



## NOTICE HISTORIQUE

ET CULINAIRE

SUR LA

MANIÈRE DONT VIVAIT NAPOLEON

A SAINTE-HÉLÈNE.

*Des produits de cette île, et des provisions que le gouverneur fournissait pour alimenter ce grand homme.*



L'EMPEREUR en quittant les côtes d'Angleterre avait avec lui tout le monde qui devait composer sa maison : M. Cyprien pour maître-d'hôtel, M. Piéron pour chef d'office, M. Lepage pour chef de cuisine, et un nommé Lafosse pour pâtissier aide de cuisine. Ce jeune homme avait été à l'île d'Elbe avec l'empereur, mais il tou-

ba malade à bord du bâtiment qui se trouvait sur le point de partir ; il resta en Angleterre , et revint ensuite à Paris.

Arrivé à l'île Sainte-Hélène , Lepage reçut dans sa cuisine deux aides chinois et deux garçons aussi chinois. Il fut sans doute le premier cuisinier français qui se trouva dans une position aussi difficile : quatre hommes chinois pour l'aider dans son travail. Je le répète , cette position est la pire que jamais homme de bouche puisse éprouver. Mais le cuisinier français fait le tour du monde , et son génie culinaire doit surmonter tous les obstacles.

Cependant M. Lepage , après avoir servi l'empereur deux années , était devenu chagrin , souffrant et très irritable ; il se prit un jour de mots avec un valet de chambre , et , tout honteux et malade , il demanda sa démission et rentra en Europe. L'empereur peu satisfait de la conduite de ce serviteur , le laissa aisément partir , et chargea M. Piéron , son chef d'office , de commander son dîner et d'en surveiller la préparation par les quatre cuisiniers chinois ; mais ce brave serviteur , dévoué à l'empereur , s'en occupa spécialement , en devenant le cuisinier et l'officier tout à la fois. Ces faits sont bien honorables pour M. Piéron , qui en reçut sa récompense en devenant par la suite maître-d'hôtel de Napoléon.

A cette époque arriva dans l'île l'ambassadeur d'Angleterre , lord\*\*\* , qui revenait de la Chine. Son cuisinier , anglais de nation , entra au service de l'empereur , que l'ambassadeur vénérât lui-même. Mais la position du cuisinier était peu tenable par la vapeur gazeuse du charbon de terre (le seul qui se

trouva dans  
Pour se ré  
de chaleur  
l'empereur  
s'altérer  
à quitter l  
de la cuisin  
nière, afin  
lui, un cuis  
son ou à s  
vait aux l  
nouvelle p  
siner, qui  
reur, et q  
voie. La  
propositio  
ce qu'il  
pour l'ê  
relle-Hé  
leurs ma  
qui se tr  
voulut p  
éprouvait  
il voulut,  
siner, qui  
par d'éc  
cesse fut  
vêtement

(1) En effet  
éprouvait  
par le d'éc



trouva dans l'île) qu'il employait dans ses fourneaux. Pour se résigner à vivre dans ce gouffre de fumée et de chaleur suffoquante, il fallait être bien dévoué à l'empereur. Cependant M. Laroche, voyant sa santé s'altérer et ayant la vue abîmée par le feu, demanda à quitter l'île, et M. Piéron recommença à s'occuper de la cuisine. Alors l'empereur écrivit à Rome, à sa mère, afin qu'elle lui envoyât, dans le plus court délai, un cuisinier français qui eût appartenu à sa maison ou à sa famille. La princesse Borghèse se trouvait aux bains de Lucques quand elle apprit cette nouvelle par sa mère : elle pensa aussitôt à son cuisinier, qui avait appartenu à la maison de l'empereur, et qu'elle connaissait homme d'honneur et dévoué. La princesse le fit mander auprès d'elle. La proposition lui fut faite de partir pour Sainte-Hélène, ce qu'il accepta avec reconnaissance, en disant que pour l'honneur de servir l'empereur il irait à la Nouvelle-Hollande (lieu d'exil où les Anglais déportent leurs mauvais sujets), s'il le fallait. Lord Hamilton, qui se trouvait chez la princesse en ce moment, voulut pour témoignage de la satisfaction qu'il éprouvait de la belle conduite de M. Chandelier, il voulut, dis-je, donner sa bourse pleine d'or au cuisinier, qui la refusa avec dignité, disant qu'il partait par dévouement, et non pas par intérêt (1). La princesse fut tellement satisfaite de la conduite et du dévouement de son cuisinier, qu'elle quitta de suite les

(1) En effet, il ne s'occupa en aucune manière de son traitement : cependant un cuisinier de Paris avait demandé 12,000 fr. d'appointement avant le départ de Napoléon pour Sainte-Hélène.

eaux pour s'embarquer à Livourne, ne pouvant supporter les fatigues du voyage en voiture. Elle arriva en toute hâte à Rome. M. Chandelier se sépara de la princesse, se réunit à un médecin, deux prêtres, un nouveau chef d'office, M. Coursot, et partit de Rome en chantant.

