



**Pamięci wizyty
Cesarza Francuskiego
Napoleona I goszczącego na
Wierzbowej w Warszawie dnia
12 grudnia 1812 roku.**

**En souvenir de la visite de
l'empereur français
Napoléon Ier à Wierzbowa à
Varsovie le
12 décembre 1812.**

**In memory of the visit of the
French Emperor Napoleon I,
hosted at Wierzbowa Street
in Warsaw on
December 12, 1812.**

elixir
RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MUZEUM WÓDKI
VODKA MUSEUM **WARSAW**

Korzenie kulinarnej Warszawy

Warszawa budowała swoją kulturę kulinarną od wieków. Stolica Rzeczypospolitej, ulegając dynamicznym przemianom historycznym, nie tylko gościła, ale także była miejscem zamieszkania wielu narodowości. Nic dziwnego, że tworzyła się wielowątkowa tradycja kulinarna, obficie czerpiąca inspiracje ze smaków m.in. tatarsko-tureckich, rusińskich, żydowskich, francuskich, niemieckich czy włoskich. Słynny był przepych stołów w pałacach magnackich i biskupich Krakowskiego Przedmieścia, Miodowej, Długiej, Senatorskiej czy Wierzbowej, a także w kupieckich kamienicach Starego i Nowego Miasta. Dużo prościej i skromniej jadano w karczmach, traktierniach czy szynkach, ale w wieku XVIII zaczęły już powstawać w Warszawie także szykowne kawiarnie i restauracje na wzór zagraniczny.

Piękną warszawską historię tworzy ulica Wierzbowa. To tu w XVII wieku powstał pałac biskupa poznańskiego Stefana Wierzbowskiego i stąd wywodzi się nazwa ulicy. Pałac często zmieniał właścicieli, zamieszkiwali tu Radziwiłłowie, Donhoffowie, Sanguszkowie, Potoccy czy minister króla Augusta III Henryk Bruhl. W 1797 roku w pałacu powstał Hotel Pruski, a po zmianie właściciela i przebudowie w roku 1803 został przemianowany na Hotel Angielski, posiadający także renomowaną restaurację.

Napoleon na Wierzbowej

Wielka historia wkroczyła na Wierzbową w mury Hotelu Angielskiego w osobie cesarza Napoleona Bonaparte w grudniu 1812 roku. Był to już trzeci pobyt Cesarza w Warszawie. Dla wielbicieli słynnych romansów najlepiej znane są wizyty wcześniejsze: w grudniu 1806 i w karnawale 1807 roku, podczas których Bonaparte zakochał się w polskiej szlachiance Marii Walewskiej. Mało znaną ciekawostką jest fakt, że Pani Walewska języka francuskiego i gry na pianinie uczyła się u Mikołaja Chopina, ojca wybitnego polskiego kompozytora Fryderyka, a także to, że Fryderyk Chopin był rówieśnikiem nieślubnego syna Bonaparte i Walewskiej – Aleksandra.

O romansie Napoleona z piękną Polką pisała, mówiła i plotkowała wówczas cała Europa. Powstało o nim dziesiątki książek i wiele filmów, m.in. w rolę pani Walewskiej w hollywoodzkiej superprodukcji „Madame Walewska” wcieliła się w 1937 roku będąca u szczytu sławy wielka gwiazda światowego kina Greta Garbo. I oto mamy dzień 10 grudnia 1812 roku, gdy na Wierzbowej w Hotelu Angielskim zjawia się incognito, w skromnym powozie na saniach sam cesarz Napoleon. W Warszawie jest sroga zima, tego dnia kronikarze notują temperaturę -16 stopni C. Wielkie mrozy niweczą plany podboju Rosji. Trwa odwrót wielkiej armii spod Moskwy do Francji.

- O samej wizycie Napoleona wiemy całkiem sporo, ponieważ zachowały się pamiętniki Tomasza Gąsiorowskiego, ówczesnego właściciela Hotelu Angielskiego. Był to pobyt związany z odwrotem z przegranej kampanii wojennej w Rosji. Adiutant Napoleona, kapitan szwoleżerów hrabia Wąsowicz zgłosił się z prośbą o nocleg dla księcia Caulaincourta, gdyż nie chciano oficjalnie informować o wizycie cesarza. Gąsiorowski nie chciał się na to zgodzić z prostej przyczyny – hotele i restauracje miały już dość ucztowania szwoleżerów na nigdy niespłacany kredyt, a goście z Francji byli to klienci bardzo wymagający. Zdarzało się, że potrawa, która im nie smakowała, wyrzucana była wraz z talerzem przez okno. Pomimo oporu, Gąsiorowski został jednak uproszony przez hrabiego Wąsowicza, by przyjął francuskiego gościa. Jako że temperatura spadła do -16 stopni, nagrzano pokoje. I całe szczęście – tajemniczym gościem okazał się sam Napoleon Bonaparte – mówi Rafał Bielski, założyciel Skarpy Warszawskiej, Varsavianista.

