

BARREAU DE TOULOUSE

---

# Séance solennelle d'ouverture de la Conférence du Stage

*12 Février 1977*



**DISCOURS**  
de M. le Bâtonnier **RASTOUL**



**ELOGE...**

par M<sup>e</sup> Michel **DUBLANCHE**

Lauréat de la Conférence du Stage  
Prix Alexandre-Fourtanier



**DISSERTATION**

par M<sup>e</sup> Charles **VINCENTI**

Lauréat de la Conférence du Stage  
Prix Henri-Dupeyron

# DISSERTATION

par M<sup>e</sup> Charles VINCENTI

Lauréat de la Conférence du Stage  
Prix Henri-Dupeyron

## Palais Gastronomes

Monsieur le Premier Président,  
Monsieur le Procureur Général,  
Monsieur le Bâtonnier,  
Mesdames, Messieurs les Membres du Conseil de  
l'Ordre,  
Mesdames, Messieurs,  
Mes chers Confrères,

« L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit » (1).

C'est par cet aphorisme, que l'un des plus grands gastronomes de tous les temps, notre confrère et votre collègue, Messieurs les Magistrats, a commencé l'ouvrage qui passe pour la bible des fins palais.

Ce constat a amené les sociétés humaines et les hommes qui les composent à appliquer leur intelligence, leur goût, leur esprit créatif à l'opération qui consiste à se nourrir.

Selon les époques et les lieux, cette activité humaine a été plus ou moins étudiée et raffinée, jusqu'à donner naissance à une science, voire même à un art, qui ne peuvent être compris et appréciés par tout le monde ; c'est pourquoi notre célèbre Conseiller à la Cour de Cassation poursuit : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger » (1).

---

(1) Brillat-Savarin, *La physiologie du goût*.

C'est donc, devant un auditoire de connaisseurs, que je vais avoir l'honneur d'évoquer le rôle du monde judiciaire dans l'histoire de la gastronomie.

Il est très délicat de parler de la chose... Puissiez-vous tous pardonner à ma prose en faveur du sujet.

De tout temps les avocats et les magistrats ont sacrifié à cette dixième fille de Mnémosyne et de Zeus qui préside toujours au banquet de la vie.

Je passerai rapidement sur notre confrère Démosthène dont les cailloux paraissent avoir été la principale nourriture, pour vous permettre d'évoquer, en pensée, l'image de Cicéron, dînant chez son ami Lucullus, dans cette fameuse salle d'Apollon.

C'est en effet Cicéron qui, nous rapporte Plutarque, rencontrant un jour à l'improviste Lucullus sur le forum, lui demanda s'il pouvait venir souper le soir même, chez lui, avec Pompée. Lucullus ayant accepté de les recevoir, le grand avocat, pour le mettre à l'épreuve, lui interdit de parler à ses serviteurs et de ne rien faire préparer d'autre que son ordinaire. Le célèbre amphitryon se contenta de dire devant ses hôtes qu'il dînerait en Apollon — c'était le nom d'une des salles à manger de sa villa —. Un repas splendide y fut servi quelques heures après. Cicéron ignorait, en effet, que Lucullus avait coutume d'utiliser chaque salle pour un taux de dépense fixé à l'avance, or, Apollon était celle réservée aux grands festins.

Nous sauterons les siècles du Moyen Age, obscurs pour le monde judiciaire et pour la gastronomie, et nous nous transporterons à la Renaissance qui fut aussi celle de « l'art de la gueule », pour employer l'expression de Montaigne qui, bien que stoïcien, ne détestait pas les plaisirs de la table.

De ce Président à Mortier au Parlement de Bordeaux je ne retiendrai qu'une sentence qui devrait faire jurisprudence : il écrit du boire, que « c'est quasi le dernier plaisir que le cours des ans nous dérobe ».

Le Palais regorgeait sans doute de grands mangeurs puisque Rabelais nous traite de « mâche-perdrix, mâche-bécasses, mâche-faisans... » et j'en passe !

Transportons-nous à la buvette du Parlement de Rennes sous le règne de Henri II.

