

Des mêmes auteurs

L'Histoire à la carte, prix des Écrivains gastronomes 2016, La Martinière, 2015.

Ouvrages de Thierry Marx

Planète Marx, Minerva, 2006.

Sweet Marx, Rouergue, 2010.

Easy Marx, photographies Mathilde de l'Écotais, La Martinière, «Atelier Saveurs», 2011.

Daily Marx, avec Sandrine Quétier, La Martinière, «Atelier Saveurs», 2011.

Bon!, avec Jean-Michel Cohen, Flammarion, 2011.

Le Répertoire de la cuisine innovante, Flammarion, 2012.

Système D., Flammarion, 2013.

L'Homme positif, Michel Lafon, 2015.

L'Innovation aux fourneaux, avec Raphaël Haumont, Dunod, 2016.

On ne meurt pas la bouche pleine, avec Odile Bouhier, Plon, 2017.

La Stratégie de la libellule, Le Cherche Midi, 2018.

Ouvrages de Bernard Thomasson

Je voulais vous donner des nouvelles, nouvelles, Odile Jacob, 2009.

Ma petite Française, roman, Seuil, 2011.

Guide de voyage météo, avec Louis Bodin, Odile Jacob, 2013.

Un été sans alcool, roman, prix Arverne 2015 et prix national des Donneurs de voix 2016, Seuil, 2014.

42 km 195, roman, Flammarion, 2015, et Arthaud Poche, 2017.

Les Fantômes du 3^e étage, roman, Seuil, 2017, et «Points», n° P4789.

CHEFS
à la CARTE

THIERRY BERNARD
MARX THOMASSON

CHEFS
à la CARTE

Illustrations de Patrick Pleutin

SEUIL

Ce livre est issu d'une série d'émissions diffusées sur franceinfo
et sur franceinfo.fr

© Patrick Pleutin pour les illustrations

ISBN 978-2-0213-7556-5

© Éditions du Seuil, mai 2018

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

www.seuil.com

PRÉFACE

Qui sont ces hommes, et ces (trop rares) femmes, repères de la gastronomie française? Comment est née leur vocation? Quel a été leur parcours? Que leur doit la cuisine française, désormais inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité?

Quelques-uns bénéficièrent d'une réputation internationale: Antonin Carême, dont les préparations, notamment au Congrès de Vienne en 1815, ont joué un rôle dans la diplomatie européenne; Auguste Escoffier, inventeur à l'orée du ^{xx}e siècle des brigades, de l'hôtellerie de luxe, de la première mutuelle professionnelle et de recettes devenues planétaires (comme la pêche Melba); Gaston Lenôte, bâtisseur, depuis sa petite boutique de Normandie, d'un empire de la douceur au-delà de tous les océans.

Certains vécurent un destin national: Antoine Beauvilliers, fondateur sous l'Ancien Régime du premier restaurant au Palais-Royal; Jules Gouffé, scientifique du Second Empire avec ses dosages au gramme près et sa cuisson à la minute exacte; la Mère Poulard, géniale créatrice d'une omelette aussi célèbre (sinon davantage) que le Mont-Saint-Michel; Fernand Point, pour qui un restaurant devait afficher la même stature qu'un palace; Raymond Oliver, visage jovial de la télévision dans les années cinquante; Bernard Loiseau, exceptionnel de popularité et tragiquement disparu.

D'autres restèrent inconnus du grand public (mais pas de la profession): Alex Humbert, sans qui Maxim's n'aurait pas été la meilleure table de Paris; Claude Deligne, qui hissa Le Taillevent aux plus hauts sommets; Marguerite Bise, aux fourneaux d'une auberge dont la gloire portait pourtant le nom de son mari, le «Père Bise».

Depuis quatre ans, le chef Thierry Marx – deux étoiles pour le Sur Mesure, le restaurant du Mandarin Oriental à Paris – et l'écrivain-journaliste Bernard Thomasson – auteur de plusieurs romans au Seuil – animent ensemble, chaque week-end sur franceinfo, l'émission *L'Histoire à la carte*, illustrée par des archives de l'INA.

