

Pierre LACAM

Mémorial historique et géographique de la pâtisserie

1891

Aux jeunes gens.

Mes amis, notre état n'est pas un état ordinaire. Il faut d'abord avoir une bonne instruction, ensuite être d'une propreté de tous les instants. Sans propreté, il n'y a pas de pâtissier. Il faut donc toujours être aux petits soins et ne pas avoir peur de se laver les mains chaque fois que le besoin le réclame. Avoir toujours les ongles courts et les cheveux aussi. Ne pas fumer en travaillant, et même pas du tout serait bien préférable. Il n'y a rien de si désagréable que de sentir cette odeur, et puis il peut tomber quelques grains sur la marchandise. Avoir une économie sans borne pour vos patrons ; si vous n'êtes pas économes étant jeunes, vous serez gâcheurs chez vous, et une maison qui n'a pas d'économie est bien vite usée, surtout aujourd'hui que tout est si cher. Et un patron y regarde lorsqu'il a quelqu'un d'économe. C'est que ça va vite, nos marchandises, au prix où elles sont, et puis ça ne rapporte rien que de perdre le bien des autres ou le sien. Combien de fois ai-je vu des ouvriers mettre à l'eau des casseroles et terrines sans les corner ! C'est cependant vite fait, et l'on a pas peur que le patron le voie. Etant jeune ouvrier, j'ai vu un chef qui n'était pas assez fort pour le poste qu'il occupait ; le patron devait le remercier, il le vit qui ramassait un brin de farine avec la pointe d'un couteau, il ne lui dit rien et l'augmenta à la fin du mois ; ce patron s'appelait Picotin, à Lyon. L'économie plaît toujours, et en suivant mes conseils vous marcherez dans le bon chemin.

La pince Lacam

Il y a deux mois, j'ai mis en évidence une pince qui est un objet bien propre et bien commode, pinçant très vite et ayant ça de bon qu'elle ne sent pas mauvais comme celle en cuivre et peut se laver sans inconvénient. Ainsi elle pince le gâteau sablé en quatre coups, et les crêtes de flan et de pâté ; elle fait huit et dix pinces à la fois, et un pâté dressé à la main se pince très bien, mais avant de le garnir, en tenant la main tout du long en dedans du pâté, et c'est vite fait. On la trouve dans les bureaux de placements et marchands de vestes, au prix de 50 centimes. Le modèle est déposé aux prud'hommes. Elle est en bois de cormier ; ce bois est très dur et inusable. J'ai déjà dépassé 500 comme vente.

Siège de Paris

Que je raconte comment, grâce à mes recherches, je dus travailler pendant tout le siège, n'ayant que de la farine et du sucre, plus de beurre depuis longtemps et les œufs à 1 franc la pièce : 300 pour 300 francs. J'étais dans une maison à la Madeleine, je tenais à y rester, et les patrons tenaient à garder leur personnel, vu que la vente allait toujours bien ; l'on en faisait jamais assez. L'on commença d'abord par user tous les saindoux et le lard de chez les charcutiers, et ils le vendaient jusqu'à 6 francs le kg. Une fois que cela fut épuisé, il y eu de la graisse de cheval, cela ne dura pas longtemps. Les marchands de beurre allèrent chez tous les parfumeurs ramasser les vieilles pommades en pot et

