

HENRY VIARD

*Vie des gourmands
illustres*

Paul
Corcellet
ou les épices
de la vie



Albin Michel

Lⁿ 24

HENRY VIARD

54
5252

Paul Corcellet
ou les épices de la vie

8° Z
54680
(1)

~~8° Z
50680
(1)~~

Albin Michel



AU GOURMAND,
Corcellet, N. de Conestible Palais Royal... N.° 104.

ESTONIA

HENRY VIARD

64
51.52

Paul
Corcellet
ou les épices
de la vie



Albin Michel

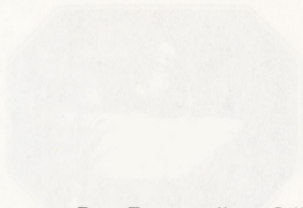
01-12-05-1986-11883

HENRY VIARD



© Éditions Albin Michel S.A., 1986
22, rue Huyghens, 75014 Paris
ISBN 2-226-02677-0

AU COURMAY



Pour Emmanuelle et Céline, ses filles.

Text block containing faint, illegible text, possibly a dedication or a short story excerpt.

Text block containing faint, illegible text, possibly a signature or a date.

Text block containing faint, illegible text, possibly a publisher's name.

Text block containing faint, illegible text, possibly a footer or a note.

AU GOURMAN



COMESTIBLES

MAISON CORCELLET

104, Péristyle Valois, 104

PALAIS-ROYAL

Cet ancien et très-recommandable établissement se maintient plus que jamais à la hauteur de sa grande réputation. L'accord parfait d'une expérience pratique et d'une réputation de probité justement méritée a fait à la MAISON CORCELLET une riche et nombreuse clientèle, qui s'accroît chaque année. Tous les Comestibles de cette maison sont de premier choix et à des prix fort raisonnables; ils viennent directement des provenances les plus en vogue et les plus renommées. Nous n'entreprendrions pas d'en faire l'énumération détaillée, nous nous bornerons seulement à recommander les produits dont la sophistication est malheureusement trop commune dans bien des établissements, tels que vins fins, les liqueurs, et particulièrement les *cafés*, qui ont fait à la MAISON CORCELLET une réputation méritée.

On peut s'adresser à cette maison en toute confiance.

Notre recommandation s'appuie sur les témoignages de préférence que les Consommateurs les plus difficiles lui accordent depuis plus de cinquante ans.

USINE A VAPEUR POUR LA TORREFACTION DES CAFÉS

59, Rue d'Asnières, à Batignolles.

ENVOIS EN PROVINCE

Au Gourmand, publicité de Corcellet reproduisant le célèbre tableau de Boilly. (Optique photo)

D'où vient que ta cuisine est plus savoureuse que celle de tous les autres ?

C'est peut-être que tu la fais pour nous comme on envoie un message à un ami, parce que tu la fais pour l'amour de Dieu.

GANDHI

AU GOURMAN



On a dit que le monde est fait de choses qui sont de rien
C'est peut-être vrai, mais il y a des choses qui sont de rien
et qui sont de rien, et qui sont de rien, et qui sont de rien.

MAISON COUBLET

On a dit que le monde est fait de choses qui sont de rien
C'est peut-être vrai, mais il y a des choses qui sont de rien
et qui sont de rien, et qui sont de rien, et qui sont de rien.

MAISON COUBLET

MAISON COUBLET

MAISON COUBLET

On a dit que le monde est fait de choses qui sont de rien
C'est peut-être vrai, mais il y a des choses qui sont de rien
et qui sont de rien, et qui sont de rien, et qui sont de rien.

Si vous croyez à la métempsychose, à la réincarnation, aux rêves prémonitoires, à la bonté, à la continuité, à la générosité, à l'hérédité et à la prédestination, alors ce livre est pour vous. Si vous aimez simplement le meilleur en tout, les plus recherchés et les plus rares mets, un jour ou l'autre au fil des siècles vous avez franchi la porte de Corcellet.

Tout a commencé à Chambéry, en Savoie, dans la première moitié du XVIII^e siècle avec la naissance de Charles Corcellet, l'ancêtre. Il épousa Marianne Estivin et en eut deux fils, nés tous deux dans la capitale de la Savoie, alors duché indépendant. L'un, Jean-Claude François Corcellet le 18 novembre 1765, l'autre, Jean-Pierre Corcellet le 14 janvier 1772.

Jean-Claude François est le trisaïeul de Paul, et lorsque son frère Jean-Pierre partit pour Paris s'établir épicier au Palais-Royal, tout naturellement il lui expédia par la malle-poste les meilleurs fromages de la région, de Sassenage en particulier, en un temps où l'on s'approvisionnait plutôt à quelques lieues et où les fromages de Brie étaient les plus appréciés à Paris, peut-être parce que les plus proches et les plus aisés à affiner et conserver.

A Paris, la boutique de Jean-Pierre, M. Corcellet, était installée galerie de Valois au 104, à deux pas du Grand Véfour, de Véry, des *Trois Frères provençaux*, à côté du *Café des Aveugles* où l'orchestre était formé de quatre aveugles des Quinze-Vingts. Le public en cet endroit était composé des innombrables hétaires qui hantaient les colonnes du palais de Philippe d'Orléans.

