



ELOGE D'URBAIN DUBOIS

Par Jean Jacques BARBIER

Urbain Dubois est né à Trets, chef-lieu de canton des Bouches du Rhône, se situant à 24.5 km au sud-est d'Aix en Provence. On peut y contempler un château du 15ème siècle ainsi que quelques vieilles demeures historiques. Son père, Maître Tisserand avait épousé Mademoiselle Maurel, fille du Notaire de l'endroit. Celle-ci eut l'excellente idée de confier au curé de Trets l'éducation de son fils le jeune Dubois qui, très éveillé, se familiarisera bien vite avec le latin ; les leçons de l'ecclésiastique profitèrent à son élève, puisque les ouvrages rédigés par la suite sont d'un style souple et coloré.

C'est à Trets, chez son oncle Jean Dubois, propriétaire du meilleur hôtel de la ville, ancien chef des cuisines du Maréchal Antoine Bertrand qui accompagna l'Empereur à l'île d'Elbe et à Sainte Hélène et qui œuvra avec l'aide du Prince de Joinville pour le retour des cendres de Napoléon, que notre jeune héros coiffe la toque en compagnie de son cousin, fils de Jean.

Dans une discipline rigide et punitive à la moindre peccadille, enfermé dans le grenier, il a le loisir d'évoquer les recettes de son patron.

Après un bref séjour à Cannes, Urbain Dubois débarque à Paris où l'histoire est écrite par Magny, le Café Anglais, la Maison Dorée, Larue, et où au firmament de l'art culinaire brille déjà le nom de certains grands restaurateurs. Les plus célèbres de cette époque sont déjà sans conteste les Frères Very, spécialisés dans les entrées truffées, les trois frères provençaux qui introduisirent à Paris la brandade de morue et où Georges Sand rencontre Alfred de Musset « il est à nommer dans les œuvres de Sand le compagnon du Tour de France en 1840 », Baleine le chef célèbre du Rocher de Cancale, rue Montorgueil, connu pour la fraîcheur, la beauté et la saveur de ses poissons.

Dans ce 19ème siècle il est à noter les progrès de la cuisine et de la littérature gastronomique. Celle-ci se divise en trois branches : les livres originaux des créateurs qui éprouvent le besoin de dresser l'inventaire de leur expérience, de l'étendre et de la renouveler ; les ouvrages écrits pour le public, les familles et les amateurs ; et ceux des gastronomes éclairés.

Dans la première catégorie : celle de la littérature professionnelle, il faut placer l'œuvre abondante de Carême qui fut précédée du « Cuisinier Impérial » de Viard (1806) de « l'Art du Cuisinier de Bauvilliers en 1814, sans oublier le très important « Art de conserver » d'Appert (1810) inventeur de méthodes de

conservations domestiques, les seules connues jusqu'à l'avènement de la conservation industrielle moderne.

Débrouillard, ingénieux et perspicace, Urbain Dubois occupera successivement divers postes à responsabilité, il suivra également les leçons du pâtissier habile que fût Chiboust.

En 1855 il est auprès d'un gentilhomme de haute lignée, le prince Orloff, auquel il dédie son « Faisan rôti à la Prince Orlof ».

Travailleur infatigable, toujours à la recherche du nouveau et du progrès, il commencera à décrire par la plume l'œuvre de collaboration immense qu'il réalisera avec Emile Bernard.

Un praticien de grand mérite, Monsieur Jean Boes, qui vécut dans l'intimité de ces deux grands talents, écrivait : « Bernard était l'artiste que nous appelions l'Enchanteur et Urbain Dubois était le savant ». Intelligence étonnante, mémoire et activité merveilles, il avait pris la devise de l'Empereur : « Je n'ai pas le temps d'être fatigué ».

C'est donc à Paris en Mars 1856 que paraîtra la première édition de « La Cuisine classique » signée par Urbain Dubois élève de M. Louis Haas « de la maison Rothschild » et cuisinier du Comte Uruski et Emile Bernard cuisinier de son Excellence le Général Comte de Krasinsky.

