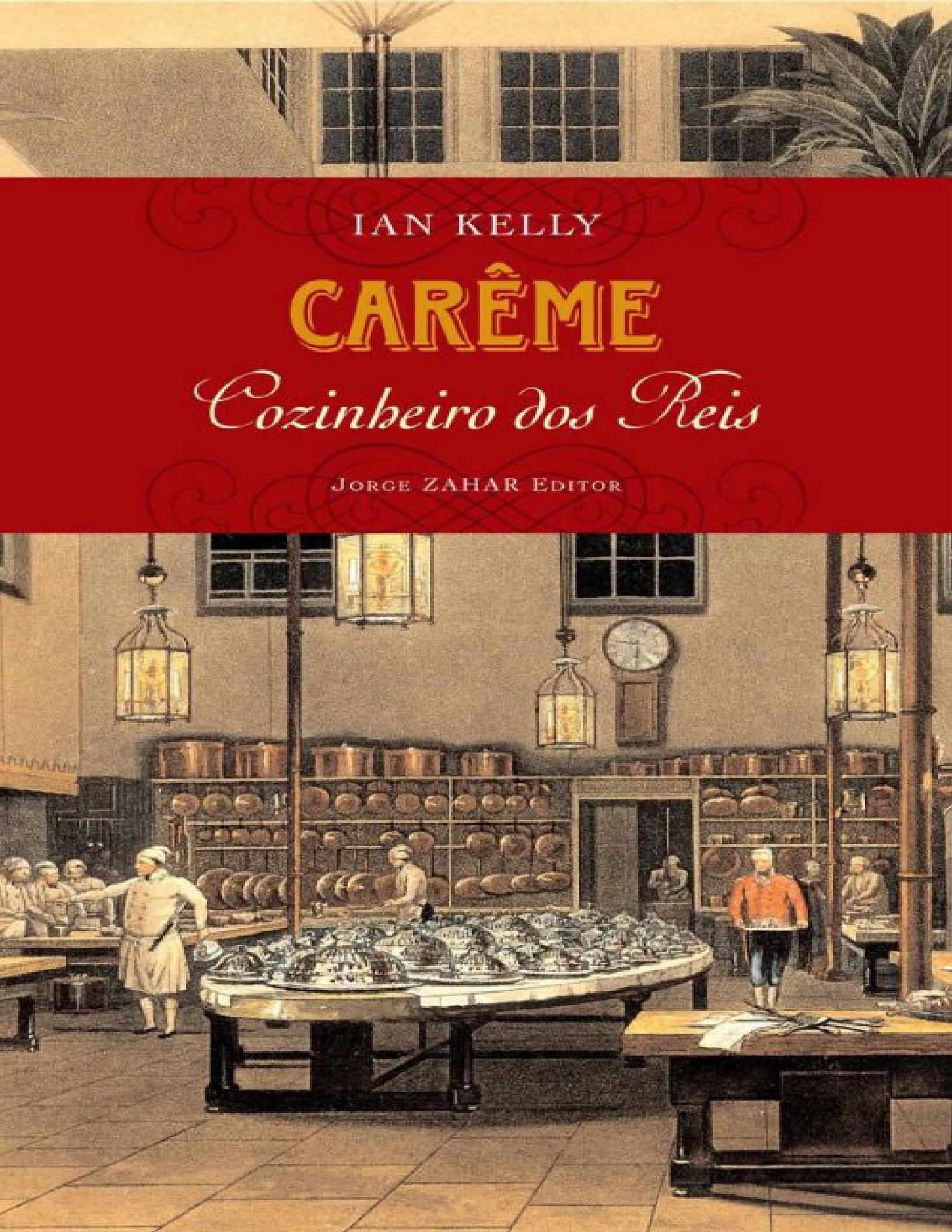
IAN KELLY

# CARÊME

## *Cozinheiro dos Reis*

JORGE ZAHAR EDITOR



# CARÊME, COZINHEIRO DOS REIS

*IAN KELLY*

Título original: Cooking for Kings
(The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef)
Jorge Zahar Editor—2005
Tradução: Marina Slade Oliveira
Revisão técnica: Bernardo Menegaz
Consultoria: Sandra Secchm
Preparação de texto: Maria Inês Duque Estrada e Rita Jobim
Projeto gráfico, diagramação e capa: Míriam Lerner
Tradução autorizada da primeira edição inglesa
publicada em 2003 por Short Books, de Londres, Inglaterra
Copyright (c) 2003, Ian Kelly
Copyright da edição brasileira-(c) 2005: Jorge Zahar Editor Ltda.
CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ.
Kelly, Ian, 1966—
K39c Carême cozinheiro dos reis / Ian Kelly: tradução, Marina Slade Oliveira, revisão técnica, Bernardo Menegaz—Rio de Janeiro Jorge Zahar Ed , 2005
Tradução de Cooking for kings (The life of Antonin Carême, the first celebrity chef) Inclui bibliografia ISBN 85-7110-872-2
1 Carême, MA (Marie Antonin), 1784-1853. 2 Cozinheiros—Biografia. I. Título.
05-2143
CDD 920 96415
CDU9296415

**Contracapa**

Uma saborosa biografia que conta a fantástica história da vida de Antonin Carême, conhecido como o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros. De órfão abandonado nas ruas de Paris, Carême tornou-se o chef preferido da nobreza do século XIX, servindo de Napoleão aos czares da Rússia. Sua fama correu a Europa, e suas criações são hoje clássicos indispensáveis da gastronomia internacional. Belamente ilustrado, o livro traz também um pequeno glossário de termos da culinária e uma seleção de receitas que dão ao leitor a chance de provar os sabores e aromas das mesas reais.

Ricamente ilustrado com pinturas, desenhos, menus e receitas, escrito com elegância e inteligência, Carême, Cozinheiro do Rei oferece uma divertida e esclarecedora visão de uma era turbulenta, em que conviviam revolução, reação, elegância e excessos."

Merle Rubin, Los Angeles Time

**Orelhas**

A fascinante história de Antonin Carême, o grande chef que influenciou definitivamente a arte culinária e que criou os deliciosos vol-au-vents, é contada nesse livro. Abandonado pelo pai em meio ao terror e à violência das ruas da Paris pós-Revolução Francesa, Carême contou com lances de sorte e de autodeterminação. Desde jovem, destacou-se no trabalho como ajudante de confeiteiro, e daí para servir às mesas mais ilustres da Europa não demorou muito. Napoleão, o czar Alexandre, o nobre Talleyrand, o príncipe-regente da Inglaterra, os milionários Rothschild—a mais alta elite européia disputava o privilégio de ter como seu chef particular o primeiro cozinheiro a se tornar celebridade (e a ser pago como tal). Não é à toa que Carême ficou conhecido como o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros.

Mas ele não foi apenas um grande chef: sua preocupação em registrar receitas e observações sobre o mundo das cozinhas fez dele também um grande cronista do início do século XIX. Relatou não só os lances diplomáticos que se desenrolavam nos salões, mas também os problemas e infortúnios que afligiam os criados, numa crítica às péssimas condições de trabalho em que tinham de sobreviver. Ele próprio acabou sendo envenenado pela fumaça do carvão com que trabalhava em seus fogões.

A biografia de Carême, portanto, é tão saborosa quanto seus pratos. E o ator e escritor inglês Ian Kelly a oferece aos leitores com todo o esmero que o próprio chef dedicava à realização de suas obras. O livro é temperado com belas ilustrações e curiosas receitas originais, que trazem para os dias de hoje

os sabores e aromas das mesas reais. Uma iguaria rara, a obra de Kelly agradará tanto os amantes da história quanto os apreciadores da boa mesa.

IAN KELLY é ator, escritor e chef autodidata. Depois de escrever a biografia de Carême, transformou-a em monólogo e levou-a para os palcos da off Broadway e da Inglaterra, com grande sucesso. Vive atualmente em Londres.

**Para Claire**

**Apresentação à edição brasileira**

SANDRA SECCHIN*

Antonin Carême é um dos maiores nomes da história da gastronomia. Não se pode pensar na contribuição da França à arte culinária sem que seu nome venha encabeçando a lista de mestres que fizeram da cozinha francesa o que ela é: a primeira do mundo.

Foi criativo, audacioso, minucioso. Somou a essas qualidades o talento de arquiteto, a sensibilidade de cenógrafo e a perspicácia de documentarista. Desde cedo compreendeu a necessidade de escrever e publicar—para que suas criações não se perdessem na velocidade de uma digestão. Adaptou-se às tendências da moda, e explorou fraquezas e vaidades à mesa. Encantou os paladares mais refinados de seu tempo: o príncipe Talleyrand, em Paris; o Príncipe Regente, em Londres e Brighton; o czar Alexandre, francófilo como bon aristocrata russo, em São Petersburgo. Mas não se limitou a servir à alta nobreza: transformou a mesa dos Rothschild, antes desprezada, em uma das melhores da Europa.

Do menino abandonado pelo pai nas ruas de Paris ao chef celebrado por todos os soberanos—a ponto de ser chamado de cozinheiro dos reis—,Carême teve sua história construída como história da culinária. A ele deve-se muito mais que a criação dos vol-au-vents, presentes em recepções do mundo inteiro, todos os dias, até hoje; mais que as bases para os molhos dos quais derivam todos os outros criados para enriquecer os pratos dos melhores cozinheiros de todos os tempos; mais que o chapéu—a toque também é uma criação sua—a que um chef faz jus quando comanda com competência e verve uma boa cozinha. Justiça seja feita: a ele devemos o respeito pela arte da gastronomia, e a criação de um espaço para sua consagração.

O exemplar confeiteiro e o aprendiz de arquiteto, que passava as tardes copiando gravuras de templos, arcos e jardins, desenhou um lugar para a arte culinária.

A perspectiva, a luz, os volumes, a simetria, o jogo de proporções, todas as leis fundamentais da arquitetura clássica foram postas a serviço da mesa, num banquete de formas para ser devorado, em primeiro lugar, com os olhos. Suas extraordinaires—extravagantes peças ornamentais para bufês, verdadeiras maquetes feitas de açúcar em diferentes pontos de cozimento—e suas pirâmides de lagostas, trufas, cogumelos e aspargos eram modelos de um saber arquitetônico aprendido na sala de gravuras da Bibliothèque Nationale, com o objetivo de estabelecer as bases de uma nova filosofia da arte de comer.

O rei dos cozinheiros—título que lhe cai como uma luva, porque de fato Carême reinou em todas as cozinhas por onde passou—soube receber as influências de outras culturas. Da casa imperial russa, trouxe o serviço à la russe, a sucessão de pratos na ordem que conhecemos hoje: entrada, peixe, carne, sobremesa. Pesquisou reações químicas, aperfeiçoou formas conhecidas, como a charlotte, e recriou a massa folhada, base do mil-folhas e do vol-au-vent, estabelecendo o procedimento que é usado até hoje nas cozinhas respeitáveis do planeta.

Atualmente, a arte culinária concebida por Carême, e antes realizada com excelência nas Tulherias, na casa do príncipe Talleyrand ou no mítico Brighton Pavilion, é irrealizável, mas pode-se afirmar que as modificações na forma e na apresentação, impostas pelas circunstâncias atuais, jamais alterarão seus fundamentos.

Ao inventor Antonin Carême, este livro de estréia de Ian Kelly é pura homenagem.

O autor/ator inglês, que viveu o chef dos chefs nos palcos nova-iorquinos, recria, quadro a quadro, a vida desse cozinheiro-confeiteiro que soube, ao sabor do tempo, estar no lugar certo. O primeiro chef a se tornar celebridade, dentro e fora de seu país, ocupou com garbo o posto, e sua trajetória traçada a régua e compasso, de próprio punho, está na origem desse fenômeno tal qual o vivenciamos nos dias de hoje.

Com espírito de historiador gourmand, Kelly dá a esta deliciosa biografia um acabamento de banquete.

* SANDRA SECCHIN é pâtissier com passagem pela École Lenôtre, França. Coordena atualmente Biblioteca Culinária, espaço que combina livros de gastronomia e uma cozinha de pequena produção, para testes e experimentações culinárias.

**CAPÍTULO 1**

Um banquete para epicuristas

*A receita que vou escrever aqui para você é rápida e simples: a minha vida não transcorreu de maneira tão planejada.*
Antonin Carême, Souvenirs Inédites

Paris, 6 de julho de 1829. Começo de noite. Uma caleça alugada sobe o Champs-Elysées. No interior, um aristocrata tão miúda que mal se vê sua peruca de cabelos curtos através da janela aberta. Lady Morgan, escritora de viagens, irlandesa radical e espirituosa, está pensando no convite para jantar, e na comida.

"Você vai jantar na melhor mesa da França—da Europa!", lhe disseram. "Vai poder experimentar e avaliar pessoalmente o gênio!"

O convite dos Rothschild havia provocado, ao mesmo tempo, ciúme e espanto entre os anfitriões de lady Morgan em Paris, e não somente por James e Betty de Rothschild serem o casal mais rico da França. O chef deles, conhecido por todo mundo, era Antonin Carême. E toda Paris, incluindo lady Morgan, desejava comer à la Carême. Ela já ouvira falar do bolo de casamento que ele havia confeitado para Napoleão e a Imperatriz, dos banquetes pantagruélicos preparados para o czar da Rússia, dos elaborados patês criados para o Príncipe Regente em Londres (os quais, ela lembrava, haviam saído das cozinhas palacianas para serem vendidos ilicitamente por preços exorbitantes).

Já tinha até lido os livros de Carême.

Talvez lady Morgan tivesse saltado páginas com milhares de receitas, mas tinha lido, com toda atenção, as suas descrições sobre a vida dos criados em São Petersburgo, em Paris e no Brighton Pavilion, e conhecia a história de sua ascensão, de como o órfão abandonado da Revolução Francesa veio a tornar-se o chef dos reis e o rei dos chefs.

A própria lady Morgan sabia o que era ter notoriedade. Era bem fácil reconhecê-la quando saía à rua, com suas jóias celtas e sua capa vermelha. Contanto que a enxergassem, pois mal chegava a um metro e trinta de altura. Estava em Paris realizando pesquisas para o seu próximo livro, que se seguiria ao sucesso de France in 1818, e que se intitularia, de maneira bastante prosaica, France in 1829. Seu tema, naquela noite quente de julho, era Carême e o novo objeto de culto francês: a gastronomia.

Sopa à la Régence, perca à holandesa, vol-au-vents à la Nesle, salmão à la Rothschild: as receitas de Carême estavam na boca de todos, porque comida era o assunto predileto da França de 1829. Essa foi a primeira era da gastronomia—a primeira "Era das Superfícies", como o dramaturgo Shendan, amigo de lady Morgan, diria—, a era em que, pela primeira vez, um chef tornava-se uma celebridade.

6 de julho de 1829. Doze horas antes. Um homem frágil, de face acinzentada, aparentando mais que os 45 anos que de fato tinha, respirava com dificuldade em meio à névoa das primeiras horas da manhã parisiense. Seus médicos, Broussai e Roque, discordavam a respeito de sua doença. Mas Antonin Carême sabia o que era. Tinha visto o mesmo acontecer com velhos colegas e amigos: estava morrendo lentamente em decorrência dos vapores venenosos do carvão, sobre o qual cozinhara a vida inteira.

