

CARÊME, *s. m.* (*Quadragesima*). All. *Fast*; angl. *lent*; ital. *quaresima*; esp. *cuaresma*. — Le catholicisme a appelé ainsi les quarante-six jours d'abstinence entre le mardi-gras et le jour de Pâques, pendant lesquels, à l'exception du dimanche, jeûnent les *bons catholiques*. Comme de toutes les institutions dogmatiques, on n'est pas complètement d'accord sur l'origine du *carême*; les catholiques qui le font remonter à Moïse ignorent que les Egyptiens pratiquaient le jeûne du carême longtemps avant lui et que les Israélites dogmatisèrent le carême non seulement pour plaire à Dieu, mais aussi pour une question tout aussi importante : *la santé publique*. La rigueur du carême, aussi bien que sa durée, ont d'ailleurs considérablement varié; dans l'Eglise d'Occident, on ne faisait qu'un repas après le coucher du soleil et on ne mangeait que des végétaux; le laitage, les œufs et toute substance animale étaient interdits; le poisson était permis, mais la plupart des fidèles s'en absteinaient. En Orient, il était plus rigoureux encore, et les premiers chrétiens de ces pays ne vivaient que de pain et d'eau; les Latins avaient encore d'autres carêmes, celui de Noël et celui de la Pentecôte, qui étaient également de quarante jours. Les Grecs ont encore cinq carêmes, outre celui de Pâques; ce sont ceux de la Pentecôte, de Noël, des Apôtres, de la Transfiguration et de l'Assomption, mais ils ne sont que de sept jours chacun.

CARÊME (MARIE-ANTOINE), né à Paris le 7 juin 1784 et mort dans la même ville le 12 janvier 1833.

Par une ironique similitude de nom, *Carême* ne jeûnait pas.

De parents pauvres et chargés de famille, il fut abandonné par son père à l'âge de onze ans et ramassé par un gargon borgne, dont l'histoire n'a pas conservé le nom, et chez lequel il demeura jusqu'à l'âge de 16 ans; époque où il en-

tra chez Bailly, célèbre pâtissier de l'époque, et d'où il est sorti premier *tourtier* à 18 ans.

Il travailla chez Gendron, qui lui permit de faire des *extra*. C'est à cette époque qu'il eut l'occasion de connaître M. Boucher, ancien chef de la maison de Condé, et qui était alors chef de bouche du prince de Talleyrand. On sait que la table de ce prince, au milieu des prodigalités du Directoire, avait préparé les principes de luxe délicat et d'exquise sensualité qui servirent à tous les empires d'Europe. C'est là qu'il travailla sous les ordres de Laguipière et Riquette, autres maîtres vénérés par lui. C'est en reconnaissance des protections de ce prince que Carême lui dédia plus tard son *Pâtissier royal*.

Jusqu'à-là, Carême avait pratiqué son art sous la direction de ses maîtres; mais, dès lors, il devait improviser. La pratique ne lui suffisait pas, il voulait approfondir les théories, copier des dessins, faire des plans d'architecture, analyser; mais la science lui faisant défaut, il dut rester grand praticien.

Très certainement, Carême ne pouvait tout connaître, il était grand pâtissier, beau parleur et il est devenu grand cuisinier; si les ingrates sciences eussent été à sa dis-

position, il aurait posé les bases de la cuisine de l'avenir, mais combien de peines, d'écoles, de dévouement, de patience et de pénétration ne faut-il pas pour passer de la cuisine au siège de la science? Son désir était de connaître ce qu'il ne pouvait savoir, et il aurait voulu, sur l'ancienne alimentation, poser des bases nouvelles.

« Je contemplais, dit-il, de derrière mes fourneaux, les cuisines de l'Inde, de la Chine, de l'Egypte, de la Grèce, de la Turquie, de l'Italie, de l'Allemagne et de la Suisse; je sentais crouler sous mes coups l'ignoble fabrication de la routine. »

Carême avait grandi avec l'Empire, il avait des goûts esthétiques et des mœurs aristocratiques; il aimait les monarques, et il vit avec dou-



ANTOINE CARÊME

leur ce que j'aurais vu avec joie : s'écrouler l'Empire. Il fallut le forcer pour qu'il exécuta, dans la plaine des Vertus, le gigantesque banquet royal de 1814.