Coulaincourt wspomina, że Napoleon był bardzo zadowolony z kolejnej wizyty w Warszawie. Odmawia planowanego noclegu w Ambasadzie Francuskiej i prosi, aby go zabrano do Hotelu Angielskiego, jadąc przez Krakowskie Przedmieście. Wyraża też ochotę na przechadzkę. „Chciałbym znów znaleźć się na tej ulicy, bo kiedyś odbierałem tam wspaniałą paradę...” Cesarz wychodzi z powozu. Coulaincourt tak to opisuje:

„(...) wspaniały, uszyty z zielonego aksamitu, ze złotymi obszyciami płaszcz Cesarza przyciągnął uwagę kilku skromnych przechodniów. Odwracali się, by spojrzeć, ale się nie zatrzymywali śpiesząc do swoich kominków. I tak trudno byłoby go rozpoznać, bo miał założony zielony kaptur, także z zielonego aksamitu, a jego futrzana czapa zakrywała mu pół twarzy...”

Gdy wreszcie zziębnięty Napoleon dociera o godz. 11 na Wierzbową do Hotelu Angielskiego “(...) wchodzi do małego pokoju o niskim sklepieniu gdzie jest przeraźliwie zimno, a pokojówka na kolanach dmucha w ogień z pozieleniałego drewna, który buntuje się przeciw jej wysiłkom, wypuszczając więcej wilgoci do komina niż ciepła do pokoju...” (cyt. Coulaincourt)

Wezwany do hotelu ambasador Dominique Pradt zjawia się z butelką wybornego Bordeaux, a właściciel hotelu Tomasz Gąsiorowski, który pamięta Napoleona jeszcze z kampanii włoskiej, proponuje na rozgrzewkę specialite de la maison – domowej roboty wódkę pędzoną na chrzanie. Napoleon z ciekawością próbuje delektować się przez chwilę nieznanym mu smakiem, wreszcie dopija do dna i z zachwytem wykrzykuje:

„Na Boga! Toż to prawdziwy elixir co rozgrzewa ciało i głowę! Tego nam brakowało w trakcie marszu na Moskwę.”

Czy cesarz przypomniał sobie swoje rozkazy z marca 1807?

“(...) te 300 000 racji sucharów i te 18 lub 20 tysięcy kwart wódki, które mogą nam być odstawione w ciągu kilku dni zniweczą kombinacje wszystkich mocarstw...” – pisał wtedy w do rezydującego w Warszawie Talleyranda – biskupa, ministra spraw zagranicznych i późniejszego premiera Francji.

Napoleon, nim zasiadł do przygotowanego w Hotelu obiadu, wezwał także przedstawicieli polskiego rządu i obiecał, że za 6 miesięcy będzie znów nad Wisłą. Na zakończenie wręczył panu Gąsiorowskiemu 10 Napoleonów napiwku.

Bonaparte nie odwiedził wówczas swojej ukochanej, ale o Marię i ich syna cesarz zadbał już wcześniej. Rozwiedziona w 1812 roku z szambelanem Walewskim Maria otrzymała majątki w królestwie Neapolu w postaci 69 folwarków, pałac we Francji i stałą pensję. Niespełna miesiąc po wizycie Napoleona w Hotelu Angielskim 1 stycznia 1813 wraz z dwoma synami wyjechała do Paryża, gdzie wkrótce zaprzyjaźniła się z pierwszą żoną Napoleona Józefiną. Później potajemnie widywała się jeszcze z Napoleonem, nawet na wyspie Elba, gdzie przebywał na zesłaniu.

Na pamiątkę pobytu Napoleona w Hotelu Angielskim ufundowano w niepodległej już Rzeczypospolitej tablicę pamiątkową, która przez wiele lat zdobiła fasadę budynku, aż do jego zburzenia w trakcie II Wojny Światowej. Niebawem jej replika powstanie na elewacji restauracji Elixir, na ul Wierzbowej 9/11, przy Pl. Teatralnym w Warszawie. Ale sama tablica to tylko przypomnienie historycznego faktu oraz inspiracja do kulinarnej i historycznej przygody.

