

# Classé CONFIDENTIEL

## Déjeuner officiel à l'Élysée



Extrait de Cuisine Créative N°30

Reportage : Sophie Brette et Guillaume Delattre  
Photos : Jérôme Bryon



Depuis quelques mois, un vent nouveau souffle sur le palais de l'Élysée. Pourtant, en dehors de la nouvelle équipe du Président, ses proches conseillers, le service de sécurité et l'intendance, le personnel qui gère le quotidien n'a pas beaucoup changé, il s'adapte. Prenant possession des lieux, Nicolas Sarkozy a déjà su imprimer son propre style, sa personnalité et son dynamisme sur le fonctionnement de cette vieille institution.

Allègement du protocole, intendance centralisée, climat moins formel, le chef de l'État laisse visiblement une certaine autonomie aux différents services du « Château ». Bernard Vaussion, le chef des cuisines de l'Élysée, trente ans de Maison, peut en témoigner mieux que quiconque. Après avoir franchi le poste de garde de l'entrée Marigny, nous nous engouffrons directement, par un escalier de service, dans les coulisses du palais. Sur les murs du long couloir qui mène aux cuisines sont alignées les casseroles d'époque marquées de la couronne ou du sceau de l'Empereur. Référencés au mobilier national, les cuivres classés proviennent du Château de Compiègne, de Saint-Cloud, de Fontainebleau ou des Tuileries.

Juste à côté se trouvent les cuisines anciennes, pourvues d'un four en briques datant des années 50. Faites après la guerre, les cuisines actuelles, rénovées en 1987, occupent la salle qui autrefois servait d'écurie. L'ambiance est à la fois studieuse et décontractée, on envoie en moyenne deux cents couverts par jour pour le personnel, les secrétaires, les conseillers qui ont leur propre salle à manger, et bien-sûr pour les repas officiels et privés du Président de la République.