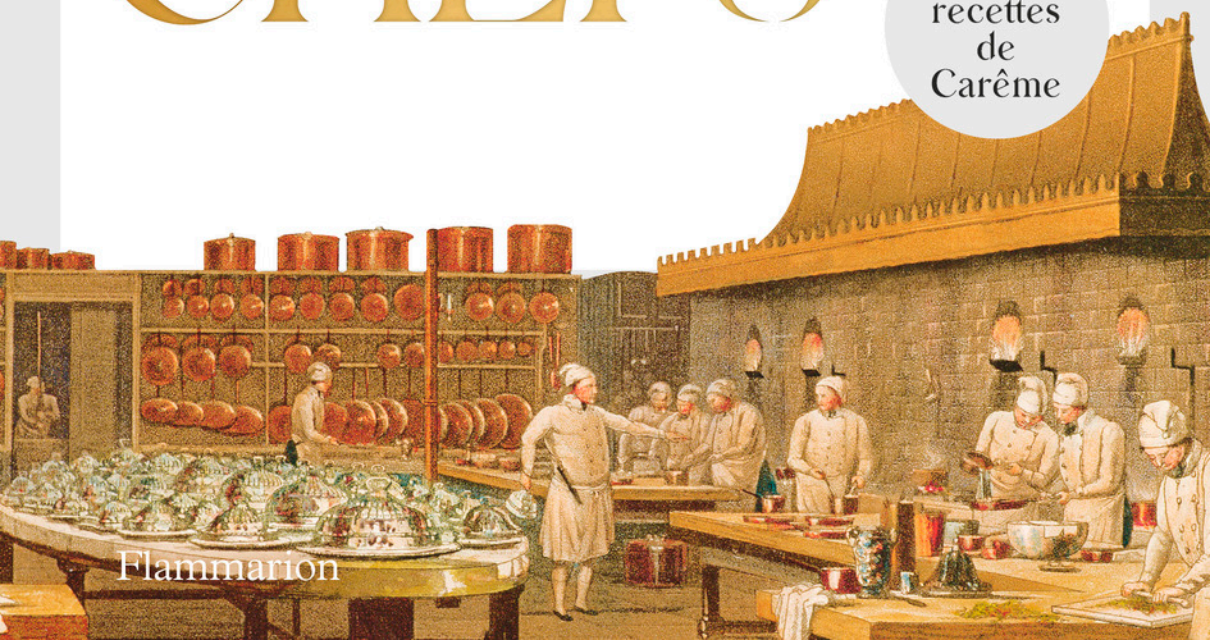


# LE PREMIER DES CHIEFS

MARIE-PIERRE REY

L'EXCEPTIONNEL DESTIN  
D'ANTONIN CARÊME

100  
recettes  
de  
Carême



Flammarion

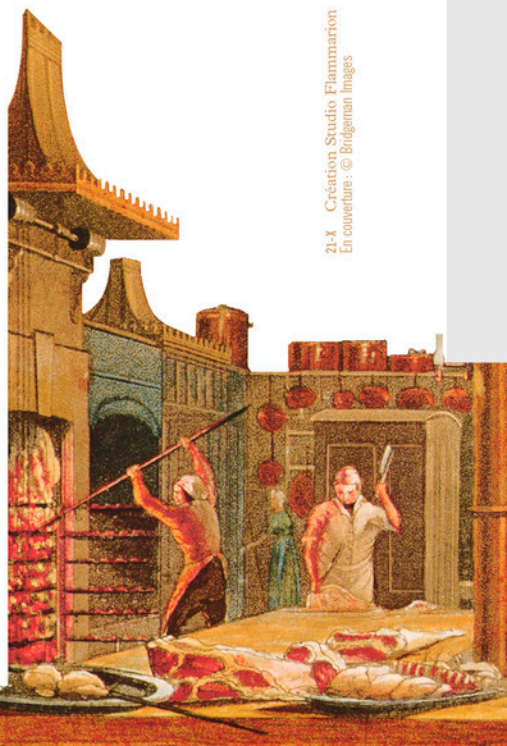
L'histoire d'Antonin Carême est saisissante : à l'instar de Bonaparte, son idole, sorti de l'anonymat par la seule force de son intelligence, de son charisme et de son courage, le « roi des cuisiniers » a lui aussi connu une éblouissante trajectoire au XIX<sup>e</sup> siècle.

Moins de quinze années séparent le jeune garçon analphabète et chétif, abandonné par un père trop pauvre pour le nourrir, du pâtissier en vogue, régaland le Tout-Paris de ses exquis croquembouches aux couleurs pastel et aux formes architecturales les plus extravagantes ; et moins de cinq ans auront suffi à transformer le pâtissier débutant en chef adulé des plus grandes cours d'Europe. La liste des personnalités qui firent appel à son talent parle d'elle-même : Talleyrand, Caroline Bonaparte et Joachim Murat, Napoléon, le tsar Alexandre I<sup>er</sup>, le futur George IV, le baron et la baronne de Rothschild...

Puisant dans des archives inédites, cet essai retrace la vie trépidante de ce praticien de génie, tout en offrant un éclairage neuf sur l'essor de la gastronomie française et l'invention d'une véritable modernité culinaire.

*Ancienne élève de l'École normale supérieure, agrégée, Marie-Pierre Rey est professeure d'histoire contemporaine à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et directrice du centre de recherches en histoire des Slaves.*

Flammarion



21-X Création Studio Flammarion  
En couverture : © Bridgman Images

LE

MARIE-PIERRE REY

PREMIER

DES

L'EXCEPTIONNEL DESTIN  
D'ANTONIN CARÊME

CHIEFS

Flammarion

## DU MÊME AUTEUR

En langue française

*Alexandre I<sup>er</sup>. Le tsar qui vainquit Napoléon*, Flammarion, 2009 ; rééd. 2013 et édition augmentée 2020.

*Les Russes en France en 1814 : des faits, des imaginaires et des mémoires* (dir.), Éditions de la Sorbonne, 2019.

*Atlas historique de la Russie : d'Ivan III à Vladimir Poutine* (avec François-Xavier Nérard), Autrement, 2017 ; rééd. 2019.

*La Russie face à l'Europe d'Ivan le Terrible à Vladimir Poutine*, Flammarion, coll. « Champs », 2016.

*Un tsar à Paris. 1814, Alexandre I<sup>er</sup> et la chute de Napoléon*, Flammarion, 2014 ; rééd. coll. « Champs », 2015.

*L'Effroyable Tragédie. Une nouvelle histoire de la campagne de Russie*, Flammarion, 2012 ; rééd. coll. « Champs », 2014.

*Mémoires et émotions. Au cœur de l'histoire des relations internationales* (dir., avec Antoine Marès), Éditions de la Sorbonne, 2014.

*1812, la campagne de Russie. Histoire et postérités* (dir., avec Thierry Lentz), Perrin, 2012.

*Les Russes. De Gorbatchev à Poutine* (dir.), Armand Colin, 2005.

*Le Dilemme russe. La Russie de l'Europe occidentale d'Ivan le Terrible à Boris Eltsine*, Flammarion, 2002.

*De la Russie à l'Union soviétique, la construction de l'Empire : 1462-1953*, Hachette Éducation, Carré Histoire, 1994.

*La Tentation du rapprochement. France et URSS à l'heure de la détente (1964-1974)*, Éditions de la Sorbonne, 1991.

Illustrations de Catherine Cordasco / Conception graphique et mise en pages : Alice Nussbaum

Dépôt légal : octobre 2021

© Éditions Flammarion, 2021 / ISBN : 978 2 0814 2057 1

Numéro d'édition : L.01EHBN000924.N001

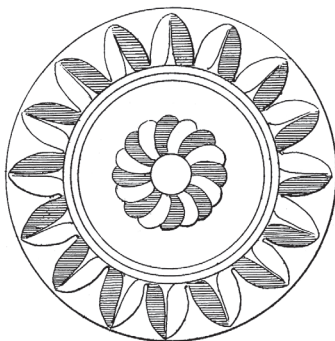
Ce livre a reçu une aide à la publication de l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

*« Voilà un nom qui n'était certes pas destiné à acquérir  
la célébrité gastronomique à laquelle il est parvenu.  
Depuis la mort de Carême, arrivée le 12 janvier 1833,  
bien des princes ont perdu leur principauté, bien des rois  
sont descendus de leur trône. Carême, roi de la cuisine  
par le génie, est resté debout et aucune gloire rivale  
n'est venue obscurcir la sienne. »*

Alexandre Dumas

« Lorsque'il n'y a  
plus de cuisine  
dans le monde,  
il n'y a plus  
de lettres,  
d'intelligence  
élevée et rapide,  
d'inspiration, de  
relations liantes,  
il n'y a plus  
d'unité sociale. »





## Introduction

C'est en 1833, parmi les aphorismes insérés dans le deuxième tome de *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*<sup>1</sup>, que Marie-Antoine dit «Antonin» Carême fit résonner cet hommage à son art. La formule en dit long sur la personnalité d'un des plus grands cuisiniers de l'histoire européenne. Elle atteste d'abord qu'il ne se contenta pas d'être un praticien de talent, mais qu'il fut aussi capable de réfléchir sur la démarche culinaire en l'inscrivant, plus d'un siècle avant Claude Lévi-Strauss<sup>2</sup> et Jean-Louis Flandrin<sup>3</sup>, dans une réalité culturelle et sociale. Elle révèle aussi, et surtout, une belle intuition ainsi que l'intelligence aigüe d'un homme hors du commun.

Le parcours de Carême est saisissant : à l'image de Bonaparte, son idole, sorti de son anonymat au fil de ses victoires par la seule force de son courage et de son charisme, à l'instar de Julien Sorel, petit paysan stendhalien, s'élevant par son opiniâtreté et son talent au-dessus de sa modeste condition, Antonin Carême allait lui aussi, dans ce premier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle si riche en bouleversements politico-sociaux, connaître une éblouissante trajectoire. Moins de quinze années séparent le jeune garçon analphabète et chétif,

abandonné par un père trop pauvre pour le nourrir, du pâtissier en vogue, ayant pignon sur rue, régaland le Tout-Paris de ses exquis croquembouches aux couleurs douces et aux formes architecturales les plus extravagantes; et moins de cinq ans seront ensuite nécessaires pour hisser le jeune «pâtissier pittoresque<sup>4</sup>» au sommet de l'art culinaire international et le métamorphoser en chef adulé des plus grandes cours d'Europe.