Muzeum Wódki i elixiry z różnych epok

Organizatorem wystawy „Bon Appetit Napoleon!” jest Muzeum Wódki, znajdujące się na ul. Wierzbowej, przy Pl. Teatralnym, tuż obok restauracji Elixir. Od kilku lat stanowi ono jedną z ciekawszych atrakcji na turystycznej mapie Warszawy. Oprócz pamiątek napoleońskich posiada w swoich zbiorach unikalną w skali świata kolekcję artefaktów związanych z historią wódki. Ta największa na świecie „wódczana” kolekcja blisko 10.000 eksponatów prezentowana jest w formie stałych i okresowych wystaw oraz przy okazji wykładów, warsztatów i zajęć edukacyjnych.

- Muzeum Wódki może stanowić inspirację do odkrywania i odzyskiwania kulinarnych korzeni naszej stolicy. Wódka, która urodziła się na ziemiach polskich, od ponad czterech stuleci jest jednym z najpopularniejszych produktów alkoholowych na świecie, stanowi także istotny element historii, tradycji i kultury polskiego stołu. Naszą misją jest udokumentowanie oraz prezentacja tego fenomenu w całej wielobarwności i złożoności zagadnień – opowiada Piotr Popiński, warszawski restaurator, kolekcjoner i fundator Muzeum Wódki.

To wyjątkowe doświadczenie podzielone składa się z trzech etapów. Tą kulinarno-historyczną podróż w czasie, jak zapewnia Piotr Popiński, warto rozpocząć w Muzeum Wódki, lekcją historii rozkwitu i zmierzchu polskiego przemysłu gorzelniczego przed II Wojną Światową, przez czasy powojenne, PRL oraz współczesność tego ogromnego rynku i gałęzi przemysłu.

Kolejny krok to degustacja w cocktail barze The Roots, gdzie oprócz koktajli opartych na historycznych recepturach, których korzenie sięgają początków XIX wieku, można obejrzeć unikatowe przedmioty związane z historią światowej sztuki barmaństwa.

- Zwieńczeniem tej podróży jest wizyta w restauracji Elixir, w której zgodnie z zasadami foodpairingu nowoczesna kuchnia polska przeplata się z wielowiekową tradycją produkcji wódek, miódów pitnych i nalewek. Tu serwujemy fascynujące opowieści, odkrywamy bogactwo smaków, a nawet sekret tego, co jadł i pił Napoleon podczas swojej wizyty na Wierzbowej, na czele z Chrzanówką, która zachwyliła samego cesarza i produkowana jest do dziś na bazie dawnych receptur. Tym samym dajemy przepis na niezapomniane wspomnienia z Warszawy, a odwiedzający nas goście są mile zaskoczeni unikatowym doświadczeniem – podsumowuje Piotr Popiński.

Napoleon miał rację! A gdyby został na Wierzbowej chociaż jeden dzień...

Restauracja Elixir od pierwszego roku działalności jest cyklicznie wyróżniana w Przewodniku Michelin, cocktail bar The Roots jako pierwszy bar w Polsce został nagrodzony przez World 50 Best Discovery, a Muzeum Wódki uhonorowane Godłem Teraz Polska.

Potrawy do menu z czasów napoleońskich zostały opracowane i zrekonstruowane na bazie oryginalnych receptur z początku XIX wieku, dzięki uprzejmości prof. Jarosława Dumanowskiego - Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz Grzegorza Mazura - Kuchnia Historyczna Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

Informacje historyczne dotyczące pobytu Napoleona Bonaparte w Warszawie uzyskane zostały dzięki Panom: Rafałowi Bielskiemu, redaktorowi naczelnemu magazynu Skarpa Warszawska, Jerzemu Socale, pisarzowi, historykowi i warsawianiscie, współautorowi portalu life stylowego Slow Poland, Igorowi Strumińskiemu, historykowi, pisarzowi, publicyście i przewodnikowi warszawskiemu, Bartoszowi Paluszkiewiczowi, autorowi bloga „Przedwojenne Restauracje, bary i kawiarnie.

