

PRÉFACE

De Palais en Palais, c'est bien le titre qui convient à cet ouvrage merveilleusement illustré. Christian Carnec est de la grande lignée de ces cuisiniers que parfois, on désigne avec quelque condescendance : Cuisiniers de Maison Bourgeoise. Et ceux qui les distinguent ainsi démontrent naïvement qu'ils semblent ignorer que les Carême, Laguipierre, Boucher, Lacour, Sauvart, Plumeray, Urbain, Dubois, Bernard, Gouffé, Cubat, Dugléré, et autres gloires de l'art culinaire, furent de ces cuisiniers de maison bourgeoise.

Des professionnels possédant toutes les ressources de leur art. Ils ne sont pas simplement des cuisiniers, mais également et avec quel brio, des pâtisseries, des confiseurs, des glacières, des professionnels connaissant à fond l'art de la conserve ; ce qui n'est pas à la portée de beaucoup de cuisiniers.

Ce sont ces cuisiniers de maison bourgeoise que l'on rencontre dans les cuisines des tables les plus distinguées : Cours royales, palais princiers, ministères, ambassades, demeures des magnats de la finance et de l'industrie. Position qui ne souffre pas de la moindre médiocrité, la moindre faille dans l'exécution de l'art.

Sans bruit, ils perpétuent la tradition. Ils sont les véritables mainteneurs de la grande cuisine française.

Nous venons de citer les noms de quelques-uns de nos illustres aînés ; mais plus près de nous, s'illustrèrent les Chauvin, qui dirigèrent les cuisines du baron H. de Rotschild, Barré, celles du baron A. de Rotschild ; J. Merlin, celles de l'ambassade de France à Constantinople. Albert Chevalier chez le prince D'Arenbert, G. Sevin dans celles de l'ambassade d'Angleterre à Paris ; Arèse, à l'ambassade d'Amérique à Londres. M. Menessier, qui dirigea à Alexandrie, les cuisines d'un banquier grec, peut se flatter d'avoir officié chez le prince Orloff. M. Pinaudier s'illustra dans les cuisines du duc de Windsor et celles de l'Aga Khan III. C'est à cette école, sans nul doute, la meilleure et la plus complète, que fut formé Christian Carnec.

C'est le cours d'une carrière bien remplie qu'il offre à notre curiosité en l'illustrant de nombreuses recettes et de menus officiels.

En passant, il nous montre que toute médaille a son revers...

Ce qui pourrait s'exprimer par la réponse que Figaro fit au comte Almaviva :

« Aux vertus qu'on exige d'un domestique, Votre Excellence connaît-elle beaucoup de maîtres qui fussent dignes d'être valets ? »

Bien sûr, il convient de ne pas généraliser, et Christian Carnec se garde bien de l'oublier.

Louis Rodil.

AVANT PROPOS

Les représentations de volailles, de fruits, et de volatiles contenues dans ce livre, sont des reproductions de tableaux du peintre provençal Honoré CAMOS. Avec l'aimable autorisation de l'artiste, et de Mme Denise CAMOS – Bargemon.

CHAPITRE 1
L'ÎLE SAINT-HONORAT –
FRANCE

L'ÎLE SAINT-HONORAT

Cette histoire pourrait par l'éloquence d'un vers de Victor Hugo, dans *Hernani*, donner une conclusion à celle-ci :

« Ad Augusta – Per Angusta » ou bien
« A des résultats magnifiques par voies étroites. »

C'est en effet de cela qu'il s'agit au centre de l'entremet « Saint-Honorat ». Le récit montre comment on peut arriver au triomphe en surmontant maintes difficultés.

Comme tous les jours, je vaquais aux tâches ordinaires de mon métier. Il en était ainsi depuis 42 ans de profession, s'entend... Au début de celle-ci, on ne connaissait pas encore les révolutions modernes de la planification professionnelle. C'est sur le tas que l'ouvrier se formait, au fil des jours, il se perfectionnait, se façonnait, il devenait un apprenti, puis un ouvrier complet, enfin, un chef. Arrivé à ce stade, il était nécessaire de perpétuer la profession. Il enseignait alors ce qu'il avait appris.

Aujourd'hui les choses ont bien évolué ; à la racine même de celles-ci, le principe serait indéniablement bon !

Par contre, l'application est insuffisamment trahée, fort du savoir théorique, délaissant la pratique, l'ouvrier se trouve désuni. La situation devient anachronique, les embûches, les coups du sort, font

partie de la distribution professionnelle comme de la vie tout court. Palliant ici, construisant là, innovant au besoin, voilà le métier, en respectant toutefois l'innovation raisonnable et pondérée.

