

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> 26254	De <b>M. Jean-Jacques Ferrara</b> ( Les Républicains - Corse-du-Sud )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé &gt;</b> Armées		<b>Ministère attributaire &gt;</b> Armées
<b>Rubrique &gt;</b> défense	<b>Tête d'analyse</b> >Alimentation des armées pour le 220eme anniversaire de la bataille de Marengo	<b>Analyse &gt;</b> Alimentation des armées pour le 220eme anniversaire de la bataille de Marengo.
Question publiée au JO le : <b>04/02/2020</b> Réponse publiée au JO le : <b>09/06/2020</b> page : <b>4036</b>		

### Texte de la question

M. Jean-Jacques Ferrara attire l'attention de Mme la ministre des armées sur un anniversaire historique, conjuguant savoureusement une recette culinaire qui fera le tour du monde et la bataille de Marengo. C'est ainsi, que l'on peut lire dans la publication *Actualités des armées*, information éditée par son ministère à la date du 17 juin 2015, sous la plume de Marine Picat, ce qui suit : « Nous sommes le 14 juin 1800 et Bonaparte vient de remporter une bataille contre les Autrichiens. Il ne reste plus grand-chose dans les cuisines du camp et Napoléon commence à avoir un petit creux. Pour le contenter, Dunand, chargé de sa table, lui sert ce que l'on appellerait aujourd'hui un « plat d'étudiant », c'est-à-dire un plat élaboré avec ce qui lui tombe sous la main. Armé de ses fonds de placard, le cuisinier s'affaire : il fait revenir du poulet dans de l'huile d'olive avec des tomates et de l'ail, et sert le tout accompagné d'œufs frits, d'écrevisses et de croûtons de pain. Toujours est-il que Napoléon aime vraiment et demande à ce qu'on lui réserve ce plat. Au fil du temps, Dunand remplace le poulet par du sauté de veau, les écrevisses par des champignons et les œufs frits par des oignons glacés et un demi verre de vin blanc. Du plat originel, il garde la sauce qu'il appelle « sauce Marengo », en souvenir de la victoire de Bonaparte ». Si la gastronomie française a vite adopté et accommodé cette recette avec du veau, il n'est pas certain que son origine soit connue de nombre de citoyens civils ou militaires. Aussi, sur la prévision mensuelle des menus établie par les services restauration loisir des trois armées, la date du dimanche 14 juin 2020 pourrait comporter du poulet ou du veau à la Marengo avec un bref commentaire approprié. Peu onéreux, ce plat du jour consacrerait, pour tous les militaires implantés sur la planète, là où le soleil ne se couche jamais, cette savoureuse recette « au sens propre comme figuré » qui s'inscrit dans un triptyque enrichissant et inhabituel aux armées, à la fois gastronomique, historique mais également et surtout culturel, un peu comme ce qu'apportait à nos soldats d'hier, le brassage social lié à l'ancien service militaire obligatoire d'avant la seconde guerre mondiale. C'est pourquoi il lui demande s'il serait envisageable de servir aux armées françaises un menu de type « à la Marengo » le 14 juin 2020 qui marque le 220eme anniversaire de cette bataille.

### Texte de la réponse

Les cercles des armées jouissent d'une grande liberté dans l'élaboration des menus. Toutefois, ils ont l'obligation de proposer aux militaires une pluralité de plats, afin de leur offrir un choix correspondant à la variété des habitudes alimentaires et de leur proposer une alimentation adaptée aux conditions d'exercice de leur métier (suractivité physique, etc.). Plutôt que l'imposition d'un menu unique, la suggestion de l'honorable parlementaire pourra être



signalée aux directeurs de cercles, de façon à ce que ces derniers puissent, s'ils le souhaitent, mettre en valeur ce plat attaché à notre histoire militaire.