Opracowanie: Jerzy Socala

The culinary roots of Warsaw

Warsaw has been building its culinary culture for centuries. As the capital of the Polish-Lithuanian Commonwealth and later of the Republic, subject to dynamic changes for centuries, the city has been both a destination for visitors and a more permanent place of residence for a lot of people – of many nationalities. Not surprisingly, then, it has developed a multifaceted culinary tradition that draws heavily on Turkish-Tatar, Ruthenian, Jewish, French, German, and Italian flavors. There are legends about the lavish tables at magnates' and bishops' houses along the central streets such as Krakowskie Przedmieście, Miodowa, Długa, Senatorska or Wierzbowa, as well as at merchants' houses in the Old and New Town. At inns, less stylish restaurants, and pubs, food was much simpler and modest, but already in the 18th century Warsaw saw the emergence of chic cafés and restaurants after the foreign fashion.

The beautiful history of Warsaw also features the Wierzbowa street. Back in the 17th century, a palace was built here for Stefan Wierzbowski, bishop of Poznań, after whom the street was named. The palace changed hands repeatedly, and hosted the Radziwiłł, Donhoff, Sanguszko, and Potocki families, as well as Heinrich von Brühl, minister for King Augustus III. In 1797, it was turned into the Prussian Hotel, and then, taken over by yet another owner and redeveloped in 1803, it was renamed to the English Hotel, which also came with a prestigious restaurant.

Napoleon's stay in Wierzbowa

In December 1812, grand history entered the English Hotel in Wierzbowa in the person of Napoleon Bonaparte. It was the Emperor's third stay in Warsaw. Fans of famous love affairs will be more familiar with his previous visits: the ones in December 1806 and during the carnival of 1807, when he fell in love with Maria Walewska, a Polish noblewoman. A lesser-known fact is that Madame Walewska took French and piano lessons with Nicolas Chopin, father of the remarkable Polish composer Frédéric Chopin; another fun fact is that Frédéric was born the same year as Alexander, Bonaparte and Walewska's illegitimate son.

Napoleon's love affair with the beautiful Pole was on everyone's lips in Europe at that time. Dozens of books and movies have been written or made about it; in one of them, Hollywood's 1937 super-production titled "Madame Walewska", the title protagonist was played by the great Greta Garbo, at the peak of her career at that time.

And thus, on 10 December 1812, Napoleon himself, travelling incognito in a modest horse-drawn sleigh, arrives at the English Hotel in Wierzbowa. The winter in Warsaw is severe, with a temperature of -16 degrees Celsius recorded in chronicles for that day. Extremely low temperatures have ruined the plans of conquering Russia. The great army is retreating from Moscow to France.

"We know quite a lot about Napoleon's visit, because the memoirs of Tomasz Gąsiorowski, owner of the English Hotel at that time, have survived. The Emperor's stay was related to the retreat after the defeat in the war against Russia.

Count Wąsowicz, Napoleon's lieutenant and captain of the Chevau-légers, requested accommodation for duke Caulaincourt; they did not want to announce the Emperor's visit officially. At first, Gąsiorowski did not want to comply with the request, for one simple reason: hotels and restaurants were already frustrated with the Chevau-légers banqueting on credit, never to be repaid, and guests from France were very demanding customers. On some occasions, if they did not like a dish, they would throw it out the window together with the plate. Despite his resistance, though, Count Wąsowicz managed to convince Gąsiorowski to take in the French guest. With the temperature at -16 degrees, they heated up the rooms. And luckily so, as the mysterious guest turned out to be Napoleon Bonaparte himself," says Rafał Bielski, founder of the Skarpa Warszawska publishing house and a specialist in the history of Warsaw.

Caulaincourt notes that Napoleon was very satisfied with his visit in Warsaw. He refused to stay at the French Embassy as planned, and asked to be taken to the English Hotel. As he was travelling along the Krakowskie Przedmieście, he expressed a wish to take a walk. "I would like to go again to that street, because I once received an excellent parade there..." The Emperor left his carriage. This is how Caulaincourt describes it:

"... the Emperor's splendid coat, made of green velvet with golden edges, attracted the attention of several unassuming passers-by. They turned over to take a look, but no one stopped, everyone in a hurry to reach their own fireplace. It would have been hard to recognize him anyway, as he was wearing a green hood, also made of green velvet, with a fur cap covering half of his face..."

