; reproduit in Anja Bittner, Bärbel Holtz (dir.), *Das preußische Hof von 1786 bis 1918. Ämter, Akteure, Akteurinnen, Schöning*, Brill, n° 194, 2022.

ambassade, elle proteste à chaque fois que son ambassadeur est placé derrière quelque prince allemand ou autre cousin éloigné de l'empereur lors des cérémonies officielles. Jules Herbette, arrivé Pariser Platz en 1886 et premier diplomate sans ascendance aristocratique à s'installer dans le fauteuil d'ambassadeur en Allemagne, rappelle en toute occasion aux autorités impériales qu'il est le « représentant d'une république qui a le droit d'être respectée au même degré que ceux des monarchies⁶ ». Les représentants de la République acceptent, en général sans enthousiasme, de jouer le jeu mondain en reproduisant le modèle aristocratique : durant le Congrès de Berlin sur les Balkans en 1878, l'ambassadeur Saint-Vallier accepte de prendre « son jour » pour recevoir⁷ ; son successeur Alphonse de Courcel organise plusieurs bals dont le plus fastueux, le 23 février 1884, célébra en présence du couple impérial la fin de travaux importants réalisés sur le bâtiment de l'ambassade⁸ ; Jules Herbette se plia de même aux obligations mondaines et organisa plusieurs réceptions importantes, lesquelles, à l'image de « l'historique soirée » du 3 mars 1894, firent souvent l'objet de chroniques acerbes et ironiques de ses jeunes subordonnées qui ne manquaient pas de souligner le décalage entre l'idéologie égalitaire de la France républicaine, l'habitus bourgeois de l'ambassadeur, et le décorum aristocratique déployé dans les murs de l'ambassade⁹.

Toutefois, ce choix n'est pas sans poser problème. D'une part parce qu'en France, la presse républicaine et nationaliste est très vigilante et prompte à dénoncer chaque renoncement aux idéaux républicains ou autres « courbettes » qu'accepterait de faire le représentant français devant l'ennemi allemand. D'autre part parce que la France bourgeoise et républicaine apparaît de moins en moins capable de copier le modèle aristocratique sans tomber dans le ridicule. Les faux pas mondains de l'ambassadeur « *Herr Bête* » font ainsi notamment les délices de la presse allemande autant que des jeunes secrétaires de

⁶ Centre des archives diplomatiques de Nantes (CADN), 83/PO/B/61, Lettre personnelle de Jules Herbette à Alexandre Ribot (ministre des Affaires étrangères), Berlin, 28 janvier 1892.

⁷ Archives du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, La Courneuve (AMAE), PA-AP/176 (William Henry Waddington), vol. II, Saint-Vallier à Waddington, Berlin, 6 juin 1878.

⁸ Hermann Robolsky, *Das vornehme Berlin. Bilder aus dem High-Life der Reichshauptstadt*, Berlin, Richard Eckstein Nachfolger, 1889, p. 171.

⁹ AMAEE, PA-AP/21 (Robert de Billy), vol. 28, Lettre personnelle d'André Soulange-Bodin à Robert de Billy, Berlin, 5 mars 1894.

l'ambassade. Dans ces conditions, il apparaît évident au début des années 1890 que l'ambassade de la République française, à Berlin, n'est, du point de vue mondain, plus une ambassade comme les autres. Elle ne peut reproduire sans donner prise au ridicule ou aux critiques un modèle de sociabilité aristocratique qu'elle combat, mais ne peut non plus sacrifier son rayonnement sur la ville, arme diplomatique majeure alors que le dialogue politique franco-allemand reste glacial. La table de l'ambassade est alors de plus en plus nettement mise en avant : pourrait-elle être l'arme d'une diplomatie à la fois mondaine et républicaine ?

Le dîner républicain, ou les vertus égalisantes de la table diplomatique

La table, ici, est d'abord entendue dans sa matérialité : celle du meuble, un des plus importants, tant par son volume que par son usage, du mobilier de l'ambassade¹⁰. C'est la table du dîner assis, vu comme ayant, à l'inverse du bal aristocratique régenté par la hiérarchie des rangs et de la naissance, des vertus égalisantes, et donc démocratiques. Même si des variations et des adaptations peuvent apparaître en fonction des circonstances, une forme privilégiée se dessine ainsi dans les réceptions de l'ambassade de la Pariser Platz à partir du milieu des années 1880 : celle du « dîner intime », regroupant en général autour de la table de 32 à 36 convives. Ce format « intime » éloigne la réception du banquet aristocratique, et est pensé comme une extension diplomatique du dîner familial qui s'impose alors dans la sphère intime, particulièrement chez les élites bourgeoises. Il s'agit d'un modèle bourgeois et non aristocratique, donc un modèle idéologiquement acceptable.

Le « dîner intime » présente l'avantage de voir tous les convives assis, et entourés de deux voisins. Cela le distingue des bals précédemment donnés à l'ambassade, et pour lesquels la question de savoir qui, en fonction de son rang, avait droit à un siège, de quelle nature et avec quel voisinage, avait soulevé des difficultés récurrentes et occasionné quelques faux pas protocolaires embarrassants. « On n'a même pas fait asseoir les princesses¹¹ !!! », s'insurgeait encore un

¹⁰ CADN, 83PO/ Supplément/179, inventaire du mobilier de l'ambassade de France à Berlin au 31 juillet 1898.

¹¹ AMAEE, PA-AP/21 (Robert de Billy), vol. 28, Lettre personnelle d'André Soulange-Bodin à Robert de Billy, Berlin, 5 mars 1894.

des secrétaires de l'ambassade lors d'un des derniers grands bals donnés Pariser Platz en 1894. Autour de la table du dîner, l'ordonnancement des convives constitue évidemment le reflet d'une hiérarchie affichée – les places centrales autour de la table revenant aux invités d'honneur – mais le dispositif du dîner assis donne à tous une même chaise, et met chacun au même niveau (pas de distinction entre les fauteuils, chaises, et tabourets, de hauteurs différentes permettant aux uns de surplomber les autres, utilisés lors des bals).

Le dîner assis représente également, à l'ambassade de la Pariser Platz, une sociabilité plus marquée que les bals par la distinction, voire la séparation, des sexes. Or, significativement, l'inclusion des femmes dans la sociabilité diplomatique est alors perçue précisément comme le signe de la transposition du modèle aristocratique parasitaire : si des femmes sont présentes, c'est que la soirée vise à divertir plus qu'à travailler. Alors que, pour des raisons diverses, l'ambassade de France à Berlin souffre chroniquement d'une très faible présence féminine – la majorité des agents en poste étant célibataires ou ayant laissé leur famille en France¹² – le modèle du dîner bourgeois revêt une nette tendance à l'entre-soi masculin, qui le distingue des salons et bals aristocratiques marqués par la mixité. Cela passe soit par l'organisation de dîners exclusivement masculins, qui apparaissent alors comme des moments sérieux, loin des mondanités frivoles associant les femmes, pour lesquelles les gazettes sont promptes à railler la diplomatie. Soit par des moments de sociabilité spécifiquement masculine en marge de dîners mixtes – notamment celui du cognac digestif pris, entre hommes, au salon et autour du billard. Un moment qui permet évidemment de mettre en avant un produit phare de l'art de vivre français, tout en rappelant selon plusieurs ambassadeurs – Jules Herbette dans les années 1890 mais également Jules Cambon à la veille de la Première Guerre mondiale – les clubs révolutionnaires parisiens. Une référence idéologiquement bienvenue pour l'ambassade républicaine.

Les plans de table occupent une place décisive dans le subtil ordonnancement des dîners¹³. Quels que soient les idéaux égalitaires proclamés, pas de table ronde Pariser Platz, mais une table ovale : ce

¹² Marion Aballéa, *Un exercice de diplomatie chez l'ennemi*, Villeneuve d'Ascq, Éditions du Septentrion, 2017, p. 258-260.

¹³ De nombreux plans de table, dont ceux évoqués ici, sont conservés dans CADN, 83/PO/Supplément/266.

qui signifie des places d'honneur, et une (dé)gradation symbolique au fur et à mesure que l'on s'éloigne du centre de la table. L'idée d'une hiérarchie reflétée dans le placement des convives autour de la table n'est jamais remise en cause. En revanche, ce sont les critères déterminant cette hiérarchie qui constituent un enjeu symbolique – et politique – de premier plan. Deux échelles de référence semblent en effet s'opposer au moins partiellement : celle de l'étiquette prussienne, qui repose sur une hiérarchie de la naissance, et celle du protocole républicain, reposant sur une hiérarchie de grades et de fonctions.

L'ambassade de la République compose avec ces deux échelles de référence par un jeu d'ajustements aussi subtils que riches de significations : il s'agit de combiner les deux systèmes de manière à éviter les incidents diplomatiques tout autant que les accusations de froideurs républicaines auxquelles ne manquerait pas de donner lieu l'acceptation d'une hiérarchie sociale fondée sur le sang. On ne renverra certainement pas une princesse de la Maison de Prusse en bout de table, mais on procédera donc à quelques ajustements avec l'ordre aristocratique prussien – lequel compte 62 rangs hiérarchisés¹⁴ ! – qui sont autant de messages symboliques adressés tant aux convives allemands qu'à l'opinion française.

Ainsi, lors du « dîner intime » du 12 février 1889, l'épouse de l'ambassadeur britannique et la veuve de l'ancien chef du cabinet militaire de l'Empereur encadrent l'ambassadeur Jules Herbette aux places d'honneur, alors que la princesse Radziwill (née de Castellane et fille de la princesse Pauline de Talleyrand-Périgord) est reléguée un peu plus loin, à une place de 3^e rang seulement. Alors qu'on décompte huit rangs, de chaque côté de la table depuis les places centrales (o) de l'ambassadeur et de son épouse, cet ordonnancement souligne que la fonction (en l'occurrence celle du mari) l'emporte sur la naissance et le titre. D'une manière générale, les plans de tables de l'ambassade de France tendent à faire primer les fonctions administratives et politiques sur le rang aristocratique. Les ambassadeurs étrangers ou invités allemands exerçant des fonctions officielles l'emportent sur les

¹⁴ John Röhl, « Hof und Gesellschaft unter Kaiser Wilhelm II », in Karl Ferdinand Werner (dir.), *Hof, Kultur und Politik: Akten des 18. Deutsch-französischen Historikerkolloquiums, Darmstadt vom 27.-30. September 1982*, Bonn, Röhrschein, 1985, p. 237-289.

courtisans et les figures mondaines de la société aristocratique berlinoise.

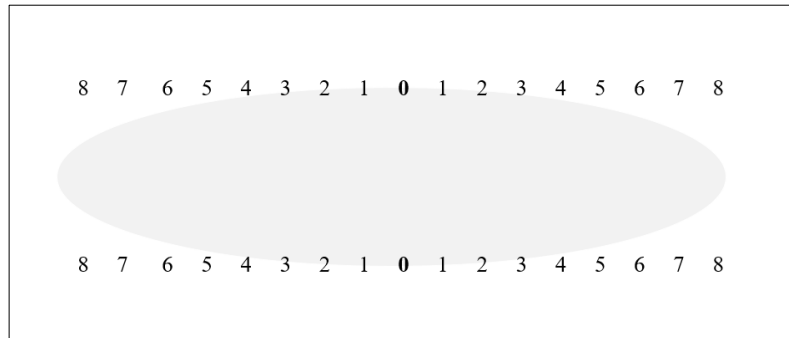


Figure 1 : Gradation symbolique des places autour de la table de l'ambassade de France lors d'un « dîner intime » de 34 convives (les places 0 sont celles de l'ambassadeur et de l'ambassadrice).

Ces plans de table n'ont rien d'un radicalisme révolutionnaire, et ce d'autant moins que l'écrasante majorité des invités de la Pariser Platz entre 1880 et 1914 sont des aristocrates. L'ambassadeur de France – du moins pour l'ambassade de Jules Herbertte entre 1886 et 1896, pour celle de Georges Bihourd entre 1903 et 1907 et pour celle de Jules Cambon entre 1907 et 1914 – et quelques-uns de ses subordonnés sont en général les seuls roturiers autour de la table, les seuls à ne posséder ni titre, ni particule nobiliaires. Toutefois, les arrangements avec les règles du protocole prussien, aussi discrets soient-ils, permettent de montrer qu'on ne « plie » pas devant les mœurs locales en appliquant les règles d'une étiquette hiérarchisant les individus selon leur naissance. Les archives de l'ambassade ne conservent, à notre connaissance, aucune lettre de protestation ou marque de désapprobation de celles ou ceux qui furent ainsi symboliquement dégradés. Cela ne signifie pas qu'un tel accommodement avec la règle ait été pour autant facilement accepté ; mais, au moins, qu'il a été suffisamment subtil pour ne pas provoquer d'incident majeur.

La dimension subversive est sans doute plus visible dans les divertissements qui accompagnent parfois ces dîners. On y joue à la fois sur l'imagerie nationale mobilisant la légèreté des divertissements français – par opposition à ce qui est perçu comme la gravité et le sérieux souvent empesé des arts allemands – et sur la mise en avant d'une culture bourgeoise : les saynètes du théâtre de boulevard, souvent jouées par des comédiens directement venus de Paris, y occupent une place de choix.

La diplomatie française ne recule pas devant les images stéréotypées que la bonne société berlinoise se fait d'une France volontiers « canaille », bien au contraire, elle les reprend à son compte pour en faire un élément d'attractivité mondaine. Les soirées « *echt französisch* » (« *si françaises* ») de la Pariser Platz, d'après les mots d'un des convives¹⁵, sont attrayantes par leur gaîté et leur frivolité, qui les distinguent de celles, plus sérieuses, d'autres ambassades berlinoises durant lesquelles la musique de chambre constitue le principal divertissement. Si les frasques bourgeoises du boulevard font sourire les augustes invités allemands, ceux-ci froncent parfois un sourcil un peu plus noir quand un théâtre plus politique leur est proposé. En janvier 1910, Jules Cambon fait donner à l'ambassade des extraits du *Barbier de Séville* de Beaumarchais. La remise en cause implicite de l'ordre social « naturel » par Figaro et la satire de la noblesse que distille la pièce « laissa quelques convives silencieux » note l'ambassadeur, à l'évidence satisfait de ce petit coup de semonce enfoncé par le représentant de la République dans le très aristocratique ordre social de la capitale allemande¹⁶.

Le dispositif du dîner assis autour de la table de l'ambassade prend donc bien, quoique subtilement, une dimension militante pour la diplomatie française à Berlin. Il se pense comme la reproduction d'un modèle bourgeois où la France ne le céderait en rien à ses idéaux républicains. Le contenu des assiettes paraît également contribuer à cette construction symbolique.

L'assiette comme arme diplomatique

La gastronomie servie entre les murs de la Pariser Platz se veut en effet elle aussi républicaine. D'abord dans le décor et le vocabulaire. Alors que la représentation française est devenue officiellement en avril 1880 « Ambassade de la République française », elle reçoit de Paris dans les mois qui suivent un ensemble de plats et couverts en argent ainsi qu'un service de vaisselle de « Sèvres bleu » estampillés « RF¹⁷ ». Les initiales républicaines deviennent ainsi la marque

¹⁵ Jean Breton (pseudonyme de Célestin Bouglé), *Notes d'un étudiant français en Allemagne. Heidelberg, Berlin, Leipzig, Munich*, Paris, Calmann-Lévy, 1895, p. 111.

¹⁶ AMAEE, PA-AP/43 (Jules Cambon), vol. 100, Jules Cambon à Paul Cambon, Berlin, 23 février 1910.

¹⁷ CADN, 83PO/Supplément/179, inventaire du mobilier de l'ambassade de France à Berlin, 1898 ; CADN, 83PO/B/685, inventaire du mobilier de l'ambassade de France à Berlin, 1908.

visuelle des dîners de l'ambassade de France. Dans le même temps, on tend à bannir des menus, ou du moins à ne servir qu'avec parcimonie, tout ce qui est « royal » ou « impérial ». Une étude des menus des « dîners intimes » de l'ambassade de France à Berlin¹⁸ permet de constater que les dorades ou autres gelées royales, les pâtés impériaux ou les bouchées à la reine disparaissent progressivement de la table de l'ambassade. En 1912, le « consommé Princesse » servi par Jules Cambon à ses hôtes représente ainsi une exception¹⁹. Quant au « suprême de volaille Brillat-Savarin » servi par Jules Herbette à l'empereur en mars 1889, il est à l'inverse le bienvenu car le célèbre gastronome a été député aux États généraux en 1789, puis Girondin partisan d'une république vertueuse et modérée : soit un modèle dont l'ambassade de France peut se réclamer bien au-delà des arts de la table²⁰.

Dès lors qu'elle est « républicaine », la gastronomie française peut se déployer dans une débauche de moyens allant parfois jusqu'à une forme de surenchère : l'impératif de la « sobriété républicaine » ne s'impose plus puisque l'assiette devient le vecteur d'un message politique volontariste. Elle est d'autant moins associée à la fatuité des dépenses somptuaires de bals et festivités aristocratiques qu'elle prend une valeur publicitaire : reposant largement sur les produits et savoir-faire français, elle diffuse et conforte une imagerie nationale qui sert l'attractivité de la France, et de son ambassade dans le paysage berlinois. Ainsi par exemple du « dîner intime » de trente-cinq convives offert par Jules Herbette au jeune empereur Guillaume II en 1889. Y furent servis :

Potage à la livonienne et à la *dieppoise*
 Bouchées Lucullus
 Turbot, sauce crème et *béarnaise*
 Selles de rennes à la Cumberland
 Suprême de volaille *Brillat-Savarin*
 Homards à la *bordelaise*
 Cailles glacées
 Granit à l'*armagnac*
 Mousse aux mandarines
 Rocher de foie gras – salade *parisienne*

¹⁸ Relativement peu de menus sont malheureusement conservés dans les archives de l'ambassade ; en revanche, on en retrouve dans les archives de l'Auswärtiges Amt et on en trouve souvent le détail dans la presse française de l'époque qui se fait régulièrement chroniqueuse des mondanités de la Pariser Platz.

¹⁹ CADN, 83PO/B/62.

²⁰ Herman Robolsky, *Das vornehme Berlin...*, op. cit., p. 183.

Asperges de Loire sauce mousseline
Truffes glacées au Champagne
Pêches, fruits glacés
Gâteaux Alhambra, desserts

Dans ce menu de gala, particulièrement riche et soigné du fait de la présence du couple impérial autour de la table, pas moins de sept régions françaises (soulignées par nous) apparaissent nommément, en plus de la référence historique à Brillat-Savarin déjà évoquée. Et c'est évidemment sans compter les vins servis aux convives, dont le chroniqueur du *Matin* affirme que Guillaume II « paya largement son tribut » à ceux de Bourgogne et de Champagne²¹. C'est ainsi la diversité des terroirs français et de leurs richesses qui sont mis en avant, dans une intention à l'évidence publicitaire. La gastronomie est ici plus française que républicaine, mais le menu permet de montrer que la France n'a rien perdu de son excellence en la matière dans la transition de la monarchie au régime républicain.

Au-delà de cette dimension publicitaire qui, en quelque sorte, autorise les diplomates français à mettre de côté la sobriété puisqu'elle permet de faire la promotion des produits nationaux, le contenu des assiettes (ou des verres) de la Pariser Platz peut aussi, plus ponctuellement, être l'occasion de faire passer des messages politiques. Il s'agit alors, le plus souvent, de messages de détente ou d'apaisement à destination d'une opinion publique, en France comme en Allemagne, prompte à se laisser gagner par les grands moments de fièvres nationalistes.

Le dîner évoqué de mars 1889 prend ainsi une dimension particulière : l'empereur honore de sa présence l'ambassade de France alors que l'on sort à peine d'une période de très vives tensions des relations franco-allemandes en 1887-1888, marquée notamment par l'épisode de « l'Affaire Schnæbelé²² ». Depuis son accession au trône mi-1888, des rumeurs persistantes affirment que Guillaume II, très remonté contre la France, refuserait pour cette raison de boire des vins français. La manière dont il fait honneur aux bourgognes et aux

²¹ *Le Matin*, 8 mars 1889.

²² Le 20 avril 1887, Guillaume Schnæbelé, commissaire ferroviaire français d'origine alsacienne, est arrêté à la frontière par la police allemande l'accusant d'espionnage ; cette arrestation déclenche une grave crise diplomatique entre Paris et Berlin dans un climat marqué par les débuts, en France, de la fièvre boulangiste. Voir notamment Bertrand Joly, *Aux origines du populisme. Histoire du boulangisme (1886-1891)*, Paris, CNRS Éditions, 2022, p. 198-206.

champagnes de l'ambassade, opportunément ébruitée et abondamment relayée dans la presse française comme allemande, prend alors valeur de démenti, et marque par la même occasion la clôture symbolique autant qu'officielle (quoique éphémère) d'une période de tensions qui a inquiété l'Europe entière.

Des signes parfois plus subtils, mais également plus réfléchis de la part des hôtes français, sont occasionnellement donnés au travers de l'assiette, qui devient alors le reflet autant que l'instrument d'un apaisement politique de la relation franco-allemande dans un contexte général d'hostilité, de suspicion, voire d'hostilité. En mars 1912, Jules Cambon invite à son tour Guillaume II pour un « dîner intime » à l'ambassade de France. Il s'agit alors de clore une autre page de tensions, celles qui étaient nées l'année précédente de la Crise d'Agadir, et de célébrer la signature des Conventions franco-allemandes qui avaient permis de l'apaiser en échange de la cession par la France à l'Allemagne de territoires en Afrique centrale²³. Pour le dessert, l'ambassadeur commande spécifiquement à son cuisinier une « bombe Nelusko²⁴ ». Non qu'il apprécie particulièrement ce dessert glacé, mais parce qu'il y voit un clin d'œil discret à la détente franco-allemande. Le dessert tire son nom de *L'Africaine* de Giacomo Meyerbeer, créé en 1865 : Nelusko est un des personnages principaux de cet opéra à succès, œuvre d'un compositeur allemand (et berlinois) et d'un auteur français, Eugène Scribe, pour le livret. Une coopération entre des artistes allemand et français pour une œuvre dont une partie de l'intrigue se déroule en Afrique : la référence implicite à l'actualité franco-allemande n'est évidemment pas fortuite.

De 1871 à 1914, représenter la France dans l'Empire wilhelmien ne fut jamais une sinécure pour les diplomates travaillant à l'ambassade de la Pariser Platz. Dans un climat durable d'hostilité franco-allemande, ils durent inventer les moyens de mener à bien leur mission et de défendre les intérêts de leur pays malgré les blocages politiques que les tensions entre Paris et Berlin impliquaient. Dans ce contexte, la sociabilité pouvait représenter une opportunité : elle permettait de

²³ Conventions entre la France et l'Allemagne sur le Maroc et le Congo, signées à Berlin le 4 novembre 1911. En échange de territoires cédés par la France à l'Allemagne en Afrique équatoriale, celle-ci renonçait à la majorité de ses ambitions marocaines, et laissait de fait la France libre d'y installer son influence, et, en 1912, son protectorat.

²⁴ CADN, 83PO/B/62 ; des comptes rendus de ce dîner sont publiés dans *Le Figaro* du 19 mars 1912 ou dans le *Journal des Débats* du 21 mars 1912.

faire rayonner la France sur la Spree et de créer un espace de dialogue moins confrontationnel que celui des bureaux et entre-chambres ministériels ou diplomatiques.

À partir des années 1880, dans un contexte d'opposition idéologique entre l'Empire allemand et la République française, la table de l'ambassade permit de poursuivre la mise en œuvre d'une telle stratégie d'influence à l'heure de l'affirmation volontariste, côté français, du modèle démocratique et méritocratique. Si le bal était aristocratique, le dîner, lui, pouvait passer pour républicain, et donc était idéologiquement acceptable. Dans un jeu subtil d'adaptation de son ordonnancement, autour de la table comme dans l'assiette ou dans les verres, il permettait de faire passer certains messages égalitaristes sans créer d'incidents ou de faux pas majeurs. Publicitaire, il permettait également de montrer que l'excellence gastronomique française n'avait rien perdu à l'avènement de la République.

Un savoir-faire protocolaire précis, reposant sur la capacité à suffisamment maîtriser les règles sociales pour les détourner sans aller trop loin, se construisit, au fil des ans, dans les murs de la Pariser Platz. Matériellement, il s'incarnait dans une grosse enveloppe, contenant la très longue liste des préséances selon l'étiquette prussienne et différentes notes sur la manière dont elles devaient être maniées, que se transmettaient les ambassadeurs ou leurs subordonnés au fil des décennies²⁵. L'art de la table, au sens large, entraînait ainsi pleinement dans l'art diplomatique, la maîtrise de ses subtilités dans le singulier contexte berlinois faisant partie intégrante du métier de diplomate. Les dîners de la Pariser Platz avaient d'ailleurs valeur initiatique pour ses plus jeunes agents, qui, à la faveur d'une défection, d'un nombre de convives impair ou par une marque de faveur de l'ambassadeur souhaitant récompenser un subordonné, venaient compléter en bout de table l'ordonnancement de la soirée. Les plus jeunes diplomates avaient alors pour mission de faire apprécier leur repas à des convives éloignés des places d'honneur et de l'attention de l'ambassadeur, et donc d'entretenir l'illusion égalitaire du dîner républicain, lequel restait régi par une stricte gradation symbolique des participants.

²⁵ *Ibid.*, 83PO/ B/61.

Espace socialement hiérarchisé et ne cédant en rien, dans le contenu de l'assiette, au luxe et raffinement parfois extravagants des meilleures maisons aristocratiques berlinoises ou des autres grandes ambassades accréditées sur la Spree, la table de l'ambassade de France à Berlin jouait le jeu mondain avec un zèle qui paraissait largement oublier l'idéal d'égalitarisme ou la « sobriété républicaine » théoriquement mis en avant par le régime. Mais parce qu'il était censé reproduire un modèle bourgeois plus qu'aristocratique, et parce que la gastronomie déployée prenait une valeur publicitaire, le « dîner intime » paraissait idéologiquement acceptable. Il permit, pendant plus de trente ans et jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale, à la diplomatie française à Berlin de tenir son rang, d'utiliser son rayonnement mondain sur la ville comme une arme politique, sans sembler se renier. Alors que la diplomatie était étroitement liée, dans ses racines historiques, dans ses références idéologiques comme dans ses pratiques sociales, au modèle et à l'idéologie aristocratiques, la table de l'ambassade de France à Berlin participait à un défi plus vaste posé à l'ensemble des agents français en cette fin de XIX^e siècle : celui d'inventer les moyens d'une diplomatie républicanisée.

**« Détente, entente, dégustation »
La Conférence sur la Sécurité et la Coopération en
Europe (CSCE) ou la Guerre froide autour de la table
1973-1975**

NICOLAS BADALASSI

SCIENCES-PO AIX, MESOPOLHIS

Résumé

Entre secret et publicité, entre grands restaurants et « petits bistrots », c'est toute l'évolution de la pratique diplomatique de la deuxième moitié du XX^e siècle que reflètent les repas de la Conférence sur la Sécurité et la Coopération en Europe (CSCE), qui, de 1972 à 1975, a réuni trente-cinq pays. Séduire, convaincre, impressionner ou simplement discuter sont autant d'objectifs recherchés par les organisateurs des rencontres qui mobilisent les arts de la Table au cours du « processus d'Helsinki ».

Mots-clefs : CSCE – Helsinki – Diplomatie – Guerre froide – Repas.

Abstract

Between secrecy and publicity, between grand restaurants and “petits bistrots,” the meals at the Conference on Security and Cooperation in Europe (CSCE), which brought together thirty-five countries from 1972 to 1975, reflect the evolution of diplomatic practices in the second half of the twentieth century. Seducing, convincing, impressing or simply chatting were all objectives sought by the organizers of the meetings that mobilized the tableware during the “Helsinki process”.

Keywords: CSCE – Helsinki – Diplomacy – Cold War – Meals.

La Conférence sur la Sécurité et la Coopération en Europe (CSCE), dont l'Acte final a été signé en août 1975 par trente-cinq pays (les États-Unis, le Canada, l'URSS et tous les pays d'Europe à l'exception de l'Albanie), a, depuis les années 2000, été intégrée par les historiens dans la liste des facteurs ayant contribué à la fin de la Guerre froide¹. Imaginée à l'origine par les Soviétiques qui voulaient en faire l'instrument de la reconnaissance, par les Occidentaux, du *statu quo* Est-Ouest et de la mainmise de Moscou sur l'Europe orientale, la CSCE a peu à peu été transformée par les pays de la Communauté européenne et les États-Unis en un outil au service de la promotion des droits de l'homme et des échanges de toutes natures entre les

¹ Oliver Bange, Gottfried Niedhart (dir), *Helsinki 1975 and the Transformation of Europe*, New York, Berghahn Books, 2008.

deux blocs, à tel point que Jacques Andréani, qui a dirigé la délégation française à la CSCE entre 1972 et 1974, n'a pas hésité à la qualifier de « piège » que les Soviétiques se seraient tendu à eux-mêmes².

Mais les négociations de la CSCE, organisées en trois phases réparties entre Helsinki et Genève, ont d'abord été une formidable machine diplomatique, réunissant plusieurs centaines de diplomates lors de la phase genevoise des discussions – la plus importante – qui a duré de septembre 1973 à juillet 1975. La capitale finlandaise a accueilli quant à elle, entre novembre 1972 et juillet 1973, les réunions préparatoires visant à définir l'ordre du jour de la conférence, puis la rencontre des ministres des Affaires étrangères de juillet 1973 au cours de laquelle ce même ordre du jour a été validé, amorçant la phase négociatoire de la CSCE. Helsinki a surtout été le théâtre du sommet des 30, 31 juillet et 1^{er} août 1975 : les trente-cinq dirigeants européens, soviétiques et nord-américains ont alors paraphé en grande pompe l'Acte final de la CSCE dans une ville coupée du reste du monde en raison de l'impressionnant dispositif déployé par les autorités finlandaises pour assurer la sécurité des huit présidents, dix-huit premiers ministres, six secrétaires de partis communistes, deux douzaines de ministres des Affaires étrangères, deux archevêques (un orthodoxe, représentant de Chypre, et un catholique, représentant du Vatican) présents dans cette capitale parmi les plus septentrionales de la planète.

