

# Biographie de Jules Gouffé 1807-1877

*In Mémorial de la pâtisserie, Pierre Lacam, 1891*

Que de gourmandises et de friandises ce nom révèle ! Qui n'a pas connu Gouffé, ce Carême du second Empire. Car il fit assez parler de sa pâtisserie, de 1840 à 1855. Etabli au n°3 au faubourg Saint-honoré, aujourd'hui Maison Henri, « A la Pensée », il fit des innovations énormes et, en rien de temps, il avait une des bonnes maisons de Paris. En 1850, il occupait 28 ouvriers, ce qui était beau à cette époque, car le travail était pénible et il fallait en abattre. Il se retira des affaires en 1855, souffrant de douleurs insupportables et céda son fonds à un frère, à M. Trottier. Fatigué de ne rien faire, Alexandre Dumas et le baron Brisse avec lequel il était lié, lui proposèrent la place de chef de bouche du Jockey-Club qui venait d'ouvrir ses portes à grands battants, et d'installer la belle Isabelle comme fleuriste du Jockey-Club. C'était en 1867, l'argent roulait, l'Exposition était souriante, une folie que l'on trouvait bonne. Gouffé, toujours conseillé par ces deux gourmets que je viens de citer, commença son *Livre de cuisine*, qui sera un des mieux prisés du siècle, surtout par sa facilité d'exécution et par son économie domestique ; il pesait tous les ingrédients, ses épices, ses sels, etc. Enfin, il fit une création nouvelle. M. Canivet, l'ancien pâtissier de la rue Saint-Denis, maison Lannes, lui aida beaucoup comme aide, car, il faut le dire, Jules Gouffé ne sortait guère de son petit bureau, souffrant toujours des jambes, mais il avait l'œil bon et la direction facile. Son *Livre de cuisine* eut beaucoup de succès, surtout que l'on savait qu'il avait été créé par un élève de Hubert Lebeau et d'Antonin Carême. Ce succès lui donna du courage, et il créa, en 1872, son *Livre de Pâtisserie* qui fût très goûté. Son succès fût comme une traînée de poudre. En même temps, il faisait marcher de front son *Livre des conserves* (système Appert) et qui, aujourd'hui, est très recherché.

Tous ces trois ouvrages, illustrés par de magnifiques dessins et planches en couleurs, exécutés par Ronjat, jouissent d'une grande réputation parmi les praticiens. C'est à la maison Hachette, les célèbres éditeurs, que revient l'honneur d'avoir publié les œuvres de

J. Gouffé et rendu ainsi un grand service à nos praticiens qui ne peuvent manquer de placer dans leur bibliothèque les œuvres de Jules Gouffé à côté de celles de Carême.

La valeur de ses ouvrages et de ses talents de praticien avaient acquis à J. Gouffé, à la fin du second Empire, une grande réputation, non seulement parmi les cuisiniers, pâtissiers, mais parmi les gourmets et les écrivains gastronomes de l'époque ; aussi le voyons-nous lié d'amitié avec Alexandre Dumas, le baron Brisse, Charles Vincent du Caveau, Charles Monselet. Ce dernier surtout, éprouvait pour les talents culinaires de J. Gouffé une admiration qu'il a exprimée si sincèrement et si brillamment dans une de ses célèbres lettres gourmandes ; la voici ci-après en entier, car elle dépeint admirablement Gouffé :

A M. Gouffé, ancien officier de bouche du Jockey-Club de Paris.

*Mon Cher Gouffé,*

*Que devez-vous ? Où êtes-vous ? Quelques-uns prétendent que vous êtes retiré à la campagne, quelque part en province, pour y planter philosophiquement vos choux, selon la méthode de Rabelais. C'est égal, j'aimais mieux le temps où vous les accommodiez. Vous aviez surtout, mon cher Gouffé, une manière de comprendre le chou farci qui m'allait au cœur. Autant qu'il m'en souviennne, telle était votre recette :*

*Enlevez les feuilles extérieures d'un chou de Milan. Faites-le blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, détachez tout le trognon avec un couteau. Ecartez les feuilles sans les briser et remplissez la cavité avec une farce composée de chair de porc, de marrons rôtis, de jaunes d'œufs durs, de fines herbes hachées, sel, poivre, épices. Couvrez l'ouverture avec une barde de lard, et ficelz le tout. Posez le chou, l'ouverture en haut, dans une casserole, sur les bardes de lard ; mettez-en aussi par-dessus. Ajoutez carottes, oignons, dont un piqué de deux clous de girofle. Un bouquet garni, sel, poivre et muscade. Mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu. Lorsque le chou est bien cuit et la sauce réduite, dressez-le dans un plat et versez la sauce par-dessus. Si celle-ci est trop claire, faites réduire vivement en ajoutant un morceau de beurre manié de fécule. C'est un mets plébéien, dira-t-on. D'accord, mais certains mets plébéiens priment bien des mets aristocratiques.*