De fait, la liste des personnalités qui firent appel au talent de Carême s'apparente à un véritable «Bottin» européen avant l'heure : Talleyrand, Caroline Bonaparte et son époux Joachim Murat, Napoléon, le tsar Alexandre I<sup>er</sup>, le régent George futur George IV, Lord Stewart, le duc de Wurtemberg, la princesse Bagration (veuve du héros de la bataille de la Moskova), et, pour finir, James et Betty de Rothschild. Toutefois, et c'est un élément essentiel, la notoriété de Carême ne resta pas confinée aux cercles aristocratiques ou grand-bourgeois. Très tôt en effet, il fait l'émerveillement des gourmets et critiques gastronomiques de son temps, au point que le célèbre Grimod de La Reynière «demanda à son exécuteur testamentaire qu'on lui donnât pour échapper à l'ennui du tombeau quatre de ses livres les plus chéris» parmi lesquels «*Le Pâtissier royal* de l'illustre Carême<sup>5</sup>».

Dépassant les frontières de l'Hexagone, sa notoriété va jusqu'en Russie où le grand poète Pouchkine détient un exemplaire du *Maître d'hôtel français* dans sa bibliothèque<sup>6</sup>; certains, à l'instar de la femme de lettres britannique Lady Morgan, lui prêtent des origines aussi prestigieuses que fantaisistes, le faisant descendre d'un chef de cuisine du Vatican, lequel, inventeur sous Léon X d'une soupe maigre, lui aurait valu son patronyme! Et en 1833, à sa mort, la renommée du maître queux est devenue telle qu'un moulage de son crâne<sup>7</sup> est réalisé par l'aide anatomiste Pierre Marie Dumoutier<sup>8</sup> et qu'une dissection de son cerveau<sup>9</sup> est pratiquée par



## INTRODUCTION

François Broussais, médecin-chef de l'hôpital du Val-de-Grâce : la phrénologie, alors en plein essor, le tient, aux côtés des plus grands écrivains et artistes de son époque, pour une personnalité de génie dont il faut percer le secret...

Dans les décennies suivantes, le souvenir de Carême reste vivace : le 21 juin 1894, à la suite d'une pétition de l'Académie de cuisine lancée par Joseph Favre<sup>10</sup>, cuisinier engagé dans le mouvement social<sup>11</sup>, proche d'Élisée Reclus et de Mikhaïl Bakounine, et auteur d'un monumental *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*<sup>12</sup>, une décision du Conseil municipal de Paris donne le nom de Carême à une rue nouvellement ouverte dans le quartier des Halles, et en grande pompe son buste y est posé sur un piédestal.

En février 1933, pour le centenaire de sa disparition, la Société des cuisiniers de Paris lui rend un hommage appuyé et quasi officiel, en promouvant, dix jours durant et dans tout le pays, de grandes festivités culinaires à la hauteur du personnage. Quant à la presse nationale, elle se fait le relais enthousiaste de l'événement à venir :

*« Bien que ce soit le 12 janvier 1833 que mourut le maître du bien-manger, la "semaine" dédiée à sa mémoire ne s'ouvrira que le 19 février prochain, afin que tout soit prêt sur les fourneaux de France. Car il s'agit moins, on l'imagine, de longs discours que de petits plats amoureusement cuisinés selon les recettes du répertoire d'Antonin Carême, recettes remises d'ailleurs au goût d'un temps moins fastueux que le sien.*

*Le président de la République, les ministres du Commerce, du Travail, de l'Enseignement technique ont accordé avec enthousiasme leur patronage à ces manifestations qui serviront la gloire de l'homme étonnant qui fut à la fois le précurseur du tourisme moderne et le père de la grande cuisine française.*

*Dans tout le pays, une véritable mobilisation se prépare autour des casseroles de cuivre. Partout les hôtels et les restaurants serviront pendant dix jours les rôts et les sauces qui firent, il y a un siècle, la conquête du*

*prince de Talleyrand et que signa le chef de bouche de Napoléon I<sup>er</sup>, du prince Régent d'Angleterre, du prince de Wurtemberg, des empereurs de Russie et d'Autriche, l'auteur de L'Art de la cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle et du Pâtissier royal<sup>13</sup>.»*

À l'étranger, l'on n'est pas davantage en reste. Le 20 octobre 1934, la toute jeune Wine and Food Society, fondée quelques mois auparavant, organise un somptueux banquet «à la Régence», lequel, renouant avec l'esprit du maître, réunit au Pavillon royal de Brighton deux cents convives triés sur le volet, parmi lesquels l'écrivain H. G. Wells<sup>14</sup>...

Pourtant, depuis cette date, force est de constater que Carême s'est largement effacé de notre mémoire collective. Certes, un lycée professionnel<sup>15</sup> porte aujourd'hui son nom; plusieurs études biographiques lui ont été consacrées<sup>16</sup>; une exposition s'est tenue à Paris à l'occasion du deux-centième anniversaire de sa naissance<sup>17</sup> et dans le cadre des travaux de l'Oxford Symposium on Food and Cookery<sup>18</sup>, tel ou tel aspect de sa carrière a pu être abordé. Mais ces publications scientifiques sont restées d'ampleur modeste, alors même que depuis plusieurs années l'histoire de l'alimentation et du goût connaît un essor patent.

Aussi, à l'heure où Européens, Américains et Asiatiques se découvrent une passion pour les *shows* culinaires, s'abonnent à des revues pratiques et réapprennent le plaisir de cuisiner «par eux-mêmes», à l'heure où les visages des chefs étoilés, de plus en plus médiatisés, s'affichent sur les écrans de télévision et dans les pages des magazines, il a semblé urgent et légitime de revisiter la vie, l'œuvre et le parcours d'Antonin Carême, afin de montrer combien et en quoi il fut un précurseur et à quel point nombre de pratiques, que l'on tient aujourd'hui pour nouvelles, doivent en réalité à son inventivité<sup>19</sup>.

Pour autant, partir à la recherche d'Antonin Carême n'a pas été aisé et ce, pour deux raisons essentielles.

## INTRODUCTION

La première tient au fait que Carême s'est très tôt attaché à construire et à façonner de lui une image destinée au public voire à la postérité. Ses ouvrages culinaires fourmillent d'apartés, de maximes et d'aphorismes dévoilant beaucoup de sa personnalité comme de ses convictions; et il a, en outre, rédigé de très brefs *Souvenirs* publiés après sa disparition. Ces différents textes s'avèrent précieux, mais leurs limites ne sont pas négligeables : ils ne rapportent, en effet, que ce que «l'artiste culinaire» a bien voulu donner à voir et à entendre de lui.

Or, les sources archivistiques «objectives» et «factuelles» éclairant la vie de Carême sont peu nombreuses. Si quelques dossiers ont bien été conservés aux Archives nationales à Paris, dans les archives personnelles de James de Rothschild, dans les archives d'État de Saint-Pétersbourg ou bien encore dans les archives privées de la famille royale d'Angleterre où nous les avons découverts, ils restent rares, épars, et ils peinent à rendre compte de toutes les facettes du destin de Carême. Par ailleurs, malgré son évidente notoriété, le cuisinier a laissé peu de traces dans les correspondances ou les mémoires de ses contemporains, y compris les plus prolixes. Si en maintes circonstances, Talleyrand s'est attaché à souligner à quel point gastronomie et diplomatie avaient partie liée, et si la magnificence des cuisines de Valençay atteste l'attention extrême que le prince accordait à sa table, nulle part, pourtant, dans ses mémoires ou ses écrits publics, il ne fait allusion à son cuisinier. Certes, en 1833, à la disparition du chef, il témoigna toute sa sympathie à la fille de ce dernier soulignant que «ce n'est pas d'un siècle que l'on retrouvera un Carême<sup>20</sup>». Mais ce bref hommage posthume ne dit rien de l'homme et de son art : pour le grand seigneur d'Ancien Régime que Talleyrand ne cessa d'être jusqu'à son dernier souffle, Carême, en dépit de sa virtuosité, resta un domestique, un serviteur de condition inférieure qu'il ne convenait pas d'arracher à son anonymat.

Plus disert, le marquis de Cussy, préfet des Tuileries sous l'Empire et gastronome averti de son temps, eut à cœur de mettre en avant le génie du cuisinier. Dans plusieurs de ses publications, il décrit l'apport de Carême à l'invention ou à l'amélioration de telle ou telle recette ou de tel ou tel savoir-faire; en parallèle, à titre privé, il a également témoigné toute l'affection qu'il portait au maître queux en mentionnant dans sa lettre de condoléances à la fille de Carême : « [J'ai] deux grandes affections sur cette terre, Napoléon et votre père; le ciel les a rappelés à lui bien jeunes. J'ai pleuré Napoléon et son génie. Aujourd'hui, je pleure Antonin comme le plus grand de mes amis. Ce fut un grand homme dans son art et l'on parlera de lui dans plusieurs siècles. Dans votre douleur vous avez la consolation d'être la fille d'un homme rare et estimé des grands comme des petits<sup>21</sup> ». Cependant, les écrits de Cussy restent encore évasifs; et il faut attendre la toute fin de la carrière du cuisinier, au moment où Carême a quitté le service des aristocrates de haut rang pour celui du richissime – mais fraîchement anobli – James de Rothschild, pour que quelques témoignages prennent forme, nous permettant, enfin, d'approcher l'enchantement d'un dîner concocté par Carême.

Ce manque de sources primaires a eu une double incidence : il a, d'une part, conduit les historiens à se fier de manière excessive aux écrits personnels de Carême sans les discuter et, *a fortiori*, sans les remettre en cause; et d'autre part, il a, comme on le démontrera, facilité la construction et la diffusion de mythes infondés, répétés à longueur d'ouvrages et d'articles...

