

Vatel, Carême, Escoffier. Trois noms illustres pour une même passion : la cuisine

Leur nom est incontournable de la gastronomie française. Pour « Secrets d'Histoire », Stéphane Bern revient sur le parcours, l'audace, l'inventivité et la renommée de ces trois hommes qui mirent leur talent au service des plus grands. « Vatel, Carême, Escoffier : à la table des rois ! » a été diffusé le 13 décembre sur France 3.



« Secrets d'Histoire – Vatel, Carême, Escoffier : à la table des rois ! ». © SEP

Dressez les tables, astiquez les couverts, lustrez verres et carafes. *Secrets d'Histoire* vous convie à un banquet digne des plus grandes cuisines. Un festin en trois temps concocté par trois illustres noms de la gastronomie française. Enfin, plus exactement, Stéphane Bern vous invite à (re)découvrir le parcours et l'histoire de ceux qui ont participé à l'art culinaire à la française. Des trois, François Vatel est le seul à ne pas être cuisinier. Son rôle était de s'assurer que les banquets dont il avait la charge se déroulent sans accroc. Des festins où chaque mets était savamment pensé et dressé pour séduire l'œil des convives avant d'en réjouir leur palais. Indissociable des festivités du 17 août 1661 qui conduisirent à la chute de son maître Nicolas Fouquet, surintendant des Finances, François Vatel n'aura eu de cesse au

long de sa carrière (qu'il poursuivit après la disgrâce de Fouquet) de mettre en lumière notre gastronomie. Une époque où le service à la française voulait qu'on présente tous les plats (froids et chauds) en même temps. L'amour de Carême pour l'architecture va lui faire inventer des constructions complètement délirantes, qu'il fabrique avec du pastillage. C'est-à-dire un mélange de sucre et de blanc d'œuf qui fait que ça tient

Avec Antonin Carême, vous changerez de siècle. Après s'être fait remarquer en pâtisserie (le Tout-Paris se pressait pour admirer ses créations), il finit par entrer au service de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, où il découvre l'univers de la cuisine. Là aussi, il va rapidement exceller. « *Antonin Carême, c'est le premier qui se rend compte que le produit par lui-même a une expression, du goût, une identité*, explique le chef Yves Camdeborde. *Il se rend compte aussi qu'il faut modifier la manière qu'on a de présenter (...). Il va amener de l'élégance dans notre métier de cuisinier.* » Sans Carême (et ses représentants) au côté de Talleyrand, lorsque le sort de l'empire déchu était entre les mains des ennemis de Napoléon, la France aurait-elle retrouvé ses frontières de 1792 ? Difficile à dire...

Quant à Auguste Escoffier, qui avait une vénération absolue pour Carême, il se voit proposer son premier poste de chef au *Petit Moulin Rouge* à Paris à l'âge de 27 ans. Comme le précise Michel Escoffier, son arrière-petit-fils, il l'accepte en imposant ses règles : « *Auguste interdit l'usage de l'alcool et de la cigarette parce qu'il ne veut pas que les cendres tombent dans les plats. Il ne veut pas qu'on crie en cuisine. D'ailleurs, il change le nom "aboyeur" pour "annonceur", car on n'a pas besoin d'aboyer le plat demandé par le client, on peut simplement l'annoncer.* » Son apport à la gastronomie et au travail en cuisine (il est à l'origine de la création des brigades) est tel qu'aujourd'hui encore il fait référence.

Secrets d'Histoire - Vatel, Carême, Escoffier : à la table des rois !

François Vatel, Antonin Carême, Auguste Escoffier... quels hommes se cachent derrière les tabliers et les toques ? Quels rôles jouent-ils auprès des plus grands en servant tour à tour Louis XIV, Fouquet, le Grand Condé ou encore Talleyrand et Napoléon ?

Quelles innovations apportent-ils en cuisine et comment imaginent-ils des plats emblématiques que l'on sert encore plus de cent ans après leur création, comme le pâté en croûte, le vol-au-vent ou encore les pièces montées ?

Trois hommes, trois époques, trois histoires captivantes, trois destins chaotiques, trois réussites exemplaires, mais une seule et même passion : la cuisine, la grande cuisine !

Mais il s'agit bien plus que de cuisine, car ces trois grands chefs nous invitent à une véritable immersion dans les coulisses de l'histoire de France.