



Pour Antonin Carême, pâtisser, c'est du gâteau

Surnommé « le chef des rois, le roi des chefs », il a révolutionné la pâtisserie et ouvert la voie à la cuisine légère. L'inventeur de la toque est le grand artiste culinaire du début du XIX^e siècle. PAR BÉATRICE DE L'AULNOIT

Le roi d'Angleterre et le tsar de Russie se l'arrachent à prix d'or. Marie-Antoine Carême dit Antonin Carême (1784-1833) est pourtant enfant des rues et de la Révolution. Sa famille compte 25 enfants qui vivent à Paris dans une baraque près de l'hôpital des femmes incurables, rue de Sèvres. Son père est homme de peine sur les chantiers. Antonin rêve devant les somptueux hôtels à colonnes de la rue du Bac. Il sera architecte.

En 1793, la Convention en décide autrement. Un décret ordonne que tous les enfants apprennent un métier manuel. Placé dans une gargote de la barrière du Maine, il exerce d'abord d'infimes emplois. À la veille du 18 Brumaire, on le retrouve chez Bailly, célèbre pâtissier-traiteur de la rue Vivienne. Les clients sont Joséphine de Beauharnais ou Talleyrand, bientôt nommé ministre des Relations extérieures. Carême a 18 ans. Avec ses

doigts d'artiste, il allège les gros pâtés en croûte, les tourtes salées et sucrées. Sa pâte feuilletée est irrésistible ! Chaque jour, il invente un vol-au-vent d'écrevisses, un millefeuille aux fruits, une pyramide de nougats... La Bibliothèque nationale n'est pas loin. Durant ses rares loisirs, il recopie les dessins des grands voyageurs du XVIII^e siècle : gondole vénitienne, palais turc, pagode chinoise... qu'il recrée en pièces montées. Son imagination est délirante !

Le Tout-Paris crie au génie. Talleyrand l'engage alors comme pâtissier pour ses dîners – que l'on appelle les « Grands Extraordinaires ». Napoléon a donné l'ordre à son ministre de recevoir, deux fois par semaine, ambassadeurs et princes étrangers. L'ex-évêque d'Autun a connu les fastes de l'Ancien Régime. Dans ses cuisines n'entrent que les plus grands talents. Richaud, grand maître des sauces, vient de chez les Condés. Pour le froid en gelée, on fait appel à Lasne, qui a connu les cuisines

des ducs d'Orléans au Palais-Royal. Antonin ne cesse de faire l'éloge de la splendide table de Talleyrand, la « première » de France : « Tout y décelait la plus grande des nations. Qui n'a pas vu cela n'a rien vu. » C'est un bavard. Aux vieux cuisiniers, il pose mille questions. Et note les nouvelles recettes comme les anciennes. Son esprit n'est jamais en repos : « En 1805, je fis cinquante-trois extras sans m'arrêter un seul jour. »

Sanctuaire de la bonne chère

Cette année-là, Napoléon offre l'Élysée à sa sœur Caroline Murat. Carême est engagé comme chef pâtissier, premier aide de La Guipière, ancien élève de la Maison du roi : « Il m'a montré une infinité de bonnes choses que je n'ai vu faire que par lui. » Pour commencer, la « grande cuisine du maigre », pratiquée autrefois à Versailles comme dans les monastères. Soucieux de disposer de maréchaux fringants, l'Empereur veut revenir à cette abstinence gastronomique. Plus de blond de veau dans les sauces, plus de lard pour barder les saumons, mais des bouillons dont il faut se garder d'accélérer la cuisson avant d'y plonger cabillauds et turbots : « Le beau maigre reparut d'abord chez M^{me} Caroline Murat. Ce fut là le sanctuaire de la bonne chère. »

Friedland, Iéna, Eylau... après la campagne triomphale de Murat en Pologne et les traités de Tilsit, l'Empire est à son apogée. Ce n'est qu'un tourbillon de bals et de grands buffets! Dans les cuisines, jamais Antonin n'a côtoyé autant de célébrités: «C'est à l'Élysée que je reçus en quelque sorte les dernières instructions.» Alors que La Guippière suit son maître, nouveau roi de Naples, Carême, qui vient de se marier, saute le pas. Il devient pâtissier-traiteur dans la toute nouvelle rue Napoléon, aujourd'hui rue de la Paix. Il dessine lui-même la décoration de son élégante boutique: trois comptoirs de marbre gris et noir, des miroirs, des banquettes en velours vert. Et dans les vitrines, ses plus belles créations, devant lesquelles défilent les gourmands. Pour les thés dansants, il a l'idée de petits-fours que l'on peut déguster sans fourchette et qui ouvrent la porte aux gâteaux individuels qui seront la grande nouveauté du XIX^e siècle.