L'année suivante, Carême partait pour Brighton en qualité de chef de bouche du prince régent, où il resta deux ans. C'est là que chaque matin, en rédigeant le menu sous les yeux de son Altesse, et pendant son tête-à-tête avec ce gourmand blasé, que Carême essaya de lui faire un cours d'hygiène alimentaire. Ennuyé du ciel nébuleux des Anglais, Carême rentra à Paris pour commencer ses ouvrages, mais le prince régent devenu roi le rappela à Londres en 1814. Carême était alors célèbre; de Londres, il alla à Saint-Pétersbourg remplir les fonctions vacantes de l'un des chefs de bouche de l'empereur Alexandre; il revint à Vienne exécuter quelques grands dîners chez l'empereur d'Autriche.

La basse jalousie de ses collègues ligués contre lui s'empara alors de sa renommée et Carême eut un instant où la gloire et la fortune semblaient le fuir; il n'avait pas de places stables, les cuisiniers distingués semblaient l'oublier ou le mépriser; mais il s'attacha à lord Stewart, ambassadeur d'Angleterre, et il reprit pour la troisième fois le chemin de Londres, qu'il quitta encore pour revenir à Paris. Ce fut alors qu'il s'établit rue de la Paix, et sa renommée devint égale à son talent. Sa fortune faite, il continua la publication de ses ouvrages qu'il n'acheva pas.

Son gendre, M. Duparc, lui succéda, mais en 1866 la maison Carême fut expropriée; M. Duparc ne voulant pas que le nom de Carême, qui lui avait servi à faire fortune, disparût, il le vendit, ainsi que sa clientèle, à M. Ronceret qui tenait la M^{on} Marion, boulevard Malesherbes, qui prit dès lors le nom de M^{on} Marion-Carême, Ronceret successeur.

Carême a été un homme rare dans son genre, d'une intelligence féconde et supérieurement propre à plusieurs choses.

Sa longue et dernière maladie, pendant laquelle il recevait continuellement la visite des amis, semblait lui faire oublier les siens, même sa fille, l'objet de toutes ses pensées après avoir été celui de tous les soins paternels. Un jour avant d'expirer, la partie gauche de son corps se paralysa. Sentant sa fin prochaine, Carême voulut revivre un instant au milieu de son art et de sa gloire. Un ami, qui la veille même de sa

mort désirait le voir, se fit introduire près de son lit; Carême, qui avait les yeux fermés, lui dit : « C'est toi, merci, bon ami; demain tu m'apporteras du poisson; hier, tes quenelles de sole étaient très bien faites, mais mal assaisonnées et la sauce mal liée; vois-tu, il faut...! » Carême fit un mouvement de la main imprimant la rotation de la casserole et ne bougea plus; il mourut en donnant une leçon de cuisine.

Carême laissa : *la Cuisine française au XIX^e siècle*, cinq volumes; *le Cuisinier parisien*, un volume; *le Pâtissier royal*, deux volumes; *le Pâtissier pittoresque*, un volume; *le Maître d'hôtel français*, deux volumes. Ces ouvrages ont été la proie de vulgaires plagiaires, qui les ont compilés sans jamais les citer. Je veux donc rendre justice à sa mémoire.

CARÊME (*Inauguration de la rue Antoine-Carême.*) — Il est de notre devoir d'historien de revenir aujourd'hui sur l'inauguration de la rue Antoine-Carême, qui eut lieu en 1894.

La pensée première de cette appellation revient, sans conteste, à M. Joseph Favre, notre collègue et fondateur de l'*Académie de Cuisine*. Ce fut lui, en effet, qui proposa à cette association, toute professionnelle, d'adresser au Conseil Municipal de la Ville de Paris une pétition tendant à ce que le nom de Carême fût attribué à une rue de la capitale; cette consécration d'un nom illustre parmi tous ceux qui s'occupent de cuisine, devait incomber à cette société, puisque la création d'un Institut culinaire avait toujours été le rêve de l'illustre praticien.

