

PAR CÉLINE BRISSET

ALEXIS SOYER

FRENCHMAN D'AVANT-GARDE

En 1830, Alexis Soyer a vingt ans et un nom qui lui ouvre déjà les portes des plus grandes maisons parisiennes. Mais les trente glorieuses grondent et sa nouvelle position de chef chez le très peu populaire ministre De Polignac est vite écourtée. Les insurgés renversent le gouvernement et assiégé par surprise en plein dîner il échappe à la mort en chantant la Marseillaise. Mais sa réputation de chef de la haute société est faite et il s'embarque pour l'Angleterre en 1831. Outre Manche, la cuisine française est la référence par excellence du savoir vivre et les jeunes cuisiniers français n'ont aucun mal à trouver une situation confortable. Il n'est pas le premier à faire la traversée, Carême l'a déjà précédé mais Alexis Soyer est certainement celui dont la carrière, la passion et peut-être la mégalomanie ont été les plus productives. Quand il meurt à l'âge de 48 ans, il laisse derrière lui six livres de recettes et de témoignages historiques ainsi que de nombreuses inventions en tous genres. On lui doit entre autre, le Phidomageireion, une des premières cuisinières domestique à gaz, un minuteur mécanique pour cuire les œufs, une cuisinière portable, une théière... Entrepreneur dans l'âme, il sait très vite utiliser son image de *frenchman* original et devient un personnage public incontournable de son époque.

Extrêmement jovial et l'esprit pétillant, Alexis s'adapte à tous les milieux et devient facilement le confident de ses maîtres. Chaque rencontre est l'occasion de remplir un carnet d'adresses très jaloué qu'il n'hésitera jamais à utiliser. Il travaille six ans dans la campagne anglaise avant d'arriver à Londres; mais s'il quitte ses riches patrons, ce n'est qu'avec l'assurance de se voir confier les cuisines du déjà très prestigieux Reform Club. En 1837, l'Angleterre contrairement à la France ne connaît pas encore les restaurants et la haute société ne fré-

quente que les clubs. Sans équivalent français, les clubs permettaient aux hommes et uniquement aux hommes, de se retrouver par affinités politiques, sociales ou professionnelles et d'y échanger leurs idées et les nouvelles du monde. Aucun des membres ne l'avoue ouvertement mais ils y fuyaient aussi leurs soucis domestiques (si les femmes françaises avaient su trouver leur place dans les dîners mondains, les *ladies* n'y avaient pas encore la parole). Un an avant le couronnement de la Reine Victoria, Alexis a la chance d'arriver à la bonne place au bon moment. Les ambitions des membres du Reform Club sont grandes et quand ils décident de construire un nouveau bâtiment sur Pall Mall, ils offrent à Alexis

son premier grand chantier. Il a carte blanche et tout le sous-sol de l'édifice pour repenser entièrement les façons de faire de l'époque et réaliser sa grande cuisine moderne.

Ses idées sont révolutionnaires mais la clé principale de son projet est le contrôle très sophistiqué des températures par manipulation du feu, du gaz, de l'eau et de la vapeur. Bénéficiant des premières canalisations à gaz de Londres, il imagine de nouvelles

cuisinières sans charbon, source depuis longtemps de nombreuses intoxications au monoxyde de carbone. Il n'est pas le premier à utiliser le gaz mais un des premiers à Londres à l'exploiter, tout comme la glace pour les chambres froides et la cuisson à la vapeur dans des bains-marie. Artiste dans l'âme, il imagine sa cuisine comme une scène dont il serait l'acteur principal, il supprime les portes et les cloisons inutiles pour ne garder principalement que les murs porteurs de façon à avoir voir l'œil sur tout. Les tables de travail sont optimisées pour recevoir plus de monde, les chambres froides sont à portée de main, les tables pour la découpe du poisson sont réfrigérées, les tournebroches mécaniques montés en mur dégagent l'espace, les monte-plats chauffés à

ON LUI DOIT ENTRE AUTRE,
LE PHIDOMAGEIREION,
UNE DES PREMIÈRES
CUISINIÈRES DOMESTIQUE
A GAZ, UN MINUTEUR
MÉCANIQUE POUR
CUIRE LES ŒUFS, UNE
CUISINIÈRE PORTABLE,
UNE THÉIÈRE...

la vapeur pour garder les assiettes chaudes, les températures de cuisson variables sur une même cuisinière, les déchets récupérés dans des containers. Sa cuisine devient le laboratoire de son génie inventif et de son imagination débordante.

