

Les Personnages

Paul Bocuse (1926-2018), un des chefs de la nouvelle cuisine les plus célèbres, vient d'une famille de cuisiniers français qui remonte au XVII^e siècle. Apprenti pendant et après la Deuxième Guerre Mondiale, Bocuse obtient en 1961 sa première étoile Michelin. Un an plus tard il reçoit sa deuxième étoile Michelin. Finalement en 1965, c'est la troisième. En 1975, il est décoré de la Légion d'Honneur. Son restaurant, l'Auberge du Pont de Collonges, se situe sur les bords de la Saône près de Lyon. La Bocuse d'Or, commencé en 1987, est considérée le championnat du monde des chefs.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), avocat et gastronome, est célèbre pour son traité sur l'art de manger, la *Physiologie du goût* (1825). Ses paroles les plus connues sont citées dans le monde entier, «Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai ce que tu es». À l'époque de la Révolution française, il a passé deux ans aux États-Unis. Ensuite après 1797, lorsqu'il est rentré en France, il est devenu juge. Son tombeau se trouve au cimetière Père Lachaise à Paris. Il a également donné son nom au gâteau Savarin.

Marie-Antoine Carême (1784-1833), auteur de nombreux ouvrages, a laissé l'*Art de la cuisine au XIX^e siècle* (5 vols.) qui présente tous les aspects de la cuisine de son époque. Né à Paris dans une famille pauvre, il s'est haussé grâce à son talent pour devenir le premier chef-célébrité. C'était le grand réformateur de la cuisine moderne, connu comme «le roi des chefs et le chef des rois». Le ministre Talleyrand pour qui il travaillait l'a prêté à des chefs d'état européens. En effet, c'était un espion qui transmettait à la France ce qu'il observait. Carême était le fondateur de la haute cuisine française classique admirée partout dans le monde. C'était aussi l'inventeur de la toque. Son tombeau se trouve au cimetière Montmartre à Paris.

Julia Child (1912-2004), née en Californie, a enseigné aux Américains les secrets de la cuisine française. Lors d'un séjour à Paris où son mari travaillait, elle a étudié au Cordon Bleu. Au fil des ans, elle a écrit, avec deux amies françaises, *Mastering the Art of French Cooking*, le livre américain classique sur la cuisine française. Ses différentes émissions de télévision à la chaîne PBS lui ont permis d'initier plusieurs générations d'Américains aux délices de cette cuisine qu'elle a surtout démystifiée. Elle a écrit une douzaine de livres. Elle a été décorée de la Légion d'Honneur en 1991.

Auguste Escoffier (1846-1935) était le chef le plus innovateur de l'histoire. Il était chef de cuisine dans de nombreux hôtels, d'abord sur la Côte d'Azur, ensuite à Paris. En partenariat avec César Ritz, il a transformé le service dans les grands hôtels d'Europe. Il a révolutionné et modernisé les menus, l'art de la cuisine et l'organisation d'une cuisine professionnelle, et il a fait des efforts pour améliorer les conditions de travail et pour professionnaliser le personnel de cuisine. Trois de ses livres, le *Guide Culinaire* (1903), le *Livre des Menus* (1912) et *Ma Cuisine* (1934), sont toujours considérés des références indispensables. Le prestige accordé à Escoffier a élevé le statut des cuisiniers de celui d'ouvrier à celui d'artiste. Il est nommé Chevalier de la Légion d'Honneur en 1920 et Officier en 1928. Escoffier a inventé le dessert, la Pêche Melba, en l'honneur de la chanteuse Nelly Melba. Il a aussi été l'inventeur des crêpes Suzette.

Jacques Pépin, né près de Lyon, est l'un des chefs français et professeurs les plus connus aux États-Unis. Il a publié 16 livres de cuisine dont plusieurs qui accompagnent des émissions réalisées pour la chaîne PBS, *Jacques Pépin: Fast Food My Way* (2004), *Jacques Pépin Celebrates* (2001) et *Julia et Jacques: Cooking at Home* (1999) avec Julia Child. M. Pépin est le doyen de programmes spéciaux au **French Culinary Institute** à New York et enseigne à Boston University. Né en France, M. Pépin était le chef personnel de trois chefs d'état français, y compris Charles De Gaulle, avant d'émigrer aux États-Unis en 1959.

Guillaume Tirel, dit Taillevent (v. 1310 - v. 1395), cuisinier de plusieurs rois, Charles V, Charles VI et Philippe VI de Valois, a publié le *Viandier*, un des plus anciens traités de cuisine en français. Ce livre, qui n'indique ni les proportions ni les temps de cuisson, est témoin de l'influence de la cuisine médiévale pendant la Renaissance, une cuisine destinée à exciter l'imagination et l'appétit d'un public provincial et bourgeois. Anobli par Charles VI, la cuisine de Taillevent est connue pour ses sauces épicées, l'emploi du verjus, les ragoûts et les potages.

Charles-Frédéric Vatel, né en 1635 de parents suisses, était cuisinier chez le Prince de Condé à l'époque de Louis XIV. De célèbres paroles de Madame de Sévigné honorent l'expérience gastronomique d'une fête chez ce Prince. Intendant du ministre Fouquet, il se suicide après un dîner désastreux organisé pour Louis XIV. Vatel est le sujet d'un film récent, *Vatel* (2000).

Exercices sur le texte

1. Mettez les personnages en ordre par siècle.
2. Lesquels de ces personnages ne sont pas d'origine française?
3. Dressez une liste de livres écrits par ces personnages. Cherchez sur Internet ou dans une librairie lesquels sont toujours disponibles.
4. Qui a reçu des étoiles Michelin? Qu'est-ce que cela veut dire?
5. Quels chefs ont ouvert leur propre restaurant?
6. Qui a reçu la Légion d'Honneur?
7. Quels plats ont été créés par ou pour ces chefs?
8. Faites correspondre les chefs avec les phrases suivantes.
 - a. Brillat-Savarin _____ classicisme culinaire
 - b. Carême _____ démystification de la cuisine française
 - c. Julia Child _____ gastronomie française
 - d. Escoffier _____ organisation du travail culinaire
 - e. Taillevent _____ recettes de ragoûts et potages
9. Pourquoi Brillat-Savarin a-t-il passé du temps aux États-Unis?
10. Quelles difficultés les chefs professionnels ont-ils rencontrées à l'époque de la Révolution française?