Durant deux ans, il s'enferme à Paris pour rédiger son *Traité de pâtisserie*: 900 recettes, 250 dessins qui doivent faire gagner aux débutants quinze ans d'erreurs et de tâtonnements. Un livre si gros que l'éditeur le scinde en deux volumes. Tous les pâtissiers le veulent. Dans la foulée, il publie son *Pâtissier pittoresque*, enrichi de ses plus belles pièces montées. C'est un triomphe! On ne parle que de lui! En 1814, Talleyrand, installé rue

Saint-Florentin, l'engage tout naturellement pour diriger ses cuisines. Mais à l'Élysée, le tsar Alexandre I^{er} a besoin d'un chef. Désireux de se concilier les bonnes grâces du maître de la Russie, le ministre propose Carême: «Voilà le moment de ma vie où je fus jeté dans le service le plus actif et le plus étendu.» Car l'armée russe, qui n'était pas pré-

sente à Waterloo, bivouaque toujours en Champagne, où Alexandre I^{er} entend étaler sa puissance par un grand défilé devant les Alliés. Carême est chargé des banquets: 300 couverts pendant trois jours, dans un pays sans aucune ressource! Dès le lendemain, il est à pied d'œuvre à l'Élysée, où il sert chaque jour jusqu'en octobre un grand dîner de 36 couverts avec des gâteaux de lièvre, des boudins de gibier et même des rouges-gorges à la broche...

Médecine... avec champagne!

L'automne favorise son imagination: «Celui qui n'aime pas septembre ne mérite pas de bien manger», répète-t-il. Qui servir après le tsar? Le régent d'Angleterre, évidemment! Une proposition qui ne se refuse pas. Pour le futur George IV, le Parisien traverse la Manche. Hélas! le grand gastronome souffre de la goutte. On le porte dans son fauteuil jusqu'au Parlement. À Brighton, où la famille royale possède un pavillon indien, Carême se fixe pour mission de remettre sur pied l'héritier de la couronne avec des potages d'orge perlé, des viandes saines et des poissons encore frétilants dont les recettes viennent en droite ligne du «beau maigre» enseigné par La Guippière.

Il se passionne pour les traités de médecine et l'alchimie des cuissons, mais ajoute quand même dans ses sauces quelques livres de truffes et trois bouteilles de champagne. Le régent en redemande: «Carême, vous me ferez mourir d'indigestion. J'ai envie de tout ce que vous me présentez, c'est trop de tentations en vérité!»

Les ministres s'interrogent sur ce mystère: plus le prince de Galles mange et mieux il se porte! Le 12 avril 1817, *The Times* annonce la grande nouvelle: «Le régent passe ses journées à cheval.» Une semaine plus tard, il galope jusqu'à Londres durant cinq heures. Tout le royaume rêve de goûter la...

Monumental Ce gâteau de mariage créé par Bastien Blanc-Tailleur, élu cette année chef pâtissier le plus créatif du monde, est inspiré du Trianon à Versailles. Son travail s'inscrit dans la tradition de la pâtisserie et de l'ornementation à la française, avec Vatel au XVII^e siècle puis Antonin Carême au début du XIX^e. Décor spectaculaire et finesse gastronomique sont réunis dans des pièces uniques.

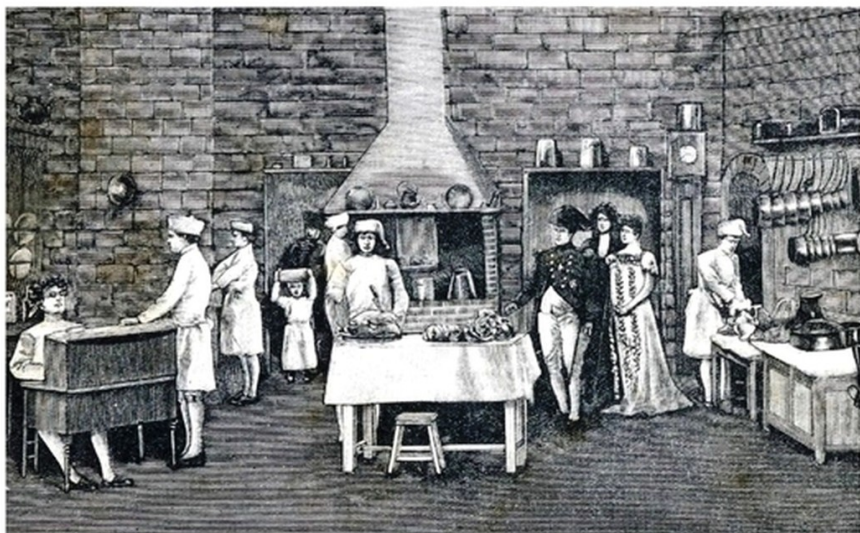


... cuisine miraculeuse de ce Parisien de génie! Malgré son succès, le bavard Antonin a le mal du pays. Après huit mois, il rentre à Paris, où l'attendent sa femme et sa fille, Maria, âgée de 6 ans. Mais il n'aime pas les Bourbons.