Arrivées en Angleterre, ces cinq personnes, toutes dévouées à l'empereur, éprouvèrent le chagrin de se voir retenues trois mois à Londres avant de s'embarquer. Mais, pendant cette pénible attente, ces messieurs reçurent la visite du cuisinier anglais qui venait d'arriver de Sainte-Hélène. Ce brave homme conseilla à M. Chandelier d'emporter une batterie de cuisine, une plaque de fer fondu, afin de faire construire, avec un fourneau à l'allemande, différents ustensiles d'office; une machine pour faire de la glace artificielle (ce qui ne réussit point à Sainte-Hélène); puis du sel ammoniac, de la résine et de l'étain, pour pouvoir lui-même étamer sa batterie; chose essentielle, puisqu'il n'y avait pas d'étameur dans l'île. Enfin il partit.

Arrivé à l'île Sainte-Hélène, le nouveau chef de cuisine fut reçu avec bienveillance par le général Bertrand, qui lui dit que la princesse Borghèse en écrivant à l'empereur l'avait informé qu'il avait quitté Rome en chantant, que cela était digne d'un serviteur dévoué, et que son auguste maître en avait éprouvé de la satisfaction. L'empereur aimait déjà son cuisinier par le contenu de la lettre de sa sœur, et bientôt il fut content de son talent et de son industrie: car, en arrivant dans l'île, il fit construire un fourneau à l'allemande avec la plaque de fonte ap-

portée d'A  
four à la fi  
tant de b  
avoir fait  
l'île, il  
pour faire  
moyennent  
importants  
M. Chande  
toi que tu a  
tu aurais be  
vue, il y a  
terre; puis  
petits pâtés  
cuisinier;  
pour en se  
tacha de  
la même  
M. C  
lui avait  
soldat. M  
point la se  
du régimen  
voyait des  
content; il  
été militair  
de soldat  
leure. » En  
coup de pain  
beau au mil  
content et n  
Quelle e



portée d'Angleterre. Comme il n'avait qu'un vieux four à la française, et qu'il ne pouvait obtenir autant de bois qu'il en fallait pour le chauffer, après avoir fait bien des démarches chez le serrurier de l'île, il parvint à lui faire forger une caisse en fer pour faire un four à l'anglaise, dont lui-même fit la maçonnerie en briques. L'empereur vint voir ces importants changements dans sa cuisine, en félicita M. Chandelier, lui disant : « C'est bien heureux pour toi que tu aies vu Laroche à Londres avant de partir, tu auras beaucoup moins de mal, et tu conserveras ta vue, n'ayant plus cette fumée infecte du charbon de terre; puis tu pourras me servir plus souvent des petits pâtés pour mon déjeuner. — Oui ! sire, dit le cuisinier; une demi-heure me suffira maintenant pour en servir à votre majesté » Et mon confrère s'attacha de plus en plus à l'empereur, qui parlait avec la même affabilité à tous ses serviteurs.

M. Chandelier me raconta qu'un jour l'empereur lui avait fait demander pour déjeuner une soupe de soldat. Mon confrère, qui avait été militaire, n'osa point la servir à son auguste maître selon la coutume du régiment; il la fit légère en pain, et dessus on voyait des haricots. Mais l'empereur n'en fut point content; il fit appeler son cuisinier, et lui dit : « Tu as été militaire, tu sais bien que ce n'est pas là la soupe de soldat : eh bien ! pour demain fais m'en une meilleure. » En effet, le cuisinier fit une soupe avec beaucoup de pain et plus de haricots; la cuillère aurait bien tenu au milieu. L'empereur en mangea peu, en fut content et n'en demanda plus.

Quelle était la pensée de ce grand capitaine en

demandant une soupe de soldat. Ah ! il pensait sans doute à ces grandes journées où il passait son camp en revue la veille d'une bataille qui devait décider du sort d'une nation ; ou bien songeait-il aux premières années de sa vie militaire ? Mais quelles que fussent ses réflexions , elles devaient être bien douloureuses sur ces terres détestables de Sainte-Hélène.

Les serviteurs de ce grand homme déploraient sa triste existence, étant sans cesse tyrannisé par les mauvais procédés du gouverneur de l'île. Les détails contenus dans cette notice m'ont été communiqués par M. Chandelier lui-même , en causant ensemble. Je lui dis que je pourrais bien en faire une notice culinaire extrêmement intéressante , ce qu'il approuva , en m'assurant de nouveau de la véracité de ces faits. Ce que ce brave serviteur me raconta soulève le cœur d'indignation contre la lâche conduite du gouverneur : car toutes les provisions qu'il envoyait pour alimenter l'empereur et les personnes de sa suite étaient les plus mauvaises qui se trouvaient sur cette terre de désolation, que le Ciel semble avoir réprouvée.