Frozen to the bone, Napoleon reaches the English Hotel in Wierzbowa at 11 am. He "... enters a small room with a low ceiling, which is terribly cold, and a maid is kneeling down and fanning up a fire from some greenish logs; the fire defies her efforts and releases more moisture into the chimney than warmth into the room..." (quoted from Caulaincourt)

Asked to come to the hotel, Ambassador Dominique Pradt arrives with a bottle of premium Bordeaux, and the hotel's owner Tomasz Gąsiorowski, who remembers Napoleon back from the Italian campaign, offers specialité de la maison: homemade vodka made with horseradish. Curious, Napoleon tastes the new flavor for a while, and then finishes off the glass and exclaims with delight:

"By God! This is a true elixir that warms up your body and your head! This is what we lacked when marching towards Moscow."

Did the Emperor recall his own orders made in March 1807?

At that time, he wrote to bishop Talleyrand, foreign minister and later the Prime Minister of France, who resided in Warsaw: "... those 300,000 rations of hard-tack, and 18 or 20 thousand quarts of vodka that may be supplied to us, will undo the hocus-pocus of all empires within a few days...".

Before sitting down to dinner prepared at the Hotel, Napoleon also called upon the representatives of the Polish government and promised to be back in Warsaw within 6 months. At the end, he tipped Gaşiorowski with 10 Napoléon coins.

During that visit, Bonaparte did not go to see his beloved Maria, yet he had taken care of her and their son beforehand. Divorced in 1812 from Chamberlain Walewski, Maria received estates in the kingdom of Naples in the form of 69 farms, a palace in France, and a permanent stipend. Less than a month after Napoleon's stay at the English Hotel, i.e. on 1 January 1813, she took her two sons and left for Paris, where she soon befriended Napoleon's first wife, Joséphine. She would later see Napoleon in secret on a few occasions, including on the island of Elba, where he was exiled.

To commemorate Napoleon's stay at the English Hotel, a plaque was commissioned once Poland regained independence; it adorned the façade of the building until its destruction during World War II. Soon its replica will be mounted on the façade of the Elixir restaurant, at Wierzbowa 9/11, by the Theater Square in Warsaw. Yet the plaque itself only commemorates the historical event, and serves as an inspiration for culinary and historical adventures.

The Vodka Museum and elixirs from various eras

The "Bon Appetit Napoleon!" exhibition is organized by the Vodka Museum, located in Wierzbowa by the Theater Square, right next to the Elixir restaurant. For several years now, it has been one of the most interesting attractions on the tourist map of Warsaw. Apart from the memorabilia related to Napoleon, its collections include a set of artifacts related to the history of vodka, unique on a global scale. The largest in the world, this collection of nearly 10,000 vodka-related items is presented at both permanent and temporary exhibitions, and also displayed on the occasion of lectures, workshops, and educational sessions.

"The Vodka Museum may serve as an inspiration to explore and recover the culinary roots of our capital. Invented on Polish land, vodka has been one of the most popular alcoholic beverages in the world for over four centuries, and it has played a significant role in the history, tradition, and culture around the Polish table. Our mission is to document and present that phenomenon in all of its colorfulness and complexity", says Piotr Popiński, a Warsaw-based restaurateur, collector, and founder of the Vodka Museum.

The unique experience is divided into three stages. As Piotr Popiński suggests, it is worth starting the culinary journey in time at the Vodka Museum with a lesson on the history of the rise and decline of the Polish distilling industry prior to World War II, through the post-war era, the times of the Polish People's Republic, and the current landscape of that vast market and industry branch.

The next step is the tasting session at The Roots cocktail bar, where, apart from tasting cocktails based on historical recipes that go back to the early 19th century, you can see unique items related to the history of the global art of bartending.

"To crown that journey, you can visit the Elixir restaurant, where the richness of modern Polish cuisine mingles with the many centuries of tradition in the production of vodkas, meads, and liqueurs, in line with the principles of food pairing. Here we offer fascinating tales, uncover the rich flavors and even the secret of what Napoleon had to eat and drink during his stay in Wierzbowa. Most prominently, this includes the horseradish vodka called Chrzanówka that the Emperor was so delighted with, produced to this day based on old recipes. Thus, we offer a recipe for unforgettable memories from Warsaw, and our guests are positively surprised at the unique experience," Piotr Popiński sums up.

Napoleon was right! And had he stayed in Wierzbowa even just one day longer...

From the very first year of its existence, the Elixir restaurant has repeatedly been featured in the Michelin Guide, while The Roots cocktail bar was the first to be awarded by World's 50 Best Discovery; the Vodka Museum has also been awarded with the Teraz Polska Emblem.