En fait, tout a commencé au Palais-Royal. C'est là qu'est née la cuisine française. Au cours des petits soupers que le Régent donnait à ses roués, à ses filles et à ses maîtresses. Et la lecture d'un menu d'un de ces fameux soupers inquiéterait n'importe quel diététicien qui nous rend la vie si difficile et la table si culpabilisante.

Lorsque le duc de Chartres, Philippe Egalité, transforma les jardins du Palais dont il avait hérité en ce quadrilatère admirable (et de rapport), tout naturellement les galeries se peuplèrent. Les jeux de l'amour et du hasard y étaient rois, la mode du restaurant naissait avec Beauvilliers au 26 de la rue de Richelieu.

Sa *Taverne de Londres* date de 1782; il était ancien officier de bouche de Monsieur, comte de Provence et ex-attaché aux extraordinaires des maisons royales. A la veille de la Révolution, il s'installait sous son nom au 156 de la rue Saint-Honoré, ouvrant le premier des restaurants tels que nous les concevons maintenant.

Ancêtre de nos amphitryons, Antoine de Beauvilliers arpentait les salons, l'épée au côté. Doué d'une extraordinaire mémoire il saluait chacun, reconnaissait tout le monde, et la cuisine qu'il servait était la plus fine, digne de sa vaisselle d'argent.

Brillat-Savarin précise que pendant quinze ans il fut le premier restaurateur de Paris, avec des garçons bien mis, un caveau soigné et une cuisine supérieure. Son *Art du Cuisinier* paru en 1814 témoigne de la perfection de sa cuisine... et de la nécessité de n'avoir que de la marchandise de première qualité.

Avec la Révolution disparurent les grandes maisons, le train de vie des princes, des nobles et des grands commis et des riches bourgeois. Leurs cuisiniers se trouvèrent privés d'emploi. Et cette liberté nouvelle signifia pour eux l'obligation de travailler sans doute plus. Ils se mirent à leur compte, et bien entendu choisirent, pour la plupart, de s'installer qui au Palais-Royal, qui alentour, au point qu'en 1805 on comptera au Palais-Royal quinze restaurateurs, vingt cafés et dix-huit tables de jeux.

C'était, selon le mot d'Auguste Villemot, « le plus célèbre bazar de l'Europe ».

L'engouement pour la chère (d'autant plus que la Révolution venant, elle se faisait rare et chère), un nouveau style de restauration, appelaient inévitablement un besoin de produits. Et, à portée de main s'installèrent les plus célèbres glaciers et les fournisseurs, épiciers-traiteurs les plus fameux que Paris eût jamais connus : Hyrment, Chevet, Corcellet, Lemoine (magasin de confiance), Bouchard (la renommée du sucre de pomme), la pâtisserie flamande de Prieur, et Berthemot « à la renommée des excellents bonbons ». Si le premier ne nous concerne pas, les deux suivants font partie de notre histoire.

Nous commencerons bien entendu par Jean-Pierre Corcellet. Et laissons la parole au premier des chroniqueurs de gastronomie qui est né en même temps que la grande cuisine, à la fin du XVIII^e siècle et vécut au XIX^e siècle, Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière. Dans son *Almanach des gourmands*, paru en 1804 (troisième édition), il nous décrit « cette encyclopédie nutritive » du 104, alors galerie des Bons-Enfants. Valois, Beaujolais, Montpensier devant attendre la restauration pour récupérer « leurs galeries », les régimes aimant bien débaptiser et rebaptiser rues et avenues, quand ce ne sont pas les villes et les États. Selon le rapport général sur le Palais-Royal et ses dépendances, fait le 4 août 1814 par M. de Bonconville, le lot 103 à 109 (dont le 104 de Corcellet) avait été vendu à un nommé Oriol pour la somme de 350 000 F le 23 août 1787.

« M. Corcellet peut se flatter d'avoir la plus belle boutique de comestibles qui soit au Palais-Royal, et même dans Paris. Elle termine la galerie des Bons-Enfants dont la colonnade sert en quelque sorte de péristyle à ce temple de Comus. Toutes les faces en sont à jour, et c'est au travers de superbes carreaux de verre de S. Quirin qu'on aperçoit, rangé avec autant de goût que de symétrie, tout ce qui peut réveiller l'appétit de l'homme le plus blasé sur la bonne chère.

« Chaque morceau élégamment étiqueté vous apprend son nom et son origine, en sorte qu'on peut se donner, à peu de

frais, les airs d'un érudit dans ce magasin ; il suffit d'en étudier un moment les montres.