Au fil des épisodes, ils racontent pourquoi et comment l'évolution de nos assiettes s'inscrit dans celle de la société: recettes mythiques, chefs célèbres ou méconnus, événements dans le monde qui ont influencé nos tables.

Après le succès d'un premier ouvrage *L'Histoire à la carte* (prix des Écrivains gastronomes 2016) retraçant l'aventure de trente grands plats du patrimoine culinaire, les deux auteurs – l'un en connaisseur érudit des mets, l'autre en amateur gourmand des mots – récidivent ici et vous offrent les portraits croustillants et singuliers de trente grands maîtres-queux disparus.

Pour chacun d'eux, quatre de leurs recettes emblématiques vous sont proposées, dont une remise au goût du jour de manière inédite par Thierry Marx.

Tournez la page, et régalez-vous...

Hommage à PAUL BOCUSE

Au moment où nous achevons ces portraits de chefs disparus, Paul Bocuse nous quittait. Les éloges unanimes à son égard, l'émotion de tous les cuisiniers actuels, l'héritage qu'il laisse derrière lui le placent sans conteste dans la lignée de tous ceux dont nous racontons ici les trajectoires hors du commun.

Formé chez la mère Brazier, passé au Lucas-Carton, adoubé par son mentor Fernand Point, le jeune homme fait de L'Abbaye de Collonges, l'auberge familiale aux portes de Lyon, l'une des meilleures tables du monde.

Paul Bocuse place au cœur de la qualité non seulement le produit, mais aussi l'homme : de l'agriculteur à l'artisan et au cuisinier. Il est l'un des chantres de la nouvelle cuisine aux côtés de Guérard, Chapel, Vergé ou Senderens.

Surtout, le Chef Paul est très vite respecté par toute la profession parce qu'il sait la rassembler et la mettre en valeur : avant lui, on ne connaissait que les propriétaires des salles ; Bocuse sort les chefs de leur cuisine, les place sous les projecteurs, les incite à défendre un droit à être auteur, à signer leurs créations. Le triptyque «savoir-faire» «savoir faire faire» «faire savoir» prend alors tout son sens : il crée, il forme, il communique.

Portant haut son col bleu-blanc-rouge de Meilleur Ouvrier de France – sa plus grande fierté –, Paul Bocuse défend les valeurs de la gastronomie française au-delà des frontières : précurseur au Japon, ambitieux aux États-

Unis, exemple planétaire par le Bocuse d'Or qui devient vite le Nobel de la gastronomie.

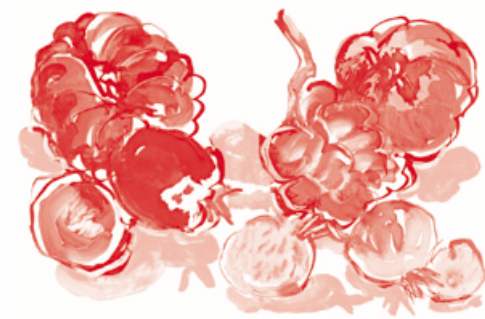
Premier cuisinier élevé au grade de chevalier de la Légion d'honneur depuis Escoffier, plus d'un demi-siècle triple étoilé au Michelin (record inégalé de longévité), « cuisinier du siècle » selon l'Institut culinaire américain de New York, « Monsieur Paul » était un homme simple, ouvert, généreux, malicieux, d'une modernité inédite.

Père de la gastronomie moderne, il en restera longtemps encore le repère.

Thierry Marx
Bernard Thomasson



TOMATES FARCIES
de Paul Bocuse
selon Thierry Marx



Ingrédients pour six

12 belles tomates	1 brin de thym
300 g de restant de porc (ou de pot-au-feu ou de rôti de veau)	¼ de feuille de laurier
200 g de lard maigre salé	1 petit bouquet de persil
1 œuf entier	1 gousse d'ail
3 biscottes	4 petits oignons
2 verres de lait	1 noix de muscade
1 bouquet garni	60 g de beurre
	sel, poivre

