

peindre les ridicules, les petites passions, la vaniteuse sottise des ignorants, qu'est-il besoin de franchir la barrière? Les rigoureux surveillants de l'octroi ne les empêchent pas d'entrer.

Adieu donc à cette colline célèbre dans l'histoire de la science et dans celle de nos revers. Un jour peut-être je vous engagerai à y faire une nouvelle promenade, et nous terminerons alors cette ébauche d'un tableau digne d'un vif intérêt. J'ai peut-être été sévère envers une partie des habitants de Montmartre, mais on comprend que ces appréciations physiologiques des masses sont toujours susceptibles de beaucoup d'exceptions; je suis très-disposé à en faire...

A. BARGINET (de Grenoble).



LA MORT DE CARÈME.



Carême est mort en janvier dernier, à l'âge de cinquante ans. Il a mérité sa grande réputation. Je crois même à la durée de sa gloire, et mes raisons pour cela sont exposées dans les piquants *commentaires* dont il a déjà été l'objet. Ceux qui les écrivirent sont des habiles. Je trouve à leur tête M. Grimod de la Reynière, mangeur si délicat, écrivain si spirituel, et d'une conversation

si riche de souvenirs; lady Morgan, très-digne d'apprécier Carème. C'est elle qui a écrit, dans un enthousiasme de connaisseur, « que la science, « comme Carème l'a pratiquée, est *une nécessité*, « un signe de civilisation, et l'une des plus douces « conséquences de la richesse. » Carème et La-guipière, son maître, ont introduit dans l'art les changements délicieux. — Nous mangeons depuis eux des choses plus délicates, et nous buvons à petits coups et frais. Pour le boire, c'est un retour aux préceptes d'Horace. Ces modifications étaient commandées par notre constitution actuelle frêle et fatiguée; et puis Carème leur fait une belle part d'influence sous le système représentatif: « Par suite de ces changements, « dit-il, notre art escorte la diplomatie, et *tout* « *premier ministre* est son tributaire. Voyez un « peu: *présider une chambre politique ou remplir* « *une ambassade*, c'est faire un cours de gastro-
« nomie¹. »

La vie de Carème, si nous la considérons dans ses plus jeunes années, offre déjà un intérêt très-vif; nous voyons des efforts touchants au sein de la pauvreté et de l'isolement, et des études d'une singulière sagacité. — J'ai sur les circonstances qui l'ont remplie des détails ignorés, et je vais en rapporter quelques uns.

¹ Traité de la cuisine du dix-neuvième siècle.

C'est à lui, à sa volonté de connaître et de travailler, que Carème a dû ce qu'il était devenu. Il a dit seulement: *Qu'il s'était senti de bonne heure appelé à marquer dans sa profession, et que ce sentiment l'avait soutenu.* C'est en grand qu'il a songé à travailler dès son début; et quel début que celui qui renverse tous les obstacles!!

Carème se forme très vite comme homme et artisan. Ses pauvres parents n'ayant pas pu lui donner les notions de la première éducation, il les acquiert lui-même avec patience et réflexion. De treize ans à quatorze ans, il passe les nuits à copier différents ouvrages. Trois ans plus tard, Carème est assez instruit pour embrasser *en grand sa profession*. Je cite ses paroles.

Carème est né à une extrémité de la rue du Bac, dans un chantier où travaillait son père. Sa mère y accoucha; elle y fut surprise par le mal. — Son père, chargé de quinze enfants, était la proie d'une bien douloureuse pauvreté. Cet homme 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. Un jour qu'il rentra avant l'heure du dîner, il emmena avec lui son jeune fils; ils allèrent dans les champs. Après la promenade, ils revinrent dîner à la barrière du

Maine. Le repas fini, le père parla d'avenir au pauvre enfant, et l'engagea à se séparer de sa famille : « 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! » Ces paroles presque remarquables dans la bouche de ce simple ouvrier, retentirent toujours aux oreilles de Carême. Quarante années après les avoir entendues, il avait encore devant les yeux la figure souffrante et amère de son père. Le jeune Carême fut laissé dans la rue : c'est à la lettre; il ne revit plus ses parents; son père et sa mère moururent jeunes; ses frères et sœurs furent dispersés. —

Dieu n'abandonna pas Carême : la nuit venue, il demanda la couchée à un pauvre gargotier de la banlieue qui le recueillit, et le lendemain il s'engagea à son service. C'est de ce *cabaret, officine de la fricassée de lapin*, comme il l'a écrit, que partit ce cuisinier des empereurs et des rois du dix-neuvième siècle. —

A seize ans il finit, chez les bonnes gens où il s'était réfugié, le premier degré de l'appren-

tissage. Alors les paroles de son père lui revinrent à l'esprit : « Va avec ce que Dieu t'a donné! » Il les quitta les larmes aux yeux pour essayer de s'avancer, et débuta en qualité d'aide chez un restaurateur. On y remarqua très vite son intelligence. Quelques mois après, Carême était un des ouvriers brillants du moment. —

