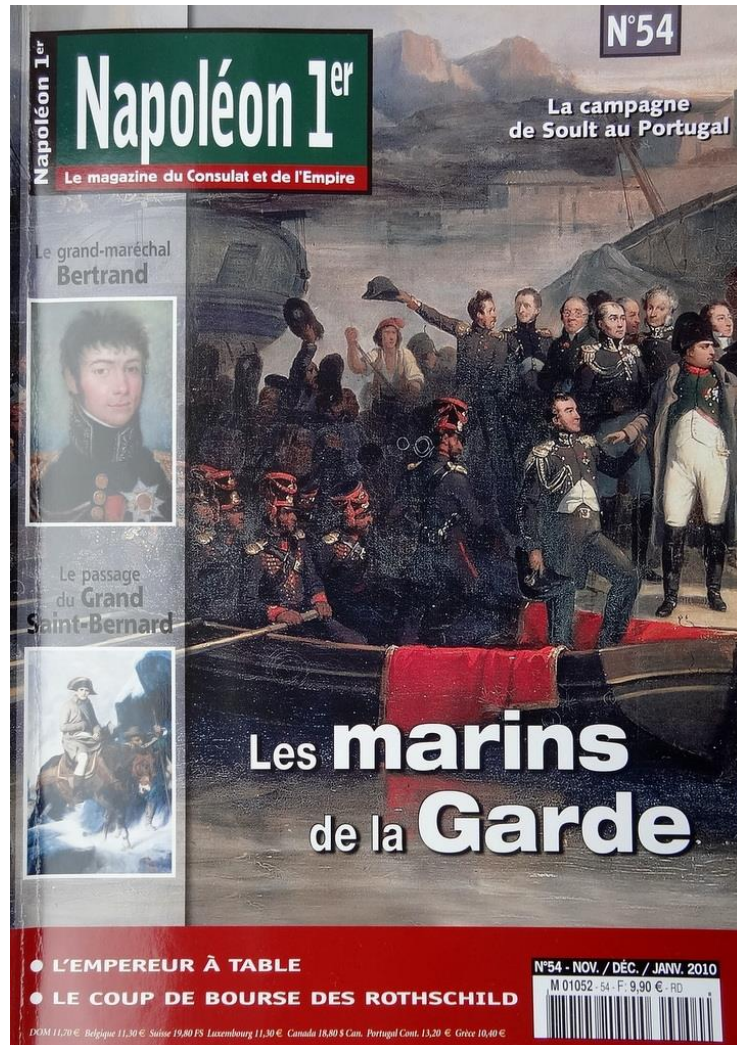


## Napoléon à table



Door: Jacques-Olivier Boudon, professeur à l'Université de Paris, Sorbonne, Président de l'Institut Napoléon

Uit: Napoléon Ier, no. 54, blz. 8 – 14 (nov-dec-jan 2010)

vertaald door Roel Vos

Bij het opstaan neemt Napoleon gewoonlijk een kopje thee of een glaasje sinaasappelsap. 's Nachts gebeurt het soms dat hij ook wat drinkt, hij dan een voorkeur voor limonade of een soort punch. *'Het is in ieder geval tijdens het Empire bekend'*, vertelt zijn bediende Constant, *'dat hij tijdens de nacht chocolade drinkt of koffie met melk vooraf en zeer regelmatig. Hij is tevreden met een kop koffie na elk ontbijt, de lunch en het diner.'*

*'Het meest ontbijt de Keizer alleen aan een tafeltje van acaciahout, zonder servet,'* noteert zijn bediende Constant, die er aan toevoegt dat dit ontbijt acht tot tien minuten duurt.