Je donne à la méditation l'épigramme placée en tête de l'ouvrage :

En cuisine, les uns brillent spécialement par l'éclat, le luxe, les variétés ; les autres par les soins délicats, le goût parfait, le fini et la saveur du fond, mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettrons en première ligne la science organisatrice unie à la connaissance pratique de toutes les branches de l'art.

La cuisine classique eut sa deuxième édition en 1864, sa troisième en 1869, sa dix-huitième et dernière en 1905 et chose à noter, à chaque édition s'augmenta le nombre de formules : de 1815 dans l'édition de 1856, pour arriver au chiffre de 3656 dans celle de 1905.

En 1866 Urbain Dubois s'est rendu seul propriétaire de l'ouvrage dont le titre continue cependant à mentionner le nom d'Emile Bernard. Pourvu d'un sens pratique et développé, il comprit bien vite que Paris, malgré sa puissance, ne suffirait pas à son besoin de s'instruire et il partit pour l'étranger.

En 1855 Urbain Dubois est en Russie, c'est là qu'un messenger de la cour de Prusse lui propose de venir à Berlin. Il accepte cet hommage rendu à l'art culinaire français.

Chef de bouche de sa majesté Guillaume 1er, il demeurera à Berlin jusqu'un 1880, avec une interruption d'Août 1870 à Avril 1871, où lors de la déclaration de guerre franco-allemande, il se retire en France, son fils aîné, engagé volontaire est blessé pendant la campagne.

De 1855 à 1880, Urbain Dubois travaille sans relâche, avec au début et en complet accord, son collaborateur Emile Bernard. Ce silencieux, ce modeste, à l'abord « sérieux et un peu réservé » a dit le regretté Philéas Gilbert qui l'admirait infiniment, édifie cette œuvre qui s'impose par sa diversité et son ampleur.

En 1869 « la Cuisine de tous les pays » où dans la préface de la première édition (il y en aura trois) il écrivait : naguère encore un cuisinier laborieux, même avec un répertoire restreint, pouvait se faire une certaine renommée, aujourd'hui il ne suffit plus d'être bon praticien, il faut qu'il possède le génie où, pour être plus modeste, l'instinct des ressources inépuisables, aussi variées que les goûts différents des gens qui savent manger.

1872 « La cuisine artistique » étude de l'école moderne

1887 « L'école des cuisinières »

1888 « La nouvelle cuisine bourgeoise »

1889 « La cuisine d'aujourd'hui » où il écrit : ce nouveau livre, dernier venu dans l'arène, sera bientôt peut être le plus populaire de ma collection, précisément parce qu'il s'adresse à cette classe de jeunes, plus laborieux que riches, qui au sortir d'un apprentissage insuffisant ou défectueux, se trouvent livrés à leurs faibles connaissances du métier, sans appui, sans soutien pour les mettre dans la bonne voie.

En pâtisserie : deux ouvrages virent le jour.

En 1883 « Le grand livre des pâtissiers et confiseurs »

1894 « La pâtisserie d'aujourd'hui »

Ainsi fut l'œuvre remarquable de ce grand maître de la cuisine, qui décéda le 14 Mars 1901 à Nice.

Dans les articles nécrologiques nombreux qui furent consacrés à sa mémoire, celui de Fulbert Dumonteil : « Il est un drapeau qui, ne comptant que des victoires et des conquêtes, flottes glorieuses dans les capitales du monde ». C'est le drapeau de la cuisine française que nos incomparables artistes ont fièrement planté sur le sol étranger des nations reconnaissantes et charmées. Et chaque jour s'étend ce pacifique empire, plus vaste et surtout plus durable que les empires d'Alexandre et de César !

Sur la hampe de ce drapeau brillent déjà des noms illustres de cuisiniers français : qu'à son tour le nom d'Urbain Dubois y soit gravé en lettres d'or.