Dishes for Napoleonic era menu have been developed and reconstructed based on original recipes from the early 19th century, courtesy of Professor Jarosław Dumanowski of the Culinary Heritage Centre at the Nicolaus Copernicus University in Toruń, as well as Grzegorz Mazur from the Historical Kitchen at the Museum of King Jan III's Palace at Wilanów.

Historical information on Napoleon Bonaparte's stay in Warsaw has been collected with the help of the following experts: Rafał Bielski, Editor-in-Chief of the Skarpa Warszawska magazine; Jerzy Socła, writer, historian and expert in the history of Warsaw, co-author of the Slow Poland life-style portal; Igor Strumiński, historian, writer, journalist and Warsaw guide; and Bartosz Paluszkiwicz, author of the blog titled "Przedwojenne Restauracje, bary i kawiarnie" about pre-war restaurants, bars, and cafes.

Prepared by: Jerzy Socła

La culture culinaire de Varsovie et ses racines

Varsovie a bâti sa culture culinaire des siècles durant. Ayant vécu des changements historiques dynamiques, la capitale de la République de Pologne a non seulement accueilli de nombreuses nationalités mais a aussi été leur lieu de vie. La naissance d'une tradition pluri-culinaire puisant largement dans des saveurs tatares, ruthènes, juives, françaises, allemandes ou italiennes n'a donc pas été étonnante. La splendeur des tables des palais des magnats ou des évêques des rues Krakowskie Przedmieście, Miodowa, Długa, Senatorska ou Wierzbowa, tout comme celles des marchands de la vieille ville et de ville nouvelle était largement connue. Les auberges, les tavernes ou les guinguettes, quant à elles, proposaient des mets plus simples et plus modestes. Des cafés et des restaurants aux standards plus élevés, créés sur des modèles étrangers, ont commencé à s'installer à Varsovie à partir du XVIII^e siècle.

Cette belle histoire de Varsovie s'écrivit principalement dans la rue Wierzbowa. C'est ici qu'au XVII^e siècle fut construit le palais de Stefan Wierzbowski, Évêque de Poznań, qui a donné son nom à la rue. Par la suite, le palais changea souvent de propriétaire. Il fut ainsi la demeure des Radziwiłł, des Donhoff, des Sanguszko, des Potocki ou encore de Henryk Bruhl, premier ministre du roi August III. En 1797, le palais abrita l'Hôtel d'Prusse qui, après un nouveau changement de propriétaire et une reconstruction en 1803, fut rebaptisé Hôtel d'Angleterre et pouvait se vanter d'un restaurant de renom.

Napoléon et la rue Wierzbowa

C'est en décembre 1812 que la rue Wierzbowa et les murs de l'Hôtel d'Angleterre entrent d'un grand pas, celui de l'empereur Napoléon Bonaparte, dans l'Histoire. Il s'agissait alors du troisième séjour de l'Empereur à Varsovie. Les amateurs de grandes histoires d'amour connaîtront surtout ses visites antérieures : l'une en décembre 1806 et l'autre lors du carnaval de 1807, au cours duquel Bonaparte tomba amoureux de Maria Walewska, issue de la noblesse polonaise. Peu d'entre eux savent en revanche que Mme Walewska a appris le français et le piano auprès de Mikołaj Chopin, père du remarquable compositeur polonais Fryderyk, et que Fryderyk Chopin était un pair d'Aleksander, fils illégitime de Bonaparte et de Walewska.

Les rumeurs sur la liaison de Napoléon avec la belle Polonaise se sont répandues partout en Europe et ont inspiré des dizaines de livres et de nombreux films dont « Madame Walewska », la superproduction hollywoodienne de 1937 avec Greta Garbo, la grande star du cinéma mondial, à l'époque au sommet de sa gloire.

Imaginez que nous sommes le 10 décembre 1812, lorsque l'empereur Napoléon arrive incognito dans un modeste traîneau à l'Hôtel d'Angleterre rue Wierzbowa. L'hiver est rude ce jour-là à Varsovie. Les chroniques enregistrent -16° C. De fortes gelées anéantissent le projet de conquête de la Russie. La retraite de Moscou de la Grande Armée vers la France est en cours.