Nous devons dire cependant que, seul Joseph Favre intervint dans les multiples démarches nécessitées pour la réussite de l'entreprise; malheureusement, là, comme partout ailleurs dans d'autres occasions, il devait rencontrer des entraves, des embûches et des obstacles qu'il ne parvint à surmonter que par une énergie et une opiniâtreté qui ont toujours été la caractéristique de son caractère; aussi, me disait-il peu après : « Mon cher ami, lorsque j'ai entrepris cette tâche, je me suis tout d'abord demandé si je pourrais vaincre les difficultés, et, après réflexion, j'ai pensé que par la volonté on pouvait triompher des obstacles et alors seulement j'ai agi, car je n'aurais pas voulu perdre un temps inutile à une chose irréalisable. »

Voici ce que nous lisons dans *l'Éclair* du

4 juin 1894, à propos de cette fête en préparation :

« L'un des parrains des rues tracées dans les Halles sera Antoine Carême. Ce fut le cuisinier de M. Talleyrand. Il fut, en son état, une célébrité. Nos édiles, convaincus, ne lui ont pas marchandé la gloire que sollicitait pour lui quelques-uns de ses admirateurs rétrospectifs. C'est décidé, on pose les plaques et l'on prépare une fête.

« Cette fête originale et sans précédent n'est pas la moins curieuse de cette commémoration. Ce sera un banquet, mais point banal ; point le dîner où le saumon sauce capre est suivi du filet madère, et le chapon du Mans de la bombe à la vanille. Il faut que Carême puisse dire aux organisateurs du festin : « Je suis content de vous ! »

« Il est dans Paris, un homme, M. Joseph Favre, qui consacre tous ses instants à la préparation de cette fête, c'est lui-même qui a pris l'initiative de la pétition au Conseil municipal et qui, depuis de longues années, s'est attaché à la glorification de la mémoire de Carême. M. Joseph Favre est à Antoine Carême, ce que son presque homonyme Joseph Fabre est à Jeanne d'Arc... C'est le même enthousiasme, le même zèle, le même apostolat. C'est la même ardeur à servir la mémoire d'une « gloire nationale ».

« Car c'est une de nos gloires nationales, nous dit M. Joseph Favre, que nous trouvons attablé à son grand œuvre, le dictionnaire de cuisine, qui a de commun avec celui de l'Académie de ne pas avancer très vite ; et pourtant, comme les quarante, M. Joseph Favre y travaille comme quatre.

« On va toujours répétant, dit-il, que l'art de la cuisine française est incomparable et on ne fait rien pour honorer ceux qui l'ont porté si haut. »

Ajoutons que, non seulement *l'Éclair*, mais les divers organes de la Presse parisienne, notamment *le Petit Journal*, *le Petit Parisien*, *la Petite République*, etc., etc., rendirent à l'époque un compte rendu détaillé de la cérémonie d'inauguration.

Cependant, le surmenage auquel s'astreignit notre collègue, en cette occasion, les déboires qu'il éprouva devant les mauvaises volontés obstinées, puisque, — nous devons l'avouer, — le matin même de l'inauguration, l'on ne savait pas encore si la cérémonie aurait lieu, eurent pour lui une issue funeste ; quinze jours après, en effet, il était frappé d'une première hémorragie cérébrale qui devait, par ses suites, assombrir les dernières années de son existence.

Revenons, néanmoins, sur les différentes phases que subit sa pétition ; sur son initiative, les délégués des syndicats de l'alimentation et des Halles centrales, ainsi que tous les groupes ouvriers s'y rattachant, étaient convoqués pour le 26 mai 1894, à la salle des conférences de la

mairie du Louvre, afin de constituer le comité d'organisation.

Citons parmi les syndicats patronaux représentés :

La boucherie, la charcuterie, les cultivateurs, les fruits et légumes, Syndicat des marchands de pommes de terre, les pâtisseries, les boulangers, la triperie et la Chambre syndicale des limonadiers-restaurateurs, par M. Marguery, son président.