Une telle succession de rencontres suffit à le prouver : la CSCE est la quintessence même de la diplomatie. Pendant près de trois ans, une trentaine de pays représentés par des cohortes de diplomates cherchent à faire prévaloir leurs vues sur une centaine de thèmes qui englobent toutes les questions à l'ordre du jour de la Guerre froide : frontières, coopération économique, contacts humains, coopération culturelle, information... Cela suppose l'organisation de centaines de séances de réunions officielles et tout autant d'heures de discussions informelles, si bien qu'en 1975 Raymond Aron qualifie la CSCE de « foire aux diplomates³ ». Le sommet final d'Helsinki est encore plus moqué, nombre d'observateurs occidentaux estimant que la conférence est inutile dans la mesure où il y a fort à parier que l'URSS n'appliquera jamais les mesures les plus libérales de l'Acte final. Les

² Jacques Andréani, *Le Piège. Helsinki et la chute du communisme*, Paris, Odile Jacob, 2005.

³ Raymond Aron, « La foire aux diplomates », *Le Figaro*, 30 juillet 1975.

journaux établissent un parallèle avec le Congrès de Vienne de 1815, publiant des caricatures qui font d'Henry Kissinger le Talleyrand du XX^e siècle⁴.

De fait, l'idée qui prévaut dans la presse ouest-européenne est que la CSCE n'a été qu'une succession de rencontres infertiles couronnée par un sommet final de trois jours où les grands de ce monde ont pour principal défi de devoir digérer les grands banquets offerts par la présidence finlandaise et tous les repas qui marquent les réunions bilatérales parallèles. Si dresser une comparaison avec Vienne dénote une méconnaissance du contenu de l'Acte final d'Helsinki – il est vrai que les négociations ont été pour le moins opaques, mais contrairement à 1815 le document final de la CSCE met en valeur les droits de l'homme parallèlement à ceux des États⁵ – il n'en reste pas moins que la table, entendue comme productrice de lien social et, ici, politique, joue un rôle fondamental dans ce qu'il est désormais convenu de nommer le « processus d'Helsinki ».

Preuve en est que dès janvier 1965, c'est avec l'aide « d'une bonne viande, arrosée par des bordeaux fins », que le conseiller à l'ambassade soviétique à Paris Youri Doubinine tente de convaincre d'éminents fonctionnaires du Quai d'Orsay de la nécessité de tenir une conférence sur la sécurité européenne qui réunirait tous les pays du continent et consacrerait le *statu quo* Est-Ouest par des accords sur le non-recours à la force et l'intangibilité des frontières⁶. Dix ans plus tard, le 30 juillet 1975, à Helsinki, c'est autour d'une immense table en forme de fer à cheval que le président finlandais reçoit les dirigeants des trente-cinq pays de la CSCE.

Ainsi, entre secret et publicité, entre grands restaurants et « petits bistrot⁷ », c'est toute l'évolution de la pratique diplomatique de la deuxième moitié du XX^e siècle que reflètent les repas de la CSCE. Séduire, convaincre, impressionner ou simplement discuter sont autant d'objectifs recherchés par ceux qui organisent des rencontres

⁴ La caricature la plus marquante à cet égard est publiée dans *Le Figaro* du 30 juillet 1975.

⁵ Nicolas Badalassi, Sarah B. Snyder (dir.), *The CSCE and the End of the Cold War: Diplomacy, Societies and Human Rights*, New York, Berghahn Books, 2018.

⁶ Youri Doubinine, *Moscou-Paris dans un tourbillon diplomatique. Témoignage d'ambassadeur*, Paris, Imaginaria, 2001, p. 215.

⁷ La formule est employée par Valéry Giscard d'Estaing au moment où Français, Britanniques, Allemands et Américains cherchent à organiser une rencontre à quatre pendant leur séjour à Helsinki. Archives du Quai d'Orsay (AMAE), conversation de Courcel/Gehloff, 21 juillet 1975, Europe 1971-1976, RFA, vol. 2 999.

et réunions autour d'un repas. L'essor de la culture de l'image qui domine les années 1960 et 1970 constitue en outre un facteur clé pour comprendre la décision d'organiser un banquet ou un simple petit-déjeuner, les trente-cinq dirigeants et administrations de la CSCE ayant des stratégies de communication souvent divergentes. Il est donc important, lorsqu'on analyse les repas de la CSCE, de distinguer d'une part le but visé et la symbolique utilisée par l'initiateur du repas et d'autre part l'effet produit sur les puissances invitées.

Au cours de la CSCE, trois types de repas sont régulièrement organisés : les repas officiels, voire secrets, entre plusieurs délégations ; les repas bilatéraux officiels hors du cadre de la CSCE ; les repas multilatéraux officiels de la CSCE, dont les images sont relayées par la presse.

Les repas informels

Les principales étapes dans l'élaboration de l'Acte final sont celles qui réunissent les diplomates, à Helsinki pour les réunions préparatoires d'abord, mais surtout à Genève, tout au long de la période qui s'étend de l'été 1973 à l'été 1975. C'est sur les rives du lac Léman qu'a lieu l'essentiel des discussions sur l'avenir de la sécurité et de la coopération en Europe. Pour les Soviétiques, l'enjeu est de taille : il ne s'agit rien de moins que d'obtenir la pérennisation de la division européenne pour mieux se concentrer d'une part sur les réformes à mener à l'intérieur du bloc socialiste et d'autre part sur la gestion de la relation avec la Chine populaire, avec laquelle les rapports demeurent exécrables. Au contraire, pour les pays d'Europe de l'Ouest, la CSCE apparaît comme une belle occasion de poser les jalons du dépassement du système de Guerre froide en conduisant les Soviétiques et leurs alliés à accepter des normes qui vont à l'encontre de leurs pratiques et pourraient permettre une meilleure interpénétration entre les modèles socialiste et capitaliste. Côté français, cet objectif est clairement défini par Georges Pompidou à la veille de la CSCE lorsqu'il affirme au Premier ministre britannique Edward Heath que « des échanges, la coopération et la contagion entre les deux mondes nous offrent des chances de faire diffuser le virus de la liberté, plutôt que d'être nous-mêmes contaminés⁸ ».

⁸ Entretien entre Georges Pompidou et Edward Heath, 19 mars 1972, Chequers Court. Archives nationales de France (AN), 5 AG 2 108, Grande-Bretagne, 1969-1973.

L'expression « esprit de Genève » est souvent invoquée pour qualifier le climat particulier qui règne dans la cité de Calvin durant l'entre-deux-guerres du fait de la présence de la Société des nations. Parce qu'elle concentre pendant deux ans les diplomates parmi les plus fameux de leur pays, la deuxième phase de la CSCE crée une certaine atmosphère qui n'est pas sans rappeler celle qu'a connue Genève dans les années 1920. La ville devient le théâtre de la plus vaste négociation du XX^e siècle, avec ses lieux de travail, de sociabilité et de loisirs. Comme au temps de la SDN, la métropole suisse se pose, le temps de quelques mois, en « carrefour des peuples⁹ » : l'Est, l'Ouest, les Neutres et les Non-alignés viennent y discuter de sécurité et de coopération. Une certaine culture transnationale s'y fait jour, conciliant négociations officieuses et officielles, et dépassant le cadre des alliances traditionnelles par la pratique de loisirs et de méthodes de discussions communes à la plupart des délégations présentes. Toutefois, la comparaison s'arrête là : nulle « atmosphère de kermesse¹⁰ » et de mondanités pendant la CSCE, pas d'intérêt particulier des opinions publiques et, surtout, la conférence n'est pas une institution et n'a donc aucune vocation à s'inscrire dans la durée, malgré les velléités soviétiques à cet égard.

En tout, ce sont quatre cents diplomates et délégués qui passent par le centre genevois des Nations unies entre le 18 septembre 1973, jour où débute la deuxième phase, et le 18 juillet 1975, la plupart d'entre eux étant spécialisés dans un seul des thèmes traités par la CSCE. La phase de négociation de la conférence totalise 2 341 réunions officielles¹¹, sans compter les centaines d'entretiens officieux et de rencontres préparatoires au sein de chaque groupement d'États.

Précisément, les discussions officielles ne font qu'enregistrer, pour nombre d'entre elles, des décisions prises lors de repas informels réunissant des diplomates issus de diverses délégations. Sur ce point, les témoignages de diplomates ayant pris part à la CSCE sont unanimes : la plupart reviennent sur l'importance stratégique des

⁹ Christine Manigand, *Les Français au service de la Société des nations*, Bruxelles, Peter Lang, 2003, p. 76.

¹⁰ *Ibid.*, p. 82.

¹¹ Daniel Möckli, *European Foreign Policy during the Cold War: Heath, Brandt, Pompidou and the Dream of Political Unity, 1969-1974*, London, I.B Tauris, 2008, p. 111.

entrevues qui ne figuraient pas sur les agendas officiels¹². Ces rencontres, où l'alcool est souvent présent, permettent de solides et durables rapprochements diplomatiques et humains, de même que le règlement de litiges qui, parfois, bloquent les négociations pendant des mois.

Les Soviétiques s'en font une véritable spécialité et usent régulièrement de cette formule pour convaincre les Occidentaux de lâcher du lest sur les sujets les plus sensibles, notamment ceux dits de la « troisième corbeille », qui rassemble les contacts humains, la coopération culturelle et la circulation de l'information. Ces thèmes, mis à l'ordre du jour de la CSCE par les Occidentaux au moment où ils ont accepté la tenue de la conférence en 1970, visent à contrebalancer les textes soviétiques censés consacrer le « rideau de fer ».

Dès lors que débutent à Helsinki en novembre 1972 les préparatifs multilatéraux de la CSCE, les diplomates soviétiques ne cessent de mener une lutte acharnée contre des principes, à commencer par celui du respect des droits de l'homme, qu'ils jugent bourgeois et en contradiction avec les idéaux et les pratiques soviétiques¹³. Dans la mesure où, grâce au mécanisme de Coopération politique européenne (CPE) lancée par les pays de la Communauté européenne en 1969 les Européens de l'Ouest font bloc sur ces questions durant les réunions officielles, les représentants de l'URSS utilisent des moyens détournés pour saper la solidarité occidentale. Ils reprennent ainsi la méthode utilisée dès 1965 pour faire accepter aux membres de l'OTAN le principe de la CSCE, à savoir inviter les diplomates d'un pays de l'Ouest à discuter autour de quelques bonnes bouteilles et de copieux repas. Si la méthode n'a pas fonctionné en 1965 – il a fallu attendre 1969 pour que les Occidentaux acceptent formellement l'idée de tenir la CSCE – les archives, notamment celles du Quai d'Orsay, ainsi que les témoignages oraux font état de résultats plus nuancés durant la CSCE.

Ainsi, plusieurs télégrammes émis par l'ambassade de France à Genève rapportent les invitations régulières lancées aux Français par

¹² Entretiens avec Paul Poudade (16 décembre 2008), François Plaisant (17 décembre 2008), Jacques Andréani (20 janvier 2009), Michel Rougagnou (20 janvier 2009), Alain Pierret (22 janvier 2011).

¹³ Victor-Yves Ghebali, *La diplomatie de la détente : la CSCE*, Bruxelles, Bruylant, 1989, p. 85.

les Soviétiques à se rendre discrètement à l'ambassade d'URSS pour discuter autour d'une bouteille de vodka¹⁴. Si les Français résistent à la tentation jusqu'à la fin de l'année 1974, c'est d'abord parce qu'ils ont ordre de l'Élysée, et en particulier de Georges Pompidou, de ne pas faire de cadeaux à Moscou¹⁵. Mais tout change après l'arrivée au pouvoir de Valéry Giscard d'Estaing et son désir d'établir de bonnes relations avec Brejnev : le nouveau président entend faire de la détente avec l'Est une constante de la politique étrangère française après la détérioration des rapports franco-soviétiques à la fin de l'ère Pompidou.

Durant l'hiver 1974-1975, alors que les négociations sont complètement bloquées en raison de la mésentente Est-Ouest à propos de la troisième corbeille, les Français négocient en secret une partie de cette corbeille avec les Soviétiques, au détriment de la solidarité induite par la CPE. Malgré les conseils avisés de Jacques Andréani, qui tente de persuader l'Élysée de ne pas faire cavalier seul, Giscard souhaite que des entretiens informels et discrets aient lieu entre représentants de Moscou et de Paris. Les diplomates Jacques Chazelle et Michel Rougagnou se rendent donc plusieurs soirs d'affilée à l'ambassade d'URSS sur les rives du lac Léman pour discuter secrètement. À chaque fois, les Français sont reçus de manière à ne manquer ni de nourriture ni de boisson : il s'agit de créer les conditions les plus propices à un accord qui permettrait aux Soviétiques d'entamer les exigences françaises et donc occidentales – la France occupant la présidence tournante du Conseil européen durant le deuxième semestre 1974 – sur l'amélioration des circulations en Europe et la diffusion de l'information. « Dès le deuxième soir, raconte M. Rougagnou, les chiens n'aboyaient plus en nous voyant arriver, ce qui énervait le service de sécurité soviétique et nous faisait beaucoup rire¹⁶ ». Comme prévu, lorsque Français et Soviétiques déposent un texte commun à la Conférence, les autres Occidentaux n'apprécient guère la manœuvre et condamnent l'attitude de la France.

Il faut noter que les délégués de l'URSS emploient la même méthode avec les Américains et les Allemands, eux aussi invités à se rendre

¹⁴ Télégramme n° 1441/47, de Fernand-Laurent, 26 septembre 1973. AMAE, CSCE, vol. 26.

¹⁵ Entretien avec Gabriel Robin, 17 novembre 2008.

¹⁶ Entretien avec Michel Rougagnou, 20 janvier 2009, Issy-les-Moulineaux.

discrètement à l'ambassade soviétique. En général, la réunion informelle accouche d'un texte qu'on s'arrange de faire présenter officiellement par un pays neutre mis dans la confiance. De tels procédés, appuyés sur un repas copieux et alcoolisé, reflètent bien les pratiques diplomatiques de l'URSS brejnévienne, qui continue de privilégier le culte du secret et n'hésite pas à diviser pour mieux régner.

Cela n'empêche évidemment pas les délégations occidentales et neutres de se retrouver entre elles, à Helsinki d'abord puis à Genève, pour d'autres réunions informelles autour d'un repas. Cela est par exemple le cas entre membres de l'Alliance atlantique ou de la Communauté européenne. Mais, dans ces cas-là, les télégrammes sont plus laconiques car l'exercice est plus habituel, voire quotidien. La CSCE étant particulièrement longue et rassemblant un nombre incalculable de diplomates, ces repas sont partie intégrante de ce nouvel « esprit de Genève » qui caractérise les années 1973-1975.

Les repas officiels hors CSCE

À côté de cette multitude de repas informels, la CSCE est l'occasion de nombreux repas officiels, le plus souvent bilatéraux, mais qui ne sont pas directement liés à la conférence. Ainsi, lors de la troisième phase du processus, les trente-cinq dirigeants présents dans la capitale finlandaise enchaînent les rencontres avec leurs homologues au cours de petits-déjeuners ou déjeuners organisés dans les ambassades d'Helsinki. Durant les semaines qui précèdent le sommet de la CSCE, un foisonnement de télégrammes est échangé entre les trente-cinq ministères des Affaires étrangères pour déterminer qui mangera avec qui lors des six ou sept repas non pris en charge par la présidence finlandaise. Si bien que la grande majorité des photographies qui nous sont parvenues de la phase finale de la CSCE montrent des dirigeants en train de se restaurer¹⁷.

Sans surprise, quelques personnalités sont fortement courtisées, à l'instar de Gerald Ford et Leonid Brejnev, alors que d'autres

¹⁷ En France, la totalité des photographies officielles du sommet d'Helsinki sont conservées aux Archives nationales, dans le fonds des services administratifs de l'Élysée sous la présidence de Valéry Giscard d'Estaing, sous la cote 5 AG 3 4393. Le fonds américain est en partie accessible sur le site Internet de la Gerald R. Ford Presidential Library : [https://www.fordlibrarymuseum.gov/avproj/State Trips Europe.asp](https://www.fordlibrarymuseum.gov/avproj/State%20Trips%20Europe.asp) (consulté en novembre 2024).

rencontrent des difficultés à compléter leur emploi du temps finlandais. Giscard fait partie de la première catégorie et peut s'offrir le luxe de décliner certaines propositions et de choisir ses interlocuteurs selon ses affinités politiques, diplomatiques ou tout simplement humaines. Le premier secrétaire du PC bulgare, Todor Jivkov, fait ainsi les frais des prédilections giscardiennes puisque son invitation est repoussée par le président français qui lui préfère son collègue polonais Edward Gierek, notamment parce qu'il entend mettre en valeur l'amitié historique qui unit la France et la Pologne en dépit des divergences idéologiques¹⁸.

Pour la plupart des pays, les choix effectués en juillet 1975 reproduisent les orientations de la politique étrangère nationale. Le calendrier des repas de Giscard à Helsinki reflète parfaitement l'orientation gaullienne de sa politique étrangère qui vise à établir un équilibre entre l'Est, l'Ouest, les Neutres et les Non-alignés sans pour autant renier l'appartenance occidentale de la France et son attachement à la construction européenne. Le 30 juillet, il est invité par le président du Conseil italien Aldo Moro dans le cadre du déjeuner offert aux chefs des délégations des pays de la CEE alors présidée par l'Italie ; il rencontre Brejnev ce même jour ; Gierek est reçu le 31 juillet au matin à l'ambassade de France pour un petit-déjeuner ; vient le tour (le même jour !) des Neutres, en la personne de Bruno Kreisky, chancelier autrichien, d'Arias Navarro, Premier ministre espagnol, et du maréchal Tito¹⁹. Il s'agit de montrer que la France établit un lien naturel entre sécurité européenne et sécurité en Méditerranée, comme le prouve également la rencontre entre Giscard et Caramanlis, Premier ministre grec, le 1^{er} août, la France étant alors le principal soutien à la candidature grecque à l'intégration au Marché commun. Le président Ford est quant à lui rencontré à deux reprises : d'abord à l'occasion du déjeuner des « Quatre » – États-Unis, France, RFA, Royaume-Uni – offert par Harold Wilson le 31 juillet, puis de façon bilatérale le lendemain à l'ambassade des États-Unis.

Notons que le moment de la journée où le convive est reçu traduit une certaine hiérarchisation : le petit-déjeuner offert à Edward Gierek a une moindre importance que le dîner avec Ford et Kissinger. L'usage

¹⁸ Note CSCE n° 169, 21 juillet 1975. Archives nationales (AN), 5 AG 3 885, CSCE.

¹⁹ Programme du président de la République lors de la troisième phase de la CSCE. AN, 5 AG 3 885, CSCE.

de la table tel qu'il est pratiqué à Helsinki se situe plus que jamais dans une logique politique et symbolique, à laquelle s'ajoute une forte dimension comparative : il s'agit de témoigner de l'attachement à certains pays plus qu'à d'autres. De même, le déroulement du repas tend à laisser paraître à la fois la proximité affective des dirigeants, le message que les hôtes souhaitent faire passer et la façon dont ils se perçoivent.

Ainsi, le déjeuner réunissant Français, Britanniques, Allemands et Américains le 31 juillet à l'ambassade du Royaume-Uni se veut particulièrement décontracté. Après un repas dans la salle à manger de l'ambassade où Français et Britanniques font respectivement face aux Allemands et aux Américains, Valéry Giscard d'Estaing, Helmut Schmidt, Harold Wilson et Gerald Ford ainsi que leurs ministres des Affaires étrangères ont l'occasion de poursuivre leurs discussions à l'extérieur, sous le regard des photographes : le but est clairement de mettre en scène la bonne entente entre les quatre dirigeants, qui décident, précisément ce jour-là, de fortifier leur coopération via la création de ce qui va devenir le G7. Alors que les Soviétiques cherchent toujours à diviser les Occidentaux sur les sujets les plus sensibles, le message transmis par le déjeuner des quatre puissances – dites du groupe de Bonn – est limpide : après les soubresauts de l'année 1973 qui ont vu les Européens s'en prendre à la volonté de Washington de réaffirmer son leadership, la cohésion occidentale est désormais forte.

Les photographies montrant les quatre dirigeants et leurs ministres des Affaires étrangères dans les jardins de l'ambassade britannique mettent en scène une ambiance détendue, chaleureuse et bucolique, les huit hommes étant assis sur des chaises longues disposées autour d'une table basse où ont été servis le thé et le café. Giscard aurait d'ailleurs voulu pousser la symbolique un peu plus loin, ayant proposé la semaine précédente d'organiser le déjeuner dans « un endroit tranquille, un petit bistrot²⁰ ». L'offre n'est pas anodine : on retrouve l'attachement giscardien aux symboles, notamment lorsqu'il s'agit de décrier la société en rapprochant l'État des citoyens. La proposition prend d'autant plus de valeur à la CSCE que le but recherché par les négociateurs occidentaux de l'Acte final est précisément de briser le

²⁰ AMAE, conversation de Courcel/Gehloff, 21 juillet 1975, Europe 1971-1976, RFA, vol. 2 999.

carcan westphalien des relations internationales – fondé, depuis la fin de la guerre de Trente ans et les traités de Westphalie de 1648, sur la prédominance des intérêts étatiques – et de prouver que l’objectif de la conférence est précisément d’améliorer le sort des populations, pas celui des États²¹. Il convient ainsi de garder à l’esprit que la CSCE s’inscrit dans un contexte de dénonciation, devenue collective au sein des sociétés occidentales, du fossé qui s’est creusé entre les élites politiques et les citoyens. La révolution des mœurs, les mouvements contestataires des années 1960, le développement de nouveaux courants de gauche ont porté haut et fort cette idée d’une rupture entre le sommet et la base, et de la nécessité de repenser l’organisation de la société et de l’ordre international. L’Acte final et les principes qu’il porte sont perçus comme des éléments d’une stratégie plus globale des dirigeants politiques visant à répondre à la crise de légitimité dont souffre la vie politique occidentale, tant au niveau intérieur qu’au niveau international²² : il s’agit de développer une diplomatie davantage anthropocentrée, d’établir un lien plus fort entre souveraineté des États et droits des individus et de montrer que les relations internationales peuvent se fonder sur autre chose que la Guerre froide et la course aux armements. Cela apparaît d’autant plus nécessaire en 1975 qu’à cette crise de légitimité s’ajoute depuis peu la crise économique, qui met un terme à la période de prospérité entamée après la Seconde Guerre mondiale.

L’image est au cœur de cette stratégie de reconquête des opinions. Valéry Giscard d’Estaing et Gerald Ford en particulier comptent énormément sur la présence des photographes et des caméras de télévision pour apparaître comme des hommes en rupture avec, pour le premier, le carcan protocolaire de la République gaullienne et, pour le second, le souvenir désastreux que Richard Nixon a laissé de la présidence des États-Unis après l’affaire du Watergate. Dans ses mémoires, Giscard prend plaisir à décrire ses rencontres avec ses homologues, s’attardant notamment sur le déjeuner à l’ambassade britannique d’Helsinki, illustré à l’aide de photographies qui le situent au milieu de ses interlocuteurs²³. Surtout, alors qu’au milieu

²¹ Nicolas Badalassi, Sarah B. Snyder, « Introduction », in Nicolas Badalassi, Sarah B. Snyder (dir.), *The CSCE and the End of the Cold War*, op. cit., p. 1-14.

²² Michael Cotey Morgan, *The Final Act. The Helsinki Accords and the Transformation of the Cold War*, Princeton, Princeton University Press, 2018, p. 18-49.

²³ Valéry Giscard d’Estaing, *Le pouvoir et la vie*, Paris, Compagnie 12, 1991, p. 142-157.

des années 1970 la majorité des foyers français sont désormais équipés de la télévision, le président français n'a aucune difficulté à adopter ce média de masse comme relais de son action politique. Il comprend aussi à quel point la table est un puissant vecteur de rassemblement chez les Français puisque c'est en conjuguant le pouvoir de résonance de la télévision avec la célébration des habitudes culinaires nationales qu'il cherche à prouver qu'il a compris le message contestataire des années précédentes sur la nécessité de rapprocher le pouvoir politique des préoccupations des citoyens. Quoi de mieux que les plaisirs de la table pour célébrer ces retrouvailles : il invite les éboueurs de l'Élysée à prendre leur petit-déjeuner en sa compagnie et s'invite à dîner chez les Français, le tout dans une mise en scène minutieusement réfléchie.

Au niveau international, c'est cette même logique idéaliste de décrispation qui, quelques mois avant le sommet d'Helsinki, conduit Giscard et Ford à organiser leur sommet bilatéral de décembre 1974 à la Martinique et d'y jouer les présidents décontractés en menant certains de leurs entretiens en maillot de bain, dans une piscine, un verre de cocktail à la main, accompagnés de leurs ministres respectifs, Jean Sauvagnargues et Henry Kissinger, arborant eux aussi leur torse nu pour l'occasion, devant les photographes et les caméras.

À l'inverse, du côté des pays du pacte de Varsovie, l'État et les institutions doivent continuer à prévaloir sur les individus. De fait, les rencontres officielles demeurent empreintes de solennité, à l'image des repas auxquels Brejnev participe.

Les banquets officiels de la CSCE : l'heure de gloire de la Finlande

La troisième catégorie de repas organisés à l'occasion de la CSCE est celle des banquets officiels offerts par la présidence finlandaise. Ils sont l'occasion de spectaculaires mises en scène de la diplomatie de la détente. La presse européenne n'hésite alors pas à établir un parallèle avec le Congrès de Vienne de 1815, publiant des caricatures représentant Gerald Ford, Leonid Brejnev ou Valéry Giscard d'Estaing en habits de Metternich ou Talleyrand et assis autour d'une vaste table²⁴.

²⁴ *Le Figaro*, 30 juillet 1975.

La Finlande tire largement profit de ces événements. Aujourd'hui encore dans l'historiographie finlandaise, le sommet d'Helsinki de l'été 1975 est perçu comme l'heure de gloire de la diplomatie finlandaise du temps de la Guerre froide. Il faut dire que, depuis les années 1960, le président finlandais Urho Kekkonen (en poste de 1956 à 1982) a fait du projet de conférence paneuropéenne puis de la CSCE une affaire personnelle. La conférence doit être le symbole de la neutralité active de la Finlande et de sa capacité à se poser en passerelle entre l'Est et l'Ouest²⁵.

En effet, la Finlande occupe, depuis la fin des années 1940, une place particulière dans le panorama européen de la Guerre froide. Ayant évité de justesse la soviétisation après la Seconde Guerre mondiale, la Finlande, qui possède 1 300 km de frontière commune avec l'URSS, n'a pas d'autre choix que de mener une politique de neutralité bienveillante à l'égard de Moscou tout en prenant garde de maintenir des relations soutenues avec les Occidentaux. Sa position géographique la rend particulièrement vulnérable pendant les crises Est-Ouest. C'est ce qui explique que, dans les années 1960, elle récupère à son profit le projet soviétique de conférence paneuropéenne de sécurité : Kekkonen espère que des accords européens sur la sécurité et la coopération garantiront à terme la sécurité finlandaise vis-à-vis de l'URSS²⁶. D'ailleurs, lorsque les Occidentaux acceptent le principe de la CSCE en 1969-1970, la préservation de la sécurité de la Finlande fait partie des divers arguments qui justifient leur acceptation²⁷. Ce n'est pas pour rien que l'Ouest défend la candidature d'Helsinki comme lieu principal de la CSCE.

De fait, en 1975, Kekkonen entend faire de l'étape finale de la conférence l'apogée et le symbole de sa politique Est-Ouest. Avec les deux repas solennels offerts aux trente-cinq pays participants, la Finlande donne à voir sa culture gastronomique et son désir d'apparaître comme un pont entre les deux blocs. Helsinki doit être considérée comme la capitale de la détente et la Finlande doit prouver

²⁵ Juhana Aunesluoma, Johanna Rainio-Niemi, « Neutrality as Identity: Finland's Quest for Security in the Cold War », *Journal of Cold War Studies*, vol. 18, 2016/4, p. 51-78.

²⁶ Rapport de la Sous-direction d'Europe occidentale, 12 août 1970. AMAE, Europe 1961-1970, Finlande, 188QO/72.

²⁷ Nicolas Badalassi, « La France et la neutralité finlandaise au temps de la Guerre froide », *Nordiques*, n° 34, 2017.

qu'elle sait recevoir. Les archives françaises et américaines sont particulièrement riches en documents sur le banquet offert par Kekkonen le 30 juillet dans le palais présidentiel. On trouve ainsi nombre de commentaires – et de critiques – sur la façon dont la table est présentée, sur l'attitude des convives, sur le placement des invités, etc.²⁸

Le grand enjeu diplomatique de ce gigantesque repas est le placement à table, qui occupe les trente-cinq services du protocole durant les semaines qui précèdent le sommet. Chacun est conscient de l'importance des symboles durant ce type d'événements, d'où les nombreuses tractations et les sueurs froides du protocole finlandais, notamment en raison du mécontentement français quant à la place attribuée à Valéry Giscard d'Estaing. En effet, Giscard, heurté dans son orgueil, hésite un long moment avant de se rendre à ce dîner, estimant que la place qu'on lui a attribuée à table ne correspond pas à son rang. Le critère retenu pour le placement à table est, à partir de la droite de Kekkonen qui préside le repas, l'ordre alphabétique français des pays représentés, quelle que soit la qualité du chef de délégation, afin de ne pas léser Brejnev et Gierek qui ne sont ni chef d'État ni chef de gouvernement.

