Histoire de Napoléon… cuisiné à la sauce Lavisse

Sans grumeaux mais avec des gros mots
(dont celui de Cambronne, au moins)

Xavier Mauduit

Histoire de Napoléon… cuisiné à la sauce Lavisse

Sans grumeaux mais avec des gros mots
(dont celui de Cambronne, au moins)

ARMAND COLIN

Directrice artistique : Élisabeth Hébert
Illustrations : Rachid Maraï
Mise en pages : Nord Compo

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1er juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).

© Armand Colin, 2020
Armand Colin est une marque de
Dunod Éditeur, 11, rue Paul Bert, 92240 Malakoff

ISBN 978-2-200-62715-7

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).
Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

DU MÊME AUTEUR

La Barbe ! La politique sur le fil du rasoir, Les Belles Lettres, 2014

L'Homme qui voulait tout : Napoléon, le faste et la propagande, Autrement, 2015

La Dictée, une histoire française, avec Laure de Chantal, Stock, 2016

Le Ministère du faste. La Maison de l'empereur Napoléon III, Fayard, 2016

Flamboyant Second Empire ! Et la France entra dans la modernité…, avec Corinne Ergasse, Armand Colin, 2016 (Dunod, coll. « Ekho », 2018)

La Véritable histoire des impressionnistes, avec Cédric Lemagnent, Armand Colin, 2017

Crapoussin et Niguedouille, la belle histoire des mots endormis, avec Laure de Chantal, Stock, 2017

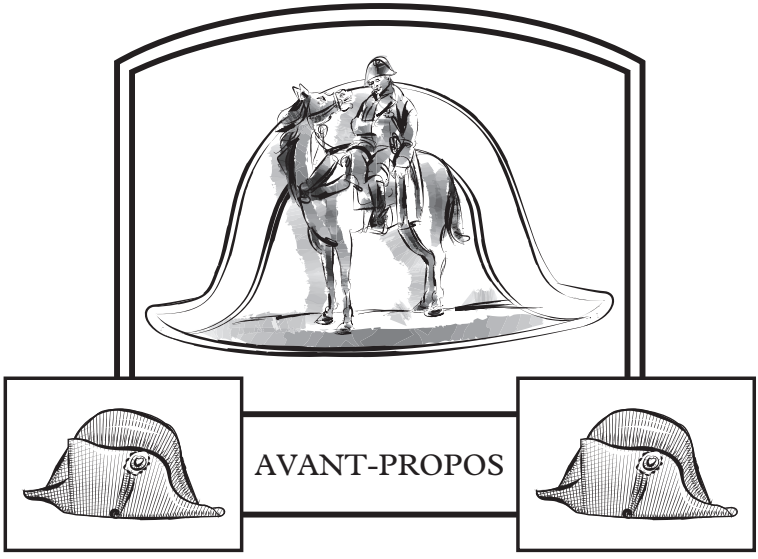
De Mathusalem à Mao Zedong. Quelle histoire !, Tallandier, Arte éditions, 2018

L'Art au service du pouvoir : Napoléon Ier-Napoléon III, avec Pierre Branda, Perrin, 2018

Photomatous, photographies Pierre-Jean Amar, textes et dessins Xavier Mauduit, Arnaud Bizalion éditeur, 2018

Vidocq, 1775-1857, une vie épique, Bayard, 2018

Notre histoire en couleurs, Les Arènes, 2019



AVANT-PROPOS

Napoléon mon cul, réplique Zazie.
Il m'intéresse pas du tout, cet enflé avec
son chapeau à la con.
Raymond Queneau, *Zazie dans le métro*, 1959

En 1959, Raymond Queneau publie *Zazie dans le métro*, un roman dans lequel il présente l'espiègle Zazie, une gamine d'une dizaine d'années. Comme la plupart des enfants de son âge – et comme Raymond Queneau lui-même –, il est possible que Zazie ait étudié l'histoire de France dans un manuel d'Ernest Lavisse, encore très répandu dans les écoles jusqu'aux années 1950.