« Nous en savons pas mal sur cette visite de Napoléon grâce aux notes de Tomasz Gaşiorowski, propriétaire de l'Hôtel d'Angleterre à l'époque, préservées jusqu'aujourd'hui. Il s'agissait d'un séjour après le retrait dû à la perte de la campagne militaire en Russie. Ne souhaitant pas communiquer officiellement sur la visite de l'Empereur, l'adjudant de Napoléon, comte Waşowicz, capitaine de cavalerie légère, demanda un logement pour le prince Caulaincourt. Gaşiorowski hésitait à satisfaire cette demande pour une raison très simple : les hôtels et les restaurants en avaient assez des cheveu-légers fêtards qui ne réglaient jamais leur ardoise, d'autant que les invités français étaient des clients très exigeants. Parfois, il leur arrivait de passer par la fenêtre l'assiette avec le plat qu'ils n'appréciaient pas particulièrement. Malgré l'obstination de Gaşiorowski, le comte Waşowicz a finalement réussi à le convaincre à recevoir l'invité français. La température était descendue à -16°C. On a chauffé les chambres. Et heureusement ! Car cet invité mystérieux c'était Napoléon Bonaparte lui-même » raconte Rafał Bielski, fondateur de la maison d'édition Skarpa Warszawska, Varsavianista.

« Selon les dires de Caulaincourt, Napoléon était très content de sa nouvelle visite à Varsovie. Il a décliné la proposition de logement prévu à l'ambassade de France et demandé à être conduit à l'Hôtel d'Angleterre en passant par Krakowskie Przedmieście. Il a souhaité faire une promenade : « J'aimerais être à nouveau dans cette rue où j'avais assisté un jour à un grand défilé... ». L'empereur est alors sorti de sa voiture. Caulaincourt le décrit ainsi : « (...) le somptueux manteau de l'Empereur de velours vert avec des broderies d'or attira l'attention de quelques modestes passants. Ils se retournèrent pour le regarder, mais ne s'arrêtèrent pas se précipitant vers leurs cheminées. De toute façon, il serait difficile de le reconnaître car il portait une capuche verte, également en velours, et son chapeau de fourrure lui couvrait la moitié du visage... ».

Il est 11h quand Napoléon, gelé, arrive enfin à l'Hôtel d'Angleterre de la rue Wierzbowa : « (...) il entre dans une petite pièce basse de plafond où il fait un froid glacial. Une femme de chambre tente d'allumer, à genoux, un feu de bois vert qui se rebelle contre ses efforts, libérant plus d'humidité dans la cheminée que de chaleur dans la pièce... » (cité par Caulaincourt).

L'ambassadeur Dominique Pradt, convoqué à l'hôtel, s'y présente avec une bouteille d'excellent Bordeaux. Pour se réchauffer, le propriétaire de l'hôtel, Tomasz Gaşiorowski, qui se souvient de Napoléon lors de sa campagne en Italie, propose une « spécialité de la maison [TM1] » (en français dans le texte) : une vodka maison à base de raifort. Napoléon savoure un instant ce goût inconnu puis finit son verre et s'exclame avec ravissement : « Pour l'amour de Dieu ! C'est un véritable élixir qui réchauffe le corps et la tête ! C'est ce qui nous a manqué lors de la marche vers Moscou ».

L'Empereur, s'est-il rappelé ses ordres de mars 1807 ?

« (...) ces 300 000 rations de biscuits et ces 18 ou 20 000 quades d'eau-de-vie, qui peuvent nous être livrés en quelques jours, détruiront les manœuvres de toutes les puissances... » écrivait-il alors à l'évêque Talleyrand, ministre des Affaires étrangères puis Premier ministre de la France.

Avant de prendre sa place à table de l'Hôtel d'Angleterre, Napoléon fait venir les représentants du gouvernement polonais et leur promet de revenir sur les rives de la Vistule dans les 6 mois qui viennent. Pour finir, il donne à M. Gaşiorowski 10 napoléons.

Ce jour-là, Bonaparte n'a pas rendu visite à sa bien-aimée. Pour le reste, il avait déjà pris soin de Marie et de leur fils. Divorcée en 1812 du chambellan Walewski, Maria reçut des domaines dans le royaume de Naples à savoir 69 fermes, un palais en France et une rente fixe. Moins d'un mois après la visite de Napoléon à l'Hôtel d'Angleterre, le 1^e janvier 1813, elle partit avec ses deux fils pour Paris où rapidement elle se lia d'amitié avec la première épouse de Napoléon, Joséphine. Plus tard, elle continua à voir Napoléon en secret et cela même durant son exil sur l'île d'Elbe.