Com a ajuda do braço esquerdo enfraquecido, Antonin entrou em sua carruagem, que tomou o mesmo caminho pelo qual lady Morgan seguiria mais tarde, naquele mesmo dia: passou pelo semiconcluído Arco do Triunfo de Napoleão, cuja construção Antonin havia acompanhado, e depois pegou a nova estrada para Boulogne-sur-Seine. Talvez o ar ficasse um pouco mais limpo ao deixar Paris para trás, e seu pensamento voltou-se para o trabalho daquele dia: um jantar formal para os Rothschild na Orangerie, o pátio de laranjeiras de seu castelo de campo.

Para um homem que certa vez alimentou dez mil pessoas no Champs-Elysées, isso não era nada. Mesmo assim, o trabalho tinha começado no dia anterior na rue Saint Roch.

Lagostins e linguados, enguias, bacalhaus e percas, codornas, frangos, coelhos, pombos, carne de boi e de carneiro haviam sido encomendados nos mercados de Paris em volta de Les Halles—onde Carême era um freguês festejado—juntamente com tipos especiais de miúdos, como úberes de vitela e cristas e testículos de galo, o melhor café de Mocha e trufas. Antes da chegada de Carême, isinglass (gelatina de peixe) e caldo de vitela haviam sido preparados no castelo; o creme foi providenciado na região, e o depósito de gelo do castelo, reabastecido. Os legumes, verduras e frutas para o menu seriam colhidos no pomar e na horta dos Rothschild

Na véspera, Antonin já tinha começado a trabalhar, com seu jovem assistente monsieur Jay, na base de massa de açúcar para uma peça de confeitaria do comprimento de uma mesa e na forma de um templo grego, a sultane à la Colonne.

Às sete da manhã, um burburinho percorreu as cozinhas do castelo com a chegada de Carême. Toda a equipe feminina e as criadas da copa o cumprimentaram e se retiraram.

Antonin tirou do dedo indicador direito o anel de diamante, presente de agradecimento do Czar, e arregaçou as mangas. Colocou uma touca branca, modelo criado por ele próprio, e sorriu para Jay. Apesar do calor, um jantar em casa dos Rothschild era sempre motivo de comemoração.

O menu da noite consistia de sete serviços—e não pratos, como são chamados hoje—que ofereciam dezoito opções de escolha para os doze convidados. Carême ainda se rendia ao gosto de seus patrões franceses pelo service à la française, em que quase toda a comida era exposta na mesa no início da refeição, exceto as sopas e as entradas que, literalmente, "faziam a sua entrada" quentes. O service à la russe (estilo que Carême ajudou a importar da Rússia e que consistia em servir os pratos em seqüência, como esperamos que seja feito hoje em dia) era, em 1829, uma moda arriscada demais para os socialmente ambiciosos Rothschild.

Antonin explicou o menu para a equipe permanente da casa—chefs confeiteiros, ajudantes de cozinha, garçons e criados—e mandou cópias para a jovem baronesa de Rothschild e seu marido, que lhe pagavam oito mil francos por ano (o equivalente a cerca de R$ 545 mil atuais) por serviços ocasionais.

MENU
6 de julho de 1829
Castelo Rothschild, Boulogne-sur-Seine

DUAS SOPAS
Sopa à la Condé
Sopa inglesa à lady Morgan

DOIS RELEVÉS DE PEIXE
Perca grelhada à inglesa
Bacalhau à holandesa

DUAS GROSSES PIÈCES
Quarto de cordeiro à inglesa
Chartreuse com codornizes

QUATRO ENTRADAS
Pequenos vol-au-vents à la Nesle
Émincé de filé à la Clermont
Frango à la Maquignon
Coelho glaceado com chicória

DOIS ASSADOS
Frango à la Reine
Pombo lardeado

DOIS RELEVÉS
Plombière de nectarina
Laranjas recheadas com gelatina marmorizada

QUATRO ENTREMETS
Feijão-branco à la Maître d'Hotel
Consomé de alface refogada
Café -Mocha com fanchonettes

Sultane à la Colonne

Café

Os assados e as grosses pièces, altamente elaborados, estariam enfeitando a mesa na chegada dos convidados, juntamente com os pratos secundários (entremets) e a sobremesa principal, a sultane à la Colonne, que ficaria no centro. O Service à La française determinava que tudo fosse disposto em perfeita simetria Haveria, portanto, dois a quatro de cada um dos pratos na mesa. Por duas vezes pratos e talheres seriam repostos. Após a sopa, seriam servidos os pratos – os relevés – de peixe quente, e depois dos assados e entradas, novos releves de sobremesas frias. A sultane à la Colonne, espetacular peça central feita em fios de açúcar com a forma de um clássico templo grego, permaneceria sobre a mesa a noite toda.

Na cozinha, o dia começou na ordem inversa à do menu: pela sobremesa. Antonin selecionou frutas para as sobremesas frias—plombière (sorvete) de nectarina e laranjas recheadas com gelatina em camadas. Isso exigia uma excursão às estufas e aos pomares e hortas murados, e uma visita preliminar à sala de jantar da Orangerie. Era um dia quente e abafado, e Antonin consultou os jardineiros sobre a possibilidade de chuva, que afetaria o ponto das gelatinas e da sobremesa de fios de açúcar.

Deu instruções para que as janelas da sala de jantar fossem fechadas, mas que as fontes internas funcionassem o dia inteiro: era o melhor que se podia fazer em matéria de refrigeração do ar. O trabalho em fios de açúcar teria que ser adiado, e aumentada a proporção de gelatinas nas sobremesas.

Oito da manhã. De volta às cozinhas, os fogões já estavam repletos de comida, e as suas laterais enegrecidas iam se enchendo de panelas com o caldo das carnes preparadas na véspera: vitela, peixe, perdiz, além de um molho velouté a ser engrossado para transformar-se em "molho alemão". Porções de gelatina de peixe, úbere de vitela, açúcar clarificado e nectarina, cascas de cochonilha e manteiga Isigny derretida aguardavam a chegada de Antonin. Ele acrescentou mais gelatina de peixe à porção, conferiu as ervas aromáticas—manjerona, louro e tomilho—nas peneiras de vime ao lado das panelas de caldos, e foi para um cômodo mais frio onde ficava a confeitaria.

Fechou a porta atrás de si. A doçura untuosa do leite de amêndoas, recém-prensado em seda, cortada pelo cheiro cítrico e oleoso do sumo da laranja—exatamente o contraste que havia pretendido para a sobremesa. Num canto da cozinha, um criado curvava-se sobre as amêndoas e a seda esticada; no outro, Jay cavava buracos nas laranjas com um cortador. Antonin pegou o instrumento das mãos fortes de seu futuro genro e demonstrou como fazer uma incisão primorosa; a fruta não podia se partir.

Deixou seu assistente escavando as laranjas e foi ver como ia o trabalho em seu domínio preferido: a confeitaria.

Ali, sobre bancadas de mármore, dois confeiteiros passavam manteiga por entre as camadas da massa folhada para as fanchonettes recheadas de creme Mocha e para as saborosas e levíssimas entradas que ele mesmo batizou de "vol-au-vents". Uma dobradura dupla, uma dobradura simples.

Seis vezes. Vinte e quatro camadas de manteiga e massa. O ritual e o aroma da juventude de Antonin Mandou vir mais gelo picado do depósito e voltou para o cômodo mais frio da confeitaria.

Lá, Antonin arrumou as duas dúzias de laranjas escavadas a cinco centímetros de distância uma da outra, numa peneira de frutas de quase um metro de diâmetro cheia de gelo. A gelatina de peixe resfriada foi trazida da cozinha junto com a cochonilha vermelho-sangue, a calda de açúcar clarificada e a geléia de nectarina. Antonin verteu a gelatina de peixe alternadamente no suco de fruta e no leite de amêndoas, para engrossar. Adicionou a cochonilha coada, gota a gota, e uma colher de café de suco de limão à gelatina de laranja, e verteu o manjar branco cremoso e o suco viscoso cor de âmbar, alternadamente, dentro das conchas de laranja. Durante todo o dia ele retornaria, como que cumprindo os ofícios de um dia monástico, ao frio glacial da confeitaria, testando cada camada, uma de laranja, outra de amêndoa, adicionando mais, construindo veios de mármore à medida que o gelo ia derretendo e escoando através da peneira. A receita de plombière, ao contrário, era mais simples de fazer. A geléia de nectarina coada, batida com gemas de ovo e calda de açúcar, foi colocada no gelo e deixada lá até mais tarde.

Onze da manhã—e a cozinha mais parecia um campo de batalha. O cheiro acre de penas queimadas e da combinação de sangue e bile sobrepujava até o aroma do Mocha torrando sobre o fogão. As codornizes, infantaria miúda da forma de chartreuse, estavam organizadas em fileiras, sem cabeça e amarradas. Filhotes de coelho esfolados alinhavam-se na mesa de madeira no centro da cozinha, cercados por regimentos de pombos lardeados em cruz. Perdizes e frangos eram cortados, lavados, estripados e recheados. A carne crua de dois frangos desossados estava sendo prensada através de uma malha—tarefa nada fácil - pelas mãos mais fortes da cozinha, suadas e sujas de sangue. Apenas as goelas e a bile lívida eram descartadas. As cristas de galo e seus

testículos—do tamanho e formato de ovas de peixe ou de amentilhos muito maduros—foram separados para os vol-au-vents de Nesle. Ossos e pés foram colocados em panelas para serem transformados em caldos grossos e gelatinosos. O carneiro, que seria fervido mais tarde à moda inglesa, havia doado os miolos e o timo para os vol-au-vents, e também os úberes das vitelas mais tenras, cozidos em fogo brando até formarem uma polpa cremosa, estavam sendo passados agora numa peneira. Antonin estimulava, provava, advertia, elogiava e consultava, de vez em quando, um grande relógio acima do calor da cozinha: dispunha de sete horas até o jantar. Ele pediu mais carvão, e champanhe.

Antonin bebia muito pouco e, quando o fazia, tomava somente o que havia de melhor. Três garrafas de champanhe foram abertas. Duas seriam usadas na sopa de peixe e quase meia no molho à italiana. O resto seria suficiente para o almoço. Se alguma cor voltava ao rosto do homem outrora conhecido como "o belo Carême", era apenas pelo acúmulo de calor do dia. Ele ainda parecia mais velho do que na verdade era, e doente. "Sinto que envelheci muito depressa", declarara, mas seus olhos escuros ainda brilhavam de excitação ao fogo refletido por uma bateria de caçarolas de cobre.

Meio-dia. Hora de começar a trabalhar na sobremesa "extraordinaire": o templo com colunas de açúcar, ou sultane.

"O açúcar em ponto de fio", Antonin explicou a Jay, "exige uma preparação perfeita." Escolheu duas panelas de cobre da batterie de cuisine dos Rothschild, ambas com doze centímetros de largura por sete de altura, com bico e cabo arredondado de cobre de dez centímetros de comprimento, por dentro do qual outro cabo de madeira podia ser inserido para facilitar a operação. As panelas de cobre, que recentemente haviam recebido novo forro de lata e foram esfregadas com areia, vinagre e sal bretão, seriam usadas num movimento de rotação para preparar o açúcar em fios. Jay retirou as outras panelas do fogão para evitar que qualquer coisa tocasse o açúcar do mestre ou que causasse, pelo calor, a sua descoloração. Duas fôrmas de cobre, uma com o formato de cúpula e outra plana, foram untadas com óleo de amêndoas.

Antonin pôs, em cada panela, oito pães de açúcar* e quatro colheres de sopa de água do Sena filtrada três vezes.

* *Açúcar sólido com a forma de um pãozinho (N T)*

Colocou-as na parte mais quente do fogão e ficou
vigiando. Jay, atrás dele, segurava uma xícara de água gelada e uma caixinha de lata com dois compartimentos bem fechados. Assim que o açúcar começou a ferver, formando bolhas brilhantes, Antonin estendeu a mão para trás e Jay abriu a caixa. Os dedos finos de Antonin pegaram dentro dela o alume calcinado e, depois, o cremor de tártaro para jogar, uma pitada de cada vez, na lava de açúcar. As ebulllitions (bolhas) tornaram-se tão grandes e brilhantes como os globos oculares de um bacalhau fresco.

Resfriando antes a mão em água gelada, Antonin mergulhou-a no açúcar em ebulição e de novo na água gelada. Um garoto que trabalhava na cozinha estava pasmo—o truque pâtissier de Carême sempre impressionava. O açúcar se movia como cera macia entre seus dedos: não estava no ponto e ainda teria que ficar no fogo. Para ficar macio assim, teve que ser fervido a 121 graus, mas precisava estar ainda mais quente para "quebrar" e ser trabalhado em fios.

Alguns minutos se passaram, e Antonin novamente mergulhou sua mão, primeiro na água gelada e depois no açúcar derretido, e sorriu. Em seguida pegou a faca mais afiada dentre as que trazia penduradas no cinto, enfiou-a no topo da lava de açúcar e depois dentro da xícara de água. Retirou-a logo a seguir, quebrando o açúcar cristalino que estava na faca. Voltou-se para Jay e para os outros que haviam interrompido o trabalho para assistir. O chef mestre, sabendo que tinha a platéia na palma da mão açucarada, permitiu-se um sorriso meio zombeteiro e anunciou para a cozinha, no seu forte sotaque parisiense: "Cassé." O açúcar tinha quebrado e estava pronto para ser trabalhado.

Antonin afastou-se do fogão com uma das panelas de bico. A outra foi empurrada para fora do fogo. Ele segurou a fôrma plana junto à cintura, levantou a panela na altura da cabeça e começou a verter o conteúdo de uma para a outra. O fio de açúcar caía na fôrma como uma meada perfeita de cera quente enquanto, num movimento contínuo, Antonin o derramava em círculos. Para cima e para baixo com a panela, rodando delicadamente a fôrma até passar para dentro dela todo o açúcar alabastrino; tão crespo como o linho de Limoges, tão branco como uma flor-de-lis. Esse açúcar formaria a base da cúpula do templo. A fôrma em forma de cúpula seria a próxima.

Jay colocou-a para rodar numa tábua de madeira lisa aos pés do seu mestre. Antonin abaixava e levantava a

panela para manter o fio de açúcar, que esfriava, fino e constante. Um pouco parecida com a cúpula do Palácio Pavlovsk, um toque da Carlton House, com fios de açúcar Carême podia construir os palácios de seus sonhos e lembranças... Mas algo o despertou do devaneio; havia sentido uma corrente de ar que poderia ser fatal para os fios de açúcar. Mandou que um dos ajudantes de cozinha verificasse se todas as janelas mais altas estavam completamente fechadas.

O calor aumentou pouco a pouco. O carvão absorvia o ar circundante. Nove panelas de açúcar em ebulição controladas por Jay, supriam, camada por camada, os fios de açúcar da cúpula, até que ela ficou pronta para ser retirada da fôrma untada, resplandecendo forte e imperial: um templo à espera de suas colunas. A seguir, Antonin encheu, pela metade, uma grande panela com brasas acesas tiradas da assadeira. As panelas de açúcar foram colocadas dentro dela, inclinadas para um dos lados. Ele enrolou uma folha de papel em volta dos cabos de dois garfos de prata e mergulhou o duplo tridente dentro do açúcar "quebrado", puxando-o para cima até a altura dos olhos. Mergulhou novamente os garfos e começou a enrolar o açúcar entre os dedos da mão direita. Na esquerda, segurava a faca afiada. Jay observava seu mestre em silêncio extasiado, enquanto este mergulhava e enrolava, mergulhava e enrolava, de novo e mais uma vez. "Enrole", ele sempre dizia, "de tal maneira que seja difícil ver o movimento dos dedos."

