

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article204>



Antonin Carême, le roi des chefs et le chef des rois

- L'établissement - Les mots du proviseur - Qui était Antonin Carême ? -



Date de mise en ligne : mercredi 14 février 2024

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

[https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/local/cache-vignettes/L227xH300/im_careme_02-4ad29.png]

Marie-Antoine Carême dit **Antonin Carême** est un pâtissier et un cuisinier français né le 18 juin 1783 à Paris où il meurt le 12 janvier 1833.

Surnommé « **le roi des chefs et le chef des rois** », il fut recherché à la fois par les cours royales et les nouveaux riches de Paris et reste l'un des premiers cuisiniers à avoir acquis une renommée internationale.

Né à Paris, Carême commence à travailler dès l'âge de 8 ans, comme garçon de cuisine, dans un restaurant bon marché parisien, en échange de la chambre et de la pension.

Ses aptitudes sont rapidement remarquées et il entre à 13 ans comme apprenti chez le célèbre pâtissier Sylvain Bailly, rue Vivienne, près du Palais-Royal qui lui permet d'aller étudier les traités d'architecture à la Bibliothèque impériale.

Carême ouvre sa première boutique, la **Pâtisserie de la rue de la Paix**, qu'il conserve jusqu'en 1813 et devient célèbre à Paris pour ses pièces montées, des constructions élaborées utilisées comme centres de table.

Il réalise ces friandises entièrement en sucre, pâte d'amande et pâtisserie et leur donne des formes inspirées des temples, des pyramides et des ruines antiques en prenant ses idées dans les livres d'histoire de l'architecture, qu'il a étudiés à la Bibliothèque impériale.

Il invente des pièces faites de gros nougats et de grosses et croquantes meringues à base d'amandes et de miel.

Il étend rapidement ses talents culinaires aux plats principaux présentés lors du service à la française (service de tous les plats en une seule fois à la différence du service à la russe qui dessert chaque plat selon l'ordre imprimé sur le menu).

Si Napoléon était célèbre pour son indifférence à la nourriture, il avait cependant bien compris l'importance des relations sociales dans le monde de la diplomatie. En 1803, il finance pour Talleyrand, son ministre des Relations extérieures, l'achat du château de Valençay, un grand domaine en dehors de Paris qui devient un lieu de rendez-vous diplomatiques avec Carême à la tête des cuisines.

En 1814, après la chute de Napoléon, Carême se rend à Londres au service du futur George IV, puis à Saint-Pétersbourg, à l'invitation du tsar Alexandre 1er et enfin en Autriche où il travaille pour l'empereur.

De retour à Paris, il devient en 1826 le chef du banquier James de Rothschild, pour lequel il compose pendant plus de quatre ans des menus exceptionnels pour ses soirées mondaines.

En phase avec son temps, Carême se rallie alors au « service à la russe », moins imposant visuellement, mais beaucoup plus pratique puisque la découpe des plats se fait à l'office et que les mets sont servis à l'assiette, les uns après les autres ce qui permet, en particulier de les déguster à bonne température.

En 1828, il publie **Le Cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIXe siècle**.

Il meurt à l'âge de 49 ans, le 12 janvier 1833 à Paris.