# Napoléon à table

JACQUES-OLIVIER BOUDON  
Professeur à l'université de Paris Sorbonne  
Président de l'Institut Napoléon

À table comme en amour, Napoléon a laissé l'impression d'un homme pressé, incapable de goûter avec volupté des plaisirs qu'ils soient tactiles ou culinaires. Mais le général grêle des années de la campagne d'Italie laisse place à un empereur replet qui ne peut plus masquer à Sainte-Hélène un certain embon-



## De Keizerlijke tafel.

De toeschouwers zijn verbaasd door de korte tijd, die Napoleon aan tafel doorbrengt. De lunch vindt plaats na de eerste audities van die dag, vaak tegen elf uur, terwijl tegen hal tien, zoals het gebruik van die tijd van de soeverein voorschrijft, het keukenpersoneel de schalen opnieuw verwarmt of opnieuw kookt. De schalen worden met een deksel gebracht om ze warm te

houden, maar ook om te voorkomen dat er van buitenaf iets in komt. De paleismaarschalk heeft natuurlijk de opdracht elke poging tot vergiftiging af te schrikken. De schalen worden neergezet in de anti-chambre, daarna, vanaf het moment dat Napoleon aangeeft te willen eten, wordt het tafeltje snel gedekt in de salon, waar enkele minuten daarvoor de audiënties werden gehouden. Daarnaast houdt Napoleon niet op al etend ontvangsten te houden, maar die gunst wordt uitsluitend toegestaan aan speciale personen, vooral aan Vivant Denon, die hem onderhoudt met de laatste aanwinsten op het gebied van schilderijen voor het musée Napoléon. Ook aan zijn architect Fontaine, waarmee hij discussieert over lopende werken of aan zijn bibliothecaris Barbier, die hem tenminste een keer per week bezoekt om met hem te praten over de boeken, die moeten worden aangeschaft of die hem de werken laat zien, die hem geschonken zijn door schrijvers, die de Keizer eer willen bewijzen. De Keizer maakt ook van deze gelegenheden gebruik om artiesten en komedianten te ontvangen. En na de geboorte van de koning van Rome laat hij het kind brengen en speelt al etend enkele momenten met hem.



Tijdens het dejeuner wordt het opdienen geregeld door de maître d'hôtel van de Keizer, eerst Lecler, daarna Dunan, zoon van een kok van de Prins van Condé, onder toezicht van de toegevoegde maître d'hôtel controleur, die toeziet op een goede gang van zaken. Deze functie werd vroeger vervuld door Ficher, die generaal Bonaparte bediende tijdens de campagne van Italië. Na de dood van Ficher in 1809 werd deze functie ingevuld door Colin. Natuurlijk is de prefect van het paleis aanwezig.

*'De prefect van het paleis kondigt het dejeuner aan en is er staande bij aanwezig,'* herinnert Mme de Rémusat zich. Zij was verbonden aan het Huis van Joséphine en een goede observatrice binnen de muren van de Tuilerieën. *'Hij maakte gebruik van zijn vingers in plaats van zijn bestek,'* verhaalt Constant. Napoleon hield er van in de saus te dopen. Zijn meest favoriete gerechten waren kip, die gegrild moest zijn (poulet marenge), à la provinciale, maar ook aan het spit. Hij hield eveneens van lamskoteletten, biefstuk als die goed gebakken was. Napoleon hield ook van bonen en linzen, maar was op zijn hoede voor groene bonen. Hij hield zeker van macaroni met Parmezaanse kaas. Tenslotte apprecieerde Napoleon eenvoudige manieren en vergat hij zijn mediterrane oorsprong niet. Hij was in staat een feestmaal te maken van varkenspootjes, een schotel, die niet zo hoog stond aangeschreven bij zijn koks. In Egypte ontdekte hij de dadels.