Finalmente ficou satisfeito com a corda de açúcar que havia trançado—cheveux d'anges: cabelos de anjos. Colocou a sobre papel-manteiga e imediatamente cortou-a em pedaços de dezoito centímetros cada, repetindo o gesto dezenas de vezes, até que a mesa ficou cheia de tranças retas e claras de açúcar, como pés de copos de vinho venezianos. Juntou-as então em feixes e enrolou-as, ainda quentes, para formar colunas de dezoito centímetros de altura por dois e meio de diâmetro.

Das sobras do fundo das panelas de açúcar, Antonin recolheu um açúcar morno e maleável e, como se fosse massa de amêndoas, com ele confeccionou plintos e grinaldas, capitéis e pedestais. A seguir, com uma pinça, pegou uma brasa ardente e, sentando-se à mesa principal, começou a montar seu templo grego, a sultane à la Colonne, queimando as extremidades do açúcar na brasa até se formarem bolhas do tamanho de cabeças de alfinete, pressionando cada peça contra a parte esquentada de outra e segurando por dois segundos, para que aderissem. Voilà! Pedestal à coluna. Coluna à arquitrave. Arquitrave à cúpula. Sobremesa.

Na sala da confeitaria, Jay, junto com o copeiro e um assistente de chef, tinha montado, sobre uma bandeja de prata, a primeira camada da sobremesa: um jardim de rochas de pasta de amêndoas, pintado à mão. Chegou-lhes uma mensagem para que fossem encontrar Antonin na cozinha. Eles mergulharam as mãos em gelo picado e as enxugaram em guardanapos enquanto percorriam os poucos metros que os separavam da cozinha. Conscientes dos olhos escuros e rápidos do mestre, os três levantaram o templo delicado pelos arcos da cúpula, as colunas por sua vez levantando a base translúcida, e então, movimentando-se como se fossem uma só pessoa, respiração suspensa, caminharam cuidadosamente de volta à confeitaria. Uma vez colocada sobre o marzipã, à sobremesa só restaria mais um transporte delicado: até a mesa de jantar.

Mais tarde, Antonin guarneceria o templo com suspiros recheados com creme de baunilha, profiteroles caramelados e cobertos de açúcar cristal, pistaches picados e confeitos brancos. Acrescentaria também algumas colunas caídas, em estilo romântico, um pouco de "musgo", feito com pasta de amêndoas tingida de verde com espinafre e passada numa peneira, e, na coluna que ficasse próxima à convidada mais ilustre, escreveria com glacê real o seu nome: "Lady Morgan". Ele sabia quando bajular.

Pelo meio da tarde, as sopas estavam praticamente prontas. Para homenagear ainda mais a influente escritora, Antonin havia criado uma nova sopa de peixe com champanhe que levava o nome dela. Consistia num elaborado consomé de peixe em estilo inglês, com escalopes flutuantes de enguia, linguado e solha, talvez para fazê-la lembrar-se da Irlanda, e pequenos croquetes de merluza na forma de ovos, que foram enrolados, por insistência de Antonin, com a ajuda das mais finas colherinhas de café de prata. Guarnições extravagantes estavam sendo preparadas para as bordas do prato: rabos de lagostim, ostras e trufas cortadas em forma de pétalas. A segunda sopa era mais simples e mais classicamente francesa—sopa à la Condé—,do livro de receitas do herói de Carême, o chef do príncipe de Condé, Vatel.

Perto, sobre o fogão, em banho-maria no fogo baixo, estava o molho italiano para a perca; um molho apurado de champanhe e velouté com ervas. Os peixes já estavam preparados e no gelo, o bacalhau fora recheado com sal grosso, sua carne talhada três vezes com incisões profundas em direção à cabeça.

Quatro da tarde. O calor se intensificava na cozinha. Antonin preparou os assados nos espetos e pôs a água a ferver nos caldeirões para a carne e o peixe. Pediu mais gelo a fim de conservar as sobremesas geladas e a confeitaria fria o suficiente para as massas ainda não cozidas. O chão estava molhado de gelo derretido, engrossado com serragem do moinho de madeira dos Rothschild, escorregadio com farinha e temperos, penas

e gordura—até que o auxiliar de cozinha retornasse de outras tarefas e varresse tudo para dentro de um canal de drenagem.

A atenção de Carême voltou-se a seguir para o conjunto composto pela chartreuse de codorniz e os vol-au-vents à la Nesle, e para os molhos delicados que acompanhariam as entradas e os relevés de peixe. A chartreuse de Carême, ostentando as origens quaresmais do prato, contrastaria camadas de repolho, alface e espinafre, arrumadas em travessas fundas, com um exército profano de pequenas codornizes. Os vol-au-vents seriam cobertos com uma porção mínima de recheio de carne, tão pequena que saísse ao toque da língua e se desmanchasse no céu da boca sob a mais leve pressão. Dez partes de massa (feita com pão francês), oito partes de purê de úberes de vitela, seis partes de carne de frango prensada: amassar mais e coar, juntar mais gemas e creme, uma pitada de noz-moscada, uma apara de trufa, enrolar entre colheres de café, escaldar em consomé, envolver em velouté. As cristas de galo, os timos, as trufas e os rabos de lagosta que se escondiam por baixo das camadas de vol-au-vents serviam apenas para provar que nada poderia suplantar a delicadeza do recheio perfeitamente calculado por Carême.

Seis da tarde. Os copeiros já haviam trabalhado por mais de uma hora na sala de jantar. Uma toalha branca adamascada cobria a mesa oval, arrastando no chão, como era moda. Antonin lembrava de ter visto, em sua juventude, homens educados usando a toalha de mesa como guardanapo. Não se fazia mais isso. A simplicidade neoclássica da sala de jantar da Orangerie, um pavilhão oblongo de mármore grego, espelhava-se nos conjuntos de porcelana branca e elegante dispostos nos lugares sobre a mesa.

Apenas uma colher grande e chata foi colocada em cada lugar, à direita, para a sopa; o brasão dos Rothschild virado para cima e a concha para baixo. À esquerda, guardanapos engomados estavam dobrados em forma de lótus. Jay e dois copeiros, comandados por Antonin, manobraram a sultane à la Colonne da confeitaria, passando pela Orangerie, até o pavilhão de jantar. Um criado, com os pés enrolados num acolchoado protetor, subiu na mesa para ajudar a guiá-la até a sua posição central, ficando a coluna dedicada a lady Morgan de frente para o lugar à direita do barão.

Antonin ainda decorou a sultane com folhas de louro e de laranja, e depois saiu.

Seis e quinze da tarde. Em meio ao frio da confeitaria e da pastelaria, Antonin testou a maionese em molheiras geladas, cortou metade das laranjas em quatro partes para deixar à mostra as camadas de gelatina e manjar branco imitando mármore, e arrumou as outras com folhas de louro, em duas pirâmides. Para completar a plombière, misturou creme batido à calda de nectarina e empilhou-a como uma montanha dos Alpes sobre um pedestal de prata resfriado com gelo. Por enquanto, as sobremesas geladas permaneceriam no frio da confeitaria.

Seis e meia da tarde. A cena, em seu retorno às cozinhas, era bastante familiar a Carême: "Imagine-se numa grande cozinha antes de um jantar importante. Vêem-se ali vinte chefs realizando tarefas urgentes, indo e vindo, movimentando-se com rapidez num calor de caldeirão. Veja a grande quantidade de carvão ardendo, um metro cúbico inteiro para o cozimento das entradas e outro tanto nos fornos para o preparo das sopas, dos molhos, dos ragus, das frituras e dos banhos-maria. Some-se a isso uma pilha de lenha queimando, frente à qual giram quatro espetos, num dos quais está um lombo pesando de 20 a 27 quilos, noutro uma peça de vitela pesando de 16 a 20 quilos e, nos outros dois, caças e aves. Nessa fornalha em que todo mundo se movimenta numa velocidade tremenda, não se ouve som algum; somente eu tenho o direito de falar e, ao som da minha voz suave, todos obedecem.

Por fim, colocando um ponto final na descrição dos nossos sofrimentos, por mais ou menos uma hora portas e janelas são fechadas para que o ar não esfrie a comida que está sendo colocada nas travessas. Foi dessa maneira que passei os melhores dias de minha vida."

Quinze para as sete da tarde. Antonin acrescentou suco de limão e manteiga ao molho italiano, observou a carne do bacalhau, cozido ao vapor de leite, a se desprender dos talhos, fritou o pão para a sopa à la Condé, preparou o consomé com a alface refogada, abriu as ostras para a sopa, guarneceu os frangos com folhados, as fanchonettes com miniaturas de suspiros, o carneiro com cebolas carameladas e a chartreuse com ovos de codorna. Os convidados começam a chegar à sala de jantar.

Eram sete horas quando lady Morgan tomou o seu lugar ao lado de James de Rothschild. Em meio ao tumulto de alemães, italianos, ingleses e franceses, entraram os criados com duas caçarolas de prata. Recolheram os pratos de sopa, substituindo-os por pratos aquecidos contendo a sopa guarnecida da escolha de cada convidado.

Quando a sopa foi servida, escreveria mais tarde lady Morgan, todos ficaram em silêncio.

Na cozinha não havia tanta calma. O molho holandês era transferido para duas molheiras idênticas, e a maionese acomodada em gelo. Embora os assados e as grosses pièces já estivessem na mesa, a refeição propriamente dita só ia começar agora. O peixe foi mandado para a sala, com pratos aquecidos e o primeiro conjunto de talheres: faca e garfo de três dentes em substituição às colheres de sopa, grandes e chatas.

Enquanto na Orangerie os convidados admiravam o bacalhau e a perca, na cozinha começava o trabalho de finalização das entradas. Os vol-au-vents foram montados: timos, cristas e testículos de galo, lagostas e trufas encimados com bolas de recheio de carne, tudo envolto em molho alemão. Os coelhos foram removidos dos espetos e decorados com chicória caramelada, os filés finos de carne bovina e os coelhos mais tenros foram colocados alternadamente em salvas de prata, e cebolas foram recheadas com castanhas à la Clermont.

Enquanto isso, à mesa, o próprio Rothschild trinchava os assados. Usando os mesmos pratos em que comeram o peixe, os convidados serviam-se das elaboradas grosses pièces e dos acompanhamentos—os monumentais arranjos de codorniz prensada e repolho que se estendiam à esquerda e à direita; os molhos, os delicados temperos, tudo misturado nos pratos coloridos.

Mandaram dizer a Carême que era preciso retardar as entradas. Na Orangerie, até à lady Morgan faltavam palavras. As cores e a originalidade a atordoavam: "Fazer justiça à ciência e à pesquisa necessárias para preparar um jantar assim tão bem servido exigiria um conhecimento preciso de química", escreveu.

Chegou o criado com a leva seguinte de pratos, as entradas: os vol-au-vents, os filés, os frangos e os coelhos decorados com chicória. Na cozinha, pela primeira vez em muitas horas, Antonin sentou-se. Era hora de guarnecer a plombière gelada para ser levada a compor a mesa em sua arrumação final. A sultane já estava definhando por causa do calor das velas que acabavam de ser acesas com o cair da noite, os criados começavam a aquecer as xícaras de café e a sair apressados das adegas de vinho. A glória da arte de Antonin—tão longa em sua preparação - era breve.

Na sala de jantar, lady Morgan corou ao perceber que somente ela—em meio àquele grupo de pessoas que incluía os companheiros de política de Rothschild e até mesmo o compositor Rossini—tinha sido homenageada com a inscrição de seu nome no templo de açúcar de Carême. Pediu para ver o chef.

Antonin já estava entrando em sua carruagem quando lhe foi comunicado que deveria aguardar milady no saguão de entrada do castelo. Passou-se uma hora. Quando enfim se encontraram, Antonin já havia trabalhado por 18 horas. Sua cabeça rodava e seus braços doíam. Foi amável, mas breve.

"Era um cavalheiro nato", observou lady Morgan mais tarde, um tanto infiel aos fatos. "Depois de nos congratularmos mutuamente, ele se curvou, entrou na carruagem e voltou para Paris." Esse foi um dos últimos jantares formais que preparou. "Nosso trabalho nos destrói", dissera Carême certa vez sobre a vida de um grande chef.

"Depois de cozinhar, é preciso anotar e publicar, senão acabamos nos arrependendo." Três anos mais tarde, estava morto.

PLOMBIÈRE DE NECTARINA
Como servida a lady Morgan no Castelo Rothschild

Reserve algumas nectarinas perfeitas para guarnecer. Ferva 15 nectarinas descascadas e firmes com 170g de açúcar até formar uma geléia. Passe numa peneira. Deixe esfriar. Coloque quatro gemas, umacolher cheia de farinha de arroz e três copos de leite integral cremoso (quase fervendo) numa panela. Misture à baixa temperatura com uma colher de pau. Quando a mistura engrossar, retire do fogo, mexa até ficar bem homogênea e então deixe em fogo brando, mexendo sempre, delicadamente, até obter a consistência de pudim. Adicione, então, quatro colheres de sopa de açúcar de confeiteiro e uma pitada de sal. Passe para um recipiente grande, junto com a geléia resfriada, e ponha para gelar. Na hora de servir, misture um "prato cheio" de creme de leite batido de consistência firme. Sirva num pedestal de prata, no formato de uma montanha, ou em forminhas de vol-au-vent carameladas, ou em taças feitas de marzipã.

Antonin Carême

## CAPÍTULO 2

*O menino confeiteiro*
*Você é mais filho de seu tempo que de seu próprio pai.*
Príncipe Charles Maurice Talleyrand para seu chef Antonin Carême

Paris, cortiço da Rive Gaúche, 1785. Em algum momento entre a première de A boda de Fígaro e o primeir vôo do balão dos Montgolfier—uma época de revolução e ascensão—nasceu um menino, filho do casal Marie Jeanne Pascal e Jean Gilbert Carême. Exatamente quando, não se sabe. Os registros do nascimento de Carême de todos os seus irmãos foram destruídos em 1871—por coincidência, junto com a última de suas sobremesas preservadas—,durante o bombardeio de Paris na guerra franco-prussiana.

É provável que Carême, de uma precisão que beirava o pedantismo em suas receitas, não soubesse sua idade exata. Parece que foi o 16º filho de pais prodigiosamente fecundos. É possível que tenha tido até 24 irmãos.

Nasceu, segundo ele, no barraco de um depósito de madeira na rue du Bac, perto de onde seu pai trabalhava uma área hoje ocupada pela loja de departamentos Bom Marché, mas que em 1783 era a mais úmida das áreas pobres da margem esquerda do Sena. Parece que seus pais eram pobres também no que diz respeito ao discernimento político, já que batizaram seu 6° filho em homenagem à rainha Maria Antonieta numa época em que, em Paris, o sentimento monarquista era tão escasso quanto o pão barato. Marie Antoine Carême passou então a ser conhecido por todos, daí em diante, como Antonin.

Para o pequeno Antonin, Paris durante a Revolução não foi uma aurora auspiciosa. Nem consistência nem amargura caracterizaram seus últimos pensamentos sobre uma infância que sem dúvida deixou cicatrizes, mas a respeito de um fato ele sempre foi claro: no outono de 1792 foi levado de sua casa na Rive Gauche e abandonado.