La table ayant une forme de fer à cheval, il est prévu que Kekkonen ait à sa droite successivement les représentants d'Allemagne fédérale, d'Allemagne de l'Est, d'Amérique – le terme d'« Amérique » étant préféré à celui d'« États-Unis » pour éviter que Ford ne se retrouve relégué en bout de table, à la place de l'Espagne, etc., Giscard venant le douzième et étant placé sur la partie intérieure de la branche gauche du fer à cheval, à côté du Premier ministre britannique. Cet ordre est de telle sorte que les derniers dans l'ordre alphabétique sont les plus proches du président finlandais à sa gauche, à savoir la Yougoslavie et l'URSS²⁹. En d'autres termes, les Finlandais envisagent que les représentants des deux superpuissances et ceux des deux Allemagne figurent en haut de table tandis que Giscard tournerait pratiquement le dos à son hôte. Le schéma suivant représente ainsi le placement à table originellement envisagé par la Finlande :

²⁸ Côté français, ces documents sont regroupés sous la cote 5 AG 3 885 aux Archives nationales.

²⁹ Notes du service du protocole du Quai d'Orsay, 28 et 29 juillet 1975. AN, 5 AG 3 885, CSCE.

Preuve en est que, le 31 juillet 1975, l'ensemble de la presse occidentale titre sur l'événement de la soirée : le départ précipité de Brejnev, pris de malaise et incapable de se nourrir. Ainsi, lors de ce repas, l'état de santé du secrétaire général du PCUS éclate au grand jour, entraînant les premières rumeurs sur les candidats possibles à sa succession. Dès le lendemain, lors du déjeuner à l'ambassade britannique, le départ et la santé de Brejnev constituent le premier sujet de conversation des dirigeants occidentaux³³. Un tel épisode est le reflet de l'état du pouvoir soviétique, sclérosé et incapable de mener de véritables réformes, en partie en raison de l'âge avancé des dirigeants du Kremlin. S'il en fallait une, le banquet d'Helsinki constitue alors, pour les opinions publiques, la preuve irréfutable que l'URSS est malade. Dans la presse occidentale, la photo représentant la chaise vide de Brejnev ne fait que démultiplier les sarcasmes sur la signification de la CSCE : Brejnev a eu ce qu'il voulait – la consécration du *statu quo* – donc il est parti ! Le vieux pouvoir soviétique ne cherche qu'une chose : l'immobilisme.

Et pourtant, la CSCE n'a absolument pas consacré le *statu quo* européen. Au contraire, en proclamant le principe du changement pacifique des frontières et en définissant une large batterie de mesures destinées à rapprocher les peuples des deux blocs, elle a été tout le contraire du Congrès de Vienne. L'usage pratique et symbolique qui a été fait des repas de la CSCE par chaque catégorie de pays représentés à la CSCE reflète d'une part la sociabilité diplomatique qui caractérise les années de détente Est-Ouest, d'autre part les objectifs que ces pays ont cherché à atteindre au cours d'une conférence aujourd'hui considérée comme l'un des facteurs ayant contribué au dépassement de la Guerre froide.

Ainsi, les pays du pacte de Varsovie préfèrent les repas informels bilatéraux, copieux et bien arrosés, une bonne façon selon eux de réussir à convaincre leurs interlocuteurs de la viabilité de leur point de vue. Les Occidentaux, eux, privilégient les repas simples et modestes, qui reflètent l'effort des dirigeants de l'Ouest de se rapprocher de leurs électeurs. Quant aux neutres – la Yougoslavie en 1977-1978, l'Espagne entre 1980 et 1983 puis l'Autriche entre 1986 et 1989 se prêteront au même jeu que la Finlande par la suite – ils

³³ Déjeuner quadripartite à l'ambassade du Royaume-Uni, 31 juillet 1975, Helsinki. Box 14, National Security Advisor, Memoranda of conversations, Gerald Ford Library.

usent de la symbolique offerte par le banquet multilatéral de la CSCE pour affirmer leur place sur la scène européenne et montrer qu'ils ont leur rôle à jouer dans les relations Est-Ouest.

La CSCE de 1972-1975 est la première étape d'un processus qui s'étend jusqu'en 1990 : des conférences destinées à vérifier la bonne application de l'Acte final d'Helsinki sont régulièrement organisées durant les années qui suivent. La CSCE devient ainsi un forum permanent de discussions Est-Ouest sur tous les sujets. Les rencontres qui rythment les travaux offrent autant d'occasions aux pays participants de manifester leur point de vue sur tous les thèmes de la Guerre froide. Pour les États qui les accueillent, elles sont de nouvelles occasions de mettre en scène, via l'usage de la table, leur rôle international dans une Europe qui cherche à exister par elle-même.

Petite géographie décomplexée du *Fast-Food*

GILLES FUMEY

SORBONNE UNIVERSITÉ, SIRICE

Résumé

La mauvaise réputation du *fast-food* (forcément américain) en France peut être questionnée dans la longue histoire des nourritures nomades. La bataille géopolitique à laquelle se livrent l'Europe et les États-Unis ne se fait pas toujours au détriment du Vieux Continent. Les enjeux environnementaux et sanitaires posent des questions très complexes qu'aucun modèle ne pourra résoudre seul. C'est pourquoi il faut dépassionner le débat.

Mots-clefs : *Fast-Food* – Snacking – Géopolitique.

Abstract

The bad reputation of fast-food (necessarily American) in France can be questioned in the long history of nomadic foods. The geopolitical battle between Europe and the United States is not always to the detriment of the Old Continent. Environmental and health issues raise very complex questions that no model will be able to resolve alone. This is why we must dispassionate the debate.

Keywords: *Fast-Food* – Snacking – Geopolitics.

Le *fast-food* fait partie de nos modes de vie. Certains voient en lui une pratique alimentaire qui, importée des États Unis à la faveur de la Seconde Guerre mondiale et envahissante depuis les années 1970, a supplanté nos repas traditionnels avec leurs bons produits du terroir. Or c'est une idée préconçue que de croire que les Européens ont toujours pris leur temps à table, que tout ce qui avait trait à la nourriture avant l'américanisation était « slow ». C'est omettre que, depuis la nuit des temps, tous les peuples ont eu des pratiques alimentaires qui alternaient une alimentation rapide et individuelle avec des repas collectifs et des banquets plus espacés. L'Europe n'a pas le monopole du « bien manger » qui se fait à table, avec un cérémoniel plus ou moins sophistiqué selon les occasions. Comme toutes les autres régions du monde, elle a bâti un système alimentaire alternant nourritures rapides (*fast*) et nourritures lentes (*slow*). Sans remonter jusqu'aux cueillettes pratiquées par les peuplades nomades de la préhistoire, il suffit de consulter l'histoire gréco-romaine, puis gauloise, et les échanges culturels qui se firent au cours des siècles avec le monde anglo-saxon et colonial, donc intercontinental.

Puisque le *fast-food* a une mauvaise presse, prenons à rebours cette image et voyons comme une occasion de prendre les choses autrement. Derrière l'anglicisme de *fast-food*, il y a ce qui tient lieu de nourritures rapides dans l'histoire, tant proches que lointaines, de nos pratiques alimentaires. Sans oublier les enjeux de pouvoir sous-jacents.

Nourritures nomades dans le temps long

Aussi loin que l'on puisse remonter aux façons de manger des humains, la diversité s'impose¹ et tient au moins à deux facteurs contradictoires : la mobilité, journalière ou au long cours, d'un côté, et de l'autre une tendance à l'enracinement, à des formes d'habitat fixes qui entraînent des pratiques alimentaires appuyées sur des modes d'approvisionnement majoritairement locaux. En 2024, chez les peuples autochtones des forêts tropicales de l'Asie, de l'Afrique² et de l'Amérique latine, comme en de nombreux lieux reculés des campagnes de pays en développement, les efforts pour fabriquer un repas collectif, en général pour la famille, sont tels qu'il n'a souvent lieu qu'une fois par jour, après qu'on a trouvé de l'eau, du bois et des aliments à cuire. Le reste du temps, la cueillette d'un fruit, facile en forêt tropicale, le grignotage de résidus de repas, et bien d'autres solutions pourvoient à la faim quand elle survient. Dans nos pays riches, les espaces confinés des immeubles de bureaux aménagent en général un coin cuisine avec machine à café, frigo, distributeur alimentaire, où les employés trouvent de quoi se sustenter à tout moment quand ils n'ont pas avec eux, tout simplement, un sac contenant des snacks ou des plats à emporter.

Les modes de vie imposés par la taille croissante des métropoles ont apporté leur lot de pratiques nouvelles. En dissociant les lieux de résidence et de travail, les populations ont repris les antiques pratiques romaines ou chinoises de se sustenter au marchand ambulant qui vend des fruits faciles à conserver (marrons, bananes, pommes...), de la viande séchée et des fromages, des boissons à la tasse ou au verre. Au Moyen Âge, les métiers s'étaient organisés pour installer des échoppes dans les rues passantes, les places, les ponts et les portes, les ports. Au temps des États-nation souvent livrés à la guerre ou faibles devant les

¹ Sophie A. de Beaune, Antoine Balzeau, *Notre Préhistoire*, Paris, Belin Sciences, 2016.

² Gilles Fumey (dir.), *Du terroir au garde-manger planétaire*, 138^e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Rennes, 2013.

calamités naturelles, il fallait beaucoup de ressources pour échapper à l'angoisse de ne pas manger, tant l'insécurité, les famines, les périodes de soudure entre les récoltes imposaient des ruptures plus ou moins bien supportées. Au XIX^e siècle, en Europe, tout change avec l'appertisation, le chemin de fer, la raréfaction des disettes, une mortalité moindre, un accroissement des pratiques collectives de repas. L'amélioration et la diversification vont venir d'un acteur nouveau : l'industrie qui saisit vite les avantages offerts par les nouveaux contenants comme le verre (idéal pour le vin et la bière), par la chaîne du froid, par la pasteurisation.

Géographie ou géopolitique ?

Les pays du nord de l'Europe, encore pauvres, envoyant des millions de migrants dans les deux Amériques, vont diffuser leur modèle économique et leur système alimentaire dans lesquels la nourriture acquiert un nouveau statut : celui de marchandise. Tandis que l'Europe latine, qui a scénarisé ses repas suivant le culte catholique (la Cène) et le théâtre gastronomique instauré par les monarques absolus, différencie et protège ses produits des concurrences en les personnalisant avec leur terroir cartographié par le nouvel outil scientifique de la fin du XIX^e siècle, la carte géologique. Incontestablement, l'imaginaire des nourritures est très différencié en Europe par le capitalisme qui s'est emparé de ces secteurs. Avec des résultats très contradictoires.

Né dans les villes d'Italie du centre, le capitalisme financier et marchand de Toscane, de Lombardie et d'Émilie-Romagne dont Parme est la capitale, a mis la main sur des productions animales aux processus de conservation remarquables (fermentation, séchage des fromages et charcuteries). C'est une exception qui infirme la règle d'une gastronomie fortement culturelle. Car les multinationales d'aujourd'hui ont mis la main sur les commodités (céréales, sucre, corps gras) qui mettent à disposition ou organisent des filières de production et de distribution de masse pour des populations de plus en plus urbanisées, mais nomades en ce qui concerne le travail et les loisirs. Rien qu'en France, pays qui s'enorgueillit de classer son patrimoine gastronomique, on a englouti, en 2022, 50 millions de sushis, 70 millions de galettes et de crêpes, 90 millions de tacos, 410 millions de kebabs, 800 millions de salades et pokés, 2 800 millions de sandwiches venus des boulangeries, 1 milliard de

pizzas et plus encore de *burgers*. Sans oublier tout ce qui est proposé par les établissements familiaux tenus par des Asiatiques, des Latino-Américains et – cela commence – des Africains.

Ces ordres de grandeur peuvent être appliqués, avec des variantes, aux pays latins voisins, marqués par le tourisme de masse qui importe des manières de manger plus en phase avec les sociétés actuelles que les milieux paysans et bourgeois qui avaient conçu les modèles gastronomiques au XIX^e siècle. À cette époque, les enjeux de pouvoir étaient encore d'échelle nationale : chaque région, si ce n'est chaque ville, construisait une identité alimentaire et culinaire par la patrimonialisation de pratiques de conservation et de consommation de produits locaux. L'Italie, par exemple, s'attache à une géopolitique des pâtes, mais toute l'Europe se pique de définir des spécialités par la géographie : les villes allemandes pour les charcuteries, les Belges et les Tchèques pour les bières, les Hollandais pour les fromages, les Français pour les vins (et plus tard, les fromages), les Hongrois pour les condiments (paprika), etc. : un nationalisme alimentaire qui a contribué à renforcer les relations aux territoires au moment où ils étaient traversés par des nouveaux modes de transport rapides et, par conséquent des migrations possiblement dénaturantes³.

Le cas du sandwich

Ce *fast-food*, qu'on appelle aussi du *snacking* (anglicisme reposant sur le terme allemand « knack » évoquant un bruit sec lorsque l'on mange), s'apparente en français à la pratique du grignotage, jugée contre-indiquée pour une bonne santé physique. Il suscite maintes discussions et controverses dont on peut avoir une idée par l'anecdote suivante :

De la première rencontre entre les présidents François Hollande et Barak Obama le 18 mai 2012, a filtré une conversation sur la qualité des *cheeseburgers* et leur assemblage avec les *french fries*. Blague à part, cette saynète en dit long sur la manière dont les peuples se pensent les uns par rapport aux autres. Les Français ont longtemps cru que le sandwich, en dépit de sa consonance britannique, était une invention de chez eux avec la baguette qui fournit le pain. Icône des bistrots avec

³ Le *fast-food* américain inspire de nombreuses chaînes dans le monde hors Europe. Pour en citer quelques-unes, on peut nommer Al Baik (Arabie Saoudite) et Mo'men (pays arabes voisins), BBQ Chiken (Corée du Sud), Bembos (Pérou, Inde), Habib's (Brésil), MOS Burger (Japon et voisins), Yoshinoya (Japon), Jollibee (Philippines).

le jambon, le beurre, le fromage, les rillettes, le saucisson et le ballon de rouge, le sandwich était pensé depuis les Trente Glorieuses comme l'arme idéale des Gaulois luttant contre l'invasion des *burgers* américains. D'autant que les États-Unis sont arrivés dans la bataille du *fast-food* urbain assez tard, un bon siècle après les Auvergnats et vingt-cinq ans après le débarquement en Normandie. Dans les années 1970, la magie était tombée, le Vietnam plombait sérieusement l'image des libérateurs d'Omaha Beach.

Quelle était l'arme du *french fast-food* exactement ? Un sandwich qui a l'incomparable avantage sur le *burger* de pouvoir être mangé dans la rue, debout ou assis, en flânant sous les arbres ou en léchant les vitrines, dans les trains et les avions, au bureau et dans le métro. Le *burger* est, lui, cantonné aux établissements où, à défaut d'être assis, on peut le manger debout sur une table haute. Dans tous les cas, il y faut les deux mains. Le sandwich est incomparablement plus mobile que le *burger*, moins regardant sur les horaires, la cuisson, les sauces. Il est autrement plus accueillant avec sa tranche de fromage jaune, sa rondelle de saucisson rouge, son argument nature en forme de feuille de salade. Il ne compte pas ses ancêtres depuis la nuit des temps : dès l'époque des Hittites, dit-on. Quant aux Huns et à tous les barbares qui s'abattirent sur l'Europe romaine, ils mangeaient sur place la viande de leurs chevaux. C'est l'Angleterre, si dominante au XVIII^e siècle, qui parvient à imposer des normes internationales.

On est étonné qu'après avoir mondialisé la *pizza* et le *burger*, les firmes américaines n'aient pas mis la main sur le sandwich. Il y a bien le très huppé *Club*, surprenante figure triangulaire farcie de dinde, chose molle sous blister attendant sagement son sort dans des rayons réfrigérés, gardé par des bataillons de sodas. Mais le *panini*, le *dagobert*, le *hot-dog*, le *pan-bagnat*, la *pita*, le *tramezzino*, le *wrap*, le *capucin*, tous ont, peu ou prou, échappé aux stratégies industrielles de la nourriture en chaîne. Comment n'a-t-on pas attaqué cette armée de résistants aux *burgers* américains, sinon en commençant par le plus illustre d'entre eux : le sandwich ?

L'offensive a eu lieu en deux temps. Le blanc charolais de nos bocages a été adopté par le *burger*, soudain affamé de terroir et mangeant sur son passage du saint-nectaire et de la fourme d'Ambert, belles références de nos agapes auvergnates que lui contestèrent les filières de production. Acclimaté dans un pain industriel fait avec de « farine

à l'ancienne brune », notre bœuf national haché menu cohabite avec deux tranches d'emmental, de la batavia et une sauce moutarde. Le tout a été vendu par les marketeurs comme de la « culture alimentaire française », comme une « nouvelle marque d'intégration ». On aurait dit plutôt une marque d'affection condescendante à l'égard d'une France paysanne qui peine à s'adapter à la France des bureaux.

Maintenant que tout est en ordre, que le pain de la baguette est croustillant, que notre sandwich peut être servi, chaud et à la place dans les restaurants en chaîne, il entame une carrière en or. Tout aliment peut trouver sa place dans le sandwich : surimi au parfum de saumon fumé, hareng de la Baltique ou crevette de Madagascar, rillettes maigres de canard, jambons de la Méditerranée, acras, tous enrobés de sauces, salades, cinq légumes et trois produits laitiers par jour, halal ou kasher, bien sûr, surfant sur l'actualité des manières de vivre. Mieux, le dernier maillon de la chaîne de fabrication du sandwich, le coup de main de l'artisan qui personnalise et individualise le sandwich, est enfin assuré. Mais le service ne s'industrialise pas. Combien de promesses n'ont pas été tenues dans ces métiers de contact avec la clientèle ?

Tout était en place pour que le sandwich, mieux adapté à notre diversité alimentaire en Europe, puisse gagner la bataille du *burger*. Mais cela n'a pas été le cas. On ne mange pas que des calories, ni un produit nutritionnel équilibré, ni une bonne affaire, ni même un produit pratique et diversifié, goûteux, plein de mémoire et de culture. En Europe, dans les villes, on mange pressé par des rythmes sociaux qui changent⁴, par la publicité et le marketing qui absorbe, dans les multinationales états-uniennes, jusqu'à 10 à 15 % du chiffre d'affaires.

Hybridations

À lire l'histoire de cet en-cas du comte Sandwich (1718-1792), on serait tenté de penser que la modernité alimentaire ne serait qu'une « manipulation des goûts et des désirs » comme l'imagine l'École de Francfort. Pour ces chercheurs, les « menaces ne viennent que d'en haut ». Mais Stephan Mennell préfère s'inspirer d'Adorno et de ses thématiques sur la culture de masse lorsqu'il met en valeur deux mécanismes : le fétichisme et la régression de l'écoute. Le fétichisme

⁴ Maurice Aymard, et alii, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, MSH/INRAE, 1994.

réduisant l'écoute musicale à un panthéon de « *best-sellers* », aujourd'hui les *best of*, tendrait à standardiser un nombre limité de plats (songeons que la cuisine classique de Carême et d'Escoffier comptait 7 000 plats). Pourquoi s'étonner que dans les restaurants d'entreprise jusqu'aux *fast-food*, on nous propose souvent des *best of*? Quant à la régression, pour Adorno, elle signifierait que les mangeurs aiment s'arrêter à un « stade infantile ». Une infantilisation qui expliquerait la raréfaction des aliments traditionnellement masculins comme les charcuteries et les abats et le succès d'aliments plus ou moins gadgétisés, quelques produits fétiches, régression dans les manières de table...

Mais pour Mennell, cela ne suffit pas. Si certains contrastes s'estompent, « la variété s'accroît ». Ce que Claude Fischler voit comme un métissage, une double tendance : intégration produisant une « mosaïque » et désintégration que Jean-Pierre Poulain et Jean-Pierre Corbeau ont repérée dans la disparition de certains particularismes, l'émergence de nouvelles formes et la diffusion à une échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires. Métissages, hybridations sont des concepts qui ont été appliqués à l'alimentation durant la grande phase de mondialisation du début des années 2000. Ils tirent de l'anthropologie⁵ des idées qui semblent être au fondement même de ces processus de fabrication d'une alimentation, qu'on appelle, un peu par paresse, « mondialisé ».

Anthropologie

Cette histoire rappelle que nous ne sommes jamais seuls lorsque nous mangeons. Même si, pourtant, nous pensons exercer notre pleine liberté. Elle procède de deux attitudes que les anthropologues nomment la néophilie, qui nous pousse à désirer ce qu'on nous a présenté comme vertueux sur le plan symbolique et sanitaire. Et sans doute parce que nous ne pouvons pas toujours manger la même chose. Avec son revers, la néophobie, une aptitude archaïque, venue sans doute de la biologie qui vise à nous protéger de nourritures potentiellement toxiques. Ce va-et-vient entre l'une et l'autre explique pourquoi les humains peuvent manger des aliments qui ont le goût de la transgression, parce que trop gras, trop sucrés, trop salés, mais si

⁵ Claude Fischler, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1992.

appétissants, tout en revendiquant avoir des comportements responsables.

Ainsi, le *fast-food* – qui, plus est, américain – a-t-il, pour les classes d'âges comme les enfants et les adolescents ciblés par la publicité⁶, des vertus de transgression qui leur donnent le sentiment d'être libres. Cet exercice individuel de la prise alimentaire se fait dans des systèmes familiaux peu coercitifs, dans des sociétés où la cuisine domestique n'a pas été valorisée, ni transmise, et où la distribution de masse a progressivement remplacé les marchés de produits frais et les commerces de proximité.

Il est en phase avec l'injonction de la vitesse et son corollaire, l'efficacité, la praticité, favorisant des préparations parfois très anciennes comme le pain, les fromages, les charcuteries et produits salés, les gâteaux, les vins et les bières. Les panses et boyaux de bœuf, porcs, chèvres, moutons étaient utilisés depuis l'Antiquité comme récipients transportés à dos de chameaux et de chevaux. Aujourd'hui, les nourritures sont apprêtées par l'industrie dans une trilogie magique nutrition-santé-environnement, consommables partout, y compris debout. Le plaisir est autant de manger « quand-je-veux-où-je-veux » que de manger salé, sucré ou épicé. Mais, nouveauté des temps du changement climatique, le plaisir peut être donné si l'aliment fait du bien à la planète, s'il ne porte pas au gaspillage, s'il n'est pas suremballé, s'il valorise le bien-être animal, s'il ne transmet pas aux générations futures des perturbateurs endocriniens.

De fait, aux prises avec des injonctions multiples, les mangeurs doivent se positionner avec des questions non seulement économiques (les prix en adéquation avec les budgets) mais plus globalement, avec des récoltes qui baissent d'environ un tiers et une population mondiale croissante, le tout faisant grimper les prix de 30 % en une génération. Plusieurs solutions se dessinent. Une plus facile – et plus morale – : la lutte contre le gaspillage et une autre, à un horizon assez proche, la fabrication d'une alimentation déconnectée de la nature.

D'abord, le gaspillage⁷. Les volumes de la perte de nourriture sont tels qu'on peut espérer en récupérer une bonne moitié. Des dizaines

⁶ Une offensive États-Unis/Chine explicitée in Jung Jing (dir.), *Feeding China's Little Emperors*, Stanford (CA), Stanford University Press, 2000.

⁷ Madeleine Ferrières a montré que les peurs alimentaires existaient avant l'abondance industrielle, et que le gaspillage revêtait des formes culturelles qu'on

de start-up ont leurs applications de récupération des invendus en fin de journée. De grandes entreprises comme le géant Sodexo ont missionné Stop Hunger et ses partenaires pour orienter leurs campagnes de communication avec des « femmes inspirantes » engagées pour leurs communautés, en leur offre une autonomie par l'éducation et le travail. Plus de 7,3 millions de repas ont été servis par Stop Hunger en 2020. La moitié des progrès contre la faim dans les vingt dernières années, selon les Nations unies, est apportée par les femmes. 1 200 partenaires, ONG, associations et firmes de l'agroalimentaire ayant pignon sur rue y sont déjà engagés. Si nos nourritures sont morales, le *snacking* peut l'être.

Une autre solution est d'achever le néolithique durant lequel est née l'agriculture. Place à la *food tech* qui horripile les politiques, les éleveurs, le business de la viande, mais qui s'impose par les consommateurs sensibles au bien-être animal. Les promesses sont alléchantes : selon le Good Food Institute, une seule vache peut fournir les cellules souches à l'origine de 175 millions de burgers, tout en restant vivante ! Des entreprises européennes, telles le Français Gourmey, planchent sur le foie gras de canard cultivé « sans élevage ni abattage ». Ou telle autre néerlandaise sur le caviar cellulaire, voire les Californiens de Just Eat sur le bœuf de Kobé, les Israéliens sur le faux-filet, d'autres encore sur le lapin, le mouton... Elliot Swartz de Good Food Institute est formel : « Il n'y a quasiment pas de limite ». Poissons, œufs, sous-produits carnés comme les ailerons de requin, filets de poulet, abats de porcs... tout peut être produit dans des bioréacteurs qui ressemblent à des cuves de fermentation de brasseries.

Culturellement, certains pays l'envisagent plus vite que d'autres : Israël, les Pays-Bas, les États-Unis, le Danemark ont des sociétés préparées à l'idée que l'élevage industriel doit être revu. Les religions ne semblent pas rétives : l'Islam et le judaïsme tiennent juste à des certifications halal ou kasher et ils voient la viande de culture comme une solution pour le bien-être animal. Plus surprenantes, les hésitations des véganes reprochant à l'industrie d'entretenir le mythe de la viande. Cet effet « beurk » peut ralentir le développement de la production de steaks en vente chez Aleph Farms depuis 2022 où l'on

retrouve dans les banquets de l'Ancien Monde comme de la Chine. *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Le Seuil, 2002.

espère parvenir à des niveaux de prix concurrentiels avec la boucherie actuelle.

Nicolas Treich de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) prévoit qu'un tiers du marché des produits carnés sera préempté par les viandes de culture dans les vingt ans qui viennent. Brevets, publications scientifiques, tout milite pour une révolution anthropologique fondamentale : pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, les humains auront accès à des nourritures sans lien avec la terre.

En attendant, quelle gigantesque bataille culturelle et financière ! Le *fast-food* américain ou autre a une longueur d'avance. Parce qu'il s'est largement déconnecté de la nature. Parce qu'il doit son existence à l'hyperurbanisation et ses consommateurs souvent compulsifs. Parce qu'il répond aux fringales, aux caprices, aux modes. Parce qu'il est superflu, décalé, provoquant. C'est ainsi que les ados l'aiment : en rupture avec les nourritures ronronnantes des parents, les conventions sociales, les diktats nutritionnels. C'est ainsi que le *snacking* et le *fast-food* s'instillent dans les sociétés urbaines. Là où la déconnexion d'avec la nature est à son acmé avec la grande distribution et, maintenant, la livraison à domicile.

Va-t-on regretter les vacances au soleil où passer, grignoter, zapper sur les places aux platanes, cernées de boulangeries et autres snacks, de distributeurs de boissons et de glace, de food-trucks guettant les milliers de festivaliers ou de marathoniens transformant la moindre marche d'escalier ou le tout petit bout d'ombre en havre de paix ? Ferait-on une croix, l'hiver, sur les marchés de Noël en Alsace où la froidure est vaincue par le vin chaud à la cannelle, l'offre surabondante de gaufres, de frites, de crêpes, de *hot-dogs*, de bières, le temps que nous visitons les chalets ? Et dans le reste de l'Europe ou ses épigones américain et australien, rechignerons-nous devant ces *bagels* à New York, ces *pizzas* à Chicago, ces *burgers* partout, ces brownies, macarons, ces donuts qui partent à l'assaut de la France en 2024, peut-être dépassés un jour futur, comme le ketchup l'est par la salsa, une sauce épicée mexicaine ?

Voyons le *fast-food* comme constitutif d'une certaine modernité, de ses rythmes imposés, son anonymat, faisant éclater les carcans de son instabilité. Car le choix de manger où nous voulons quand nous voulons laisse penser qu'il y a toujours une place pour des propositions

inattendues : qui aurait imaginé, il y a cinquante ans en Europe, les bars à soupe, les saladeries, les *sushis bars*, les boulangeries si richement achalandées ?

Au temps de Platon, le banquet où l'on partait refaire le monde après la ripaille en communiant à de beaux cratères de vin érotisés par l'art n'est pas si loin. Quelles que soient les formes que nous mettons, le chemin le plus court depuis le monde jusqu'à nous, c'est encore de manger

TRAVAUX SOUTENUS

MASTERS

Concours et Commission européenne : Promotion d'une nouvelle organisation pour le vieux continent, 1966-1991

CLÉMENT MICAT

SORBONNE UNIVERSITÉ, SIRICE

Le 9 août 1985, vers 13 heures à Kiel en RFA, Jacques Delors, alors président de la Commission européenne (CE), donne le coup d'envoi de la compétition « L'Europe à la voile », premier concours à rayonnement européen entièrement organisé par la Commission. Cette course de bateaux reliant les différents ports d'Europe marque un tournant dans l'intérêt de la CE pour le sport et sa mise en compétition. Le but recherché est alors de rapprocher les peuples européens dans le cadre de la construction européenne¹ et de faire connaître l'institution. La CE est l'institution centrale de la Communauté économique européenne (CEE), créée en 1958, et formant essentiellement un marché organisé assez peu connu des populations européennes. À la suite de longs débats, la CE ouvre enfin une série d'investissements financiers, humains et politiques dans les compétitions.