### De diners in de Tuilerieën.

Na te paard van Austerlitz naar Wagram via Jena en Friedland gegaan te zijn, nam Napoleon tenslotte een pauze in het midden van zijn koninkrijk. Toen bracht hij vanaf 1809 een lange tijd door in de Tuilerieën. De lunch bestond uit een soep, drie entrées, twee desserts en brood. Alle borden werden tegelijkertijd op tafel gezet volgens het gebruik 'service à la française'. Dit bracht vanzelfsprekend een enorme afwas te weeg. Op normale momenten diende men op met zilveren schalen en porseleinen borden, wit met goud, met de wapens van Napoleon er op. Het grote servies van rood vermiljoen, speciaal voor de kroning besteld, werd bewaard voor bijzondere diners. Het zilverwerk, zonder dat van de Tuilerieën, werd omstreeks 1811 op een waarde van meer van twee miljoen francs geschat.

Napoleon kon er ook voor kiezen zich te laten bedienen op een diep of plat bord zonder alles op te eten. Het gebeurde zelfs dat hij met het dessert begon. Deze schalen werden vergezeld door de wijn Chambertin, die hij met water mengde. Dit deed hij steeds. Hij dronk altijd een kop koffie aan het einde van zijn lunch.

### Het dienen aan tafel en het werk voor de maaltijden.

Dit hing tijdens het Empire af van de bevoegdheden van de grand-maréchal du Palais, te weten Duroc. Die ook al de functie van Préfet du Palais bekleedde vanaf de installatie van Bonaparte in de Tuilerieën in februari 1800. Hij behield beide functies tot zijn dood in 1813, werd toen vervangen door generaal Bertrand, die Napoleon vergezelde naar Elba, daarna naar Sint-Helena.

Aan het eind van het Empire werd de tafeldienst uitgebreid met een maître d'hôtel controleur de l'Empereur, eenzelfde bij de keizerin, vier gewone maîtres d'hôtel, een chef voorsnijder, vier vleessnijders, vier tafeldekkers. In de keukens een chef de cuisine, zes hulpkoks, een chef pâtissier, twee hulppâtissiers, een chef vleesbraden, twee hulpbraders, een chef-voorraad met hulpjongen, zes ovenjongen, twee kleine keukenhulpjes, enz. In totaal waren er 223 personen werkzaam in de keukens in 1813 en 474 als personeel du Palais. De uitgaven voor al deze dienstverlening wordt geschat tussen de twee en drie miljoen francs tijdens het Empire.



nomique par ses cuisiniers. En enfin faire une pause au cœur de  
 é... il découvre les dattes son empire. Il passe donc, à par- *Salle à manger de l'Empereur.*  
 (CHÂTEAU DE COMPIÈGNE).

Het diner begon gewoonlijk tussen 18.00 en 19.00 uur. In de Tuilerieën, door de week, dineerde Napoleon alleen met de keizerin, soms vergat hij het zelfs. *'Als de zaken er om vroegen'*, vertelt Mme de Rémusat, *'bleef Bonaparte aan het werk tot 18.00, 19.00 of 20.00u, zonder vermoeid te raken, had niets nodig om te eten. Mme Bonaparte wachtte met een bewonderingswaardig geduld op hem zonder ooit te klagen.'* De tafel was gedekt, de ene keer in het appartement van de Keizer, de andere keer in dat van de keizerin al naar gelang de omstandigheden en het humeur van de soeverein.

Het diner duurde iets langer dan de lunch, tussen de 15 en 20 minuten, wat wil zeggen, dat hij ondanks alles het eten niet oversloeg. De maaltijd was ook iets copieus met soep, vier entrées, twee gebraden vleesgerechten, twee tussengerechten, twee salades, waarbij de desserts er nog bij kwamen. Dat is echter veel minder dan de diners van Cambacérés, die zestien entrées en zestien tussengerechten liet opdienen. Een menu uit 1815, terug gevonden door Frédéric Masson, laat de diversiteit van de verschillende schotels zien: gearneerde runderlapjes, snoek à la Chambord, patrijzenfilet à la Monblas, gerookte wilde eendenborst, gebraden kip à la chevalière, schaapskoteletten à la Soubise, enz. En dan Napoleon, die er met moeite iets van at!

