



A

LADY MORGAN.

MADAME,

L'ÉLOGE trop flatteur que vous avez daigné faire de mes travaux culinaires me donne l'assurance que vous aurez l'indulgente bonté de recevoir ici l'expression de mon admiration et de ma vive reconnaissance.

Oui, Madame, la lecture de votre ouvrage intitulé

La France en 1829 et 1830 m'a causé de douces joies. Cependant, je vous prie de ne point croire que les choses flatteuses qui me regardent particulièrement aient le plus charmé mon cœur: non, Madame, mais bien ce que votre plume élégante a retracé de vrai sur la noble dame du château de B... En effet, le bon goût et la noblesse des sentiments de madame la baronne de R... donnent à sa maison un ensemble difficile à retrouver ailleurs, et l'harmonie qui résulte des ordres précis donnés par madame la baronne influe sensiblement sur l'ensemble du service, dont vous avez, Madame, remarqué les heureux effets. Certes, un tel intérieur de maison est un bienfait pour un cuisinier jaloux d'acquérir de la réputation, et de la mériter sans cesse près des nobles et illustres gastronomes français et étrangers qui se rendent avec empressement aux aimables invitations de cette maison opulente: et l'honorable suffrage de lady Morgan atteste que l'homme de bouche dévoué à sa profession est toujours récompensé de ses soins et fatigues par l'agrandissement de sa renommée. Grâce à vous, Madame, la mienne est agrandie noblement par le récit enchanteur que vous avez daigné faire du dîner de B... donné le 6 juillet 1829. Il deviendra aussi célèbre dans l'histoire gastronomique de la France moderne que le furent dans l'antiquité les repas d'Eumée et d'Ulysse, d'Achille recevant dans sa tente les députés des Grecs qui vinrent l'inviter à se réconcilier avec Agamemnon; puis les soupers d'Alexandre-le-Grand à Persépolis et à Babylone, les festins d'Alcinoüs, le repas de Marc-Antoine avec Cléopâtre, les diners de Mécène, le festin

de Trimalchion
sompueux de
les fastes de la
Toutes les
séditions de
baron de R...
accepter, il y a
de S. M. Geo
grand-maitre
me fit propos
pour mes app
gestion et de
jours de servi
me donnait l
me seroit ren
roi vint à m
drez, et de
celle de la l
dans tous les
tères assez des
loppements et
me permet d
science de la c
tinerai mille
améliorer le son
ble et difficile
Non, Mad
que l'envie m
guit. L'ennoi
décidé à rentre
mes envieux, j
les autres apè

de Trimalcion et des trois Apicius, puis les festins somptueux de ce Chantilly devenu si célèbre dans les fastes de la gastronomie française.

Toutes les circonstances de tranquillité et de considération dont je jouissais dans la maison de M. le baron de R... m'ont décidé de nouveau à ne point accepter, et y a quatre ans, la place de chef de cuisine de S. M. George IV. Cependant lord Collingham, grand-maître de la maison de ce prince généreux, me fit proposer 500 livres sterling (12,500 francs) pour mes appointements, et me laissait maître de ma gestion et de mes approvisionnements, ayant quinze jours de service et quinze jours de repos; ensuite, il me donnait l'assurance que la moitié de mes gages me serait remise en rentes viagères, en cas que le roi vint à mourir. Mais, Madame, vous comprendrez, et de reste, qu'une plus noble ambition que celle de la fortune aura occupé toute ma vie. Il fut, dans tous les temps, parmi les hommes, des caractères assez désintéressés pour tout sacrifier aux développements et progrès des arts et métiers. Si ma santé me permet d'achever mon grand ouvrage sur la science de la cuisine française au 19^e siècle, je m'estimerai mille fois heureux d'avoir par mes travaux amélioré le sort des hommes qui se vouent au pénible et difficile métier de cuisinier.

Non, Madame, je n'ai point tenu ce vilain propos, que l'envie me prête, sur la maison du prince Régent. L'ennui que j'éprouvais en Angleterre m'a seul décidé à rentrer dans ma patrie. Mais, pour punir mes envieux, j'eus l'honneur insigne d'être rappelé, dix années après avoir quitté la maison toute royale

Carl'stonhouse. Quel souvenir flatteur et honorable ! le roi de la Grande-Bretagne daignant conserver souvenance de ma cuisine après ce laps de temps ! Et vous, femme aimable et célèbre, quel généreux sentiment vous inspire quand vous dites que le talent du cuisinier devrait être encouragé par des couronnes semblables à celles que l'on donne sur la scène aux Pasta et aux Sontag !