A dix-huit ans, il entra chez M. Bailly, rue Vivienne, et depuis long-temps un des pâtissiers renommés de Paris. Il fournissait la maison naissante de M. de Talleyrand, maison déjà pleine de luxe et de savoir-vivre. C'était vers 1800. La cuisine reparaissait avec sa splendeur dans la maison de cet ancien grand seigneur, remonté à une position princière, sous les restes du système républicain. Ce qui reparaissait valait mieux que le luxe surabondant, la sensualité sans délicatesse du directoire; c'était, ici, le vieux savoir-vivre, et il se remontrait dans sa plus spirituelle élégance. — Le jeune Carême marcha à pas rapides.

Chez M. de Talleyrand, l'art n'était déjà plus ce que savaient les habiles. — C'était quelque chose de plus raffiné, de plus approfondi, quelque chose d'essentiellement rajeuni. — Les succès de Carême dans cette grande maison le firent connaître d'un homme près de qui il avait désiré s'exercer, d'un esprit curieux, et d'un cœur ferme, M. Laguipière, premier cuisinier

de Napoléon, qui est mort gelé dans sa voiture, durant la retraite de Moscou. Carême n'a jamais appelé ce praticien, que Napoléon aimait, « que son maître, l'illustre, le grand Laguipière. » Les éloges de cet artiste enflammaient Carême d'un zèle nouveau. D'ailleurs, ce suffrage était de la gloire dans les cuisines impériales, et l'on aurait pu s'enflammer à moins.

Carême acquit sous M. Laguipière le talent d'exécuter très facilement des choses difficiles; avec le même zèle, il lut, durant les nuits et les intervalles que lui laissaient ses divers services, des livres de sciences; il les analysa, suivit des *cours* pour éclairer ses *recettes*, et rendre son travail plus certain; on le voyait tous les jours à la bibliothèque copiant des dessins, ou lisant des ouvrages relatifs à sa profession et à son histoire. Notre ignorance au sujet de l'art culinaire lui donnait des dépit bien piquants et des colères charmantes. Nous n'avions que peu de renseignements précis, et il s'en irritait. Il appelait donc de ses vœux l'*Histoire de la Table romaine*. Cette histoire lui paraissait essentielle, et il discutait pour prouver que sans elle nous ne connaissions pas les parties intéressantes de la vie privée des vieilles sociétés de l'Italie, ni leur médecine, ni leurs cultures. Il rechercha et étudia, lui personnellement, tous les détails qui en

étaient restés. Plusieurs manuscrits retrouvés par M. l'abbé Ange May, du Vatican, lui présentèrent des faits précieux; il en fit son profit: ses idées sur ce sujet devinrent vraiment intéressantes. Il rédigea alors ses conjectures; puis ses crayons les figurèrent par un trait précis. Il ressuscita, comme cela, pour l'intimité, les repas de Lucullus, de Pompée, de César¹. Il prouva à ses amis que « la cuisine si renommée de la splendeur romaine était foncièrement mauvaise et atrocement lourde. » Tout ce qu'il retrouva fut analysé et condamné au nom du goût. Il n'a excepté que l'ordonnance et la décoration des tables, un luxe simple avec magnificence; par conséquent, les coupes, les vases d'or, les amphores, la vaisselle d'argent ciselée, les bougies d'Espagne si blanches et si pures, les tapis de soie, quelques tissus fins venus d'Afrique et imitant la plus belle neige, les fleurs et la musique. Carême ne vit pas que les *recettes* présentassent rien de pratique; et, suivant lui, sous ce rapport, la partie utile de ces recherches chéries finissait à ces constatations. Mais après cela venait la question historique, que ces recherches éclairaient sans aucun doute. Laguipière suivit ces suppositions, composées de science et d'imagination, avec un

¹ Voir le *Maître d'hôtel français* et ses *Mémoires inédits* que publiera un élève chéri et très-habile, M. Jay, restaurateur à Rouen.

grand intérêt. Il n'eût pas su faire ces recherches lui-même, ni les écrire, mais il savait aussi bien que personne en saisir l'intérêt. —

Carême ne sacrifiait pas à ces investigations le dur travail des fourneaux; il y revenait avec plus de zèle quand il avait dépensé quelques heures dans ces discussions.... Une sobriété constante, mais pénible pour lui, *né mangeur, et doué du signe distinctif, la grosse lèvre inférieure*, et par suite de cette sobriété, une constitution de fer, exercée par l'habitude de la fatigue, le rendirent propre au travail le plus épuisant.

