Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 7-8

Rubrik: Paris au fil du temps : fines bouches : le Palladio de la pâtisserie

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Paris au fil du temps

Annette Vaillant

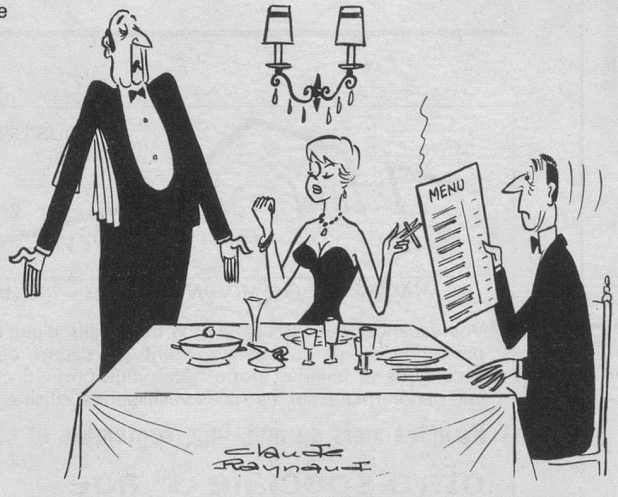
Fines bouches

Le Palladio de la pâtisserie

Adepte de la douceur de vivre, Charles Maurice de Talleyrand-Périgord qui a une passion, la gastronomie — «la seule qu'il n'ait jamais trahie» — découvre, dans une pâtisserie de la rue de la Paix, Antoine Carême. Ce gamin de Paris abandonné par son père accablé de progéniture, a 20 ans en 1804 — l'année du sacre de Napoléon — quand il entre au service du grand chambellan de l'Empire, maître attentif et exigeant qui conduira jusqu'aux cimes de la renommée ce jeune autodidacte aussi doué pour le dessin, les lettres et l'architecture que pour réussir ses gâteaux. La variété sera son fort. Il cherche sans cesse de nouvelles recettes, il sait exécuter 190 potages français et 103 étrangers. Napoléon, le souverain le moins gourmand de toute l'histoire de France et qui n'aime guère rester longtemps à table, a chargé Talleyrand, son ministre des Affaires extérieures, de recevoir à l'hôtel de Gallifet les plus hautes personnalités, au rythme de quatre dîners de 36 personnes chaque semaine. Carême montera vite, des «fourneaux où le charbon vous tue», au bel étage. Mais avant de le nommer maître d'hôtel, Talleyrand avait mis Carême à l'épreuve: il lui fallait présenter 85 entrées et plusieurs plats montés au cours d'un seul dîner. Jamais deux repas semblables ne devraient se retrouver au long d'une même année. Ses pièces montées, souvent inspirées de gravures du Cabinet des Estampes, représentant des monuments classiques, palladiens ou rustiques, rendent Carême célèbre. Les grands de ce monde voudront se l'attacher. Après avoir servi le tsar Alexandre — installé à l'Elysée pendant l'occupation de Paris par les Alliés en 1814, puis encore en 1815 — il évoluera, météore désiré, à travers l'Europe. Appelé à Brighton, au Royal Pavilion[1], par le régent (futur George IV), Carême supprime les «jus noirs», les épices fortes: «Dans l'époque de huit mois que je suis resté au service de Sa Majesté britannique, il ne subit aucune attaque de goutte». En 1818, le tsar le fait venir, mais, à Saint-Pétersbourg, Carême se plaît davantage chez la princesse Bagration, veuve du général tué en 1812 à la bataille de la Moskova. Cette femme exquise, bonne et spirituelle, qui a aussi un brillant salon à Paris, l'y ramène. Malade, ne pouvant plus recevoir, elle le cèdera enfin, en 1823, aux Rothschild. Pour se parisianiser tout à fait, James de Rothschild, venu de Francfort, a choisi comme demeure, rue Laffite, l'ancien hôtel de la reine Hortense, que l'on décore en gothique au goût du jour. Carême va initier l'aristocratie de l'argent, encore timide, au train de vie fastueux et raffiné des princes. Avec la baronne James qui s'épanouit sur le beau portrait d'Ingres, la maison des Rothschild, bientôt très recherchée, acquiert son style. Carême quittera ces derniers maîtres en 1829 pour achever son testament culinaire: *L'Art de la Cuisine française au XIX^e siècle.* Il mourra en 1833 à 49 ans. Créateur du vol au vent, roi de la pâte feuilletée, magicien des timbales comme des gelées de fleurs et des bavaroises remises à la mode aujourd'hui, son goût d'inventer ne l'avait pas cantonné dans la seule recherche mégalomane des préparations ruineuses et il donna même aux ménagères de jadis la recette en quelques lignes des cuisses de grenouilles, du lapin en gibelote et du pot-au-feu. Il leur a dédié surtout *Les Modestes Gâteaux de Famille.* Et c'est peut-être à Carême que nous devons la petite madeleine du Temps perdu.

Carême! Pour célébrer le bicentenaire de ce «Palladio de la pâtisserie», l'Orangerie de Bagatelle s'est métamorphosée en palais de Dame Tartine. Les grands maîtres de la cuisine moderne s'y sont surpassés en édifiant, d'après un projet de Carême, le buffet d'apparat à gradins où toutes les pièces montées (plus d'une vingtaine) sont exécutées en pastillage[2]. Buissons d'écrevisses, aspics divers, chaud-froid de cailles boursouflé de truffes, etc... etc... et, reconstitué en toc, le grandiose pain bénit commandé à Carême par Pauline Borghèse pour l'offrir à sa paroisse. Côté douceurs, une fragile pyramide, construite en cire et en sucre par un artisan confiseur, regorge de fruits et de fleurs, de personnages bariolés sur les six étages que soutiennent, tels des esclaves de Michel Ange, six porteurs pesant chacun leurs 32 kilos de sucre roux. Parmi les très nombreux traités de gastronomie de toutes les époques, trône le plus ancien, *Le Vivandier,* rédigé par Taillevent, premier gueux du roi, puis écuyer de cuisine sous le règne de Charles V, vers 1375. Ah! que c'est loin, c'est loin tout ça! Loin des «fast food».

A. V.



— Evidemment si Monsieur regarde le prix tout de suite, ça va gâcher son plaisir... (Dessin de Raynaud-Cosmopress)

[1] A l'architecture orientale délirante qui enchantait Carême. Entretenu intact, on le visite y compris l'extraordinaire cuisine où, du temps du régent, la batterie de cuisine comptait 500 pièces de cuivre.

[2] Pâte composée d'un mélange de sucre, d'amidon et de gomme adragante.