Ah ! Madame, en ce jour solennel je vous en remercie, au nom des hommes dont les talents honorent la cuisine française. Je rends un pur hommage à votre bonté touchante et à votre sensualité. Vous élevez le talent culinaire. Notre célèbre Grimod de la Reynière écrivait avec la même générosité sur les talents du cuisinier (dans la cinquième année de son *Almanach des gourmands*, page 63) : « Heureux dit-il, l'Amphitryon qui possède un cuisinier digne de ce nom ! Il doit le traiter moins en serviteur qu'en ami, lui donner toute sa confiance, le soutenir contre les désagréments de son état (1), le citer en toute occasion, et ne rien épargner pour sa gloire comme pour sa fortune. »

Bon la Reynière, quelle âme noble est la tienne, pour rendre cette justice éclatante aux hommes qui se dévouent à ce laborieux état de cuisinier.

(1) Qui chaque jour sont renaissants ; et le pire de notre profession est d'être en butte à l'envie jalouse du reste des hommes de maison, et cela parce que nous jouissons d'une considération qu'ils n'ont point ; voilà la véritable cause. Mais que n'ont-ils comme nous fait de pénibles apprentissages ! ils seraient de même environnés de ce suffrage tant envié par eux.

Vous le vo
nous des cour
demande la g
généreux sont
grande nos
noble Amphitry
lance double m
Oui, Madam
dramatique et
cette femme ce
doute de ce g
manquer (il
pour sentir sa
réputation : c
servir les tab
XIV aussi b
idée caus

(1) Arrivé le 14
Voici ce que me
ment : « Le grand
les autres, dont la
d'un état ; cet homme
il avait heures la mar
il a cru qu'il allait être
ses penses l'humble
ble, qui croira plus d

La veille de cette
occupé deux plain
pours de la cour.
à minuit, le feu d'
sur le Vaud se dress
les des quatre heures
il apportait deux

Vous le voyez, Madame, vous demandez pour nous des couronnes, et notre auteur gastronomique demande la gloire et la fortune. Mais ces souhaits généreux sont loin d'avoir leur effet. L'estime des grands nous suffit dans nos temps modernes, et le noble Amphitryon qui nous honore de sa bienveillance double notre zèle et notre dévouement.

Oui, Madame, le suicide de Vatel (1) fut rendu dramatique et historique par madame de Sévigné; cette femme célèbre sut sans doute apprécier la conduite de ce grand serviteur, qui, voyant la marée manquer (il suffit d'avoir du sang dans les veines pour sentir sa position critique), se crut perdu de réputation: car, dans sa pensée, il avait à cœur de servir les tables des seigneurs de la cour de Louis XIV aussi bien que celle de ce grand roi. Cette idée causa son désespoir, et il préféra se donner la

(1) Arrivé le 24 avril 1602.

Voici ce que madame de Sévigné écrit à sa fille sur ce tragique événement: « Le grand Vatel, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de contenir tous les soins d'un état; cet homme donc, que je connaissais, voyant que ce matin à huit heures la marée n'était pas arrivée, n'a pu soutenir l'affront dont il a cru qu'il allait être aceablé; en un mot il s'est poignardé. Vous pouvez penser l'horrible désordre qu'un si terrible accident a causé dans cette fête, qui coûta plus de 60,000 écus. »

(Extrait de la lettre CLII, t. 2.)

La veille de cette mort illustre dans les fastes de l'art culinaire, il avait manqué deux plats de rots sur l'une des nombreuses tables des seigneurs de la cour, mais non pas sur la table du roi. Ce même jour, à minuit, le feu d'artifice, qui avait coûté 16,000 fr., manqua. Le pauvre Vatel ne dormit pas; inquiet toute la matinée, il quitta sa chambre dès quatre heures du matin, et rencontra un seul pourvoyeur qui lui apportait deux charges de marée. Vatel avait envoyé à tous les

mort plutôt que d'entendre parler d'un événement qui n'était point dépendant de lui, mais qui devait causer son déshonneur : telle était du moins sa malheureuse pensée. Cela n'empêche point que Vatel était digne de servir le Grand Condé, et de commander les festins somptueux de la cour de Louis XIV à son voyage de Chantilly. La grandeur de son âme (pourquoi pas) lui avait inspiré la dignité de son mandat. Son trépas me semble d'autant plus illustre, que peu d'hommes, de ceux même qui se mêlent de gouverner les empires, se suicident après avoir fait des fautes qui compromettent la dignité des rois et le sort des nations.