Préparation

La veille, faire tremper le lard dans l'eau fraîche (on peut ajouter des glaçons) pendant 7 à 8 heures ; le retirer, l'éponger, le poser dans une casserole d'eau froide et le mettre à cuire 1 h 30, puis l'égoutter, le laisser refroidir et le conserver au frais. Le jour même, sortir les ingrédients une heure avant de commencer. Laver les tomates, les essuyer, couper le sommet de chacune d'elle qui vous servira pour le chapeau ; évider l'intérieur en laissant assez de chair sur les parois, saler. Placer ce qui a été retiré dans une casserole, avec le thym et le laurier, saler, poivrer, faire cuire 20 mn à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Pendant ce temps, éplucher les oignons, les mettre à bouillir 7 à 8 mn dans le lait. Disposer les biscottes dans un saladier, y vider le mélange oignons et chair de tomates, écraser à la fourchette et laisser reposer.

Laver le persil, couper les tiges. Couper la couenne du lard, puis le lard en gros dés, ainsi que la viande ; éplucher la gousse d'ail. Sur une planche, déposer tous les éléments : viande, lard, oignons, biscottes, ail, persil, et hacher avec un hachoir à main. Remettre dans le saladier, ajouter l'œuf, râper la noix de muscade, remuer, saler, poivrer. Beurrer un plat en porcelaine, remplir chaque tomate avec la farce, les disposer dans le plat, ajouter un morceau de beurre sur chacune et placer le chapeau. Mettre au four, déjà préchauffé, servir chaud. On peut accompagner de riz.

ANTOINE BEAUVILLIERS

Créateur du premier restaurant



Né à Paris en 1754

Mort à Paris en 1817

On lui attribue l'invention du soufflé

1770: apprenti chez le comte de Provence

1782: crée Le Beauvilliers, rue de Richelieu

1788: déménage au Palais-Royal, galerie de Valois

1793: interruption dans la tourmente révolutionnaire

1795: ouvre La Grande Taverne de Londres

1814: publie *L'Art du cuisinier*

L quel des deux inspire l'autre ?
Beauvilliers suggère-t-il l'idée du ballon aux frères
Montgolfier, venus déguster chez lui son inédit soufflé
de pommes de terre ?

La montgolfière, dirigée par Pilâtre de Rozier dans le ciel
de Paris en 1783, nourrit-elle la créativité du restaurateur
dans la conception de son plat ?

Peut-être ne faut-il chercher aucun lien entre les deux !
Beauvilliers, en tout cas, est entré dans l'histoire comme
l'inventeur du soufflé et comme le cuisinier à avoir tenu le
tout premier restaurant.



Sur ses origines, peu d'informations. Né à Paris en 1754, Beauvilliers est
d'extraction modeste, selon ses biographies. Ou entretient-il la légende afin
de mieux valoriser son succès ? Il semble ne pas être rattaché aux « de Beau-
villiers », seigneurs de Sologne – dont quelques ducs depuis un siècle – et
néopropriétaires du château de Chaumont-sur-Loire. Pourtant, très jeune,
il côtoie le monde aristocratique et monarchique.

Dès l'âge de 16 ans, il entre au service du comte de Provence, futur
Louis XVIII, son cadet d'un an. Il y apprend le métier de cuisinier et devient
vite l'officier de bouche de ce garçon de son âge. À ce titre, l'accompa-
gnant dans tous ses voyages, Antoine tisse un réseau de connaissances
dans les milieux les plus influents de l'Ancien Régime, jusqu'à être attaché
aux « extraordinaires » des maisons royales : ces frais, hors des recettes
ordinaires, financent des opérations ponctuelles, notamment en matière de
réception.

Au contact des marquis, princesses et nobles de tous grades, Beauvil-
liers apprend les bonnes manières, la distinction, le savoir-paraitre et l'élo-
cution parfaite. Il comprend aussi le besoin impérieux des puissants : non
seulement se faire servir, mais surtout être flattés.

Grâce à son entregent, il ouvre, en 1782, un établissement à son nom,
tout près de l'ensemble flambant neuf qu'est le Palais-Royal : cent quatre-
vingts arcades sur trois façades, des maisons à deux étages, deux salles de

spectacles (Comédie-Française et théâtre des Beaujolais) ; c'est la nouvelle attraction du Tout-Paris. On y vient perdre de l'argent au jeu, gagner de la joie auprès de jolies femmes, se désaltérer dans les nombreux cafés et remplir sa panse à volonté.

