

PAR CÉLINE BRISSET

AGNÈS B. MARSHALL

THE QUEEN OF ICE

Élégante ambassadrice de l'art culinaire et du savoir-vivre, Mrs Agnès-B. Marshall, que l'on surnomma en son temps « The Queen of Ice », était l'une des femmes les plus visionnaires et entrepreneurs de l'Angleterre victorienne de la fin du XIX^e siècle. Parvenue à la tête d'un véritable empire gastronomique, on lui doit la publication de quatre livres de recettes et d'un magazine, l'ouverture d'une école de cuisine et plusieurs brevets permettant de confectionner et de conserver des glaces. Paradoxalement, la notoriété nationale et incontestable de cette cuisinière et femme d'affaires confirmée ne survivra pas à sa mort précoce en 1905. Reconnue seulement par quelques historiens et collectionneurs de livres anciens, il faudra attendre 1998 pour qu'une première exposition lui soit consacrée Outre-Manche, suivie d'une autre au Canal Museum de Londres en 1999.

Née Smith et originaire de l'Essex, Agnès (1855-1905) se marie et s'installe à Londres avec Alfred William Marshall en 1878. Cinq ans plus tard, alors qu'elle n'a que vingt-huit ans, elle ouvre « The Marshall School of Cookery » au 30 Mortimer Street. Situé en plein cœur de Londres, l'immeuble de cinq étages devient en quelques années une des institutions gastronomiques les plus en vogue de la ville. Ouverte six jours sur sept, l'école propose des formations à la journée, au mois, au semestre et même à l'année, qui s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. On pouvait y suivre toutes sortes de cours « *including lessons in curry from an English colonel who had served in India and classes in French haute cuisine taught by a Cordon Bleu graduate.* » Elle ouvre ensuite au rez-de-chaussée de la même adresse, un magasin où l'on pouvait trouver toutes sortes d'équipements de cuisine, d'ustensiles et d'épicerie signés « Marshall's » ainsi que des produits importés de France et d'Italie ou encore ses livres et son magazine *The Table: a weekly paper of cookery, gastronomy, food amusements, etc.* qu'elle lance en 1886. Pour répondre aux nouvelles attentes

d'une classe moyenne aisée en pleine expansion, elle fonde une des premières agences de recrutement professionnel de la ville, spécialisée en personnel de maison et de cuisine. D'une incroyable modernité en termes de marketing et de promotion commerciale, elle utilise son nom comme une marque à part entière, embossée et imprimée sur plus de six cents références de produits dérivés dont la vente est assurée par l'abondante publicité qu'elle en fait dans ses publications et au 30 Mortimer street. D'ailleurs quand elle

ne donne pas de cours à Londres, elle part sur les routes de province pour faire la promotion de ses livres. De Brighton à Liverpool en passant par Nottingham, elle organise alors des démonstrations de cuisine et des conférences de savoir-vivre et d'hygiène pouvant rassembler plusieurs centaines de personnes. Son premier livre *The Book of Ices* est vendu à plus de 24 000 exemplaires (Etats-Unis et colonies britanniques compris).

Incroyablement active, Agnès-B. Marshall développe en quelques années une entreprise tentaculaire complètement innovante pour son époque mais c'est essentiellement avec ses glaces qu'elle s'impose

aujourd'hui comme une véritable pionnière. Alors qu'elle est déjà populaire sur le continent, la glace n'arrive sur les tables anglaises qu'à partir de 1800. Acheminée par bateaux sur les canaux londoniens par des sociétés norvégiennes et américaines, elle ne peut être conservée très longtemps et demeure pendant plusieurs décennies le luxe d'une élite fortunée. À partir des années 1850, grâce aux nouvelles innovations technologiques de réfrigération, elle peut enfin être stockée dans des entrepôts et devient beaucoup plus abordable (entre 1860 et 1901 la consommation de glace à Londres passe de 60 000 à 450 000 tonnes par an). C'est à la gare de Charring Cross qu'ouvre en 1851 le premier stand de vente de glaces mais en rendant accessible au plus grand nombre ce nouveau raffinement Mrs Marshall est une des rares à saisir à grande échelle l'opportunité commerciale de cette nouvelle mode. Douée d'un incroyable sens du