Cet article a pour but d'éclairer les motivations de la Communauté économique européenne concernant les compétitions sportives et culturelles ainsi que l'utilisation qu'en fait l'institution pour promouvoir sa vision de Communauté et d'identité européennes.

Concernant les concours en Europe, peu d'ouvrages couvrent ce champ historiographique, seul le Concours Eurovision² ayant fait l'objet de recherches. Il faut néanmoins noter qu'il s'agit d'un concours européen qui n'a aucun lien avec la CE avant la fin des années 1980. Des travaux portant sur des sujets plus généraux, comme celui d'Oriane Calligaro³, permettent de comprendre le lien qui existe

¹ Cet article est issu de mon mémoire de Master 2 dirigé par Laurent Warlouzet à Sorbonne Université et soutenu le 19 juin 2024.

² Dean Vuletic, *Postwar Europe and the Eurovision Song Contest*, London, Bloomsbury Publishing, 2018.

³ Oriane Calligaro, *Negotiating Europe, EU Promotion of Europeaness since the 1950s*, New York, Palgrave Macmillan, 2013.

entre les pays européens et l'idée d'une culture puisée dans leur histoire commune.

Dans un contexte de construction européenne communautaire, comment la Commission européenne alors méconnue utilise-t-elle les concours sportifs et culturels pour faire naître un sentiment d'appartenance aux populations européennes ?

Les concours constituent un objet politique nécessitant des investissements. Les concours sportifs endossent alors une fonction politique, les concours non sportifs une fonction davantage culturelle mettant en valeur l'histoire de la CEE.

Les Archives historiques de l'Union européenne (AHUE), situées à Florence, permettent de mettre en lumière l'organisation, le cheminement ainsi que les débats autour de ces concours. C'est le cas notamment du fonds Jacques Delors, président de la Commission européenne de 1985 à 1995, composé de discours, rapports et coupures de presse, traitant principalement des échanges entre acteurs de l'organisation des compétitions.

L'investissement dans les concours : des motivations politiques

Les concours, surtout sportifs, ont toujours favorisé la montée d'un sentiment d'appartenance à une nation ou à une communauté : c'était le cas notamment dans les régimes dictatoriaux des années 1930 en Europe⁴.

Les archives consultées⁵ montrent que le sport et les compétitions apparaissent aux yeux de la CE comme « bienfaiteurs de l'intégration européenne » car les rencontres sportives supposent avant tout des contacts entre citoyens des différents pays membres. De plus, le sport, par sa fonction récréative, permet de sensibiliser les populations aux activités de la CEE davantage que les manifestations plus élitistes comme l'organisation de séminaires⁶. La mise en valeur des compétitions sportives correspond alors à une promotion de la Communauté européenne souvent encore méconnue.

⁴ André Gounot, *Les politiques au stade. Étude comparée des manifestations sportives du XIX^e et XX^e siècle*, Rennes, PUR, 2015, p. 39.

⁵ « Sport et Marché commun », note du ministère de l'Éducation nationale belge à Monsieur Ronan, 1976, AHUE, BAC-0101-1999-0053.

⁶ Note de Franz Froschmaier, 1984, AHUE, BAC-0101-1999-503.

Néanmoins malgré les différentes mentions dans les sources, de l'intérêt que représentent les compétitions dès le début des années 1970, peu d'actions sont vraiment mises en œuvre. La Commission fait alors clairement preuve de timidité et a peur d'investir à perte sans retombées idéologiques auprès de la population.

La Commission européenne organise ou coorganise très peu de concours avant 1985 : sur les vingt-cinq années étudiées, seuls 15 % des concours ont lieu durant les deux premières décennies. À partir de 1985 et de « L'Europe à la voile » proposée par Jacques Delors, les concours émanant de la CE se massifient (plus de soixante-dix concours sont organisés par la suite jusqu'en 1992, contre une dizaine avant 1985) et sont de plus en plus financés par la CE.

Concours sportifs et Europe communautaire en cours de construction

Les concours sportifs permettent de mettre en avant, *via* des actions symboliques ponctuelles, les actions menées sur le long terme par les institutions européennes comme la course nautique à travers l'Europe, l'« Europe à la voile ». En 1987, Jacques Delors donne, le jour du départ de la deuxième édition de la compétition, une interview à trois médias⁷ durant laquelle il paraît incarner une figure de président de l'Europe. Une question sur sa fonction au sein de la Commission lui est même posée, à laquelle il répond qu'il se voit en « pilote au grand avion du marché commun ». Durant cette interview, le concours de l'« Europe à la voile » est totalement effacé, Delors, ancien ministre français de l'Économie et des Finances (1981-1984) devenu Président de la Commission européenne en 1985, devient alors pour les médias l'homme fort de la construction européenne. Déjà en 1985, lors de la première édition, un « problème douanier fait aux frontières⁸ » et résolu par le président permet d'ériger le concours en outil politique afin de promouvoir la CEE. Delors avait permis le franchissement des frontières d'un mâât qui a pu rejoindre le Danemark, depuis La Trinité-sur-Mer en un temps record. Cette action permet largement non seulement de préparer l'Europe au futur marché unique mais aussi à Jacques Delors de promouvoir sa propre politique lors d'une compétition qui semble détachée de tout enjeu

⁷ Forum RMC/FR3, 1987, AHUE, JD-0061.

⁸ Rapport et analyse du 1^{er} événement sportif de l'Europe des citoyens, 1985, p. 36, BAC-0101-1999-0655.

idéologique. En ce sens, le concours permet d'annoncer les politiques prévues par les institutions européennes.

Affirmation d'une Europe communautaire avec les concours non sportifs

Les concours sportifs ont une fonction davantage politique là où les concours non sportifs ont une fonction plutôt tournée vers la culture et l'histoire de l'Europe. Les concours ne relevant pas du sport mettent alors en avant l'histoire européenne.

En 1987 le célèbre concours de chant Eurovision est cofinancé par la CE. Avant même que la Commission européenne propose de financer le concours, cette dernière avait expressément demandé à la radiotélévision belge francophone (RTBF) d'organiser la grande soirée de l'Eurovision le 9 mai, jour de l'Europe, date anniversaire de la Déclaration de Robert Schuman de mai 1950 proposant la création d'une communauté européenne. À la suite d'un contrat établi entre la CEE et la RTBF⁹, cette dernière produit un clip pour promouvoir la CEE en faisant figurer des drapeaux communautaires de 1983 en échange d'un financement. L'année suivante, c'est la panthéonisation de Jean Monnet, considéré comme un des pères de l'Europe, qui devient prétexte à l'organisation de rencontres partout en Europe.

La question scolaire et plus largement celle de la jeunesse constituent également un intérêt particulier. La jeunesse représente deux enjeux : ce sont des futurs citoyens européens ; de plus ils forment un public réputé malléable et donc plus facile à rallier à la cause communautaire et peut-être plus prompt à accepter facilement la nouveauté. En 1991 le concours « 40 questions à 1 000 écoles » prend la forme d'un quiz soumis à mille écoles sélectionnées à travers l'Europe. L'intérêt que présente ce concours tient dans la cérémonie prévue à Bruxelles pour la remise des prix. L'hymne européen est entonné à deux reprises, avec le public debout, tandis que durant le discours, Jean Monnet, dont l'effigie figure sur les médailles, est qualifié de « père spirituel¹⁰ » de l'Europe. En promouvant les symboles européens communautaires, une véritable conscience européenne est créée¹¹ par la CE : ces concours non sportifs ont donc

⁹ Convention entre la RTBF et la CEE, 1987, AHUE, CEUE_PICP-203.

¹⁰ Brouillon du discours de Jean Dondelinger, 1991, AHUE, BAC-0101-1999-0577.

¹¹ Antoine Marès, *La culture et l'Europe, du rêve européen aux réalités*, Paris, Institut d'études slaves, 2005, p. 12.

bien un but culturel qui permet d'affirmer la place de la CE parmi les États-membres.

La CE a mis beaucoup de temps à s'investir dans les concours, qui ont permis pourtant d'asseoir la légitimité d'une institution méconnue du grand public européen au cours des années 1980. Au tournant de cette décennie, les concours et compétitions deviennent alors de véritables outils mettant en valeur l'histoire récente du continent et les politiques menées à la Commission.

Néanmoins, un facteur reste encore à évaluer et demeure difficilement mesurable : l'impact réel des concours sur les populations européennes. De plus l'un des risques majeurs dans chaque organisation internationale est de voir un État s'imposer de façon plus ou moins hégémonique, comme lors de la course de « l'Europe à la voile » dominée par les Français, qui excellent dans ce sport. Face à ces incertitudes, la Commission européenne soutiendra moins systématiquement ce type de concours au tournant des années 1990.

Un simulacre de justice ? La section spéciale de la cour d'appel de Paris (1941- 1944) : acteurs et fonctionnement d'un tribunal d'exception

ANTOINE CROVELLA

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Mise en place au sein de la cour d'appel de Paris à la fin du mois d'août 1941 – à la suite de l'entrée en résistance officielle des groupes communistes, notamment symbolisée par l'exécution de l'aspirant de marine allemand Alfons Moser le 21 août 1941 – la section spéciale parisienne – cour d'exception fondée par les autorités françaises pour poursuivre les militants communistes et anarchistes – a fonctionné sans discontinuer jusqu'en août 1944.

Pourtant, l'histoire de cette dernière s'est souvent limitée, à la suite du film de Costa-Gavras *Section spéciale*¹, à la seule mention de la première audience lors de laquelle trois inculpés furent condamnés à mort². Cette vision, centrée sur la première audience, adoptée par l'historiographie depuis une cinquantaine d'années, laisse à penser que la section spéciale de la cour d'appel de Paris n'a été, lors de toute la période de son fonctionnement, qu'une cour sanglante au service de l'occupant. L'ouverture à la consultation publique, en 2015, des archives françaises se rapportant au fonctionnement de ce tribunal permet aujourd'hui de rendre compte de l'intensité répressive de cette juridiction d'exception durant toute la durée de son fonctionnement et de sortir d'une vision simpliste du fonctionnement de ce tribunal. Le travail de recherche mené s'est ainsi attaché à étudier l'ensemble du fonctionnement de cette juridiction sur toute sa période d'activité, cherchant à savoir si le caractère répressif des débuts s'était confirmé dans la durée³.

¹ COSTA-GAVRAS, *Section Spéciale*, 1975. Film réalisé à partir du livre d'Hervé Villeré, *L'affaire de la Section spéciale*, Paris, Fayard, 1973, écrit à partir d'archives allemandes.

² L'audience du 27 août 1941 où Abraham Trzebrucki, André Bréchet et Émile Bastard furent condamnés à mort et exécutés le lendemain à la prison de la Santé.

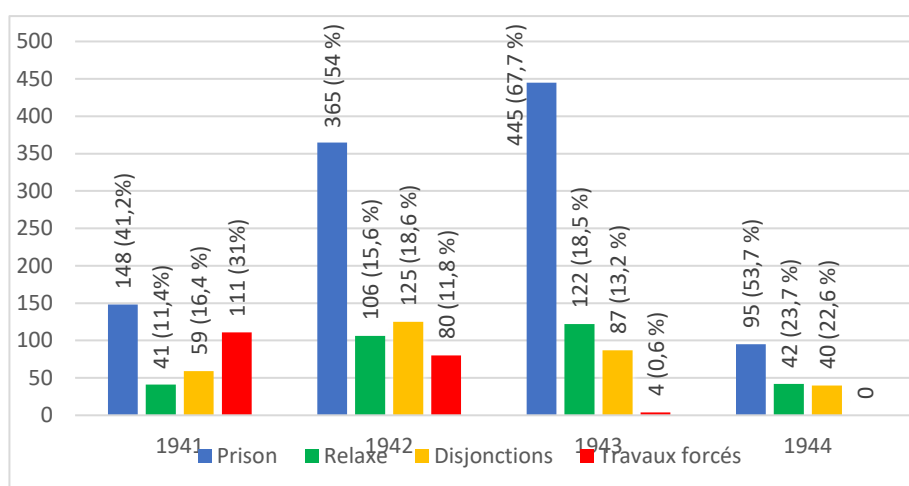
³ Ce compte rendu est issu du mémoire de Master 2 « Un simulacre de justice ? La section spéciale de la Cour d'appel de Paris (1941-1944) : acteurs et fonctionnement

Quel jugement sur la période ?

Les archives de la section spéciale de la cour d'appel de Paris sont principalement constituées des dossiers de procédure qu'eurent en main les magistrats au moment du jugement⁴. Ces dossiers regroupent l'ensemble des pièces de procédure mobilisées lors du jugement et concernent, sur toute la période, 2 023 individus poursuivis (dont 1 541 furent effectivement jugés). Les jugements sont le fait de 30 magistrats (du siège comme du parquet). Grâce à l'alimentation d'une base de données, une double étude prosopographique de ces deux groupes a pu être réalisée. Au-delà, une étude – tant quantitative (nombre de condamnations et répartition temporelle de celles-ci) que qualitative (nature des condamnations et durée de celles-ci) – des jugements rendus par la cour permet de conclure à la réduction progressive de l'intensité répressive exercée par la juridiction, et ce, au fur et à mesure de l'avancée temporelle de la guerre. Ainsi, les condamnations à la peine de mort, qui interviennent lors de la première audience, ne sont plus prononcées ; les peines de travaux forcés disparaissent quasiment après 1942 quand les peines de prison, les relaxes ou les disjonctions prennent une place de plus en plus importante (*graphique 1*). Qui plus est, la durée des peines prononcées est de plus en plus réduite. Si d'août 1941 à septembre 1942, la durée moyenne des peines d'emprisonnement est de trois ans et demi, cette moyenne tombe à moins de deux ans après septembre 1942. Enfin, plus aucune condamnation à perpétuité n'est prononcée après cette date.

d'un tribunal d'exception », soutenu le 18 juin 2024, sous la direction d'Alya AGLAN, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

⁴ Archives nationales (AN), Z/4/1/A à Z/4/177.



Graphique 1. Répartition des différentes peines prononcées par la section spéciale de la cour d'appel de Paris par année d'exercice (AN, Z/4/1/A à Z/4/105).

Une étude de l'ensemble de la période d'activité de la section spéciale de Paris permet ainsi de sortir de la vision adoptée par l'historiographie. Le présent travail permet de proposer une analyse plus nuancée de l'exercice de la justice d'exception durant les « années noires », du moins dans le cas spécifique de Paris. À mesure que le régime de Vichy se radicalise, les magistrats, formés durant la période républicaine, conscients des effets de leurs actes, sont de moins en moins enclins à participer à la politique répressive de ce régime. Cependant, le simple fait d'arrêter et d'enfermer des inculpés politiques suffit souvent à poursuivre la répression. Cette dernière est alors menée par les autorités allemandes installées en France occupée.

Une continuation de la répression

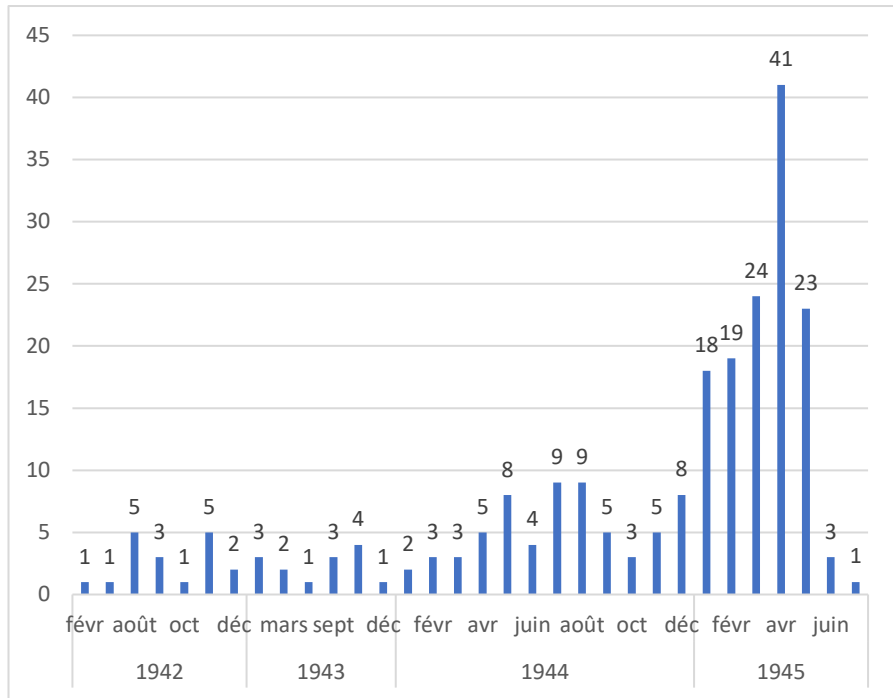
Le parcours répressif des inculpés de la section spéciale de la cour d'appel de Paris ne saurait être envisagé par le seul prisme du jugement, sans s'intéresser à ce qui lui fait suite. Les jugements prononcés s'inscrivent dans la pratique collaborative du régime de Vichy. Faire juger par des magistrats français des inculpés majoritairement français a pu, pour un temps seulement, apparaître comme un moyen d'affirmation de la souveraineté du régime. Seulement, l'administration allemande a, très vite, fait des personnes arrêtées pour raisons politiques un réservoir pour les déportations de

persécution⁵. Le croisement de la liste des inculpés de la section spéciale de la cour d'appel de Paris avec celle des déportés pour raisons politiques établie par la Fondation pour la mémoire de la déportation⁶ permet ainsi de dresser un tableau du prolongement de la répression. Dans le cas de la section spéciale de la cour d'appel de Paris, 933 inculpés ont été déportés après leur passage devant cette juridiction. Ces déportations ont majoritairement eu lieu durant l'année 1944 en direction des camps de Buchenwald et Mauthausen. Sur les 933 inculpés déportés, 264 meurent lors de leur déportation (*graphique 2*).

La déportation massive des inculpés de la section spéciale de la cour d'appel de Paris vient remettre en cause le constat d'une simple baisse progressive de la répression, constat établi à partir de la seule étude des jugements. Le jugement ne vaut pas seulement en ce qu'il est un acte performatif qui annonce une sentence, il convient d'étudier comment cette dernière se transcrit en actes. Dans le cas de la section spéciale de la cour d'appel de Paris, les condamnations prononcées par les autorités françaises, même minimales, ont permis la continuation de la répression par les autorités allemandes.

⁵ Thomas Fontaine, « Déporter : politiques de déportation et répression en France occupée », thèse de doctorat sous la direction de Denis Peschanski, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 2013.

⁶ Fondation pour la mémoire de la déportation, *Livre-Mémorial des déportés de France arrêtés par mesure de répression et dans certains cas par mesure de persécution 1940-1945*, Paris, Éditions Tirésias, 2004, tomes I à IV.



Graphique 2. Répartition dans le temps du nombre d'individus inculpés devant la section spéciale de la Cour d'appel de Paris morts en déportation (AN, Z/4/1/A à Z/4/105 ; *Livre-Mémorial de la Fondation pour la mémoire de la déportation*).

Rendre la voix des inculpés : les lettres

Si les archives consultées témoignent surtout de la pratique administrative et judiciaire, certains documents – comme les lettres, présentes en nombre dans les dossiers d'instruction – permettent d'approcher, de manière beaucoup plus sensible, les inculpés et leur vécu. Dans le cadre de ce travail, 226 lettres ont été retranscrites. Il en résulte un important corpus de plus de 60 000 mots qui rend à la fois compte de la vie en prison, de l'inquiétude des familles et de l'importance comme de la persistance des liens sociaux entretenus par l'écrit pendant la période de guerre. Ainsi, Raoul Bey, militant communiste arrêté pour distribution de tracts, condamné le 20 juillet 1942 par la section spéciale à un an de prison, écrit, lors de la détention qui précède son jugement, à sa compagne :

Il est plus que probable que nous serons fusillés tous deux. Du fait que tu es fille tu cours une toute petite chance néanmoins de passer au travers avec le petit. Dans ce cas, dis-moi – ou dans la 1^{re} hypothèse il faut que bébé ait des protecteurs – à vous de les lui trouver maintenant – d'accord ? dis-moi petite fille à moi. Évidemment des protecteurs

comme tes parents ou les miens, il n'y a pas là de quoi être très satisfait – pour l'instant nous n'en avons pas d'autres sous la main⁷.

S'il n'est pas fusillé, Raoul Bey est déporté le 13 mai 1944 à Neuengamme, d'où il revient. La lettre qu'il rédige et qui nous est parvenue par son dossier d'instruction permet de comprendre tout à la fois l'inquiétude qui le traverse, l'importance du lien qu'il entretient avec sa compagne, lien lui-même renforcé par l'arrivée prochaine – attendue comme redoutée – d'un enfant. Les lettres permettent ainsi d'approcher le vécu des inculpés. Dans les archives de la section spéciale de la cour d'appel de Paris, ce sont les seuls documents – à l'exception de certains tracts – qui émanent directement de ces derniers. Ces lettres permettent de restituer la voix des inculpés que les documents de la pratique judiciaire ont tendance à étouffer.

Conclusion

Notre recherche permet alors de conclure que la répression exercée par la section spéciale de la cour d'appel de Paris – très marquée lors de la première audience – a, pendant toute la durée de son fonctionnement, décliné en intensité. Si ce déclin est attesté, nous avons constaté que ce dernier s'est cependant fait au profit d'autres instances répressives : les instances allemandes d'occupation, qui déportent alors massivement les prisonniers politiques du régime de Vichy. Enfin, ne nous contentant pas d'une approche institutionnelle de l'histoire de la section spéciale, nous avons aussi tenté de rendre la voix et de restituer le vécu des inculpés victimes de la répression exercée par la section spéciale de la cour d'appel de Paris. Ainsi, l'étude de l'histoire de la section spéciale de la cour d'appel de Paris permet d'approcher d'une façon spécifique et originale l'histoire de la collaboration et de la répression menée par le régime de Vichy.

⁷ AN, Z/4/54, dossier n° 376, Lettre de l'inculpé Raoul Bey à sa compagne, 25 juin 1942.

Les Foulards des Polonaises

Les Polonaises immigrées en France pendant l'entre-deux-guerres et la religion catholique

LISE VERGNES

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Le 24 août 1930, un train chargé de jeunes Polonaises accompagnées de religieuses arrive en gare d'Aubenas, en Ardèche¹. Elles sont accueillies par leur employeur, un entrepreneur du textile qui se réjouit déjà de cette nouvelle main-d'œuvre, bien encadrée par les sœurs. Cet événement est le fruit de plusieurs mois de correspondance entre Louis Tourrette, le patron ardéchois, et mère Ursule Ledóchowska, la fondatrice de la congrégation des Ursulines grises installée en Pologne. Leur collaboration rappelle le fonctionnement des « usines couvents² » du XIX^e siècle, à ceci près que les ouvrières sont étrangères. Les employeurs sont soucieux du maintien de l'ordre au sein de leurs entreprises et ils font pour cela appel à des religieuses qui se chargent de l'encadrement à la fois physique et moral des ouvrières. Si une alliance aussi rapprochée entre Louis Tourrette et mère Ursule semble relever de l'anecdotique dans le paysage ouvrier français, les religieuses polonaises sont pourtant vivement sollicitées pour encadrer les populations polonaises qui affluent en France pendant l'entre-deux-guerres.

Deux cas permettent d'envisager une partie de la présence de religieuses polonaises en France. L'installation des Filles de la Charité, congrégation française, en Pologne, remonte au XVII^e siècle et a permis aux religieuses polonaises qui l'ont rejointe de suivre les vagues de migration de leurs compatriotes. La congrégation des Ursulines grises est une congrégation polonaise créée en 1920 et qui voit dans l'appel de Louis Tourrette une opportunité pour s'implanter à l'étranger. Dans les deux cas, cette présence religieuse et féminine

¹ Mémoire de Master 2, dirigé par Paul Gradvohl, soutenu en juin 2024.

² Gabriel Mas, « Internat et travail chrétien au milieu du XIX^e siècle », in Bernard Delpal, Olivier Faure (dir.), *Religion et enfermements, XVII^e-XX^e siècles*, Rennes, PUR, 2015.

polonaise en France s'inscrit dans le cadre de l'immigration des Polonais en France pendant l'entre-deux-guerres.

En effet, la France et la Pologne signent le 3 septembre 1919 une convention d'immigration facilitant l'échange de main-d'œuvre entre les deux pays. Dans les faits, ce sont des dizaines de milliers de Polonais qui arrivent en France entre 1919 et 1939. La Pologne, qui renaît sur les cendres des empires qui l'avaient partagée conjointement à la fin du XVIII^e siècle, souffre d'un retard économique et d'un manque d'unité après avoir été sous administrations russe, autrichienne et allemande. Pourtant, la deuxième République de Pologne s'efforce de se reconstruire en proclamant une unité fondée sur le récit d'une Pologne catholique, alors que d'importantes minorités juives, ukrainiennes et biélorusses³ vivent en Pologne. Cependant, la religion catholique reste, dans le discours des élites polonaises, le fondement de l'identité nationale. Cette idée se retrouve en contexte migratoire où, même en France, les Polonaises, à commencer par les femmes issues de la noblesse et les religieuses, soutiennent le fait qu'être catholique va de pair avec être polonais.

Ce travail cherche ainsi à rendre compte de la place occupée par la religion dans le parcours migratoire des Polonaises qui, d'un pays majoritairement catholique, arrivent dans une France en voie de déchristianisation, alors que, dans le même temps, des religieuses polonaises sont appelées en France pour maintenir l'ordre moral et religieux auprès de leurs compatriotes ouvriers. Cette étude, qui s'appuie sur des archives privées, en particulier celles d'institutions religieuses françaises et polonaises ainsi que sur des archives départementales et des entretiens oraux, conduit ainsi à envisager des formes d'émancipation des Polonaises qui s'inscrivent dans un cadre religieux reconfiguré par la migration.

Des autorités favorables à la présence de religieuses polonaises en France

Il peut sembler paradoxal que des religieuses polonaises s'installent en France alors que, depuis la séparation des Églises et de l'État de 1905, les autorités ont œuvré à réduire l'importance des congrégations

³ Timothy Snyder, *Terres de sang. L'Europe entre Hitler et Staline*, Paris, Gallimard, 2012.

en France⁴. De fait, les autorités étatiques s'interrogent d'autant plus sur le statut des religieuses étrangères sur le sol français que la réglementation en vigueur à propos des papiers d'identité des étrangers se renforce au cours de l'entre-deux-guerres⁵. Finalement, les autorités françaises apparaissent arrangeantes à l'égard des religieuses étrangères, comme l'atteste une lettre du chef du service des étrangers de la préfecture de police de Paris⁶, adressée à la supérieure générale des Filles de la Charité, qui exempte les religieuses étrangères de cette congrégation du paiement de la taxe pour leur carte d'identité d'étranger. La justification donnée est celle du service rendu par la congrégation à la « propagande française », c'est-à-dire que les autorités sont assurées que la congrégation n'introduit pas des agents étrangers en France et au contraire qu'elle œuvre pour le rayonnement du pays. Les Filles de la Charité polonaises bénéficient donc d'un statut particulier aux yeux de l'administration française, en raison de leur action sociale et politique, dans une France pourtant laïque depuis le début du siècle.

Ce rapprochement entre les intérêts des autorités étatiques et des religieuses polonaises se retrouve dans les relations qu'entretiennent les directeurs d'usine qui emploient de la main-d'œuvre polonaise. Outre le cas particulier de l'accord entre Louis Turrette et mère Ursule Ledóchowska susmentionné, de nombreux directeurs d'établissements miniers font appel aux Filles de la Charité pour qu'elles placent, dans les maisons situées à proximité des cités ouvrières polonaises, des sœurs de la même nationalité. C'est ainsi que plusieurs dizaines de religieuses polonaises sont affectées auprès de leurs compatriotes avec pour objectif d'assurer le soin aux malades et la garderie des enfants, mais surtout de maintenir les Polonais dans un environnement qui ne saurait trop les éloigner du pays qu'ils ont quitté.

⁴ Antoine Prost, *Les Français de la Belle Époque*, Paris, Gallimard, 2019.

⁵ Gérard Noiriel, *Le creuset français. Histoire de l'immigration, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 1988.

⁶ Archives des Filles de la Charité, Paris, 1698/21, « Exemption de taxe pour l'obtention de cartes d'identité de sœurs étrangères », 1927.

De migrantes à encadrantes, les trajectoires singulières des religieuses polonaises

Des religieuses polonaises sont donc appelées par les directeurs d'usine ou de mine français. Cette démarche s'explique par l'absence d'intérêt que l'État français a porté à l'assistance religieuse des travailleurs polonais dans la convention de 1919⁷. De migrantes de la Pologne vers la France, les religieuses polonaises prennent ainsi le rôle d'encadrantes de la population polonaise immigrée. En arrivant en France, elles peuvent faire face à des difficultés d'intégration au sein de leur nouvel environnement. Bien qu'elles circulent au sein de la même congrégation, elles se retrouvent entourées d'autres religieuses dont elles parlent rarement la langue et les populations polonaises sont souvent bien trop nombreuses pour une seule sœur. Les correspondances des maisons des Filles de la Charité qui accueillent une sœur polonaise relèvent à maintes reprises la difficulté des tâches des sœurs polonaises. Certaines d'entre elles finissent par retourner en Pologne, ou par être placées dans une maison polonaise en France. D'autres, au contraire, apprennent progressivement le français et restent plusieurs décennies dans la même maison, au service de leurs compatriotes jusqu'à la fin de leurs jours. Les missions qu'elles doivent remplir auprès des populations dont elles ont la charge sont des activités traditionnellement associées au genre féminin, c'est-à-dire tournées vers autrui, mais leur rôle prend également une dimension d'encadrement. Leur mission est en effet d'encadrer les populations polonaises en les maintenant au contact avec la religion catholique. Les religieuses peuvent même susciter des vocations auprès des jeunes Polonaises, voire remplacer un prêtre polonais absent dans certaines tâches qui lui sont normalement attribuées.