« Il faudrait un très gros volume pour énumérer seulement les genres de comestibles que renferme ce temple, et une encyclopédie tout entière, s'il s'agissait d'en écrire les espèces. Que l'on se contente de savoir que c'est là que les pâtés de foies d'oies de Strasbourg, de foies de canards de Toulouse, de veau de rivière de Rouen, de mauviettes de Pithiviers, de poulardes et de guignards de Chartres, de perdrix de Périgueux, etc., se rendent de préférence en arrivant à Paris. Ils s'y trouvent en pays de connaissance avec les terrines de Nérac, les mortadelles de Lyon, les saucissons d'Arles, les petites langues de Troyes, les galantines de M. Prévost et autres succulents compatriotes. Et ils ne tarderont pas à la faire avec le bœuf fumé de Hambourg, si bon et si modeste, quoique venant d'aussi loin, il lui serait permis de s'en faire accroire. Mais il ne suffit pas de rassembler tant de comestibles distingués, venus à grands frais du lieu de leur naissance et disposés dans un ordre qui fait plaisir à voir : il est essentiel que ces voyageurs ne se ressentent en rien de la longueur du voyage, ni de leur séjour trop prolongé à Paris ; ou, pour parler sans figure, que leur fraîcheur réponde à l'élégance de leur toilette. C'est ce qui n'arrive pas toujours dans certains magasins de comestibles, même fort brillants. Mais l'affluence qui abonde sans cesse dans celui-ci est un garant assuré que les comestibles n'y font pas de longues stations et qu'ils sont en conséquence fréquemment renouvelés, avantage inappréciable pour les consommateurs, et dont ils sentent d'autant mieux le prix que leur palais est plus fin et plus exercé.

« Au reste, ce n'est pas seulement par la partie succulente et nutritive que brille M. Corcellet ; il ne dédaigne point les friandises, pour peu qu'elles arrivent de loin. Aussi le pain d'épice, les nonettes et les rousselets de Reims, les gâteaux d'amande de Pithiviers, les prunes de roi d'Agen, la gelée de pomme de Rouen, les pâtes d'abricot de Clermont, le cognac de Mâcon et d'Orléans, etc., se trouvent chez lui en abondance.

Ces articles, qui cependant pourraient supporter sans altération un assez long séjour en magasin, sont renouvelés ici avec une promptitude qui ajoute encore à leur bonté*.

Notons que le pâté de foie d'oie de Strasbourg « inventé par Jean-Pierre Clause », cuisinier du maréchal-marquis de Contades, gourmand gouverneur de l'Alsace, était alors une nouveauté. On peut en effet situer entre 1779 et 1783 la création par Clause, né le 24 octobre 1757 à Dieuze en Moselle, du pâté de foie gras. Brillat-Savarin nous a décrit le silence admiratif qui s'établit lorsque apparut sur la table ce pâté en croûte rempli de foie gras.

Jean-Pierre Corcellet, s'il aimait et souvent précédait les modes culinaires (Paul en fera autant), ne s'en laissait pas conter et n'était surtout pas dupe. Il savait fort bien, puisqu'il en vendait, qu'avant Clause, à Nérac dix ans avant le Mosellan, un certain Tavernier, aubergiste de son état, cuisinait et faisait négoce de terrines de foie gras. Et probablement des pâtés, précise Christian Guy, dans *La Société gourmande au XIX^e siècle* (Hachette, 1971). Ils devaient être de canard. Et, ajoute-t-il, citant le père de la cuisine, notre Grimod, « Gaspard de La Reynière, son oncle succomba glorieusement au champ d'honneur des hommes de table en 1754 d'une indigestion de pâtés de foie gras ».

Paul Corcellet a sa recette ; il préfère le foie de canard parce que plus goûteux même s'il a un peu moins de finesse que le foie d'oie. Mais, ajoute-t-il avec son sourire fraternel, sa recette est aussi valable pour l'oie.

* *Almanach des gourmands*, 3^e édition, 1804, Grimod de La Reynière.

Recette du foie gras Paul Corcellet

Dénervéz avec la pointe d'un couteau et enlevez tout ce qui est « rouge », veines et artères, ainsi que la partie verte qui a touché le fiel.

Le mettre à mariner dans du vin blanc de Bergerac, de l'armagnac, du sel, poivre. (Chercheur, il a varié les marinades, remplaçant celle-là soit par du sauternes, soit par du noilly.)

Le serrer dans un sachet de Rilsan ou dans un torchon après l'avoir entouré d'une bande mince de lard.

L'immerger à effleurer dans une eau légèrement salée et le faire cuire 40 minutes à 80°.

Laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Le mettre en terrine recouvert de sa graisse.

Conservation au réfrigérateur à +3°, 3 semaines maximum.

Le conseil de Paul Corcellet : ne jamais dépasser les 80°.

L'alouette, pour son malheur, a la chair délicate. Même si, toujours selon Grimod de La Reynière, « elle n'est guère plus qu'un petit faisceau de cure-dents, plus propre à nettoyer la bouche qu'à la remplir ». On l'accommode de différentes façons, mais surtout en pâtés. En cuisine on la nomme mauviette, sans doute pour plaire depuis des siècles à ceux qui se parent maintenant du titre d'écologiste, à moins que ce ne soit pour calmer les angoisses de gourmets culpabilisés. Le pâté de Pithiviers était le seul à pouvoir se dire d'alouette et sa réputation était quasi immémoriale. Ne raconte-t-on pas que Charles IX, rançonné en forêt d'Orléans, avait promis l'impunité, donc la vie sauve, à ses ravisseurs s'ils lui révélaient l'origine du délicieux pâté dégusté en leur (bonne?) compagnie. Preuve que roi ou truand, on peut être de la « gueule ». Ainsi se font les réputations des bonnes maisons, et celle de Provençère se fit de la sorte et perdura jusqu'à nous. Paul Corcellet, plus enclin à découper le python, se refuse à cuisiner ces gentilles alouettes, même en les baptisant mauviettes.