**ALORS QU'ELLE
N'A QUE VINGT HUIT ANS,
ELLE OUVRE
«THE MARSHALL SCHOOL
OF COOKERY»
AU 30 MORTIMER
STREET. SITUÉ EN PLEIN
COEUR DE LONDRES,
L'IMMEUBLE DE CINQ
ÉTAGES DEVIENT EN
QUELQUES ANNÉES
UNE DES INSTITUTIONS
GASTRONOMIQUES LES
PLUS EN VOGUE
DE LA VILLE.**



marketing, elle publie des livres, donne des cours de cuisine thématique et propose un très grand choix de matériel spécialisé (dont plus de mille références de moules aux formes et tailles différentes et toutes sortes de produits nécessaires à l'élaboration de ses recettes comme les sirops de fruits, les colorants végétaux, les arômes concentrés ou encore la gélatine). Et en 1885, alors qu'elle est en pleine écriture de son premier livre, elle dépose un brevet de machine qui permet de préparer manuellement chez soi 1/2 litre de glace en un temps record de 3 minutes au lieu de 20 (performance vérifiée à l'occasion des expositions de 1998 et 1999 sur des machines d'origine). Brevet qui sera suivi d'un autre pour une armoire réfrigérée qu'elle déclina en plusieurs modèles. Tout l'équipement nécessaire pour réaliser ces nouveaux desserts glacés aux couleurs et aux formes étonnantes est enfin disponible et pour le savoir-faire technique, Mrs Marshall conseille vivement, comme elle le précise dans *The Book of Ices*, d'assister à ses cours: « *Those who wish to be proficient can save themselves a great amount of time, trouble, and anxiety, as well as expense of materials, by attending at Marshall's School of Cookery on any day arranged for "Ices", when they will see the whole system in different branches practically taught, and be able to work from any recipes with ease.* »

C'est une des premières à écrire des livres grand public consacrés uniquement aux desserts glacés et dans son second ouvrage *Mrs A.B Marshall's Cookery Book (1888)* elle serait aussi, selon certains historiens anglais, la première à évoquer le cornet à glace ou plus précisément l'utilisation de glace dans un

en effet pas moins de cinq recettes différentes de crème anglaise qui permettent d'ajuster aussi bien l'intensité des parfums que la richesse des textures désirées. Classées de 1 à 5, la *very rich* se prépare avec de la crème épaisse, l'*ordinary* avec du lait ou de crème légère, la *common* avec du lait, beaucoup moins d'œufs et de la gélatine, la *cheap* sans œuf contient en revanche de la maïzena et dans la *plain ice cream* elle utilise seulement de la crème et du sucre. Recettes de base auxquelles elle ajoute les glaces à l'eau faites avec des fruits, du sirop ou encore de la confiture, les sorbets qui étaient à l'époque des glaces alcoolisées et enfin les mousses et les soufflés glacés. Barbara Ketcham Wheaton à qui l'on doit l'introduction de *Ices and ice creams*, réédition en 2013 de *The Book of Ices* et qui, pour l'occasion a essayé l'ensemble des recettes de Mrs Marshall est d'ailleurs très enthousiaste sur les recettes: « *The textures produced by the recipes in "The Book of Ices" are much more varied than the textures of modern frozen desserts. There are sumptuously smooth custards, slightly grainy frozen creams, and sorbets with the consistency of slushy snow; one learns that things can melt in the mouth in a great variety of ways (...). These recipes can be a revelation to the modern palate, jaded as it is with monotonous, artificially flavoured and preserved commercial ice creams.* »

Sans cesse à la recherche de nouvelles idées, Mrs Marshall est aussi la première à évoquer, (dans un article publié dans le magazine *The Table* du 24 août 1901), l'utilisation de gaz liquide pour réaliser de la « glace minute »: « *Liquid air will do a wonderful thing, but as a table adjunct its powers are astonishing and per-*

cornnet. Virulents défenseurs de l'ice-cream cone, les Américains affirment en revanche qu'il aurait été inventé en 1904 lors de l'exposition universelle de Saint Louis mais tout dépend si l'on parle du cornet individuel consommé dans la rue ou servi lors d'un diner... Loin de cette polémique, Agnès Marshall offre aux lecteurs de *The Book of Ices* et de *Fancy Ices* (son quatrième et dernier livre paru en 1894) des recettes précises, bien écrites, faciles à réaliser et d'une grande diversité. Elle ne propose

sons scientifically inclined may perhaps like to amuse and instruct their friends as well as feed them when they invite them to the house. By the aid of liquid oxygen, for example each guest at the dinner party may make his or her own ice cream at the table by simply stirring with a spoon the ingredients of ice cream with a few drops of liquid air has been added by the servant: one drop in a glass will more successfully freeze champagne than two or three lumps of ice. »