Les vins venaient des vignobles d'Orléans et de la Marche, alors très renommés.

Les verres et les bouteilles, clissées ou couvertes d'un chapeau de feutre et garnies d'une courroie de cuir à boucle, séduisaient le visiteur.

Les menus comportaient des pâtés de « chappons garny de chair hachée avec ung os moulier de bœuf », des plats de langue de mouton agrémentés de clou de girofle ou à la « saulce de

hypocras », et des pieds du même animal « avec leur saulce de beurre pouldrée de muscat, de cannelle et noyaux d'œufs ».

Le vendredi l'on servait des harengs et des huîtres.

Les fromages venaient de Milan.

Le dessert se composait de pommes de Capendu, poires de bon chrétien, châtaignes, noix « à mettre au sucre », pruneaux de Damas.

Le carême était respecté, ainsi que les jours de jeûne où l'on ne servait guère que du hareng, mais les robins se rattrapaient les autres jours.

Les avocats, magistrats et procureurs du dix-septième siècle, ne nous ont laissé aucun message gastronomique particulier.

Mais, dans ce siècle comme dans les suivants, leurs occupations professionnelles ne les tenaient pas bien éloignés de la table.

J'en voudrais pour témoin le juge Dandin de Racine, qui aimait tant le vieux muscat et les chapons, et celui de La Fontaine, qui rendit le plus sage jugement connu de la littérature en grugeant une huître.

Le dix-huitième fut le siècle de transition qui permit le passage de la gastronomie pompeuse à celle beaucoup plus raffinée du dix-neuvième.

Il bénéficie encore du faste des parlements qui entonnent leur chant du cygne avec la bouche pleine.

Ce n'était pas l'époque de la meilleure cuisine, mais certainement celle du plus grand luxe de table.

L'avocat Barbier, dans son journal, mentionne que, lors de l'exil du Parlement de Paris à Pontoise en septembre 1720, il y eut toujours deux tables ouvertes chez Monsieur le Premier Président, l'une qu'il tenait lui-même, l'autre tenue par son secrétaire pour tous les officiers inférieurs du Parlement.

Le Président Pelletier disposait d'un cuisinier et de huit aides de cuisine. Il avait chaque jour vingt-cinq couverts à dîner et à souper.

Le Parlement fut transféré de Pontoise à Blois, et la lettre de cachet du Roi, ordonnant sa translation, ne lui laissa pas même le temps de faire honneur à un repas superbe, que le Premier Président avait fait préparer à l'occasion de la Saint-Martin : « Il est resté, écrit Barbier en gémissant, quinze mille livres de viandes, à revendre, entre les mains du rôtiisseur, pour le compte de Monsieur le Premier Président ».

Le règne de Louis XV et la fin du siècle sont plus délicats.

Le Président de La Tour d'Aigues, président au Parlement d'Aix, fait châtrer les carpes de ses étangs pour qu'elles soient plus fines.

Les lettres d'Italie, de Charles de Brosse, Premier Président du Parlement de Bourgogne, ne constituent certes pas le premier guide gastronomique ou touristique. Toutefois, ces souvenirs de voyage, qui représentent, aux dires de Sainte-Beuve et de Stendhal, un des meilleurs ouvrages de la littérature française dans le genre, sont truffés de petites remarques culinaires et gastronomiques. Notre magistrat était très gourmand.

Sur le passage, il s'arrête à Marseille où il fait la connaissance des melets « petits poissons d'un commerce agréable et d'un mérite distingué ».

Mais je lui cède la parole :

« Un curieux dans ses voyages ne s'attache pas aux seules productions de l'art, comme sont les édifices et les peintures, il recherche aussi soigneusement celles de la nature, ici, par exemple, je me suis adonné à examiner les poissons de la mer et j'ai tourné mon examen du côté du goût qu'ils pourraient avoir, sardines, rougets, mulets, surmulets, loups, dorades, turbots, raies bouclées et autres sipillons, toutènes, vives, maquereaux. Voilà ce qu'un gentilhomme du pays exposa hier à ma physique dans le plus grand repas de poissons que j'ai jamais vu... Mon étude fut profonde et, pour vous dire ma décision, le poisson qu'on trouve dans la Méditerranée seule est admirable, mais celui qu'elle a de commun avec l'Océan est fort inférieur à celui de cette mer. »

Cet arrêt de principe, rendu sur les mérites respectifs des poissons de la Méditerranée et de l'Océan, fut confirmé depuis lors, par une jurisprudence constante et unanime, encore en vigueur de nos jours.