Maintenant, Madame, permettez-moi de retracer ici quelques lignes sur la cuisine de l'archichancelier de l'empire dont vous avez fait mention dans votre charmante narration du dîner de Boulogne.

Sous le règne de Napoléon, la cuisine française

ports de mer, et, ne voyant pas arriver les autres pourvoyeurs, le désespoir s'empara de son âme ; il monte à sa chambre, s'enferme, et se donne trois coups d'épée ; le dernier lui traversa le cœur. On le cherche vainement, on enfonce la porte, et on le trouve mort, noyé dans son sang. Le prince de Condé apprit avec douleur la perte de ce grand serviteur ; le duc de Bourbon en pleura. Le Grand Condé le dit à Louis XIV avec chagrin, et toute la cour, qui se trouvait à ce Chantilly si célèbre, ne parlait plus que de Vatel. On loua fort ce point d'honneur, qui causa son suicide : on blâma son courage. Le roi dit qu'il retardait depuis cinq ans de faire le voyage de Chantilly, craignant l'excès de cet embarras. Mais l'illustre victime de l'art culinaire n'était plus. Le roi partit deux jours après.

Ces détails sont extraits de la seconde lettre que madame de Sévigné a adressée à madame de Grignan sur la fin malheureuse de Vatel.

fut florissant
réchaux de
deux étran
la dignité
sibles, sou
personnages
toiment,
pas devenir
ques auteurs
ner de vérité
par moi-mê
entre la ma
Talleyrand,
me ayant é
de l'archie
second ord
Mes tr
ler dans
timais fort
sine de l'a
cupa dans
j'ai donc vu
service de
traordinaire
étaient bien
c'en parlys
seul était fi
s'en occupai
de l'artice :
la gastronom
Le prince
ers, de ren

fut florissante : les maisons impériales , celles des maréchaux de France , des ministres et des ambassadeurs étrangers , avaient toutes de la grandeur et de la dignité ; mais avec des nuances plus ou moins sensibles , selon le caractère gastronomique des grands personnages de cette époque mémorable ; et bien certainement , celle du prince Cambacérès ne pouvait pas devenir la première de France , ainsi que quelques auteurs l'on écrit. Je puis , Madame , vous donner de véridiques détails à ce sujet , ayant pu juger par moi-même de la différence infinie qui existait entre la maison de Cambacérès et celle du prince Talleyrand , que j'ai citée et que je cite encore comme ayant été la première de Paris , tandis que celle de l'archichancelier ne pouvait jamais être que du second ordre.

Mes travaux d'extra m'ont mis à même de travailler dans toutes les grandes maisons de l'empire. J'estimais fort M. Grand-Manche , qui fut chef de cuisine de l'archichancelier. Ce digne homme m'occupait dans quelques grandes solennités culinaires : j'ai donc vu , de mes propres yeux vu , l'ensemble du service de cuisine , qui assurément n'avait rien d'extraordinaire. En voici les véritables causes ; elles étaient bien indépendantes du cuisinier , mais elles n'en paralysaient pas moins son talent : le prince seul était fauteur. Or il s'occupait de sa table , et s'en occupait avec des soins de détail qui tenaient de l'avarice : ce triste système est incompatible avec la gastronomie.

Le prince avait l'habitude , les jours de grands dîners , de remarquer sur sa table les entrées qui n'a-

vaient point été entamées, ou qui l'étaient peu; il en prenait note; et, avec ces fragments de dessert, il arrangeait un menu (à sa manière) qu'il donnait à son chef de cuisine, en lui assignant l'ordre de faire un dîner réchauffé, bien entendu, dans presque toutes ses parties. (Ah! si le satirique Boileau les avait vus, ces dîners, qu'aurait-il écrit, grand Dieu! contre le gastronome Cambacérès!) Ce fait est avéré, et bien certainement ce n'est pas le moyen de faire bonne chère. Il convient sans doute que le cuisinier emploie de la dessert dès qu'il en a; mais il est essentiel que ce soit avec discernement, et mêlée à des choses nouvelles, de telle sorte que les convives ne puissent s'en apercevoir. Voilà le grand art du cuisinier; mais ce n'est point en l'assujettissant à des calculs d'économie qui vont jusqu'à la petitesse qu'il peut arriver à bien faire. Le prince avait encore un tort bien plus réel.