Que le bon saint François d'Assise le bénisse, lui qui parlait aux oiseaux!

Le cognac est une pâte de coing moulée, en boîte de bois. Balzac a écrit de très belles pages gourmandes sur ce régal de sa vie de collégien...

Les rousselets de Reims étaient des poires de la variété rous-selle et séchées par dessiccation.

Hormis ce passage de La Reynière, les notations abondent sur la maison Corcellet pendant la Révolution et au début de l'Empire. Jetons un voile discret sur le roman de Juliette Benzoni, *Marianne, une étoile pour Napoléon*, paru en feuilleton dans *France-Soir* en septembre 1969. On y voit Marianne, l'héroïne, courir la fortune et le galant avec la Créole Fortunée Hamelin, qui, lui ayant dit qu'une « bonne table cela classe une maison, l'entraîne au Palais-Royal faire son marché ». La description des trois boutiques s'y inspire de celle de Grimod, même si Chevet y devient Cheret. Et l'on imagine « le célèbre Carême, habillé en bourgeois, accompagné de trois aides de cuisine, faire son choix avec toute la gravité d'un joaillier procédant à un assortiment de gemmes précieuses ». Mais lassée par la cohue du célèbre petit trou de M. Chevet, Fortunée la conduit à l'extrémité de la galerie du Beaujolais, chez Corcellet.

Le célèbre épicier y tenait son vaste magasin, véritable paradis du gourmand, servi par une nuée de garçons attentifs. (Chez Paul maintenant, le personnel attentif est féminin, ce qui est plus plaisant.) Plus sérieux est l'ouvrage de René Héron de Villefosse *L'Antiversailles ou le Palais-Royal*, qui décrit aussi bien la vie politique que la vie galante ou gourmande. L'une allant souvent de pair avec les autres. C'est ainsi que l'on voit Bonaparte, avant le 13 vendémiaire et la fameuse canonade de Saint-Roch (juste sous les fenêtres de Paul, par un de ces hasards de l'histoire... mais deux cents ans plus tard), envisager un temps d'épouser la Montansier, dont le théâtre voisin émigra aux armées. La Montansier avait déjà soixante-cinq ans et entretenait une liaison avec Barras qui poussait au mariage.

Las, Bonaparte réfléchit un peu à la différence d'âge ; il n'a pas trente ans. Et, un jour, pendant qu'on buvait (au Véfour ?) à la gloire des vainqueurs de vendémiaire, Junot son aide de camp vint le chercher et l'emmena à quelques pas. Adieu Montansier et son « comment va mon Foutour ? ». Bonjour Joséphine et son fils Eugène, qui allaient faire quelques emplettes chez Corcellet. Peut-être y était-elle attirée, outre l'abondance des marchandises, par une de ces lanternes sur laquelle on lisait, non pas au Gastro Corcellet comme sur la gravure en frontispice du charmant ouvrage de Cuisin, paru en 1815, *Les Nymphes du Palais-Royal*, mais « Au Gourmand ».

Selon Jean Cottier, Bonaparte, « serré dans son uniforme usé et maigre comme un chat de gouttière », fut fort intéressé par « cette femme coquettement vêtue, souriante, au corps souple, et qui ne semblait pas trop farouche ». Joséphine, car c'est d'elle qu'il s'agit, croquait un grain de café du bout des dents, aiguës et très nettes.

« La conversation s'engagea, preuve supplémentaire de ce que la chère mère souvent au péché de chair, d'abord sur un ton badin.

« Monsieur l'officier, êtes-vous amateur de café ?

— De bon café, oui.

— Alors arbitrez notre différend. M. Tascher de La Pagerie, mon père, planteur à la Martinique, vient de faire parvenir ce sac de café à M. Corcellet qui trouve aux grains un arrière-goût de moisi. Qu'en pensez-vous ? »

Bonaparte trancha et s'en fut chez Joséphine.

L'histoire serait plaisante si à mon avis elle n'était trop belle pour être vraie. Le café, future spécialité de chez Corcellet, venait de la famille de l'épouse, à Chartres... Y avait-il encore du café aux Trois-Ilets ? En 1766 un cyclone avait dévasté la propriété, et le père de Joséphine, malade, ne devait guère avoir replanté ce si rare et maintenant disparu Guadeloupe bonifieur. D'autant qu'il semble bien que ce fut ailleurs et dans d'autres circonstances que se soit faite la rencontre immortalisée par un mauvais tableau attribué à Greuze.

Ce détail appartenant à l'Histoire tout court, notons-le simplement pour dire combien était à la mode la boutique de Corcellet.