— Quand on lui disait: « Ce sera difficile, peut-être impossible, » il répondait: « Rayez ce mot. »

— Nous sommes en 1800 et 1801, et sur un terrain de ce monde où il n'y avait bruit que de son mérite; malgré ses succès, Carême cherchait encore à apprendre, et était plus occupé de ses recherches que de sa gloire. Voyez ce qu'il a écrit: « Dans ce temps M. Lasnes me perfectionna dans « la belle partie du *froid*; MM. Richaut frères, « dans celle des *sauces*, et ce fut sous le bon « et habile M. Robert que mes idées sur la dé- « pense et la comptabilité s'arrêtèrent. Dans les « *grands extra*, M. Laguipière me révéla ce que « notre travail a de plus délicat, de plus diffi- « cile. J'appris à improviser sous ce grand maî- « tre. Les années suivantes, j'eus la joie et l'hon-

« neur de l'aider. La création des grandes maisons « de l'empire donna des jours d'or à notre art. « On créa des choses parfaites. C'est seulement « à ce moment que quelques maisons surent *dé- « penser juste et assez*. Les sauces devinrent plus « veloutées, plus suaves; les excellents *potages* « et *fonds* pour braiser furent adoptés. Les nou- « veautés les plus judicieuses parurent de toutes « parts, et nos bonnes cuisines embaumèrent « les beaux et riches quartiers de Paris. Les pre- « miers *thés* furent donnés dans ces moments; « innovations charmantes! »

Le chef de l'État appelait *ces innovations* charmantes dans les fêtes qu'il donnait à ses compagnons d'Égypte, à ces incomparables généraux des armées d'Orient et d'Italie, les Murat, les Junot, les Bessières, les Lannes, les Duroc, les Reynier, les Eugène, alors à peine âgés de vingt-cinq à vingt-huit ans, et malgré ce petit nombre d'années, les plus clairvoyants esprits de l'Europe; et aux savants qui les avaient suivis dans les déserts de la basse et haute Égypte, dans la Syrie; et à ses hommes d'état du 18 *brumaire*, qui alors gouvernaient la France.

« Le génie de Laguipière s'élevait chaque jour « par l'impulsion qu'il recevait de la confiance « de ce maître adoré, si juste, si grand, bien « qu'économe. »

Nous ne sommes encore à ce moment, je ne l'oublie pas, que dans les cuisines des Tuileries; mais nul ne peut dédaigner ces souvenirs de zèle et d'intelligence de quelques hommes utiles. C'est sur le grand patron que tout se formait à cette époque. Carême a raconté¹, avec des expressions animées, en parlant de cet âge héroïque et trop rapide, que vers 1804, un fait seul le détachait irrésistiblement du travail, l'activité de son maître. — Il l'avait vu levé avant le jour; ses grandes affaires étaient faites et expédiées avant que son déjeuner fût servi. Il était à peine neuf heures. « Qui eût osé croire créer, disait-il à la même personne, quand on voyait Bonaparte faire et reconstruire à sa manière. » Que n'avez-vous vu les revues du consul! — Quels jeunes hommes! quel temps! Au point du jour, à quatre heures et demie, en été, le consul était à cheval; il était rentré à sept heures et demie; alors il recevait ses ministres, qui étaient souvent congédiés avant neuf heures. A dix heures accouraient ses savants, ses compagnons d'armes, et ses intimes. Après toutes ces audiences venaient la revue, l'inspection des travaux, le conseil d'état, etc.

Mais ne nous éloignons pas de Carême.

Il ne se bornait pas dans ce temps à des travaux théoriques; il bouleversait la pâtisserie,

¹ Ses *Mémoires inédits*.

brisait le vieux moule, et offrait au Paris friand des perfectionnements précieux, et en particulier ces pâtes feuilletées, légères, dorées, qui font aujourd'hui les délices de nos tables. — En jetant à ce moment un coup d'œil sur l'ensemble de la vie de Carême, nous voyons qu'il a travaillé depuis dix ans tous les jours à la Bibliothèque impériale et au cabinet des estampes, qu'il a composé les cent cinquante dessins qui accompagnent son *Pâtissier pittoresque*, et qu'il est allé chaque jour les exécuter sur les premières tables. — Ces dessins contiennent à peu près tout ce que la pâtisserie peut représenter¹. « C'est le mardi et le vendredi
« que je m'y rendais². La collection des estampes
« me fit sortir du néant intellectuel; mon tra-
« vail devint meilleur et mon ignorance fit place
« au plus précieux des dons, l'instruction! Je sus
« enfin ce qui avait été fait avant moi, et je pus
« l'imiter ou l'étudier. Je pus devenir créateur à
« mon tour. Cette soif d'apprendre me transporta
« d'un pôle à l'autre. Malgré mes patients efforts,
« je saisisais assez difficilement les textes, mais
« l'objet des dessins venait à moi d'une manière
« parlante. J'y compris tout de suite même
« ce qui n'était qu'imparfaitement représenté;
« comme cela, j'étudiai Tertio, Palladio, Vi-

¹ *Pâtissier pittoresque*, troisième édition.

² Ses *Mémoires*.