

« gnole, etc. Je vis de l'esprit et de l'âme l'Inde,
 « la Chine, l'Égypte, la Grèce, la Turquie, l'Ita-
 « lie, l'Allemagne, la Suisse. Ces études marquè-
 « rent d'une forme nouvelle mon travail conscien-
 « cieux; j'avancai rapidement comme pressé par
 « une force irrésistible, et je vis crouler sous mes
 « coups l'ignoble fabrication de la routine. Un
 « rival me dit un jour: — Je ne suis pas étonné
 « que votre travail soit si varié, vous êtes tou-
 « jours fourré à la *Bibliothèque* de l'empereur,
 « où vous dessinez. — Eh bien! que n'en faites-
 « vous autant? lui répondis-je; mon privilège est
 « public. »

En racontant ce fait dans un de ses ouvrages, il porte lui-même ses regards sur les premières années de sa profession. « A dix-sept ans, j'étais chez M. Bailly *son premier tourrier*. Ce bon maître s'intéressait vivement à moi; il me facilita des sorties pour aller dessiner au cabinet des estampes. Quand je lui eus montré que j'avais une vocation particulière pour son art, il me confia la confection des pièces montées destinées à la *table du consul*. La paix d'Amiens (1801) venait d'être signée. Le consul l'avait dictée! — J'employai au service de M. Bailly mes dessins et mes nuits: ses bontés, il est vrai, payèrent bien mes peines. Chez lui je *me fis inventeur*. Alors florissait dans la pâtisserie l'illustre *Avice*: son tra-

vail m'instruisit. La connaissance de ses procédés m'enhardit, et je fis tout pour le suivre, mais non pour l'imiter; et devenu capable d'exécuter toutes les parties de l'état, j'exécutai des extraordinaires uniques. Mais pour parvenir là, jeunes gens, que de nuits passées sans sommeil! — Je ne pouvais m'occuper de mes dessins et de mes calculs qu'après neuf ou dix heures; je travaillais donc les trois quarts de la nuit. J'eus bientôt composé douze dessins, vingt-quatre, cinquante, cent, puis deux cents, tous soignés, tous fondés sur des choses nouvelles. Je vis que j'étais arrivé! — Alors, et les larmes aux yeux, je quittai le bon M. Bailly; j'entrai chez le successeur de M. Gendron, où je fis mes conditions: j'obtins que quand je serais appelé pour un extra, il me serait permis de me faire remplacer. — Quelques mois après, je sortis définitivement des maisons pâtisseries pour suivre mes seuls grands dîners. C'était bien assez. — Je m'élevai de plus en plus, et je gagnai beaucoup d'argent. Les envieux affluaient autour de moi, pauvre enfant du travail! « Quel bonheur il a; voyez, il avance toujours. » Et ils voyaient cela, abstraction faite de toutes mes veilles, de mon sang brûlé! C'est depuis ce temps-là que je suis en butte à la jalousie de quelques petits pâtisseries qui ont, je ne crains pas de le dire, bien à travailler avant d'avoir fait ce que

j'ai fait. Aux plus infimes, je ne puis répondre; aux habiles, je réponds par mes travaux.»

Carême se peint dans ces fragments. C'est *sérieux* sans doute; mais vous imaginez-vous qu'un homme aille si avant dans une profession, s'il ne l'a pas regardée comme cela, en face et avec ce sérieux de raison? Carême avait aussi en vue cet objet qui établissait à ses yeux la hauteur de sa profession: c'était de rendre la cuisine non seulement plus délicate, plus variée, *mais plus saine*: s'il a trouvé cette solution-là, il a rendu un service, et il ne peut pas le regarder comme étant de peu d'importance.