L'habitation de l'auguste victime de lord Hudson-Love se trouvait à une lieue et demie de la ville ; elle était située sur le plateau d'un rocher aride dont le climat est le plus malsain et le plus affreux de l'univers. Pendant toute l'année, la température change trois ou quatre fois par jour. Des vents impétueux, froids et humides, viennent tout à coup remplacer des chaleurs insupportables de vingt-cinq degrés ; puis des brouillards épais et infects leur succèdent et durent quelquefois deux jours de suite. Lorsque le soleil vient de ses rayons bienfaisants éclairer ce sé-

jour d'amert  
d'ombrage.  
seuls ornem  
ont courbes  
ils sont en p  
la végétation  
de légumes q  
rais, ou brul  
mouvais, qu  
quelques jour  
boeufs, les v  
naient Sainte  
de Bonne-Es  
décharnés pa  
maines, et v  
de l'île con  
plus, leur  
Le pau  
recevoir au  
le gouverne  
et l'empereu  
désagrément  
l'abreuvait d  
l'époque d'un  
fois chaque a  
et arrivait de  
gouverneur.  
Les cochon  
nosles voye  
nant, étaien  
l'empereur es  
survives, que



jour d'amertume, à peine si l'on y rencontre un peu d'ombrage. Des arbres nommés gommiers sont les seuls ornements du plateau de l'île; mais les vents les ont courbés tous du même côté vers la terre; puis ils sont en partie dépouillés de verdure. En général, la végétation de l'île est pauvre et mauvaise. Le peu de légumes qu'on y peut cultiver y est dévoré par les rats, ou brûlé par le soleil. Les pâturages y sont si mauvais, que les bestiaux dépérissaient au bout de quelques jours qu'ils étaient arrivés dans l'île: car les bœufs, les veaux et les moutons qui approvisionnaient Sainte-Hélène, étaient tirés du Brésil et du Cap de Bonne-Espérance; mais ils arrivaient maigres et décharnés par suite de la traversée, qui dure trois semaines, et même un mois; les mauvais pâturages de l'île contribuant à les faire dépérir de plus en plus, leur chair y devenait détestable.

Le pauvre cuisinier avait souvent le chagrin de recevoir une épaule de bœuf décharnée, tandis que le gouverneur gardait pour lui le quartier de derrière; et l'empereur, qui aimait les viandes grasses, avait le désagrément de voir que son implacable ennemi l'abreuvait de dégoûts continuels. Vers Noël, et à l'époque d'une course de chevaux qui avait lieu une fois chaque année, le bœuf était couvert de graisse, et arrivait dans l'île à cette époque de fête pour le gouverneur.

Les cochons, qui étaient de race chinoise, ainsi que nous les voyons en Angleterre, et en France maintenant, étaient gras et d'une chair excellente: aussi l'empereur en aimait les côtelettes, le boudin et les saucisses, que son cuisinier lui préparait avec soin.

La volaille de toute espèce était maigre et de mauvais goût. M. Chandelier essaya tous les moyens possibles pour engraisser des poulets, des poulardes, des dindonneaux et des oies; mais ces volatiles devenant de plus en plus mauvais, il y renonça avec chagrin.

Il n'y avait point de gibier dans l'île. Cependant, deux ou trois fois par an, il arrivait quelques perdreaux rouges et faisans; mais le gouverneur les accaparait pour le service de sa table, et en envoyait peu à l'empereur.

O lâche gastronome! quelle honte pour ton histoire!

Aucun de nos bons poissons d'Europe ne se retrouvait sur les côtes de l'île. Point d'huîtres ni aucun coquillage, point de homards ni d'écrevisses. On y remarquait seulement deux petits poissons assez bons: l'un était nommé par les Français *bonne femme* (je ne comprends pas cette dénomination), et l'autre, qui était long comme nos anguilles, mais mince comme l'index, portait le nom d'*aiguille*. On y pêchait aussi quelques petits maquereaux secs et de mauvais goût, et beaucoup d'autres gros poissons, tous plus mauvais les uns que les autres. Le cuisinier de l'empereur les compare au chien de mer.

Les fruits y sont à peu près nuls. Les oranges et les citrons y mûrissent à peine, à cause de l'inconstance du climat; puis les abricots et les raisins sont sans saveur, sans maturité parfaite. Mais en revanche on trouve beaucoup de bananes, que mon confrère employait pour des beignets, en faisant mariner la chair dans du rhum: cet entremets de friture, étant

glacé, n'est y  
rouges, poin  
ches; en ge  
France. On  
pommes de  
ses de la Ch

Le pain é  
avec de la fa  
extrêmement  
pendant la tr  
qui venait du  
inconvénient

tité de sable e  
meules qui se

Le mader  
le constantes  
personnes  
ne buvait  
étaient exce

Mon com  
que le geôlle  
inférieures de  
à en faire la e

Maintenan  
et les goûts de

Le déjeuner

tage à l'oselle

puis des poitr

servies avec u

olealettes de  
de légumes fr  
cuisinier n'ose



glacé, n'est pas désagréable. Du reste, point de fruits rouges, point de pommes, point de poires ni de pêches; en général, aucun de nos excellents fruits de France. On recevait de temps en temps des poires et des pommes du Cap de Bonne-Espérance, puis des fruits secs de la Chine; mais ils étaient de mauvais goût.

Le pain était généralement mauvais; celui fait avec de la farine d'Europe avait un goût d'échauffé extrêmement désagréable qu'elle avait contracté pendant la traversée, et celui préparé avec la farine qui venait du Cap de Bonne-Espérance avait le grand inconvénient de croquer sous les dents par la quantité de sable qu'il contenait, provenant des mauvaises meules qui servaient à moudre le blé.

