



## Anatomie du Succès

par Naomi Barry

### Rémi Flachard, spécialiste international en livres anciens de cuisine

La Gastronomie, comme l'Amour sont sujets de la Littérature depuis des milliers d'années. Un bel écrit dédié à la nourriture est comme le prolongement du plaisir de bien manger. La simple lecture du menu d'un repas inspiré suffit à mettre en émoi les papilles gustatives. L'expert en ce domaine succulent de la bibliophilie est sans aucun doute Rémi Flachard qui, à 51 ans, est le fournisseur attitré des collectionneurs de livres anciens sur la gastronomie dans le monde entier.

Le quartier général de Flachard est une modeste boutique au 9 rue du Bac dans le 7ème Arrondissement de Paris. Son petit magasin meublé en Faux Gothique est un vrai salmigondis de livres anciens, du vintage au rarissime, en plus d'une sélection de livres de qualité du 20ème siècle. Une grande partie du stock est consacrée aux vins et à la culture de la vigne. Une autre partie regroupe les livres consacrés au pain et à la boulangerie. La collection de menus historiques est exceptionnelle.

La plupart des livres sont en français ce qui n'est pas surprenant puisque des chefs français ont présidé pendant des siècles les cuisines de la plupart des cours royales d'Europe et ce sont ces derniers qui ont eu la discipline de mémoriser leurs recettes par des écrits. *Lingua franca* passait donc au-delà des frontières comme la langue des diplomates autant que celle des cuisiniers au sommet.

Flachard surprend d'abord par sa haute taille, un homme fin et élégant, toujours impeccablement chaussé. Il s'exprime d'une manière très « vieille France » et qu'il pleuve ou qu'il vente, il chevauche sa bicyclette du 17ème au 7ème Arrondissement tous les matins pour se rendre à sa boutique.

Une fois à l'abri dans sa tour d'ivoire, il se concentre sur sa liste de clients, disséminés à travers le monde, tous avides de se procurer sa dernière trouvaille. Les bijoux de ses recherches ne sont pas vraiment des compagnons de cuisine quotidienne. On ne prend pas le risque d'une tache de sauce béchamel sur une édition de 1823 du légendaire Antoine Carême ou sur un traité de viabilité de la pomme de terre par l'agronome et pharmacien d'armée Antoine-Auguste Parmentier (1737-1817).

Récemment, alors que je me promenais dans le quartier, je me suis arrêtée chez Flachard, un interlude que je m'offre à intervalle plus ou moins régulier et qui me transporte dans ce *Paris d'Autrefois* que j'adore. Il était penché studieusement sur une table recouverte de livres, de papiers en tout genre, de petites fiches et autres documents.

Si Dumas ou Balzac étaient entrés dans la boutique, nous les aurions probablement salués tout naturellement.

Le capharnaüm n'est cependant qu'une illusion. Bien que l'étroit local ressemble plus à un archipel inconnu de livres épars, Flachard, qui connaît son affaire, peut trouver en un instant n'importe quel volume demandé même s'il est caché au plus profond de son étal sous deux autres piles de livres. Consciencieusement, il a remisé dans l'arrière-boutique les livres les plus précieux. Les visiteurs sont ainsi libres de fouiner sans courir le risque de succomber à une vague de tentation impulsive.



Remi Flachard

Flachard mettait la dernière touche à l'édition N° 39 de son catalogue. Chaque édition est illustrée avec passion et reprend la disponibilité des derniers livres exceptionnels sélectionnés par Flachard. Ce dernier reçoit de nombreuses demandes d'achat de son catalogue. Il décline toujours poliment : « Le catalogue n'est pas à vendre ; achetez un livre et je vous l'offre ! »

Certains livres atteignant des prix conséquents de plusieurs centaines d'euros, la réponse semble de prime abord plutôt condescendante et hautaine. Ce n'est pas le cas. La boutique offre une sélection de livres de qualité pour toutes les bourses à des prix beaucoup plus abordables, entre 20 et 60 euros. Le précieux catalogue est ainsi accessible à tous. Certains collectionneurs avertis, quant à eux, possèdent la collection entière des catalogues qu'ils utilisent comme source de référence et bibliographie.

Flachard était aussi affairé, tel un enfant découvrant ses cadeaux de Noël, à explorer un ensemble de 55 menus officiels commémorant des banquets, dîners et réceptions datant de 1900 à 1960. La précieuse trouvaille venait de la collection privée de Pierre de Fouquières, Chef du Service du Protocole, pendant une période de faste aux Affaires Etrangères. Fourquières se retrouvait souvent à tenir le rôle du représentant de la France à ces dîners et réceptions.