Car, jusque-là, les repas hors du domicile sont réservés aux amis, ou alors il faut dormir dans une auberge, qui ajoute un couvert au gîte. Les corporatismes freinent les mélanges, même si les rôtisseurs glissent discrètement un gobelet de vin avec leurs viandes, les pâtisseries ajoutent une boisson à leurs charcuteries, les traiteurs complètent leurs plats par un dessert.

Déjà, en 1765, un nommé Boulanger avait ouvert un « bouillon », sorte de buvette où l'on se restaurait, comme le proclamait le panneau à l'entrée : « Boulanger débite des restaurants divins ! » Mais c'est bien Beauvilliers qui marque la transition du participe présent – un plat « restaurant » – vers le substantif – un lieu où l'on se nourrit.

Brillat-Savarin, dans *Physiologie du goût*, est admiratif : « Le premier, il eut un salon élégant, des garçons bien mis, un caveau soigné et une cuisine supérieure. » Habitué à fréquenter la haute, Antoine crée une atmosphère d'exception, il extirpe le luxe des châteaux de la cour pour le reproduire dans ses murs « où sont orchestrés, constate Benoist Simmat dans *Les Illustres de la table*, de très stricts services de mets et de vins, à la carte, à toute heure et à prix invariable. L'ensemble est facturé une petite fortune... ».

Beauvilliers n'est pas seul à s'être engouffré dans la brèche de l'édit royal de Turgot, en 1776, qui a aboli les corporations : Grotte flamande, Café de Chartres, Bœuf à la mode, Véfour, Méot, Les Frères provençaux, etc. ; la vogue est à ces endroits où l'on peut s'asseoir pour avaler un morceau et boire un coup. À tel point qu'un arrêt du roi, quelques semaines avant la Révolution, le 8 juin 1789, officialise la règle et autorise les traiteurs et restaurateurs à recevoir du monde dans leur salle et à y donner à manger.

Mais Antoine entend sortir du lot. Pour cela, il a changé d'adresse. Dès 1788, il s'est installé dans la galerie de Valois, au sein même du Palais-Royal. Dans ce nouvel écrin avec miroirs et lustres en cristal, il dispose des alcôves pour plus de tranquillité, renvoie les assiettes mal préparées, aménage une cave à vins d'une taille inédite ; il veut que ses clients se sentent comme à Versailles, rien moins ! Il connaît les exigences de ces gens qu'il a si longtemps servis : accueil personnalisé, conseil à l'un, compliment à l'autre.

Le premier restaurant gastronomique est né !

Bien sûr, la note est salée, plus que la cuisine; une marque d'exclusivité. Mayeur de Saint-Paul le regrette, dans son *Tableau du nouveau Palais-Royal*: «Tout y est plus cher encore que chez tous les autres restaurateurs, ce qui empêche bien des personnes d'en approcher. Les habitués sont des officiers de distinction, de riches militaires décorés, de gros marchands.» Pour eux, Beauvilliers revêt son habit d'officier de bouche de réserve, l'épée au côté.

La forme n'est pas tout, l'assiette compte. Antoine alimente une carte astronomique avec des dizaines de créations, il renouvelle sans cesse son imaginaire culinaire: fricandeau aux épinards, canard aux navets, perdrix aux choux, hachis de bécasse en croustade, tourte aux laitances de carpe, et le fameux soufflé de pommes de terre qui le fait entrer dans la légende.

«L'établissement de Beauvilliers devient l'un des plus illustres restaurants de la capitale», explique Patrick Rambourg dans *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, et Jean-François Revel le couvre de louanges dans *Un festin en paroles*: l'homme retient «les noms et les visages de tous ses clients, capable de les reconnaître vingt ans après, même s'ils n'étaient venus qu'une seule fois, s'empressant, recommandant ou déconseillant un plat». On prétend qu'Antoine parle plusieurs langues, qu'il connaît les chefs d'États et les généraux étrangers.