L'intégration des Polonaises en France sur le temps long

Outre les religieuses, les Polonaises qui arrivent en France pendant l'entre-deux-guerres ont des profils divers qui impliquent autant de rapports différents avec la religion. Les épouses de mineurs se retrouvent entre elles pour former de petits cercles de sociabilité religieuse et féminine. En revanche, les ouvrières agricoles sont

⁷ Gabriel Garçon, *Les catholiques polonais en France : les années de fondation, 1919-1949*, Lille, Publications du Rayonnement culturel polonais, 2004.

isolées dans des fermes et ne peuvent se rendre à l'église que le dimanche en accompagnant leur patron, si celui-ci y est favorable. La réalisation d'entretiens oraux a permis d'approcher la façon dont les Polonaises restées en France ont marqué la mémoire de leurs enfants et, en particulier, dans quelle mesure la religion catholique dont elles étaient tant imprégnées dans leur pays d'origine a pu se diffuser à travers la génération suivante. Ainsi, les enfants qui ont grandi dans les cités minières gardent en mémoire les célébrations religieuses et polonaises qui rythmaient leur quotidien, tandis que les enfants d'ouvrières agricoles ou de domestiques de maison se souviennent de leur fréquentation de l'église paroissiale. Dans les deux cas, la diffusion de pratiques religieuses est assurée par les mères polonaises qui n'ont pour autant pas moins lésiné sur l'importance de l'école afin que leurs enfants ne connaissent jamais la situation de pauvreté dans laquelle elles étaient arrivées en France.

Finalement, si l'action des religieuses n'a pas pu toucher toutes les Polonaises en France, le cadre religieux dans lequel les autorités voulaient préserver les Polonaises, mis en œuvre par l'action des religieuses à l'échelle locale, a pu laisser des traces sur le long terme parmi les Polonaises en France et leurs descendants.

La couverture de la campagne de réélection du sénateur Joseph R. McCarthy en 1952 : L'exemple d'un quotidien d'opposition, le *Madison Capital Times*

TOM BELLENGUEZ-LECERF

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Joseph R. McCarthy (1908-1957) est une figure de la vie politique américaine. Le sénateur du Wisconsin est notamment connu pour ses dénonciations d'une supposée infiltration communiste au sein des élites américaines au début de la Guerre froide. Dès 1950, et ses premières accusations contre le Département d'État, son nom est à l'origine du néologisme le « maccarthysme ». Il désigne « la vague de répression politique anticommuniste qui domine la politique américaine durant la fin des années 1940 et les années 1950¹ ». Son style est aussi connu que ses combats. menteur et vulgaire, il est souvent qualifié de « démagogue ». C'est ce qualificatif qui est utilisé par Larry Tye, son biographe le plus récent, dans le titre de son ouvrage².

L'étude de Joseph McCarthy révèle de nombreux paradoxes historiographiques. Le sénateur n'a pas inventé la répression anticommuniste de cette période. Elle est initiée par le président Harry Truman. Il est bien moins influent que Richard Nixon, alors représentant de Californie, ou J. Edgar Hoover, directeur du FBI. Pourtant, c'est son nom qui est associé à ce moment de l'histoire américaine. Un autre paradoxe, qui a été au cœur de ce mémoire de master, est la relation qu'entretient le sénateur avec son État du Wisconsin. L'historiographie aborde peu cet élément une fois le sénateur élu en 1946. Ses différentes biographies ne consacrent qu'une vingtaine de pages à sa campagne de réélection en 1952. Elle est pourtant importante à deux titres. Il s'agit du seul moment où les électeurs du Wisconsin peuvent donner leur avis sur leur sénateur depuis qu'il est devenu un homme politique à la stature nationale. De

¹ Ellen Schrecker, « McCarthyism and the Red Scare », in Jean-Christophe Agnew, Roy Rosenzweig (dir.), *A Companion to Post-1945 America*, Malden, Blackwell Pub, 2006, p. 372.

² Larry Tye, *Demagogue. The Life and Long Shadow of Senator Joe McCarthy*, New York, Houghton Mifflin Harcourt, 2020.

plus, même s'il est réélu, McCarthy fait un moins bon score dans l'État que les candidats républicains à l'exécutif local et que le candidat à l'élection présidentielle Dwight Eisenhower.

Pour étudier cette campagne, je me suis intéressé à la couverture qu'en a fait la presse. Si la première partie de mon mémoire portait sur les quotidiens nationaux, le cœur de l'étude résidait dans une analyse d'un quotidien local : le *Madison Capital Times*, sur lequel se concentre le présent article. Le moteur de recherche *newspapers.com*, n'identifie pas moins de 1 598 articles portant sur McCarthy du 1^{er} janvier au 4 novembre 1952, date de son élection. À la fin de la campagne, le *Capital Times* le confesse : « le feuilleton de la course au Sénat a pratiquement occulté les autres duels [du Wisconsin³] ». Pour avoir un ordre d'idée, du 10 septembre (quand les résultats des primaires sont connus) au 4 novembre (jour de l'élection), le terme « Fairchild », du nom de l'opposant démocrate au sénateur, revient sur 404 pages du journal. En comparaison, celui de « Proxmire », du nom du candidat démocrate pour le poste de gouverneur, apparaît sur 108 pages. L'élection sénatoriale est bien l'évènement politique de l'année 1952 pour le journal.

Une constante opposition au « pire démagogue que cet État n'ait jamais produit⁴ »

Le *Capital Times* est un quotidien d'opposition à McCarthy. En 260 jours de parution sur la période étudiée, le quotidien multiplie les révélations sur le sénateur, se fait l'écho des enquêtes dont il est l'objet et encense ses adversaires⁵. Près de 70 % des articles portant sur le sénateur sont négatifs, dont plus de 300 éditoriaux. Il faut prendre la mesure de ces chiffres. Un lecteur régulier du journal est quotidiennement soumis à des articles opposés au sénateur.

Les propos du quotidien sont éminemment performatifs. Ils visent à donner une vision des faits qui est celle du journal. Par exemple en octobre, le quotidien juge le discours du sénateur contre Adlai Stevenson – le candidat démocrate à la Maison Blanche – comme « un

³ Miles McMillin, « The Issues Proxmire Has Developed », *The Madison Capital Times*, 1^{er} novembre 1952, p. 16.

⁴ « The Times Call for Something More Than Monday Morning Quarterback Role, Senator! », *The Madison Capital Times*, 22 janvier 1952, p. 1.

⁵ Harold E. Entwistle, « Schmitt on Feet as he Ends 25-Hour Talkathon Which May Revolutionize Political Campaigns », *The Madison Capital Times*, 14 août 1952, p. 1.

raté tonitruant⁶ ». Des analyses textométriques montrent que les cooccurrences (termes employés avec un mot précis) de « McCarthy » sont négatives, appelant notamment à sa défaite⁷. Le journal cherche ainsi à disqualifier le sénateur.

Le journal se fait également le relais des opposants au sénateur. Il publie 203 lettres de lecteurs concernant le sénateur. Le courrier des lecteurs est censé être un lieu d'expression de différents points de vue. Pourtant, 146 courriers (72 %) portent une opinion négative sur McCarthy. Les propos y sont rarement tempérés. À tel point qu'un partisan de Joseph McCarthy qualifie William T. Evjue, le fondateur et directeur du journal, de « sale vipère rouge⁸ ». Il faut y voir la prégnance des imaginaires politiques de la Guerre froide. Joseph McCarthy a pour habitude de comparer le *Capital Times* au *Daily Worker*, quotidien communiste.

Des enquêtes et des ratés

Malgré ces accusations, les journalistes du *Capital Times* font preuve de rigueur méthodologique dans leurs enquêtes. Les archives de William T. Evjue permettent d'en prendre la mesure. Les journalistes mènent des entretiens avec des officiers de l'armée pour établir la vérité sur le service militaire de McCarthy, que celui-ci déforme fréquemment. Il attribue ainsi sa blessure à la jambe à un affrontement aérien, alors qu'elle est due à une chute lors d'un exercice⁹. De nouvelles sources compromettantes pour le sénateur en octobre 1951 amènent la journaliste travaillant sur le dossier à écrire « cela semble être de NOUVEAUX éléments sur McCarthy... le genre qui décourage les électeurs [à voter pour lui] ... c'est plus que TRÈS important¹⁰ ». Ces enquêtes discréditent McCarthy, le présentant comme un menteur.

⁶ « McCarthy Produces a Thundering Dud », *The Madison Capital Times*, 28 octobre 1952, p. 24.

⁷ « 17 Sheboygan Residents Buy Ad Assailing Sen. McCarthy », *The Madison Capital Times*, 19 avril 1952, p. 1.

⁸ « The Argument of McCarthyism », *The Madison Capital Times*, 30 septembre 1952, p. 26.

⁹ Thomas Reeves, « Tail Gunner Joe: Joseph R. McCarthy and the Marine Corps », *The Wisconsin Magazine of History*, vol. 62, 1979/4, p. 300-313, en ligne : <https://www.jstor.org/stable/4635350>.

¹⁰ Société historique du Wisconsin, Madison, MSS 244, Box 82, Folder 1. Mémoire d'Esther Van Wagoner Tufty à destination William T. Evjue, en date du 19 octobre 1951. Leur emphase.

Elles permettent également au journal de construire son identité comme celle d'un journal d'enquête.

Ce travail d'investigation place le quotidien dans la tradition du journalisme *muckraking*¹¹. Cette pratique remonte à la fin du XIX^e siècle. Elle vise à exposer les abus des différents pouvoirs, la corruption, etc. Ce journalisme se caractérise par « un usage de documents officiels, les conseils d'experts et une grande variété de matériel imprimé¹² ». Sans se réclamer explicitement de cette tradition, le *Capital Times* en reprend tous les codes.

Cependant, le journal se rend parfois coupable des mêmes travers dont il accuse le sénateur, notamment l'accusation sans preuves pour nuire à la réputation. C'est le cas à la mi-mars quand il soumet le sénateur à quarante questions. La 25^e est très révélatrice : « Pourquoi avez-vous défendu les *stormtroopers* nazis qui ont assassiné de sang-froid 350 prisonniers de guerre américains à Malmedy en décembre 1945¹³ ? ». L'accusation est grave. En réalité, en 1949, Joseph McCarthy a accusé les soldats américains de mauvais traitements sur des nazis, ces derniers ayant été faits prisonniers après avoir massacré des prisonniers de guerre américains dans ce village belge. Après enquête, l'armée est blanchie même si quelques irrégularités sont constatées¹⁴. McCarthy n'a donc pas défendu des nazis, mais a accusé, à tort, l'armée de traitements inhumains, ce qui est très différent. Le *Capital Times* n'est donc pas exempt de tout reproche.

L'étude des archives du *Capital Times* illustre la virulence de l'opposition à Joseph McCarthy en 1952. Cette opposition n'est pas que le fait du journal. C'est celle aussi de ses lecteurs, qui prennent la plume pour écrire au journal ou signer une tribune contre le sénateur. Mais ces campagnes n'ont qu'un effet limité. Si l'opposition au sénateur est aussi virulente dans la région de Madison, c'est que le comté de Dane auquel la ville appartient est acquis à la cause démocrate. Le sénateur n'y collecte que 38 % des voix lors de l'élection de novembre. Ce chiffre est dans la continuité des votes du comté sur la décennie précédente. Le positionnement politique des quotidiens

¹¹ Littéralement « fouiller la merde ».

¹² Margaret A. Blanchard (dir.), *History of the Mass Media in the United States: An Encyclopedia*, Chicago, Fitzroy Dearborn Publishers, 1998, p. 411-412.

¹³ « Some Unfinished Business Senator! », *The Madison Capital Times*, 15 mars 1952, p. 1.

¹⁴ Thomas Reeves, *The Life and Times of Joe McCarthy*, New York, Stein and Day, 1982 [2^e éd.], p. 161-185.

locaux est corrélé aux préférences électorales de leur comté. Cette étude a toutefois montré une importante opposition à McCarthy, jusque dans son État, contrairement à l'idée reçue qui veut que le sénateur soulève auprès de ses contemporains américains une large adhésion. D'autres études, sur d'autres espaces géographiques, seraient les bienvenues pour mieux cerner les contours d'une opposition sous-estimée au sénateur, et avec lui au maccarthysme.

Les Allemands d'URSS en Bavière, entre intégration et aliénation (1972-1992)

ÉLISE MÉDINA

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Après la Seconde Guerre mondiale, l'arrivée en République fédérale d'Allemagne (RFA) de douze millions d'Allemands expulsés d'Europe centrale et orientale donne naissance à une politique pour leur naturalisation et intégration, qui se transforme en une politique de rapatriement¹.

Cet article analyse les enjeux autour de l'intégration de plus de 50 000 Allemands d'URSS en Bavière depuis le moment où leur émigration vers la RFA redevient possible en 1972² jusqu'en 1992, où la politique de rapatriement est quasiment abolie pour ne plus garder qu'eux comme derniers bénéficiaires. Comment les mobilisations des acteurs politiques, de la société civile et des institutions religieuses, dans ce *Land* géographiquement, démographiquement, économiquement et politiquement déterminant en RFA contribuent-elles à redéfinir l'appartenance à la nation allemande ?

Bien que la migration en Allemagne des Allemands d'URSS à partir des années 1990 ait été largement étudiée du fait de son intensité³, les décennies 1970 et 1980 ont grandement été délaissées⁴, tout comme les approches régionales. Cette étude de cas s'est appuyée sur la presse fédérale et bavaroise, la revue de l'Association des Allemands de Russie (LmDR), des entretiens et des rapports produits par l'État de Bavière.

La Bavière, candidate à l'accueil

¹ Cet article reprend mon mémoire de recherche de master 2 réalisé sous la direction de François-Xavier Nérard dans le cadre du cursus franco-allemand entre la LMU de Munich et l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, et soutenu en juillet 2024.

² Le dialogue entre la RFA et l'URSS reprend en 1970 et avec lui l'autorisation, donnée au compte-gouttes, d'émigrer en RFA.

³ Katharina Meng, *Russlanddeutsche Sprachbiografien. Untersuchungen zur sprachlichen Integration von Aussiedlerfamilien*, Tübingen, Gunter Narr, 2001.

⁴ À l'exception des travaux de Jannis Panagiotidis, tels que « La politique d'accueil des Spätaussiedler dans l'histoire migratoire de l'Allemagne après 1945 », 20 & 21. *Revue d'histoire*, n° 143, 2019, p. 55-68.

La Bavière, seconde région en termes d'accueil d'Allemands d'URSS, se caractérise par l'hégémonie politique dès sa fondation en 1945 de l'Union chrétienne-sociale de Bavière (CSU), homologue régionale plus conservatrice de l'Union chrétienne-démocrate d'Allemagne (CDU) dans le reste de la RFA.

Dans les années 1970 et 1980, la CSU se fait la championne de l'accueil des *Aussiedler* (rapatriés). En effet, ces Allemands récemment naturalisés, issus de minorités pluriséculaires en Europe centrale et orientale, représentent tant un électorat significatif qu'une immigration idéale aux yeux du parti, car conservatrice et d'origine allemande. Ils sont ainsi brandis comme étendards de la germanité, à l'inverse d'autres populations immigrantes considérées comme indignes de la citoyenneté allemande. Pourtant, la reconnaissance de cette germanité ne va pas de soi, et les Allemands d'URSS incarnent le paradoxe de la politique de rapatriement : leur éloignement de la langue et de la culture ouest-allemandes modernes est proportionnel aux persécutions qu'ils ont subies en URSS par association au nazisme (création de l'armée du travail spécialement pour eux ; accusation collective de collaboration ; assignation à résidence jusqu'en 1955 ; interdiction de la langue allemande, discriminations), censées justifier une compensation juridique et économique par l'État allemand.

Le nationalisme (russe-)allemand en question

La Landsmannschaft der Deutschen aus Russland, qui préfère se définir en référence à l'Empire tsariste plutôt qu'à l'URSS, voit dans la promotion d'un nationalisme russe-allemand un moyen de réconcilier ce paradoxe. À partir de sa fondation au début des années 1950, elle se fait donc entrepreneur ethnopolitique⁵ afin d'imposer une compréhension ethnique de la catégorie juridique d'« *Aussiedler* d'URSS » qui justifierait le rattachement à la nation allemande.

L'invention d'un groupe inéluctablement rattaché à l'Allemagne

⁵ Rogers Brubaker, *Ethnicity without Groups*, Cambridge, Harvard University Press, 2004.

Son narratif propose une lecture quasi biblique de l'histoire de ce groupe, qu'il participe en réalité à construire. Selon lui, arrivés dans des terres intouchées de l'homme après une périlleuse odyssée, les colons allemands dans l'empire tsariste auraient vécu en harmonie avec la nature jusqu'à l'irruption de cataclysmes (révolutions, famines, déportations) présentés comme le paroxysme des persécutions infligées aux Allemands de l'Est. Vus comme responsables de la préservation de leur histoire, de leur sang et de la germanité, les Allemands d'URSS ont pour berceau originel et terre promise l'Allemagne et pour mission ultime, le sauvetage d'une nation allemande mise en péril par la modernité et le déclin démographique. Le nom de la revue de la LmDR, « Peuple en chemin » (*Volk auf dem Weg*), achève de brosser le portrait d'un peuple persécuté, déchiré en une diaspora, à la recherche de sa terre d'origine et investi d'une mission sacrée, dans un troublant parallèle avec le peuple juif.

Une mémoire sélective

Or, cette lecture présente de nombreux points d'ombre. La diversité des origines des Allemands d'URSS, tout d'abord, met en péril la crédibilité du mythe pionnier : quoique la majorité d'entre eux descende de colons venus à partir du XVIII^e siècle pour faire fructifier les nouvelles terres de l'empire russe, d'autres ont pour ancêtres des artisans venus dès le XV^e siècle ou des barons germano-baltes intégrés tardivement à l'empire russe. Mais plus encore, la participation aux desseins impérialistes nazis par plusieurs centaines de milliers d'entre eux, devenus colons pour le Reich entre 1941 et 1945, représente un véritable danger pour la revendication de statut de victime collatérale du nazisme. Or, si cette trajectoire n'est partagée que par une minorité parmi les Allemands d'URSS, massivement déportés vers la Sibérie et l'Asie centrale à partir de 1941, la tendance à son occultation est d'autant plus flagrante qu'elle fait partie intégrante de l'histoire de l'association. En effet, les Allemands d'URSS présents en RFA dans l'immédiat après-guerre, incluant tous les membres fondateurs de la LmDR, lui doivent leur présence à l'Ouest. La nécessaire référence au rapatriement familial pour émigrer jusqu'en 1987 rend donc toute cette branche de la diaspora tributaire d'un passé sous l'égide du nazisme.

D'où la valorisation par l'association du lien ethnique, censé remédier aux divergences historiques au sein du groupe. L'insistance sur son « chemin de croix » (*Leidensweg*), elle, vise à invoquer une

« communauté de destin » menant inéluctablement à la RFA. Enfin, la mise en scène d'une proximité des traditions « russes-allemandes », en réalité aussi diverses que leurs origines géographiques et héritages familiaux, avec les folklores bavarois et souabe, tente de combler le fossé entre des mœurs figées dans le temps depuis plusieurs siècles et les valeurs d'une société capitaliste moderne.

Redéfinir l'appartenance à la nation allemande

La montée des tensions sociales en Bavière

Cette narration, toutefois, peine à prendre racine. La majorité des *Aussiedler* d'URSS s'en distance, car elle contribue à dégrader leur image dans l'espace public. En effet, tantôt assimilés à un pur produit du communisme, tantôt perçus comme des reliques conservatrices du XVIII^e siècle, ils cristallisent les préjugés contradictoires de la société d'accueil à l'égard de l'ensemble des *Aussiedler*. Alors que le discours sur leur accueil reste compassionnel et relativement peu visible dans les années 1970 et 1980, l'augmentation massive de leurs arrivées en 1987-1989 marque le début d'un tournant dans le débat public, où le thème devient central.

La CSU est rapidement discréditée par le fossé entre sa politique d'accueil vindicative et les moyens financiers insuffisants qu'elle y consacre, laissant échoir la responsabilité aux municipalités et organisations caritatives. De plus, la diffusion de la « jalousie sociale » (*Sozialneid*), terme qui se répand dans la presse pour désigner l'impression de citoyens allemands d'être lésés par les politiques publiques par rapport à de nouveaux arrivants, est suivie par une croissance des agressions et discours hostiles envers les *Aussiedler*.

Des Allemands étrangers

Malgré les tentatives de la CSU de rediriger les frustrations de la population bavaroise vers les demandeurs d'asile en s'appropriant des éléments rhétoriques des partis d'extrême droite, la distinction entre Allemand et étranger cède inéluctablement la place à celle qui oppose autochtone et immigré⁶, d'autant plus qu'une autre catégorie d'immigrants gagne en importance à partir de 1989 : celle des

⁶ Matthias Jung et alii, *Ausländer und Migranten im Spiegel der Presse : ein diskurshistorisches Wörterbuch zur Einwanderung seit 1945*, Göttingen, Vandenhoeck und Ruprecht, 2000.

Allemands de RDA, dont la venue en grand nombre précipite la volte-face des autorités fédérales et régionales. Le plus grand *Land* du pays s'illustre alors par sa sévérité : le traitement social favorable aux Allemands de l'Est dans leur ensemble, auparavant attractif au sein du pays, subit un grave coup. Le coût de la nuitée en foyer bondit pour atteindre trois fois la moyenne des autres *Länder*⁷.

Avec la Réunification, la « question allemande » semble résolue. L'idée d'un devoir de solidarité ethnique recule, désormais obsolète, pour céder la place à une « politique d'endiguement⁸ », qui préfère améliorer les conditions de vie des minorités allemandes à l'Est plutôt que de les accueillir et les naturaliser. Les statistiques officielles matérialisent l'apparition de l'Allemand « d'origine étrangère » (*mit Migrationshintergrund*⁹), incarné par les Allemands d'URSS dont les quartiers d'habitation sont volontiers désignés comme « petite Moscou ».

En 1992, les conditions d'octroi du droit d'asile sont durcies en même temps que la politique de rapatriement est mise au tiroir... sauf pour les Allemands d'URSS, désormais désignés comme « rapatriés tardifs » (*Spätaussiedler*). L'Allemagne met à distance les deux figures de l'étranger forgées par le débat public, celles du demandeur d'asile et de l'*Aussiedler*, mais elle ne peut complètement renoncer à la solidarité ethnique face à la chute de l'URSS, ultime bouleversement du XXI^e siècle.

⁷ « Neid und Missgunst », *Der Spiegel*, 13 novembre 1989, DE-1992-PIA-ZA-1862, Archives municipales de Munich.

⁸ Jürgen Puskeppleit, « Der Paradigmenwechsel der Aussiedlerpolitik – Von der Politik der 'nationalen Aufgabe' zur Politik der 'Eindämmung' der Zu- und Einwanderung und der Konkurrenz- und Neidbewältigung », dans Ines GRAUDENZ, Regina Röhmild, *Forschungsfeld « Aussiedler ». Ansichten aus Deutschland, Frankfurt am Main*, Peter Lang, 1995, p. 99-121.

⁹ Jannis Panagiotidis, « Migrationsgesellschaft Deutschland », *Bundeszentrale für politische Bildung*, 2019.

Sarajevo a mis l'Occident face à ses contradictions

JULIETTE VILLARD

SORBONNE UNIVERSITÉ, SIRICE

Des civils fuyant à toute vitesse, des immeubles en flammes, des files d'attente interminables sous la neige, les étals vides du marché – ce même marché ayant été deux fois le théâtre de massacres sanglants – et le bruit incessant des balles¹. Voilà quelques-unes des images qui restent gravées dans les mémoires étrangères lorsque le siège de Sarajevo est évoqué.

Commencé le 6 avril 1992 et achevé le 14 décembre 1995 avec la signature des accords de Dayton², le siège de Sarajevo marque l'histoire de l'Europe d'un nouveau chapitre tragique, difficile à saisir dans toute sa singularité. Pourtant, bien que ce conflit, inscrit dans la guerre de Bosnie-Herzégovine (avril 1992-décembre 1995) et résultant de la dissolution de la Yougoslavie, ait inondé les chaînes d'information occidentales pendant plus de trois ans, les opinions publiques peinaient à saisir les réalités quotidiennes auxquelles étaient soumis les civils sarajéviens. L'étude des documents médiatiques a constitué une source d'information essentielle, en particulier les photographies prises par des photoreporters présents lors du siège, comme Emmanuel Ortiz³, pour percevoir cette réalité. Les fonds d'archives Moch-David Arlette, conservés à la bibliothèque La Contemporaine, ont également été précieux pour distinguer les expériences de guerre vécues par les Sarajéviens des discours médiatiques qui les relataient⁴.

Ce travail de recherche met en lumière une profonde dualité. D'un côté, l'enfer vécu par les Sarajéviens, symbolisé par l'inscription de la

¹ Juliette Villard, « Le siège de Sarajevo. Expériences de guerre des civils bosniaques et des opinions », mémoire de master 2, sous la direction d'Olivier Forcade, juin 2024.

² Jean-Arnault Dérens, Catherine Samary (dir.), *Les 100 portes des conflits yougoslaves*, Paris, Éditions de l'Atelier, 2000, p. 273 et 328.

³ Archive de la bibliothèque La Contemporaine, Nanterre, PH/AUT/0105, Reportage photographique d'Ortiz Emmanuel sur la guerre des Balkans, 1991-1999.

⁴ Archives de la bibliothèque La Contemporaine, Nanterre, Arlette Moch-David (ARCH/0176/1) : Les femmes dans la guerre en ex-Yougoslavie, Carton Moch-David, Arlette (ARCH/0176/2) et (ARCH/0176/3) : La guerre en ex-Yougoslavie.

célèbre formule « *Welcome to Hell*⁵ », un cri désespéré adressé à la communauté internationale. De l'autre, cette même communauté internationale qui, bien qu'affichant publiquement son soutien aux civils de Sarajevo au nom de la défense des droits de l'homme, se réfugie dans un mutisme ambigu. Ce silence se traduit par un déploiement d'actions humanitaires limitées, masquant maladroitement l'absence d'engagements militaires et diplomatiques concrets, ce qui a contribué à enliser davantage la capitale bosnienne dans une destruction planifiée.

Que s'est-il passé dans « L'enfer de Sarajevo⁶ » ? La confrontation des opinions

Face à la violence qui ravage Sarajevo, où 300 obus tombent chaque jour, les médias internationaux se précipitent pour couvrir les destructions de la « Jérusalem de l'Europe⁷ ». Le conflit, survenu au début des années 1990, bénéficie d'une couverture médiatique massive grâce aux technologies de l'époque, qui permettent de retransmettre en direct les horreurs du siège. Cependant, en raison des dimensions plurielles du conflit, l'incompréhension et les erreurs journalistiques se multiplient. Les nombreuses approximations, ajoutées à la volonté prudente de ne pas soutenir ouvertement un camp plutôt que l'autre, perturbent la population, abreuvée de discours médiatiques qui présentent le conflit comme une guerre atavique et insoluble.

Cette incompréhension s'enracine également dans une méconnaissance fondamentale des structures identitaires des Balkans. Pour comprendre la volonté qui a poussé la République serbe de Bosnie-Herzégovine (*Republika Srpska* – RS) à assiéger Sarajevo dans l'espoir d'en faire la capitale de sa jeune république⁸, il est essentiel de saisir la distinction balkanique entre nationalité et citoyenneté. En effet, la RS souhaitait créer, au sein de la Bosnie-Herzégovine, une république homogène, composée exclusivement de

⁵ Sonia Bakarić, « Welcome (back) to Hell : les blessures ravivées de Sarajevo », *AFP*, 1^{er} mai 2022. En ligne : <https://making-of.afp.com/welcome-back-hell-les-blessures-ravivees-de-sarajevo> (consulté en novembre 2024).

⁶ Expression empruntée à Rémy Ourdan, « Juifs de Sarajevo : les héros ordinaires de la "Jérusalem d'Europe" », *Le Monde*, 11 août 2019.

⁷ *Idem*.

⁸ Sophie Gueudet, « Guerre d'agression ou guerre par procuration ? L'armement des forces bosno-serbes par le régime de Milošević », *Stratégique*, n° 118, 2018/1, p. 229-240. En ligne : <https://www.cairn.info/revue-strategique-2018-1-page-229.htm>.

Serbes orthodoxes. Bien que la plupart des acteurs de cette guerre aient partagé la même citoyenneté bosnienne, en tant qu'habitants de Bosnie-Herzégovine, ils se distinguaient par leur appartenance nationale, laquelle s'exprimait principalement par des différences religieuses, symbole visible de cette divergence. Cette conception de la nation, bien différente de celle de l'Occident, a contribué à une incompréhension persistante de la guerre de Bosnie-Herzégovine par les médias étrangers, ce qui a parfois entravé les efforts visant à sensibiliser et à intervenir efficacement dans le conflit.