Het zondagsdiner bracht de familie bij elkaar. De tafel werd gedekt met het roodvermiljoen servies. Mme Mère en de keizerin namen plaats naast Napoleon, de prinsen en prinsessen verdeelden zich rond de tafel in volgorde van hun leeftijd. Er waren veel meer schalen dan door de week. Napoleon stond het zichzelf toe iets langer een tafel te blijven, maar zelden langer dan twintig minuten, zijn tafelenoten mochten zonder hem

doorgaan. Het kwam zeer zelden voor, dat anderen dan de keizerlijke familie deelnamen aan deze zondagdiners; dan betrof het soevereinen, de koning van Beieren, de koning van Saksen en Bernadotte, toen deze in september 1810 op weg was naar Zweden om daar koning te worden.

## De maaltijden tijdens de campagnes.

Als Napoleon zich verplaatst, bijvoorbeeld om de departementen te bezoeken, worden de maaltijden door de koks van de Keizer bereid, want meerdere medewerkers reien vooruit, hebben de maaltijden klaar tijdens de verschillende etappes.

Precies hetzelfde gebeurt tijdens de verplaatsingen in het kader van de militaire operaties. Maar tijdens de acties wordt de volgorde steeds veranderd door opgeworpen hindernissen. Napoleon heeft de reputatie om tijdens de strijd door te rijden zonder rust te nemen. Hij leidt zijn strijdmakkers op dezelfde manier, als de mensen in zijn werkkamer. Het is beter zich wat te herstellen tijdens de strijd en men ziet dus Napoleon en zijn staf zich ontspannen bij de picknicks.

*‘Als de Keizer stopt om wat informatie te krijgen of om zijn medewerkers wat adem te laten halen, is het niet vreemd, dat hij zelfs aan eten denkt. Men laat het muildier dichterbij komen; de koperen bak, die het brood bevat, wordt op de grond gezet; daar zet men de provisie op en Napoleon, leunend tegen de dichtstbijzijnde boom, met de prins van Neufchâtel naast zich, bekijkt de kring van de militaire familie, die zich om hem heen vormt.’*  
(Aldus Baron Fan)

*‘Avonds zoeken ze een huis op, liefst met drie vertrekken, voor de Keizer. Hij dineert er veel eenvoudiger dan in de Tuilerieën. De voeding is voor hemzelf gelijk aan die van de anderen en altijd als hij klaar is, wordt het eten contant betaald,’* noteert Baron Fan. Napoleon heeft er ook plezier in tijdens het bivak met zijn mannen de soep te delen, dat doet hem herinneren aan zijn eerste jaren.