Le voilà dans les cuisines de l'empire; il en suit les plus beaux services dans des fêtes à jamais mémorables; il est adjoint au travail de La-guipière, des frères Robert, illustres praticiens, de M. Boucher, contrôleur de la maison du prince de Talleyrand, « praticien qui a rappelé en France (suivant Carême) le talent administratif des contrôleurs d'autrefois. » Carême a travaillé douze ans pour le plus spirituel et le plus gourmand des princes de l'empire, l'un des plus habiles de la droite de Bonaparte. Nul personnage ne lui a inspiré plus d'enthousiasme que le prince de Talleyrand. Ça été chez lui un sentiment vif et constant, et voici pourquoi. « C'est que M. de Talleyrand entend le génie du cuisinier; c'est

qu'il le respecte, et qu'il est le juge le plus compétent de ces progrès délicats et que *sa dépense est sage et grande tout à la fois.* »—Le charme attaché aux succès de ses premiers travaux, qui avaient eu lieu dans cette maison opulente, influait peut-être sur ce jugement, et le colorait de quelque poésie. Qui de nous sait se défendre, quand il juge les choses passées, de ce prestige exercé sur nos opinions par nos belles années et nos premiers succès? N'aimons-nous pas surtout la gloire dont le souvenir nous revient avec celui de la jeunesse? — Enfin, ces sentiments de Carême étaient si profonds, qu'ils ont résisté à tout: nulle séduction étrangère de rang et de richesses ne lui a montré un meilleur connaisseur que M. de Talleyrand. —

Carême travailla chez M. de Talleyrand avec un cuisinier célèbre, M. Riquette. Tous deux furent employés aux diners donnés par le prince dans les belles galeries de l'ancien hôtel des Affaires-Étrangères.—Voici à ce sujet une anecdote assez piquante. Quelques années après, à l'époque de Tilsitt, Riquette, appelé en Russie, y introduisit la cuisine française. Sa réputation était grande alors: on ne l'appelait « des cuisines de Paris à celles de Saint-Pétersbourg que *l'habile homme et le beau parleur* ». » Depuis M. Ri-

¹ Carême.

quette fit loyalement une grande fortune. Le 31 mars 1814, Riquette devint, chez M. de Talleyrand, rue Saint-Florentin, où était descendu le czar, le sujet de quelques moments d'entretien, malgré la nature très-grave des circonstances; quelques paroles en sont curieuses, nous les répéterons. M. de Talleyrand ayant questionné le czar sur son cuisinier, celui-ci répondit: « Mais c'est le plus habile homme! » Quelqu'un ayant ajouté: « Oui, et il a fait une bien grande fortune au service de votre Majesté.—Mais, répondit l'empereur, c'est juste. Riquette nous a appris à manger, nous ne le savions pas. » *Voilà*, répondit Carême, *un souverain qui comprend les bénéfices de son serviteur, et qui estime assez haut le talent.*

Carême, enlevé par *réquisition*, fut obligé d'exécuter l'immense dîner royal et impérial donné en 1814 dans la plaine des Vertus.—Il fut appelé l'année suivante à *Brigton* comme chef de cuisines du prince régent. Il resta près de deux ans dans ce service, et pour parler exactement, auprès de ce régent spirituel, instruit, gourmand et usé, avec sa confiance et son oreille. Carême était appelé chaque matin dans l'appartement du prince de Galles; il rédigeait le menu, et lui expliquait la vertu, le danger, ou la négation alimentaire de chaque mets. C'était un cours que

Georges faisait quelquefois durer plus d'une heure.

On a trop long-temps dit, « le style c'est l'homme. » Carême a écrit pour prouver que *l'homme même, c'était l'estomac*. Et sérieusement Carême ne le voyait que là; et c'est cela, peut-être, ce qui lui a fait croire si puissante l'influence de son art sur nos facultés. Par cette idée il croyait toucher à la phrénologie, dont il s'occupait particulièrement depuis plusieurs années. Il y avait dans tout cela une plaisanterie piquante et de la science.