en bâton ; il y en avait qui sentaient le rance, l'on parfumait les pâtes au citron, et ça filait. Mais c'est pour imiter les blancs d'œufs : j'avais commencé par faire bouillir 20 centimètres de racine de guimauve dans deux litres d'eau, et le lendemain je fis des madeleines. Je commençai par fouetter 500g de sucre avec deux œufs, j'ajoutai en fouettant un demi litre d'eau de guimauve, ça avait le collant du blanc d'œuf ; ça montait bien. Et une fois battu, je mettais ma farine et 250 g de pommade fondue et de la vanille, mais l'on se plaignait du goût. ; je changeai la méthode. Le même soir je fis tremper 500g de graine de lin dans deux litres d'eau et je recommençai l'opération.. J'ai fait des pains de Gênes avec, et ils se démoulaient très bien ; l'on vendait les madeleines 50 cts pièce, et le lin donnait aucun goût. Cela dura deux mois, puis vint l'armistice. Ainsi la maison Guillout avait fourni les œufs aux hospices et aux pâtisseries pendant deux mois. Il y en avait 30 millions de conservés à la chaux. D'autres maisons firent de jolies recettes avec des pâtés de chevaux. On assomait les chevaux où l'on pouvait, jusque dans les laboratoires. Pour les Rois, une cliente voulut qu'on lui fit une galette, si petite qu'elle fût. Il y avait encore un peu de beurre salé, on lui en fit une qui pesa 500g ; elle la paya 10 francs. Voilà, mes amis, un aperçu de ce que l'on peut faire lorsque l'on se trouve dans ces passages-là. Ce que l'on fit de plum pudding est incroyable. Tous les jours l'on délayait à l'eau chaude trois à quatre pains de 4 livres, sucre, raisins et rhum. Un moule à baba plein de cet appareil se vendait 40 cts, et le pain avec quoi on le faisait ne contenait guère que de l'avoine moulue grossièrement. Des gâteaux de riz sans œufs, l'on en faisait aussi beaucoup à la graine de lin.

A mes confrères

Tout ouvrier de notre partie a plus ou moins voyagé, et par conséquent ne connaît pas les provinces qui ont des spécialités de gâteaux et des désignations à elles. Je commence. Je ne dirai pas tout, vu que je n'ai pas été partout. J'ai bien voyagé, pas mal étudié et beaucoup appris en questionnant, car pour apprendre il faut écouter ceux qui parlent et qui en savent souvent plus que nous. Donc, Toulouse et les environs, tels que Bagnères-de-Luchon et Bagnères-de-Bigorre, ont la spécialité des millassons, faits avec une crème de petit millet ; c'est délicieux tout chaud, et il n'est pas rare d'en voir manger une demi-douzaine par le même client. Ils ont aussi la spécialité de gâteaux aux pignons, que Paris devrait bien prendre. Cette amande est très bonne, économique, et n'a pas besoin d'être blanchie. Bordeaux a ses infantes, ses gazeaulas, ses massepains et ses millas ; Béziers ses pâtés de mouton sucrés comme assaisonnement, et l'on s'y habitue très vite. Ils sont petits, genre gâteau de riz. Limoux a une grande renommée de gâteaux qui portent son nom, genre brioche, mais sucrée et au cédrat : ce sont les gâteaux de rois pour tout le Languedoc et le Bordelais ; Amiens, ses pâtés de canard et ses macarons, grande renommée ; Nancy a aussi une grande renommée de macarons. Ce sont des sœurs qui en ont la plus grande renommée. Il y a les macarons de Montmorillon (Vienne), qui ont aussi une grande renommée ; ils se vendent à la douzaine sur papier aux armes de la ville. Commercy a ses madeleines par cent mille douzaines par an ; Aix ses calissons et ses biscotins ; Pithiviers, Montargis et Chartres leurs pâtés d'alouettes ; Pithiviers prime les autres villes par ses bonnes épices ; il a aussi ses gâteaux d'amandes qui sont très en renom. Sa crème d'amande au beurre est la plus ancienne et une des meilleures. Lorient a ses gâteaux bretons et son fard genre flan au raisin Malaga. Nantes, ses macaronés, ses bretons aussi et les tartes hollandaises : c'est une ville qui travaille finement. Brest a ses pâtes brisées et ses financières ; Lisieux, Trouville, Caen et Houlgate, leurs gâteaux sablés ; c'est par centaines de douzaines qu'il s'en fabrique, et l'on en expédie beaucoup ; Rennes, Vire et toute la Bretagne ont les allumettes, les jésuites, les lampions