Ah, qu'il était gai et coloré notre si sage Palais-Royal. Les « Merveilleuses » y allaient, le sein dévoilé, la robe ultra-légère et suggestive, sortant du Bal sentimental, indolentes, jouant de la guitare et de la prune. Et que tout le monde de la politique, le seul qui comptait alors, l'aimait ! Joséphine la Créole, veuve Beauharnais vite consolée, elle aussi dans les bras de Barras, n'étant pas la dernière. On sait ce qui suivit cette rencontre, sans doute un peu arrangée.

Corcellet connaissait les bonheurs de la vie familiale et les angoisses d'un commerçant en temps troublés. Depuis le 14 août 1792 (ou 1793), il avait épousé Marie-Catherine Félicité Verrier, le contrat ayant été signé devant Me Gréau, notaire à Paris. Il prospérait. Et n'eut que deux enfants, Madeleine Jacqueline Félicité et Jean Théodore Corcellet qui naquit à Paris le 14 frimaire an VI (14 novembre 1792).

Jean-Pierre fit donation de son commerce à Marie Verrier sa femme, par acte devant Me Montand, notaire à Paris, le 25 novembre 1817. Un acte du 22 juin 1816 reçu de Me Blanchet, notaire à Chambéry, acte qui portait sur la propriété de la maison, entre François et Jean-Pierre Corcellet, est encore en possession de Paul.

Un peu plus tard, avant sa mort à Sarcelles en 1832, Jean-Pierre fit cession de sa maison de comestibles du Palais-Royal à son fils Jean Théodore.

Tout n'était pas rose dans la république nouvelle. Et le Palais-Royal subissait le contrecoup des déboires et des difficultés financières de la nation. En l'an sept, le 8 floréal, à cinq heures de relevée, chez un homme de loi, au 28 rue de la Vieille-Monnaie (devenue des Lombards) comparaisait Jean-Pierre Corcellet, marchand de comestibles et Félicité Verrier son épouse, qui demeurait au Palais-Egalité, au n° 481, ainsi que quelques autres commerçants du Palais-Egalité dont un distillateur au 39 rue Greneta, un autre André Armont, marchand

distillateur, 120 rue André-des-Arts, et Luc Charles Corazza, le célèbre café glacier du Palais-Royal et qui demeurait place de la Révolution n° 2...

Que faisait ce joli monde auquel s'ajoutaient des propriétaires, des débiteurs? Il venait se plaindre de « l'inaction de commerce jointe encore à la diminution dans la vente que fait éprouver la fermeture du jardin du Palais-Egalité, des frais que leur ont occasionnés leurs établissements et des sacrifices qu'ils ont été forcés de faire jusqu'à présent pour faire face à leurs paiements. De plus l'espérance éloignée à cause des circonstances actuelles, de voir le commerce reprendre sa vigueur première "les empêchait de faire face aux paiements et aux engagements", tout en confirmant leur intention de ne faire éprouver aucune perte sur le montant de leur créance ».

Et dans ce document que je dois à l'amabilité de Guy Courtois, du Grand Véfour (il consacre ses heures libres à rechercher tout ce qui concerne, dans les papiers et grimoires, l'histoire de la maison qui l'emploie), « attermoiyement » est accordé à Corcellet, soit un délai de deux ans, après le 8 floréal.

Le document comprend aussi le bilan de la maison Corcellet cette année-là. Si des « bonnes dettes » y compris d'un certain Fournier à Toulouse, y figuraient, d'autres de mauvais payeurs (déjà) alourdissaient l'affaire, et les dettes de Jean-Pierre étaient nombreuses. On l'a vu, il en obtint le report ainsi que la mainlevée sur les saisies et oppositions. Les affaires étaient dures et Paul en lisant ce document devait penser que la vie en fin de compte est un éternel recommencement.

Grâce à un autre acte notarié, du 20 septembre 1823, lui aussi à moi transmis par le providentiel Guy Courtois, nous avons le détail de ce qui représentait exactement les 103 et 104 du Palais-Royal dont Théodore Corcellet se voyait renouveler le bail consenti par le propriétaire Paul Sand, héritier de Tassin de Charsonville. « Au pourtour du Palais-Royal formant l'encoignure de la rue d'Arcole vers le passage Radziville (orthographe employée), deux boutiques (mots rayés) dans la boutique en entresol de deux arcades et un appartement au second étage

composé de six pièces de plain-pied dont deux ont vue sur la rue de Valois et jardin du Palais-Royal, une sur la rue seulement, une sur le derrière, une autre sur le jardin et sur le derrière, et un cabinet, trois chambres de domestiques mansardées et six caves sous le péristyle devant ladite maison, pour 7 500 francs de loyer annuel... »

Quand on regarde aujourd'hui les locaux de la Croix-Rouge qui occupent la maison Corcellet d'alors, on a peine à imaginer que ce fut un des hauts lieux de la gourmandise parisienne.

Madeleine Corcellet travaillait avec son frère, que les actes de Me Marchand appelaient confiseur au Palais-Royal. Elle avait épousé le 18 août 1821 Georges Rosselet, en eut quatre filles, Céline, Sophie, Camille et Clarisse. Elle décéda à Paris le 14 juillet 1845. On trouvera des « Céline » à presque chaque génération de Corcellet. Jean Théodore avait épousé Victoire Roger. Quatre enfants naquirent de ces noces, tous venus au monde à Paris! Marie (le 3 mars 1825), Paul (le 24 juin 1827), Henriette (le 14 juin 1827) et Théodore Gustave (le 24 juillet 1828).

