



## ELOGE DE GUSTAVE GARLIN Par Fabrice PROCHASSON

Gustave Garlin fût un des premiers grands chefs français, l'un des plus créatifs de son époque.

Il est né en 1838, dans la ville de Tonnerre, dans le département de l'Yonne, et commença le métier de cuisinier avec son père, élève lui-même de PLUMEREY (Plumerey a été l'élève de Carême. Quand ce dernier est mort, il a laissé ses notes à son ancien élève afin que celui-ci puisse écrire les tomes 4 et 5) et de GRAND JEAN, cuisinier du marquis de Louvois.

Il y apprit l'art de recevoir et la cuisine bourgeoise.

Il partit rapidement œuvrer pour lui-même dans les ambassades, maisons bourgeoises et divers hôtels particuliers.

Très fier de sa réussite, il disait de lui « je me suis formé » moi-même dans les ambassades, au Sénat, dans les ministères et dans quelques bonnes maisons du faubourg St Germain ».

Ce fût un cuisinier créatif, un des premiers aussi à utiliser le « menu » pour présenter à ses clients ses plats fabuleux.

L'origine du menu remonte pourtant à 1489, son inventeur, le Duc Henri de Brunswick, aimait lire à ses hôtes « le cuisinier m'a dressé la liste des mets afin que je puisse régler mon appétit en conséquence et me réserver pour ce que je préfère ».

Il fût également un des premiers à présenter le fromage à l'extrême fin des repas.

Avec sa bonté naturelle et sa grande barbe à la CIPRIANI, Gustave Garlin était digne des premiers grands socialistes romantiques.

Hors des cuisines, il fût mêlé à de nombreuses controverses politiques.

Sa carrière fut d'ailleurs brisée par la Commune à laquelle il participa du 18 mars au 28 juin 1871. Il fût condamné à 5 ans de détention, qui fût commuée à 2 ans ½ de prison.

Il commença à écrire en 1887 en prison.

Cette période difficile connut plus de 10137 personnes condamnées, dont 93 à mort, 257 aux travaux forcés, 1169 personnes au bagné, 3417 personnes dans les prisons de Nouvelle Calédonie et d'Algérie.

Son séjour en prison lui permit d'écrire un de ses premiers chefs d'œuvre de l'art culinaire français, d'une qualité exceptionnelle.

On lui doit un manuel de cuisine, qui comporte 2 tomes, édité en 1887 « le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire ».

Son traité fût l'un des plus importants et un des plus rares sur la Grande Cuisine Moderne. IL contient 330 illustrations gravées sur 60 planches, 700 observations sur la Haute Cuisine, Pâtisserie, la glace.

Il puisa sa créativité dans la connaissance de la cuisine des grands restaurants, mais également dans son expérience de la cuisine bourgeoise parisienne, où il reçut de prestigieux invités tels que l'Empereur de Russie Alexandre 3.

Il fût l'un des seuls avec GOUFFE, DESSOLIERS, DUGLERE, TAVENET, à avoir mis sur papier un ouvrage assez démocratique décrivant les recettes de cuisine de l'époque.

VICAIRE, dans « la bibliographie gastronomique » dit « C'est le dernier des livres modernes ayant une certaine importance, écrit sur l'art culinaire. On peut dire que l'ouvrage de Garlin demeurera comme l'un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque ».

Puis il créa le « pâtissier moderne », suivi d'un traité de confiserie d'office, ouvrage illustré de 262 dessins gravés par M. BLITZ représentant les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et glace. 3300 recettes et 460 observations tirées des premiers tomes du cuisinier moderne.

Il continua sur sa lancée et écrivit une série d'études sur la cuisine ancienne, et le « cuisinier européen » dans lesquels il racontait les voyages et els repas donnés dans toutes les grandes cours de l'époque. Un troisième livre « Fameux la bonne cuisine » fût consacré aux menus des tables d'hôtes.