De toda a história de Paris, cidade marcada pela violência das ruas, os últimos meses de 1792 destacam-se pelo horror e pela desordem. Houve massacres—até de crianças—nas prisões e no palácio das Tulherias, e cabeças e outras partes do corpo eram expostas pelas ruas em estacas. Há relatos de estrangeiros e vagabundos traumatizados—como Antonin—,suplicando piedade antes de serem surrados até a morte. O "terror" devia ser a "ordem do dia", anunciara Robespierre, purgando o velho regime através da violência e mudando todas as regras, do número de dias da semana ao horário das refeições. Multidões juntavam-se diariamente para o novo espetáculo da guilhotina; milhares eram presos ou mandados para fora da cidade. No meio desse tumulto havia um garotinho aterrorizado que contava apenas dez anos de idade.

O pai de Antonin, talvez pensando nos outros filhos, e aparentemente com a clarividência e o sangue-frio de outro pai de enjeitados, o seu contemporâneo Jean-Jacques Rousseau, levou o pequeno Carême para o agitado portão de Paris em Maine e lá o deixou com as seguintes palavras: "Hoje em dia é só usar a inteligência para fazer fortuna e ser alguém, e inteligência você tem. Va petit!—com o que Deus lhe deu."

Antonin não vagou por muito tempo pelas ruas que madame Tussaud mais tarde descreveria como sangrentas e repletas de "objetos apavorantes". As multidões em volta da guilhotina eram reconhecidamente famintas, e Antonin foi acolhido por um cozinheiro muito ocupado que lhe ofereceu casa e comida em troca de serviços domésticos.

As melhores receitas, bem como os mitos do gênesis, soam familiares mesmo quando incontestavelmente únicos: Moisés foi achado por uma princesa, Carême foi resgatado do Terror por um cozinheiro. Carême certamente tinha prazer em contar essa história. Ela se tornou parte de sua mística. Foi repetida e enfeitada por seus patrões, e recebeu um trato literário por ninguém menos que Alexandre Dumas em seu Grand Dictionnaire de La Cuisine. Carême possuía, ao que parece, o passado revolucionário e romântico perfeito: a criança que instituiria a ordem e o classicismo triunfante nas cozinhas da França emergiu da sarjeta e do tumulto do Terror parisiense. Napoleão aprovaria, naturalmente.

De fato, o próprio nome de Carême e suas associações—em francês, com a quaresma e o carnaval, e suas confusões, em inglês, com caramelo (ele não inventou o caramelo ou o creme caramel, não importa o que digam no Brighton Pavilion)—levaram algumas pessoas a sugerir que certos detalhes de sua procedência eram mais fictícios que factuais. Porque, junto com o passado romântico e revolucionário perfeito, Carême parece ter tido o nome ideal para a profissão que escolheu. Seu futuro patrão, Talleyrand, usou de extrema diplomacia, típica dele, quando afirmou que Carême era "mais filho de seu tempo que de seu próprio pai"—era perfeitamente

possível que ele fosse um bastardo. Como também era perfeitamente possível que sua história fosse verdadeira.

O que de fato sabemos é que em algum momento entre a prisão de Luís XVI e Maria Antonieta num restaurante "pé-de-chinelo" em Sainte Ménèhould (assim versa a história dele) e a última refeição da rainha (caldo de galinha e aletria) a caminho da guilhotina, em outubro de 1793, o jovem Antonin iniciou seu aprendizado na cozinha.

Foi admitido como um modesto ajudante de cozinha mirim numa gargote, ou taberna, pelo cozinheiro que o havia encontrado.

O mundo da cozinha parisiense, no qual Antonin entrou por acaso, estava tão tumultuado quanto o da política. Nas ruas e nos prefácios dos livros de receitas, nos textos médicos e nas conversas sociais, e até mesmo numa peça de sucesso, Blanquette et Restaurant, de Beaunoir, havia um inflamado debate entre o "antigo" e o "moderno"

em matéria de culinária. A boa comida era um luxo pernicioso do passado monárquico ou a maior das artes democráticas da França? O hábito do tempero forte do século anterior deveria ser substituído por um estilo mais puro e codificado? A comida deveria ser servida quase toda como bufê—à la françatie—ou no estilo moderno e democrático de trazer os pratos em seqüência—service à la russe? No centro do debate estavam a novidade da vida parisiense—o restaurante—e a primeira obsessão de Antonin: a sopa.

À Revolução Francesa tem sido em geral creditado o aparecimento do restaurante. Embora sempre tenham existido tabernas na França, os "restaurantes" parisienses de antes da Revolução não serviam comida. Serviam apenas

sopas—bouillon e potage—para elevar o espírito e aliviar as indisposições respiratórias generalizadas dos elegantemente "sensíveis", como fez o café numa geração anterior. Ir a um restaurante era considerado, literalmente, um ato restaurador (restauratif) *

Antes de 1789, somente alguns fornecedores de mantimentos (traiteuré), além dos taberneiros, tinham o direito de cozinhar e servir comida para os muitos domicílios parisienses que não dispunham de cozinhas, e esses fornecedores eram protegidos por práticas restritivas da guilda. Mas tudo isso mudou com a Revolução. As restrições da guilda tornaram-se sem efeito, liberando a atividade econômica de fornecimento de comida em Paris, enquanto um novo mercado emergia, com os novos deputados regionais invadindo a capital para assumir seus postos. Ao mesmo tempo, no front doméstico, os antigos chefs da aristocracia—os inventivos cordon bleue—perderam seus empregos. Muitos deles abriram, então, estabelecimentos para servir comida, e os chamaram de "restaurantes". A sopa, entretanto, permanecia um prato-chave em todos

os menus.

Carême cresceu numa época em que a sopa era a comida saudável da moda, e mais tarde, durante a vida, sempre foi categórico em afirmar que toda refeição deveria começar com uma sopa. Para ele, essa era uma questão tanto de filosofia e de medicina quanto de culinária. As sopas eram democráticas, permitiam que cada refeição começasse com um ato comunitário. Eram quase uma declaração filosófica; faziam parte do retorno à simplicidade, que era o estilo da época. Ele chamou seus menus que tinham a sopa como base de "nouvellz cuLfine"—o que foi provavelmente o primeiro caso de uso dessa expressão para descrever uma revolução em matéria de comida.

**A palavra "restaurant" denominava um caldo reforçado de carne. (N.R T.)*

As várias centenas de receitas de sopa atribuídas a Carême variam desde os consomés mais puros até as esquadras flutuantes de quenelles de frutos do mar, com guarnições que levavam dias para ficar prontas. Algumas delas eram citadas por suas qualidades medicinais específicas: uma receita feita com purê de escargots e quatro dúzias de coxas de rã tinha a propriedade, segundo ele, de aliviar a tosse. Todas as sopas, porém, tinham como função renovar o paladar e preparar os espíritos dos que estavam à mesa para o restante da refeição. Eram, em quase todos os sentidos, aperitivos.

Com tudo isso, e embora estivessem em moda na década de 1790, as sopas nunca fizeram o nome de Carême—não mais do que o trabalho como restaurateur o faria. Os gargotiers (donos das tabernas), como aquele do qual Carême recebeu seu primeiro treinamento, estavam muito perto da base da cadeia alimentar em Paris. Mais acima estavam os traiteurs. Mas as verdadeiras estrelas da cozinha do período pós-revolucionário francês não foram os restaurateurs e sim os confeiteiros (pâtissiers).

E foi na qualidade de confeiteiro que, pela primeira vez, Carême foi percebido pelos gourmets de Paris.

Em 1798, ele deixou o gargotier desconhecido que o havia encontrado perto do portão de Maine e iniciou seu aprendizado com Sylvain Bailly, um pâtissier da rue Vivienne.

Foi uma mudança feliz. Algumas formas de arte sobreviveram à Revolução melhor que outras, e o luxo evanescente da confeitaria nunca foi vítima de ataque político.

Na verdade, foi justo o oposto. A Paris do jovem Antonin, segundo os diários de alguns de seus contemporâneos, girava em torno de novidades passageiras ridículas, com vítimas da moda como os Incroyables e as Merveilleieuses (os dândis masculinos e femininos), e com sorvetes de abacaxi e doces de confeitaria. Desde a descontração coletiva que havia saudado a queda de Robespierre em 1794, Paris tinha sido reinventada como a "Cidade Luz"—e a capital da comida.

A confeitaria de Bailly, na rue Vivienne, logo atrás do agitado Palais Royal, era bem localizada e podia tirar proveito daquela moda de deleites; assim, os anos de 1798 a

1802—durante os quais Bonaparte subiu ao poder no Diretório e depois deu um golpe para inventar-se como Primeiro Cônsul—assistiram também à ascensão de monsieur Bailly e de seu ambicioso aprendiz.

Enquanto muitos de seus contemporâneos estavam lutando pelo jovem general Bonaparte na Itália, o adolescente Antonin peneirava farinha e cultivava fermento em cascas de batata. Morava no próprio estabelecimento, nunca longe do calor da cozinha ou dos pedidos repentinos de bolos gelados de génoise ou de gâteaux pitbiviers. E, embora seu mestre o tenha liberado por um breve tempo para estudar com um chef de nome afetado, o monsieur Rose, na pâtisserie-restaurant da rue Grande-Batelière, seu mundo estava centrado na confeitaria de Bailly e no Palais Royal.

Encontrava-se, então, cozinhando na zona mais vibrante da Paris da pós-Revolução.

A colorida multidão local que pela manhã vinha comer os bolos de Antonin incluía desde políticos revolucionários e ambiciosos como Simon Bolívar, que rascunhou constituições sul-americanas num alojamento bem perto da Bailly, e estrelas da também próxima Comédie-Française, até prostitutas que agora faziam ponto nos jardins do Palais Royal, onde o Rei Sol havia brincado quando criança. Isso porque, na década de 1790, a antiga residência real se tornou um viveiro de intrigas políticas e sexuais e um laboratório de invenções culinárias e, como resultado, presenciou o nascimento de um novo conceito de vida na cidade. Sob o duque Filipe de Orléans "Egalité" (o único dos príncipes Bourbon a apoiar a Revolução), o palácio real estendendo-se, abrira-se para todo tipo de negócios: lojas de roupas, cafés e livrarias. Muitos dos restaurantes mais bem-sucedidos do novo estilo abriram filiais sob as arcadas do palácio e espraiaram-se pelos seus jardins. Antonin entregava massas para esses restaurantes e assistiu, em primeira mão, ao nascimento não só do "shopping das arcadas", mas também de uma parte vital do mito da comida de Paris: o "café society". Por todos os lugares do palácio, conversava-se sobre filosofia, moda, comida e sexo: aquilo que o mundo passaria a esperar de Paris. A virgindade de um adolescente parisiense do final do século XVIII em geral se perdia nessa atmosfera inebriante—na parte de cima de um restaurante do palácio, se ele tivesse dinheiro para isso; nos jardins, se tivesse menos. Foi essa a história de um jovem soldado chamado Napoleão; e, muito provavelmente, também a de Antonin.

Desses anos de adolescência nas cozinhas da confeitaria, no entanto, datam os primeiros sinais da doença de Antonin. Um aprendiz não tinha liberdade para permanecer por muito tempo longe das exigências da pâtisserie: tinha que checar as massas de croissant no forno a cada quatro horas, batê-las novamente, dobrá-las com manteiga e farinha entre cilindros de pedra que deixavam o braço dormente; tudo isso no mais desconfortável dos ambientes. A arquitetura neoclássica de Andréa Palladio não favoreceu os cozinheiros da cidade no século XVIII, como Carême.

Palladio defendia a construção da cozinha sob a casa, e mesmo abaixo do nível da rua. A loja de Bailly talvez fosse arejada com suas janelas altas, mas o espaço subterrâneo confinado, que era o mundo de Carême, era escuro, úmido e repleto de perigosos vapores de monóxido de carbono provenientes do carvão. Assim escreveu certa vez Carême:

"O cozinheiro, muito freqüentemente, trabalha a vida inteira no subsolo, onde um dia falso de luzes artificiais enfraquece a visão, onde condensações e resíduos aceleram o reumatismo e onde a vida é muito infeliz. Se as cozinhas são no primeiro andar e o cozinheiro mais saudável, mesmo assim, em geral, só o que vê são quatro paredes e o próprio reflexo no cobre polido, e tudo o que respira são vapores e fumaça de carvão. E aí você tem o que é a minha vida como chef!"

Se a maioria de seus dias de trabalho era desagradável, desumana e longa, ele dispunha, ocasionalmente, de tardes livres. E as passava na biblioteca. Na rue Vivienne, do lado oposto à Bailly, ficavam a Bibliothèque

Nationale e sua gráfica. O jovem Carême—um leitor autodidata—tornou-se estudioso e sério. No verão, as janelas altas do Cabinet des Gravures permitiam que se lesse até o começo da noite. E ali, em geral às terças e sextas, Antonin costumava pesquisar sobre comida antiga e estrangeira. Sua maior paixão, no entanto, e sem dúvida seu descanso da culinária, era a arquitetura clássica. Estudou Palladio, Tertio, Vignole e a arquitetura da Índia, da China e do Egito, como eram entendidas naquela época pelo Voyages Historiques et Pitoresques e Maisons de Campagne. Mais tarde escreveu que esse foi, em sua vida, um período de intenso estudo e inspiração, seu pequeno corpo encolhido à "mesa de homens cultos, admirando monumentos e detalhes de arquitetura".

Antonin sempre afirmou que comida e arquitetura se pareciam muito; a construção final, em ambos os casos, dependia do equilíbrio de elementos bem distribuídos. Desenvolveu um olho de pintor—ou até mesmo de cenógrafo—para o impacto visual e a decoração extravagante e dramática. "Considero a arquitetura a primeira entre as artes", proclamava, "e o principal ramo da arquitetura é a confeitaria."

Ele copiava em tinta—e depois recriava em massa de bolo e marzipã, em massa e em fios de açúcar—castelos arruinados e mosteiros, templos, pirâmides e fontes que havia visto na Bibliothèque. Visitou o Desert de Retz, o parque das 'folies' clássicas, fora de Paris, e leu traduções dos primeiros romances góticos, à época na moda em Paris—como O castelo de Otranto, de Horace Walpole, além das obras dos franceses imitadores de Ann Radcliffe, como François Guillaume Ducray-Duminil.

Seus olhos mentais se fartavam com as frivolidades—e o maravilhoso—da paisagem romântica.

Monsieur Bailly, não surpreendentemente, estava menos interessado na educação artística de Antonin que na sua crescente reputação como confeiteiro. Entretanto, teve participação no encorajamento de seus estudos na biblioteca, gesto pelo qual Antonin sempre foi grato. "Isso me deu confiança", disse ele, "para tentar as peças de centro que me pedia; qual a utilidade dos meus desenhos se não pudesse reproduzi-los em pâtisserie?"

Essas peças centrais ou extraordinaires—que Antonin apelidou de "extras"—não sobreviveram no repertório moderno da culinária. O descendente mais próximo seria a peça central de glacê em camadas de um bolo de casamento tradicional ocidental; uma criação que tem mais a ver com exibição e com a ocasião do que com sabor, e feita para parecer qualquer coisa menos o que é—um bolo.

A peça central, entretanto, tinha um importante pedigree na França. A mais famosa extraordinaire foi o bolo do batizado do neto de Luís XIV em 1682. Presenteado pelo governador de Guyenne, foi confeccionado com pasta de amêndoa, massa de bolo e engrenagens de relógio, e tanto retratava quanto animava as dores do parto de La Dauphine e a entrada no mundo do bebê, o duque de Angoulême, através de uma vagina de marzipã.