Dès l'ouverture, le nouveau Reform Club est célébré pour sa cuisine, sans aucun doute la mieux équipée de la ville et d'Angleterre. Alexis, qui est l'ami des notables et des politiciens, a appris très vite à séduire les journalistes et il les utilise habilement pour faire parler de lui dans tout le pays. Cuisinier "people" avant l'heure, il ouvre les portes de sa cuisine au public et les curieux font la queue (en 1846 il disait avoir reçu plus de quinze mille visiteurs). S'il n'avait pas été cuisinier, il aurait voulu être comédien ou chanteur et il transforme une simple visite dans son sous-sol londonien en un véritable spectacle de maître. Entrepreneur dans l'âme c'est aussi un des premiers chefs à mettre son nom, avec la Soyer's & Co, sur des produits dérivés: sauces, sodas, appareils ménagers et à utiliser son image, en dehors de sa cuisine, pour jouer le guide de nouveaux voyages à thèmes gastronomiques dans la capitale française pour de riches touristes anglais. On lui reprochera de ne pas être toujours présent derrière ses fourneaux mais jamais dîners au Reform Club n'auront été aussi somptueux que sous ses ordres. Dès qu'on lui en donne les moyens, il se surpasse en inventivité et les grands dîners pour les politiciens et les princes, comme celui donné en l'honneur d'Ibrahim Pasha (leader politique égyptien de l'époque), deviennent le théâtre de prouesses gastronomiques incomparables.

LE SOYER'S UNIVERSAL SYMPOSIUM

Mais l'esprit inventif d'Alexis le pousse sans cesse à aller plus loin et il quitte le Reform Club en 1850. C'est la révolution industrielle, le pays se construit, les villes se transforment, le chemin de fer facilite la circulation des hommes et des marchandises et Alexis n'en perd pas une miette. C'est l'effervescence et tout le monde commence à parler de la Grande Exposition Internationale de Londres qui ouvrira

ses portes en 1851. Le projet du Crystal Palace qui sera édifié au milieu de Hyde Park vient d'être retenu par le Prince Albert et Alexis espère bien pouvoir se placer dans cette grande entreprise. Hélas, c'est le suisse Jacob Schweppe qui obtient la vente des boissons et des sandwiches à l'intérieur du site. Alexis, furieux et vexé d'avoir perdu l'occasion de vendre sa marque de sodas, refusera toutes les autres propositions que l'organisation lui fera. Mais ses treize années passées au Reform Club l'ont enrichi (il gagnait environ mille livres par an soit dix fois plus que n'importe quel autre grand chef). Il achète une des plus belles demeures de la ville, à Kensington, juste en face de Hyde Park. L'occasion est trop belle et Alexis se lance dans un nouveau projet grandiose qui le mènera à une terrible faillite. Son projet, le Soyer's Universal Symposium, est pensé comme un restaurant-exposition avec pour chaque pièce un thème: la Salle des Noces de Danaé, dont les murs et le plafond doré sont décorés de larmes d'or et d'argent, le Boudoir d'Ariadne, inspiré des palais italiens, la forêt péruvienne, recréée avec de vrais palmiers, la Grotte des Neiges Éternelles, décorée de stalactites en véritable glace et de fourrures de renard et *The American Refreshment Room*, peut-être un des premiers bars à cocktails de Londres. L'entreprise est gigantesque et les retards s'accumulent mais en invitant les journalistes du monde entier à un dîner d'inauguration grandiose, il s'assure une publicité internationale. Alexis, très occupé par ses mondanités est moins présent et la qualité de la cuisine s'en ressent. Après l'enthousiasme général des premières semaines les visites sont de moins en moins nombreuses et le bilan est catastrophique. Alors que le succès de la grande exposition londonienne est sans précédent, le Symposium ferme ses portes sous des dettes pharaoniques. Alexis y perd la totalité de sa fortune mais aussi sa crédibilité professionnelle. Certains lui reprocheront son instabilité et son impatience, d'autres sa complète incompetence financière mais personne ne peut nier qu'il était un précurseur. Le Symposium aura été ce qui ressemble le plus au premier restaurant londonien

(avec un menu au choix ouvert à toutes les bourses). Mais les anglais ne sont pas prêts et il leur faudra encore vingt ans avant d'accepter de se mélanger socialement dans un même lieu pour y dîner.