En 1887 – 1889 il créa un dictionnaire complet des termes techniques culinaires.

Ces livres sont encore disponibles à des prix allant de 1000 à 1300 €.

Il faut presque « remercier » sa condamnation par le conseil de guerre de la commune qui fût certainement une erreur judiciaire, mais qui permit la réalisation de tous ses meilleurs ouvrages.

Il chercha à créer en 1891 avec la société des cuisiniers français la première école professionnelle de cuisine de Bonaparte, projet non abouti car les subventions du conseil de Paris n'arriveront jamais.

Son frère, Paul, cuisinier lui aussi, fût membre de l'association « La Persévérance » (fondée en 1875), qui fût dissoute en mai 1979.

En 1894, Paul Garlin, président en exercice de la « Société des Cuisiniers Français », annonça sa liquidation au cours du banquet de l'exposition culinaire de Paris.

Gustave Garlin continua sa retraite paisiblement comme un sage et décéda en décembre 1923 à l'âge de 86 ans.

Il fût le dernier des Grands Chefs vivants de la génération d'avant 1870.

## **A NE PAS LIRE LORS DE L'ELOGE**

La commune est composée de bourgeois riches, mais également de la petite et moyenne bourgeoisie et enfin de quelques ouvriers mais leur nombre est limité.

Ce ne sont pas seulement ces hommes au pouvoir mais le peuple de Paris à travers les sections de l'international, les chambres syndicales, les coopérations, ...

Les buts de la commune sont divers et variés : reconnaissance et consolidation de la République non plus centralisée mais qui serait le résultat de la fédération de toutes les communes de France.

La Commune de Paris se défend de vouloir, comme l'en accuse le gouvernement de Versailles, imposer sa dictature aux autres communes de France, ou poursuivre la destruction du pays.

Elle refuse au contraire la centralisation « despotique, inintelligente, arbitraire ou onéreuse » qui a été imposée à la France par la Monarchie, l'Empire et la République parlementaire.

Nous avons la mission d'accomplir la révolution moderne la plus large et la plus féconde de toutes celles qui ont illuminé l'histoire

Exemple de Menu :

Ambigu Sous-Bois

Milieu de table sur le gazon

Gerbe champêtre

Hors d'œuvre

Beurre, radis olive, sardines, anchois, thon, saucisson de Lyon, cervelas à l'ail, jambon de Bayonne, melon, cornichon.

Grosses Pièces

Rosbif à la gelée, Galantine à la gelée

Pâté d'esturgeon, Pâté d'Alouettes

Entrées

Aspic de cervelle de veau, Mayonnaise à la volaille

Quartier de chevreuil à la gelée, Gigot de présalé (rémoulade)

Rot

Poulardes truffées froides à la gelée, Goujons frits

Buissons d'écrevisses, Filets de truite à la Orly

SORBETS GLACES

Entremets

Artichauts à l'huile, Salade italienne

Asperges en branche à l'aillade, Croquettes de patates

Bavarois à l'orange, Diplomate au kirsch

Gelée de Marcassin, Macédoine de fruits

Glace

Bombe Solférino (feu d'artifice), Café glacé

Champagne frappé

DESSERTS VARIES

### Observations :

Tout peut-être emporté, prêt à servir, sauf les 3 articles frits : croquettes de patates, goujons et filets de truites, tout le reste est froid, facile à dresser. Une écumoire, une poêle avec un pot de friture sont les seuls ustensiles dont on ait besoin avec les assiettes, plats, serviettes, couteaux, cuillères et fourchettes ; verrerie et tire-bouchon, bouteille d'huile et de vinaigre ; toute ces choses doivent être bien emballés, confiées à un voiturier prudent, afin d'éviter la casse et le désordre dans les comestibles. Autant que possible, chaque article doit être étiqueté pour éviter la confusion, et lorsque la table est dressée sur le gazon, rien ne doit rester emballé, sauf la glace, qui ne se démoule qu'au dernier moment ; tout doit être en place.