genre crème à flan ; Angers ses pâtés aux reines-claude. C'est effrayant les quantités de ces flans couverts qui s'y vendent et s'expédient aux alentours. Tours a une grande renommée de gâteaux bretons, nougats parisiens ; les entremets y sont bien finis ; Agen et Nérac, leurs pâtés de foie gras. Strasbourg fait un grand commerce de pâtés de foie en pâte et en terrine ; Marseille fait aussi un grand commerce de petits-fours dits croûtes de Marseille. Il s'en exporte des quantités en Orient et dans le Midi. Le dessin d'emporte-pièce est le pique, le cœur, le trèfle et le carreau ; ils font de jolies navettes avec cette pâte et à deux têtes. Reims a ses gâteaux mollets, une pâte à savarin sans être trop siropée dans des moules à biscuits Savoie et autres. Ils font tellement des flans crème qu'ils ont une espèce de casserole clouée au bout d'un manche et vont garnir jusqu'au fond du four les flans qu'on y a poussés. Mais il faut se dépêcher avant que la pâte se soit glissée du cercle. Toute l'Alsace est friande du Kugelhoph (prononcez kouglauph), savarin un peu ferme, levé lentement, raisin malaga comme décor et moitié amandes. Chez eux comme en Allemagne, leurs moules sont en terre, et ils en ont de très jolis. Ce gâteau se mange avec du thé ou café au lait. Nantes a une industrie qui tient du pâtissier. On les appelle *fougassiers*. Ce qu'ils vendent de fougaces et de guiarées à 5 et 10 centimes est incroyable. Ils sont une trentaine et ne vendent guère autre chose. C'est une pâte très dure avec levain et à la cannelle. On la travaille à la braie ou bête-à-queue, comme les biscuits de mer. La Lorraine a ses quiches, flan foncé mince comme du papier, où l'on verse de la crème à flan très peu sucrée, avec pas mal d'œufs et à four vif. Il faut que ce soit surpris ; c'est le régal du Lorrain, le matin surtout. Rouen, Le Havre et toute la Normandie ont les mirlitons : c'est le gâteau de table, et il n'est pas rare qu'un le client fasse comme à Toulouse avec les millassons, en mange jusqu'à douze, par exemple ; ils ont la crème de Sotteville, dite fleurette, avec quoi ils font l'appareil, et l'on a beau en faire ici à Paris, soit au beurre, soit à l'abricot ou autre, jamais l'on ne mangera un mirliton aussi bon que chez eux. C'est par deux ou trois cents que les maisons en font le dimanche. Besançon a ses tartes au fromage blanc et toute la Franche-Comté : c'est la brioche du parisien. Périgueux fait un grand commerce de terrines de foie d'oie et ne le cède en rien à Nérac avec ses pâtés de canard ; Dijon et Lille, leurs pains d'épices ; Romans, Valence et tout le Dauphiné font une brioche sucrée excellente ; Montélimar, son nougat blanc au miel ; c'était autrefois une grande vogue, mais ça commence bien à tomber dans le domaine public. Lyon est renommé pour ses vol-au-vent de poisson et ses pâtés de viande. Ils ont la manière de mariner la viande à l'huile et au vinaigre : c'est un bon assaisonnement qui ne le cède en rien à ceux de Paris, et toujours garni de gelée. Les gougères ont toujours la vogue à Troyes et toute la Champagne : c'est leur gâteau de fête. Les gâteaux de Nanterre se sont à peu près maintenus, mais ça s'en va, le monde devient de plus en plus gourmand et difficile. Meaux, Coulommiers et toute la Brie font des tartes à la bouillie pour les noces et par centaines ; crèmes communes avec peu de sucre. J'ai fait une noce à Lizy-sur-Ourcq où l'on a employé 60 litres de lait. Niort, ses pièces montées en Angélique ; l'on imite tout en angélique dans ce pays : poisson, melon, etc., les pièces y sont très belles et se conservent bien. Ses macarons angéliques sont renommés. Rennes a sa renommée de financières depuis plus de cinquante ans. ; ce sont des gâteaux qui ne bougent pas de leurs habitués. Pontivy, autrefois Napoléonville, a une spécialité de gâteaux bretons sablés très épais ; ils ont une manière de les dessiner avec de petites planchettes avec quoi ils font toutes sortes de dessins. Quant à Paris, l'on en parle pas ; tous les mois, il y a du nouveau, et ce n'est pas par quartier, c'est chaque maison qui crée des nouveautés. Mais c'est toujours la brioche qui a eu et qui aura raison de tous les gâteaux : mauvaise brioche, mauvaise maison.