Les condamnations de ce Président sont sans appel : « On s'épuiserait en vain le cerveau pour imaginer à quel point les vins de Lombardie sont détestables ». Quand aux melons italiens : « Il ne tiendrait qu'à eux d'être concombres ».

Notre magistrat bourguignon serait-il xénophobe ? Je ne sais ; mais il fait preuve d'un sens patriotique auquel nous ne pouvons que souscrire.

« L'amour pour la Patrie, vertu dominante des grandes âmes, me saute toujours à l'aspect d'une bouteille de vin de Bourgogne ».

Nous en arrivons à la génération qui a fait la Révolution de 1789. Révolution culinaire autant que politique !

Cette génération est porteuse d'une multitude de grands gourmets et gourmands, qui vont, curieusement, donner à la gastronomie ses lettres de noblesse, en faire la science et l'art que nous connaissons, en chanter les mérites et lui fournir sa bible et sa première juridiction.

Le Barreau, la Magistrature peuvent s'enorgueillir de posséder les plus grands de ces révolutionnaires-là, et peut-être des autres, quand ce ne sont pas les mêmes.

A la fin du règne de Louis XVI, étaient apparus, dans la capitale, les premiers restaurants dont Brillat-Savarin explique ainsi la naissance :

« Enfin il se trouva un homme de tête qui jugea qu'une cause active ne pouvait rester sans effet, que le même besoin se reproduisant chaque jour vers les mêmes heures, les consommateurs viendraient en foule là où ils seraient certains que ce besoin serait agréablement satisfait. Cet homme pensa encore à beaucoup de choses qu'il est facile de deviner. Celui-là fut le premier restaurateur et créa une profession qui commande à la fortune toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habitude. »

Les membres du Palais fréquentèrent immédiatement ces nouveaux temples destinés au culte de la dixième muse. C'est ainsi que naquit la Société du Châtelet. Elle était composée de procureurs (2) au Châtelet de Paris qui se réunissaient un jour donné de chaque mois, pour dîner chez un restaurateur. Le nombre de ses membres était de vingt à vingt-quatre. Lorsqu'une place devenait vacante, on proposait le procureur qui désirait entrer dans la Société et, le mois suivant, il était admis, si dans l'intervalle il ne s'était manifesté aucune opposition ; celle d'un seul membre suffisait.

La suppression du Châtelet, les premiers orages de la Révolution, les événements de 1791 et 1792, le règne de la Terreur même, ne suspendirent pas la réunion mensuelle de la Société du Châtelet.

On serra les rangs.

Lenôtre rapporte au sujet de cette Société une anecdote qui tend à prouver que, pour gourmands qu'ils étaient, les confrères de l'époque faisaient preuve, même à table, d'une indépendance et d'une liberté d'opinion qui m'amènent à penser que la liberté de la défense, qui est un de nos soucis majeurs, est plus une question d'hommes que d'institutions.

En effet, Fouquier-Tinville, accusateur public près le Tribunal Révolutionnaire, avait été Procureur au Châtelet mais, compte tenu de ses mauvaises mœurs, les chefs de sa compagnie l'avaient contraint à vendre son office.

Un jour de 1794 les membres de la Société du Châtelet venaient de se mettre à table chez le traiteur Legacque lorsqu'un garçon de service entre et ajoute un couvert, paraît alors Fouquier-Tinville qui s'invitait. La réprobation fut générale et les protestations véhémentes ; Fouquier voulut se défendre et l'un des convives le saisissant au collet, tenta de l'égorger avec son couteau. Glacial, Fouquier finit par se retirer. Les procureurs se remirent

---

(2) Les procureurs étaient à l'époque les mandataires des parties pour les représenter en justice. La dualité procureurs-avocats était comparable à celle avoués-avocats récemment disparue.