Il semble qu'il y ait confusion sur l'arbre généalogique en notre possession dans la date de naissance de Paul et d'Henriette, soit que les deux soient nés le même jour de juin 1827 (le 14 ou le 24), soit que l'un ou l'autre soit né une année différente.

Chère Henriette, c'est par elle que va se perpétuer la tradition Corcellet. Elle mourra presque centenaire, le 12 janvier 1921. Céline, la mère de Paul, s'entretint souvent avec elle. De sa belle écriture on trouve, éparses dans les papiers familiaux, les notes qu'elle prit pour étayer sa défense (ou son attaque) dans l'interminable procès qui l'opposa, elle et ses fils, à l'ancienne maison Corcellet.

Mais ceci est une autre histoire que nous raconterons en son temps.

Ici trois recettes de l'époque Empire choisies par Paul Corcellet dans sa bibliothèque.

Nous n'avons rien changé à leur libellé sachant, comme les

auteurs de l'époque, que chacun sait tirer partie de la recette et de ses propres aptitudes. D'autant que les moyens de cuisson sont bien différents, les appétits aussi. Mais à la lecture de celle des tendrons de veau à la jardinière, vous verrez que les racines tournées ressemblent fort à nos « petits légumes ». *Nihil novi sub sole*. De même la poularde aux moules ne surprendrait nullement nos chefs de la nouvelle cuisine.

Anguille à la poulette

Après avoir dépouillé votre anguille, vous coupez les tronçons de la grandeur de trois pouces; vous les mettez dans une casserole avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier, des branches de persil, de la ciboule, une bouteille de vin blanc. Vous mettez votre anguille sur le feu; quand elle sera cuite vous parerez les morceaux et vous les mettez dans une autre casserole; vous passerez son mouillement au tamis de soie; mettez après un morceau de beurre dans une casserole, vingt petits oignons que vous passez à blanc, ajoutez-y plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez avec votre beurre; vous mettez votre mouillement avec vos oignons, joignez-y des champignons, un bouquet de persil et ciboules; dès que vos oignons seront cuits vous les ôterez avec une cuillère percée et vous les mettez sur votre anguille; assurez-vous si la sauce est de bon goût; dégraissez-la et faites-la réduire. Si elle est trop longue vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, prenez garde qu'elle ne bouille, et passez-la à travers une étamine sur votre anguille. Au moment de servir vous mettez des croûtons passés au beurre dans le fond du plat; dressez dessus votre anguille, couvrez-la de votre garniture, et garnissez-la d'écrevisses.

Poularde aux moules

Vous troussiez et faites cuire votre poularde comme celle dite poêlée.

Vous ratissez vos moules; vous les laverez à plusieurs eaux, et vous les mettez dans une casserole sur un feu ardent pour les détacher; ne les laissez pas bouillir pour qu'elles ne racornissent pas.

Mettez-les à sec dans une casserole, passez un peu de persil et ciboules dans un petit morceau de beurre; vous y mettez plein quatre cuillères à dégraisser de béchamel. Si vous n'en avez pas, vous mettez du velouté, une cuillerée de consommé, un peu de muscade râpée; vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, et vous la verserez sur vos moules au moment de servir; vous égouttez votre poularde; vous la débridez, dressez-la sur votre plat; ajoutez dans vos moules une liaison de trois jaunes d'œufs : si c'est du velouté, vous les mettez sur le feu pour les lier; ne les laissez pas bouillir. Vous masquerez votre poularde autrement si vous n'avez pas de velouté; mettez un peu de farine dans vos fines herbes et votre beurre, vous les mouillerez avec du bouillon et vous ferez de même qu'il est marqué ci-dessus.

Tendons* de veau à la jardinière

Préparez et faites cuire vos tendons comme ceux dits à la poêle : au moment de servir vous les égouttez, vous les dressez en couronnes, vous les glacez

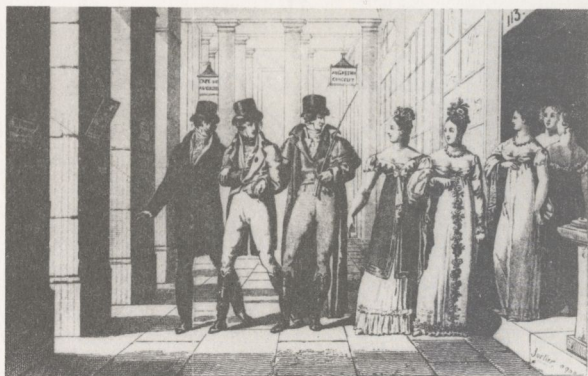
* Orthographe de l'époque utilisée par Viard dans *Le Cuisinier impérial*.

et vous mettez un cordon de laitues à l'entour. Et dans le milieu de vos tendons vous y mettez des racines tournées en petits bâtons ou en olives, que vous dressez en pyramide. Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, faites un roux léger que vous mouillerez avec le mouillement dans lequel ont cuit vos tendons; vous tournerez vos racines en petits bâtons, vous les ferez blanchir et les mettrez cuire dans votre sauce; vous y ajouterez un petit morceau de sucre et un peu de gros poivre; vous ferez cuire vos laitues entre deux bardes de lard, des racines et vous mouillerez avec du bouillon.