Felizmente para Carême, com sua paixão pela arquitetura extravagante, a pièce montée continuou a dominar os arranjos de mesa do período pós-revolucionário. E, em breve, passaria a ser a sua especialidade. Alguns de seus desenhos—a Fonte Parnassus, por exemplo—levavam vários dias para serem montados. Quase sempre construídas sobre rochas feitas de suspiro ou croque-en-bouche, suas sobremesas extravagantes eram em geral confeccionadas em massa de confeiteiro, em pâte morte, durável e fortemente salgada, e em pâte d'office. As partes eram coladas umas nas outras com mástique (resina de aroeira) e goma arábica (resina de acácia) antes de serem decoradas esmeradamente com fios de açúcar e glacê. A maioria tinha, de altura, um metro ou um pouco mais. Uma rotunda com palmeiras tinha "seis colunas, cujo topo era decorado com flores brancas feitas de pâte d'office ou marzipã, ou glacê rosa-claro. As folhas de palmeira eram de glacê verde pálido, e o teto da rotunda, disfarçado com fios de açúcar... o chão da rotunda era feito de nougat, e a base guarnecida com pequenas madeleines e limões." Em outras ocasiões, usando massa salgada, nougat, fios de açúcar e marzipã, ele construiu ruínas atenienses com colunas caídas, mosteiros russos, barcos navegando, globos girando, harpas, liras, templos romanos e pagodes chineses.

Essas extraordinaires luxuosamente decoradas não eram feitas para serem consumidas, embora pudessem ser. Mais freqüentemente, apenas alguns elementos podiam ser comidos—as frutas das árvores, por exemplo—enquanto os elementos principais eram guardados e reciclados para outra ocasião. Muitas das pièces montées de Carême—ou pelo menos suas partes não comestíveis—sobreviveram uma geração a mais que o chef.

O trabalho de confeitaria é cheio de detalhes e exige planejamento, o que contrasta com o talento natural e o descaso com a precisão que em geral são associados a um grande e inovador chef. Mas Carême soube conciliar os dois mundos. A regularidade da arquitetura clássica que estudou na Bibliothèque Nationale e a precisão química das receitas com fermento que aprendeu com Sylvain Bailly nunca o abandonaram. O homem a quem mais tarde seria dado o título grandioso de "Palladio da Confeitaria"

foi sempre, em seu coração, um menino confeiteiro.

O tempo que Carême passou na confeitaria de Bailly lhe deu o primeiro dos três ingredientes da receita para

seu sucesso posterior. Foi lá que aprendeu o ofício de pâtissier—ao completar 17 anos já era "premier tourrier"—e foi lá que criou a primeira de suas extraordinaires baseadas nos desenhos que fez na Bibliothèque Nationale, que o tornaram inicialmente conhecido em Paris. Também enquanto trabalhava lá foi notado por outro gourmet residente na rue Vivienne: Charles Maurice Talleyrand.

SOPA DE VERMICELLI
A última refeição da rainha Maria Antonieta antes da execução

Prepare o consomé usando um frango inteiro—não coloque ossos de boi. Adicione cerca de 350g de vermicelli italiano. Deixe cozinhar em fogo brando por 25 minutos e sirva numa sopeira com aproximadamente 600g de ervilhas fervidas ou as pontas de aspargos, fervidas com um pouco de açúcar até ficarem num tom leve de verde, e cerefólio fervido.

CALDO DE ESCARGOT E RÃ PARA AS TOSSES SECAS

Coloque 12 escargots e 4 dúzias de coxas de rã em fogo baixo e deixe-os suar. Desmanche-os e ponha para ferver novamente em cerca de dois litros de água, adicionando a parte branca de quatro alhos-poró, seis nabos pequenos cortados em pedaços e duas colheres cheias de cevadinha. Com uma escumadeira retire o excesso de gordura do caldo, deixe-o reduzir em um terço e passe numa peneira. Use a metade pela manhã, colorida com açafrão, e o restante à noite.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 3**

*Desjejum em casa de Talleyrand*

*A descoberta de um novo prato contribui tanto para a felicidade da espécie humana quanto a descoberta de uma nova estrela....*

*Diga-me o que comes e eu te direi quem és.*

Jean Anthelme Brillat-Savarin(1755-1826)

Charles Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838) tinha quatro grandes paixões na vida: a conversa, a política, as mulheres e a comida. Antes e depois da Revolução, vivendo na rue Vivienne, a três minutos de liteira do desjejum no Palais Royal, fazia parte do círculo de amizades do duque d'Orléans, assim como o escritor Choderlos de Laclos, que nos deixou, em Les Liaisons Dangereuses, um retrato expressivo de seu tempo. Quando as empertigadas misses Fanny e Susanna Burney foram apresentadas a Talleyrand (observou mais tarde um escritor), foi como se as irmãs de Sense and Sensibility estivessem entrando direto para Les Liaisons Dangereuses. Foi esse o mundo do qual Carême—até então um rapaz inocente que vivia entre os livros—tomou conhecimento por intermédio desse político astuto, que se tornou seu amigo.

Talleyrand, e somente ele, ocupou postos altos em todas as administrações desde a corte de Luís XVI passando pelo Diretório, o Consulado e o Império de Napoleão, pela monarquia Bourbon restaurada, até chegar à monarquia constitucional de Luís Filipe. Durante esse percurso, mediu sua vida política em refeições. Rejeitado por seus pais, tal como Antonin, viu-se forçado a entrar para a igreja antes de se tornar um político. Nela, chegou a bispo de Autun, onde ficou conhecido por organizar banquetes requintados para angariar favores de seu clero. Renunciando mais tarde ao sacerdócio em favor da política laica e enfrentando a possibilidade de ser excomungado por jurar fidelidade à constituição francesa anticlerical de 1791, Talleyrand escreveu espirituosamente para o duque de Biron: "Venha me consolar. Fogo e água me são proibidos, teremos de nos alimentar somente de pratos frios e vinhos gelados." Depois da Revolução, por um breve tempo o encontraríamos em Filadélfia, cozinhando carneiro com madame de la Tour du Pin, exilado e sem dinheiro. Mas, em 1797, uma noite antes de finalmente retornar ao posto de ministro de Relações Exteriores sob o Diretório, ele murmurava "Une fortune immense, une fortune immense"* sobre as suas novas perspectivas, enquanto comia com madame de Staël e Paul Barras, antigo amante de Josefina Bonaparte. Por outro lado manifestou total simplicidade numa refeição modesta em Meudon, na véspera do importante golpe de estado que levaria Napoleão ao poder em 1799. E quando lhe perguntaram, no Congresso de Viena em 1814, o que era necessário para assegurar os direitos dos franceses, disse simplesmente: "Mais panelas."

** Uma sorte enorme (N T)*

Totalmente desprovido de escrúpulos, o abade Talleyrand "venderia sua alma por dinheiro e estaria certo ao fazê-lo, já que estaria trocando excremento por ouro", proferiu o político Mirabeau. Deve-se esclarecer que a amante de Mirabeau estava, nesse exato momento, sendo seduzida pelo famoso gourmet durante o jantar. Ainda assim, Talleyrand e Mirabeau posteriormente tornaram-se grandes amigos. Mesmo as pessoas predispostas a não gostar dele raramente conseguiam manter esse espírito quando o conheciam pessoalmente, ainda mais depois de usufruir da sua—e de Carême—hospitalidade.

"Eram vãs as tentativas de se armar contra os seus defeitos. Seu charme sempre penetrava a armadura e deixava a pessoa como um pássaro fascinado pelo olhar de uma serpente", disse madame de la Tour du Pin. A condessa Kielmannsegge concordava: "Deus lhe permitiu (a Talleyrand) a escolha entre cobra e tigre, e ele escolheu ser uma jibóia." Antonin adorava-o.

É claro que Talleyrand não foi pessoalmente à pâtisserie da rue Vivienne. Talvez ele tenha notado as vitrines de Carême da janela de sua liteira—montanhas de nougat, suspiros, beignets e flanets. Mas foi Boucher, maître de Talleyrand, quem alertou seu senhor "de bico-doce" sobre o jovem pâtissier.

A carreira de Boucher nos diz bastante sobre as mudanças da ordem mundial. Antes da Revolução, Boucher havia sido chef de um outro gourmet aristocrata, o príncipe de Condé. Logo, estava plenamente capacitado a se vangloriar de ter sido o sucessor direto do famoso Vatel, chef anterior da casa de Condé, conhecido por seu creme chantilly com baunilha e por ter cometido suicídio no auge do pânico, num banquete mal planejado para

Luís XIV. Quando se deu conta de que os suprimentos de frutos do mar seriam insuficientes para a mesa real Vatel lançou-se sobre sua espada, gritando: "Minha honra está perdida. Não dá para suportar um golpe desses —minha cabeça está rodando, há mais de dez noites que não durmo!"

O peixe chegou logo depois da morte de Vatel, mas o mito do chef-gênio temperamental estava criado. Já Antonin, feito de matéria mais pragmática, comentava: "O pobre Vatel perdeu mesmo a cabeça."

Depois da Revolução, o cidadão Boucher encontrou um caminho de volta ao centro da vida gourmet de Paris ao aceitar os termos do emprego—depois de ambos voltarem do exílio—que lhe oferecia Talleyrand. E, em meados da década de 1790, como a carreira de Talleyrand requeresse mais e mais receber e entreter convidados, Boucher pôs-se em guarda para descobrir cozinheiros autônomos que lhe pudessem ser úteis. Havia observado o trabalho do jovem e talentoso pâtissier, mais acima na rue Vivienne, e, para poder contar com seus serviços com exclusividade quando necessário, encorajou Antonin a deixar seu posto na confeitaria de Bailly e ir para a Gendron, onde estaria em melhor situação para aceitar encomendas de fora. E Antonin fez o que ele sugeriu. Embora não fosse ainda legalmente maior de idade, era esperto o bastante para impor a Gendron um acordo através do qual poderia facilmente ser liberado dos afazeres cotidianos de confecção de massas para atender a encomendas especiais de suas pièces montées. E essas encomendas especiais tinham principalmente uma procedência: a casa de Talleyrand.

Uma improvável ligação—de acólito e mentor—desenvolveu-se entre o jovem Antonin Carême e o político de olho de serpente a quem Boucher o apresentou. Talleyrand e Carême tinham muito em comum. Ambos possuíam cicatrizes psicológicas por terem sido abandonados pelos pais. Os de Talleyrand o haviam deserdado por ser coxo, forçando-o, contra a vontade, a entrar para a Igreja.

Ambos forjaram carreiras em meios sujeitos a constantes mudanças—a diplomacia e a gastronomia—e, mediante dedicação diligente e charme seletivamente distribuído, fizeram tanto amigos quanto inimigos em seus caminhos. E ambos, embora afirmassem fidelidade ao ideal da monarquia legítima e da glória da França, com o tempo aceitaram postos sob o império napoleônico e sob o exército russo de ocupação. Durante os 30 anos de convívio cumularam-se mutuamente de elogios.

Em 1798 a residência de Talleyrand dividiu-se entre a rue Vivianne e o novo ministério de Relações Exteriores no Hotel Galliffet, no agora elegante Faubourg Saint Germain, na margem esquerda do Sena. Apenas um ano antes, o governo francês—que havia requisitado o palácio durante a Revolução—cedera-os para o ministério - de fato, para Talleyrand. O prédio ficava espremido desconfortavelmente entre as pequenas rue Varenne e rue de Grenelle, mas sua grandeza palladiana assentaria bem às margens do Tibre e, realmente, hoje ele abriga o Instituto de Cultura Italiana de Paris. Era um palácio do qual Talleyrand podia se orgulhar. Quando Antonin o viu pela primeira vez, a sala de jantar tinha acabado de receber novo banho de ouro, pelo antigo arquiteto real Bellanger, e novas janelas para substituir as que haviam sido quebradas durante a Revolução.

Trabalhando para Talleyrand no 7° arrondissement, Carême estava de volta ao lugar onde nascera. A área havia mudado bastante desde então. Houve um frenesi construtivo na Rive Gaúche nos anos imediatamente anteriores a 1789—o próprio Galliffet, coitado, acabara de terminar seu Hotel quando morreu em decorrência da Revolução. É, aliás, provável que Jean Gilbert Carême tenha trabalhado na construção do palácio em que seu filho depois trabalharia.

Mas, embora estivesse tão perto de onde sua família havia vivido, não há indícios de que Antonin tenha feito contato com qualquer de seus familiares. Agora se movia em círculos mais elevados—ou, melhor dizendo, logo abaixo deles.

No subsolo em arcos do Hotel Galliffet—hoje a biblioteca da embaixada italiana, mas na época as cozinhas —Antonin fazia parte de um time culinário que cozinhou para os mais fulgurantes eventos do Diretório, Consulado e Primeiro Império.

Para começar, era responsável principalmente pelas extraordinaires. No andar logo acima das cozinhas, na sala de jantar neoclássica projetada por LeGrand, com seus céus trompe l'oeil e espelhos caríssimos que iam do chão até o teto, suas "extras" disputavam com a famosa coleção de cristais Baccarat de Talleyrand a atenção da alta sociedade napoleônica. A romancista madame de Staël era uma convidada freqüente. Da mesma forma que o escritor político Châteaubriand, o poeta Arnault e os próprios Napoleão e Josefina nos últimos anos de seu casamento sem frutos.

A comida sempre ocupou o centro das festas e jantares promovidos por Talleyrand. Em homenagem ao aniversário de Josefina, antes que esta se tornasse imperatriz, propôs um jantar onde somente as damas ficariam sentadas. Seus consortes, inclusive o pequeno Primeiro Cônsul, permaneceriam de pé atrás delas e as serviriam. Anos mais tarde, no exílio em Santa Helena, Napoleão se lembraria dessa noite como um dos pontos

altos do Diretório em matéria de refinamento. Na verdade, comida entediava Napoleão. Se uma refeição demorava mais de 20 minutos, ouvia-se ele comentar: "Ah, o poder já começa a corromper." Talleyrand, ao contrário, era inteiramente subjugado pela boa mesa—corruptível ou não.

Os empregados da casa tiveram menos de uma semana para preparar o jantar de aniversário; e a lista de contratados parecia mais um elenco de teatro que uma equipe de cozinha. Pintores, arranjadores de flores artificiais, escultores e estampadores foram convocados para o trabalho, além de dezenas de empregados extras para a cozinha. Todos os quartos foram perfumados com âmbar, e foi pedido às damas para se vestirem em estilo clássico. A célebre costureira madame Guermon criou vestidos no estilo que hoje é associado à Josefina e ao Diretório -'"nudités gazées"'em crepe, gaze e linho. E, pela primeira vez em Paris, naquela noite, nos andares acima da cozinha de Antonin, ouviu-se um novo som: a valsa.

"Durante todo o jantar", escreveu lady Frances Shelley a respeito de outra noite no Hotel Galliffet, " conversa foi sobre comida. Cada prato despertava um comentário e a antiguidade de cada garrafa de vinho era motivo para um discurso eloqüente. Talleyrand analisava o jantar com um interesse e uma seriedade dignos de um problema político."