Parmi les groupes ouvriers : le Syndicat des cuisiniers, la Fédération des cuisiniers de France, le Syndicat des pâtisseries de la Seine, le Syndicat des biscuitiers, le Syndicat des confiseurs, la société « l'Étoile », la société « la Saint-Michel », « l'Académie de cuisine », le Syndicat des limonadiers-restaurateurs, la Société « la Concorde ». Le Bureau est formé de la manière suivante :

M. Joseph Favre, président.

MM. Marguery, de l'alimentation, et Coulboy, des confiseurs, assesseurs.

MM. Lemoine, de la Boucherie de détail, et Lahaye, de la Fédération des cuisiniers de France, secrétaires.

M. Favre fait connaître que le concours de l'administration lui est assuré, et que la ville de Paris fournira l'électricité et le gaz gratuitement.

Enfin, bref, après avoir donné tous ses instants à la préparation de cette fête inaugurale, et en avoir assuré la réussite (au prix de quels efforts !) le jour convenu arriva, et le jeudi 21 juin 1894 demeurera désormais une date mémorable dans les annales de l'art culinaire. Les Halles, en effet, furent en fête ce jour-là et la cérémonie fut très réussie, quoique presque improvisée.

A trois heures arrivent MM. Goblet, ancien président du Conseil des Ministres et député du 1^{er} arrondissement ; Jacques, député ; Bassinet, président du Conseil général ; Dandre, adjoint au maire du 1^{er} arrondissement, etc., etc., ainsi que tous les membres du comité d'organisation, les présidents de toutes les chambres syndicales et sociétés culinaires d'alimentation.

Au centre du pavillon de la volaille, qui avait été pavoisé, se dressait une estrade garnie de velours rouge frangé d'or et surmontée de drapeaux français, encadrant ceux de l'Académie de cuisine et de la Fédération des cuisiniers de France. Le buste de Carême, œuvre artistique de notre collègue Bourgoïn, était posé sur un piédestal autour duquel des sièges réservés étaient placés au milieu des fleurs et de la verdure ; la musique du 102^e régi-

ment d'infanterie joue la *Marseillaise* que tous les assistants, debout et chapeaux bas, écoutent et applaudissent, et M. Joseph Favre souhaite aux invités la bienvenue en ces termes :

« Mesdames, Messieurs,

« Au nom du comité d'organisation, au nom de toutes les Chambres syndicales ouvrières de l'Alimentation et de toutes les sociétés culinaires de France, je salue tous les élus, tous les magistrats, en un mot, tous ceux qui nous ont fait l'honneur d'assister à cette cérémonie.

« Merci à la ville de Paris, toujours pleine de sollicitude pour les travailleurs de sa grande famille parisienne; toujours protectrice des arts et des sciences, partout grande, toujours sublime !

« Merci à M. le Préfet de la Seine, à M. le Préfet de Police et à l'administration. Je remercie surtout le Gouverneur militaire de Paris, M. le maire du premier arrondissement, enfin tous ceux qui ont contribué à mener à bonne fin la rue Carême.

« En faisant droit à notre demande, dit-il, le Conseil municipal de Paris a sanctionné une fois de plus la supériorité de l'art culinaire français universellement réputé.

« Depuis plus d'un siècle, les cuisiniers français sont des ambassadeurs qui portent dans toutes les parties du monde la civilisation de la table et l'art de bien vivre.

« D'autres feront, à cette tribune, l'éloge de Carême. Je dirai seulement que Carême fut l'un de ces grands précurseurs; mais, l'œuvre du maître n'est pas achevée; il ne suffit pas de civiliser l'étranger, de faire des élèves concurrents; il ne suffit pas de tout sacrifier à la *savoristique* prérogative du riche et du puissant; il faut aussi chercher une répartition plus légale: la vulgarisation d'une cuisine rationnelle et hygiénique pour augmenter la puissance intellectuelle de la Patrie.

« Cette institution de la cuisine scientifique sera l'une des gloires du gouvernement de la République. »

M. Goblet monte à son tour à la tribune pour prononcer une allocution très applaudie, démontrant Carême, enfant de Paris, sortant de la classe des travailleurs et s'élevant peu à peu par le travail à une situation supérieure.