Dès 1876, Lavisse propose une *Leçon préparatoire d'histoire de France avec récits à l'usage des commençants*, le premier d'une longue série de manuels scolaires, adaptés aux classes d'âges et aux programmes. Le manuel d'*Histoire de France. Cours moyen* paru en 1912 en est à sa

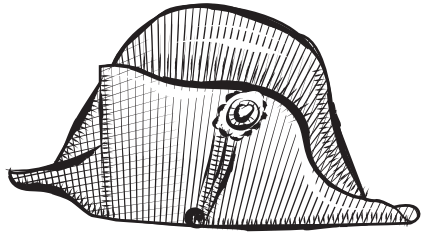
cinquantième édition en 1950. Une citation de Lavisse est placée sur la couverture cartonnée :

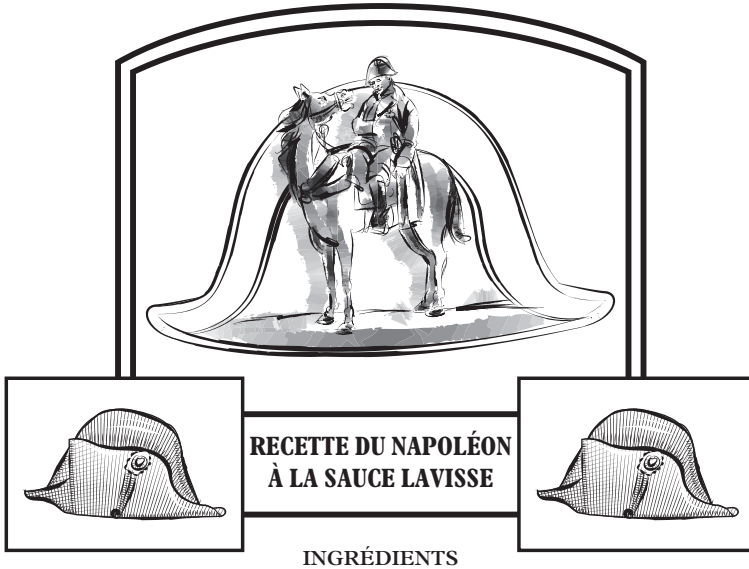
> *« Enfant, tu vois sur la couverture de ce livre les fleurs et les fruits de la France. Dans ce livre, tu apprendras l'histoire de la France. Tu dois aimer la France, parce que la nature l'a faite belle, et parce que son histoire l'a faite grande. »*

À la lecture d'une telle citation, que pouvait imaginer une élève comme Zazie ? Que Dame Nature façonne les Alpes, creuse les fleuves, ratisse les plaines, plante les forêts, et trace les frontières de ce qui est la France. Que Clio, la muse de l'Histoire, prend sa plume pour écrire la chronologie d'un peuple, depuis les Gaulois jusqu'à la Troisième République, en passant par Philippe-Auguste, Louis XIV et Napoléon. Que l'histoire de France forme un tout cohérent, un long cheminement évident. Lavisse est laïc, sans quoi, à coup sûr, il y aurait vu un dessein divin.

Sur la couverture de son manuel d'histoire, Zazie pouvait préférer lire une citation attribuée à Napoléon : « L'histoire est une suite de mensonges sur lesquels on est d'accord. » Lavisse, lui, propose un récit personnel de l'histoire de France où l'esprit critique n'a pas sa place : « J'ai tâché de donner à mon livre le ton d'un récit clair et familier qui conduise l'élève depuis les origines jusqu'à nos jours, en l'arrêtant devant les grands événements et les grandes figures, afin que la suite de notre histoire apparaisse à son esprit et reste dans sa mémoire », explique Lavisse dans son manuel pour le cours moyen. L'ambition est louable car l'histoire est en effet un récit où les grandes figures du passé titillent notre imagination.