Le prince de Galles dit un jour à celui qui couvrait sa table de plats exquis: « Carême, le dîner d'hier était succulent; je trouve excellent tout ce que vous m'offrez; mais vous me ferez mourir d'indigestion.—Mon prince, répondit Carême, mon devoir est de flatter votre appétit, et non de le régler. » Carême, qui était bien persuadé qu'une bonne cuisine peut prolonger la vie, assainit celle du prince régent; il l'épiça moins en lui conservant sa saveur; aussitôt les attaques de goutte cessèrent. Il introduisit sur cette belle table anglaise un travail plus délicat qu'auparavant et plus salubre. Ce résultat était très grand. Malgré les bontés que le prince témoigna en retour à Carême, malgré de beaux traitements, et le charme bien senti par lui d'une

sorte de royale amitié, il s'éloigna de Brigton.— Le ciel noir de l'Angleterre l'accablait. En vain le prince peiné lui offrit une pension viagère représentant son traitement; Carême ému répondit qu'il ne pouvait pas rester, qu'il mourrait en Angleterre, *sous ce vilain ciel gris*. Il s'éloigna, et revint à Paris où il avait à continuer des études, à reprendre le travail de ses ouvrages commencés. Dix ans après, Carême fut redemandé par le prince, devenu roi de la Grande-Bretagne, et aussitôt son avènement. « Quel souvenir pour ma vieillesse et ma vie! Le roi de la Grande-Bretagne daigne conserver le souvenir de mon Art¹. » Lady Morgan consacrait dans le même temps un *chapitre* de ses ouvrages à célébrer ce modeste, ce rare cuisinier, qui lui répondait : « Quel généreux sentiment vous inspire, quand vous dites que le talent du cuisinier devrait être encouragé par des couronnes comme celles que l'on jette sur la scène aux Sontag, aux Taglioni!! Je vous remercie, madame, au nom de tous les talents de la cuisine française. » — Des circonstances assez piquantes, comme on voit, ont rempli cette existence d'un artisan habile. Je ne puis m'étendre davantage; d'ailleurs ces anecdotes de la partie active de la vie de Carême se ressemblent; peut-être même que l'intérêt cesse

¹ *Art de la Cuisine française au 19^e siècle*; 3^e édition.

ici, car Carême ne travaille plus pour *créer*; il exerce simplement sa profession.

Je vais abréger l'exposé des faits.— Il alla à Saint-Pétersbourg, et y accepta la fonction de l'un des chefs des cuisines de l'empereur Alexandre; il y brilla, parce qu'il ne pouvait que briller. Mais fatigué par le froid russe, il les quitta et alla à Vienne, escorté de sa brillante réputation. Il y exécuta quelques grands diners de l'empereur; puis il s'attacha à lord Stewart¹, ambassadeur d'Angleterre, et l'un des premiers gourmands du monde. Il le suivit à Londres, mais pour peu de temps; il le quitta au bout de quelques semaines, reprit sa liberté et le chemin de Paris, *pour écrire et publier*. L'année suivante, « la noblesse étrangère lui fit l'honneur de le rappeler. » A sa voix, on le vit accourir aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vérone. A Laybach, l'empereur de Russie, qui l'aimait, lui fit remettre une bague étincelante de diamants. — Les congrès dissous, Carême vint reprendre la plume en France. — Il passa encore au service du prince de Wurtemberg, de la princesse de Bagration, dont « il a célébré la bonté, l'esprit brillant, » et de M. Rotschild. Une sorte de munificence royale l'a fixé chez ce dernier. Il y a travaillé cinq ans « pour les illustres gastronomes

¹ Aujourd'hui marquis de Londonderry.

français et étrangers qui visitent cette maison, la sœur de la maison Talleyrand. » Carême loue sans cesse la dignité et la justice des hôtes : il a écrit : « On ne sait plus vivre que là ! et madame la baronne Rotschild, qui fait les honneurs de cette magnifique hospitalité, mérite d'être comptée parmi les femmes qui font le plus aimer la richesse, à cause du charme et du bonheur qu'elles en tirent pour les autres, de la dignité des habitudes et du luxe délicat de sa table. » Ces paroles sont sorties plusieurs fois de sa plume. Ses lèvres mourantes en murmurèrent quelque chose.