Le madère, le ténériffe, qui ressemble au madère, et le constance, étaient les vins que l'on donnait aux personnes attachées à l'empereur. Le grand homme ne buvait que du bordeaux. Les liqueurs des îles étaient excellentes.

Mon confrère m'assura que toutes les provisions que le géôlier-gouverneur envoyait étaient les plus inférieures de l'approvisionnement de l'île. Il apprit à en faire la différence, ainsi qu'on le verra bientôt.

Maintenant, voici quelques détails sur le service et les goûts de Napoléon.

Le déjeuner de l'empereur se composait d'un potage à l'oseille lié, ou tout autre potage rafraîchissant; puis des poitrines de mouton pannées et bien grillées servies avec un jus clair, un petit poulet rôti ou deux côtelettes de mouton, et quelquefois un entremets de légumes frais; mais ils étaient si mauvais, que le cuisinier n'osait pas en servir.

Le dîner se composait d'un potage, d'un relevé, deux entrées, un rôti, et deux entremets, dont un de douceur ou de pâtisserie, que l'empereur aimait beaucoup. Ce service se faisait toujours dans des assiettes d'argent.

Mais les provisions étaient si mauvaises et si peu variées que M. Chandelier en éprouvait un véritable chagrin. Il me raconta que pour ses relevés ou grosses pièces il n'avait que du bœuf, du mouton, du porc frais ou cochon de lait, ou bien des oies et des dindonneaux. Il éprouvait les mêmes embarras pour varier son service des entrées : sur deux, il en servait une de boucherie, et l'autre de volaille, ou de pâtisserie, ou de friture. Etant privé de gibier, les plats de rôti étaient peu variés et manquaient souvent dans son service.

Les entremets de légumes étaient détestables ; les pommes de terre même y étaient de très mauvaise qualité.

Voici les mets que l'empereur aimait par goût : la volaille rôtie, les sautés de volaille, les poulets sautés à la Marengo, à l'italienne, à la provençale sans ail, des fricassées de poulets, quelquefois au vin de Champagne (qui était très cher dans l'île, vingt-quatre francs la bouteille), et des poulets à la tartare ; puis des boudins à la Richelieu, et des quenelles de volaille au consommé. Cependant, à tous ces mets Napoléon préférait les entrées de friture et de pâtisserie, tels que vol-au-vent, petites bouchées à la reine, petites timbales de macaroni à la milanaise, et généralement le macaroni de quelque manière que ce fût ; mais mon confrère ne pouvait le préparer aussi

(1) L'empereur  
n'aurait pu  
être, (peu de  
temps à l'essai qu



bon qu'il l'aurait voulu, car ce macaroni, quoique de Naples, sentait le vieux, ainsi que le fromage de Parmesan.

Il était privé de toute garniture pour les entrées : les truffes et les champignons qu'il recevait était entièrement usés dans les bouteilles de conserve. Le beurre était salé, vieux et de mauvais goût : ce n'était qu'après l'avoir bien lavé à plusieurs eaux et épongé qu'il parvenait, à force de soin et de savoir, à faire du feuilletage. Enfin ce brave homme éprouva toutes les privations possibles dans son travail, n'ayant point de glace (1), si nécessaire pour le feuilletage et les gelées d'entrée et d'entremets ; et, pour comble de misère, il fallait qu'il employât les provisions qu'il plaisait au gouverneur d'envoyer. O indignité ! il fournissait ce que l'île possédait de plus mauvais. Mon confrère en avait la conviction : toutes les fois que l'empereur envoyait en ville son maître-d'hôtel, M. Piéron, il rapportait des provisions de beaucoup supérieures à celles du geôlier de sa douloureuse captivité, plus douloureuse encore, puisqu'il était obligé de faire acheter des vivres avec une somme d'argent qui lui parvenait tous les mois ; mais, dans la crainte que les fonds n'arrivassent pas à l'époque fixée, tous les serviteurs qui partageaient la captivité de ce grand homme lui laissaient dans les mains

(1) L'empereur aimait l'eau glacée et il était impossible de lui en servir : c'est pourquoi ce grand homme ne buvait que de l'eau d'une source, (près de laquelle ses cendres reposent), pure et fraîche qui se trouvait à trois quarts de lieue de son habitation.

la moitié de leurs appointements, et cela dans le plus grand secret, car le gouverneur l'aurait empêché, par raffinement de cruauté.

Ah ! quand on pense aux souffrances inouïes que ce grand homme a constamment éprouvées dans cette île de malédiction, le cœur français se soulève d'indignation. Ah ! si des fautes l'ont perdu, devait-il terminer sa grande et valeureuse vie par des années d'agonie qui ont détruit son robuste tempérament. O mon Dieu ! que son âme a dû ressentir de déchirants souvenirs, lui, Napoléon, qui avait commandé à la première nation du monde ; à cette grande France, si belle, si généreuse, si magnanime, si amoureuse de la gloire de ses armes ; lui qui fut sacré empereur des Français par le pape Pie VII, qui vint à Paris pour cette immortelle cérémonie ; lui qui fut revêtu de la pourpre du plus grand des rois ; lui dont la tête, ombragée des lauriers de la victoire, avait porté la couronne de Charlemagne et celle du beau royaume d'Italie ; lui qui avait été protecteur de la confédération germanique et helvétique ; lui qui était le plus grand capitaine des temps antiques et modernes ; lui le héros des plus grandes solennités du monde ; lui dont la puissance avait créé des rois ; lui dont le fils avait reçu en naissant le beau titre de roi de Rome. (Toutes ces époques sont présentes à ma mémoire ; j'ai vu toutes ces grandes solennités en y coopérant souvent par mon travail.) Ah ! quand toutes ces pensées venaient assiéger son cœur, quelle souffrance était la sienne. Lui prisonnier dans une île de mort éloignée des quatre parties du monde, que sa grande renommée avait occupées

tant d'années  
grins cruels  
Quel terri  
maînes!

