

# le banquet républicain du 22 septembre 1900



Première page du menu : le triomphe de la République,  
devant l'exposition universelle le long de la Seine.

Pour célébrer l'anniversaire de la proclamation de la Première République (en 1792) et à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris, le président de la République Émile Loubet a invité les 36 172 maires de France et des colonies (22 695 répondirent à l'appel) à une réception à l'Élysée, suivie d'un banquet aux Tuileries.

## Menu

Potage Saint-Germain  
Hors d'œuvres variés  
Darnes de saumon glacées parisienne  
Filet de bœuf en Bellevue  
Pains de canetons de Rouen  
Poulardes de Bresse rôties  
Ballotines de faisans Saint-Hubert  
Salade Potel  
Camembert  
Glaces sucrées  
Condés

Preignac en carafes  
Saint-Julien en carafes  
Haut-Sauternes  
Beaune + Margaux Jean Calvet 1887  
Champagne Montebello

Confié à la maison Potel & Chabot, le service se fit en 1 h 25, auquel il faut rajouter les temps pour *La Marseillaise* et *Le Chant du départ*.

Deux tentes (total de 35 000 m<sup>2</sup>) furent dressées dans le Jardin des Tuileries (l'une côté rue de Rivoli et l'autre dans l'allée centrale) quatre jours avant, avec sept km de tables, autant de molletons et de nappes. 125 000 assiettes, 55 000 grandes fourchettes, 55 000 petites cuillères, 60 000 couteaux, 126 000 verres...

4 866 personnes furent nécessaires, dont 11 chefs gros bonnets, 220 chefs de partie, 2 150 maîtres d'hôtel, 400 simples cuisiniers, 50 personnes au vestiaire... Les cuisines faisaient quatre kilomètres de long, d'où l'installation du téléphone, aidé par six bicyclettes pour transmettre les ordres aux chefs de service, et une automobile (une De Dion quatre chevaux) pour circuler entre les tables.



2 800 compotiers de petits fours, 4 500 rapiers de hors-d'œuvre, 400 saumons, 2 500 litres de mayonnaise, 6 000 livres de filet et faux-filet de bœuf, 2 500 canetons, 3 500 poulardes, 2 500 faisans en pâtés, 1 500 camemberts, 100 000 petits pains, 1 400 litres de glace à la vanille, 40 000 condés<sup>1</sup>, 2 800 paniers de fruits, 30 000 tasses de café, 75 000 morceaux de sucre (soit une tonne), 700 pots de moutarde, 9 000 bouteilles d'eau, 10 000 bouteilles de preignac blanc<sup>2</sup>, 8 000 bouteilles de saint-julien<sup>3</sup>, 3 000 bouteilles de haut-sauternes<sup>4</sup>, 4 000 bouteilles de margaux Calvet<sup>5</sup>, 5 000 bouteilles de champagne, 1 500 bouteille de fine de Champagne<sup>6</sup>, 500 bouteilles de liqueurs variées, 3 000 bouteilles de gros rouge...



Tout se passa bien, mis à part le maire d'Alger, qui proféra quelques commentaires antisémites, des remarques homophobes sur Paris (« la lumière et l'éclat de la cité homo ») ou méprisant envers certains autres maires (« des paysans, qui n'ont sûrement auparavant jamais quitté leur village natal »).

Cours et documents disponibles sur [www.librecours.eu](http://www.librecours.eu)

- 1 Un condé est un entremet froid à base de riz au lait et de fruits pochés.
- 2 La commune de Preignac est située entre Sauternes et la Garonne ; elle fait désormais partie de l'appellation sauternes.
- 3 L'appellation saint-julien, dans le Médoc, produit des vins rouges réputés, dont de nombreux crus classés.
- 4 Le haut-sauternes désigne un vin produit dans la partie sud du Sauternais, autour du château Yquem.
- 5 Jean Calvet est une maison de négoce installée à Bordeaux et en Bourgogne. Le margaux est un des vins du Médoc les plus réputés (moins tannique et plus velouté que son voisin le saint-julien), tout comme l'appellation beaune pour la Bourgogne.
- 6 La fine est une eau-de-vie produite par distillation du vin. Il peut s'agir ici d'un cognac.