à manger de bel appétit et, contrairement aux conseils du restaurateur, rentrèrent coucher chez eux. Fouquier n'osa pas en faire arrêter un seul.

Revenons à nos dîners. Je vous convie à accompagner Maître Camille Desmoulins à Versailles, en 1789, chez Mirabeau, dont il est devenu l'ami et chez qui il fait, nous dit-il, de délicieux repas arrosés de vins somptueux. N'écrit-il pas alors à son père :

« Je sens que sa table trop délicate et trop chargée me corrompra. Les vins de Bordeaux et de Marasquin ont leur prix que je cherche vainement à me dissimuler et j'ai toutes les peines du monde à reprendre ensuite mon austérité républicaine et à détester les aristocrates dont le crime est de tenir à ces excellents dîners. »

O puissance de la gourmandise !

C'est peut-être là l'explication de ce que, ni la Révolution politique de 1789, ni les troubles qui la suivront, ni les différents changements de régime qui se succéderont, ne parviendront à troubler la grande affaire de l'histoire de la gastronomie française, et par là mondiale, c'est-à-dire son admission au rang des beaux-arts et parmi les sciences.

Le Palais, vous vous en doutez bien, a joué ici un rôle primordial.

Trois grands noms se détachent de la pléiade de magistrats et avocats qui se sont osés à courtiser cette nouvelle muse.

Le premier, surnommé en raison de sa corpulence et de sa taille, le Tambour-Major de la Cour de Cassation, fut, comme presque tous les magistrats de son temps, avocat dans sa jeunesse, avant de devenir député à l'Assemblée Constituante, puis président du Tribunal civil du département de l'Ain dont il était natif. Anthelme Brillat-Savarin était déjà conseiller à la Cour de Cassation quand il fut contraint de s'exiler de 1793 à 1796 au Canada. Sous le Directoire, il revint siéger à la Cour Suprême qu'il ne quitta plus.

Il a publié plusieurs ouvrages relatifs à sa profession, dont un sur l'administration judiciaire, fort heureusement tombés dans l'oubli.

Mais la « Physiologie du goût » devait le rendre immortel : c'est la bible de la gastronomie.

Brillat-Savarin donnera à cet art ses canons, ses règles. Il est le Moïse des gastronomes, les lois de la Table à la main.

Son livre, plein de verve, est rédigé dans ce style simple et distingué de tous ceux qui sont, nés sous Voltaire et morts sous Chateaubriand.

Il sera le premier à insister sur le caractère nécessairement spirituel de la gastronomie ; il distingue en effet :

- la sensation directe éprouvée quand l'aliment arrive dans la bouche,
- la sensation complète éprouvée quand l'aliment est avalé et a donc frappé tout l'organe gustatif,
- la sensation réfléchie qui est « le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe ».

Cette dernière sensation est la plus importante, elle permet à « l'homme d'esprit » de se différencier des autres.

Cet excellent ouvrage, tout aussi sérieux que son auteur, offre la particularité de n'être pas divisé en chapitres mais en « méditations ». Chaque méditation est consacrée à une notion fondamentale, d'abord définie puis analysée dans ses causes, ses effets, ses raisons d'être...

Je retiendrai deux grandes définitions.

Celle de la gastronomie tout d'abord : c'est « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible ».

La gastronomie tient, dit le maître, à l'histoire naturelle, à la physique, à la chimie, à la cuisine, au commerce, à l'économie politique... Elle régit la vie toute entière.

La gourmandise est d'une tout autre nature, elle est « une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût... La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats et de peu de volume... C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent ».

Brillat-Savarin reproche aux lexicographes d'avoir « complètement oublié la gourmandise sociale qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie et juge avec profondeur : qualité précieuse qui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances ».

Dans la méditation suivante, le maître est amené à affirmer que n'est pas gourmand qui veut ; certains sont prédestinés par leur nature, d'autres par leur état. Oh surprise ! les gens de Justice n'y figurent point. Seuls les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévôts sont ainsi prédestinés.