Il ne sem  
extraordinaire  
mit avec tan  
de Campo-Fe  
sultat, son sa  
son retour des  
de Wagram  
1810 et 1811  
l'Élysée-Bou  
de son frère  
berg.

Et ensuit  
vait souffrir  
mémorab  
Comme pe  
heure du jo  
Joséphine, e  
rois; et ce  
Mais laissons  
et de peine  
historiques  
Sainte-Hélè  
Le généra  
pereur depu  
Le général B  
vent, ayant s  
montée; son  
maison de N  
L.



tant d'années. Ah! si l'ambition l'a perdu, ses charins cruels ont expié ses fautes.

Quel terrible exemple du néant des grandeurs humaines!

Il me semble le voir encore au milieu de ces fêtes extraordinaires que la bonne ville de Paris lui donnait avec tant de pompe et de solennité : le traité de Campo-Formio, son retour d'Égypte, son consulat, son sacre, son mariage avec Marie-Louise; son retour des campagnes de Marengo, d'Austerlitz, de Wagram, et de Tilsitt; tous ces grands bals de 1810 et 1811; cette fête si pompeuse, si brillante, de l'Élysée-Bourbon, qui eut lieu à l'occasion du mariage de son frère Jérôme avec la princesse de Wurtemberg.

Et ensuite, proscrit sur un rocher! Ah! qu'il devait souffrir, lorsque tous ses souvenirs d'époques si mémorables se présentaient en foule à son esprit! Comme père, son cœur devait se déchirer à chaque heure du jour; puis ses souvenirs de l'impératrice Joséphine, de sa mère, de ses frères qu'il avait faits rois; et ce Lucien qui lui avait prédit ses revers. Mais laissons de côté toutes ces images de grandeur et de peine: poursuivons nos détails culinaires et historiques sur la cuisine de ce grand homme à Sainte-Hélène.

Le général Montholon dînait souvent avec l'empereur depuis que sa famille était rentrée en France. Le général Bertrand y dînait aussi, mais moins souvent, ayant sa femme et ses enfants; il avait maison montée; son cuisinier était Chinois et élève de la maison de Napoléon; il préparait seulement un po-

tage, un relevé et un plat de rôti; son garçon, aussi Chinois, venait tous les jours, à cinq heures précises, à la cuisine de l'empereur, y chercher deux petites entrées et deux petits entremets, dont un de douceur.

Lorsque le général Montholon ne dînait pas avec l'empereur, on lui servait dans son appartement un potage, deux petites entrées, un rôti et deux entremets, le tout sur des assiettes. Ensuite, le cuisinier de Napoléon servait deux petites entrées pour la table du médecin de l'empereur, et des deux prêtres qui desservaient sa chapelle.

A la table des offices, il y avait dix personnes, et M. Chandelier y servait un potage, le bœuf, deux entrées et deux entremets.

L'empereur, vers la fin de sa vie, devint moins satisfait de sa cuisine. Son goût se perdait de plus en plus, et la sensualité n'avait plus d'attrait pour lui; d'ailleurs, quoique sa nourriture fût préparée avec le plus grand soin, que pouvait le talent du cuisinier contre les continuel obstacles qu'il rencontrait, et les provisions détestables que le gouverneur envoyait méchamment à ce grand homme. Mon confrère m'a assuré que, dès que l'empereur eut quitté cette terre de douleur, les provisions qu'il reçut encore pendant près d'un mois avant de quitter l'île étaient de meilleure qualité. L'histoire transmettra ces faits à la postérité, et les générations à venir ne pourront que maudire l'homme qui tyrannisa si lâchement celui qui avait commandé à notre continent.

M. Chandelier me dit qu'avant son arrivée dans l'île, il prit un jour fantaisie à l'empereur de com-

mander à se  
mais tous ce  
M. Piéron f  
de mouton  
pect de la c  
jours.

Voici une  
mentaire. Le  
fris. Ils coup  
tis carrés de  
cinq minutes  
saindoux; p  
et persil, le  
tement assis  
triste ragoût  
un plat; pu  
dant cinq  
goût (car  
riz en guise  
deux petits  
de fourchette  
pour boisson  
Le poisson,  
et le mouton  
manière.

Après la m  
mentaire rem  
qu'il avait la  
et, en plus, c  
lui ses service  
pour son reto  
mille francs à



mander à ses Chinois un dîner tout à la chinoise ; mais tous ces mets étaient tellement mauvais, que M. Piéron fut obligé de faire griller deux côtelettes de mouton pour le dîner de l'empereur, qui, à l'aspect de la cuisine chinoise, en fut dégoûté pour toujours.