Ces recettes sont extraites du *Cuisinier impérial* de A. Viard (1806), réédité chez Champion Slatkine.

II

*Quand Corcellet
épouse Chevet,
ou l'union des deux
meilleurs épiciers
du Palais-Royal*



*Viens-tu mentir, mon Bel-homme ?..
Je suis bien, timide, bien f'emplaisante*

A l'arrière-plan : enseigne au « Gastro Corcelet ».
(Photo B.N., Paris)

« Dans ce Palais-Royal renouvelé, rebâti, acheté, on a beau critiquer, je n'y entre jamais sans un nouveau plaisir », disait en 1788 Goldoni. Il aurait eu autant de plaisir à entrer dans la boutique du sieur Chevet au n° 220. Même si, selon Grimod de La Reynière, il s'agissait « d'un trou obscur au commencement de la galerie vitrée, et où il faisait si noir qu'on brûlait de l'huile en plein midi ». Les acheteurs étaient alléchés par le fumet admirable des marchandises entassées dans cet étroit garde-manger. Des daims tout entiers, des chevreaux, des sangliers ou des outardes pendent à sa porte et lui servent d'enseigne. C'est là, surtout, comme l'on voit, que le gros gibier se plaît de préférence ; ce qui n'empêche aux superbes homards, aux belles écrevisses, aux harengs de Hollande, aux sardines fraîches, aux huîtres grasses et succulentes de Marennes, d'y montrer le petit bout de leur nez pour y annoncer leur présence. Mais les gourmands entendent à demi-mot ; et ce petit bout suffit pour attirer l'acheteur des quatre coins de la ville. On s'étouffe dans cette petite boutique ; le maître ne sait à qui répondre, mais il ne se plaint point du tout de l'embarras qu'on lui donne : au contraire, il n'épargne rien pour entretenir par la haute qualité de ses marchandises et la modération de ses prix, cette bénigne et lucrative affluence. »

Il nous faut faire un retour en arrière pour expliquer l'importance qu'a Chevet dans cette histoire et dans notre Histoire tout court. Là encore laissons la parole à un quasi-contemporain. A l'auteur du *Glacier classique et artistique** qui nous conte par

* Pierre Lacam et Antoine Charabot, 1893.

le menu l'extraordinaire vie de Hilaire Germain Chevet, un aussi extraordinaire et passionnant personnage que notre héros.

« Vers 1780 un jardinier de Bagnolet nommé Hilaire Germain Chevet, s'occupant exclusivement de la culture de la rose, avait découvert quelques-unes de ces ingénieuses combinaisons de semis, qui, d'une simple pentapétale, font cette fleur vermeille et odorante dont les variétés se comptent aujourd'hui par milliers.

« Mais sous Louis XVI, la fleur de Vénus était loin d'être aussi tourmentée par la spéculation et on en comptait seulement quelques espèces, dont la Chevette.

« Cette petite rose vive, d'une odeur vague, avait été tout spécialement cherchée et obtenue pour la coiffure de Mme de Lamballe, et, comme celle-ci protégeait son jardinier, elle s'en fit remettre un bouquet pour la reine qui en demande le nom.

« — C'est la rose du roi, dit le jardinier.

« C'était une merveille, la nature avait enfin produit une rose royale. Aussi, à partir de ce jour, Chevet était devenu le fournisseur attitré de toutes ces belles et jeunes femmes, reine en tête, dont il parfumait les têtes et ornait la coiffure, le corsage et les boudoirs. »

En allant boire le lait chaud et manger le pain noir à Trianon, où Chevet avait une succursale, il était d'usage d'emporter un bouquet de roses au roi. Mme de Lamballe en était assiégée à un point que ces parfums la plongeaient dans des crises nerveuses.

Un jour, Germain Chevet arrive avec une charretée de roses pour orner et parfumer une fête que Marie-Antoinette devait offrir à quelques jeunes princes autrichiens de passage en France. Mais le roi et la reine sont en fuite...

On les arrête à Varennes, et, ramenés à Paris, ils sont incarcérés l'un au Temple, l'autre à la Conciergerie. Les zélés partisans du roi complotèrent une évasion, mais on était embarrassé pour les cacher. Ce fut alors que le chef du complot alla trouver l'horticulteur de Bagnolet, persuadé que son dévouement

à la famille royale ne saurait être mis en doute. Chevet accepta avec enthousiasme, non seulement de les cacher, mais de favoriser l'évasion par une correspondance mise dans le bouquet qu'il adresserait tous les jours à la reine. Mais un jour la mèche fut éventée. Chevet fut arrêté et conduit au dépôt de la section; de là on était généralement requis pour l'Abbaye... et l'Abbaye, on sait ce que cela voulait dire.