La seconde difficulté tient au métier de Carême et à son univers, à savoir la cuisine et plus encore la gastronomie, « perfectionnement de la cuisine elle-même<sup>22</sup> ». La cuisine constitue un art particulièrement élaboré, « normatif où comme dans la grammaire, la morale et la médecine, la description et la prescription ne peuvent

guère être séparées<sup>23</sup>». Elle mobilise le goût, l'odorat, la vue, le toucher, mais elle est par nature éphémère et par là même difficile à appréhender. Malgré la distance temporelle qui nous sépare des XVIII<sup>e</sup> ou XIX<sup>e</sup> siècles, on peut aujourd'hui, au fil de promenades ou de visites de musées, apprécier les proportions équilibrées d'une charpente en bois bâtie sous l'Empire ou sous la Restauration, admirer le trait sûr et élégant d'un artisan graveur de l'époque des Lumières, et finalement apprécier le talent des artistes ébénistes, sculpteurs ou peintres des siècles passés.

Il n'en va pas de même avec l'art culinaire. Certes, les livres de cuisine reflètent la sensibilité gastronomique d'une époque; mais «plus les traités sont vieux, moins ils correspondent à des représentations concrètes pour le lecteur d'aujourd'hui<sup>24</sup>»; d'abord parce que d'une époque à l'autre, non seulement les produits, mais les savoirs et les techniques de préparation et de cuisson ont évolué; ensuite et surtout parce qu'ont changé non seulement les notions de sucré, de salé, de doux, d'amer mais plus encore les sensibilités gustatives et les palais eux-mêmes<sup>25</sup>, rendant plus difficiles la perception et l'étude de ce passé disparu.

Dans le cas de Carême, cette complexité est décuplée. Si la lecture de ses recettes et l'observation attentive de ses croquis permettent de concevoir «intellectuellement» son talent, elles n'aident pas, en revanche, à saisir et *a fortiori* à éprouver la sensorialité d'un univers où plaisirs gustatif, olfactif et visuel se fondaient en une subtile alchimie. «La plume reconnaît son insuffisance pour donner une idée de ces tableaux<sup>26</sup>», se désolait déjà le marquis de Cussy en évoquant les festins orchestrés par le maître.

*A contrario*, d'aucuns ayant eu l'opportunité de goûter récemment aux recettes élaborées par Carême en son temps n'ont pas toujours été convaincus par le résultat : en 1985, des amateurs passionnés, membres de l'association des *Culinary Historians of Boston*,

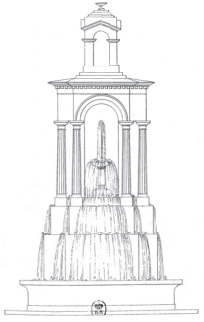
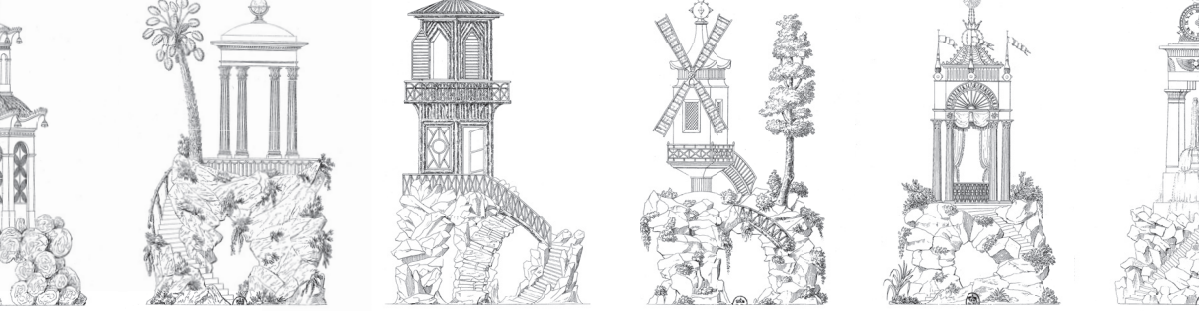
ont fait exécuter quelques-uns de ses grands plats; ces derniers leur ont paru compliqués à l'excès, et finalement pas aussi diversifiés qu'escompté sur le plan gustatif, les mêmes ingrédients et les mêmes techniques tendant à se répéter au fil des recettes<sup>27</sup>. Mais ce jugement n'est-il pas lui-même influencé par les deux siècles d'inventions et de perfectionnements culinaires écoulés depuis la publication en 1815 des premiers ouvrages du chef parisien? Et comment dès lors échapper à tout biais anachronique?

Consciente de ces difficultés, je me suis efforcée, en recourant autant que possible à des sources primaires, de retracer le destin de Carême, d'évaluer son rayonnement et son influence, et finalement de le faire revivre au plus près des documents aujourd'hui disponibles. Puissent l'imagination du lecteur du <sup>xxi</sup>e siècle et ses papilles faire le reste!





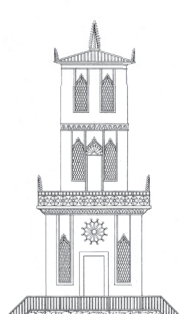
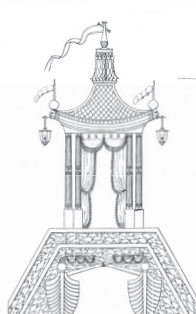
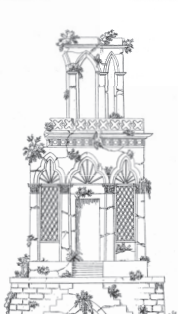
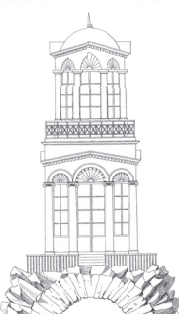
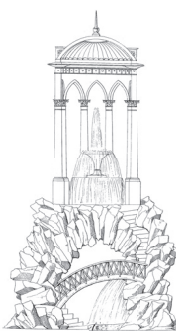
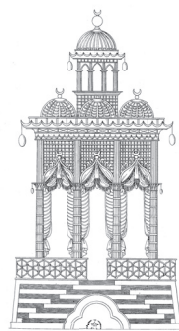




# Première partie



# Une trajectoire hors du commun

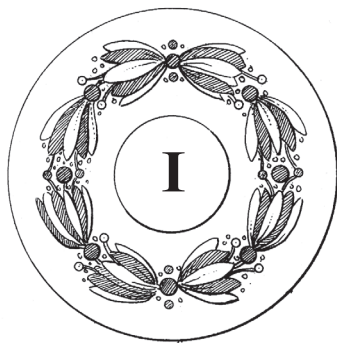




Si le destin d'Antonin Carême le hissa tant aux côtés des grands de son temps qu'au pinacle de l'art culinaire du XIX<sup>e</sup> siècle, rien n'alla de soi dans ce parcours et plus d'une fois Carême, se retournant sur son passé, dut s'émouvoir et s'émerveiller de ses succès et de sa notoriété. Cependant, s'il s'est souvent épanché sur les joies comme sur les contraintes de son métier de cuisinier, le maître queux est resté plus discret, voire secret sur sa vie personnelle. Il s'est un peu livré dans des *Souvenirs inédits* d'une dizaine de pages<sup>1</sup>; mais, allusifs, ces *Souvenirs* ont été publiés après sa mort, ce qui pose d'emblée la question de leur fiabilité. En outre, ils ont été écrits en collaboration avec Frédéric Fayot, dont il est difficile de mesurer l'apport exact au texte. «Secrétaire<sup>2</sup>» de Carême, Fayot était aussi journaliste, traducteur et rédacteur pour le Quai d'Orsay, et les deux hommes sont restés très proches leur vie durant, puisqu'en juillet 1832, Carême adressait à son «cher monsieur Fayot» une lettre l'assurant de «[s]es sentiments affectueux». Fayot a par ailleurs été l'auteur d'un texte intitulé *La Mort de Carême*, édité quelques mois après la disparition du cuisinier<sup>3</sup>. En 1847, alors que le chef Alexis Soyer, installé en Grande-Bretagne à la tête du Reform Club, venait de publier une brochure où il se disait un émule de Carême, Fayot lui écrivit pour le remercier de cet hommage; dans sa lettre datée du 8 mars, il rappelait, à propos «des traités de Carême», qu'il en était «l'éditeur, le commentateur et le propriétaire<sup>4</sup>», ce qui tend à montrer que le journaliste contribua très largement à leur mise en écriture.

Pour partir à la recherche de Carême, il est donc impératif de compléter la lecture de ses *Souvenirs inédits* posthumes par celle des apartés, pensées et aphorismes inscrits en ouverture ou en intermède des livres culinaires qu'il a édités de son vivant, ainsi que par celle des textes écrits ou inspirés par ses proches.

« Ce que je vais  
dire ne sera  
peut-être pas sans  
intérêt pour nos  
jeunes praticiens  
et pour le public  
d'élite de Paris ;  
celui-là comprend  
le mérite de  
la diversité  
des efforts. »



# Antonin Carême

## par Marie-Antoine Carême

Dans ses *Souvenirs inédits* publiés en 1845, soit douze ans après sa mort, Carême déclare avoir cherché à servir d'exemple aux «jeunes praticiens<sup>1</sup>» de la cuisine, à intéresser et à divertir le «public d'élite de Paris<sup>2</sup>». Le souci du détail, les enchaînements chronologiques ne constituent pas des priorités et il n'est pas toujours facile de se repérer temporellement dans le texte. Toutefois, de cet opus ramassé, écrit avec sincérité sinon naïveté, émergent les temps forts d'une existence tout entière placée sous le sceau du travail et de l'effort.

### De l'enfant abandonné au jeune pâtissier virtuose

Dès les premières lignes de son récit qu'il veut «rapide et simple<sup>3</sup>», Carême se définit comme un «artisan laborieux», issu d'«une des familles les plus pauvres de France qui compta vingt-cinq enfants<sup>4</sup>» dont une dizaine mourut en bas âge. Vers l'âge de dix ans, Carême fut «littéralement jeté à la rue<sup>5</sup>» par un père qui, ouvrier de chantier



vivant avec sa famille dans une baraque située près de la rue de Sèvres, espérait ainsi lui épargner sa propre misère.