Deux interprétations du conflit dans l'ex-Yougoslavie persistent encore aujourd'hui. La première soutient qu'il s'agit d'une guerre civile où des voisins se sont mutuellement attaqués au nom de différences ethniques et religieuses. La seconde affirme que la guerre en Bosnie-Herzégovine résulte d'une agression perpétrée par une armée – l'Armée populaire yougoslave (*Jugoslovenska Narodna Armija* – JNA), devenue en avril 1992 l'Armée de Yougoslavie (*Vojska Jugoslavije* – VJ) – qui s'est retournée contre sa propre population civile, celle qu'elle était censée défendre⁹. Alors que la première hypothèse est largement soutenue et propagée par les médias étrangers, les discours de propagande interne et les instances internationales, ces dernières s'accordent sur cette théorie pour justifier un faible investissement militaire. La seconde hypothèse, quant à elle, émerge des témoignages des survivants de la guerre en Bosnie. Le siège de Sarajevo corrobore cette vision, confirmant l'hypothèse d'une guerre d'agression.

Ni Diên Biên Phu ni Beyrouth : le refus d'un nouveau conflit de la part des instances internationales

L'image d'un conflit complexe et insoluble, véhiculée par les discours médiatiques, est largement reprise pour justifier le mutisme des instances internationales. Les grandes puissances refusent d'intervenir en Yougoslavie, où le risque de pertes humaines est jugé trop élevé. La crainte d'un enlèvement militaire – à l'image d'un nouveau Vietnam que les États-Unis cherchent à éviter à tout prix, phénomène surnommé le « Vietmalia syndrome¹⁰ » – ou d'une guerre

⁹ Zdenka Brajković, « Parole donnée. Sarajevo, ville assiégée », *Autres Temps. Cahiers d'éthique sociale et politique*, n° 73, 2002, p. 50-54, En ligne : https://www.persee.fr/doc/chris_0753-2776_2002_num_73_1_2348.

¹⁰ Renéo Lukic, *La désintégration de la Yougoslavie et l'émergence de sept États*

civile semblable à celle du Liban, conduit ces puissances à se contenter d'une aide humanitaire et de condamnations verbales des violations des droits de l'homme, plutôt que de prendre des mesures d'intervention directe. Sarajevo ne doit, selon elles, en aucun cas devenir un nouveau Diên Biên Phu ou Beyrouth.

Dès juillet 1992, l'OTAN reconnaît qu'une intervention à grande échelle pourrait mettre fin au conflit yougoslave, mais aucun pays européen n'est prêt à engager une telle démarche¹¹. Ainsi, les États ne cherchent pas à résoudre activement le conflit de manière indépendante. Ils préfèrent se retrancher derrière le cadre des Nations unies pour éviter de prendre des mesures fortes ou d'assumer une intervention directe. Fidèle à son idéal de défense des droits de l'homme, l'ONU organise une opération de maintien de la paix, fondée sur une force militaire, en déployant, à l'été 1992, 18 000 Casques bleus en Bosnie-Herzégovine. Le quartier général de cette mission est établi à Sarajevo. Les Nations unies, cherchant à instaurer une paix diplomatique, imposent des règles strictes : l'usage des armes est interdit, sauf en cas de légitime défense. Une mesure idéaliste qui montre rapidement ses limites sur le terrain¹².

La résistance civile : le début d'une armée qui se heurte à l'incompréhension médiatique

Les civils sarajéviens, constamment exposés aux éclats d'obus, aux balles des snipers et privés de ressources, sont parmi les premiers à exprimer leur mécontentement face à l'inefficacité de la force de dissuasion. L'animosité envers les soldats onusiens grandit, et la ville de Sarajevo organise sa propre résistance civile. Toutefois, la formation de cette résistance renforce, dans l'opinion occidentale, la perception erronée d'une guerre civile, alors qu'il s'agit en réalité d'une guerre d'agression.

Symbole de l'unité yougoslave, Sarajevo croyait pouvoir échapper à la guerre. Cependant, en avril 1992, elle se retrouve non seulement dépourvue de munitions, mais également attaquée par sa propre

successeurs, Laval, Presses de l'université Laval, 2013, p. 291.

¹¹ Archives de sécurité nationale américaine, « NATO and the Bosnian Crisis », de David C. Gompert à Barry F. Lowenkron et Jane Holl, Washington D.C., 2 juillet 1992 (2000-0233-F/4).

¹² Christophe Gomart, *Soldat de l'ombre. Au cœur des forces spéciales*, Paris, Tallandier, 2020, p. 71-72.

armée. La ville est prise en étau : d'un côté, l'agression serbe vise une population civile sans défense ; de l'autre, un embargo décrété par les Nations unies aggrave l'inégalité des forces entre la RS et la République de Bosnie-Herzégovine.

Lors des premières attaques du printemps 1992, des unités civiles s'organisent à l'échelle des quartiers pour défendre Sarajevo. Police, père et anciens militaires collaborent afin d'empêcher la chute de la ville, constituant ainsi la nouvelle armée nationale, l'Armée de la République de Bosnie-Herzégovine (*Armija Republike Bosne i Hercegovine* – ARBiH). La création de ces groupes locaux de défense, appelés *mahalske bande*¹³, dont la majorité sont dirigés par des Bosniaques, renforce l'illusion d'une guerre civile opposant deux camps égaux.

La presse étrangère, souvent influencée par cette représentation simplifiée, tend à opposer de manière manichéenne les Serbes orthodoxes aux Bosniaques musulmans. Elle utilise fréquemment les termes « bosniaque », « bosnien » et « musulman » de manière interchangeable, contribuant ainsi à une confusion sémantique. Or, qualifier la guerre de Bosnie de guerre civile sous-entend l'existence de deux groupes civils clairement identifiables, entre lesquels des désaccords irréconciliables auraient conduit à un conflit fratricide. Cette interprétation ne correspond pas à la réalité du conflit.

Dans le cadre de la guerre de Bosnie, un groupe est clairement identifiable : les Bosno-Serbes nationalistes, alliés aux Serbes nationalistes. Le second, celui qui se défend face à la RS, est beaucoup plus vaste et hétérogène, englobant tous ceux qui ne sont pas nationalistes pro-serbes (Bosniaques, Croates et Serbes non nationalistes), ce qui le rend difficile à définir de manière précise. De plus, ce second groupe s'est toujours prononcé en faveur de la paix entre les différentes entités de la Yougoslavie.

Dans le cas du siège de Sarajevo, il s'agit d'une capitale délibérément prise pour cible par sa propre armée, dans le but de détruire l'idéal de tolérance et de diversité qu'elle incarnait. Pourtant, si Sarajevo n'a pas rompu sous le poids du siège, c'est en partie grâce à la résilience extraordinaire de ses habitants, dans une ville qui semblait avoir été abandonnée par le reste du monde.

¹³ Xavier Bougarel, *Bosnie, anatomie d'un conflit*, Paris, La Découverte, 1996, p. 113.

TRAVAUX SOUTENUS

THÈSE

La Russie au Conseil de sécurité des Nations Unies (1991-2017)

EDUARD TOKARSKIY

SORBONNE UNIVERSITÉ, SIRICE

L'Organisation des Nations Unies et son Conseil de sécurité¹ ont été créés par cinq puissances victorieuses après la fin de la Seconde Guerre mondiale avec comme objectifs de « préserver les générations futures du fléau de la guerre ; unir les forces pour maintenir la paix et la sécurité internationales ; pratiquer la tolérance, vivre en paix l'un avec l'autre dans un esprit de bon voisinage ; recourir aux institutions internationales pour favoriser le progrès économique et social de tous les peuples etc.² ». Ces principes de la Charte des Nations Unies prévoient alors la création d'un système universel de sécurité internationale, en partant du principe que l'ONU devait jouer idéalement un rôle central dans la coordination des actions des États sur la scène internationale.

Cependant, le début de la Guerre froide en 1946 a apporté d'importantes modifications aux plans de travail du Conseil de sécurité. Au milieu des années 1950, le Conseil a été paralysé à cause des positions irréconciliables des États-Unis et de l'URSS et a perdu la possibilité de fonctionner correctement en tant qu'instrument de politique internationale. La situation n'a progressivement commencé à changer qu'au tournant de la mort de Staline en mars 1953 quand les nouveaux dirigeants soviétiques ont affirmé leur désir d'améliorer les relations avec l'Ouest.

Les années 1980 ont été marquées par l'affaiblissement de l'URSS et, par conséquent, la diminution de son poids politique à l'ONU. L'arrivée au pouvoir de Mikhaïl Gorbatchev en 1985 a considérablement changé la politique étrangère soviétique. M. Gorbatchev, dans sa volonté de moderniser l'URSS, a compris l'intérêt de la démocratie pour le pays. Il a eu le désir de réintégrer la Russie dans le système international multilatéral sur le plan politique

¹ Ce compte rendu est issu de ma thèse de doctorat en Histoire des relations internationales soutenue le 20 septembre 2023 à Sorbonne Université sous la direction d'Olivier Forcade.

² Charte des Nations unies.

et économique³. Ses réformes ont conduit à la fin de la confrontation entre les blocs.

La chute de l'Union soviétique en décembre 1991 a affecté tout le système des relations internationales en posant des questions sérieuses aux nouveaux dirigeants de la Russie : quelle politique étrangère faut-il désormais mener ? Comment participer pleinement à l'ONU et hériter du siège jusque-là attribué à l'URSS du membre permanent du Conseil de sécurité ? Comment renforcer le rôle de l'ONU ? Comment contribuer à l'émergence d'un monde multipolaire ?

Les réponses à ces questions mobilisent l'analyse d'un large éventail des sources, dont les archives de la politique étrangère de la Fédération de Russie, celles de l'ONU, des mémoires de diplomates et d'hommes politiques, de personnels militaires (y compris des agents d'influence) et diplomatiques russes et étrangers, et la prise en compte de leurs actions menées à l'intérieur de l'enceinte de l'ONU.

L'analyse de ces sources a permis de diviser la politique étrangère russe des années 1991-2017 en trois étapes : la première entre 1991 et 1999, la deuxième entre 2000 et 2012 et, enfin, la troisième à partir de 2012 et jusqu'à 2017.

Dans les années 1991-1999, la Russie a cherché à définir sa place dans le monde post-Guerre froide. Elle a perdu une grande partie de ses positions géopolitiques et a connu des problèmes profonds dans les sphères politique et économique. Dans ces conditions, la tâche principale du gouvernement de Boris Eltsine était de préserver au moins une partie de l'influence restante de l'URSS sur la scène internationale. L'une des possibilités réelles a été l'utilisation plus large par la Russie de l'ONU et de son Conseil de sécurité, où le pays, grâce à des manœuvres diplomatiques habiles, a pu recevoir le statut du « *continueur* » de l'URSS et conserver son siège de membre permanent.

À cet égard, l'un des principaux éléments de la conception de la politique étrangère russe est devenu le chemin vers le renforcement de l'ONU en tant qu'instrument universel pour assurer la paix et la sécurité internationales. Du point de vue de ses intérêts nationaux,

³ Jean-Maurice Ripert, *Entretien personnel*, 20 octobre 2021. Regarder également Jean-Maurice Ripert, *Diplomatie de combats. Mémoires*, Paris, Les Presses de la Cité-Perrin, 2023.

l'action de la Russie dans cette organisation universelle est déterminée par deux circonstances fondamentales : le statut de la Fédération de Russie en tant que membre permanent du Conseil de sécurité de l'ONU, ce qui implique une responsabilité particulière pour le maintien de la paix, ainsi que le rôle indispensable de l'ONU comme cadre institutionnel de la formation d'un système multipolaire démocratique des relations internationales.

En même temps, le Conseil de sécurité, en l'absence de confrontation idéologique, a commencé à jouer un rôle beaucoup plus important dans les affaires mondiales. Cela s'est illustré par l'intervention rapide et efficace de cet organe dans la crise autour du Koweït en 1990-1991. C'était un premier exemple des nouvelles approches qui a contribué à l'élaboration d'une ligne commune entre les membres du Conseil. Cette dynamique de déblocage par une participation active aux organes de l'ONU a pu se prolonger, marquée par une certaine stabilité du personnel diplomatique russe, pendant la présidence de Boris Eltsine, jusqu'à l'arrivée au pouvoir de Vladimir Poutine à la fin de 1999. Toutefois, la conduite de la première guerre de Tchétchénie par Moscou a entravé les effets recherchés.

Avec l'arrivée au pouvoir de Vladimir Poutine, a commencé une nouvelle étape de la politique russe au Conseil de sécurité. Au regard des années Eltsine, la présidence de Poutine marque à la fois une prise de conscience de l'importance de l'image du pays sur la scène géopolitique et le début d'actions volontaristes. La Russie a cherché à combler son déficit de puissance, voire son impuissance, en utilisant les instruments à sa disposition, en particulier son siège de membre permanent du Conseil de sécurité de l'ONU. Au début des années 2000, dans la mesure du possible, les diplomates russes étaient toujours disposés à ne pas utiliser le droit de veto. Entre 2000 et 2007, la Russie n'a bloqué que deux projets des résolutions du Conseil de sécurité : le 21 avril 2004, elle a bloqué le projet de résolution sur le déploiement de l'opération de maintien de la paix de l'ONU à Chypre et le 12 janvier 2007, la Russie et la Chine ont bloqué un projet sur la situation des droits de l'homme au Myanmar. Mais, au fil du temps, la déception de Vladimir Poutine vis-à-vis de la politique des États-Unis et des pays occidentaux a commencé à se manifester de plus en plus. La plus grande contribution au changement du comportement russe au Conseil de sécurité a été apportée par l'intervention anglo-américaine en Irak en 2003, puis par la critique poutinienne de

l'élargissement de l'OTAN à l'Est et par les bombardements de la Libye en 2011. Ils sont devenus une ligne de démarcation qui a entraîné une perte de confiance entre les membres permanents du Conseil et, en particulier, entre la Russie et les pays occidentaux. L'énorme travail de rapprochement effectué à la fin des années 1980 et au début des années 1990 a été perdu. Comme résultat, le rôle du Conseil de sécurité dans les affaires mondiales a commencé à s'affaiblir à nouveau.

À partir de l'annexion de fait de la Crimée en 2014 a commencé la troisième période de la politique étrangère russe au Conseil de sécurité, qui est caractérisée par le fait que les diplomates russes ont fait usage, de manière constante et abusive du droit de veto, sans oublier son usage avec la Chine sur l'affaire syrienne à partir de 2012. Ce comportement russe a conduit à un nouveau blocage du Conseil, incapable par conséquent de résoudre des problèmes les plus aigus, comme, à titre d'exemple dans les années 2010, les crises syrienne et ukrainienne.

Le problème central dans cette situation reste l'incapacité des grandes puissances à s'entendre. Les intérêts sont très différents, le potentiel de conflit accumulé entre la Russie et les pays occidentaux est trop important.

Les pays occidentaux reprochent à la Russie des atteintes aux droits de l'homme, les deux guerres cruelles qu'elle a menées en Tchétchénie, la répression politique, des meurtres de journalistes, des hostilités en Géorgie, en Syrie et en Ukraine. Le gouvernement russe, en réponse, accuse l'Occident de créer un système de défense antimissile déstabilisant, d'attaquer l'Irak, d'élargir l'OTAN et de provoquer des révolutions en Géorgie et en Ukraine⁴.

Les dirigeants russes déplorent qu'au cours de cette troisième période soit apparu le concept « d'ordre mondial basé sur des règles⁵ », qui, selon l'opinion russe, est approuvé par les pays occidentaux en opposition aux principes universels du droit international, inscrits principalement dans la Charte des Nations Unies. La Russie reproche aux pays occidentaux d'avoir pris l'initiative de « promouvoir un multilatéralisme efficace », qui n'est pas incarné dans le multilatéralisme universel de l'ONU, mais dans les idéaux et les

⁴ Angus Roxburg, *The Strongman. Vladimir Putin and the struggle for Russia*, London, Bloomsbury Publishing, 2021, p. xii.

⁵ « La « méthode européenne » face aux défis mondiaux », *Le Temps*, 8 mai 2018.

actions des pays occidentaux et devrait servir de modèle pour tous les autres. Et, qu'en introduisant son concept d'un ordre mondial fondé sur des règles, « l'Occident vise à amener les discussions sur des sujets clés dans des formats qui lui convient, où les dissidents ne sont pas invités⁶ ».

Cependant, le problème dans cette approche russe est que les élites nationalistes russes, avec Vladimir Poutine en tête, sont incapables de voir un lien entre la répression qu'ils mènent dans leur pays et la réaction hostile de l'étranger à cette politique. Ils considèrent les tentatives des pays occidentaux de s'unir à nouveau devant un « ancien ennemi de la guerre froide », en élargissant l'OTAN à partir de 1999 et en créant plus tard, en 2021, des forums comme le « sommet pour la démocratie », où ces derniers établissent leurs « règles », comme une provocation et une absence de respect.

D'un autre côté, selon l'estimation d'Angus Roxburg⁷, les pays occidentaux n'ont pas compris dans les années 2000 et 2010 la « peur séculaire de la Russie de l'encerclement, ont ignoré avec arrogance ses intérêts et ont refusé d'écouter ses arguments⁸ ».

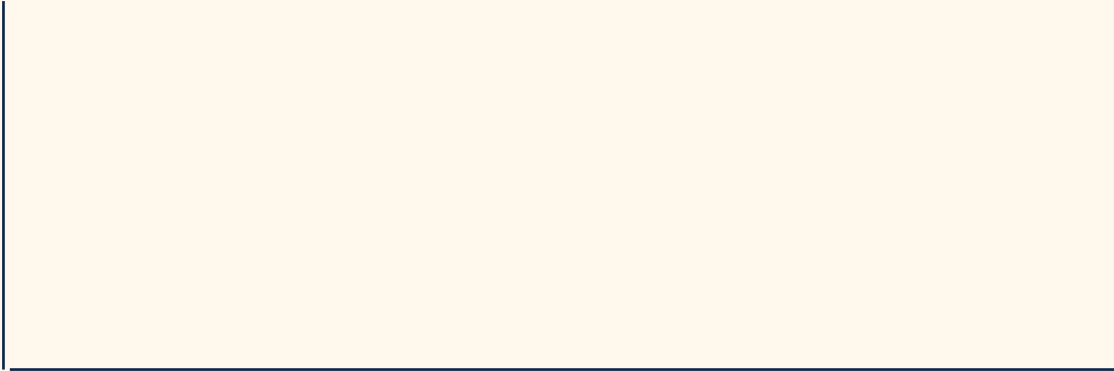
Il est possible de constater une grave incompréhension des intérêts des deux côtés, ce qui empêche le Conseil de sécurité des Nations Unies de fonctionner correctement et met en danger les relations entre les grandes puissances. Cette tendance n'est pas facilement surmontable. En conséquence, les relations entre les membres permanents du Conseil de sécurité, principalement entre la Russie et les trois pays occidentaux, se sont significativement affaiblies au milieu des années 2010 en raison de l'annexion du territoire de la Crimée, avant même l'agression russe contre l'Ukraine en février 2022. Cette situation persiste au Conseil de Sécurité aujourd'hui, sans perspectives visibles d'amélioration. .

⁶ Serguei Lavrov, *O prave, pravah i pravilah*, [Sur le droit, les droits et les règles], *Kommersant*, 28 juin 2021.

⁷ Angus Roxburg est un journaliste britannique, ancien consultant externe (2006-2009) en relations publiques auprès du gouvernement russe.

⁸ Angus Roxburg, *op. cit.*

RECHERCHES EN COURS



État des sources pour une analyse des relations entre les villes d'Aubervilliers, Saint-Denis et les pays du bloc communiste

LUCA SIMONE

UNIVERSITÉ DE PADOUE

Introduction

L'objectif de cette recherche* est de cartographier les sources conservées en région parisienne relatives aux relations entre les deux municipalités procommunistes et ouvrières du nord de Paris, Aubervilliers et Saint-Denis, et les pays du bloc communiste soviétique pendant les années 1960. Les relations socio-culturelles sont un bon exemple d'exportation culturelle menée par les républiques démocratiques satellites de Moscou et par le Kremlin lui-même. Par l'intermédiaire du Parti communiste français très implanté sur la banlieue nord, – il a servi de « tête de pont » –, l'URSS est parvenue à mener une politique d'autopromotion politique. L'Union soviétique a en effet immédiatement compris le potentiel d'utilisation des partis communistes « frères » du monde occidental pour, après la Seconde Guerre mondiale, tenter de contrer le pouvoir de propagande de l'adversaire américain. En ce sens, la France représentait un terrain très fertile et florissant pour le développement de cette politique, grâce à la présence du deuxième plus grand parti communiste du monde occidental, surpassé en taille et en influence uniquement par le plus solide Parti communiste italien.

Les communes de Saint-Denis et d'Aubervilliers, appartenant à la « ceinture rouge¹ », ont entretenu, tout au long du XX^e siècle, une proximité politique et idéologique avec le communisme et le socialisme, s'agissant de quartiers majoritairement ouvriers à forte concentration industrielle et influencés par la proximité de la métropole parisienne, milieu très prospère et cœur battant de toute initiative politique. Aubervilliers et Saint-Denis étaient ainsi dans un

* Luca Simone a été chercheur invité dans le cadre du programme Erasmus Post-Lauream coordonné par le directeur de recherche Fabrice Virgili (UMR SIRICE).

¹ « En Île-de-France, la banlieue rouge se serre la ceinture », *Libération*, 9 octobre 2019.

souci permanent de rapprochement avec le monde socialiste et la volonté de promouvoir son idéologie politique².

Il suffit de penser au grand développement de la pratique des jumelages entre ces communes et un certain nombre de villes appartenant à des pays de l'orbite soviétique ou avec des villes qui, bien qu'en dehors du « bloc socialiste », avaient montré une grande proximité avec l'idéologie communiste en raison de leur histoire politique. Nous pouvons citer par exemple Saint-Denis jumelée avec la ville italienne de Sesto San Giovanni, considérée comme une municipalité « rouge » du fait de la grande influence politique exercée par le parti communiste italien. Pour comprendre ce phénomène, il est particulièrement important de rappeler l'histoire de la célèbre (et toujours actuelle) « Fête de l'Humanité », grande fête historique organisée au cours de la première semaine de septembre par le magazine procommuniste *L'Humanité*. Comme nous le verrons, en effet, cet événement, qui devient l'une des fêtes les plus célèbres de France et du monde et recevant des personnalités et artistes liés au bloc socialiste et en provenance de celui-ci, doit être pris en compte dans l'analyse de cette relation politico-culturelle.

Un grand nombre d'initiatives culturelles organisées par une série d'associations « d'amitié » avec les différents pays de l'orbite soviétique, dont la plus importante est certainement l'Association France-URSS, peuvent être étudiées dans les documents administratifs conservés aux Archives nationales de Pierrefitte-sur-Seine. Ils témoignent de relations constantes entre les instances ministérielles des pays du bloc socialiste chargées d'organiser la politique culturelle et les sections locales de ces associations. Ces relations se sont traduites par une série ininterrompue d'initiatives culturelles à plusieurs niveaux, qui comprenaient non seulement des débats politiques, mais aussi l'invitation d'artistes liés au monde du spectacle dans l'espace soviétique.

La recherche dans les archives s'est déroulée au sein de différents sites, municipaux, universitaires et administratifs, situés sur le territoire parisien ou immédiatement limitrophe, et a impliqué l'étude de papiers, documents et sources primaires conservés dans différents

² Emmanuel Bellanger, interviewé par Claire Fleury, « Les derniers bastions rouges », *Le Nouvel Observateur*, n° 2575, semaine du 13 mars 2014, supplément Ciné Télé Paris Obs, p. XI.

fonds, tels que le fonds Francis Cohen conservé à Pierrefitte ou le fonds ALAP³ consultable aux archives municipales d'Aubervilliers. Ce dernier s'est révélé particulièrement intéressant, y compris dans la perspective d'une recherche future plus large puisqu'il s'agit du fonds d'archives de la plus importante agence parisienne du spectacle vivant, mais aussi de l'une des plus importantes du pays, qui a exercé pendant des décennies un monopole presque total sur l'organisation d'événements culturels impliquant des artistes issus du monde communiste. Une consultation de ces documents s'imposait donc, car une grande partie des manifestations et initiatives culturelles organisées à Aubervilliers et à Saint-Denis ont été rendues possibles par l'agence ALAP, qui entretenait des relations directes avec les fonctionnaires des républiques socialistes d'où venaient les artistes invités.

Relations culturelles entre Aubervilliers, Saint-Denis et le bloc communiste

Les jumelages

Cette recherche a permis de cartographier une longue série de relations « culturelles » entre les deux villes de la ceinture rouge et le monde diversifié des pays du bloc socialiste. Nous avons déjà évoqué le fait que la pénétration culturelle était une stratégie efficace d'autopromotion mise en œuvre par les gouvernements des États, qui avaient tout intérêt à propager leur modèle politique, social et économique par le biais de nombreux et divers événements culturels. Gera (RDA), Kievski (URSS), Sesto San Giovanni (ITA) et Coatbridge (UK) sont quelques-unes des villes jumelées les plus importantes trouvées dans les archives. Les jumelages sont renforcés par la diffusion d'une série de magazines mensuels, dont le plus célèbre est sans doute *France-URSS* (mais il en existe un pour chaque pays du bloc communiste, qui s'appuie sur les associations d'échanges et de jumelages existantes), qui visent à parler de l'Union soviétique de manière généraliste, à l'instar des magazines américains. L'idée était de créer un pont culturel entre un pays occidental avancé, comme la France, et les pays de l'orbite soviétique, en particulier l'URSS elle-même. Dans le mensuel, on pouvait trouver des articles décrivant le niveau de vie du peuple soviétique, les dernières avancées

³ Agence littéraire artistique parisienne.

technologiques et la beauté de la nature et de l'art. L'association France-URSS, responsable de la publication du mensuel, était également active dans l'organisation d'événements culturels, comme le Grand Gala annuel organisé à Saint-Denis pour célébrer l'amitié franco-soviétique. L'un des galas les plus importants est certainement celui de 1960, qui devait célébrer non seulement l'amitié entre les deux peuples, mais aussi la visite imminente en France du dirigeant soviétique Khrouchtchev. Pour l'occasion, afin de démontrer l'importance de la ville de Saint-Denis, le célèbre compositeur arménien Khatchatourian fut envoyé sur place à la demande du secrétaire du PCUS lui-même⁴. Il en a été de même en mars 1963, lorsque la citoyenneté dionysienne honorifique a été remise directement à l'ambassadeur soviétique en France, Vinogradov, au cosmonaute Gagarine.

Cette politique d'échange astucieuse avait pour but de concurrencer la domination américaine dans le domaine des exportations de biens culturels, sans pouvoir néanmoins compter sur des moyens aussi puissants que le cinéma. Les « séjours » organisés dans les pays socialistes, en particulier dans les villes avec lesquelles existait un jumelage, constituaient un autre instrument de propagande actif. Ces séjours s'adressaient à toutes les couches de la société. En effet, des programmes d'échanges culturels ont été mis en place pour les étudiants, permettant aux garçons et aux filles de voyager pendant les vacances d'été ou d'hiver dans des lieux où ils pouvaient entrer en contact direct avec la culture locale. Inversement, le programme d'échanges prévoyait également la venue de délégations d'étudiants des pays socialistes en France. Pour les adultes, des échanges entre délégations sont organisés, permettant aux Dionysiens et aux Albertivillariens de se rendre dans les villes de l'Est avec lesquelles ils sont jumelés, tout en offrant l'hospitalité aux délégations communistes.

La Fête de l'Humanité

La Fête de l'Humanité représente toujours l'une des plus grandes fêtes politico-culturelles de France et se déroule dans les environs des communes d'Aubervilliers et de Saint-Denis. C'est précisément pour cette raison qu'elle a développé au fil des décennies une relation quasi

⁴ *Saint-Denis républicain*, 17 mars 1960.

symbiotique avec ces deux villes, influençant et restant influencée par le climat politique très à gauche de ces deux municipalités. La fête, communément appelée « Fête de l'Huma », est organisée chaque année par le journal *L'Humanité* pendant le deuxième week-end de septembre et dure trois jours. Créée par Marcel Cachin en 1930, alors rédacteur en chef du journal, elle a vu le jour le 7 septembre à Bezons. Manifestation politique et multiculturelle, la Fête de l'Humanité est traditionnellement le rendez-vous des militants et sympathisants de tous les partis de gauche et d'extrême gauche de France (et d'ailleurs), mais aussi des syndicats et de nombreuses associations, médias et ONG⁵.

La Fête de l'Humanité a été la première manifestation populaire française à organiser de grands concerts en plein air, profitant ainsi de la popularité des artistes nationaux et internationaux pour attirer le public. Au fil des ans, des artistes de la trempe de Johnny Hallyday, Pink Floyd, The Who, Joan Baez, Chuck Berry, se sont produits sur la scène de la Fête de l'Humanité⁶. Dès ses premières éditions, la Fête de l'Humanité visait à afficher l'unité de la gauche sur des questions d'intérêt non seulement national, mais aussi international. Dans les années 1930, par exemple, l'objectif était de faire face à la montée du fascisme et de préparer la classe ouvrière à la guerre qui s'annonçait. Dans les premières années qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, le thème dominant était celui de la lutte contre le néo-impérialisme américain qui, au cours des décennies suivantes, s'est décliné en de multiples initiatives qui ont permis aux représentants des pays en lutte avec le bloc occidental de s'exprimer et de bénéficier d'un espace au sein du festival. Dans les années 1960, des délégations vietnamiennes, algériennes et cubaines étaient en effet présentes, démontrant ainsi que l'on pouvait créer un centre de discussion politique en utilisant la culture pop et de masse pour attirer le public. Que ce soit sous des gouvernements de gauche, pendant des périodes de mouvements sociaux ou à l'aube de la montée de l'extrême droite, le festival s'est toujours proposé comme un lieu de résistance, un lieu de l'union des forces populaires et de gauche. La Fête de l'Humanité porte également une ambition clairement internationaliste. En témoigne la création en 1954 de la Cité internationale, devenue par la suite le Village du monde,

⁵ V. Straselsky, interview à RFI, 11 septembre 2010, « La Fête de l'Huma : 80 ans d'histoire(s) communes et communistes ».