En souvenir du séjour de Napoléon à l'Hôtel d'Angleterre, une plaque commémorative fut apposée par la République de Pologne, qui avait recouvert son indépendance, et orna la façade du bâtiment pendant de nombreuses années, jusqu'à sa destruction pendant la Seconde Guerre mondiale. Sa réplique figurera bientôt sur la devanture du restaurant Elixir rue Wierzbowa 9/11, près de la Place du Théâtre. Elle rappellera ainsi une partie de l'Histoire et pourra être une source d'inspiration pour une aventure culinaire et historique.

Le Musée de la Vodka et des élixirs de différentes époques

L'exposition « Bon Appétit Napoléon ! » a été organisée par le Musée de la Vodka de Varsovie, situé rue Wierzbowa, près de la Place du Théâtre, juste à côté du restaurant Elixir. Depuis plusieurs années, c'est l'une des plus intéressantes attractions de la carte touristique de Varsovie. À côté des souvenirs napoléoniens, le musée possède une collection d'artéfacts liés à l'histoire de la vodka, unique au monde. Cette collection « vodkaïenne », la plus grande au monde et ses 10 000 objets environ sont présentés sous forme d'expositions permanentes et temporaires à l'occasion de divers conférences, d'ateliers et d'activités pédagogiques.

« Le Musée de la Vodka peut être une source d'inspiration pour découvrir et retrouver les racines culinaires de notre capitale. La vodka, née sur les terres polonaises, est depuis plus de quatre siècles une des boissons spiritueuses les plus populaires au monde et reste également un élément important de l'histoire, de la tradition et de la culture de la table polonaise. Notre mission est de documenter et de présenter ce phénomène dans toute sa variété et sa complexité » explique Piotr Popiński, restaurateur varsovien, collectionneur et fondateur du Musée de la Vodka.

Cette expérience unique peut être vécue en trois étapes. Assuré par Piotr Popiński, le voyage culinaire et historique dans le temps mérite d'être commencé au Musée de la Vodka, par une leçon sur l'apogée et le déclin de l'industrie de la distillation polonaise avant la Seconde Guerre mondiale, puis durant la période d'après-guerre, ensuite celle de la République populaire de Pologne (PRL) et pour se concentrer enfin sur le présent de cet immense marché et des différentes branches de ladite industrie.

Vient ensuite la dégustation au bar à cocktails The Roots où, à côté des cocktails élaborés sur la base des recettes originales dont les racines remontent au début du XIXe siècle, vous pourrez admirer des objets uniques, propres à l'histoire de l'art mondial du bartending.

« Le point culminant du voyage : visite au restaurant Elixir où, conformément aux principes du food pairing, la cuisine polonaise moderne s'entremêle avec la tradition séculaire de la production de vodkas, d'hydromels et de liqueurs. Ici, nous servons des histoires fascinantes, découvrons la richesse des saveurs et même le secret de ce que Napoléon avait mangé et bu lors de sa visite à Wierzbowa, y compris la Chrzanówka qui avait ravi l'Empereur et qui aujourd'hui est toujours produite à l'ancienne. Ainsi, nous partageons une recette de meilleurs souvenirs de Varsovie et les visiteurs sont agréablement surpris par cette expérience unique » résume Piotr Popiński. Napoléon avait raison ! Et s'il était resté à Wierzbowa ne serait-ce qu'un jour de plus...

Dès sa première année d'activité, le restaurant Elixir a régulièrement été récompensé par le Guide Michelin. Le bar à cocktails The Roots, quant à lui, est le premier bar en Pologne à être récompensé par le World 50 Best Discovery et le Musée de la Vodka a par ailleurs reçu une médaille du label promotionnel Teraz Polska.

Le menu de l'époque napoléonienne a été élaboré et reconstitué selon les recettes originales du début du XIXe siècle grâce à la générosité du prof. Jarosław Dumanowski (Centre du patrimoine culinaire de l'Université Nicolas Copernic de Toruń) et de Grzegorz Mazur (Programme de reconstruction culinaire historique du Musée du Palais du Roi Jan III à Wilanów).

Les données historiques concernant le séjour de Napoléon Bonaparte à Varsovie ont été fournies par Rafał Bielski, rédacteur en chef du magazine Skarpa Warszawska, Jerzy Socala, écrivain, historien et Varsovien, co-auteur du site lifestyle Slow Poland, Igor Strumiński, historien, écrivain, publiciste et guide de Varsovie, Bartosz Paluszkiewicz, auteur du blog « Les restaurants, les bars et les cafés d'avant-guerre ».

Rédaction : Jerzy Socala