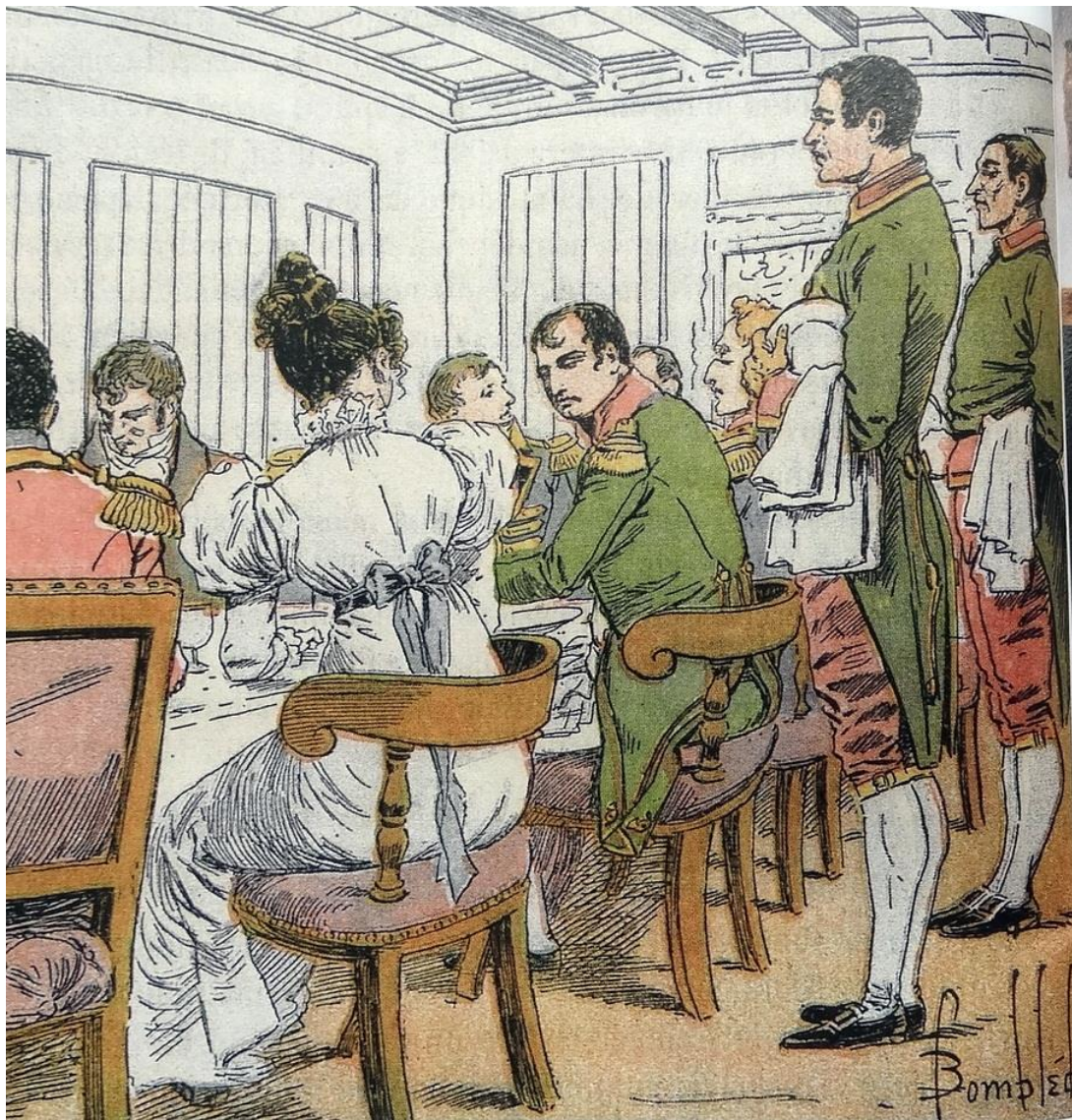
## Het diner van Napoleon volgens zijn secretaris, baron Fan.

*‘Om 18.00u. en vaker om 19.00u. dineerde de Keizer. Zijn tafelgerei werd zo geschikt, dat er nooit iemand recht tegenover hem zat. In de Tuilerieën zat hij gewoonlijk allen met de keizerin aan tafel. Tijdens de veldtochten nodigde hij enkele reisgenoten uit; in Saint-Cloud elke woensdag tijdens de ministerraad vroeg hij zijn ministers voor het diner; bij het leger was het de prins van Neufchâtel, die de tweede plaats bezette; maarschalk Bessières en de hertog van Bassano werden vaak uitgenodigd. Napoleon at snel, hij hield het meest van eenvoudige schotels. Een enkele keer, als hij afgeleid werd, at hij grotere stukken, maar gewoonlijk at hij sober. Hij had als stelling dat hoe weinig men ook tijdens het diner at, men toch altijd teveel nam.’*

## Op Sint-Helena

Het vertrek naar Sint-Helena aan boord van de Northumberland verplichtte Napoleon zijn gewoonten met betrekking tot zijn eten een beetje te veranderen. 's Ochtends ontbeet hij in zijn hut alleen, zoals hij gewend was, maar 's avonds dineerde hij aan tafel met de commandant en hij moest zich aanpassen aan de gewone plichtplegingen met betrekking tot hem. 'Hier,' zo vertelt Las Cases, 'duurden de twee gangen wel één tot anderhalf uur; dit was voor hem een van de meest vervelende tegenstellingen, zo erg, dat hij er nooit iets over zei; zijn gezicht, zijn gebaren, zijn hele houding waren constant onbewogen.'