Na cozinha de Talleyrand, o jovem e dedicado estudante tinha muito que aprender com o connoisseur erudito. "O título mais nobre que se pode dar a um homem rico"

disse Antonin, "é o de gourmet, e aquele que compartilha o vinho fino e a boa comida com seus amigos é o mais nobre de todos os gourmets."

Mas, com toda a sua famosa generosidade, as festas de Talleyrand não foram sempre sucessos incontestáveis. A respeito de um outro jantar do ministro de Relações Exteriores, a condessa de Bessborough escreveu para a filha, Caroline Lamb: "Nunca vi nada tão suntuoso—lindas salas, todas perfumadas com incenso. Tão logo as 68 pessoas—das quais consistia o grupo de convidados—se sentaram, um vidro imenso (espelho) no fundo da sala deslizou pelos degraus e uma música bonita e suave começou a tocar por entre o tilintar de copos e vaisselles." Esse espelho revelou o bufê de Carême—grosses pièces e extraordinaires - enquanto entradas e relevés estavam sobre a mesa para os próprios convidados se servirem. "Acredito que o jantar estivesse excelente", concluiu lady Bessborough, "mas, devido a uma certa falta de jeito na arrumação, foi muito difícil pegar alguma coisa para comer." Tudo culpa do service à la française!

No Hotel Galliffet, Antonin começou a aprender as regras do desenrolar da preparação de um banquete Enquanto na Bailly, na calma do subsolo de pedra da confeitaria, ele e seus colegas tinham que prestar atenção em apenas uma coisa—a produção de uma pâtisserie perfeita—,no Hotel Galliffet tinham que preparar um banquete inteiro que incluía centenas de pratos, muitos deles quentes. Uma vitrine é uma coisa, mas service à la française tradicional é outra.

Carême passou a acreditar, cada vez mais, que os efeitos mais espetaculares da comida tradicionalmente arrumada e disposta, quando quase tudo era apresentado ao mesmo tempo, não serviam necessariamente aos interesses da comida em si; ocupando os olhos, em geral deixavam a língua e o estômago decepcionados. Os pratos ficavam frios, perdiam muito ao passar do lugar de apresentação para o prato, ou simplesmente eram distribuídos de maneira inadequada—como lady Bessborough comentou. Era um problema a que ele voltaria mais tarde com detalhes.

À medida que Carême ganhou experiência, Talleyrand começou a recomendá-lo a seus amigos influentes, alguns deles—é preciso que se diga—necessitados de conselho sobre como gastar com elegância a riqueza recentemente adquirida. Entre as pessoas para as quais o termo nouveau riche foi inventado estava Pauline Borghèse, irmã de Napoleão e nova proprietária do mal conservado Château de Neuilly. Na primeira vez em que Carême esteve no château, o forno para tortas e bolos há dois anos não era aceso. Ele nos dá uma idéia do tormento que foi criar uma série de "extras" para a irmã do Primeiro Cônsul.

No dia em que chegou, Carême levou de dez da manhã até meia-noite para conseguir que o forno esquentasse. Contando com três assistentes para fazer o trabalho, aprontou, nesse meio tempo, a massa e os complicados corantes necessários para colorir uma extraordinaire. Precisava de grande quantidade de espinafre para tingir a massa e o glacê no tom exato de um delicado "império" verde.

O trabalho do dia seguinte começou às quatro da manhã. Nesse segundo dia, preparou-se o creme patissière, e os pistaches foram descascados e picados. As profiteroles foram para o forno às nove, junto com os brioches; ambos formariam as grutas e as rochas em volta das construções de massa, e com certeza seriam as partes mais comestíveis.

Por volta de meio-dia os famosos babas de Carême—feitos de farinha de arroz e encharcados de vinho húngaro—estavam também no forno.

O dia todo, bolos e tortas entraram e saíram do forno, e foi só às três da manhã, no meio da segunda noite, que as várias partes ficaram prontas para serem grudadas umas nas outras. Os cozinheiros, então, pararam para descansar, tomaram um pouco de sopa, um copo de vinho, e foram para a cama. Antonin acordou todo mundo duas horas mais tarde para que enfeitassem a complexa construção, colocassem o glacê e confeccionassem as folhagens representando plantas e vinhas. Toda a pâtisserie ficou pronta à uma hora.

As quatro, Carême começou a decorar as sobremesas menores e os sorvetes. Nos anos que se seguiram à Revolução, o jantar, antes servido no meio da tarde, foi atrasado gradualmente até passar a ser servido à noite; para a maioria dos cozinheiros, o tempo extra que se ganhava com isso era uma vantagem, embora para Carême significasse fazer os acabamentos de confeitaria na parte mais quente do dia. As sete horas tudo em que estiveram trabalhando ficou pronto—no caso da soirée de Pauline Borghèse eram 16 pièces montées—e, finalmente, enfileirado para o jantar, umas 57 horas depois da chegada do chef ao château.

Por essa época, a vida profissional de Antonin estava dividida entre a pâtisserie de monsieur Gendron, as cozinhas do Hotel Galliffet e um ou outro trabalho avulso para os ricos contatos de Talleyrand, tais como a irmã de Napoleão. Embora passasse freqüentemente perto dos cortiços onde havia nascido, agora estava tão longe do mundo de que viera como os navios de baunilha de Réunion no cais de Paris. Atravessando para lá e para cá o Sena malcheiroso, podemos bem imaginá-lo, um jovem no arroubo dos primeiros sucessos, vestido no traje branco não alvejado, tradicional dos cordon bleu, ou talvez na libré de velho estilo "aristocrata", que ressurgia no período pós-revolucionário nas casas e nos restaurantes elegantes. Depois de pegar ostras cozidas com os traiteurs que, com a mudança do horário do jantar para tão tarde, estavam agora servindo uma nova refeição, o "almoço" (déjeuner à la fourchette), Antonin seria parado na barreira das pontes do Sena para verificação de documentos—último vestígio do Terror. Seria, porém, liberado sem questionamentos: levava o emblema do conhecido ministro do Exterior junto com sua carga preciosa de confeitos de açúcar.

PETITS GATEAUX ROYAUX

Estique, com o rolo, duas folhas finas de massa folhada. Espalhe um pote de geléia de abacaxi numa delas (de pêssego, ameixa ou damasco também podem ser usadas) e cubra com a outra folha. Corte a massa em pedaços ovais com um cortador oval de 6,5cm, e vire-os. Misture 170g de açúcar de baunilha pulverizado com um pouco de clara de ovo e bata com uma colher de prata até obter um glacê mais para fino. Espalhe por cima dos bolos e deixe-os secar por meia hora antes de colocá-los em forno brando. Deixe-os tostar até ficarem avermelhados. Ou cubra-os com um glacê feito com 170g de chocolate ralado misturado com 110 g de açúcar e uma clara de ovo. Coloque em forno brando.

É provável que fiquem marrons, mas não ficarão com má aparência se forem bem vigiados.

## CAPÍTULO 4

Gastronomia: um culto à procura de um sacerdote

*Na desordem em que ocorreu a redistribuição da riqueza, resultado natural da Revolução, velhas fortunas transferiram-se para novas mãos. Como a mentalidade desses milionários repentinos gira em torno de prazeres puramente carnais, acredita-se que talvez um serviço a ser-lhes prestado seria oferecer-lhes um guia confiável para a parte mau sólida de suas emoções. O coração da maioria dos parisienses ricos foi transformado de repente em goela.*

Grimod de la Reynière, Almanach des Gourmands (1803)

A gastronomia—"arte de comer bem", como foi definida pela Académie Française—surgiu na primeira década do século XIX. Assim como o romance inglês estabeleceu otom das maneiras e dos costumes das classes médias britânicas emergentes, o francês do período pós-revolucionário procurava orientação não tanto sobre como se comportar, mas sim quanto ao que e como comer. Assim, a partir de 1803, o Almanach des Gourmands e, mais tarde, o Manual des Amphitryons (de "Amphitryon", o gourmet epônimo da comédia de Molière), ambos de Grimod de la Reynière, estabeleceram o padrão da comida parisiense e da cozinhafrancesa. Como um mapa turístico para os novos restaurantes e também como um hino de louvor ao ofício de homens como Carême, o Almanach era amplamente lido em Londres e ajudou a fomentar o mito da Paris gourmet. Sem ele, Carême jamais teria podido transformar-se na estrela que acabou sendo.

Grimod de la Reynière, anfitrião e advogado excêntrico—deformado desde a infância em decorrência do ataque de um porco selvagem—,esbanjava amor pela comida num mundo sem amor. Há razões para considerá-lo o primeiro crítico de restaurantes e, no Almanach, tanto celebrou quanto sistematizou novas idéias sobre comida ("se os cozidos estão excessivamente apimentados e temperados, é hora de chamar um farmacêutico para o cozinheiro") e, junto com seus leitores, começou a procurar cozinheiros-artistas que justificassem a sua adoração. Escreveu: "O mais completo cozinheiro é, infelizmente, poucas vezes reconhecido por seu patrão ou mencionado para os convidados que, enquanto devoram peru e bebem vinho, pouco ligam para quem enfeitou um ou enviou o outro." Arriscamo-nos ao ignorar os grandes cozinheiros, avisava de la Reynière; eles ou abrilhantam ou acabam com a festa, pouco importando se o anfitrião é "espirituoso como Voltaire ou caloroso como Beaumarchais".

A influência de Grimod de la Reynière e dos gastrônomos na carreira de um chef como Carême intensificou-se em 1802 com a Paz de Amiens, através da qual foi negociada a paz com a Grã-Bretanha, o que, pela primeira vez depois de anos, permitiu um novo e excitado afluxo de viajantes a Paris. Visitantes cosmopolitas, tais como os artistas Turner, Farington e os Cosway, estiveram entre os primeiros a chegar, e todos ficaram abismados com o número de restaurantes, a qualidade da comida e o "grande número de mesas cheias, sem toalhas de tecido, forradas com oleados, e, debaixo de cada prato, um guardanapo para ser pendurado no colarinho". Antes da Revolução havia menos de 50 restaurantes em Paris. Por volta de 1814, o Almanach listava mais de três mil. Até a capela com telhado de palha de Maria Antonieta no Petit Trianon se transformou em restaurante, com um menu para jantar que se gabava de oferecer pêssegos cultivados em estufa que custavam seis libras (ou cerca de R$ 30,00) cada.

Por que, então, Antonin não se tornou um chef de restaurante? Ele certamente conhecia o restaurateur Beauvilliers, cujo estabelecimento, La Grande Taverne de Londres, era a primeira parada dos visitantes que haviam lido o Almanach DesGourmands (a escolha do nome do restaurante de Beauvilliers revela, ironicamente, como os parisienses no início achavam pitoresco e atraente jantar em restaurantes no style-anglais, assim como apreciavam os romances, as gravatas e a monarquia constitucional da Inglaterra).

Mas Carême nunca pensou seriamente em administrar um restaurante.

Embora ambicioso, ele era pragmático. Apesar de já estar trabalhando há uma década, ainda não era legalmente maior de idade. E também guiava-se pelo exemplo do mais inconstante dos "girouets", ou cata-ventos políticos, Talleyrand. Antonin sabia que se ligar a um restaurante favorecido por uma ou outra facção política era mais arriscado em tempos problemáticos que cozinhar privativamente para qualquer uma das elites que estivessem no poder.

As extraordinaires, sua especialidade, eram por sua própria natureza efêmeras, exageradas—e rentáveis. Eram uma ousadia do cozinheiro—uma habilidade requintada de um jovem esperto e aventureiro—,o tipo de

coisa que enchia os olhos dos novos gastrônomos. Livre da responsabilidade de administrar um restaurante, Antonin podia ter mais autonomia, ser mais criativo em sua extravagância e mais flexível aos variáveis ventos políticos. E parecia também destinado a ganhar mais dinheiro.

No inverno de 1803 para 1804, fazendo uso do capital que juntou em seu hábil comércio de extraordinaires, Carême abriu sua própria confeitaria na recentemente reconstruída rue de la Paix, bem ao lado da Place Vendôme. Talvez Talleyrand o tenha ajudado no que diz respeito ao dinheiro e ao arrendamento; ele e Napoleão estavam interessados em revigorar a área depois da devastação provocada pela Revolução e dos transtornos causados pela construção da vizinha rue de Rivoli. Se isso realmente aconteceu, o investimento de Tayllerand pagou-se com rapidez. O negócio foi bem-sucedido, com grande saída dos "croquants" de amêndoa de Carême e também dos seus doces folhados, já então de muita procura.

Sua invenção do vol-au-vent—tão leve que literalmente "voava-ao-vento" para fora do forno—é tradicionalmente atribuída a essa época e lugar. Carême foi também o responsável, na mesma época, pela moda dos "gros meringues", que até os dias de hoje são uma sobremesa muito em voga, em geral na forma de sua última adaptação, a Pavlova. Foi Carême, na rue de la Paix, o primeiro a preparar merengues, ou suspiros, usando um saquinho com glacê; antes, mesmo no Petit Trianon, pelas mãos de um cozinheiro que era ninguém menos que a própria Maria Antonieta, os merengues eram modelados usando-se duas colheres.

Carême continuou com a pâtisserie na rue de la Paix até 1815 ou 1816, embora não se saiba ao certo até que ponto permaneceu envolvido no dia-a-dia do estabelecimento, na medida em que sua importância subia a um nível estonteante, levando-o a cozinhar para a família de Napoleão e para as residências de Talleyrand em Paris e no campo. Mas, durante esse tempo, a pâtisserie foi de grande valia por dois motivos. Primeiramente como uma base, uma cozinha que estava sob seu comando, onde podia criar as extraordinaires que embelezavam a mesa dos ricos.

E também como publicidade. A vitrine de Carême na rue de la Paix tornou-se um célebre marco da cidade com ilustrações em guias gastronômicos como o Manuel des Amphitryons, de Grimod de la Reynière. E até 1863 ainda funcionava com o nome de Carême.

Se Carême não fosse tão obstinado quanto criativo, talvez tivesse ficado para o resto da vida cuidando dos livros de contabilidade da rue de la Paix: homem de negócios, confeiteiro e traiteur, parte da cena descrita por de la Reynière. Mas, em vez disso, percorreu uma rota diferente, e não tão distante da carreira que se abre aos chefs modernos. Queria aprender mais, e aprender observando exemplos. Sob a tutela dos maiores chefs da época, cujas cozinhas dividiu como confeiteiro autônomo, concentrou-se em expandir o repertório e a reputação. Embora Talleyrand tenha sido o primeiro a solicitar os seus serviços, cozinhou também para a irmã de Napoleão, Carolina, e seu marido Joaquim Murat, antes de deixarem Paris para ocupar o trono de Nápoles, freqüentemente para um conhecido gourmet da cidade, monsieur Lavette, na embaixada saxã.

Carême granjeou essas encomendas—para criar "extras"—mais graças à reputação dos chefs que a de seus patrões. "Foi trabalhando com monsieur Richaut, o famoso cozinheiro de molhos da casa de Condé", escreveu mais tarde, "que aprendi a preparar molhos, durante as festividades esplêndidas que tiveram lugar no Hotel de Ville (por ocasião do casamento de Napoleão), e foi sob as ordens de monsieur Lasne que aprendi a parte principal do preparo de um bufê frio... Vi muita coisa, fiz observações valiosas e soube tirar proveito delas."