Voici une idée de cette misérable préparation alimentaire. Le plus grand régal des Chinois est le porc frais. Ils coupent cette chair, gras et maigre, en petits carrés de quatre lignes de diamètre ; ils la passent cinq minutes sur le feu, dans une poêle contenant du saindoux ; puis ils y mêlent choux, carottes, oignons et persil, le tout coupé comme le porc frais, et fortement assaisonné d'épicerie ; après avoir passé ce triste ragoût encore cinq minutes, ils le servent sur un plat ; puis ils font crever du riz dans de l'eau pendant cinq minutes seulement, et ils avalent leur ragoût (car ils ne mâchent pas leurs aliments) avec leur riz en guise de pain. Ils se servent, pour manger, de deux petits bâtons en ivoire, ce qui leur tient lieu de fourchette ; ils n'ont point de cuillère. Ils prennent pour boisson de l'infusion de thé froid et sans sucre. Le poisson, la volaille, le gibier, le bœuf, le veau et le mouton, se préparent à peu près de la même manière.

Après la mort de l'empereur, son exécuteur testamentaire remit à chacun de ses serviteurs la somme qu'il avait laissée à l'empereur sur ses appointements, et, en plus, des sommes considérables à chacun, selon ses services. Mon confrère reçut dix mille francs pour son retour en France ; puis il toucha vingt-cinq mille francs à Paris. C'est ainsi que furent récompensés

le dévouement et la courageuse démarche du dernier officier de bouche qui servit l'empereur Napoléon.

Comme cuisinier, j'admire la conduite de M. Chandelier, dont le dévouement honore avec tant de dignité le caractère du cuisinier français. Je le répète, gloire à MM. Chandelier et Piéron ! Ce dévoué serviteur a également des droits à notre admiration. M. Piéron reçut 15,000 francs pour son retour en France, et il toucha 100,000 francs à Paris. Il est juste de dire que ces messieurs furent ramenés en Angleterre aux frais du gouvernement britannique.

Après avoir écrit cette notice, je priai M. Chandelier, par un mot d'écrit, de passer chez moi ; je lui en fis lecture, et sa modestie fut telle, qu'il voulait que je supprimasse les choses vraies et honorables que j'avais retracées sur son caractère, son dévouement et son travail, me disant que toutes les personnes attachées à la maison de l'empereur avaient rempli leur devoir avec le même zèle et le même dévouement. « Oui, lui dis-je, j'en ai la conviction la plus intime ; mais permettez-moi, mon cher confrère, d'apprécier les difficultés et les fatigues qu'il vous a fallu éprouver dans votre travail. Comme praticien, je puis en juger mieux que personne : car nulle place dans une grande maison n'est plus laborieuse et plus difficile à remplir que celle du cuisinier. Croyez-moi, mon ami, je tiens ici le langage du praticien culinaire et judicieux. »

Je pense faire plaisir à mes lecteurs en ajoutant à cette notice historique une visite à l'île Sainte-Hélène, en 1830. Elle est copiée textuellement du jour-

nal l'Indepen  
cette intérêt  
ma narratio  
cette île, et  
rable; et est

Dans la so  
gèmes enfin  
ble, que no  
travers l'ége  
zon; vous le  
d'hui si cè  
Sainte-  
comme une  
nuages enri  
cè. La nuit  
que nous en  
huit heures d  
tendre le jour  
Au lever  
sur cette terre  
tite distance  
Qu'on se fi  
perdu dans l  
quatre à cinq  
jamais terre n  
taques rocaill



nal *l'Indépendant*, du 31 juillet 1831. Les détails de cette intéressante relation se rattachent tellement à ma narration culinaire sur la vie de Napoléon dans cette île, qu'ils en deviennent le complément inséparable; tel est du moins mon sentiment.

## UNE VISITE.

### A L'ÎLE SAINTE-HÉLÈNE.

Dans la soirée du 22 septembre 1830, nous aperçûmes enfin les hauteurs de la petite île de Sainte-Hélène, que nous distinguâmes avec bien de la peine à travers l'épaisseur des nuages qui bordaient l'horizon; tous les regards se fixèrent sur cet îlot, aujourd'hui si célèbre, à peine connu il y a quelques années.

Sainte-Hélène, dans l'éloignement, paraissait comme une bande noirâtre qui ne se distinguait des nuages environnants que par une nuance plus foncée. La nuit survint bientôt, et nous déroba le peu que nous en voyions; nous en approchâmes jusqu'à huit heures du soir, où l'on mit en travers pour attendre le jour.

Au lever du soleil, tous les yeux se portèrent sur cette terre, dont nous n'étions plus qu'à très petite distance.

Qu'on se figure, loin de tous les pays habités, et perdu dans l'immensité de l'Océan, un rocher de quatre à cinq lieues d'étendue: voilà Sainte-Hélène. Jamais terre ne s'offrit plus âpre et plus rude: des montagnes rocailleuses, inabordables, coupées perpendi-

culairement comme de hautes murailles, bordent partout cette terre sans rivages ; des batteries hérissées de canons ferment et défendent, du côté de la mer, le petit nombre de gorges qu'ont laissées entre elles quelques unes de ces montagnes, et par où l'on pourrait gravir et pénétrer dans l'île ; aucune verdure, aucune habitation, ne vient reposer l'œil.