Dès l'avant-propos de son *Histoire de France* pour le cours élémentaire, Ernest Lavisse explique que « le présent ouvrage se compose d'un texte principal racontant familièrement aux enfants les faits principaux de l'histoire nationale ». Il exprime clairement son ambition : raconter l'histoire nationale agrémentée de réflexions personnelles de l'auteur. Autrement dit, il cuisine l'histoire à sa sauce. D'où, la recette du Napoléon à la sauce Lavisse !





RECETTE DU NAPOLÉON À LA SAUCE LAVISSE

INGRÉDIENTS

– Un Napoléon de bonne taille : 1,68 mètre, ni plus grand ni plus petit ;

– Un bicorne noir : d'une autre couleur, rose ou jaune, il peut compromettre la recette ;

– Une redingote grise. Pour une préparation raffinée, procurez-vous un uniforme de colonel de grenadier de la garde impériale ;

– Un bouillon de volaille, plutôt aigle impériale que coq républicain ;

– Une grosse cuillérée de miel produit par les abeilles impériales ;

– En raison du blocus continental, oubliez les produits exotiques venus de l'autre bout du monde : poivre, muscade, clous de girofles et autres épices ;

– Un coup d'État. Un seul brumaire ne suffit pas. Prévoyez-en 18 ;

– Un sacre, un roi de Rome, deux impératrices, trois sœurs, quatre frères ;

– Un peuple, une Grande Armée et des grognards ;

– Des héros à foison : une poignée de maréchaux sera nécessaire ;

– Une épopée : ne lésinez pas sur le nombre de batailles, quitte à en prévoir plus que de raison ;

– Un roman national ;

– Quelques anecdotes édifiantes pour l'assaisonnement.

PRÉPARATION DE VOTRE NAPOLÉON

– Découpez votre Napoléon en trois morceaux : dans un premier temps, il sera Bonaparte, jeune Corse devenu général de la Révolution. Ensuite, il sera Napoléon I^er^, empereur des Français. Enfin, votre Napoléon entrera dans la légende ;

– Découper ensuite la vie du héros en rondelles : enfance, école de Brienne, général Vendémiaire, campagne d'Italie puis d'Égypte, coup d'État, Consulat, Empire, île d'Elbe, les Cent-Jours, Sainte-Hélène, les Invalides. Votre Napoléon peut être découpé plus finement encore, car chaque période de sa vie, chaque aspect de son existence, a fait l'objet d'un livre ou d'un article. Vous obtiendrez ainsi un Napoléon finement émincé.

– Dans une grosse marmite, faites revenir votre Napoléon à grand renfort d'émotions et d'anecdotes édifiantes ;

– Laissez l'épopée mijoter à feu vif. Ajouter le peuple, la Grande Armée et les grognards. Vous devrez les attendrir car ils sont souvent coriaces ;

– Intégrez les héros et les maréchaux.

POUR LA SAUCE LAVISSE

– Faites mariner votre Napoléon dans la « grande Histoire de France », une suite d'événements qui nous conduit des Gaulois aux temps présents ;

– Évitez de mettre de la passion dans votre récit ou tout ce qui pourrait diviser les Français et les Françaises. Ne parlez pas de religion, d'identité régionale, ou de politique ;

– Montez le « roman national » en mayonnaise. Attention cependant : quand il est préparé avec une grande quantité de politique et de polémique, il devient indigeste.

TEMPS DE CUISSON

– Un bon Napoléon sauce Lavisse doit mijoter longuement. À l'instar de la vieille cuisine bourgeoise, il est roboratif et daté. C'est un plaisir de lecture, mais il nécessite un appareil critique pour comprendre le contexte dans lequel il a été produit ;

– L'instrumentalisation de l'histoire dans le but d'exacerber le patriotisme forme quelques grumeaux indigestes.