C'est dans cette ligne, qu'un jour, un de mes bons Amis Restaurateur de métier, me téléphona. De quoi s'agissait-il exactement ? La Presse cannoise, sur les instances du Syndicat d'Initiative, mettait au point un concours gastronomique. Il me suggéra d'y participer. N'étant pas une bête à concours, d'emblée je déclinais cette invitation. Mais sa conviction parvint à me décider. Toutefois, je n'acceptais que du bout des lèvres. Ce concours était simplement théorique, c'est dire qu'il n'impliquait aucune mise en œuvre manuelle.

En voici le thème : Présenter une recette de cuisine inédite, typiquement provençale. Je remplissais alors le questionnaire, un temps imparti réglementaire, la remise des copies adressées au Jury du Syndicat d'Initiative cannois.

Dans mon esprit défilaient toutes les ressources alimentaires de cette merveilleuse Provence, sans que je me sentisse capable de rédiger une recette digne de ce nom. Le concours gastronomique se passerait de moi, c'est la décision que je pris. Sur ces entrefaites, le téléphone sonna, c'était mon Ami qui venait s'enquérir de la recette que, selon lui, j'avais dû élaborer. Pris de court, je lui répondis :

« C'est prêt, mais vous n'en découvrirez le contenu que le jour du concours ».

Je venais de me mettre dans une situation impossible, et, il ne me restait que deux jours pour

confirmer mon affirmation. Le lendemain, comme précédemment, dans ma tête, défilaient toutes les ressources culinaires de notre Provence ensoleillée, sans pour autant réussir à cogiter quoi que se soit digne du concours. Il ne restait plus qu'un jour pour remettre la copie aux organisateurs.

Comme tous les jours ou presque, vers 6 heures, je me dirigeais vers les Halles cannoises. Je prenais à la villa, mes ordres. Ceux-ci étaient consignés dans mon livre de menus que je remettais la veille, après le déjeuner. Mon patron aurait pu, s'il l'avait désiré, consulter le livre immédiatement, mais non ! Il en était autrement, il trônait de la salle à manger à la chambre, et le visa n'était accordé que le soir très tard.

Ce qui m'obligeait à revenir à 5 h 45 du matin à la cuisine prendre mes ordres. A quoi attribuer ce comportement ? A me faire sentir que rétribué, j'étais à sa disposition ? Peut-être !!!

Ce faisant, il ne facilitait pas ma tâche, et il méconnaissait les égards qui sont dus à ceux qui l'accomplissent exemplairement.

Heureusement pour moi, j'étais jeune et croyais aux vertus du travail bien fait.

Mes ordres pris, je traversais le jardin de la propriété pour me rendre au garage, et sauter dans ma voiture de service. A cette heure matinale, les effluves des diverses essences florifères ou de sylviculture embaumaient l'espace : roses, cédrat, oranger, mandariniers, mimosas, jasmins, giroflées... c'était le paradis. Mon regard se fixa sur la baie de Cannes. La découpe du relief de l'Estérel encore toute nimbée des brumes matinales, se reflétait dans

les flots d'un bleu outre-mer. Plus sur la gauche, sortaient des eaux, les Îles de Lérins, Ste-Marguerite, St-Honorat, Îles au passé historique où vit encore à ce jour, une communauté religieuse de Moines... Le bon St-Honorat m'aurait-il touché de sa grâce ? Toujours est-il, que soudain une idée germa dans mon esprit, je tenais ma recette !

Arrivé aux halles, j'effectuais mes achats, et le plus rapidement possible je me dirigeais vers ma cuisine. Je mettais le déjeuner en route, et j'en confiais la surveillance à ma fille de cuisine, en lui recommandant expressément de ne me déranger qu'en cas d'urgence. Je me rendais dans ma chambre, qui me servait aussi de bureau, pour y rédiger ma recette. Cette pièce faisait partie d'une petite maison de style provençal, elle était adossée à une colline. Trois employés y logeaient.

Cette maison, que l'on appelait « La Vacherie » avait une histoire. Aux premiers jours des hostilités de 1939-1940, cette habitation n'était qu'une remise servant aux jardiniers à y ranger leurs instruments aratoires. Les rigueurs du moment et la pénurie des produits alimentaires, incitèrent le patron à acheter une vache pour avoir du lait à la disposition de la famille. Comme quoi, l'argent facilite bien des choses... La vache acquise, il fallut bien la loger... la remise fut transformée en étable, la partie supérieure devint le fenil. Les événements devenant de plus en plus critiques, les patrons firent leurs valises et s'en furent vers des cieux plus cléments et moins tourmentés. Restaient les Parents des patrons, le minimum de personnel, le chef Jardinier et un Policier cannois qui assurait la garde de la villa. Quant à