À la hauteur des beaux-arts

Le tsar le réclame. Il boucle sa malle pour Aix-la-Chapelle, où se tient un nouveau congrès. Il finit même par céder aux offres mirobolantes de Saint-Petersbourg, où il retrouve quelques anciens collègues. Hélas! dans les cuisines impériales règnent des commisaires qui contrôlent les dépenses. Une surveillance insupportable! Durant deux mois, il explore la ville, le crayon à la main, et fait relier ses croquis d'embellissements qu'il transmet au tsar.

En Autriche l'attend l'ambassadeur d'Angleterre. Mais encore une fois, à Vienne, quelle déception devant ces génoises molles et fades qui font la réputation des *Sacher* et *Demel*! *Thanks God!* Lord Stewart vient d'épouser la plus grosse fortune d'Angleterre! À l'occasion du baptême de son fils, d'un faste inouï, Carême multiplie les pièces montées et crée même cinq trophées en mastic représentant les armes des puissances alliées. Le lendemain, l'am-



L'Empereur à table Napoléon I^{er} et Joséphine de Beauharnais, invités chez le prince de Talleyrand en 1806, eurent la curiosité de visiter les cuisines d'Antonin Carême avant le dîner. Illustration du recueil de recettes *La Cuisine des familles* (27 mai 1906).

bassadeur lui demande de les porter à Metternich, qui tient à les examiner plus à son aise: «Le prince me dit les choses les plus flatteuses et je me retirerai bien heureux.» Et voilà que le tsar le récompense d'une bague en diamants pour ses embellissements de Saint-Petersbourg! C'est l'apogée d'une vie de nuits blanches dans la fournaise pour

porter la cuisine française à la hauteur des autres beaux-arts. Pour que ce sacre soit parfait, Carême arrache son triste bonnet de coton et, tel Napoléon, se couronne d'une toque élégante. Cette toque qui, s'élevant au fil des ans, deviendra l'emblème des chefs: «L'ambassadeur sourit et me dit: cette nouvelle coiffure convient mieux à un cuisinier. Je fis observer à Son Excellence qu'un cuisinier devait annoncer l'homme en bonne santé, tandis que notre bonnet ordinaire nous donnait un air malade. Milord approuva et je ne quittai plus cette coiffure nouvelle.»

Désormais, Carême veut retrouver la France! En 1822, il a publié son *Maitre d'hôtel* avec ses grands menus. Il entend faire pour la cuisine ce qu'il a fait pour la pâtisserie en rédigeant la première encyclopédie culinaire au monde, baptisée *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*. James de Rothschild l'engage, lui permettant de mener à bien son grand projet. Tout-Paris se damne pour une invitation chez le riche baron. Le dîner fini, Carême monte au salon, croise Chopin, Ingres, Delacroix, qui n'ont pas, comme Rossini, le privilège de soulever le couvercle de ses casseroles. Le 12 janvier 1833, l'artiste meurt en dictant ses dernières recettes. Son conseil passé à la postérité: toujours servir dans des assiettes chaudes. ■

Les dames de la cour craignaient que le chocolat change la couleur de peau de leur bébé



Le chocolat arrive à la cour de France dans le courant du XVII^e siècle, notamment grâce aux infantes d'Espagne, futures épouses de Louis XIII et de Louis XIV. Dans la seconde partie du siècle, le chocolat à boire est à la mode, mais on s'en méfie car on connaît mal ce nouvel aliment dont l'excès de consommation crée des désagréments. Ainsi la marquise de Sévigné s'en inquiète dans ses *Lettres* de 1671. Après en avoir dit du bien, elle accuse le chocolat de tous les maux: de vapeurs, de palpitations, d'une fièvre qui mène à la mort. Lorsqu'elle apprend que sa fille est enceinte, elle s'affole, et lui conjure de ne pas en consommer pour préserver sa santé et donne l'exemple de la marquise de Coëtlogon, qui prit tant de chocolat, «étant grosse l'année passée, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir»... P. R.