### «*Sans famille*»

Dans ses «confessions», Carême ne dit rien ni de ses parents, ni de ses frères et sœurs; il ne mentionne aucun prénom, n'indique ni le lieu ni sa date de naissance; il ne rapporte aucun souvenir d'enfance et ce n'est qu'au détour d'une phrase qu'il avoue pudiquement le manque et la souffrance indépasseables qu'ancra chez lui l'absence de toute famille et de toute éducation. Ce flou des origines a compliqué la tâche des historiens : soit qu'aucun document d'état civil ou registre paroissial n'ait consigné la venue au monde ou le baptême de Carême, soit qu'ils aient disparu (les combats durant la Commune de 1871 ayant été à l'origine de l'incendie de nombreux registres parisiens), plusieurs de ses biographes ont durablement hésité sur sa date de naissance. Ils l'ont située, selon les cas, en 1782, 1783 ou bien encore en 1784, et ce n'est que grâce à une lettre de la fille de Carême, datée du 15 septembre 1835 et retrouvée il y a quelque quarante ans par le collectionneur Daniel Morcrette, que cette question a pu être définitivement réglée<sup>6</sup>.

Adressée par la jeune femme à G. Monnais, collaborateur à la *Biographie universelle ancienne et moderne*<sup>7</sup> et précisément chargé de rédiger une notice sur Carême, la lettre lève toute ambiguïté en précisant que le cuisinier est né à Paris le 8 juin 1783. Toutefois, à court terme, la démarche de la fille de Carême ne fut pas couronnée de succès, puisque l'édition de 1836 de ladite *Biographie*, en raison d'une coquille typographique, mentionnera encore 1784 comme l'année de naissance du futur chef<sup>8</sup>! Cette notice n'en reste pas moins intéressante : puisée au plus près de l'entourage familial de Carême, elle indique que le jeune garçon naquit «dans un chantier de la rue du Bac où travaillait son père<sup>9</sup>» et elle se fait un peu



plus loquace que les propres souvenirs de Carême sur les circonstances de son abandon :

*« [...] son père qui, chargé de quinze enfants et souvent fort embarrassé de les nourrir, l'emmena un jour et, après une promenade dans les champs et un dîner à la barrière, le laissa dans la rue, en lui disant ces paroles que Carême n'oublia jamais : "Va, petit, va bien; dans le monde, il y a de bons métiers; laisse-nous languir; la misère est notre lot; nous devons y mourir. Ce temps-ci est celui des belles fortunes; il suffit d'avoir de l'esprit pour en faire une, et tu en as. Va, petit, et peut-être que ce soir ou demain, quelque bonne maison s'ouvrira pour toi : va avec ce que Dieu t'a donné." L'enfant ne revit plus si son père ni sa mère qui moururent jeunes, ni ses frères et sœurs, qui se dispersèrent au hasard<sup>10</sup>. »*

À la lecture de ce texte, la cause est entendue : laissé par son père à une porte de Paris, sans doute la barrière du Maine située en haut du mont Parnasse<sup>11</sup>, Carême ne devait plus avoir aucun contact avec les siens. Bien des années plus tard, dans son *Mémorial historique de la pâtisserie*, Pierre Lacam, sur la base d'informations recueillies auprès d'anciens élèves de Carême, renchérit en affirmant que le père du petit garçon « s'enivrait fréquemment, peut-être par dégoût de la vie. Et ses irrégularités de conduite augmentaient la misère et les chagrins de ceux qu'il avait à nourrir<sup>12</sup>. »

Pourtant, en dépit de ses débuts chaotiques, Carême ne se perçut jamais comme un déshérité. D'abord, parce que les abandons d'enfants constituant une pratique répandue voire banale à Paris sous l'Ancien Régime, son sort, de ce point de vue, n'avait rien d'original. « Sur une trentaine de milliers de naissances, Paris, vers 1780, compte 7 à 8000 enfants abandonnés », souligne Fernand Braudel<sup>13</sup> et en 1793, année où Carême fut probablement laissé par son père à une des barrières de la capitale, on recensait près de 4230 cas d'abandons établis d'après les listes des enfants entrés

à l'Hospice de Paris<sup>14</sup>. Ensuite, parce que très tôt, la fortune lui sourit, l'exposant à des rencontres cruciales qui firent de lui un « enfant gâté de la nature<sup>15</sup> ». La mémoire collective transmise par des élèves de Carême rapporte que le jeune garçon fut recueilli par le propriétaire d'une auberge réputée, À la renommée de la bonne gibelotte<sup>16</sup>. En réalité, Carême fut sans doute moins abandonné puis recueilli que placé par son père en apprentissage précoce; en outre, la notice de 1836, peut-être plus conforme à la réalité, évoque, elle, une modeste gargote qui se serait appelée À la fricassee de lapin. Quoi qu'il en soit, c'est dans une enseigne proche de la barrière du Maine que l'enfant trouva gîte et couvert et, qu' aussitôt mis au travail, il découvrit la dure vie d'apprenti marmiton; et c'est là, aussi, qu'il apprit les rudiments d'une cuisine d'auberge, populaire et roborative, avant d'entrer quelques mois plus tard, toujours comme marmiton, dans une petite boutique de pâtisserie située rue Saint-Honoré, appartenant à un certain Ducrest.

Carême n'a rien dit de son passage chez Ducrest dans ses souvenirs, et ce n'est que grâce à un article paru dans le supplément au *Constitutionnel* du 16 octobre 1842 que l'on en sait un peu plus à ce sujet. Signé d'Alexis Eymery, libraire et éditeur de *La Minerve* et des chansons de Béranger, l'article rapporte ainsi :

*« J'ai connu dans ma jeunesse Antonin Carême; il était orphelin et âgé d'une douzaine d'années. Un pâtissier de la rue Saint-Honoré qui l'avait recueilli lui apprenait son état. Le commerce de ce pâtissier, nommé le Père Ducrest, consistait en un assez grand débit de petits pains au beurre et au lait. L'enfant était chargé de les aller vendre; on le voyait courant les boulevards avec sa corbeille, tantôt sur la tête, tantôt à son bras. Le plus souvent, en deux ou trois heures, il avait placé sa marchandise. [...] le soir, après avoir retiré du four plusieurs milliers de petits pains, Antonin venait se coucher dans une espèce de tambour placé au-dessus du four; c'est là qu'il passait la nuit<sup>17</sup>. »*

En 1800-1801, âgé d'un peu plus de seize ans et peu désireux de s'enfermer dans une routine épuisante qui ne lui ouvrait aucune réelle perspective chez Ducrest, Carême se montrait désireux d'aller de l'avant. C'est alors qu'au gré de ses déplacements dans la capitale, il découvre la boutique de Bailly, un des plus grands pâtisseries de Paris, qui l'autorise à «venir examiner plusieurs belles pièces de pastillage en sucre. Il revenait, les premiers jours, tout émerveillé. Dès lors, il ne songea plus qu'à se faire un nom. [...] Il quitta Ducrest et ses petits pains au lait<sup>18</sup>».

### *Le jeune pâtissier virtuose*

Le passage chez Bailly constitua une première étape fondamentale dans la vie professionnelle du jeune homme, car en se rapprochant du cœur de Paris – la boutique se trouvait au 12, rue Vivienne en 1798<sup>19</sup> –, Carême se rapprochait aussi du pouvoir : à cette date, en effet, Bailly fournissait la maison de Talleyrand<sup>20</sup>. Fin gourmet – on y reviendra plus loin –, le prince occupait depuis juillet 1797, à l'hôtel de Galliffet<sup>21</sup> situé rue de Grenelle, le poste envié de ministre des Relations extérieures du Consulat, et il habitait rue d'Anjou, soit à une vingtaine de minutes à pied de la pâtisserie. Il est très improbable que Talleyrand en personne se soit rendu à la pâtisserie Bailly, et cela d'autant que la rue Vivienne n'avait pas encore de trottoir et que «l'eau s'écoul[ait] au milieu du pavé dans un ruisseau de boue qui débord[ait] les jours de pluie, salissant même la devanture de la pâtisserie<sup>22</sup>». Mais, assurément, il y envoyait son maître d'hôtel Boucher, dit Bouche-sèche, le fournir en gâteaux et douceurs dont il était friand.

Engagé comme apprenti sur l'intervention d'Avice, alors salarié de Bailly et considéré comme le maître incontesté de la pâte à chou<sup>23</sup>, Carême est promu second tourier au bout de huit jours et «en lui payant son mois, M. Bailly, qui avait vu ce garçon travailler avec goût, le fit passer premier tourier<sup>24</sup>». Détail amusant, la

*Biographie universelle ancienne et moderne* évoque sa place de «premier tourtier» et depuis lors, le mot *tourtier* a souvent été repris dans les écrits consacrés à Carême. Mais si ce dernier maîtrisait sans nul doute l'art de la tourte, c'est bien comme *tourier* ou *tourrier* qu'il œuvrait chez Bailly; il lui revenait en effet de «tourer» la pâte, c'est-à-dire de la travailler sur une large table en hêtre, appelée «tour», et de la plier et de la replier plusieurs fois sur elle-même à l'aide d'un rouleau pour aboutir à l'exquis feuilletage tant prisé des clients de la boutique. À propos du tour, Carême écrira d'ailleurs plus tard :

*«Tous nos auteurs cuisiniers ont toujours donné le nom de table à notre tour à pâte. Et pourtant, c'est plutôt, ce me semble, un tour qu'une table puisque c'est sur cette table que nous donnons la forme et la tournure aux objets qui concernent notre état<sup>25</sup>.»*

Le jeune homme conquiert donc ses premiers galons de pâtissier en tourant la pâte; pour ce faire, il s'aidait d'un rouleau qui devait être «en buis, en acacia, en poirier ou en cerisier et mesurer cinquante centimètres de longueur<sup>26</sup>» et, très vite, il se démarque des autres apprentis tant par sa technique que par son sens de l'observation et son adresse. À propos de la pâte feuilletée qu'il contribuera à rendre plus aérée, il explique ainsi :

*«Lorsqu'elle est trop ferme, elle devient très pénible à dresser, puis elle se fend à la cuisson, et lorsque cela arrive, le pâté fuit et perd par là une partie de sa qualité et de sa bonne mine. Lorsqu'elle est trop molle, elle fait encore un plus mauvais effet au four<sup>27</sup>.»*

Son coup de main, unique, fait rapidement sa réputation et de l'avis du marquis de Cussy : «Le feuilletage est la partie la plus difficile de la pâtisserie. Carême battait longtemps et vivement sa pâte, pour que l'air y vînt et en allongeât ses tissus et ses fils légèrement beurrés<sup>28</sup>.»