Il faudra pourtant attendre 1994 pour que le journal *Scientific American*, publie pour la première fois un article à propos de la glace instantanée faite à partir d'air liquide comme l'imaginait déjà Mrs Marshall en 1901. Technique attribuée par le journal au physicien Peter Braham qui était alors persuadé d'être le premier à avoir eu cette idée géniale. Quelques années plus tard quand il écrira *Mrs Marshall and ice-cream made with nitrogen* celui-ci ne cachera pas son admiration pour celle qui avait près d'un siècle d'avance sur son époque. En revanche, son texte démontre clairement qu'il est peu vraisemblable qu'elle ait réellement pu réaliser cette glace instantanée. D'après lui, elle aurait certainement été inspirée par une démonstration du scientifique anglais

James Dewar à l'occasion d'une conférence donnée à Londres en 1894. Travaillant depuis plusieurs années sur les propriétés des gaz à basse température, le chercheur s'amusait effectivement à transformer de l'eau en glace par simple utilisation de nitrogène liquide, ce qui ne manquait pas d'impressionner son auditoire. Mais un tel produit était extrêmement rare à l'époque et sa manipulation par le grand public très peu probable. D'autre part, si Mrs Marshall avait réellement eu les moyens de réaliser cette expérience, elle n'aurait certainement pas confondu le nitrogène liquide avec l'oxygène liquide qui est un gaz beaucoup plus dangereux et explosif. Il s'avère aussi que les quelques gouttes qu'elle évoque n'auraient jamais été suffisantes pour obtenir la quantité de glace instantanée dont elle parle. Néanmoins Mrs Marshall reste aux yeux de Peter Braham, la première à avoir

eu l'intuition de cette technique révolutionnaire qui deviendra bien plus tard l'apanage de la cuisine moléculaire.

Malheureusement, seulement quelques années après son article dans *The Table* Mrs Marshall disparaît prématurément l'année de ses cinquante ans à la suite d'un accident de cheval. La gestion de l'entreprise est aussitôt reprise par son mari et un de ses fils qui montent de nouveaux magasins aux quatre coins du pays et créent Marshall's Limited Company en 1921. L'empire culinaire prospère jusqu'à la seconde guerre mondiale mais il ne se relèvera pas de ces terribles années de conflit et Marshall's Ltd disparaît définitivement en 1954. Quant à ses droits d'auteurs, ils seront vendus en 1927 à Ward Lock Ltd qui n'est autre que l'éditeur du fameux *Mrs Beeton's Household Management*, best-seller de cuisine et de savoir-vivre publié pour la première fois en 1861 et encore réactualisé de nos jours. Rappelons que Mrs Beeton (cf. *Cahiers de la Gastronomie* n°13), contrairement à Mrs Marshall, n'était pas une cuisinière mais une rédactrice laborieuse de recettes piochées à droite et à gauche qui n'a jamais connu le succès de son vivant mais qui, grâce à son éditeur est encore aujourd'hui

l'incarnation de la « parfaite » cuisinière pour de nombreuses ménagères anglaises. Ward Lock qui avait su créer de toutes pièces l'image et la notoriété de Mrs Beeton après sa mort a-t-il volontairement décidé de ne jamais rééditer les livres de Mrs Marshall pour ne pas faire d'ombre à son auteur à succès? La renommée de cette incroyable visionnaire était-elle entre les mains de son éditeur? Cette hypothèse défendue par plusieurs historiens permet sans doute d'expliquer pourquoi cette étonnante Mrs Marshall que le célèbre chef anglais Heston Blumenthal décrit comme « *one of the greatest culinary pioneers this country has ever seen* » a été si longtemps oubliée par l'histoire et les médias. ■

SANS CESSER À LA RECHERCHE DE NOUVELLES IDÉES, MRS MARSHALL EST AUSSI LA PREMIÈRE À ÉVOQUER, (DANS UN ARTICLE PUBLIÉ DANS LE MAGAZINE THE TABLE DU 24 AOÛT 1901), L'UTILISATION DE GAZ LIQUIDE POUR RÉALISER DE LA « GLACE MINUTE »