⁶ « Ils se sont produits à la Fête de l'Humanité... », *L'Humanité*, 2 juillet 2010.

qui accueille toujours des partis et des représentants des luttes du monde entier. Dès 1951 (dans le numéro du 10 août), *L'Humanité* annonce que la fête accueillera des expositions de pays étrangers, démontrant ainsi que la Fête de l'Humanité diffère de toutes les autres fêtes populaires et politiques. Trois ans plus tard, on fonde pour la première fois ce qui restera dans l'histoire comme la « Cité internationale », c'est-à-dire un espace dédié à l'installation de stands d'autres pays (pas seulement du bloc socialiste), où sont organisés des débats sur des questions d'actualité, en utilisant la culture comme courroie de transmission⁷.

À plusieurs reprises, depuis la scène de la fête, des messages de solidarité ont été lancés vers ceux qui s'engageaient « de l'autre côté de la frontière », notamment grâce à la présence de grandes personnalités internationales comme Krim Belkacem ou Lê Đức Thọ⁸. Au fil des ans, la Fête de l'Humanité a démontré son engagement et sa solidarité à de nombreuses reprises, par exemple envers les républicains espagnols en 1936, en lutte contre le franquisme, ou encore en affirmant son soutien direct à l'URSS en 1938, à l'occasion du pacte de Munich. Dans les décennies suivantes, les crimes français commis en Algérie par l'armée et l'OAS sont dénoncés depuis la scène des festivals, et d'importants discours sont organisés contre les guerres de Corée, du Vietnam et de Malaisie, tout en soutenant des mouvements « frères » comme les socialistes portugais luttant contre le salazarisme ou les révolutionnaires cubains lors du soulèvement contre la dictature de Batista.

En 1957, trois ans seulement après la création de la Cité, plus de trente départements français étaient déjà représentés et des espaces avaient été aménagés pour les délégations étrangères. Depuis sa création, la Fête de l'Humanité s'est attachée à rendre la culture accessible à tous, en permettant à des participants venus du monde entier de revendiquer au mieux leur appartenance au vaste patrimoine intellectuel et populaire de la gauche. La participation de nombreuses associations internationales et de mouvements politiques a permis de rendre la culture et les luttes politiques accessibles au-delà des frontières, permettant de développer un large débat à l'opposé du circuit canonique de l'information traditionnelle. Différentes

⁷ Valère Staraselski, *La Fête de l'Humanité, 80 ans de solidarité*, Paris, Le Cherche-Midi, 2010, p. 61-66.

⁸ Lê Đức Thọ.

manifestations, de la musique au divertissement, en passant par la littérature, les arts plastiques et visuels, les jeux, le cinéma et même le sport, animaient ainsi la Fête de l'Humanité.

Le plus grand espace de ce « village global » est occupé par les stands de l'association France-URSS et ceux des autres associations « sœurs » des autres pays du bloc socialiste, ce qui démontre l'omniprésence de ce réseau d'associations dans la région d'Aubervilliers et de Saint-Denis. Cependant, des stands de pays hors du circuit soviétique proprement dit, comme l'Algérie et le Vietnam, commencent également à être présents⁹. En 1963, un grand espace est aménagé pour fêter l'indépendance de l'Algérie nouvellement acquise, célébrer la lutte anticolonialiste et anti-impérialiste du FLN, avec la présence des journaux *Alger républicain* et *Al Houriya*, tandis que des artistes tels que Claude François, Jacques Brel, Patachou, Frida Boccara, Annie Fratellini et les Chaussettes noires assurent l'animation artistique et culturelle. En 1965, une délégation nord-vietnamienne dirigée par Lê Đức Thọ est accueillie pour témoigner de sa solidarité avec le peuple vietnamien engagé dans la guerre contre les États-Unis, le tout accompagné par la prestation d'un groupe de danseurs venus directement de Hanoi¹⁰.

Le cas le plus évident d'imbrication culturelle entre le monde soviétique et celui de la Fête de l'Huma est celui de 1968. Malgré la controverse suscitée par l'invasion de la Tchécoslovaquie par les troupes du Pacte de Varsovie pour mettre fin à l'expérience du Printemps de Prague, en signe de « loyauté » et d'approbation de la doctrine Brejnev et de la ligne adoptée par l'URSS, le Chœur de l'Armée rouge est invité à se produire sur scène (fig. 1). Ce choix est justifié par les organisateurs dans un article du 30 août publié dans le *Saint-Denis républicain*, et le choix de Moscou de lutter contre les « infiltrations » impérialistes et les impulsions capitalistes est défendu (fig. 2).

Ces exemples restituent la multilatéralité de la Fête de l'Humanité des années 1960. Le choix d'inviter des délégations de pays du bloc communiste ou gravitant autour de l'espace anti-impérialiste (comme dans le cas de l'Algérie) contribue à la diffusion d'un modèle culturel opposé au modèle américain dominant. Le fait que le festival se

⁹ Noëlle Gérôme, Danielle Tartakowsky, *La Fête de l'Humanité : culture communiste, culture populaire*, Paris, Messidor-Éditions sociales, 1988, p. 80-82.

¹⁰ *Ibid.*, p. 90-93.

déroule à proximité d'Aubervilliers et de Saint-Denis ne fait que renforcer le lien entre ces deux villes et le monde politique et idéologique communiste¹¹.

SAINT-DENIS REPUBLICAIN - N. 8

Avec
les Chœurs
de l'Armée
Rouge



LES 7 ET 8 SEPTEMBRE

Clairière de Vincennes

LE SAMEDI 7 SEPTEMBRE :

- 16 heures, sur la scène centrale :
Présenté par Roger Lanzaac et avec l'orchestre de Charly Oleg, la chanteuse Yveline Enol, les Puatsi, ambassade à bascule; Roger Parro et Jean-Marie Thibaut, et enfin les Chœurs de l'Armée soviétique.
- 20 h 30, sur la scène internationale :
Présenté par Michel Drucker et avec l'orchestre de Jo Bissot, les chanteurs Beretta et Richard, de Bordeaux; Henri Tachin, Toulet et, en formation réduite, les Chœurs de l'Armée soviétique.
- Ou bien à 20 h 30, aussi sur la scène centrale :
Présenté par Roger Lanzaac et avec l'orchestre de Charly Oleg, le chanteur Max Rongier, Isabelle Aubret, le guitariste Mantas de Flata, les Moody Blues et Adamo.

LE DIMANCHE 8 SEPTEMBRE :

- 14 h 30, sur la scène centrale :
Présenté par Roger Lanzaac et avec l'orchestre de Charly Oleg, Line et Willy, le dressage Teddy Laurans et ses utas, les Moody Blues, les Charloux, les Otharas (Strapatzistas) et Mireille Mathieu.
- 21 heures, sur la scène centrale :
Grand spectacle de ballet avec les danseuses étoiles de l'Opéra de Paris, Claude Bussy en titre, puis feu d'artifice final.

La Fête de l'Huma

Plus belle que jamais

- Sept bals géants
- Deux grandes scènes
- Nombreux stands régionaux et ceux des sections de St-Denis, Pierrefitte, Villetaneuse du P.C.F.
- Une cité enfantine
- Livres, disques, théâtre, etc...
- Un grand feu d'artifice

Avez-vous la vignette donnant droit à l'entrée de la plus grande Fête de France ?



Fig. 1. *Saint-Denis républicain*, 16 août 1968, p. 7.

¹¹ *Ibid.*, p. 226-227.

monde de l'art soviétique, sous la houlette des ministères de la culture respectifs. Pour ces pays, l'exposition de leurs artistes dans un pays occidental représentait une opportunité d'auto-propagande. Au cours de ses décennies d'activité, l'agence a organisé, particulièrement à Aubervilliers et Saint-Denis, de nombreuses manifestations culturelles de premier ordre – concerts, principalement de musique classique, et représentations théâtrales – impliquant des artistes du bloc de l'Est. Le 23 février 1963, par exemple, le célèbre violoniste ukrainien Igor Oistrakh, accompagné au piano par Natalia Oistrakh-Sertslova, se produit au théâtre Gérard Philippe de Saint-Denis tandis que, en 1964, une délégation du chœur de l'Armée rouge rend visite aux ouvriers de Jeumont en signe de solidarité avec leurs revendications syndicales. Toujours grâce à l'intercession de l'ALAP, en novembre 1967, la réalisatrice tchèque Vera Chytilova et le cosmonaute German Titov visitent les deux communes. Les concerts, cependant, n'étaient pas le seul type d'événement culturel impliquant des artistes socialistes, un autre type de spectacle très répandu étant celui des ballets. On trouve en effet, tant dans la collection ALAP que dans les journaux et revues consultés, des comptes rendus et des prospectus de nombreuses représentations théâtrales ou musicales de groupes de danseurs provenant des régions les plus disparates du monde soviétique – des artistes du Bolchoï, qui se sont produits à Saint-Denis en 1970, au ballet hongrois « Balassi de Bekescsaba ». Il ne s'agit là que de quelques exemples de manifestations culturelles, mais elles donnent un aperçu du réseau dense de relations directes qui ont fait de Saint-Denis et d'Aubervilliers deux « avant-postes » du monde soviétique en France et, surtout, à Paris, en raison de leur proximité géographique.

La recherche

Les archives, les journaux

Pour cette recherche, j'ai consulté les archives de Nanterre, Saint-Denis, Saint-Denis Université, Pierrefitte-sur-Seine et Aubervilliers. Les documents sont de nature variée, on relève par exemple des dispositions municipales sur le financement des événements, comme dans le cas de la documentation trouvée dans les archives municipales d'Aubervilliers relative aux postes de dépenses que la municipalité entendait investir dans l'organisation de la Fête de l'Humanité (1D).

Cependant, ces mêmes archives conservent également le fonds ALAP (13Z), constitué de l'ensemble de la documentation administrative de l'agence ainsi que de nombreuses affiches et brochures publicitaires des différents événements organisés, non seulement à Saint-Denis et Aubervilliers, mais aussi dans toute la métropole française. En revanche, en ce qui concerne l'association France-URSS et le réseau associatif qui lui est rattaché, la consultation des archives départementales de Saint-Denis a été fondamentale, car y est conservé le fonds Francis Cohen (354 J 1-310), rassemblant une abondante documentation sur la gestion administrative de l'association et l'organisation de manifestations culturelles et artistiques, car il appartenait à l'un de ses éminents dirigeants et membre faisant autorité du PCF. De même la bibliothèque La Contemporaine de Nanterre conserve les archives photographiques de l'association France-URSS, avec toutes les photographies, reportages et brochures photographiques qui, selon les statuts de l'association, devaient constituer le matériel de propagande du mode de vie et de la culture soviétiques en France. Le tout est contenu dans le dossier DM 600, don fait en 1991 par Wladimir Matchabelli, alors président de l'association France-URSS. Les deux autres archives consultées, soit celles de l'Université de Saint-Denis et de Pierrefitte, contiennent des documents plus spécifiques et moins génériques liés à des réalités plus locales, et comprennent des brochures, des dépliants d'événements, de la documentation administrative municipale relative à l'utilisation du territoire public pour des événements. Les fonds consultés à Pierrefitte utiles pour de futures recherches sont le THOREZ (Maurice), le VERMEERSCH (Jeannette) (626 AP) et celui de l'association France-URSS (88AS). En ce qui concerne le matériel conservé aux Archives de l'Université de Saint-Denis, les collections les plus intéressantes sont la RDA CADISTE, contenant tout le matériel (surtout culturel) de la République démocratique allemande et des autres États socialistes de la région Danube-Balkans.

Pour une cartographie quotidienne du climat politique et culturel de la région, tous les numéros de 1959 à 1971 de l'hebdomadaire *Saint-Denis républicain* ont été consultés (disponibles dans leur intégralité sur le site des archives municipales de Saint-Denis). La lecture du journal donne un aperçu très précis des événements culturels qui ont eu lieu dans les années soixante dans la banlieue de la ceinture rouge. L'hebdomadaire annonce ainsi régulièrement dans ses colonnes les

activités récréatives et culturelles de l'Association France-URSS : les visites d'artistes, de personnalités politiques, l'organisation d'événements culturels¹².

Utilisation des matériaux

Les documents consultés, comme nous l'avons vu, sont multiples. Cela va des articles de journaux aux documents administratifs, en passant par les missives entre l'agence ALAP et les différents ministères de la Culture et des Affaires étrangères des pays du bloc socialiste. Le Fonds ALAP et les fonds de Saint-Denis contiennent surtout des affiches et des brochures de nombreux événements culturels et expositions artistiques impliquant des célébrités du monde du spectacle dans le bloc soviétique (fig. 3). D'autres documents sont constitués des revues appartenant au circuit associatif France-URSS, dont nous avons eu l'occasion de parler (fig. 4). Ce sont des éléments très intéressants pour analyser les relations entre la société française touchée par la propagande et le monde culturel (mais aussi politique) soviétique. La collection Francis Cohen, quant à elle, conservée dans les archives municipales de Saint-Denis, permet de comprendre le fonctionnement de l'Association France-URSS, grâce à la présence de nombreux documents personnels Francis Cohen, utiles pour fournir une perspective « interne ». D'autre part, en ce qui concerne l'étude de la Fête de l'Humanité, les volumes de Straselsky et de Tartakowsky ont été précieux pour comprendre l'histoire, le développement et, surtout, l'impact culturel de l'initiative. Ces sources ont ensuite été croisées avec une série d'articles de journaux contemporains et non contemporains, afin d'analyser l'événement dans une perspective multilatérale et, surtout, de retracer une cartographie précise de la participation des artistes du bloc communiste, ainsi que de la préparation d'autres initiatives culturelles impliquant des personnalités de l'autre côté du rideau de fer.

¹² Dominique Lormier, *Histoire de la presse en France*, Paris, De Vecchi, 2004.



Fig. 4. Brochure de l'Association France-URSS, 1967, Archives d'Aubervilliers.

Conclusion

À la lumière des documents consultés, il est possible de saisir l'étendue et l'intensité des liens culturels, entre la banlieue rouge (en particulier Saint-Denis et Aubervilliers) et les pays du bloc soviétique et socialiste. Jumelages, échanges culturels, représentations théâtrales, concerts, ciné-clubs, festivals et visites officielles, tels sont les principaux points de contact entre les deux mondes. Gagarine, Titov, Krouchtchev, Georges Moustaki, Vera Chytilova, Khatchatourian, Zaria Dolounakova, Igor Sorokine, Michel Kisselov,

Sergueï Youtkevitch ne sont que quelques-unes des figures qui sont intervenues au cours des années soixante dans la vie culturelle des deux communes, témoignant ainsi de la grande considération dont elles jouissaient parmi la nomenklatura communiste et socialiste. Nombre d'événements ont impliqué des artistes du bloc de l'Est sur un territoire relativement modeste, à la périphérie de la métropole parisienne, et nécessité une grande quantité de fonds pour être réalisés. Il suffit de penser à l'impression de brochures et de journaux promotionnels liés au circuit associatif France-URSS. Au cours de la seule décennie examinée, il y a eu au moins une centaine d'événements impliquant des représentants du monde artistique et politique communiste. Ce chiffre devrait nous faire réfléchir sur l'étendue de ces relations entre les deux municipalités de la ceinture rouge et le monde grand et varié derrière le rideau de fer¹³.

Il serait intéressant d'élargir ce champ d'étude en suivant une perspective comparative entre le monde soviétique et une commune hors de France, comme celle de Sesto San Giovanni, une municipalité rouge italienne, pour démontrer – ou au contraire infirmer – la spécificité des communes de Saint-Denis et d'Aubervilliers.

En conclusion, ce qui ressort de ce travail de recherche et de l'analyse des documents et des sources d'archives, c'est la capacité dont ont fait preuve Aubervilliers et Saint-Denis à se poser comme interlocuteurs de premier plan avec le monde socialiste pour promouvoir le modèle soviétique et consolider l'électorat communiste et procommuniste. Le principal instrument de cette campagne de promotion n'était pas tant politique, mais davantage culturel, et le montant des investissements et du personnel employé en est la démonstration.

Bibliographie

BELLANGER Emmanuel, MISCHI Julian (dir.), *Les territoires du communisme. Élus locaux, politiques publiques et sociabilités militantes*, Paris, Armand Colin, coll. « Recherches », 2014.

DA SILVA Irène, « L'immigration espagnole à Aubervilliers au XX^e siècle », mémoire de DEA, sous la direction de C. Serrano, Université Paris IV/Institut d'études ibériques et latino-américaines, 1991.

¹³ Micheline Servin, *Le Théâtre de la commune d'Aubervilliers*, Paris, Encre, 1980, p. 10-35.

DELPORTE Christian, BLANDIN Claire, ROBINET François, *Histoire de la presse en France, XX^e-XXI^e siècles*, Paris, Armand Colin, 2016.

LILLO Natacha, « Espagnols en “banlieue rouge”. L’intégration à travers le parcours des femmes (1920-2000) », *Les cahiers du Cedref*, décembre 2004, p. 191-209.

LORMIER Dominique, *Histoire de la presse en France*, Paris, De Vecchi, 2004.

GEROME Noëlle, TARTAKOWSKY Danielle, *La Fête de l’Humanité : culture communiste, culture populaire*, Messidor-Éditions sociales, 1988.

SERVIN Micheline, *Le théâtre de la commune d’Aubervilliers*, Paris, Encre, 1980.

STARASELSKI Valère, *La Fête de l’Humanité, 80 années de solidarité*, Paris, Le Cherche-Midi, 2010.

WINOCK Michel, *La gauche en France*, Paris, Perrin, 2006.

Sites web :

<https://gallica.bnf.fr/html/und/presse-et-revues/les-principaux-quotidiens?mode=desktop>

<https://larevuedesmedias.ina.fr/les-medias-dopinion-un-developpement-durable>

<https://www.lalibre.be/culture/medias-tele/2012/05/02/france-la-presse-a-ses-opinions-politiques-AMNNNOEABCYHGE4ST2K3R45HM/>

https://yougov.co.uk/politics/articles/14606-british-press-most-right-wing-europe?redirect_from=%2Ftopics%2Fpolitics%2Farticles-reports%2F2016%2F02%2F07%2Fbritish-press-most-right-wing-europe

<https://www.cairn.info/revue-la-pensee-2016-1-page-17.htm?ref=doi>

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-idees-claires/les-journalistes-sont-ils-tous-de-gauche-8781903>

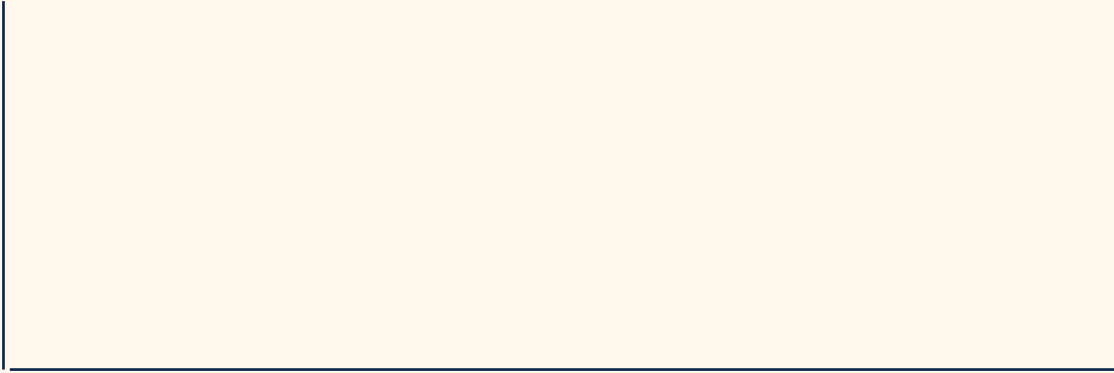
<https://archives.ville-saint-denis.fr/archive/recherche/presse/n:35>

<https://argonnaute.parisnanterre.fr/search/results?target=controle dAccessCorporateName&keyword=F%C3%AAtode%20l%27Humanit%C3%A9>

Filmographie

Aubervilliers (1946), Réalisation : Éli Lotar. .

LECTURES



Note de lecture
Trajectoire politique et orientation
historiographique. Réflexions autour du jeune René
Rémond

FLORIAN MICHEL

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Avant qu'il ne devînt le grand historien qu'il fut, le président de l'université de Nanterre, le patron de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, l'expert reconnu, le sage académicien, quelles furent les orientations sociopolitiques du jeune René Rémond (1918-2007) ? Comment ont-elles façonné son appréhension des sujets historiques et des enjeux politiques ? René Rémond incarne – on le sait notamment grâce aux travaux de son biographe Charles Mercier¹ – dès le sortir de la guerre la figure du jeune laïc catholique intellectuel, normalien (1942), philo-résistant, agrégé d'histoire (1945). Neveu de l'évêque de Nice, Mgr Paul Rémond, il n'est ni clérical, ni anticlérical, au sens où, laïc engagé dans les mouvements d'Église et déférent envers le clergé, il entend défendre l'autonomie de jugement politique des laïcs et des mouvements d'Action catholique au sein de l'Église. C'est en jeune intellectuel catholique *situé* qu'il s'empare de l'histoire sociopolitique et prépare, dans le contexte complexe d'un retour des droites au sein de la législature de 1951, son premier grand ouvrage, *La droite en France* (1954), qui est d'abord pensé en lien avec l'actualité et qui est publié bien avant sa thèse de doctorat soutenue en 1959, éditée en 1962. Sur le plan académique, dans un contexte de (relative) domination marxiste des études historiques en Sorbonne, sa thèse en histoire atlantique sous la direction de Pierre Renouvin, sur les États-Unis devant l'opinion française (1815-1852), et son insertion à « Sciences Po » le situaient plutôt culturellement dans la droite universitaire. Mais son engagement dans la cité et l'Église le situe plutôt au centre gauche, et précède le temps de l'écriture académique. Son ancrage premier

¹ Charles Mercier, *Autonomie, autonomies. René Rémond et la politique universitaire aux lendemains de Mai 1968*, Publications de la Sorbonne, 2015 ; idem, *René Rémond. Une traversée du XX^e siècle*, Paris, Salvator, 2018. Que Charles Mercier soit vivement remercié pour les échanges et les relectures.

commande-t-il sa compréhension de l'objet historique des droites françaises ? Son expérience militante façonne-t-elle son vocabulaire ?

Entre 1943 et 1949, René Rémond fut l'un des responsables nationaux de l'Action catholique. À l'automne 1943, il dirige la branche universitaire de la Jeunesse Étudiante Chrétienne (JEC) ; puis il est secrétaire général adjoint du mouvement ; il est ensuite promu secrétaire général en 1946, et enfin vice-président de l'Association Catholique de la Jeunesse française (ACJF) entre 1947 et 1949². Entre ses 25 et 30 ans, ce fut pour lui une expérience humaine forte, tant sur le plan intellectuel, ecclésial, politique qu'affectif (il y rencontre son épouse). Ce furent ses premières armes et ses premières prises de position publiques. Charles Mercier et Bernard Giroux, historien de la JEC, ont chacun précisé la participation de René Rémond à la vie de celle-ci. Jacques Duquesne, le futur homme de presse, et le rédacteur en chef au tournant des années 1940-1950 du journal de la section secondaire de la JEC, se souvient « de la régularité avec laquelle, chaque mois, son “grand ancien” livrait “sur papier d'écolier quadrillé” le billet d'analyse de la situation politique qu'il lui avait confié³ ». Pour Bernard Giroux, la JEC tient alors un positionnement politique de gauche, mais précise-t-il, la JEC « n'est pas de cette gauche qui compagne avec les communistes » ; elle n'est pas non plus proche de la démocratie chrétienne ; « ses analyses la situeraient plutôt entre un travaillisme à la française, hérité de la Résistance et une gauche morale et sociale, qui se fondera plus tard dans la “2^e gauche”⁴ ». Dans les faits, le spectre politique des militants de la JEC semble osciller entre démocratie chrétienne et future deuxième gauche. Le repérage ainsi proposé pour la JEC au moment où cette dernière est dirigée par René Rémond est-il vérifiable pour René Rémond lui-même ? Y a-t-il coïncidence entre la position du mouvement et celle de son président ?

Qualifier René Rémond de catholique de centre gauche au temps de sa jeunesse est un point débattu. Dans la recension critique qu'il a consacrée dans les *Archives des Sciences Sociales des Religions* au volume *À la droite du Père. Les catholiques et les droites de 1945 à nos*

² Charles Mercier, *op. cit.*, 2018, voir les chapitres 1 et 7.

³ Charles Mercier, *op. cit.*, 2018, p. 190.

⁴ Bernard Giroux, *La jeunesse étudiante chrétienne. Des origines aux années 1970*, Cerf, 2013 : lire notamment le chapitre V, « La refonte de la JEC dans l'après-guerre », p. 175.

jours (Le Seuil, 2022), Étienne Fouilloux dénonçait ce qui était selon lui un « faux procès intenté à René Rémond » et discutait des repérages proposés à son sujet dans l'introduction du volume recensé, où précisément l'auteur de *La droite en France* était présenté comme un homme de centre gauche, déformant de ce fait un certain nombre de ses analyses⁵. René Rémond teinte son objet d'étude de son orientation politique et ne cesse de majorer l'ouverture à gauche du catholicisme. Dans la seconde édition de *La Droite en France* (1963), alors même que le Concile était à peine entamé, René Rémond croit ainsi pouvoir observer que « la tendance des vingt dernières années se définit par un lent glissement du centre de gravité de l'électorat catholique vers la gauche⁶ »... Le centre de gravité demeurait très à droite cependant : deux ans plus tard, lors de l'élection présidentielle, les trois quarts des catholiques pratiquants ont voté pour les candidats des droites, Charles de Gaulle, Jean Lecanuet et Jean-Louis Tixier-Vignancour⁷. Selon l'auteur de la recension, René Rémond aurait cependant toujours veillé « à se garder tant sur sa droite que sur sa gauche » ; il se serait « refusé aux prises de position publiques ou autres pétitions⁸ » ; il aurait fait travailler ses doctorants sur le catholicisme de droite et ne serait pas responsable du vide historiographique observable pendant longtemps⁹. René Rémond n'aurait donc rien négligé, et serait neutre sur le plan politique, puisque son « penchant mendésiste », attesté dans les années 1954-1956, serait sans signification. La position ainsi exprimée est liée à une série d'erreurs de perspective suscitées tout à la fois par une

⁵ Florian Michel, « Introduction générale. Du profil perdu au portrait de face », in *À la droite du Père. Les catholiques et les droites de 1945 à nos jours*, Paris, Le Seuil, 2022, p. 5-21, lire notamment les pages 10-16.

⁶ René Rémond, *La Droite en France*, 1963, p. 296.

⁷ Florian Michel, *op. cit.*, p. 16.

⁸ Étienne Fouilloux, « Florian Michel, Yann Raison du Cleuziou (dir.), « À la droite du Père. Les catholiques et les droites de 1945 à nos jours », *Archives de sciences sociales des religions*, n° 204, 2023, p. 238-239. En ligne : <https://doi.org/10.4000/assr.73828>.

⁹ Étienne Fouilloux, recension citée, 2023 : « Partisan d'une évolution des catholiques français vers la gauche depuis 1955, René Rémond aurait, de ce fait, évité de travailler et de faire travailler sur les catholiques de droite et serait ainsi responsable du vide historiographique constaté à leur sujet. Les thèses de Jacques Prévotat sur l'Église et l'Action française ou de Véronique Auzépy-Chavagnac sur Jean de Fabrègues, dirigées par René Rémond, s'inscrivent en faux contre le premier grief. » Observons simplement pour répondre sur ce point que les travaux doctoraux de Jacques Prévotat et de Véronique Auzépy-Chavagnac s'achèvent au seuil de la Seconde Guerre mondiale, alors que le volume recensé commence en 1945. Les exemples avancés confirment donc le vide historiographique observé pour la période postérieure à 1945.

reconstruction mémorielle de René Rémond, à une déformation-reformation de son image de président du Centre Catholique des Intellectuels Français (CCIF), de président de Nanterre au temps de 1968, d'académicien, et plus encore sans doute également au positionnement politique d'Étienne Fouilloux lui-même, qui reconnaît avoir eu avec René Rémond des relations aussi étroites que conflictuelles¹⁰. Étienne Fouilloux entame en effet une thèse en 1965 sous la direction de René Rémond, dont il est l'assistant à Nanterre pendant une petite décennie ; il prend la carte du Parti Socialiste en juillet 1973, et quitte alors le CCIF, présidé par René Rémond, ce qui introduit entre eux « une divergence prolongée jusqu'à la mort de René Rémond ». Vu par un jeune doctorant socialiste de 1973, René Rémond ne pouvait guère apparaître, certes, comme une représentation de la gauche modérée. Pour un jeune socialiste de 1973, le centre n'était-il pas déjà de droite ? Considérer Rémond comme un homme de gauche, ne serait-ce pas reconnaître implicitement que l'on est soi-même d'une *bonne* gauche, ou à la gauche de la gauche ? Questions ouvertes tant on voit bien qu'il y a là un éternel relatif dans le repérage politique d'autrui vis-à-vis de soi-même, et tant cela vérifie la justesse de l'avertissement de Michel Lagrée : « Comme souvent en histoire, prévenait-il, les enjeux extra-historiques s'accroissent à mesure qu'on s'approche de l'époque contemporaine¹¹. » Et qu'on s'approche de questions intimes, en l'occurrence également.