Beauvilliers dure, il traverse cette période agitée, servant avec la même dévotion, oscillant entre royauté, monarchie constitutionnelle, Première République, Consulat, Directoire, Empire. Seule parenthèse: la Terreur, durant laquelle il s'éclipse quelques mois (il semble avoir été proche des réactionnaires). On trouve trace dans certaines archives d'une arrestation, dans d'autres d'une confiscation de son bien par un dénommé Naudet; toujours est-il qu'il refait surface sous le Directoire, avec La Grande Taverne de Londres, au 26, rue de Richelieu.

C'est là, à la fin de sa vie, qu'il couche ses connaissances sur papier dans *L'Art du cuisinier*, à la manière d'un testament: «La cuisine, simple dans son origine, raffinée de siècle en siècle, est devenue un art difficile, une science compliquée sur laquelle beaucoup d'auteurs ont écrit, sans avoir pu l'embrasser dans son ensemble.» Il y explique qu'il a fait «l'épreuve des méthodes les plus accréditées», il prétend offrir «un système complet pour tout ce qui concerne l'office», il garantit qu'«une mère de famille pourrait trouver dans ce livre la manière de faire tous les mets connus». Et Beauvilliers de conclure: «Je présente, dans ce tableau des progrès de l'art, mes observations, mûries par une longue expérience: ce sont là mes derniers adieux.»

Recettes



CÔTELETTES DE MOUTON À LA SOUBISE

Ingrédients pour quatre

4 côtelettes de mouton	½ l de consommé de viande
lard	50 g de beurre
3 oignons	200 g de purée d'oignons
2 carottes	12 petits oignons grelots
persil, ciboulette	

Préparation

Parer les côtelettes (ôter le gras en surplus) et les aplatir légèrement ; les entourer de lard et les brider. Dans une cocotte, faire rissoler les parures de gras, ajouter les oignons émincés, les carottes taillées, du persil et de la ciboulette, saler, poivrer. Ajouter les côtelettes, les mouiller avec le consommé (elles doivent être recouvertes), déposer une bonne noix de beurre, couvrir et mettre au four. Après cuisson, les laisser tiédir, les parer à nouveau en coupant le surplus de lardons ; passer le fond de cuisson au tamis, le faire réduire, y déposer à nouveau les côtelettes et les glacer des deux côtés. Dresser dans une assiette avec la purée d'oignons chaude, décorer d'oignons grelots blanchis dans lesquels on plante une petite branche de persil cru.

CANARD AUX NAVETS À LA BOURGEOISE

Ingrédients pour quatre

1 canard	persil, ciboulette, laurier
500 g de navets	½ gousse d'ail
100 g de beurre	sel et poivre
50 g de farine	

Préparation

Vider le canard, le flamber, refaire les pattes en coupant les bouts et les ailes bien près du corps, ainsi que le cou ; puis l'éplucher, le retrousser en poule, les pattes en dedans. Mettre du beurre dans une casserole, faire revenir le canard en ayant soin de le retourner jusqu'à obtenir une belle couleur ; le retirer de la casserole. Pour le garnir, apprêter une quantité suffisante de petits navets, soit coupés au vide-pomme, soit tournés au couteau et tous égaux ; les faire roussir dans le beurre du canard. Lorsqu'ils sont d'une belle couleur, les égoutter. Faire un petit roux (farine et beurre en quantité égale remués cinq minutes sur feu doux), délayer avec du bouillon ou de l'eau ; prendre garde que la sauce ne soit grumeleuse, y mettre sel et poivre, un bouquet de persil, ciboulette, assaisonner d'une demi-gousse d'ail et d'une feuille de laurier. Tremper le canard dans cette sauce et le faire cuire. À moitié de la cuisson, y joindre les navets et laisser mijoter. Retourner le canard de temps à autre, sans écraser les navets. La cuisson achevée, dégraisser le ragoût, dresser le canard, le masquer de ce ragoût et servir.



MAQUETTE : ÉDITIONS DU SEUIL
RÉALISATION : IGS CHARENTE-PHOTOGRAVURE À L'ISLE D'ESPAGNAC
IMPRESSION : NORMANDIE ROTO IMPRESSION
DÉPÔT LÉGAL : MAI 2018. N° 137556 (XXXXX)
IMPRIMÉ EN FRANCE