Lors même qu'à travers des nuages épais qui couvrent presque toujours le ciel, viennent à percer quelques rayons du soleil, sa lumière bienfaisante, qui partout égaie, embellit la nature, lui donne ici un aspect plus hideux et plus repoussant : alors la surface raboteuse de la côte se montre dans toute son horreur ; alors la couleur jaunâtre de quelques couches se détache plus vivement des nuances rousses, brunes et noirâtres, des aspérités, des crevasses voisines.

Autour de ces terres volcanisées, dont l'aspect affreux repousse l'œil de l'homme, crient en voltigeant quelques oiseaux de mer, dont le plumage blanc se détache vivement sur leur teinte sombre. Les flots viennent se briser et mourir aux pieds de ces remparts formés par la nature, et leur bruit monotone ajoute à la tristesse qu'inspire un tel aspect.

Au-dessus de ces montagnes, et sur un piton dont le sommet se perd dans les nues, on aperçoit une batterie surmontée d'un mât de signaux. Des sentinelles, l'œil fixé sur la vaste mer, veillent sans cesse dans ce lieu élevé, d'où elles découvrent un horizon immense.

La nature, qui créa cet écueil, honteuse de son propre ouvrage, voulut le dérober à la vue des hommes

en le jetant  
des navires  
soufflent t  
sans cesse  
mers d'ég  
fois dans les  
d'hui, de g  
terre isolée  
surmontant  
aborder

Après av  
de cette côt  
élevées, et  
lit de loin  
anglaise : l

Cette b  
l'exécubi  
utilité fi  
mière fois  
seuls navir

Le cano  
se multiplie  
côte, annon  
tôt, dans l

on distingue  
part ferme  
tagnes qui  
Sur le b  
est une for  
navires.

Telest l'e  
maintenant



en le jetant dans le Grand Océan, loin de la route des navires, dans un lieu écarté, dont les vents, qui soufflent toujours de la même partie, les repoussent sans cesse. Les seuls navigateurs qui revenaient des mers éloignées des Indes la rencontraient quelquefois dans leur passage, et s'en éloignaient. Aujourd'hui, de grands souvenirs se sont attachés à cette terre isolée; et les voyageurs de toutes les nations, surmontant l'horreur qu'inspire ce lieu, osent y aborder.

Après avoir longé de très près trois à quatre lieues de cette côte sauvage, dominant les mâtures les plus élevées, et sur les murs grisâtres d'une batterie, on lit de loin en gros caractères noirs cette inscription anglaise : *Send a boat* (envoyez un canot à terre).

Cette batterie, toujours prête à faire feu, assure l'exécution de cet ordre, qui semble aujourd'hui sans utilité fixe, et a dû avoir été donné, pour la première fois, dans le temps où il n'était permis qu'aux seuls navires anglais d'approcher de l'île.

Le canot revenu, on passa outre. Les forts, qui se multiplient de toutes parts sur les hauteurs de la côte, annoncent l'approche d'un lieu habité, et bientôt, dans le creux étroit d'une profonde vallée, on distingue les toits de quelques maisons; un rempart ferme cette vallée et joint le pied des deux montagnes qui la forment.

Sur le bord de la mer, en dehors de ce rempart, est une forte batterie, devant laquelle mouillent les navires.

Tel est l'extérieur de Sainte-Hélène : je vais parler maintenant de son intérieur.

Par une porte pratiquée dans le rempart, on entre dans une petite ville que les Anglais nomment *James-Town*. Le voyageur, encore frappé de la quantité de batteries de canons, de mortiers, qu'il a vues, voit en entrant un amas d'obus, de bombes, de boulets ; quittant enfin cet appareil de guerre, ses regards se portent sur deux rangs de jolies maisons, qui laissent entre elles une rue assez large.

C'est tout ce qu'a pu permettre l'exiguité du terrain. Le derrière des maisons est adossé à de hautes montagnes entièrement arides. On monte celle de droite par un escalier de 639 marches presque perpendiculaires.

Après avoir déjeuné, on nous amena des chevaux et une calèche pour aller visiter le tombeau de Napoléon.

Une route étroite et sinueuse, pratiquée à force de travail dans le flanc de la montagne, mène, de hauteur en hauteur, jusqu'au sommet de l'île. Quel coup-d'œil singulier, étonnant, pour le cavalier qui parcourt cette route, que cette longue file des maisons de James-Town, ornées de petits jardins et pavillons, et qui deviennent de plus en plus petites à mesure que le vallon se resserre ! C'est réellement une ville en miniature. Dans le fond de la vallée se trouve une belle cascade, qui tombe de cent pieds de haut, et qui fournit de l'eau à la ville.