Et c'est cette maîtrise exceptionnelle du feuilletage qui devait par la suite conduire Carême à inventer d'une part le vol-au-vent

(souvent appelé bouchée à la reine une fois garni), et d'autre part « le millefeuille avec un feuilletage à douze tours<sup>29</sup>. »

Peu après son arrivée dans la boutique, Carême se voit confier par « son bon maître Bailly » des tâches de plus en plus variées. Bientôt, l'adolescent se distingue par sa maîtrise du gâteau de plomb qu'il contribue à alléger :

*« Le plomb est un de nos plus riches gâteaux de soirée et à thé. Il ne le cède en rien à la brioche mousseline, ni au gâteau de Compiègne, ni à la brioche tête ou couronne. Il a été tiré de la galette et de la brioche. C'est en mélangeant ces deux sortes à la paume de la main que Carême résuma cette recette, et jusqu'à ce jour, aucun plomb n'a dépassé le sien<sup>30</sup>. »*

Et il l'embellit car à la suavité du gâteau, s'ajoute sa décoration dont Carême se fait aussi une spécialité :

*« Vous dorez légèrement le dessus puis, avec la pointe du couteau, vous y tracez une palmette, ou bien une rosace, ou simplement une jolie rayure. Et après l'avoir percé au milieu, afin de faciliter l'évaporation des petits globules d'air qui se trouvent comprimés quelquefois entre le plafond et la pâte, vous le mettez à four gai [c'est-à-dire chaud], et lui donnez deux heures et demie de cuisson, et quelquefois même trois heures afin que la chaleur atteigne à fond la masse de la pâte, laquelle, sans cela, serait compacte et fort indigeste<sup>31</sup>. »*

En 1802-1803, la notoriété de la boutique de Bailly, secondé par Avice, paraissait solidement assise, mais le pâtissier n'en redoutait pas moins la concurrence de ses confrères. La profession était en pleine expansion – dès 1798, *L'Almanach du commerce de Paris* recense près de cent quarante pâtissiers installés dans la capitale<sup>32</sup> –, et les attentes de la clientèle se faisaient de plus en plus exigeantes. En mars 1802, la paix retrouvée grâce au traité conclu entre la France, l'Angleterre, la Hollande et l'Espagne<sup>33</sup> permet aux Français, et plus particulièrement aux Parisiens, de redécouvrir le goût léger du bonheur de vivre et de refouler, sinon d'oublier, les traumatismes de la Terreur et des guerres révolutionnaires.

Cette soif de vivre, ce désir de rattraper avidement « le temps perdu » et la reprise des affaires dans un contexte apaisé, expliquent largement l'essor inédit des commerces de bouche, au premier rang desquels celui des traiteurs et des pâtisseries. Parmi ces derniers, Bailly s'est imposé, au moins depuis 1798<sup>34</sup>, tant par la qualité de ses gâteaux et entremets que par le soin particulier qu'il accorde à la décoration de sa boutique. Mais, avec le siècle naissant, se dessinent de nouvelles modes et les vitrines doivent désormais séduire les yeux comme les papilles. Aussi, conscient, malgré la présence d'Avise à ses côtés, qu'il lui faut innover pour attirer le chaland volatile, Bailly se montre de plus en plus réceptif aux idées inventives de son jeune tourier.

Dans ses *Souvenirs inédits*, Carême ne dit rien des circonstances dans lesquelles il aurait appris à lire et à écrire, accréditant ainsi l'idée qu'il s'en débrouilla par lui-même. Mais en réalité, c'est Alexis Eymery qui fut sa bonne étoile comme ce dernier le rapporte dans son article daté d'octobre 1842 :

*« Le père Ducrest avait une nombreuse famille, filles et garçons, tous employés à la fabrication et au débit de sa pâtisserie. [...] à la fin de la journée, je venais donner des leçons d'écriture et de grammaire aux enfants de la maison. [...] Je n'étais pas riche, je me tirais d'affaire comme je pouvais, comme beaucoup de jeunes gens qui avaient perdu leurs parents ou leur fortune dans la révolution<sup>35</sup>. »*

Ayant remarqué l'intérêt d'Antonin pour les leçons données aux enfants de son maître, Eymery décide de lui consacrer un peu de son temps et l'apprenti, là aussi, se révèle doué et volontaire :

*« En moins de quinze jours, il sut parfaitement épeler; deux mois après, il lisait les livres d'Heures de la bonne mère Ducrest. Antonin eut bientôt un amour de l'étude qui ressemblait à une passion<sup>36</sup>. »*

Tout en travaillant chez Bailly, curieux de tout, perpétuellement en quête de savoir, Carême passe ses rares heures de loisir

à fréquenter la Bibliothèque nationale<sup>37</sup>, située rue de Richelieu, à deux minutes à pied de la pâtisserie ; il s'y rend les mardis et vendredis, jours d'ouverture au public. Le jeune homme maîtrise encore mal la lecture et l'écriture, ce qui limite son accès au savoir livresque, mais il fréquente assidûment le cabinet des estampes et des gravures et parvient à déchiffrer les grands traités d'architecture, ceux de Serlio, Palladio et Vignole et, plus proches de lui, ceux de Percier, Fontaine et Lenormand<sup>38</sup>. Il en analyse, étudie et reproduit avec fréquence les plans et les croquis, car Carême, et c'est un point essentiel, éprouvera sa vie durant une passion pour l'architecture et le dessin :

*« [...] tout ce qui avait rapport au dessin influa beaucoup sur mon imagination : l'Égypte, la Grèce et l'Italie m'inspirèrent le goût de l'architecture ; mais en dépit de moi-même, mes moyens pécuniaires m'empêchèrent de me livrer à cette belle carrière. Je fus contraint d'étouffer ce noble goût, sans cependant cesser d'admirer ce que l'Antiquité a produit de merveilleux dans son architecture mâle et imposante<sup>39</sup>. »*

Par le dessin, Carême voyage dans des contrées où son imagination le transporte. Il se sent une âme d'architecte, mais faute de pouvoir concrétiser son rêve, c'est la pâtisserie qui, sous ses doigts agiles, se fera bientôt architecture, dans une symbiose qui tiendra toujours chez lui de la profession de foi. Plus tard, se revendiquant « architecte par goût, par émulation, pâtissier par état et de profession<sup>40</sup> », il énoncera avec conviction que « les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie<sup>41</sup> ».

Des traités d'architecture où il se plonge avec délectation, Carême tire de précieux dessins et des plans d'édifices qu'il s'efforce de transposer et d'adapter à son art :

*« Ce bon maître [Bailly] me facilita des sorties pour aller au cabinet des estampes. Quand je lui eus montré que j'avais une vocation particulière pour son art, il me confia la confection des pièces montées destinées*



*à la table du consul. La paix d'Amiens venait d'être signée (1802). Le consul l'avait dictée! J'employai au service de M. Bailly mes dessins et mes nuits : ses bontés, il est vrai, payèrent bien mes peines. Chez lui je me fis inventeur. Alors fleurissait dans la pâtisserie l'illustre Avice : son travail m'instruisit [...] Mais pour parvenir là, jeunes gens, que de nuits sans sommeil! Je ne pouvais m'occuper de mes dessins et de mes calculs qu'après neuf ou dix heures ; je travaillais donc les trois quarts de la nuit. J'eus bientôt composé douze dessins, vingt-quatre, cinquante, cent, puis deux cents, tous soignés, fondés sur des choses nouvelles<sup>42</sup>. »*

Avec Carême, dès 1802-1803, la démesure est au rendez-vous : ses croquembouches, c'est-à-dire ses pièces montées aux agencements les plus savants, ses pièces de gros nougats et de meringues croquantes à base d'amandes, de sucre et de miel, donnent naissance à de savantes constructions, des colonnes et des temples grecs, des pagodes chinoises, des pyramides égyptiennes qui émerveillent et qui, par leurs formes pittoresques et leurs couleurs pastel, s'attirent les suffrages unanimes des clients de la boutique, anonymes comme hauts dignitaires du Consulat.

Soucieux de beauté visuelle, Carême doit parfois en rabattre car, techniquement, la pâtisserie ne lui donne pas toute latitude pour mener à bien ses extravagants projets. Il admet ainsi :

*« Je fus contraint de me restreindre aux lois bizarres que mon état de pâtissier m'imposait. Je ne puis me servir d'un grand nombre de petits monuments de ces pays, parce qu'ils étaient trop compliqués dans leurs détails, et demandaient trop de temps dans leur exécution. Je ne pus m'en servir, n'étant pas propres à mon état ; car je ne pouvais dépasser ni la largeur ni l'élévation des objets que je voulais représenter, en ce que le plateau [c'est-à-dire l'assise] de mes grosses pièces montées ne pouvait avoir que vingt à vingt-quatre pouces [le pouce valait alors 2,7 cm] au plus de diamètre sur trente à quarante-huit d'élévation. Sans cela, tous ces petits monuments n'auraient pas été trouvés si élégants ; puis il me fallait imiter*

*les choses isolées les plus simples possible, qui pussent en même temps être agréables à la vue. Voilà pourquoi tous mes petits dessins ne représentent que des chaumières, des ponts, des pavillons, des temples, des rotondes, des cascades, des fontaines, des belvédères, des forts, des tours, des phares, des pyramides, des rochers, des cassolettes, des coupes, des vases, des corbeilles, des palmiers, des gerbes, des trophées de marine, de guerre et de musique, des lyres, des harpes, enfin tout ce que j'ai pu exécuter en pâtisserie<sup>43</sup>. »*

Époustouflant à l'œil, le résultat de ses travaux lui apporte une notoriété inédite et, ce qui n'est pas négligeable, « de bons appointements<sup>44</sup> ». Resté trois ans chez Bailly, Carême rejoint ensuite, sans doute parce qu'il encourageait davantage l'innovation, le célèbre Gendron dont la boutique était située rue Neuve-des-Petits-Champs. Aux dires de Carême en effet, « M. Gendron fit le premier des biscuits de farine de pomme de terre, qui lui procurèrent une grande renommée<sup>45</sup> ». Le jeune homme se plaît chez son nouveau patron. Son talent y est largement reconnu et il compte des clients prestigieux : ainsi en va-t-il du marquis de Barbé-Marbois, qui, ministre du Trésor, fin gourmet et voisin de la boutique, ne tarde pas à succomber aux délices du jeune pâtissier. En outre, Carême bénéficie chez Gendron de conditions très souples :

