

# Fifres et Tambours Bourguignons

sous la direction de Véronique MORATILLE



## Musiques



### 1ère partie

Entrée sur Marches Réglementaires – Pas Accélééré 1 et 2 (marche Tambours)  
Fifres et Tambours Bourguignons - Arr. B. Pallot  
Pas Redoublé de la Garde Impériale - Tradition  
Champ d'Honneur - Tradition  
Drapeau d'Austerlitz - Tradition  
Rigodon d'Honneur (Epées) - Tradition  
Réveil au Bivouac - Tradition  
Sortie sur Distribution des Vivres (sonnerie Tambours)

### Entre mets

Entrée sur Marches Réglementaires – Pas Accélééré 1 et 2 (marche Tambours)  
Pas de Charge des Grenadiers - Tradition  
Marche des Éclopés - Tradition  
Retraites Françaises - Tradition  
Arabi (Marches des Grenadiers Anglais) - Arr. Karl Schell / Dr. Berger F.R.  
Grenadière - Tradition  
Sortie sur Distribution des Vivres (sonnerie Tambours)

### Final

**Le chant du départ d'Étienne Méhul (1763-1817)/Marie-Joseph Chénier(1764-1811).**

« La victoire en chantant nous ouvre la barrière  
La Liberté guide nos pas.  
Et du nord au midi, la trompette guerrière  
A sonné l'heure des combats.  
Tremblez, ennemis de la France,  
Rois ivres de sang et d'orgueil !  
Le Peuple souverain s'avance ;  
Tyrans descendez au cercueil.

### **Chant des guerriers (Refrain)**

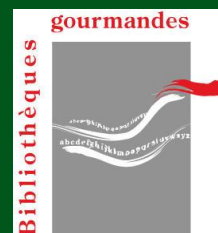
La République nous appelle  
Sachons vaincre ou sachons périr  
Un Français doit vivre pour elle  
Pour elle un Français doit mourir. »



**Dîner donné en l'honneur de M. le Professeur Jean Tulard.**

Salon de l'Hôtel de ville de Roanne - le 17 octobre 2014.

**À l'occasion du bicentenaire des événements de 1814  
et du 150<sup>ème</sup> anniversaire de l'attribution  
de la Légion d'honneur à la ville de Roanne.**





## Réception apéritive

Servie dans le Hall du 1er étage de l'Hôtel de Ville de Roanne

Sirop de PUNCH en hommage à l'impératrice Joséphine.

Née en 1763 aux Trois-Îlets en Martinique et décédée en 1814.

Boudin de poulet Junot

d'après( ?) Antoine Carême (1774-1833),

in *Traité des entrées chaudes* publié en 1843 par Armand Plumerey.

Jean-Andoche JUNOT, duc d'Abrantès, dit « la Tempête » (1771 – 1813) : général français du Premier Empire et colonel général des hussards.

Omelette au thon.

d'après Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) in *La physiologie du goût* (édition 1926, tome 2, p. 179): « au premier coup de cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat ».



Terrine décorée à la main par Maryvonne Le Gaillard, Meilleur Ouvrier de France, Roanne.  
Remise ce jour à M. le Professeur Jean Tulard par le Cercle littéraire et gourmand du Roannais.



## Menu du Dîner Premier Empire

Servi dans le salon Charles de Gaulle le 17 octobre 2014

Potage offert par Cambacérés.

Recette de Théodore Gringoire et Louis Saulnier in *Le répertoire de la cuisine* (1914).  
Jean-Jacques Régis CAMBACERES (1753-1824) : chargé de la rédaction du Code civil sous la République puis l'Empire, ministre de la justice, second Consul, président du Sénat et du Conseil d'État auquel il fait voter la loi du 9 prairial an X (2 mai 1802) portant "création et organisation de la Légion d'honneur", Prince Archichancelier de l'Empire.

«... si nous ne citons pas ici la table du second Consul, *Cambacérés*, comme la plus distinguée, la meilleure, la plus recherchée, et la plus savante de Paris,... »  
Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1837) in *Almanach des gourmands*, 1803.

Poulet à la Marengo

Plat légendaire attribué à Dunand, cuisinier de l'empereur, qui l'aurait improvisé après la bataille avec « trois œufs, quatre tomates, six écrevisses, une poulette et une poêle » d'après J. Favre ; comme c'est l'exacte recette du poulet à la piémontaise, bien antérieure, la recette a été modifiée de nombreuses fois. D'aucuns prétendent qu'un poulet n'est « Marengo » que découpé au sabre !  
Recette d'après Armand Plumerey in *Le principal de la cuisine de Paris*, 1844.  
Bataille de Marengo (14 juin 1800) : après son coup d'état du 18 Brumaire An II (1799), Napoléon Bonaparte affirmera sa position de 1er consul à l'issue de cette bataille gagnée grâce à l'arrivée des troupes de Desaix, contre les troupes impériales autrichiennes.

Purée de racines.

Recette d'après Alexandre Viard in *Le cuisinier impérial* (J.-N. Barba, Paris, 1806).  
Par racines, on entendait alors carottes, navets, panais, oignons...

Blanc-manger. *Ibid.*

Café accompagné de darioles ou puits d'amour. *Ibid.*

Dessert cité par Grimod de la Reynière in *Almanach des gourmands*, 1807, p. 76.

Vin de Bourgogne en pichets.

« La cave contenait du vin de Chambertin pour l'Empereur. »  
in *Mémoires* de Constant, premier valet de chambre de l'empereur, Ch. XXII.

Avec tous nos remerciements à Dominique Dansard pour sa passion des reconstitutions culinaires historiques, à son personnel talentueux, aux personnels municipaux pour leur soutien et aide précieuse et aux jardiniers de la ville de Roanne qui ont su si bien fleurir notre soirée.