Un matin on l'appelle, il croit que c'en est fait de lui. Il arrive devant ses juges.

— C'est toi qui cultive des roses à Bagnolet et dans une succursale auprès de Trianon?

—Oui, citoyens!

—Tu as inventé une rose qui porte ton nom, la Chevette... pour parfumer les ci-devant?

—Pour les vendre à ceux qui les payent, citoyens.

—C'est bien, tu n'en vendras plus!

Chevet qui était père de dix-sept enfants, loin d'être un avocat, plaida sa cause.

—J'ai dix-sept enfants, sept sont sous les drapeaux de la République, les dix autres ne peuvent se suffire. Je mourrai satisfait, citoyens juges, si vous voulez vous charger de les nourrir...

—Nous te laissons la vie, dit le président, mais je te nomme exécuter des hautes œuvres... à Bagnolet et à Trianon! Tu vas aller guillotiner toutes tes roses, les abattre, les faucher, en purger la terre! C'est une honte et un scandale que le sol soit profané par ces aristocrates de la végétation. C'est du pain qu'il faut au peuple et non des roses! Va-t'en et plante des pommes de terre. Si dans vingt-quatre heures il reste un seul rosier sur pied, je te renvoie chercher, et... tu m'entends...

Chevet n'hésite pas, il arracha ses roses et planta des pommes de terre, mais le sol ne produisait pas suffisamment pour subvenir aux besoins d'une aussi nombreuse famille; il dut vendre ses propriétés et venir chercher fortune à Paris. Il loua une petite échoppe au Palais-Royal, au bout de la galerie de bois. Il lança ses dix plus jeunes enfants avec un éventaire chargé de petits pâtés de son invention. Cette petite échoppe, où l'on

voyait les plus beaux fruits, prenait tous les jours de l'extension et les petits pâtés, qui avaient du succès, firent parler d'eux. Mais, autre crise, son commissaire de section est informé du fait, qui était presque un méfait. Chevet est appelé de nouveau.

— Ah ça, lui dit-il, tu as donc juré de ne servir que les aristocrates ?

— Comment cela, citoyen commissaire ?

— Oui, jadis c'était des roses inutiles et corruptibles des mœurs que tu cultivais pour les sybarites et les sensuels, aujourd'hui ce sont des petits pâtés que tu fabriques pour les gourmands ? Le peuple a besoin de pain et non de petits pâtés ! Emploie mieux ta farine, sinon... tu comprends !

Cet homme qui était un délicat, ayant l'amour des choses exquisés et recherchées, avait su se créer un monopole absolu de la vente des primeurs, des crustacés et des poissons, rares à cette époque, qu'il se procurait par ses relations avec le personnel des courriers postaux.

Le 18 brumaire arrive et Chevet qui était déjà le fournisseur du prince de Talleyrand, du marquis d'Aligre, du comte d'Orsay, de Portalis, Mirabeau, Carnot, de Mme Tallien et de tous les gens riches de l'époque, jeta les bases de cette nouvelle dynastie culinaire et fut le maître des Carême, des Gouffé, des Bernard et de cette émulation qui se produit depuis plus d'un siècle, et qui fait de la cuisine française la première du monde.

A cette époque, un homme de haute stature, d'une physionomie à la fois sévère et bienveillante, s'entretenait souvent avec Mme Chevet, la questionnait sur toutes les choses délicates et ne s'en allait jamais sans avoir ses poches bourrées de gibier truffé ; cet homme que l'on appelait le « juge » n'était autre que Brillat-Savarin.

Les grands personnages étaient heureux, pour monter leur maison, de trouver chez Chevet les excellents élèves qu'il formait. C'est ainsi que Dunand, le célèbre chef de bouche de la maison impériale, fut recommandé par Mme Chevet au consul à vie, Bonaparte lui-même.



La rencontre d'un créateur-poète de la cuisine, l'homme qui a introduit en France l'exotisme dans la gastronomie, le poivre vert, le kiwi, l'avocat et tant d'insolites produits - nous avons nommé Paul Corcellet - et d'un journaliste écrivain passionné de belles exotiques et de cuisines venues d'ailleurs ne pouvait que donner ce livre à la fois poétique, plein de recettes inédites et rappelant la présence de l'Histoire, au travers de l'histoire d'une famille d'épiciers de luxe pendant deux cents ans.

Henry Viard est né à Brazzaville en 1929. Après des études à Janson-de-Sailly et une licence d'histoire, il a exercé tous les métiers : danseur dans Rendez-vous de juillet de Jacques Becker, grand reporter en Extrême-Orient et en Algérie. Il a ensuite vécu aux États-Unis où il était agent de voyages avant d'entrer dans les relations publiques qui l'amènèrent via le Pure Yalt à la critique gastronomique.

*Il écrit notamment pour le **Quotidien de Paris**, le **Quotidien du médecin** ainsi que pour **Paris Magazine**.*

BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE

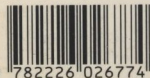


3 7502 00360739 9

Photos P. Combrenègre

Couverture
Didier Thimonier

ISBN 2-226-02677-0
120,00 F TTC



9 782226 026774

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en vertu d'une licence confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