Si la bible de la gastronomie est due à un avocat devenu conseiller à la Cour de Cassation, c'est un juge de paix qui se fit le chantre de cette belle.

Joseph Berchoux fut en effet juge de paix avant d'écrire son célèbre poème épique en quatre chants, intitulé : « La Gastronomie », dont le prologue se termine par un farouche cri de guerre :

« Je vais dans mon ardeur poétique et divine

« Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine. »

La nouvelle reine avait un législateur, elle avait un poète, il lui manquait un bouffon. C'est le Barreau qui le lui fournit.

Grimod de la Reynière était laid autant que spirituel et, de plus, une infirmité de naissance l'obligeait à porter des doigts postiches. Son extravagance n'avait pas de limites, mais elle dissimulait une belle intelligence et une certaine sagesse.

J'en voudrais pour exemple sa réponse à Fouché qui l'avait fait arrêter pour avoir tenu des propos irrévérencieux envers Napoléon :

« Monseigneur, on vous a fait de faux rapports. Nul plus que moi n'admire le Grand Napoléon, mais permettez-moi de le dire, je déplore l'emploi que notre souverain fait de son immense génie. S'il s'était appliqué aux travaux de cuisine, qui sait à quel degré de perfection il les aurait poussés. »

Fils d'un fermier général rapidement enrichi, petit-fils d'un charcutier mort d'une indigestion, il avait hérité d'un solide estomac, d'une fortune rondelette et d'un amour sans bornes pour tout ce qui se rapportait à la charcuterie.

Bouffon, Grimod l'était dans tous ses faits et gestes : que ce soit dans la décoration de son hôtel particulier des Champs-Élysées au moyen d'emblèmes charcutiers brodés sur les étoffes des murs ou gravés sur les manches des couverts, que ce soit dans l'organisation de ses soupers souvent présidés par un porc revêtu des habits de M. de la Reynière père, ou même dans ses billets d'invitation dont Louis XVI fera encadrer un exemplaire :

« Vous êtes prié d'assister au souper collation de Monsieur A. Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, écuyer, avocat au Parlement, membre de l'Académie des Arcades de Rome, associé libre au Musée de Paris et rédacteur de la partie dramatique du « Journal de Neufchâtel », qui se fera en son domicile, rue des Champs-Élysées, paroisse de la Madeleine-l'Évêque, le jour... du mois... de 178...

« On fera son possible pour recevoir selon vos mérites et sans se flatter que vous soyez pleinement satisfait, on ose vous assurer dès aujourd'hui que du côté de l'huile et du cochon vous n'aurez rien à désirer. On s'assemblera à neuf heures pour souper à dix. Vous êtes instamment prié de n'amener ni chien, ni valet, le service devant se faire par des servantes ad hoc. »

Son père finira par faire exiler notre avocat en province. A Béziers, où il séjourna, l'évêque du lieu parfit son éducation gourmande.

Rentré à Paris au décès de son père, il continua à scandaliser la société de l'époque.

Auteur du célèbre « Almanach des gourmands » ou « Calendrier nutritif », qu'il commença à publier en 1802 et poursuivra

jusqu'à sa mort en 1838, il est le fondateur des fameux « Jurys dégustateurs » dont l'archichancelier Cambacérès n'était pas un des membres les moins éminents.

Ce fut la première juridiction gastronomique à laquelle Henrion de Pansey, qui en présidait une autre ô combien plus illustre, se glorifiait pourtant d'appartenir.

Je ne sais devant laquelle des deux juridictions ce Président de la Cour de Cassation fit la déclaration suivante :

« Je regarde la découverte d'un mets nouveau, qui soutient notre appétit et prolonge ses jouissances, comme un événement bien plus intéressant que la découverte d'une étoile, car on en sait toujours assez. Et je ne considérerai pas les sciences comme suffisamment honorées tant que je ne verrai pas un cuisinier siéger à l'Institut. »

Tout le monde se piquait de gastronomie ; il était de bon ton en ce dix-neuvième siècle d'avoir son couvert dans une de ces salles à manger parisiennes qui avaient remplacé les salons des dix-septième et dix-huitième.