*Vous souvient-il, mon cher Gouffé, de ce charmant dîner que nous fîmes, il y a deux ans environ, dans votre habitation des Ternes, rue Saint-Ferdinand ? Il y avait là entre autres convives, Charles Vincent, le chansonnier de belle humeur ; Camille de Vos, l'aimable musicien ; Charles Coligny qui traversait la vie dans un rêve souriant, et M. Desssoliers, un homme spécialement connu de vous. Vous nous présidiez, avec votre bonne et large figure, aux cheveux argentés, aux favoris en touffes, à l'œil malicieux, au menton doublement étagé ; -et notre confiance en vous était sans borne, et notre attente était pleine de délices. Ce dîner fût en effet, tout simplement adorable. Il n'y a pas d'autre mot pour le*

qualifier. Ni affection de luxe, ni exagération d'abondance. Mais quelques chose de plus que l'abondance, c'est-à-dire le goût ; quelque chose de mieux que le luxe, c'est-à-dire l'art.

D'abord, un consommé, cette chose si facile en apparence et si difficile en réalité ; un consommé, qui produisit dans nos estomacs la sensation d'un justaucorps de velours. Ensuite deux assiettes de canapés de homard, mignonnes, appétissantes au possible. Puis, la barbue au vin blanc ; Mais quelle barbue et quel vin blanc ! Quelle réduction savante ! L'onctueux et le savoureux ne peuvent être poussés plus loin ; c'était bien la crème maritime.

Les langues, tenues jusqu'alors en arrêt, commencèrent à se délier. Coligny décrocha de son dictionnaire poétique deux ou trois tropes louangeurs ; Charles Vincent proposa de placer la barbue au rang des constellations. Camille de Vos, moins expansif, se laissait aller néanmoins à des exclamations de ravissement.

Un filet de bœuf, agrémenté de petites croquettes de pommes de terre, vint saigner sous nos couteaux et fondre sous nos dents. La poularde à la Godard (farciée et truffée) se présenta, et provoqua soudain un respectueux silence. Les grandes admirations sont muettes.

Mais lorsque cette admiration bête ne fût plus qu'un amas informe et parfumé, où nos fourchettes fouillèrent et refouillèrent avec barbarie, à cette période suprême du repas, vous voulûtes bien, mon cher Gouffé, pressé par nos sollicitations, nous raconter quelques-uns des épisodes de votre vie de grand praticien. Vous fîtes passer devant nos yeux l'imposante figure de Carême.

Altesse, Saluez !

– C'est sous la direction de cet homme illustre, nous dites-vous, que j'ai fait mes débuts. Il avait remarqué à l'étalage de la boutique de mon père deux corbeilles de pastillage et une pièce montée en pâte d'amande dont j'étais l'auteur. J'avais alors seize ans. Carême m'emmena avec lui. Je commençai ma première campagne lors du grand bal que la ville de Paris donna en 1823 au duc d'Angoulême, à la suite de l'expédition d'Espagne. Dans cette mémorable soirée nous servîmes sept mille personnes.

– Hum fit Coligny.

– Diable ! fit Charles Vincent

– La partie de Carême était le froid, continuâtes-vous ; il était composé de 100 grosses pièces, dont 18 sur socle, et de 300 entrées, dont 20 sur socles. Nous étions dix-sept ouvriers, et notre travail dura quatre jours. Cédant à une curiosité bien légitime, je trouvai le moyen d'aller voir le chaud, qui comprenait 200 grosses pièces et rôtis, 400 entrées et 200 entremets de légumes. Les entremets sucrés, au nombre de 600, étaient faits par Penelle.

Votre physionomie rayonnait, mon cher Gouffé, en évoquant ces splendeurs baltaziennes ; votre voix était émue ; votre regard était celui du croyant ; tout en vous trahissait la foi et l'enthousiasme ; vous étiez la plus parfaite et la plus idéale incarnation de cet être supérieur qu'on appelle de ce nom insuffisant : Le Cuisinier !

[...]