Arrivé sur la première hauteur, on trouve, de l'autre côté, une ravine profonde, puis des montagnes, des vallées : c'est tout Sainte-Hélène. En suivant cette route étroite, dangereuse à parcourir, beaucoup d'endroits n'étant défendus par aucun pa-

rapet, on n  
se voyant à  
sieurs cents  
rien n'étant  
affreux au  
de la mer se  
de l'intérieur  
longue de ble  
chant beaucou  
de la couleur  
ten exposé à  
trouve çà et l  
dont le trist  
ces lieux élè  
une forte br  
cesse dans le  
Après v  
beau. Dan  
est un peti  
d'étendue : l  
ques saules p  
petite source  
C'est cet es  
Dans ce lieu  
diter et lire,  
puis il se raf  
endroit en  
ture.  
Napoléon a  
désiré, son co  
chaise suppo  
profonde de s



rapet, on ne peut se défendre d'un certain effroi en se voyant à cheval sur le bord de précipices de plusieurs centaines de pieds de profondeur. Du reste, rien n'égaie les regards; partout la même aridité; les affreuses montagnes brunes et rousses que l'on a vues de la mer sont peut-être moins hideuses que celles de l'intérieur, qui sont d'une couleur grisâtre, mélangée de bleu et de couleur de chair, et qui approchent beaucoup des nuances de la flamme de punch ou de la couleur d'un vase de terre qu'on a long-temps tenu exposé à un feu ardent. Pour toute verdure, on trouve çà et là quelques chétives plantations de pins, dont le triste branchage rappelle nos cyprès. Dans ces lieux élevés, l'atmosphère est froide et humide; une forte brume, que le vent chasse et fouette sans cesse dans la figure, cause une sensation désagréable.

Après une route de cinq milles, on arrive au tombeau. Dans le cul-de-sac étroit d'une profonde vallée est un petit plateau de verdure, de cinquante pas d'étendue: là croît une herbe haute et touffue; quelques saules pleureurs ombragent ce lieu retiré; une petite source coule tout auprès.

C'est cet endroit qu'on appelle la vallée du silence. Dans ce lieu tranquille Napoléon venait souvent méditer et lire, assis sur le tronc incliné d'un saule; puis il se rafraîchissait à la source. Il avait pris cet endroit en affection, et il le désigna pour sa sépulture.

Napoléon a cessé de vivre, et, comme il l'avait désiré, son corps y repose, enfermé dans une triple châsse supportée par de petites colonnes. Sa tombe, profonde de six pieds, est creusée dans le roc; trois

larges pierres blanches la recouvrent ; aucune inscription n'y a été tracée.

Une barrière peinte en noir entoure le plateau de verdure ; les saules pleureurs, inclinés par les vents, se sont penchés sur la tombe ; celui sur lequel Napoléon aimait à se reposer s'est enfoncé dans les lances de fer qui l'entourent, et semble lui rendre un dernier hommage.

Nous inscrivîmes chacun nos réflexions sur un registre tenu à cet effet ; puis nous remontâmes vers la maison qu'habita l'empereur.

A deux milles du tombeau est une ferme que les Anglais nomment Longwood, sans doute à cause de quelques arbres qui forment une espèce d'avenue qui y conduit : c'est un des endroits les plus élevés de l'île. Napoléon a vécu sept ans dans cette chétive habitation. Une atmosphère toujours froide et humide, les vexations d'un géôlier obscur, et, plus que tout, le souvenir de sa grandeur passée, y dévorèrent son existence. On nous montra la chambre où il est mort : elle est longue de dix-sept à dix-huit pieds sur douze de large, et sans aucun ornement.

Les Anglais de Sainte-Hélène n'ont pas même respecté la dernière demeure de l'illustre captif : la salle à manger est devenue une écurie ; ils ont placé un moulin à mécanique dans la chambre même où il rendit le dernier soupir.

Il y a quelques années, les habitants de cette île ne faisaient aucun commerce, et végétaient misérablement. Aujourd'hui que les navigateurs qui reviennent de l'Inde relâchent tous à Sainte-Hélène pour visiter le tombeau, les habitants vivent, et quel-

ques uns for  
colifichets e  
venir de N  
gement des  
Après  
prépare pour  
habiter, nous  
continuelem  
Pendant  
était mouille  
times.



ques uns font leur fortune. Le produit de quelques colifichets que l'on vend à Longwood, et que le souvenir de Napoléon fait acheter, sert encore au soulagement des malheureux de l'île.

Après avoir visité un autre logement qu'on avait préparé pour Napoléon, et qu'il ne voulut jamais habiter, nous revînmes dîner à la ville, en recevant continuellement la brume sur le corps.

Pendant notre petit voyage, un navire anglais était mouillé sur rade. Le lendemain soir nous partîmes.



dans une fontaine. Le produit de quelques  
 colichets que l'on vend à Longwood, et que le sou-  
 venir de Napoléon fait acheter, est encore au sou-  
 venant des malheureux de l'île.  
 Après avoir visité un autre logement qu'on avait  
 préparé pour Napoléon, et qu'il ne voulut jamais  
 habiter, nous retournâmes dîner à la ville, en recevant  
 continuellement la pluie sur le corps.  
 Pendant notre petite voyage, un navire anglais  
 était mouillé sur rade. Le lendemain fut nous par-  
 times.



DE GAS

DE I

L  
 sur  
 veur dire arar  
 sur nos grand  
 grades époq