Il est donc impératif de revenir aux textes mêmes, qui montrent que le jeune René Rémond, celui d'avant la thèse, ne veille en aucune manière à se garder tant sur sa droite que sur sa gauche et ne se refuse en aucune façon aux prises de position publiques. Au contraire, il aime ferrailler avec les droites. L'examen des premières publications de René Rémond entre 1947 et 1955 signale que ce n'était pas un « faux procès » qui lui était intenté, mais qu'une vraie question d'histoire politique et de méthode était en fait posée dans l'introduction du volume *À la droite du Père*. Les textes de jeunesse sont-ils ignorés ? Pourquoi ne pas en tenir compte ? Parvenu à ce point, il faut apporter des arguments précis et factuels. Ce n'est pas dans la biographie de

¹⁰ Sur ce point important, lire notamment Étienne Fouilloux, *Religion, culture et histoire. Lignes de vie et de recherche*, Paris, CLD, 2015, p. 114-118.

¹¹ Michel Lagrée, « Histoire religieuse, histoire culturelle », *Religion et modernité*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, p. 36.

Charles Mercier qu'on pourra les trouver, puisque l'auteur évoque seulement pour la jeunesse de René Rémond, sur la base des textes autobiographiques de Rémond lui-même pour l'essentiel, des engagements politiques tenus pour implicites¹². Il faut donc revenir aux revues elles-mêmes où le jeune Rémond publie ses premiers textes : au moins neuf articles retrouvés dans la revue de la JEC, entre novembre 1944 et février 1946¹³ ; un article publié dans les *Cahiers de notre jeunesse* (mai 1947) ; une intervention publique à l'ACJF, qui fit grand bruit en décembre 1947 ; onze articles publiés dans la revue des dominicains de Paris, *La vie intellectuelle*, entre 1948 et 1955 ; quatre articles publiés dans la revue *Terre humaine* (1951-1952), lancée par Étienne Borne en janvier 1951, et dont le premier numéro entendait proposer une « contribution à l'espérance », « ressusciter le rêve mort d'une politique travailliste », et ouvrir un chemin dans une perspective critique tout à la fois du stalinisme et... des partis démocrates-chrétiens, « guettés par les tentations jumelles du

¹² Charles Mercier, *op. cit.*, 2018, p. 191 : « Rémond prend implicitement parti pour la figure de proue du Parti radical. » Rémond prend *explicitement* parti pour Pierre Mendès France.

¹³ Entre novembre 1944 et février 1946, René Rémond publie au moins 9 articles dans la revue de la JEC, intitulée *Messages aux militants. Universitaires, Grandes écoles, Préparations*, éditée par le secrétariat général de la JEC, et publiée à Paris : René Rémond, « Message de Libération », novembre 1944, n° 1, p. 1-2 ; « Pour une étude totale du programme social », janvier-février 1945, n° 2, p. 49-51 ; « Réflexions devant une mobilisation », mars 1945, n° 3, p. 1-4 ; « Aspects intellectuels de l'action institutionnelle », p. 9-12 ; « Présentation de la JEC universitaire », novembre 1945, p. 5-21 ; « Nos finances », novembre 1945, p. 45-46 ; « La JEC. Mouvement de conquête ? », décembre 1945, p. 5-9 ; « Action désintéressée », mars-avril 1946, p. 9-13 ; « Humanisation – christianisation », février 1946, p. 6-11. Le mariage de René Rémond avec Josette Navarro est annoncé dans le numéro de novembre 1946 : l'épouse de René Rémond était-elle-même secrétaire générale de la branche féminine de la JEC. Les contributions de René Rémond aux diverses revues de la JEC seraient à examiner plus finement. L'article paru dans le n° 2 laisse toutefois entrevoir son appétence pour les questions politiques et indique son positionnement en faveur de la « révolution » sans « la lutte des classes », par la conscientisation « hardie » des futures élites issues de l'université : l'importance de la question sociale exige, écrit-il, une sérieuse analyse ; pour la JEC, ce n'est pas une « activité de diversion », mais « un devoir dont l'urgence ne le cède à celle d'aucun autre » ; « la question sociale est d'abord une question morale », qui demande entre les classes compréhension mutuelle, commune volonté d'entente et compétence, puisque « trop souvent nous sommes les prisonniers de nos préjugés » et qu'il « existe un passé d'incompréhension ». Il faut donc une certaine « hardiesse », pour « rompre avec des habitudes d'esprit », et de la « vertu d'audace », pour « inspirer » la « révolution ».

cléricalisme et du conservatisme¹⁴ ». Le tableau qui se dégage de cet ensemble documentaire de plus de 25 articles est assez net.

En mai 1947, position commune, le jeune Rémond s'inscrit, en positif, dans la défense du programme du Conseil national de la Résistance, dont l'un des fruits, la Sécurité sociale, est directement issu du « catholicisme social¹⁵ ». Rémond entend alors être « social », et plus précisément « catholique social¹⁶ ». « Pour nous, écrit-il encore à l'automne 1948, disons tout net que nous ne croyons pas que le catholicisme social ait terminé sa carrière¹⁷ ». Il défend dans ce même article de 1948 une position qui voudrait être à la fois « sociale parce que catholique » et « sociale et catholique » : « aux catholiques, conclut-il, de faire que les principes deviennent réalité ». Quelques mois plus tôt, en décembre 1947, comme vice-président de l'ACJF, il tenait un discours public important largement repris dans la presse, puisqu'on en trouve des échos dans *La Croix* et dans *Les Études*. Le texte intégral de son allocution est publié dans *La vie intellectuelle* de février 1948¹⁸. Le jeune Rémond apparaît alors publiquement comme le défenseur de la classe ouvrière. Il évoque alors Marx en des termes mesurés. Il n'est ni pro communiste, ni philo communiste, ni anticommuniste, mais navigue dans une forme vague de « para communisme » respectueux (le suffixe est employé à dessein par Rémond) du fait de la présence des militants de la Jeunesse Ouvrière Chrétienne (JOC) au sein de l'ACJF : « Il y a un siècle, paraissait le *Manifeste communiste*. Quand on songe à ce qu'il représentait alors et qu'on le confronte avec ce qu'il est actuellement comme mystique, on est obligé de reconnaître qu'il a réussi¹⁹. » René Rémond ne cède donc ni à l'anticommunisme commun de certains milieux catholiques, ni au marxisme, puisqu'il ne croit guère à la lutte des classes. Mais il est anti-anti-communiste : « Réduire le communisme à l'action d'un certain nombre de meneurs à la solde d'une puissance

¹⁴ Étienne Borne, « Contribution, à l'espérance », *Terre humaine*, janvier 1951, p. 29 pour les citations.

¹⁵ René Rémond, « Bilan du catholicisme social », *Cahiers de notre jeunesse*, mai 1947, p. 11.

¹⁶ René Rémond, *art. cit.*, p. 4-11. L'éditorial de ce numéro des *Cahiers de notre jeunesse* a pour titre : « Serons-nous des catholiques sociaux ? », p. 1-3.

¹⁷ René Rémond, « Bonne volonté et réalités politiques », *La vie intellectuelle*, octobre 1948, p. 64-78, p. 78.

¹⁸ René Rémond, « L'ACJF et l'évolution des structures sociales. Rapport général au Conseil fédéral », *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 6-27.

¹⁹ René Rémond, *art. cit.*, *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 11.

étrangère, écrit-il, c'est méconnaître les facteurs économiques et sociaux qui lui ont donné naissance et qui ont favorisé son extension²⁰ ». La « classe la plus évoluée » est la classe ouvrière :

Aujourd'hui, la classe "qui monte" est la classe ouvrière. Même si, pendant un temps, comme il est possible, une réaction l'emporte, il ne s'agira là que d'un épisode temporaire. N'acceptons jamais de nous isoler d'elle. Rien de valable, ni même de durable ne peut se faire sans elle, à plus forte raison contre elle. Il est reconnu qu'on ne peut plus gouverner sans elle. Ce n'est pas assez. Il reste à assurer sa promotion effective²¹.

Dans la revue *Les Études*, qui publie des fragments du rapport général de René Rémond, on pouvait lire cette variante du discours, qui signale que sa mystique de la lutte des classes est toutefois proportionnée au « bien commun national » : « Que, de son côté, [la classe ouvrière] sache envisager les problèmes sociaux dans toute leur étendue et en fonction du bien commun national²² ! » L'intervention de Rémond à l'ACJF est importante au point que *Les Études* en publient de bonnes pages, avec des variantes significatives, que *La vie intellectuelle* en publie la version intégrale le mois suivant, avec un avertissement liminaire des éditeurs qui rappelaient la « soumission totale » due aux pasteurs de l'Église²³, et que quelques sourcilieux censeurs jésuites et dominicains s'en sont émus jusqu'au Saint-Office à Rome. Pour ces derniers, René Rémond tombe alors dans « l'évolutionnisme²⁴ ». Cela dit, quand il présente ce rapport général,

²⁰ Claude Vercelle, « Position de l'ACJF devant l'évolution sociale », *Les Études*, janvier 1948, p. 253.

²¹ René Rémond, *art. cit.*, février 1948, p. 21.

²² Claude Vercelle, *art. cit.*, *Les Études*, janvier 1948, p. 254.

²³ Christianus, *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 1-4. Les critiques de Christianus dans l'éditorial de *La vie intellectuelle* sont modérées et significatives. Sur un accord de fond très souligné, la revue dominicaine rappelle que l'ACJF a « opté sur le plan humain » et ne « fait plus à proprement parler œuvre d'Église ». La revue insiste sur « le rôle nécessaire de la hiérarchie » et la « soumission totale » due aux « pasteurs qui ont mission de veiller à l'unité et à l'intégrité de l'Église » : « Plus ardente est notre ambition catholique, plus revendicatrice notre liberté des enfants de Dieu, plus arrêtée sera notre obéissance. » L'écart entre la perspective de la revue dominicaine et le discours de R. Rémond n'est donc pas insignifiant. Il est gros des conflits entre l'ACJF et la hiérarchie à venir. Ce fut en tous cas l'occasion de la première publication de Rémond dans *La vie intellectuelle*, où il passe ensuite une dizaine d'articles et de billets.

²⁴ Sur ce point, voir à Rome les Archives de la Congrégation pour la Doctrine de la Foi, dossier 293/1946 sur l'« *eresia dell'integrismo* » : pièce n° 80, rapport du P. de Tonquédec s.j., « Au dernier conseil de l'ACJF, décembre 1947, M. René Rémond, vice-président de l'association, présente le rapport de conclusion (reproduit et critiqué dans *La vie intellectuelle*, février 1948) ». Le jésuite critique à son tour le jeune Rémond pour son engagement social et son « évolutionnisme », avec en appui un certain nombre de citations : « Est réaction tout ce qui veut effacer le

René Rémond n'exprime peut-être pas l'exactitude de son opinion personnelle et doit certes tenir compte de positions distinctes de la sienne. Le fait est toutefois qu'il assume publiquement le rapport prononcé, et que, comme vice-président du mouvement, il en porte la responsabilité. Il est la voix de l'ACJF, sur une position modérée de centre gauche.

En négatif, et en contrepoint logique, René Rémond insiste au même moment sur le « discrédit²⁵ » des droites au sortir de la guerre. Il est hostile à la « réaction », qui « se paie d'illusions²⁶ ». « On ne choisit pas ses maux, on les conjure, écrit-il en 1952. Le nôtre s'appelle réaction. [...] Le libéralisme des uns, l'autoritarisme des autres sont deux branches d'une même famille, dont le nom est réaction, deux visages du même esprit²⁷ ». Il dénonce couramment « les méfaits du libéralisme et les excès du capitalisme²⁸ ». La « démagogie libérale » entretient selon lui « des débats parfaitement irréels²⁹ ». Il est très hostile non seulement à l'Action française, à Vichy, à la « droite classique », mais également au parti gaulliste, le RPF, dont la politique « stérilise les initiatives les plus heureuses³⁰ », au général de Gaulle, qu'il compare dès 1951 au général Boulanger et qu'il décrit comme un homme bien ignorant des réalités politiques au moment où il envisage d'instituer le régime présidentiel. René Rémond est hostile aux principes énoncés dans le discours de Bayeux³¹. Signe de sa culture politique nuancée, il répudie toutefois l'étiquette de « fascistes » pour l'Action française et pour le « néo gaullisme³² ». René Rémond critique sans ménagement également, dès

temps et faire comme s'il n'existait pas » ; « à tout ce qui est réactionnaire, notre fidélité à la vie nous interdit de souscrire » (*ibidem*) ; « ne soyons pas de ces chrétiens qui ont la nostalgie du passé », etc.

²⁵ René Rémond, « Droites classiques et droite romantique », *Terre humaine*, juin 1951, p. 60-69. Cet article, rédigé dans le contexte post-électoral de juin 1951 qui voit le renforcement des droites en France, est la première expression, à notre connaissance, de la théorie des « trois droites » de René Rémond.

²⁶ René Rémond, *art. cit.*, février 1948, p. 8.

²⁷ René Rémond, « Y a-t-il un fascisme français ? », *Terre humaine*, juillet-août 1952, p. 47.

²⁸ René Rémond, « Bilan du catholicisme social », *Cahiers de notre jeunesse*, mai 1947, p. 10.

²⁹ René Rémond, « Droites classiques et droite romantique », *Terre humaine*, juin 1951, p. 68.

³⁰ René Rémond, *art. cit.*, *Terre humaine*, juin 1951, p. 69.

³¹ René Rémond, *art. cit.*, juin 1951, p. 67-68. Voir également René Rémond, « Y a-t-il un fascisme français ? », *Terre humaine*, juillet-août 1952, p. 43.

³² René Rémond, *art. cit.*, *Terre humaine*, juillet-août 1952, p. 37-47.

octobre 1948, les « partis politiques qui se disent catholiques » et qui finissent toujours selon lui par « céder à la tentation de faire de l'ordre moral³³ ». Dans cet article de *La vie intellectuelle* de 1948, il souligne « le vague des solutions, l'imprécision du programme » des partis catholiques, toujours au centre droit. En décembre 1954, il cible plus particulièrement le MRP, « gardien de l'immobilisme », dont la tentation est de devenir une nouvelle « droite cléricale³⁴ ».

Au milieu des années 1950, René Rémond soutient explicitement Pierre Mendès France, qui est parvenu à Matignon, à l'analyse de René Rémond, grâce à « un retournement de majorité opéré en juin 1954 au bénéfice de la gauche³⁵ », dans une Assemblée nationale pourtant située à droite après les législatives de 1951. Il faut relire sur ce point l'article qu'il publie dans *La vie intellectuelle* de décembre 1954 : « N'est-il pas absurde le reproche implicite de ne pas faire assez, adressé à un gouvernement qui a réglé en cinq mois plus de problèmes que n'en avaient résolus ses prédécesseurs en cinq ans ? » René Rémond rappelle l'extraordinaire de la situation parlementaire : une majorité de droite, qui devant les circonstances exceptionnelles de la guerre d'Indochine a amené autour de Pierre Mendès France « un regroupement dont le dénominateur commun est le centre gauche » ; il appelle alors l'opinion publique à « donner à Pierre Mendès France la force pour durer et agir » et il fustige ceux qui au nom de la « prudence timorée, la défense assurément légitime mais bornée d'intérêts particuliers, l'idéalisme doctrinaire, ou le sectarisme » réduisent la base de l'expérience mendésiste, « faisant ainsi le jeu de l'immobilisme et de la réaction³⁶ ».

La chute du gouvernement Mendès France, liée non pas aux mouvements de l'opinion publique, mais aux parlementaires, suscite sous la plume de René Rémond une brève poussée d'antiparlementarisme très contextuel. Il souligne, si besoin était, « l'alternance d'une majorité de centre gauche et d'une majorité de centre droit », lors de l'arrivée à Matignon d'Edgar Faure, radical de

³³ René Rémond, « Bonne volonté et réalités politiques », *La vie intellectuelle*, octobre 1948, p. 64-78, p. 75.

³⁴ René Rémond, « L'expérience Mendès France et les amis prudents », *La vie intellectuelle*, décembre 1954, p. 89-93, p. 92.

³⁵ René Rémond, « Des bienfaits de la 'relaxation' en politique », *La vie intellectuelle*, avril 1955, p. 93-97, p. 94.

³⁶ René Rémond, *art. cit.*, *La vie intellectuelle*, décembre 1954, p. 89-93.

« centre droit », que Rémond n’appréciait guère. « Sous la trompeuse apparence de la continuité », Edgar Faure met en « hibernation » les problèmes et maintient « la confusion ». L’appréciation de René Rémond de l’expérience mendésiste est très favorable, comme pour la majorité de l’opinion, puisqu’« on incline spontanément à voir dans le seul fait du mouvement un mérite et un bien positif », et puisque « la durée des ministères est inversement proportionnelle à leur popularité ». En contrepoint, son appréciation des députés de l’Assemblée nationale est très critique : « Il n’y a pas dans ce pays de pire ennemi des institutions parlementaires que les parlementaires eux-mêmes³⁷ ».

Dans la continuité des positions observées, René Rémond signe encore la pétition parue dans *Le Monde* le 23 décembre 1955 pour inviter les catholiques à ne pas considérer que le vote à droite découle naturellement de leur affiliation religieuse, et à considérer sérieusement, possiblement, un vote à gauche : « Nous ne pouvons plus longtemps laisser emprisonner les chrétiens de ce pays dans l’équation simpliste : droite égale catholicisme, gauche égale laïcité. [...] Il faut que les catholiques sachent qu’ils peuvent “voter à gauche³⁸”. » La signature de cette pétition est en soi un fait isolé ; mais elle est en cohérence avec les positions politiques de René Rémond telles qu’il les exprime depuis le lendemain de la guerre. René Rémond appréciait également le travaillisme anglais, l’un des modèles, on l’a vu, de la revue *Terre humaine*³⁹. L’on en comprend bien les raisons : le *Labour* est membre de la Seconde Internationale socialiste, mais ne partage rien de l’anticléricalisme de la SFIO, et admet même une identité chrétienne au sein du parti. On est là sur une pente rarement observée en France, celle d’une sorte, *mutatis mutandis*, de socialisme chrétien modéré.

Le jeune René Rémond est donc « engagé » selon la locution de la période, ce qu’il reconnaissait volontiers lui-même. Dès ses trente ans, il entendait ne pas être assis sur le banc des « simples spectateurs⁴⁰ ». Au temps de la maturité, lucide, il admettait qu’au

³⁷ René Rémond, « Propos inactuels sur le parlementarisme », *La vie intellectuelle*, mars 1955, p. 78-81.

³⁸ Pétition publiée dans *Le Monde*, 23 décembre 1955, p. 5.

³⁹ Étienne Borne, éditorial, *Terre humaine*, n° 1, 1951.

⁴⁰ René Rémond, « Bonne volonté et réalités politiques », *La vie intellectuelle*, octobre 1948, p. 64-78, p. 73.

scandale des « puristes de l'objectivité épistémologique » il entrait « dans [s]es appréciations une part d'engagement qui (devait) beaucoup à [s]on expérience personnelle⁴¹ ». Les positions politiques du jeune René Rémond sont exprimées dans les articles évoqués, qui ne sont jamais signalés dans la bibliographie ou dans la biographie du maître, sans la neutralité de principe qui sierra plus tard à l'universitaire, et dont il importe pourtant de tenir compte pour en définir le point de départ. Le jeune René Rémond entendait être tourné « vers le progrès » et vers les « promesses de l'avenir⁴² », être « en rupture avec toutes les valeurs ou institutions périmées ». Il voulait « insérer le christianisme dans le mouvement de l'histoire⁴³ », et « se placer dans le courant⁴⁴ ». Il est hostile à la « réaction », qui voudrait « effacer le temps⁴⁵ ». Ces représentations sont significatives d'un rapport au régime temporel d'un jeune catholique de la gauche modérée, qui n'était certes ni marxiste, ni communiste, ni socialiste, ni, pour le dire autrement, à la gauche de la gauche du Christ, que traitait pour l'essentiel le beau volume de Denis Pelletier et Jean-Louis Schlegel⁴⁶, mais qui entendait être au centre gauche de l'échiquier politique. La discordance des repérages de la génération suivante laisse présumer les complexités politiques, les difficiles relectures des itinéraires, les reclassements et les tensions entre les générations. Recentrage politique du maître ? Dépassement par la gauche de la génération qui suit ? Incompréhensions intergénérationnelles ? De quand dater exactement l'apparente neutralité politique de Rémond ? Quoi qu'il en soit, c'est en catholique de centre gauche que le jeune René Rémond s'empare de l'histoire sociopolitique des droites. Ce positionnement initial laisse des traces sur l'écriture de l'histoire elle-même.

⁴¹ René Rémond, *Le catholicisme français et la société politique*, Paris, Éditions de l'Atelier, 1995, p. 11.

⁴² René Rémond, « L'ACJF et l'évolution des structures sociales. Rapport général au Conseil fédéral », *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 15.

⁴³ René Rémond, *art. cit.*, *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 16.

⁴⁴ René Rémond, *art. cit.*, *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 9.

⁴⁵ René Rémond, *art. cit.*, *La vie intellectuelle*, février 1948, p. 8.

⁴⁶ Denis Pelletier, Jean-Louis Schlegel, *À la gauche du Christ, Les chrétiens de gauche en France de 1945 à nos jours*, Paris, Le Seuil, 2011.

Note de lecture
Elinor Danusia Popescu, *Les consuls roumains auprès des grandes puissances ouest-européennes (1919-1939)*, Paris, L'Harmattan, 2021, 403 pages

ALAIN SOUBIGOU

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Ce livre reprend le contenu d'une thèse franco-roumaine soutenue en septembre 2018 à l'Université de Târgoviște en Roumanie. Le titre un peu large recouvre en réalité une étude des consuls roumains en France entre les deux guerres. Cette étude rédigée dans une langue qui n'est pas la langue natale de l'auteur, dynamique professeur dans l'enseignement secondaire roumain, est de très bon niveau. Les sources étudiées, la bibliographie investie, la méthode, le plan, les analyses proposées, les annexes (sauf certaines cartes) sont très convaincantes.

Les archives ont été creusées en Roumanie : archives diplomatiques du ministère des Affaires étrangères de Roumanie et archives du Conseil national pour l'étude des archives de la Securitate ; en France : archives diplomatiques du ministère des Affaires étrangères français à La Courneuve.

Toute une série de citations sont fort bienvenues pour un lectorat français. Par exemple Robert Frank, p. 23 et 165 ; Jacques Le Goff, p. 32 ; Gérard de Nerval, p. 33 ; Pierre Nora, p. 34 ; George Mosse, p. 35 ; Jean-Baptiste Duroselle, p. 166, 167 ; Jean-Paul Bled, p. 186, Léon Blum, p. 127, 194, 212, 242, etc. Logiquement, les deux co-directeurs de la thèse Silviu Miloiu (Târgoviște Valahia) et Traian Sandu (PARIS III Sorbonne nouvelle) apparaissent abondamment dans les citations. Cette citation de grands historiens ou d'auteurs célèbres témoigne d'une familiarité de l'auteur avec la culture française. Quelques grandes figures comme le géographe Emmanuel de Martonne ou l'historien Marc Bloch croisent la masse des acteurs au cœur de ce livre : les consuls.

Après la reconnaissance internationale de la Roumanie en 1878, des consulats roumains furent institués en France, les premiers à Monaco et à Marseille en 1880, puis en 1889 à Paris. Au total, dans l'entre-

deux-guerres, 26 consulats roumains fonctionnaient sur le territoire français dont la liste est fournie, p. 330-333. Le livre commence utilement par un chapitre énumérant les fonctions des consuls. À partir de 1880, la Roumanie dut recruter des notables français pour assurer la fonction de consul. Les attributions des consuls étaient administratives (visas, passeports, légalisation de divers formulaires) mais plus encore commerciales, par exemple le contrôle sur les importations françaises en Roumanie. Leurs fonctions s'enrichissaient en outre d'une fonction culturelle et touristique, par des conférences, articles de journaux, réceptions et déjeuners avec des personnalités en vue de la promotion de la Roumanie.

L'absence de rémunération explique le choix de personnes aisées et par conséquent souvent dotées d'un réseau prêt à s'activer en faveur du pays représenté. En particulier, ce livre met en exergue le rôle d'un personnage clé : Louis Louis-Dreyfus (1867-1940), membre d'une illustre famille de banquiers et de négociants bien connue jusqu'à nos jours. L'auteur n'a pas pu explorer les ramifications dans les archives contemporaines mais ce personnage incarne la situation éminemment problématique de la période : député puis sénateur ayant magnifiquement représenté les intérêts roumains à partir de 1915 dans les années 1920 et 1930, antimunichois, il est finalement écarté, parce que juif. Son action est insérée dans une analyse des évolutions politiques de l'Europe et de la montée de l'antisémitisme dans la Roumanie des années 1930. Il devint de plus en plus difficile au consul général de la Roumanie à Paris de représenter ce pays qui glissait vers le fascisme. À lui seul, ce personnage mériterait une monographie, fondée sur les parties du livre qui lui sont consacrées.

Le titre de ce livre implique les grandes puissances européennes. Pour ce faire, l'auteur intègre une analyse comparative de la situation des consuls roumains en Grande-Bretagne, en Allemagne et en Italie à partir des sources roumaines. La conjoncture diplomatique influe beaucoup, entre une Grande-Bretagne réticente à s'impliquer dans la sécurité continentale et soucieuse de ses intérêts commerciaux ; une Allemagne qui s'assagit dans les années 1920 avant de sombrer dans le nazisme ; et une Italie qui perturbe par ses exigences révisionnistes le jeu français de la Petite Entente intégrant la Roumanie. Les consuls roumains se trouvaient pris entre deux feux. Par exemple, les consuls en Grande-Bretagne, par la nationalisation des ressources pétrolières

roumaines. Les vingt consuls roumains en Allemagne, eux, s'inquiétaient de la non-application des décisions du traité de Versailles et de la montée de l'antisémitisme dès avant 1933. En Italie, dès le début des années 1920, le projet d'installation d'un consul roumain à Fiume percuta la volonté italienne de récupérer les terres irrédentes ; au-delà, et plus encore après la prise du pouvoir par Mussolini à l'automne 1922, les ambitions balkaniques de l'Italie se heurtaient à la diplomatie roumaine, d'où des dysfonctionnements dont devaient s'accommoder les consuls roumains dans la péninsule.

Un chapitre entier est consacré à la crise économique mondiale de 1929-1933. Celle-ci entra souvent en collision avec les intérêts financiers des consuls, en particulier la montée des barrières douanières en Europe qui pouvaient entraver leur mission de représentant économique dans leur ressort mais aussi dans leurs ressources, puisque consuls à titre honoraire, ils devaient financer leur activité consulaire sur leurs deniers. Se joua alors un ressort bien mis en évidence par l'auteur. La volonté de nombreux consuls de passer du statut d'honoraire à celui de statutaire, c'est-à-dire intégrés dans la Carrière et rémunérés. À la faveur de situations de crises, par exemple le sort des travailleurs immigrés roumains en France, une dialectique s'instaura entre les consuls et Bucarest, tournant de temps à autre au rapport de force aboutissant parfois à la démission. À cette occasion, se dessine toute une hiérarchie, depuis les vice-consuls honoraires jusqu'aux consuls généraux titulaires œuvrant sous l'autorité du ministre plénipotentiaire roumain à Paris.

Au-delà des caractères et des situations ponctuelles, l'auteur présente les modalités d'action des consuls. Réunions officielles, manifestations culturelles, mise en relations officieuses, démarches en coulisse, correspondance ciblée, soutien financier discret (par exemple par le financement d'abonnements à des revues ou journaux), articles non signés ou sous pseudonymes dans la presse illustrent la gamme de l'inventivité des consuls.

L'arrivée de Hitler au pouvoir en Allemagne bouscula le réseau consulaire roumain en Allemagne. Sept consuls sur vingt étaient juifs. Plusieurs démissionnèrent, contraints ou spontanément. Curieusement, le consul honoraire de la Roumanie à Berlin, Georg Solmsen, grande figure juive du monde financier allemand, se fendit

d'une lettre qui tendait à nier les abus nazis. La réalité fut que le réseau consulaire roumain en Allemagne fut sérieusement remanié dans les années 1930, en congruence avec les évolutions politiques tant à Berlin qu'à Bucarest. Les consuls passèrent du statut honoraire à celui de la Carrière, titulaires et plus dociles politiquement à Bucarest. Le réseau italien subit un semblable processus dans les années 1930. Les années 1934-1939 coïncident avec une mainmise de l'État roumain sur les réseaux consulaires en France, Grande-Bretagne, Allemagne et Italie avec ici et là des suppressions de consulats.

Au total, le réseau des consuls roumains en France releva le défi de la conciliation des intérêts d'une puissance française qui se voulait dans l'entre-deux-guerres le protecteur de la Roumanie et de la Petite Entente et des intérêts d'une Roumanie qui tentait de préserver ses relations avec la Grande-Bretagne et avec l'Allemagne. À côté de la grande diplomatie des ministres et ambassadeurs, les consuls parvinrent à faire vivre des contacts concrets avec la société civile, au-delà des fonctions administratives, par la promotion des productions roumaines et des manifestations culturelles roumaines. Pour l'histoire des Relations internationales, ce livre d'Elinor Danusia Popescu offre une riche étude des consuls vus non pas comme des courroies de transmission mais de dynamiques tampons entre deux pays.

Le livre s'accompagne d'une bibliographie de 23 pages, d'un dossier d'annexes, de tableaux complets des consuls généraux en France, Grande-Bretagne, Allemagne et Italie, de photos, de cartes (peu utilisables), d'articles traduits, d'un index onomastique complet.