Comme archichancelier de l'empire, il recevait de tous les départements de la bonne France des cadeaux en comestibles plus rares les uns que les autres: eh bien, tous ces trésors de la science alimentaire étaient enfouis dans un grand garde-manger, et le prince en tenait par écrit la nomenclature et la date d'arrivage, de manière que le cuisinier avait la douleur de voir d'excellentes choses devenir mauvaises: car, pour les employer, il devait attendre le bon plaisir d'un prince peu gourmand, qui lui donnait par écrit l'ordre d'employer telle ou telle chose; quelquefois même ces provisions, qui dans leur nouveauté, auraient été dignes de paraître sur la table d'un Apicius, étaient à moitié consommées, et pa-

raissaient s
n'ayant pu
semble, d
mes à ré
la prépar
le prince de
et de la dig
du noble. Au
rait comme
nisme aima
vrai gourm
ses convive
huit entré
rieures de l
temps m
Pour le
les provi
pourrait
rait des
payait gé
seul pour a
rielle d'allo
la première
par la bon
dans l'Éve
la cuisine fr
splendeur
eux: car,
grandeur de
gastronome
pens nécessaires
cuisinier n'

raissaient sur la table de cet homme peu sensuel n'ayant plus ni fraîcheur ni qualité. Voilà, ce me semble, de l'antigastonomie. Ensuite, peu d'hommes à réputation du dehors étaient employés dans la préparation de ces grands dîners; tandis que chez le prince de Talleyrand, tout avait de la grandeur et de la dignité. Le chef de cuisine avait la confiance du noble Amphitryon, qui le laissait seul régir son travail comme bon lui semblait. Mais ce grand gastronome aima toujours la somptuosité de sa table en vrai gourmand, qui aime à faire faire bonne chère à ses convives: aussi les grands dîners de quarante-huit entrées, donnés à l'hôtel des relations extérieures de la rue de Varenne, furent sans égal de nos temps modernes.

Pour leur confection, le chef de cuisine employait les provisions les plus rares que la halle de Paris pouvait fournir; puis, dans son travail, il s'entourait des hommes d'extra les plus renommés; il nous payait généreusement; et, par ce grand résultat, le seul pour arriver à bien faire, cette maison ministérielle d'alors fut citée pendant vingt-cinq ans comme la première de France; et cette réputation, méritée par la bonne chère qu'on y faisait, la fit renommer dans l'Europe gourmande comme le sanctuaire de la cuisine française. Mais pour arriver à ce point de splendeur il fallait que le prince fût grand et généreux: car, si M. Boucher, qui avait aussi de la grandeur dans le caractère, avait appartenu à un gastronome exigeant, et peu disposé à faire les dépenses nécessaires pour sa table, à coup sûr ce grand cuisinier n'aurait point fait rejaillir les étincelles de

son génie sur la science alimentaire, qu'il fit briller de tout son éclat pendant vingt-cinq années.

Voilà les causes capitales de la supériorité de la cuisine du prince de Talleyrand sur celle de l'archichancelier de l'empire.

Croyez, Madame, que je vous raconte ces faits avec ma franchise accoutumée; je n'ai nul motif particulier pour me conduire avec partialité dans ce récit; je n'ai jamais rien demandé aux grands gastronomes précités. Or la vérité devait, en cette circonstance, paraître dans toute sa pureté.

J'ai l'honneur de renouveler à lady Morgan l'expression de ma vive reconnaissance; et, si je lui ai adressé de si longs détails, c'est l'amour de la science qui me les inspira: ce noble motif m'excusera sans doute auprès d'elle.

Recevez, Madame, l'assurance de mon admiration, et des sentiments distingués avec lesquels j'ai l'honneur d'être, Madame,

Votre très humble et très obéissant
serviteur,

CARÈME.

P. S. Je venais de finir cette lettre, lorsque j'ai reçu la visite d'un ami qui, je crois, me fut envoyé par un bon génie, puisqu'il me donna de nouveaux renseignements sur la cuisine de l'archichancelier. Les voici.