M. Marguery prend à son tour la parole pour adresser, au nom de toute l'Alimentation et du comité organisateur, ses remerciements à tous ceux qui ont coopéré au succès de cette fête, en particulier à M. le général Saussier, gouverneur militaire de Paris.

M. Marguery termine son allocution en démontrant que, grâce à l'union, l'Alimentation peut aujourd'hui parvenir à faire prendre en considération par les pouvoirs publics ses desiderata.

Puis M. François Badran, ouvrier poète, membre de la *Lice Chansonnière*, et de la Chambre syndicale des Ouvriers pâtisseries de

la Seine, récite la pièce de vers suivante, qui lui valut les plus chaleureux éloges.

A la Mémoire de Marie-Antoine Carême

Cuisinier-pâtissier français
1784-1833

La reine des Cités, Paris,
Belle, même aux jours de démence,
Nouvelle Athènes, gouffre immense
Aux flots mouvants, jamais taris;
Paris, la ville des merveilles,
Des jours trop courts, des longues veilles,
Des gueux, des riches triomphants;
Paris, l'énorme flot de houle,
Majestueux comme la foule,
Veut fêter un de ses enfants.

Cet enfant, vous le connaissez,
C'est le grand cuisinier Carême;
Il ne compta que sur lui-même,
Dédaignant les chemins tracés...
Ainsi qu'un arbre plein de sève,
Quiconque travaille et s'élève
Pour mieux servir l'humanité,
Doit, tôt ou tard, bien qu'il succombe,
Planer au-dessus de sa tombe,
Rayonnant d'immortalité!

Nous ne l'avons pas oublié
Ce novateur, ce noble artiste
Dont l'œuvre grandiose existe.
Cet ouvrage étant publié,
Ravi de sortir de l'ornière
Il le dédie à Laguipière,
Son vieux maître, un cœur excellent,
Victime aussi des plagiaires
Se disant ses auxiliaires,
Comme s'ils avaient du talent!

Au nom d'un passé glorieux,
Levez-vous, marchez sur ces traces!
Praticiens de toutes races,
L'avenir paraît, radieux!...
Conseillé par l'expérience,
Que l'Art s'unisse à la Science,
Car Joseph Favre nous le dit,
Et le plus modeste des nôtres,
Trop heureux d'instruire les autres,
Sera doublé d'un érudit!

ENVOI

Carême, maître vénéré,
Tu possèdes enfin ta rue!
Ton souvenir est assuré,
Puisse ta gloire en être accrue!
Qu'un statuaire s'évertue
A sculpter quelques incompris,
Nul d'entre nous n'en est surpris,
Mais toi, qu'acclame tout Paris,
Tu peux te passer de statue!

Il a été ensuite remis aux invités une médaille commémorative avec cette inscription : *Les Sociétés culinaires de France à la mémoire de Carême 1784-1833. Inauguration de la rue Antoine-Carême, 21 juin 1894.*

Après les discours, les plaques indicatrices ont été découvertes aux accents de *la Marseillaise*, puis les invités se sont dirigés vers le buffet, où un lunch était servi pendant que la musique du 102^e de ligne ne cessait de faire entendre les meilleurs morceaux de son répertoire; puis les portes sont ouvertes au public, un bal s'improvise auxquelles dames des Halles sont heureuses de faire honneur. Le soir à neuf heures, dans un grand banquet se trouvaient réunies toutes les sommités de l'art culinaire.

Le maître vénéré de la Cuisine Française, Émile Bernard, venu exprès de Vichy à Paris pour prendre part à la fête organisée en l'honneur de Carême, présidait ce banquet. A ses côtés avaient pris place MM. Marguery, J. Paillard, président d'honneur de l'Académie de Cuisine. Parmi les convives se trouvaient également : M. et M^{me} Joseph Favre, M. et M^{me} P. Lacam; MM. Lauzel, Thévenot, Lahaye, gérant du Syndicat, Ovide Bichot, Meyer, Roques, Darenne, Barthélemy, etc. etc.