Le Symposium et ses excès sont le projet délirant d'un mégalomane mais aussi celui d'un homme foncièrement généreux qui voulait démocratiser une cuisine meilleure pour toutes les classes. S'il évoluait dans les milieux les plus aisés, Alexis était un personnage complexe et paradoxal qui garda

toute sa vie une conscience profonde de ses origines modestes. À l'époque du Reform Club, il s'était lancé dans la fabrication de cuisines collectives, sorte de soupe populaire pour lutter contre la grande famine d'Irlande. Désormais très sensibilisé aux problèmes d'alimentation des plus démunies, il se lance dans un nouveau livre de cuisine, *The Shilling Cookery*. L'échec de la grande exposition est terrible mais une fois de plus il saisit l'occasion de rebondir. Après avoir séduit l'aristocratie et la classe moyenne, il devient très populaire auprès des classes ouvrières. Les recettes sont simples, flexibles, économiques et desti-

nées à des personnes qui n'ont qu'une petite, voire aucune expérience en cuisine. Ce nouveau best-seller vendu à plus de 250 000 exemplaires lui permet de se renflouer financièrement et de se replacer aussitôt sur le devant de la scène.

En 1854, la guerre de Crimée fait des ravages dans les bataillons anglais et le *Times* publie un rapport accablant sur les conditions sanitaires alarmantes qui tuent les hommes par milliers. Il n'en faut pas plus à Alexis pour décider de se lancer dans un nouveau projet. Riche de sa nouvelle notoriété et de son expérience pour endiguer la famine irlandaise, il n'a aucun mal à convaincre le gouvernement qu'il

est l'homme qu'il faut pour sauver la situation. Dès qu'il arrive à Constantinople il est présenté à l'infirmière et pionnière Florence Nightingale qui deviendra son guide dans les hôpitaux militaires et sur les champs de batailles. L'insalubrité est générale et dépasse de très loin toute la misère qu'Alexis a déjà côtoyée mais après une analyse rapide des problèmes d'hygiène de base, il se met au travail: apprendre à cuisiner aux soldats en charge des repas, revoir les conditions de conservation et de cuisson des ali-

ments, inventer de nouvelles recettes adaptées au rationnement mais aussi à repenser l'alimentation comme un point important dans la guérison des soldats. Ses efforts très vite concluants sont salués de succès mais malheureusement la fabrication de ses cuisinières portables est plus longue que prévue. Elles n'arrivent que vers la fin des combats. Facilement transportables, très économes en énergie et utilisables en intérieur comme en extérieur, elles seront très populaires dans l'armée anglaise et encore utilisées dans les récents combats en Irak.

La guerre terminée, contrairement à ses compatriotes, il n'est

pas pressé de rentrer et il décide d'entreprendre un grand voyage autour du bassin méditerranéen. Après plusieurs mois, il rentre à Londres les valises pleines de nouvelles recettes et de récits de voyages mais aussi d'une fièvre hémorragique qui le tuera quelques années plus tard. Cette vie incroyablement riche s'arrête brutalement, et s'il n'est pas reconnu par le public français Alexis Soyer reste sans conteste un des plus grands chefs de sa génération et surtout le premier à avoir eu cette conscience très moderne de la cuisine où publicité, spectacle, commerce, pouvoir de l'image, nutrition et santé publique ne font qu'un. ↔

**S'IL N'EST PAS RECONNU
PAR LE PUBLIC FRANÇAIS
ALEXIS SOYER RESTE SANS
CONTESTE UN DES PLUS
GRANDS CHEFS DE SA
GÉNÉRATION ET SURTOUT
LE PREMIER À AVOIR EU
CETTE CONSCIENCE TRÈS
MODERNE DE LA CUISINE
OÙ PUBLICITÉ, SPECTACLE,
COMMERCE, POUVOIR DE
L'IMAGE, NUTRITION ET
SANTÉ PUBLIQUE NE FONT
QU'UN.**