Natuurlijk moesten ze wennen aan de nieuwe schotels, aan een nieuwe keuken. Hij stopte met praten na de desserts en ging liever wandelen op het dek tot grote ergernis van admiraal Cockburn.



*L'Empereur dine à Longwood avec, à sa gauche, M<sup>me</sup> de Montholon (en réalité, la gravure étant inversée Albine dinait à la droite de Napoléon). PAR LOUIS BOMBLED (COLL. PART.)*

Na vestiging op Longwood werd er een nieuwe regel ingesteld, die probeerde de ceremonieën van de Tuilerieën te herstellen. Napoleon had immers niet voor niets een grote hoeveelheid zilverwerk en vaatwerk bij zich, die de illusie gaven van keizerlijke maaltijden, zelfs al was er minder dan in Parijs. Gewoonlijk, net als in de Tuilerieën, ontbeet Napoleon alleen in zijn kamer, tussen 10 en 11 uur. Soms, als het mooi weer was, , nodigde de Keizer enkele metgezellen uit om bij hem te komen. De schotels waren eenvoudiger, dat beviel Napoleon beter als zijnde liefhebber van gegrild vlees, kool of linzen, bouillon, maar hij klaagde soms over de extreme taaiheid van het vlees of over de vis, die talloze graten had, ‘dennennaalden’ (d’épines) zoals hij ze placht te noemen. Maar zijn grootste ergernis werd uiteindelijk de afwezigheid van de Chambertin, die vervangen werd door een bordeaux (Klein Constantia, rkv), steeds gemengd met water.

Het diner werd opgediend in de eetzaal tussen 19 en 20 uur. Aan het begin van zijn verblijf was de tafel gedekt om de voornaamste metgezellen van Napoleon te ontvangen, de Bertrands woonden niet in Longwood (maar er tegenover, rkv). Albine de Montholon zat rechts van hem, Las Cases links. Gourgoud en Montholon tegenover hem, dit werd veranderd als de Bertrands er bij waren, want dan hadden zij de ereplaatsen. Tot zijn geheimzinnige dood in 1819 was Cipriani maître d’hôtel, zoals Ali en Noverraz de bediening deden. Ali bevestigde eveneens de zuinigheid van Napoleon: *‘Het diner was minder gevarieerd, de tafel had minder bedienden, maar er waren wel steeds eenvoudiger keuzen, zowel met betrekking tot het vlees, de groenten. Een stuk Parmezaanse kaas was het sluitstuk van de maaltijd. Soms gebeurde het dat er wat fruit was, maar daar at hij erg weinig van; een peer of een appel bijvoorbeeld, hij nam nooit druiven of grappfruit.’*

Hij hield daarentegen heel veel van amandelen. In tegenstelling met Parijs bleef Napoleon op Sint-Helena aan tafel zitten, waar rondom hem gediscussieerd werd of waar iets werd voorgelezen. Wat moet men immers anders doen op dit afgelegen eiland?

Over het algemeen gaf Napoleon op Sint-Helena, net als in Europa, blijk van bescheidenheid, er van overtuigd dat een soort dieet het beste middel was om zijn gezondheid te behouden en dat zijn maag, die hem vroeger wel eens parten speelde – maar kon dat niet komen door de snelheid, waarmee hij at? – een zwakke plek bij hem was. Hij leed inderdaad aan tekenen van verstopping sinds de campagne naar Egypte en zijn autopsie zou laten zien, dat hij leed aan een maagzweer.

Napoleon is dus nooit een groot eetliefhebber geweest, in tegenstelling met een Cambacérès of een Talleyrand, die begrepen dat in die tijd een tafel (diner) een politiek instrument was.