Maintenant croyez-vous sa vie assez remplie, sa profession assez élevée ? On peut dire aux personnes qui sourient : « Mais cet homme valait bien un faiseur de poème épique et dix érudits de l'Académie en service ordinaire. — Ses facultés étaient supérieures ; c'est un fait incontestable. » Après cela, si l'on répond : « Que de simples fusions alimentaires ont été le résultat atteint par ces facultés, par cette vie d'idées ; » je n'ai rien à répliquer. Seulement si vous dites cela, vous n'êtes pas gourmand, et vous ne croyez pas que certaine cuisine puisse servir la santé. Je me retranche alors dans ces conclusions : « C'est que cette dépense d'activité, d'idées, cette variété de connaissances, cette spontanéité de travail ont composé un mérite très-remarquable

que le temps ne ramène pas plus vite que les autres. — Carême a été un homme rare en son genre, une intelligence féconde et propre avec supériorité à plusieurs choses. » M. Broussais, attiré près de Carême par l'intérêt de ses recherches, et par son esprit, n'a point dédaigné, il y a peu de jours, de se livrer sur sa tête à des recherches philosophiques.

Bien que la dernière maladie de Carême ait été très longue et très douloureuse, sa tête a été jusqu'au dernier moment remplie d'idées de recherches curieuses, d'opinions scientifiques ; des hommes distingués venaient les débattre auprès de son lit. Il n'a pas senti constamment le froid mortel de cette maladie. — Il dictait de son lit à sa fille, et l'épuisement mettait seul un terme à sa dictée. D'inexprimables douleurs et de bien tristes nuits affaiblissaient par intervalles ses espérances ; mais la clarté du jour revenue, une conversation les lui rendait. Cet homme modeste a vu près de son lit, chaque jour de sa maladie, les hommes marquants de sa profession, les amis de toute sa vie, des gens de lettres, et des gens du monde ; j'ai vu un jardinier célèbre lui apporter des *essais*, des *espèces* ; un autre jour, il débattait avec un chimiste une difficulté de conservation. — Nous l'avons vu causer de botanique avec un savant botaniste, M. le docteur Duval :

habile encore dans la science de guérir; de champignons avec M. Roques; écouter M. Broussais avec l'attention d'un esprit supérieur, et lui-même expliquer *Spurckeim* devant l'un de ses plus savants disciples, M. Gaubert. — Il croyait à l'avenir de cette phrénologie, qui vient d'essayer d'expliquer ses facultés.

Je dois ajouter ces derniers traits à tous les détails que je viens de donner. Carême fut plein de bonté et de fermeté dans sa vie, et assez sévère pour les infractions. Il se retirait quand il voyait d'autres principes que les siens. — Ses études, le lent travail de la rédaction de ses livres, ses calculs, ses expériences, quelques amis distingués à Paris, qu'il aimait et qu'il visitait, voilà le cercle où s'enferma sa vie; il n'aimait pas la campagne, trait assez frappant chez cet homme expansif.

J'ai à raconter un dernier fait qui donne une idée de la passion qu'il portait à son art. Quelques heures avant d'expirer, la partie gauche de son corps se paralysa; il perdit connaissance. Sa jeune fille, l'objet de toutes ses pensées, après avoir été celui de tous ses soins paternels, parut elle-même s'être effacée dans ses idées. Son esprit était mort pour les siens. Dans cet état, il eut encore, en se réveillant un instant à la vie, un souvenir très-lucide de sa profession. — On était

à la fin de la soirée. Un de ses élèves les plus aimés voulut le voir et lui parler. Après quelques questions faites avec force et douleur, le mourant rouvrit les yeux, et reconnut cette voix. « C'est toi, dit-il, merci, bon ami! — Demain, envoie-moi du poisson; hier, les quénelles de soles étaient très-bonnes, mais ton poisson n'était pas bon; tu ne l'assaisones pas bien. Écoute, et à voix basse, avec faiblesse, mais nettement, il lui rappela la prescription de ses livres, « et il faut secouer la casserole, » ajouta-t-il, et sa main droite imitait, par un faible mouvement sur le drap, le mouvement qu'il voulait indiquer. — Il n'a plus reparlé, ni reconnu personne une demi-heure après: tout était fini.

FRÉDÉRIC FAYOT.