Lorsque
du prince
qu'il posse
trême écu
L'ami
gou, dire
cher le pr
loqu'il est
premier di
le prince lu
Ce mot bo
regardait d
avait été
Tout dévot
un pâté: é
crêtes et?
lui en fi
point ai
pâtés cha
fils, qui vi
seigneur ai
à l'ancienne
à casser le
guance à ser
ne devaient
lectionna bi
ments.
Le prince
ser gâter les
qu'il recevait
l'ain ou la
I.

Lorsque le règne de Napoléon eut cessé, la maison du prince Cambacérès, malgré la grande fortune qu'il possédait, devint tout-à-fait inférieure par l'extrême économie qui la régissait.

L'ami qui vint me voir est un cuisinier distingué, élève de MM. Lasne et Bouchesèche; il entra chez le prince à cette époque (1815), je veux dire lorsqu'il eut perdu ses dignités impériales. Dans le premier dîner de quatre entrées que mon ami servit, le prince lui demanda un pâté chaud aux boulettes. Ce mot boulettes fit sourire le malin cuisinier, qui regardait de tous ses yeux l'homme peu sensuel qui avait été cependant archichancelier de l'empire. Tout dérouté et ne sachant trop que penser, il servit un pâté chaud garni de quenelles de volaille, de crêtes et de rognons. Le lendemain matin, le prince lui en fit des reproches, lui disant que ce n'était point ainsi que son ancien cuisinier lui servait les pâtés chauds. Il envoya chercher M. Grand-Manche fils, qui vint de sa part dire à mon ami que monseigneur aimait beaucoup les boulettes de godiveau à l'ancienne, mais qu'elles devaient être d'une dureté à casser les vitres. Mon ami avait quelque répugnance à servir un pâté chaud garni de boulettes qui ne devaient avoir aucune délicatesse; enfin il les confectionna bien compactes, et il en reçut des compliments.

Le prince avait conservé la manie de vouloir laisser gâter les provisions en comestibles et en gibier qu'il recevait, plutôt que de les faire servir à propos. Enfin on lui servait pour hors-d'œuvre la croûte,

I.

b

chauffée sur le gril, des pâtés froids qui avaient paru près de deux mois sur sa table. Il se faisait encore servir sur une purée de lentilles le combien d'un jambon qui avait été employé depuis long-temps. Le pauvre cuisinier ne tirait point de grandes sauces, ne pouvant faire de dépenses pour cela; il ne pouvait obtenir pour son travail aucun vin de la cave du prince, quid'ailleurs ne fut jamais réputée (M. Grand-Manche n'était pas plus heureux pour le vin). Mon ami, pour le peu qu'il en avait besoin, était obligé de l'acheter chez un marchand de vin. Mais le comble de l'avarice du prince date du temps de l'empire: car il ordonnait aux hommes de sa maison et à ceux d'extra, qui devaient servir les grands dîners, de ne point présenter huit entrées sur les seize dont se composaient ses festins; et lorsque les convives demandaient de ces entrées réservées, le maître-d'hôtel devait faire la sourde oreille. (O honte!) Cependant quelques personnes osaient s'en servir elles-mêmes; mais les plus timides n'y touchaient point, et le prince avait beau jeu pour faire ses remarques sur les entrées qui n'étaient point attaquées ou qui l'étaient peu. O profanation de la gastronomie! les grosses pièces de pâtisserie de fond devaient servir toujours, sans pouvoir être attaquées; cela était expressément défendu par l'Amphitryon.

Molière a dit que le véritable Amphitryon est l'Amphitryon où l'on dine. On dinait mal chez l'archichancelier de l'empire: donc il n'était pas véritable Amphitryon. Il n'avait point reçu du ciel ce don précieux et nécessaire à celui que la fortune

comble de
dignités d'
détails; m
rais enco
mais gran

comble de ses faveurs, en le portant aux premières dignités d'un grand empire. Je finis ces misérables détails; ma plume se refuse aux citations que je pourrais encore faire sur la vilénie de cet homme riche, mais avare à l'excès, et pas du tout sensuel.



compte de ses travaux, en se portant aux premiers
dignités d'un grand empire. Je suis vos amis
détails; une plume se repose sur ces choses que je pour-
rais encore faire sur le style de ces hommes riches,
mais avec à l'école, et pas du tout assés.



MANI

Des produits



pour contre-
Lepage pour
pour patiss
mal été à l'