



## ELOGE DE MARS SOUSTELLE

### Par Jean Pierre CLEMENT

Monsieur le président de l'Académie culinaire  
Messieurs les présidents  
Mesdames Messieurs  
Chers collègues,

En recevant le siège de Mars Soustelle en notre académie, je pourrais dire que « j'assoie un peu plus une relation privilégiée entre Fauchon et Lucas Carton », tant au niveau des différents directeurs depuis des décennies, que des chefs pouvant se dépanner en quelques enjambées.

Mais à cet instant, il me faut évoquer « Mars Soustelle », Mars Dieu de la guerre. Un prénom prédestiné nous le verrons plus après.

Après un apprentissage à l'Hôtel de la Poste à Avallon, il rentre chez Lucas Carton comme chef saucier avec le chef Richard et Francis Fion.

Lié à l'hôtel Lapeyrouse, ou il restera une dizaine d'années, pour revenir chez Lucas en qualité de chef à la mort de Richard en 52.

Petit bonhomme de 1.62 m pour 100 kg, il avait pour habitude de mettre sa toque de 50 cm en premier, et commençait à gueuler après tout son personnel. Sa brigade de 25 personnes comprenait à cette époque des chefs de parties de 45 ans et plus, tous rodés au métier de la pâtisserie, boulangerie et charcuterie. Soustelle étant un saucier hors pair, avec le sens du commandement qui est une qualité rare, voire quelque peu risqué car suscitant des jalousies, de l'admiration, mais aussi des rancunes qui éclipsent parfois aveuglément le talent.

Disciple inconditionnel d'Escoffier, il sera de ces chefs apportant un renouveau à la cuisine d'après-guerre. Voyant passer dans la brigade Paul Bocuse, les frères Troisgros, Mr. Perot et tant d'autres. Chez Lucas Carton, les plats étaient inscrits dans la durée, classique et tradition.

- Le canard à la presse (différent de la Tour)
- Le lièvre à la royale en saison
- Les alouettes, grives.

- La sole Tante Marie qui était une recette initiale du restaurant Lapeyrouse. Les recettes se déplacent avec les brigades entre Larue, Hôtel Lapeyrouse, Lucas Carton.
- Les asperges de Robert Blanc achetées chez Fauchon, car nous étions Les premiers à en fournir.
- Les délices de sole Lucas : filet de sole avec champignons, tomates, fumet réduit, crémer léger et monter au beurre dans un style Bréal.

Pour l'anecdote, un client allemand en 1966 a retrouvé ce plat à la carte, l'avait découvert durant l'occupation.

Les plats du jour à la voiture

- Rogonnade de veau
- Côtes d'agneau champignons vallon etc...

Anecdotes, les maîtres d'hôtel traversaient la place à grand pas pour venir à la pâtisserie Fauchon, acheter les « Opéra », seul reconnu aux yeux de Salvatore Dali.

La carte était différente le soir, où il n'était pas rare de servir 8 à 10 kg de bœuf Strogonoff par service, avec une forte imprégnation de la grillade dont le Mixed grill est le leader.

Maison de grande classe, rien n'était laissé au hasard chez Lucas Carton.

De l'accueil à la façade inaugurée en 1900 à la « Belle Epoque » dans un style raffiné, cossu.

Boiserie en érable et sycomore dues aux ciseaux du grand ébéniste

Majorelle, premier prix de l'Expo 1900. Lucas Carton était le premier restaurant à avoir une porte tambour.

A l'intérieur, banquettes et chaises de velours rouge, moquette à l'identique, lustres, appliques en bronze de l'artiste Gallée, donnant une lumière discrète. Mais c'est aussi la dégustation systématique de plusieurs plats par la direction en l'occurrence Madame Allégrier, pour qui la peu prêt n'existe pas !

Cette rigueur s'applique à tous les grands et ne peut être que bénéfique.

Les mercredis après-midi, Soustelle retrouvait ses amis au Colibri, ils avaient pour nom : Ferrari chef du Bristol, Janon chef de l'Intercontinental, Humbert chef de chez Maxim's, Jules Petit du Drouant entre autres.

Parfois les adjoints étaient invités à la table, mais seulement invités à écouter ; On refaisait le monde et préparait quelques canulars.

Imaginez Mars Soustelle, traversant la place de la Madeleine tenant en laisse un homard !

Certainement une façon comme une autre de fêter le 1er Mai, premier jour de fermeture dans les annales de l'établissement.

M Bougrin Dubour, veuillez leur pardonner il y a prescription !

Mais déjà la maladie ronge Mars Soustelle. Nous sommes au début des années 60.

Il démontre la encore plus qu'il n'a pas usurpé son prénom. Son combat est total, et probablement que son métier fait de passion l'aide autant que ses employeurs.

Il réalisera un an avant sa mort, ce qui fut appelé le repas du demi-siècle.

Organisé par le guide Julliard, et orchestré à ce moment par Gault et Millau le 4 novembre 65.

Ce repas avait pour but de retrouver les fastes de 1900 et diners de la Belle Epoque. 1900, année de la création de l'établissement qui était une brasserie de type anglais, dénommée Lucas.

Je vous ai fait quelques photocopies du menu avec l'aimable autorisation de Michel Comby, son digne adjoint à l'époque et successeur émérite.

Je vous laisse augurer de cet événement, débutant à 19h00 et se terminant par l'envoi du dernier plat à 4h00 du matin.

Les invités, essentiellement journalistes dont Clos Jouve, Madeleine de Cure, le club des gastronomes, personnalités et amis de Mrs. Allégrier.

Durant ce repas était organisé un petit concours. Les invités devaient identifier les éléments entrant dans le plat « la surprise de Mars Soustelle ».

Il s'agissait de bictices de sanglier, hachées avec des couperets en bois, liées aux œufs, accompagnées de sauce Diane / poivre / crème et gelée de groseilles.

Auparavant, ils avaient pu déguster entre autres un aspic de homard, déjà très moderne, puisque enfermant une mini ratatouille cintrée de gelée au Xeres.

Suivront les bécasses à la façon de Francis Carton, spécialité de la maison.

Les bécasses étaient rôties 5 minutes parallèlement à une réduction de vin rouge, zeste de citron, orange à glace, mouillé au fond de veau clair et fond lié.

Les filets étaient ôtés. La finition se faisait en salle, devant les clients. La sauce était liée au foie gras et beurre.

Les têtes étaient coupées en 2, la cervelle cuite à la bougie, puis déposée sur des croûtes de foie gras. Cela laisse rêveur et ébahie

Ce fut un véritable hommage à Mars Soustelle et sa brigade.

Il devait décéder en 1966 à l'âge de 67 ans.

Je voudrais dans cet hommage, associé Lucien Adrian et Serge Primant, qui furent mes guides de travail, et les remercier de leurs conseils et au-delà de leur affection.

A mon père qui me manque tant et m'y avait donné cette passion.

Saluer et remercier, M Michel Comby pour ces précieux renseignements.

Il fut durant quelques années son adjoint au-delà, un homme de devoir et de fidélité jusqu'à dans les derniers instants de Mars Soustelle.