



## ELOGE D'ALPHONSE LANDRY

### Par Jean Marc EVRARD

Célèbre cuisinier contemporain né à Thomery (Seine et Marne) en 1838, il fait d'abord son apprentissage de pâtissier, puis de cuisinier sous la direction de différents chefs renommés.

Devenu ouvrier, il débute chez Monsieur DURONNE à Genève dont il dirige les cuisines pendant quatre ans.

Monsieur Alphonse LANDRY acquiert la renommée d'un excellent cuisinier, ce qui lui vaut de prendre la direction des cuisines du Comte de TALLEYRAND-PERIGORD pendant quatre ans. Il y fera les délices de sa table grâce à son talent. De là, il part pour Londres et prend le poste de Chef à l'Ambassade de Turquie, où il restera six ans.

Studieux, d'un esprit inventif, Alphonse LANDRY se fait remarquer par ses nouvelles créations culinaires.

Le grand sujet qui le préoccupe à l'époque, est le travail du sucre qui, depuis plus d'un siècle n'avait pas évolué. Il fait donc des recherches pour la cuisson, la conservation des pièces.

Cuire du sucre sans en préciser les degrés, entraînait d'énormes difficultés pour l'empêcher de tourner et il était très difficile de faire des sujets en sucre filé. Impossible de les conserver, de les manipuler sans les casser et pas moyen d'y remédier. Autant de difficultés qu'il chercha à vaincre. A force d'acharnement, il trouva chimiquement le degré précis de cuisson du sucre le plus ferme permettant de le conserver et de le rendre malléable.

Monsieur Alphonse LANDRY imagina et créa un poêlon d'argent de forme plate sur lequel était posé un couvercle percé au milieu pour condenser la vapeur. Il suffisait de mettre le sucre, de lui faire faire un bouillon pour le clarifier et lorsque celui-ci était parfaitement propre de le mettre dans le poêlon argenté couvert. La cuisson en est prolongée permettant l'évaporation du sucre qui se condense sur les parois sans y attacher et se précipite naturellement.

Lorsque le sucre a atteint le gros boulé, il n'éclabousse plus. On enlève alors le couvercle, on nettoie les parois si nécessaire et on ne quitte plus de vue sa cuisson (voir tableau de la cuisson du sucre). Le sucre filé se cuit à l'état «cristallin» ou extrémité.

Répartition et Cuisson du sucre, d'après les termes du système LANDRY :

- Le petit perlé
- Le grand perlé
- Le petit soufflé
- Le grand soufflé
- La petite glu
- La grande glu
- Le petit boulé
- Le grand boulé
- Le petit cassé
- Le grand cassé
- L'extrémité cristallin
- Le brun caramel
- Le noir caramel

Alphonse LANDRY créa un appareil pour filer le sucre : Il s'agissait d'une caisse munie de six petits becs et comportant une cuvette en fer blanc qui recevait le sucre. Celle-ci s'introduit dans la caisse qui se ferme par en haut. Les six becs laissent couler six fils de sucre que l'on jette par un mouvement de va-et-vient plus ou moins précipité selon la chaleur du sucre au-dessus d'un bâton fixé dans une pose horizontale.

Il réalisa également des planches pour couler le sucre. Ainsi naissaient des gerbes, des voiles, des couronnes, des tresses de tous modèles (voir photocopie des gravures de son livre).

Il a résolu un problème important en cette matière qui offre tout un horizon à l'artiste désirant cultiver cette spécialité.

Il ouvrit la voie dans laquelle en appliquant ses théories, de nombreux praticiens contemporains ont réalisé des merveilles.

Dès lors sa réputation est faite et pendant six années, il fut très demandé et fit des extras dans les plus nobles maisons Londoniennes.

Enfin il prit la direction des cuisines de Lord PAGET et ce fut dans l'un de ces dîners splendides à bord d'un yacht, où Monsieur Alphonse LANDRY avait exécuté ses chefs-d'œuvre de pièces montées en sucre qui firent l'admiration de tous les convives, que la princesse et le prince de Galles demandèrent à voir l'artiste ; ils se rendirent en personne aux cuisines pour féliciter l'auteur de ces merveilles.

Reçu correspondant de l'Académie de Cuisine, Monsieur Alphonse LANDRY obtint toujours les premiers prix dans les concours culinaires où il exposa.

Il écrivit un traité de cet art de la confiserie où il était passé Maître :  
" L'ART DE COULER ET FILER LE SUCRE "

Traité élémentaire écrit en collaboration avec M.M HARDY et ALEIDE (publié en 1885). Le dépôt légal ayant été fait à Londres et à Paris en Avril 1872.

Quelques commentaires de ses amis qui suivent :

Emile HARDY.

La persévérance est une justice personnelle qui n'écoute que les idées raisonnées.

Urbain DUBOIS et Emile BERNARD.

N'est-il rien de plus attrayant qu'une belle sultane, de plus subtil, de plus léger qu'une aigrette dont la transparence imite le cristal ?

Quand on est étranger aux secrètes ressources de l'art, on ne se doute guère des merveilleux produits qu'un praticien peut tirer d'un pain de sucre.

C'est un Maître sympathique dont je suis heureux d'honorer le fauteuil.