Ces menus, tous élégamment illustrés, évoquent l'ordre social d'une certaine période de l'Histoire. Le mariage du Prince Héritier d'Iran

*Suite sur la page suivante*

## Rémi Flachard, spécialiste international en livres anciens de cuisine *suite de la page 1*

avec Fawzia, la ravissante sœur de Farouk d’Egypte donna lieu à une splendide réception. Quinze menus illuminés témoignent des quinze banquets de la cérémonie. La princesse Fawzia fut néanmoins répudiée plus tard pour n’avoir donné naissance qu’à une seule fille.

Fourquières, qui représentait l’élégance française à lui seul, avait organisé à l’époque de somptueuses réceptions pour les Délégations Italienne, Suisse, Belge, Américaine, Britannique et Norvégienne. A l’occasion d’un festin organisé en 1911 au Calcutta Club pour le mariage de Tikka Sahib avec le fils du Maharajah de Kapurthala, dynastie immensément riche d’une province princière indienne, Fouquières put admirer la magnificence d’un banquet princier, tel que des décennies plus tard, les producteurs de Bollywood tenteraient de recréer.

Quant à l’Alliance franco-russe, de 1893 à 1909, on peut en suivre l’évolution à travers une collection fascinante de 11 menus illustrés de dîners officiels ponctuant les relations diplomatiques de cette période. Ce fut une période de faste, s’il en est ! Les festivités commencèrent en octobre 1893 à l’initiative de la Municipalité de Paris qui donna un somptueux banquet à l’Hôtel de Ville en l’honneur des officiers de l’escadron royal. Parmi les 564 invités on put compter les Maires de Lyon, Marseille, Bordeaux, Lille, Toulouse, Le Havre, Nantes et Reims. L’illustre traiteur Potel & Chabot fut retenu pour ce banquet fastueux.

Les menus se lisent comme le carnet de voyage d’un Attaché d’Ambassade.

Ainsi, le octobre 1896 à 14 heures, le yacht impérial russe *Polar Star* arrive à Cherbourg pour une visite de courtoisie. A son bord se trouvent le Tsar Nicholas II et la Tsarina Alexandra Feodorovna. Ils sont accueillis par le Président Felix Faure qui, le même soir, est l’hôte d’un dîner en l’honneur des souverains à la Préfecture Maritime.

Nicholas et Alexandra seront de retour en France dès le 18 septembre 1901, cette fois-ci à bord du yacht impérial *Standart* en baie de Dunkerque, où le Président Emile Loubet fut l’hôte d’un déjeuner d’accueil. Deux jours plus tard, c’est au Château de Compiègne que les Président français et le Tsar de Russie reçurent les doléances lors d’un dîner de gala, cité dans *Le Livre des Menus* par Auguste Escoffier comme un modèle de grande réception présidentielle.

Les menus de l’époque de l’Alliance franco-russe sont une véritable annotation de l’Histoire. La relation était de toute évidence très cordiale. Le 28 juillet 1908 le Tsar et la Tsarina sont reçus à dîner à bord de la frégate militaire *Vérité*, mouillée non loin de Cherbourg. Un an plus tard ils sont de retour à Cherbourg, cette fois à bord du yacht impérial *Standart*, où ils sont à nouveau chaleureusement accueillis. Le soir du 31 juillet 1909, un dîner de gala royal de 18 services est organisé à bord.

Et la fête continue. Le 1<sup>er</sup> août 1909, déjeuner à bord du *Vérité* mais cette fois de façon plus informelle pour la famille royale. Lors de ce voyage le Tsar et la Tsarina étaient en effet accompagnés de leurs quatre enfants, les jeunes archiduchesses Olga, Marie, Tatiana et Anastasia.

Dans sa librairie spécialisée, Flachard propose également quelques objets anciens de collection, tel ce porte plume illustré du portrait d’Edouard de Pomiane, scientifique, gastronome et auteur de nombreux livres culinaires très prisés par les collectionneurs.

Dans le Paris du 19<sup>ème</sup> siècle, lors des soirées mondaines, les menus se passaient de main à la main à l’aide d’un « porte-menu ». Flachard possède deux exemplaires de cet élégant accessoire. L’un, dont le cadre et la poignée sont en argent, est l’œuvre de la Maison Nicolas Odier (circa 1850-1860). L’autre, estampillé par la Maison Christofle date de début 1900. Ces accessoires ajouteraient une touche de raffinement à un dîner mondain de notre époque...