*« Là, je fis mes arrangements que lorsque je serais mandé pour un extraordinaire, je pourrais quitter sans difficulté : cela me fut accordé ; alors je travaillais dans différentes grandes maisons où j'avais déjà été occupé lorsque j'étais chez M. Bailly<sup>46</sup>. »*

Né dans l'Ancien Régime, le mot « extra » désignait initialement les dépenses « extra-ordinaires » que les maîtres d'hôtel employés à la cour de Versailles ou auprès des grands princes engageaient pour des fêtes ou des événements grandioses et qu'ils consignaient à part dans leurs livres de comptes<sup>47</sup>. Disparu dans le fracas révolutionnaire, le mot resurgit à la toute fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle lorsque, sous le Consulat puis sous l'Empire, les

élites fortunées, renouant avec les fastes de l'Ancien Régime, commencent à rivaliser entre elles de réceptions, de bals et de grands dîners. En marge de son emploi chez Gendron, Carême multiplie donc les extras pour lesquels il allie créativité et technique :

*« Ce qui m'occupait particulièrement alors, c'étaient les belles parties du four, du froid et de l'entremets de sucre; ce travail est le plus délicat de l'art du pâtissier. J'imaginais beaucoup dans cette branche; le fond, l'exécution, la forme par le dessin, toutes ces parties me devinrent faciles et je m'en emparai comme de mon champ<sup>48</sup>. »*

Le résultat ne se fait pas attendre : un an à peine après avoir été embauché par Gendron, Carême le quitte pour se consacrer, entièrement désormais, à « ses travaux d'extraordinaire ».

### ***Carême devient son propre maître***

N'appartenir à aucune maison en propre, c'est aussi l'assurance de pouvoir toujours se renouveler. C'est ainsi que Carême réalise, pour un extraordinaire commandé en 1804 par le ministère des Affaires extérieures, une pyramide constituée d'énormes nougats baptisés « à la française » et composés de sucre, de blancs d'œufs, d'avelines et de pistaches. Le succès en est tel que cette pyramide figurera à partir de cette date parmi les « classiques » de l'enchanteur pâtissier. Ses créations ou adaptations ne s'arrêtent pas là : aux nougats et grosses meringues qu'il appelle « croquantes » s'ajoutent babas, poupelins<sup>49</sup> et solilemmes<sup>50</sup> qu'il revisite pour les rendre plus légers.

La rançon de cette indépendance et de ces succès, c'est le rythme de travail extrêmement soutenu auquel Carême s'astreint. Payé à la commande, il ne compte pas ses heures : en 1805, à l'occasion de la paix de Presbourg, il enchaîne ainsi cinquante-trois extras sans un seul jour de repos.

Pour ce qu'il appelle des « extras simples », le plus souvent composés de « quatre grosses pièces, dont deux de fonds et deux de

colifichets, quatre ou huit entremets et deux entrées<sup>51</sup>», il officie seul, généralement en une journée et presque une nuit entières, «ne prenant que deux heures de repos<sup>52</sup>». Sous le vocable «pièces de fonds», Carême entend les babas, brioches et gâteaux de Savoie, tandis que les colifichets désignent les pièces montées reproduisant des petits monuments architecturaux tels pagodes, pyramides ou temples grecs. Perfectionniste, méticuleux, Carême a le culte du travail bien fait; il veille à livrer ses réalisations en temps et en heure, et se targue d'éviter tout gaspillage :

*«À trois heures du jour de l'après-midi du service, ma pâtisserie était toujours rangée en ordre sur une nappe bien blanche; et par cette manière d'opérer, je ne fis jamais attendre après moi; au contraire, au moment du service, j'allais aider à dresser les entrées et j'étais fort aise de n'entendre pas dire que je fusse un prodigue et un consommateur. Je faisais tout juste le nombre de gâteaux qui étaient nécessaires pour mes entremets, de sorte qu'il n'en restait jamais un seul<sup>53</sup>. »*

Les «grands extraordinaires» ne constituent pas une sinécure. Ils exigent souvent deux à trois jours et nuits d'activité intense où les heures de repos se comptent sur les doigts d'une main. Décrivant plusieurs des extras concoctés en 1805, Carême a livré dans *Le Pâtissier royal parisien* une description extrêmement détaillée qui, heure par heure, souligne le caractère souvent ingrat des tâches à accomplir. On se permettra d'en reproduire en annexe<sup>54</sup> un exemple qui, s'il est un peu long, illustre bien la mesure du travail requis. Cette commande passée pour le château de Neuilly par Carvette, ancien pâtissier de Louis XVI, comportait «huit grosses pièces de fonds, huit montées, soixante-douze entremets, et quelques entrées de pâtés chauds, de vol-au-vent et casseroles au riz». Le déroulé du travail, la décomposition des opérations telles que décrites par Carême, attestent combien l'extraordinaire a requis de rigueur, d'organisation et d'efforts. Carême ne se ménage

donc pas, mais le jeu en vaut la chandelle car le succès se double d'émoluments de plus en plus importants :

*« Je gagnai beaucoup d'argent, et cela seul me prouva mieux que toutes les flatteries des hommes, que j'avais dans mon genre de travail quelque chose d'original que l'on aimait et qui fit ma réputation<sup>55</sup>. »*

Pâtissier au firmament parisien alors qu'il n'a pas encore vingt-cinq ans, Carême ne veut pas s'arrêter là. Il lui faut aller plus loin, viser plus haut, élargir sa palette et ses compétences. Et bientôt, au gré de rencontres nouées avec des cuisiniers de grand talent qu'il côtoie durant ses extraordinaires, il s'initie à la haute cuisine.

Carême n'a pas été un autodidacte solitaire ; il put compter sur le soutien de quelques maîtres de l'art culinaire qui l'initient à la complexité et à la subtilité du métier et c'est auprès d'eux qu'il apprend les savoirs et les techniques qui lui manquaient encore. Élève docile et appliqué, le jeune homme observe, scrute et consigne tous les soirs en rentrant chez lui ce qui peut l'aider à améliorer sa pratique<sup>56</sup>. Par la suite, dans ses *Souvenirs*, il rendra un hommage appuyé à ceux dont il se sentait redevable.

À Boucher tout d'abord qui, ayant débuté comme cuisinier de la princesse de Lamballe, amie de la reine Marie Antoinette, avant de travailler pour le prince de Condé, remplissait en 1803-1804 les fonctions d'intendant, de contrôleur et de chef des services de bouche de Talleyrand. Portant habit et épée durant son service, Boucher régnait en maître sur les cuisines du prince : il choisissait ses fournisseurs à la Halle où il se rendait en personne en quête des meilleurs produits ; et c'est lui qui décidait du décorum de la table, réglant « magnifiquement les trois services dans la longue galerie aux colonnes du premier étage et annonçant d'une voix suave, à la centaine d'invités, le nom et la saveur des entrées ou des entremets dont les valets [soulevaient] les cloches d'argent<sup>57</sup> ». À partir de 1803 et durant près de douze ans, Boucher commande à Carême,

sur ordre de son maître qui en choisit personnellement les thèmes et les formes, les pièces les plus spectaculaires des grands dîners donnés au ministère des Relations extérieures ou au domicile de Talleyrand. Pour chaque extra, Boucher lui fait exécuter jusqu'à quatre entrées, huit entremets de pâtisserie et huit grosses pièces montées<sup>58</sup>, offrant au jeune ambitieux une vitrine exceptionnelle; aussi c'est tout naturellement à ce contrôleur hors pair qu'en 1815 Carême dédicacera son *Pâtissier royal*, soulignant : « C'est en coopérant depuis douze années, sous vos auspices, aux dîners splendides donnés par Son Excellence aux ambassadeurs, que j'ai fait de rapides progrès dans mon art... »

Ensuite et surtout à Laguipière<sup>59</sup> dont Carême fut en 1806-1807 le premier aide, alors que le chef officiait au service de Joachim Murat au palais de l'Élysée<sup>60</sup>. Après avoir débuté comme pâtissier, devenu cuisinier du duc de Breteuil, Laguipière avait ensuite exercé pour le financier Destillières, proche de Talleyrand, puis pour le Premier consul aux Tuileries où Duroc, gouverneur du palais, l'avait recruté. Mais il n'y était pas resté : situées dans des sous-sols mal aérés, les cuisines des Tuileries offraient des conditions de travail qui ne lui permettaient pas de donner le meilleur de son art. En quête d'une nouvelle place, Laguipière qui après la Révolution comme avant, conserva l'habitude peu commune voire dangereuse, de porter une perruque poudrée, entra comme chef cuisinier au Café de Chartres.

Installé depuis 1784 dans une galerie du Palais-Royal, le café, fréquenté par les nouvelles élites civiles et militaires, devint rapidement à la mode sous le Consulat<sup>61</sup>. Et c'est pour Murat, Daumesnil et Bessières, réunis le temps d'un dîner que Laguipière y concocquera une soupe de potiron passée dans les annales de la cuisine sous l'appellation de *soupe Laguipière*. En 1806, Murat qui a acquis le palais de l'Élysée grâce à la générosité de Napoléon, y mène avec

son épouse Caroline Bonaparte des embellissements coûteux destinés à recevoir leurs hôtes dans le faste et l'opulence. Amateur de bonne chère, Murat aspire à faire de sa table une des meilleures de la capitale, d'où l'appel à Laguipière dont il avait, depuis leur rencontre au Café de Chartres, gardé un souvenir ébloui. Devenu plus tard roi de Naples, Murat fera même de Laguipière son chef de cuisine, lui offrant de généreux appointements et pour le seconder, une imposante brigade<sup>62</sup>.