A la fin du repas, M. J. Favre lève son verre pour porter un toast à notre cher président, Émile Bernard, qui, avec sa franche bonhomie, remercie de l'honneur que lui est fait de présider le banquet. M. J. Favre donne ensuite lecture de différentes lettres et dépêches qui ont été adressées au Comité à l'occasion de la fête de Carême, parmi lesquelles nous citerons :

M. Bolle, propriétaire du *Palmen Garten*, de Francfort, le plus magnifique restaurant de l'Allemagne, a adressé le télégramme suivant :

« Mes chaleureuses félicitations aux champions d'initiative qui ont su, par leurs infatigables mais justes revendications, arriver au digne but de leur tâche. Carême était immortalisé par les œuvres supérieures qu'il laisse à l'Art culinaire et à la gastronomie. La nation reconnaissante lui donne une rue, je bois à la réussite de cette fête et aux défenseurs de la cuiller en bois. — BOLLE. »

M. Gagneux, président de l'Union amicale des Cuisiniers de Tours, adresse la dépêche suivante :

« L'Union amicale de Tours se joint à moi pour vous exprimer la joie qu'elle ressent de l'honneur fait à votre invitation un peu tardive; ouvrez une souscription où vous m'inscrivez pour l'érection d'un buste de Carême dans la rue qui porte son nom. A tous les cuisiniers et pâtisseries français. — A. GAGNEUX. »

M. Krantz, kammer fourrier, de S. M. l'Empereur de Russie, et M. Contant, le grand restaurateur français à Saint-Petersbourg, adressent la dépêche suivante :

« Félicitations à M. J. Favre pour cette inauguration, sans précédents, dont vous êtes seul promoteur. — KRANTZ, CONTANT. »

Ensuite M. Darenne prononce une allocution que, faute d'espace, nous ne pouvons citer en entier :

« Messieurs,

« C'est au nom de l'Académie de Cuisine, dont nous avons l'insigne honneur d'être aujourd'hui l'interprète, que nous venons honorer la mémoire de celui qui fut le transformateur du grand art culinaire contemporain.

« Carême, en effet, inaugura une ère nouvelle; à l'époque où il sut se faire une place considérable dans le monde gourmet, quelques hommes seulement se distinguaient parmi ceux qui pratiquaient alors; mettant à profit les sages conseils de ces praticiens éclairés, étudiant à ses rares instants de loisir tout ce qui a rapport à l'alimentation et à l'art décoratif, doué d'un génie inventif inépuisable, d'une puissance de travail peu commune et d'une volonté que rien ne pouvait arrêter; Carême, qui avait, dans ses jeunes années, connu la misère et la faim, devait devenir l'administrateur des cuisines les plus fastueuses de son temps; enthousiaste de sa profession, il voulut remonter, pour le mieux connaître, jusqu'au début de l'art qu'il pratiquait; il étudia les mœurs et les coutumes des Grecs qui furent les novateurs de la cuisine antique et qui, les premiers, en firent un art dans toute l'acception du mot; il se complut à la lecture des œuvres des poètes satyriques qui nous ont laissé de précieuses indications sur l'histoire du repas à cette époque, et, à cette évocation des anciennes pratiques où il devait trouver un charme particulier, il sentit naître en lui le désir de réformes auxquelles il devait consacrer son existence.

« Malheureusement, le temps n'a pas permis à Carême d'achever son œuvre; c'est à nous, cuisiniers français, qu'il appartient de mettre en pratique la cuisine hygiénique et rationnelle, et de terminer l'œuvre de celui que nous honorons aujourd'hui.

« Avant de terminer, nous voulons dire combien l'Académie de Cuisine tient à cœur de remercier le Conseil municipal de la Ville de Paris et ses représentants à cette cérémonie de l'accueil bienveillant qu'ils ont fait à la pétition demandant la création de la rue Carême; nous leur adressons ici l'assurance de nos sincères sentiments de très vive reconnaissance. »

L'heure de se retirer est venue; mais, avant de se séparer, on porte un dernier toast en l'honneur de Carême. Ainsi se termina cette fête qui laissera à tous ceux qui eurent le bonheur d'y assister un souvenir impérissable. — (E. DARENNE.)