Da mesma forma que a nova elite napoleônica estava reaprendendo as antigas maneiras da corte com gente como Talleyrand, que conheceu Versalhes, Carême também aprendia com os antigos cordons bleus, que estavam sendo novamente requisitados. "Trabalhei com Avice e Tiroloy (que haviam sido chefs do duque d' Orléans), Feuillet e Lecoq (que trabalharam com o antigo rei), Robert, Richard, Bardet, Savart, com quem aprendi mais sobre sopas, e Riquette (famoso por seus assados)." Carême também trabalhou com o mais renomado dos chefs da velha guarda, Laguipierre, que mais tarde morreria de frio na desastrosa retirada de Napoleão em Moscou.

Após oferecer seu tempo à cozinha desses antigos chefs, Antonin estava pronto para usar o que havia aprendido e para transformar-se, gradualmente, de chef somente confeiteiro em chef autônomo para jantares em geral. Seu sistema de valores era simples, mesmo quando os eventos não o eram: "A melhor maneira de o gourmet apreciar o seu jantar", disse ele, "é ser servido por seu cozinheiro."

Começou cozinhando, para clientes pagantes, jantares pequenos e íntimos, mas "simples e requintados", compostos de "apenas quatro entradas", cuja peça mais importante era, sem dúvida, uma de suas famosas sobremesas. Monsieur Lavalette passou a contratar Carême para preparar refeições completas, e também na residência de Barbe-Marbois, dirigida pela gourmet americana madame Barbe-Marbois, Antonin teve total liberdade de criação como chef, e não apenas como confeiteiro.

"Eu era absolutamente livre para compor os menus. Foi nessa época (na casa de madame Barbe-Marbois que pude me dedicar ao máximo a fazer as coisas como achava que deviam ser feitas, juntando delicadeza, ordem e economia. Os convidados, muito assíduos aos jantares, eram em geral membros do Senado, intelectuais, oficiais famosos, todos connoisseurs." O marquês de Cussy mais tarde assinalou o tamanho perfeito desses jantares experimentais de Carême: "maior que o das Graças e menor que o das Musas"—em outras palavras, jantar para um grupo de quatro a nove gourmets.

Antonin trabalhou por toda Paris nesse período e mais tarde citou experiências felizes e infelizes com clientes de gostos e berços diferentes. Ele era um apaixonado por comida e banquetes, e seu desprezo por aqueles que não compartilhavam de sua paixão—na cozinha e na sala de jantar—era aniquilante: "O homem rico que é mesquinho come apenas para sobreviver, vive sua vida na mediocridade e nela também morre." "O homem rico que não aprecia a boa cozinha nunca experimentará um prazer inefável."

A pior censura, entretanto, o jovem chef reservava para os convidados ignorantes que não eram capazes de perceber que, em cozinha, o tempo é tudo: "O convidado cuja impontualidade atrasa a refeição", afirmou, "merecia que a porta da casa lhe fosse batida na cara."

Vol-au-vents puits d'amour
Vol-au-vents fontes do amor

São os meus preferidos, porque são crocantes e têm a vantagem de serem leves e de fácil digestão, contendo em seu interior uma quantidade maior de guarnições que qualquer outro tipo de doce que conheço.

Mergulhe as fôrmas de vol-au-vent, redondas ou em formato de diamantes ou de caixas, em caramelo e em seguida em pistache picado, encha de creme aromatizado com violetas ou creme chantilly de baunilha (no estilo criado por Vatel) e coloque por cima belos morangos ou cerejas conservadas em marasquino.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 5**

Château Valençay: um ano no Loire

*Conselho aos chefs jovens, gente jovem que ama a sua arte: tenham coragem, perseverança... esperança sempre,.., não contem com ninguém, sejam seguros de si mesmos, de seu talento e de sua integridade, e tudo dará certo.*
Antonin Carême

Em 1803, Napoleão, o Primeiro Cônsul, possuía ambições claramente imperiais para ele e para a França. Em 1804, foi conivente com o assassinato do duque d'Enghien, filho do príncipe de Condé, que disputava o trono francês, ao que logo se seguiu a sua coroação e a de Josefina como Imperador e Imperatriz. Enquanto uma multidão tiritante aquecia-se comendo de graça a comida quente das cozinhas do palácio das Tulherias, o casal imperial, exausto, comia sozinho com suas novas coroas na cabeça.

Talleyrand mantinha-se prudente a respeito do futuro: "Se ele durar um ano, irá longe." Carême, entretanto, se beneficiaria grandemente da habilidade de Talleyrand de se insinuar na nova corte "imperial".

Talleyrand jantara com a duquesa de Luynes na noite do assassinato do jovem duque. Nas primeiras horas da manhã, levantou friamente os olhos da mesa de jogos de azar para o relógio e informou aos convidados que "a casa dos Condé não existe mais". No dia seguinte, ordenou a Carême e sua equipe que organizassem um banquete de comemoração no ministério das Relações Exteriores.

Toda Paris desejava festejar seu novo Imperador. E antes de Napoleão deixar Paris para a campanha da Alemanha, os recém-indicados generais "imperiais" organizaram um baile para ele na Salle de l'Opéra Talleyrand recomendou Carême, que criou mais de 30 suédois altíssimos—camadas de frutas e calda de açúcar com geléia e gelatina,

preparadas em fôrmas, de aparência muito atraente. Dias depois da partida do novo Imperador e seu exército, os suédois de l'Opéra ainda eram comentados em Paris—pelo menos segundo Carême.

Entretanto, parece improvável que o Imperador tenha se impressionado, como as outras pessoas, com os suédois, tendo em vista seu famoso desinteresse por comida - "Somente se quiser comer depressa", disse uma vez, "coma em minha casa." Sua falta de vontade de comer em público era apoiada por sua glamourosa consorte. A imperatriz Josefina detestava jantares formais por razões íntimas ligadas à vaidade: a "crioula decadente" queria esconder seus dentes estragados.

"Você precisa receber no meu lugar", Napoleão disse a Talleyrand antes de deixar Paris, reconhecendo a importância crescente do banquete diplomático. O Imperador insistia que Talleyrand recebesse pelo menos quatro vezes por semana em sua casa, e não menos que 36 convidados por jantar. E foi além: "Quero que você compre uma propriedade

onde possa receber o corpo diplomático com brilhantismo, de maneira que os estrangeiros queiram visitar você. Quero que um convite (para a casa de Talleyrand) seja uma recompensa para os embaixadores de soberanos com os quais estou satisfeito." Não precisou pedir duas vezes. Talleyrand comprou o Château Valençay por 1.600.000 francos, dinheiro do governo.

As viagens para o castelo de Talleyrand levaram Antonin, que acabara de completar 21 anos, para longe de Paris pela primeira vez na vida. Valençay, entre Berry e Châteauroux, no sul do Loire, ficava a vários dias da capital pela estrada. Mas certamente sua primeira visita à propriedade—com Talleyrand—deve ter compensado ´toda a dificuldade da viagem. As janelas e o caminho ladeado de plátanos que levava ao castelo medieval, branco e de telhados altos e pontudos, estavam iluminados com velas e tochas. No pátio, por trás do portão alto e branco do castelo, os empregados os esperavam, em forma, com a paisagem do Limousin como pano de fundo.

"Era um quadro muito bonito", escreveu a duquesa de Dino, uma visitante freqüente. Carême depois diria que nunca se sentiu feliz fora da França, referindo-se a Paris e a Valençay, que eram toda a França que ele conhecia. Sob a direção de Talleyrand, e com Carême em suas cozinhas, o castelo reformado e redecorado tornou-se para a nação francesa a projeção de seu ideal. Nenhum outro lugar poderia dar ao francês chauvinista melhor prova de que a França era feita à imagem dos Céus.

Durante a tarde, os convidados a Valençay passeavam pela floresta de Gatines ou iam até o castelo em ruínas em Veuil, onde Talleyrand providenciava para que Carême servisse um dejeuner sur l'herbe, com

músicos tocando escondidos em pequenas torres. À noite, reuniam-se no Grand Salon entre as provas da generosidade de Napoleão—o Paris, de Canova, vasos de alabastro e pinturas de mestres italianos. A estratégia funcionou à mil maravilhas. O corpo diplomático mais tarde descreveria em seus relatórios a arte da conversação cortesã de Talleyrand, seus trajes antiquados e finos—e a cozinha primorosa de seu jovem chef.

Antonin passava a maior parte do dia pensando na refeição da noite. Muito antes de os convidados terem saído para a missa da manhã, na—aparentemente—malcheirosa igreja local, Carême já estava trabalhando nas cozinhas amplas e de pé-direito alto. Valençay é construído na encosta de um morro, o que permite acesso às cozinhas no nível do chão, embora elas fiquem abaixo da sala de jantar. Havia ainda um aparador ligando as cozinhas à sala de jantar, uma inovação que dizem ter sido introduzida por Carême, depois copiada, e ainda em uso, em outro castelo construído em encosta, o Cliveden, em Berkshire.

Por muitos anos, enquanto Napoleão lutava pelo controle da Espanha, Valençay serviu de gaiola dourada para os membros depostos da família real espanhola, forçados a se considerarem convidados à mesa de jantar de Carême, enquanto o irmão de Napoleão comia paellas valencianas no palácio deles em Madri e se considerava "rei" da Espanha. A estadia dos príncipes espanhóis acarretou melhorias para o castelo: os prisioneiros reais tiveram que pagar 200 mil francos por serviços que incluíram uma bomba hidráulica para levar água em abundância para as cozinhas e para a horta de Carême.

Em muitos sentidos, Valençay era o cenário ideal para Antonin—maravilhosas cozinhas, em condições de aproveitar ao máximo o melhor da produção do interior da França, a minutos da horta muito bem irrigada, e colocadas logo abaixo de uma sala de jantar arejada—e, além disso tudo, era administrado por um gourmet de posses.

No castelo, todas as manhãs, Carême era convocado para discutir o jantar com Talleyrand. Encontravam-se num pequeno cômodo do primeiro andar reservado para as abluções de Talleyrand e de seus mais ilustres convidados. Ali conversavam por até uma hora. "Nunca se viu talento tão feliz e tão bem colocado", descreveu Antonin a respeito dessa cena impressionante: o chef e o empoado e engalanado político-gourmet num quarto de vestir que continha ainda várias centenas de objetos e era decorado na época com obras de Ticiano, Holbein e Rembrandt. "Talleyrand e sua mesa eram providos de grandeza e sabedoria", relembrou Carême, deixando de mencionar que essa conferência, com que era agraciado todas as manhãs, contava ainda com a presença do barbeiro do Monsignor.

Tais encontros ao desjejum renderam uma nova e importante concepção, para Carême e para a literatura culinária. Como um divertimento e um desafio para ambos, e dentro do espírito de um código napoleônico para a cozinha, Talleyrand encarregou seu chef de uma tarefa hercúlea: criar um menu diferente para cada dia do ano. Devia levar em conta a celebração da quaresma e fazer uso, quando apropriado, da grande variedade de produtos sazonais franceses: "O homem que não ama setembro", afirmou Carême depois dessa aproximação forçada com a generosidade imediata da natureza, "não merece comer bem." Os espetaculares menus sazonais de Carême foram preservados em seu livro Maître d'hôtel, publicado em 1822. Muitas dessas refeições parecem ter sido criadas para Valençay, onde Antonin estava mais em contato com as estações do que quando tinha os mercados de Paris à sua disposição, embora, na verdade, ele nunca tenha ficado no castelo por um ano inteiro.

Tomemos como exemplo, entre as 365 possibilidades, uma noite de verão em Valençay, aniversário de Antonin—isto é, o aniversário que sua família comemorava—8 de junho. Ele faz uma sugestão de menu para 10 a 12 pessoas.

MENU
8 de junho de 1806, Château Valençay

DUAS SOPAS
Creme de ervilha com pequenos croûtons
Consomé de caça

DOIS RELEVÉS DE PEIXE
Pequenas trutas "au bleu"
Enguia ao vinho bordeaux

DUAS GROSSES PIÈCES

Coxa de vitela com cebolas carameladas
Frango à l'ivoire com molho aspic

QUATRO ENTRADAS
Émincé de filé à la Clermont
Ouenelles de frango suprême
Filé de coelho tenro ao modo alemão
Frango frito à la Saint-Florentin

DOIS ASSADOS
Assado de abibe
Peru tenro com agrião
DOIS RELEVÉS
Flan de Milão
Bolo de cereja

QUATRO ENTREMETS
Alface no vapor
Alcachofras fritas à la Provençale
Gelatina de framboesa
Suflê de limão ao forno

Deve ter sido uma refeição de preparo complicado, mas não levou cremes pesados e nem era sobrecarregada com sabores fortes. Foi claramente servida à la française, e quase tudo ficou disponível logo depois da sopa, com relevés e entradas trazidos quentes, diretamente do forno. Como sempre no serviço à la française, os pratos foram divididos em dois e arrumados em volta da mesa, simetricamente, para comodidade dos convidados. A predominância de entradas e o preparo de apenas duas grosses pièces (peças de centro salgadas) indicam a gradual mudança da moda naqueles tempos. Não foi longo o caminho desse menu para o service à la russe, hoje adotado na França e em todo lugar.

Em Valençay o jantar era servido ainda mais tarde que em Paris, onde um viajante inglês havia reclamado do "abominável hábito de se jantar às sete da noite". Considerava-se um prazer especial andar pelos jardins do castelo ao cair da noite, e Talleyrand invariavelmente tinha assuntos do governo para concluir antes que o último correio partisse para Paris.

Talleyrand era um adepto das maneiras à mesa à moda antiga. Servia as carnes preparadas por Carême, as grosses pièces—depois de retiradas e trinchadas—estritamente de acordo com a hierarquia: "Sua Alteza me daria a honra de experimentar a carne? Sua Graça, aceitaria um pouco de carne? Cavalheiro, posso servi-lo de carne? Senhor, a carne."

O menu para 8 de junho tendia para carnívoro, com oito opções de carne, dois peixes e acompanhamentos sortidos, doces e salgados, mas apenas dois pratos de verduras.

Deve ter sido uma longa refeição. Como o marquês de Cussy mais tarde escreveria, Talleyrand, que era tão arguto no gabinete de Napoleão, ficava menos brilhante lá pelo final do jantar—que em Valençay poderia prolongar-se noite adentro.

No sótão dos empregados, na grande torre redonda do Valençay, era pouco provável que Antonin já estivesse dormindo quando seu senhor finalmente ia para a cama.

O horário peculiar de um chef pode levá-lo a um padrão de sono irregular e a uma vida fragmentada. Não era raro para Antonin trabalhar 50 dias em ritmo de esforço máximo, sem um único dia de descanso. O Sabá, da mesma forma que o Natal, não é dia de descanso nas cozinhas profissionais. E, além de estar sob constante tensão física, ele demonstrava sinais de uma personalidade cada vez mais compulsiva: trabalhava febrilmente em suas extraordinaires, sofria de insônia, e seus relacionamentos estavam ficando cada vez mais problemáticos. Pode ser que sua genialidade estivesse associada, como acontece com freqüência, a uma natureza levemente maníaco-depressiva, e ele reclamava amargamente de ciúmes e futilidades na cozinha. Ele se queimava, segundo mais tarde afirmou um escritor, "no fogo de seu gênio e nas chamas da rôtisserie". Pelo menos alguma verdade há nisso: foi o carvão que o vitimou no final, assim como a muitos chefs.

A mudança do frio da confeitaria para o caldeirão das cozinhas em Valençay e Paris era necessária para que a carreira de Carême se ampliasse. Mas, como qualquer cozinheiro de seu tempo, ele sofreu por sua arte. "Precisamos obedecer", disse Antonin, "a honra exige, mesmo que a força física falhe. Mas é o carvão ardente que nos mata!"

