



Promotion virtuose

Le natif de Carcassonne (1865-1948) a fait ses gammes sur les pianos de prestigieux restaurants en province ou à Paris, mais aussi à Monte-Carlo et à San Remo, en Italie.

Prosper Montagné: cuisiner, c'est un métier!

Chef, culinographe, écrivain, inspecteur de l'alimentation, professeur... celui qui se voulait le porte-voix et le défenseur de la profession en avait lui-même plusieurs. Il est aussi l'auteur d'une douzaine d'ouvrages culinaires de référence, dont le premier *Larousse gastronomique*. **PAR DENIS SAILLARD**

En 1927, dans le recueil *Gastronomie méridionale*, le poète catalan Jo Ginestou décrit ainsi le chef carcaïssonnais du restaurant de la rue de l'Échelle, près du Louvre: «Sémiplant trotte-menu, rondouillard, l'œil malicieux derrière les lunettes en écaille, accueillant d'un geste sobre et mesuré, le maître queux Prosper Montagné, pur produit quintessencié du Midi sonore, règne sur le Tout-Paris gourmand [...]. On ne mange pas chez Montagné; on communie et cette communion donne l'impression d'être toujours la première.» Alors au sommet de sa gloire, Montagné peut s'adonner librement à la composition et la confection de menus sophistiqués pour une clientèle aisée. Qu'est-ce qui lui a permis d'arriver à cette position singulière dans le paysage gastronomique foisonnant de la Ville Lumière? Comment devient-il le principal défenseur de sa profession, avant même Auguste Escoffier, le plus célèbre chef de son époque?

Diététique et cuisine militaire

Son apprentissage puis sa carrière dans les cuisines de palaces paraissent des plus classiques. Il découvre tôt la cuisine dans le modeste établissement toulousain de son père, puis est placé à l'Hôtel d'Angleterre à Cauterets. S'ensuit une progression régulière dans la hiérarchie des brigades des hôtels de luxe des stations balnéaires et thermales (Luchon, Monte-Carlo...) avant

de débiter à Paris où, âgé d'à peine 30 ans, il prend la tête des cuisines de restaurants renommés: le Pavillon d'Armenonville, Ledoyen et, enfin, vers 1900, le Grand Hôtel, où l'homme d'affaires Arthur Millon l'attire afin de tenir tête à la nouvelle concurrence du Ritz, qui emploie Escoffier.

Il y travaille pendant dix ans. Montagné s'aventure aussi dans l'écriture, exercée parfois à temps plein, notamment dans les années 1930 après la faillite de son restaurant de la rue

de l'Échelle. Il devient tout à la fois rédacteur en chef de revues professionnelles (*Le Gourmet*, *La Revue culinaire...*), auteur de livres de recettes et chroniqueur culinaire. Sa signature apparaît dans une bonne vingtaine de périodiques; dès 1911 quotidiennement dans *Excelsior*, puis de 1921 à 1941 hebdomadairement dans *L'Œuvre*, journal plutôt de tendance radicale-socialiste jusqu'en juillet 1940. Il donne également des démonstrations de cuisine et participe à des opérations publici-...

Nostradamus a inventé la confiture



Cet astrologue et médecin est aujourd'hui connu pour ses célèbres prophéties. Pourtant, il publie en 1555 un ouvrage dont la première partie concerne les fardements (pour embellir le visage) et la seconde les confitures. À l'époque, il s'agit de confire des aliments au miel, au sucre, voire au vin cuit, pour mieux les conserver. Les confitures ne sont donc pas une nouveauté, elles existent depuis longtemps, mais elles sont alors principalement réservées aux grandes tables. Le livre de Nostradamus rencontre le succès avec plusieurs éditions dans la seconde moitié du siècle, auprès d'un public lettré. Il témoigne avant tout d'un art de la confiture déjà bien développé dans le royaume, citant des régions et des villes renommées dans ce domaine, à l'exemple de Toulouse, Bordeaux, La Rochelle et Agen. P. R.