Au fil de sa brillante carrière, le cuisinier s'illustre par sa capacité à créer des mets exquis, même dans les conditions les plus rudimentaires des bivouacs de campagne. À tout imprévu, il sait faire face dans le calme, sans fébrilité, ce qui impressionne beaucoup Carême. De ce maître, le jeune homme apprend aussi la cuisine des jours maigres, laquelle, élaborée sous l'Ancien Régime et tombée en désuétude pendant la Révolution française, ressurgit sous l'Empire, grâce au talent et à la mémoire de cuisiniers qui, tel son mentor, s'étaient formés avant 1789. Malheureusement, la campagne de 1812 dans laquelle Laguipière accompagne le roi de Naples allait être fatale au brillant cuisinier. Durant l'éprouvante retraite de la Grande Armée<sup>63</sup>, en décembre 1812, il meurt de froid devant Vilnius, expirant dans les bras de Murat, inconsolable.

Aux côtés de Boucher et de Laguipière, d'autres figures culinaires sont convoquées par Carême dans ses écrits. Ainsi de Lasne<sup>64</sup>, « élève de la maison d'Orléans<sup>65</sup> » qui y avait commencé sa carrière avant d'officier chez le maréchal Marmont, duc de Raguse, puis de rejoindre les cuisines du cardinal Fesch à Milan pour finalement entrer au service d'Eugène de Beauharnais, viceroy d'Italie et beau-fils de Napoléon. Lasne était connu pour la qualité et la diversité de ses entrées froides et pour un savoir-faire subtil qu'il transmet à Carême :

*« C'est sous ses auspices que j'appris le froid [...] Il me donna l'amour de mon état, en me parlant souvent du fameux Tiroloy<sup>66</sup>. Il était, me disait-il, aussi bon pour le chaud, qu'il était adroit et correct pour exécuter un modèle d'architecture ; et son pastillage<sup>67</sup> était fini avec une extrême propreté : tout cela me rendait fort soigneux sur les travaux de pâtisserie<sup>68</sup>. »*

Dans ses ouvrages, Carême évoque encore les frères Robert. L'aîné de ces derniers, ancien cuisinier du prince de Condé puis de l'archevêque d'Aix et lui-même élève de Laguipière, officiait au Palais-Royal où il avait d'abord servi au Cercle des étrangers avant d'ouvrir en 1789 son propre restaurant, Chez Robert. C'est à lui que l'on doit la célèbre sauce qui porte son nom et que Carême a fait figurer dans son *Art de la cuisine*<sup>69</sup>. Le cadet, que Carême côtoya dans les cuisines de Talleyrand, faisait partie de l'escorte qui, au printemps 1806, accompagna Murat élevé au rang de duc de Berg et de Clèves, dans son premier voyage officiel en ses États allemands. Désireux de se gagner l'estime voire l'affection de ses nouveaux sujets, Murat avait à cœur de combler les élites locales par une cuisine de tout premier ordre. Promu « chef pâtissier » du duc, Carême fut tout naturellement du voyage mais à Düsseldorf où il officiera durant trois mois, son engagement ne fut pas de tout repos :

*« Je m'étais imaginé d'y faire comme à Paris des brioches, des babas et diverses grosses pièces de fonds, je m'étais trompé. Il en fut bien autrement : point de levure, et impossible de s'en procurer dans le pays. M. Lange, fameux traiteur de Bruxelles, nous en envoya deux bouteilles seulement vers la fin du voyage qui dura trois mois et demi<sup>70</sup>. »*

Du plus jeune des frères Robert, Carême reçut aussi une palette de précieux savoir-faire puisque c'est « sous le bon et habile M. Robert que [s]es idées sur la dépense et la comptabilité s'arrêtèrent<sup>71</sup> ». Enfin, Carême apprend beaucoup des « charmants petits dîners qu'offrait un homme distingué, un esprit élevé, M. de Lavalette<sup>72</sup> ». Chez ce dernier, qui mena une belle carrière militaire



avant de devenir ministre des Postes sous l'Empire et directeur du cabinet noir, raffinement et fantaisie étaient de mise en cuisine mais ils ne signifiaient ni excès ni gaspillage et c'est là, soulignera Carême, qu'« [il fit] le plus pour réaliser le problème [qu'il a] abordé de bonne heure : l'union de la délicatesse, de l'ordre et de l'économie<sup>73</sup> ».

Au fil de ces années passées à concocter des extras, Carême multiplie contacts et rencontres ; ce faisant il acquiert de nouveaux savoirs et tours de main qui, à l'heure de l'engouement du pouvoir napoléonien et des nouvelles élites impériales pour les dîners d'apparat, vont s'avérer précieux.

## **De la pâtisserie à la cuisine : Carême en route vers la gloire**

Dans ses *Souvenirs*, Carême précise que c'est sous l'Empire qu'il a le plus travaillé<sup>74</sup> et de fait, cette période marque une nouvelle et décisive étape dans sa carrière.

### ***Les riches heures de l'Empire***

C'est à l'hôtel de Galliffet, on l'a dit, que Carême fait ses premières armes culinaires au service du pouvoir en confectionnant à partir de 1803-1804 de grands extraordinaires pour la table du ministre. Cette dernière, en rupture avec les excentricités du Directoire, se veut, à l'image des tables de l'Ancien Régime, empreinte de « grandeur et sagesse tout à la fois<sup>75</sup> ». Le travail y est dur, exigeant, le service s'y déroule dans une tension extrême mais la récompense est là, en espèces sonnantes et trébuchantes :

« *Nous étions largement payés. Nous employions tout ce que Paris avait de plus beau sur les marchés, et ce qui était bien plus agréable encore pour nous, c'était cette gaieté franche et loyale, cette bonne union qui régnait entre toutes les parties. C'est ainsi que se passaient ces pénibles extras*<sup>76</sup>. »

Par la suite, Carême sera associé à bien d'autres dîners d'apparat en tant que chef pâtissier de Caroline et de Joachim Murat. À l'occasion de l'un de ces soupers prestigieux, il crée une pièce montée baptisée « casque français » qui lui attire les suffrages unanimes des convives. Exécuté en pâte d'office, le casque est recouvert d'une fine couche de confiture d'abricots transparente ou de gelée de pommes ou de coings afin de le rendre brillant à l'œil :

*« La crinière est de sucre filé couleur d'or ; le plumet, en sucre filé blanc ; la couronne doit être exécutée en biscuit vert. Les trois socles sont de gaufres à l'italienne. La garniture du second socle est de choix pralinés aux avelines ; le troisième socle est entouré de madeleines<sup>77</sup>. »*

Le 20 septembre 1807, pour célébrer le récent mariage de son beau-frère Jérôme avec Catherine de Wurtemberg, Murat offre un bal d'un luxe inouï :

*« Les salons et les jardins, tout fut comme enchanté. L'illumination était des plus brillantes et du meilleur goût. Des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes avaient été improvisés en quelques jours<sup>78</sup>. »*

Officiellement, Murat a géré l'ordonnancement et le déroulé de la fête mais c'est Napoléon qui a dicté les moindres détails. Tout naturellement, le bal s'accompagne d'un grand dîner orchestré par Laguipière où, aux côtés de son ami Riquette, Carême fut en charge du froid :

*« Voici à peu près ce que nous fîmes porter sur les tables. Vingt-quatre grosses pièces : quatorze socles portant six jambons, six galantines et deux hures de sanglier, six longes de veau à la gelée. Plus soixante-seize diverses entrées dont six de côtes et de filets de bœuf à la gelée, six de noix de veau, six de cervelles de veau dressées dans des bordures de gelée moulée, six de pain de foie gras, six de poulet à la reine en galantines, six d'aspic garnies de crêtes et de rognons, six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid, six de fricassée de poulets à la reine chaud-froid, six de magnonnaise<sup>79</sup> de volaille, six de darnes de saumon au beurre de Montpellier,*

*six de salades de filets de sole, six de galantines d'anguille au beurre de Montpellier*<sup>80</sup>. »

Carême est aussi du festin qui, conçu par Laguipière et Robert, fut servi à l'Élysée-Napoléon le 6 janvier 1811, jour des rois, à l'occasion du mariage de la nièce de Murat, Antoinette, avec le prince de Hohenzollern-Sigmaringen, apparenté à la famille royale de Prusse. Dans *Le Maître d'hôtel français*, il a décrit avec force détails tant le menu du souper qui fut servi à table à trois cents invités que le buffet élaboré pour cinq cents hommes restés debout. Le repas assis fut organisé en vingt-quatre tables réparties en six salons tandis qu'une dernière table, réservée aux mariés, à l'Empereur et aux siens, était dressée dans la salle à manger. Quant au buffet, «très brillant et en grande abondance», il suscita l'admiration de Carême qui évidemment se retrouvait dans sa profusion visuelle et son esthétique exubérante :

«*Ces palmiers, ces trophées militaires, ces belles draperies, ces casques, ces lyres, ces cassolettes, ces pièces montées, l'élégance de notre pâtisserie moderne; ces suédoises de pommes; ces gelées de fruits savoureux et limpides; ces entremets de gâteaux brillants de confitures; ces socles décorés supportant des dindes en daubes, des jambons glacés et historiés*<sup>81</sup>; *ces grands poissons, ces plats de rôtis, de faisans et de poulardes; ces entrées froides de salmis, de perdreaux rouges à la gelée, de salades de volaille à la magnonnaise, d'entremets, de légumes à l'italienne et à la provençale, tout annonce la munificence d'un grand personnage*<sup>82</sup>. »

De l'avis de Carême, les six salons et la salle à manger furent servis de manière parfaitement synchrone, ce qui donne une idée du degré de précision requis en amont :

«*M. Laguipière se conserva les entrées et les entremets des trois derniers menus qu'il devait servir, et chargea le fameux Riquette du soin d'en servir deux autres. Il me confia le service des deux derniers, de manière que nous avons réuni tout le matériel de nos menus dans trois*

*cuisines différentes. Dès que le contrôleur (le fameux Robert) demanda le service, nous fûmes prêts tous trois en un moment, sans confusion, et dans un ensemble réellement admirable<sup>83</sup>. »*

Par la suite, plus modestement, Carême œuvre à Mortefontaine en 1812 où pour la régente Marie-Louise, il conçoit «une génoise parfumée au citron, glacée à la marmelade d'abricots, saupoudrée de pistaches et de gros sucre<sup>84</sup>».

