

MARIE-ANTOINE (ANTONIN) CAREME (1784-1833)

Source : Chef Simon, *la cuisine dans tous ses états*



Marie Antoine CAREME (dit Antonin) est né à Paris dans une baraque de chantier en 1784.

Son père, pauvre ouvrier ayant déjà quatorze enfants, l'abandonna en 1792 à l'âge de 8 ans.

Le destin le mena chez un humble gargotier qui lui donna ses toutes premières leçons culinaires. Celui que l'on a surnommé "le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers" a commencé sa carrière dans la plus modeste des gargotes.

Mais Carême a des dons magnifiques qui lui permettent de s'élever avec une rapidité prodigieuse.

Vers l'âge de quinze ans, Carême entre chez un restaurateur en qualité d'aide de cuisine. Sa frénésie d'apprendre, ses progrès d'une si soudaine et si facile éclosion, tout le désignait comme un sujet d'une qualité exceptionnelle.

A dix sept ans il entre chez le célèbre pâtissier Bailly rue Vivienne (qui avait pour client Mr Talleyrand chez qui il travailla par la suite) et il devient "premier tourtier". Le maître s'intéresse à lui, lui facilite ses sorties pour aller dessiner au cabinet des estampes.

Passionné par son art, il se voit confier la confection des pièces montées destinées à la table du consul. Il exécute des pièces extraordinaires qui provoquent l'admiration générale.

Mais, pour parvenir là, que de nuits sans sommeil ! Il ne s'occupe de ses dessins et de ses calculs qu'après neuf ou dix heures du soir. Il travaille donc les trois quarts de la nuit.

Carême ne séparait pas l'architecture de la pâtisserie et il a écrit cette phrase : "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."

Carême entra ensuite au service de Mr de Lavalette dont la table était célèbre et qui recevait les hommes les plus distingués de son temps dans la politique, l'armée, les arts, les sciences et où il essaya de concilier l'union "de la délicatesse, de l'ordre et de l'économie".

Il resta douze ans chez le prince de Talleyrand, dont la table, déclare t il, était servie avec sagesse et grandeur.

Ensuite Carême fut appelé comme chef de cuisine chez le prince régent d'Angleterre où il resta deux années. Il faisait chez ce prince, une gastronomie raisonnée et saine et lui expliquait chaque matin les propriétés de chaque mets.

"Carême, lui dit il un jour, vous me ferez mourir de trop manger, j'ai envie de tout ce que vous me présentez et c'est trop de tentations en vérité. - Monseigneur, répondit Carême, ma grande affaire est de provoquer votre appétit par la variété de mon service, et il ne m'appartient pas de le régler".

Mais les brouillards anglais l'attristaient et Carême revint en France.

Lorsque le prince régent devenu alors le roi Georges IV réclama de nouveau Carême, celui-ci refusa. Il n'aimait pas Londres où tout était sombre, où il était privé de ses amis et de cette conversation française si attrayante. Et il veut profiter des jours que le ciel lui laissera pour terminer ses livres.

Les souverains et les grands personnages s'arrachent ce cuisinier qui aimait avant tout la gloire et qui considérait sa profession comme un sacerdoce.

Le voici à Saint-Petersbourg avec l'empereur Alexandre, à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre, au congrès d'Aix-la-Chapelle, chez la princesse Bagration, chez lord Stewart et enfin chez le baron de Rothschild où il passa plusieurs années et dont la table fut considérée, le temps qu'il y demeura, comme la première d'Europe.

Mr de Rothschild qui venait d'acheter la terre de Ferrières, lui offrit de diriger les cuisines du château en ajoutant qu'il pouvait même y prendre sa retraite.

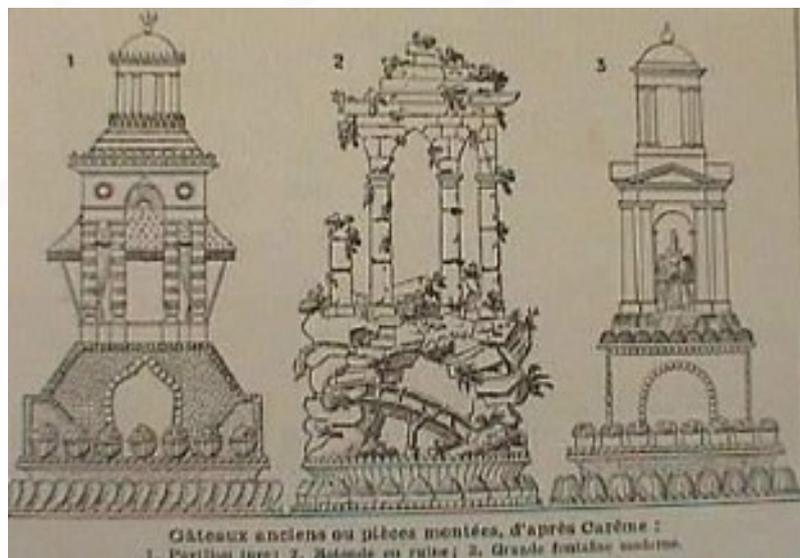
Mais Carême déclina cette offre. Sa santé était épuisée par l'effort incessant qu'il fournissait depuis trente ans. Son vœu n'était pas de finir ses jours dans un château mais dans un humble logement à Paris. De plus il estimait que sa tâche n'était pas finie.

"J'ai encore, déclarait il, à publier un livre sur l'état entier de ma profession à l'époque où nous sommes".

Il tomba gravement malade et dut s'aliter et sa grande préoccupation était de laisser inachevés des travaux qu'il regardait comme essentiels pour son art.

Il mourut à moins de cinquante ans, le 12 janvier 1833, brûlé par la flamme de son génie et le charbon des rôtissoires. Il employa ses derniers instants à dicter à sa fille des notes admirables. La vie de Carême est un modèle de probité et de noblesse. L'argent ne comptait pas, seul son art importait. Sa conception de l'art culinaire s'accorde avec la grandeur de son caractère. Carême revait d'une présentation somptueuse pour les merveilles dont il magnifiait les tables royales.

Il avait étudié à fond les œuvres des architectes classiques pour composer ses dessins destinés aux pièces montées.



Aujourd'hui nous ne comprenons plus cette façon ostentatoire de mettre la cuisine en valeur. Nous avons banni l'apparat de nos tables autant par hygiène que par nécessité. Cependant, s'il estimait que la cuisine devait être décorative, il professait également qu'elle devait s'accorder avec l'hygiène.

Il écrivait dans un style majestueux, aussi pompeux que ses architectures pâtisseries.

Il est mort pauvre, ne laissant derrière lui que ses ouvrages :

- Le maître d'hotel français

Parallèle de la cuisine ancienne et moderne considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus à servir selon les quatre saisons, à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne.

- Le pâtissier royal parisien

Traité élémentaire et pratique orné de quarante et une planches par l'auteur.- Le cuisinier parisien

- L'art de la cuisine au XIX ème siècle

- Le pâtissier pittoresque (orné de 128 planches par l'auteur)

A la lecture de ses ouvrages, on voit quelle haute idée Carême se faisait de son art. Il y avait dans son travail une érudition rare qui montre un véritable amour de sa profession.

Carême doit être regardé comme le fondateur de la grande cuisine. Ses travaux comme théoricien, saucier, pâtissier, dessinateur et auteur d'ouvrages consacrés à la cuisine le placent à une distance immense de tous ceux qui l'ont précédé dans sa carrière.