Cet état de choses ne pouvait qu'engendrer la réapparition d'une profession fort en vogue sous l'ancien régime, celle de parasite, dont le plus illustre représentant fut un avocat au Parlement de Paris sous le règne de Louis XIV, le marquis de Montmaur, qui avait pour devise : « Fournissez la viande et je me charge du sel ».

Ces pique-assiettes étaient appréciés dans les dîners et soupers où ils payaient leur écot par le charme de leur conversation et la finesse de leur esprit. Témoin cette réflexion de Montmaur qu'un domestique maladroit avait inondé avec le jus du rôti : se tournant vers le maître de maison, le Président de Mesmes, qu'il soupçonnait d'être l'instigateur de l'incident, il s'exclama « Summun jus, summa injuria ».

Le plaisir de la table est en effet bien différent du plaisir de manger qui n'en est qu'un élément. Il s'agit d'un plaisir plus complet et plus équilibré à l'occasion duquel, outre la bouche et l'estomac, l'œil se repaît de la beauté des lieux et de l'ordonnance du service, quand il ne s'enivre pas du charme d'une belle voisine, l'odorat se grise de senteurs délicates, l'âme enfin s'adonne à l'ivresse d'une conversation animée et raffinée faite d'humour et de poésie à moins qu'elle ne se rassasie de quelque pensée philosophique au goût du jour.

Il ne s'agit point ici d'un exercice stomacal, mais spirituel. L'estomac n'est que le greffier de la gastronomie, qui enregistre sans pouvoir apprécier. Son bon fonctionnement est certes indispensable : trop encombré il s'indigère et le convive n'est plus à même de jouir du bonheur d'un agréable souper et d'y remplir le rôle qui est le sien, en alimentant, dans la mesure de ses moyens, la conversation.

Celui qui se contenterait de ne briller que par son appétit ne serait plus invité au motif « qu'il mangeait en glouton et pensait sobrement » (3).

C'est sans doute pourquoi nos professions contribuèrent tant au développement et au raffinement des choses de la table.

De nos jours encore nombre d'avocats ou de magistrats se laissent charmer par la belle Gasteréa (4).

Campinchi et Moro-Giafferi étaient membres d'une association à la gloire du pot-au-feu, appelée « La petite viande ».

Mais c'est certainement le Palais de Toulouse qui demeure aujourd'hui le plus gastronome de tous.

Nombreux sont les confrères et magistrats, dont je ne citerai pas le nom par crainte d'offenser leur modestie naturelle, qui font partie de la Confrérie de la Jubilation, laquelle se veut la plus ancienne confrérie gastronomique de France.

Son « Grand Pilonnier » n'est-il pas l'un de nos anciens Bâtonniers ?

En cette ouverture solennelle de la Conférence du Stage, l'usage veut que l'on rappelle les grands principes, les grandes règles qui sont à la base des qualités essentielles de notre profession.

Si nous perdions cette passion pour le manger et pour le boire qui a toujours animé nos anciens, notre profession n'y perdrait, peut-être, pas son âme, mais sûrement sa saveur, « son esculence » eut dit Brillat-Savarin.

Si cette réunion doit nous permettre de réaffirmer notre attachement aux traditions qui sont les nôtres, elle doit être l'occasion de prendre conscience des nécessités du siècle où nous vivons.

Or n'a-t-on pas écrit :

« Tout s'arrange en dînant dans le siècle où nous sommes.

« Et c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes » (5).

Si le monde judiciaire veut avoir encore quelques bribes d'influence sur le gouvernement des peuples il doit savoir dîner.

Eh bien, dînons !..

Et surtout n'oublions pas mes chers Confrères, que les Magistrats, devant lesquels nous plaidons, sont bien placés pour savoir « que jamais un discours ne valut un dîner » (6).

---

(3) Colnet dans *L'art de dîner en ville*.

(4) *Muse de la gastronomie d'après Brillat-Savarin*.

(5) Pascal Delavigne.

(6) Parodie de Berchoux qui avait écrit « Jamais un poème ne valut un