De 1803 à 1812, Carême n'a donc cessé de graviter dans les sphères du pouvoir napoléonien, une proximité qui selon certains historiens l'aurait conduit à être présenté à l'Empereur lui-même. On peut raisonnablement douter de la réalité de cette rencontre puisque Carême, pourtant toujours prompt à l'auto-promotion, n'en fait pas état dans ses *Souvenirs inédits*. Toutefois, qu'elle ait été authentique, plausible ou déjà mythique, l'anecdote rapportée par Robin-Ducellier vaut d'être mentionnée :

*«À l'un des grands bals de l'Élysée, il [Napoléon] demanda, me racontait naguère un vieux praticien, à visiter les cuisines où travaillait le jeune cuisinier de vingt-trois ans, qui allait devenir le célèbre Carême. Sans se faire annoncer, accompagné de l'impératrice Joséphine et de majordomes étonnés, il se fit silencieusement ouvrir la porte du sanctuaire. Au milieu du travail magnifique auquel les aides sous ses ordres mettaient le point final, Carême, assis à une table, écrivait<sup>85</sup>. »*

Un autre point interroge tout historien de la période napoléonienne. Né en 1783, Carême aurait pu, au titre de la conscription, être amené à servir dans les armées impériales de son vingtième à son vingt-cinquième anniversaire, soit entre 1803 et 1807. Or à aucun moment, dans ses *Souvenirs* ou dans ses traités culinaires, celui qui se disait un grand admirateur de Napoléon n'évoque la question du service militaire. Carême a-t-il échappé à l'enrôlement au gré d'un tirage au sort favorable? Ou, trop précieux pour les cuisines du ministère des Affaires extérieures, a-t-il bénéficié de

la protection de Talleyrand qui lui aurait accordé une exemption ? Restée sans réponse, la question mérite à tout le moins d'être posée.

Fin mars 1814, au lendemain de la reddition de la capitale française et alors que le tsar Alexandre I<sup>er</sup>, entré victorieux dans Paris à la tête des troupes d'occupation, s'apprête à loger chez Talleyrand, rue Saint-Florentin, Carême continue de travailler pour le prince mais toujours « en dehors d'un service fixe<sup>86</sup> ».

Les circonstances et les enjeux du séjour d'Alexandre I<sup>er</sup> dans la capitale française sont bien connus<sup>87</sup> : pour Talleyrand, alors que Napoléon était sur le point de tomber et que le destin du pays restait encore incertain, il s'agissait de s'attirer les bonnes grâces du souverain russe, réputé francophile malgré la tragédie de 1812. Se disant soucieux de garantir la sécurité de l'empereur de Russie et au prétexte que le palais de l'Élysée pouvait être miné, Talleyrand a donc, dès le 30 mars, proposé au tsar et à sa garde rapprochée de les héberger chez lui ; Alexandre I<sup>er</sup> ayant accepté l'invitation, Talleyrand va faire feu de tout bois. Connaissant l'inclination du souverain russe pour la gastronomie française à laquelle il a été initié à partir de 1808 par Riquette, alors maître d'hôtel à la cour de Saint-Pétersbourg<sup>88</sup>, le prince charge Carême de l'assister dans son opération de séduction. Durant une dizaine de jours, Talleyrand et Alexandre souperont ensemble en large compagnie : princes, ministres, diplomates, anciens dignitaires de l'Empire se retrouvent rue Saint-Florentin<sup>89</sup>, autour d'une table étincelante où s'accordent mots d'esprit à la française, conversations brillantes et prodiges culinaires.

À la différence de Napoléon en 1812, Alexandre n'est parti en campagne militaire qu'avec quelques-uns de ses officiers de bouche et quelques aides culinaires ; aussi il découvre avec ravissement toute la palette de l'artiste cuisinier et il sera, dit-on, particulièrement sensible à la recette des « escargots de Bourgogne<sup>90</sup> », à savoir de l'ail pour « cacher le goût », du persil pour « adoucir la vue »

et du beurre pour «faciliter la déglutition». En outre, et c'est là un autre de ses talents, Carême parvient à composer des menus qui, pour être délicieux et variés, n'en restent pas moins «maigres» : le jeûne pascal a débuté et il n'est pas question, pour Talleyrand comme pour son cuisinier, de déroger aux stricts interdits que le tsar, en croyant sincère voire mystique, observe avec scrupule.

L'hospitalité généreuse affichée par Talleyrand eut à n'en pas douter des effets positifs sur l'humeur du tsar et la magnanimité que ce dernier témoigna à l'État français lors des négociations du premier traité de Paris signé en mai 1814 tint pour partie aux égards et à la prévenance dont le souverain russe fut entouré durant les six semaines qu'il passa dans la capitale française<sup>91</sup>. Bien sûr, ces agapes coûtaient cher, mais pour Talleyrand il s'agissait d'un investissement diplomatique justifié. De surcroît, peu après le départ du tsar, le prince rentra dans ses fonds : fidèle à sa réputation d'homme intéressé et cupide, il se fit rembourser les frais de séjour d'Alexandre I<sup>er</sup> «en se signant à lui-même un mandat de 150 000 francs sur la caisse du gouvernement provisoire<sup>92</sup>»!

Mi-avril, le palais de l'Élysée ayant finalement été passé au crible, le tsar s'y installe, exigeant que Carême l'y suive. Si les sentiments patriotiques de ce dernier ont peut-être souffert de cette «réquisition» forcée, en réalité, et il le confessa sans mal dans ses *Souvenirs*, le cuisinier se plaît à travailler pour la maison du tsar : d'un abord simple et facile, Alexandre I<sup>er</sup> se montre aimable à l'égard de son chef français et par l'intermédiaire de Muller, il lui laisse une grande latitude dans son travail, son organisation et ses dépenses :

*«Je suivis ce souverain à l'Élysée-Napoléon<sup>93</sup>. Là j'obtins tout de suite l'amitié et la protection d'un homme aimable et distingué, du contrôleur de sa maison, M. Muller. Je devins, sous sa direction, chef des cuisines de l'empereur, chargé de toutes les dépenses, de toutes les rédactions de menus. Mes travaux furent heureux, tout réussit; et tout m'était plus*

*facile, car je choisisais les hommes qui devaient m'être adjoints : j'étais maître absolu dans mes fonctions. Cette belle place me donna tout à coup une importance que je n'avais pas espérée jusque-là. [...] Voilà le moment de ma vie où je fus jeté dans le service le plus étendu et le plus actif; néanmoins je ne renonçais pas à ma coutume, et je continuais d'écrire chaque soir ce que j'avais changé, refait, et je fixais ainsi des idées et des combinaisons qui auraient pu s'effacer de ma mémoire<sup>94</sup>. »*

Cet extrait des *Souvenirs* de Carême atteste un paradoxe : s'il travailla beaucoup sous l'Empire, c'est au moment précis où ce dernier vivait ses dernières heures que le cuisinier, déjà presque au sommet de son art, eut les coudées les plus franches pour le pratiquer. De juin à août 1814, six grands dîners d'ambassadeurs furent donnés au ministère des Affaires extérieures, pour lesquels en deux jours pour chacun d'eux, Carême confectionna « quatre grosses pièces de fonds, quatre de colifichets, huit entremets de pâtisserie, huit de sucre et quatre entrées<sup>95</sup> ».

À ce moment, toujours soucieux de rester son propre maître, il refuse « simultanément plusieurs places de chef de cuisine de grandes maisons<sup>96</sup> » et leur préfère les extras pour lesquels il est toujours très sollicité, y compris par les Bourbons revenus en France. En février 1815, à l'occasion du retour de Louis XVIII à Paris, dans la Grande Galerie du Louvre, il exécute aux côtés de Lasne un banquet de 1 200 couverts, organisé en douze tables dont chacune est garnie de trophées militaires et porte les noms des « héros qui ont illustré la France par d'immortelles victoires<sup>97</sup> » à l'exception, bien entendu, de Napoléon et de ses généraux... Il œuvre aussi pour le banquet du bal de l'Odéon donné « par la garde nationale parisienne à la garde parisienne et aux gardes du corps du roi<sup>98</sup> » et, à cette occasion, exécute, aux côtés de son confrère Arlet et sous la houlette du restaurateur Bertrand<sup>99</sup>, un dîner de 3 000 couverts. Les plats en sont préparés dans les cuisines du Petit Luxembourg et portés

dans de grandes barquettes à l'Odéon<sup>100</sup>. Et le banquet, on ne s'en étonnera pas, donnera lieu à une mise en scène et une présentation très élaborées, selon des normes précisément édictées par Carême :

*« Dans le foyer de la salle, entre ces imposantes colonnes, j'avais dirigé les menuisiers, en traçant sur le parquet la forme et l'emplacement d'un vaste buffet à neuf gradins, et très certainement, lorsqu'il fut garni par nous des grosses pièces froides, des poissons, des entrées, des grosses pièces de pâtisserie, des plats de rôti, des entremets et du dessert, il produisit un effet aussi élégant que somptueux et nos travaux de cuisine brillèrent d'un nouvel éclat<sup>101</sup>. »*

Le retour de Napoléon de l'île d'Elbe conduit pour un temps Carême à servir de nouveau l'Empereur. À Paris, il participe à la préparation du « repas patriotique » offert le 2 avril 1815 sur les Champs-Élysées<sup>102</sup>, à 15 000 « braves », fidèles soldats et officiers, « ces grenadiers, ces chasseurs, qui avaient suivi leur Empereur dans l'exil et qui étaient encore couverts des uniformes de Montmirail et de Champaubert<sup>103</sup> ». Mais la communion nationale s'avère de courte durée. Le désastre de Waterloo signe bientôt le retour d'Alexandre I<sup>er</sup> dans la Ville lumière, où il vient négocier le second traité de Paris, et le retour de Carême à... l'Élysée-Bourbon<sup>104</sup>. Le tsar, en effet, ne tient pas rigueur au cuisinier d'avoir travaillé pour l'Empereur durant les Cent-Jours.

### *Une renommée qui s'internationalise*

À Paris, Carême sert Alexandre I<sup>er</sup> du 1<sup>er</sup> au 15 août 1815, lui concoctant des dîners prévus pour deux tables : celle de l'Empereur, où prennent place douze convives, et celle des princes et des généraux qui réunit vingt-quatre personnes<sup>105</sup>. Les repas sont servis « à la russe » et non « à la française » : autrement dit, potages et entrées sont disposés sur la table avant l'arrivée des convives, tandis que les plats chauds sont servis à l'assiette après avoir été préalablement