Ambicioso, egoísta e até mesmo narcisista, Carême não era um homem de convivência fácil. O suprimento de serenidade entre os chefs era pouco, e a impaciência somava-se aos gases tóxicos, às longas horas—e às moscas. Os verões em Valençay eram quentes e calmos, mas em Paris o Sena atraía uma variedade de insetos indesejados. Numa tentativa de manter as moscas neutralizadas, Antonin foi pioneiro no uso de soluções de açúcar em potes de geléia como armadilhas improvisadas, e costumava computar o número de moscas abatidas: 1.215 foi o seu recorde. É difícil acreditar que o jovem chef, tão ocupado, contasse moscas noite adentro, e talvez se deva dar um desconto para todos os detalhes de que se gabava. Mas essa preocupação, mesmo que a tarefa repulsiva tenha ficado com algum infeliz ajudante de cozinha em Valençay, indica um caráter cada vez mais obsessivo.

SUFLÊ DE MORANGOS

O suflê clássico foi uma invenção de Carême

Limpe uma cesta grande de morangos frescos, esmague-os e passe-os numa peneira. Junte 680g de açúcar de confeiteiro a 18 claras batidas em neve e misture delicadamente ao purê de morangos. Despeje a mistura dentro de uma croustade (massa pronta) com 28cm de diâmetro, envolvida em papel manteiga. Ponha o suflê em forno médio e deixe ficar por uma hora. Quando estiver pronto para servir, coloque brasas vivas sobre uma folha laminada. Retire o suflê do forno e o coloque sobre as brasas para que continue fumegante. Enquanto isso, cubra-o com açúcar de confeiteiro e alise com um ferro em brasa a sua superfície para que pareça de vidro e, então, leve-o bem depressa para a sala de jantar. Coloque-o sobre uma travessa coberta com um guardanapo adamascado fino. Remova o papel que o envolve e sirva-o imediatamente. Suflês de framboesa, groselha e ameixa (mirabelle ou reine—claude] são preparados da mesma forma.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 6**

O bolo de casamento de Napoleão

*Et bon, bon, bon*
*C'est un garçon*
*Vive Napoleon!*

Canção de rua parisiense, 1811

Betsy Patterson, de Baltimore, tinha esperança de terminar o ano de 1807 como princesa do Império Francês. Tendo conquistado o coração do menor Jerônimo Bonaparte e secasado com ele, sofreu uma desilusão ao constatar que não podia persuadir seu cunhado, o Imperador, apenas com o "encanto da minha beleza". Napoleão tinha outros planos. Betsy e Jerônimo foram sumariamente divorciados, e Jerônimo, então, casado com a princesa Catherine de Wurtemburg. O casamento foi planejado pelo recém-inaugurado regime como uma afirmação do status da nova dinastia imperial.

Talleyrand sugeriu que o seu protegido, Carême, participasse dos preparativos do banquete de casamento.

Enquanto isso, o Elysée-Napoléon era transformado em estilo romântico, com pontes, cabanas cobertas de palha, pavilhões e grutas, tudo iluminado por velas e fogos de artifício. Antonin ficou tremendamente impressionado. Do que ele mais gostou foi dessa arquitetura 'ersatz', de imitação, mas divertiu-se muito em sua primeira experiência num banquete estatal. Foi, segundo ele, o evento mais bem organizado em matéria de comida que jamais testemunhou.

O encarregado das operações foi o maítre d'hôtel imperial mosieur Robert, mas as cozinhas ficaram sob o controle do chef Laguipierre. Laguipierre já havia trabalhado com Antonin e admirava suas habilidades culinárias especiais. Ele o colocou para trabalhar com outro chef autônomo chamado Riquette no serviço frio: a mesa formal francesa que seria o contraponto às entradas quentes de Laguipierre, e

assiettes volantes (uma quantidade de pratos secundários que praticamente "voariam" por todo lado).

Antonin e Riquette prepararam, em primeiro lugar, 24 peças grandes de carne para serem servidas frias no desjejum do casamento, e também 14 pedestais, cada um deles sustentando seis presuntos, seis galantinas, duas cabeças de porco recheadas e seis lombos de vitela em aspic (gelatina salgada, feita de caldo de peixe ou carne reduzidos). Havia também carne em aspic, miolos de vitela guarnecidos com aspic nas bordas, foie gras, galantinas de frango e toda uma coleção de peixes. O salmão foi cercado com molho rosado de manteiga; as enguias, com molho verde-pálido de cebolinha. A gelatina de aspic em pedaços com que Carême gostava de debruar os pratos foi, da mesma forma, delicadamente colorida nos tons neoclássicos favoritos da imperatriz Josefina.

O acontecimento significou um triunfo pessoal para Antonin e marcou a sua primeira aparição como cozinheiro da corte. Sempre se referiu a ele como o "mais alegre, bem organizado e requintado dos casamentos"—falava, é claro, do casamento da comida com o local e não do de Jerônimo com Catherine. A festa marcou também o começo de uma de suas poucas amizades: ele e Riquette, que era mais velho, se acompanhariam nos anos que estavam por vir, em São Petersburgo e Londres, e avisariam um ao outro sobre os patrões que deviam ser evitados.

Aos 25 anos, Antonin havia se tornado uma figura conhecida entre os chefs e gourmets da Paris napoleônica. Era bonito, usava o cabelo curto e despenteado na frente, no estilo byroniano, que estava em moda e que escondia, como era a intenção, a linha do cabelo principiando a retroceder nas têmporas; tinha o rosto franco, determinado, e olhos vivos. Era descrito como delgado e parcimonioso no comer. Num único desenho, uma charge de Cruikshank, Antonin aparece como se sempre tivesse ajudado a comer suas criações de açúcar, mas o mais provável é que esse desenho não correspondesse à realidade. Ele era canhoto e agitado, às vezes um pouco pedante, sem dúvida um tanto petulante, com marcada tendência à hipersensibilidade; características comuns a uma criança com boas razões para se sentir abandonada, como era o caso de Antonin, que nunca parecia confiante no amor ou mesmo na estima dos outros. Mas tinha boa aparência, ótimas perspectivas, era encantador quando queria, tinha senso de humor e, em 1808, conheceu a filha de um capitão, um ano mais moça que ele, e pediu-a em casamento.

Uma das poucas datas que podem ser associadas a Carême sem o acompanhamento de um cardápio é 18 de outubro de 1808—o dia do seu casamento. No pequeno gabinete do escrivão monsieur Hua, em Paris, não longe do barulhento canteiro de obras do Arco do Triunfo de Napoleão, Antonin casou-se com Henriette Sophie Mahy de Chitenay.

"Cidadão Marie Antoine Carême, aceita receber como sua legítima esposa mademoiselle Henriette Sophie Mahy de Chitenay, aqui presente, prometendo preservar a união e respeitar a fidelidade conjugal?"

"Sim, cidadão", respondeu Antonin. "Cidadã mademoiselle Henriette Sophie Mahy de Chitenay, aceita receber como seu legítimo esposo Marie Antoine Carême, aqui presente, prometendo preservar a união e respeitar a fidelidade conjugal?"

"Sim, cidadão", respondeu a filha do capitão. Com as simples palavras "que a lei os una", o garoto da sarjeta viu-se casado com sua noiva abastada. Ela era filha de Charles Mahy de Chitenay e de sua esposa Henriette. O capitão Mahy de Chitenay tinha mais que um nome aristocrata para unir ao de Carême. Sua filha Henriette Sophie trouxe consigo 14 mil francos de dote. O noivo, por sua vez, trouxe apenas três mil francos para o casamento. Embora em breve Antonin estivesse lidando com somas significativas, ainda não era um homem rico. Mesmo assim, teve condições de montar uma casa com certo estilo para ele e Henriette (três mil francos eqüivaliam, grosso modo, a dez vezes o salário anual médio de um operário parisiense no começo do século XIX).

Um intrigante mistério mancha as margens da certidão assinada pelas duas partes. Quando Henriette Sophie morreu, 20 anos depois de Antonin, seu segundo marido é citado como um tal de Antoine Michel Guyet. Ele também assinou o registro naquele dia de outono no escritório de monsieur Hua. Era o padrinho de Antonin.

Para aumentar a confusão, a única filha de Antonin, Marie, nascida alguns anos depois, não era filha de Henriette Sophie. Sua mãe chamava-se Agathe Guichardet.

Se Agathe foi a segunda esposa de Antonin, ele esqueceu de mencionar o divórcio e o novo casamento e, em seu atestado de óbito, em 1833, Henriette Sophie é mencionada como viúva. O que terá acontecido então com o jovem casal, Antonin e Henriette? Talvez, como Napoleão, Antonin tenha se dado conta de que seu casamento seria estéril. Talvez Agathe fosse sua amante, e Marie, filha ilegítima. Talvez Antonin tenha se enredado na velha história do casamento fracassado por excesso de trabalho e ausência freqüente—um romance da esposa com o "melhor amigo". Ele nunca escreveu uma palavra sobre o assunto. O mais provável é que tenha se divorciado por qualquer razão e casado novamente.

A idéia que Carême tinha de celebridade era muito diferente da nossa: mais tarde, em seus livros de culinária, revelaria minúcias de sua vida profissional, conversas íntimas com personagens reais—quando contribuíam para engrandecer-lhe a reputação—os cardápios, os convidados e os detalhes que faziam parte de seu dia-a-dia no trabalho. Mas sobre a vida pessoal não contou nada.

Enquanto isso, sua carreira prosseguia em ritmo intenso. Talleyrand já há algum tempo vinha advertindo Napoleão de que o herdeiro necessário para assegurar o regime napoleônico não sairia de seu casamento com Josefina. E Napoleão agora, relutantemente, aceitara divorciar-se de sua Imperatriz estéril para casar-se, por sugestão de Talleyrand, com uma arquiduquesa austríaca adolescente: Maria Luísa de Habsburgo. Esse casamento haveria de ligar o nome de Carême mais estreitamente que nunca ao de Napoleão.

O pintor Alexandre Dufay representou a cena do casamento, em 2 de abril de 1810, como uma repetição bastante próxima, e como que requentada, do casamento da infeliz tia-avó de Maria Luísa, Maria Antonieta. Enormes tigelas de frutas enfeitavam as mesas, no estilo do século anterior, e três mil lingüiças e vinho à vontade foram distribuídos para a multidão. Houve muitos bailes e recepções, criticados severamente por Antonin pela extravagância e vulgaridade. "Nunca vi 'extras' tão mal feitos", declarou Antonin, "e tanta desorganização... Tout va clopin-clopant!"

Mas o seu depoimento é parcial. Antonin havia sido contratado para cozinhar na recepção cívica principal, no Hotel de Ville de Paris, e esse evento, nos conta ele, foi de longe o mais requintado. O que ele não relata é exatamente o que preparou. Provavelmente porque foi uma extraordinaire extravagante, no estilo que o fez famoso e do qual ele já estava ficando cansado quando veio a escrever sobre tudo isso, e talvez também porque Napoleão não era mais um nome a ser mencionado. Embora seja frustrante para nós, a verdade é que Antonin tinha os olhos voltados para a fama nos seus dias, não na posteridade, e deve ser perdoado, portanto, por não ter dado a receita daquilo que poderia ter sido o motivo maior para sua fama: o bolo de casamento de Napoleão.

A união foi abençoada, quase que imediatamente, pela concepção de uma criança (Napoleão disse, a

respeito da noite de núpcias, que a noiva "gostou tanto que quis repetir"). O bebê foi chamado, por ocasião de seu nascimento, em março de 1811, de "rei de Roma". Para Talleyrand, Carême e toda a corte napoleônica, foi um motivo ainda maior de comemoração: a dinastia imperial e a aliança com a Áustria pareciam um pouco mais seguras.

A notícia do nascimento foi enviada pelo recém-inventado semáforo de Paris até Turim em cinco horas, e até Veneza em sete.*

** Sistema de comunicação com bandeiras ou outra sinalização óptica (N T)*

O próprio Carême, nas cozinhas de Talleyrand, festejou com o resto do pessoal o 22° tiro de canhão, disparado dali de perto, dos jardins do palácio das Tulherias, que assinalava a chegada não de uma menina (merecedora de uma saudação de 21 tiros), mas de um menino (merecedor de 100). As comemorações do batizado foram tão fartas e numerosas quanto as promovidas por ocasião do casamento dos pais. Carême foi contratado para criar uma peça de confeitaria digna do batizado de um rei-bebê italiano:

Uma Gôndola Veneziana
(uma extraordinaire com tema italiano)

A gôndola veneziana é feita em massa de confeiteiro coberta com glacê de açúcar azul-celeste. É colocada num pedestal convexo, com dez centímetros no centro e cinco centímetros nas bordas, coberto por fios de açúcar branco para imitar as ondas do mar. O pavilhão é formado por oito colunas cobertas de glacê cor-de-rosa, as cortinas e os enfeites são de massa de confeiteiro azul-celeste e amarelo. A cúpula, a vela e os pequenos pendentes são de fios de açúcar; o mastro é coberto da mesma maneira que a gôndola, e o cordame é feito de fios de açúcar branco. O conjunto é cercado por suspiros de tamanho médio com açúcar cristal e recheados de creme. Na gôndola também podem ser colocados suspiros, trufas grandes fervidas em champanhe ou casquinhas de massa de amêndoa recheadas com conserva de frutas.

Antonin Carême, Le Pâtissier royal parisien (1815)

Carême nunca foi "chef de Napoleão", como mais tarde se afirmou. Entretanto, a criação das extraordlnaires das núpcias imperiais e do batizado acrescentou dois créditos de vital importância ao seu currículo. Por causa delas o Príncipe Regente britânico, homem de muita imaginação, mais tarde gabou-se de ter contratado o cozinheiro do Imperador derrotado.

Com o correr dos anos, o pessoal a serviço da casa de Talleyrand, à qual Carême estava ligado mais por laços de lealdade e proteção que por dinheiro e contrato, cresceu na proporção em que a riqueza do ministro aumentava. A equipe da cozinha, que consistia de um contigente de 20 empregados em 1804 no Hotel Galliffet, havia dobrado em 1808, quando Talleyrand, que há pouco recebera de Napoleão o título de príncipe de Bénévent, mudou-se por um breve período para o Hotel de Matignon, mais adiante na mesma rue de Varenne. Em 1811, ele se mudou, novamente, para o palácio na esquina da rue Saint-Florentin com a Place de la Concorde, onde hoje funciona o consulado americano. Nessa época havia mais de 80 pessoas, entre homens e mulheres, trabalhando nas cozinhas.

O aumento da equipe e o novo local tornaram mais fácil a vida de Carême. O Hotel Talleyrand ficava a apenas alguns minutos da sua pâtisserie, e onde também tinha a sua casa, na rue de la Paix—uma caminhada que implicava passar pela Place Vendôme e sua nova e altaneira "peça central", a Colonne de la Grande Armée inteiramente construída com canhões austríacos derretidos. O canteiro de obras em que Napoleão transformou Paris na década de 1810 levou à congestão do trânsito, e é divertido imaginar como Carême transportaria suas extras por Paris—ele menciona barcas e carroças. Uma coisa é certa: onde antes ele precisava apresentar papéis de identificação do ministro do Exterior, agora o nome "Carême" era suficiente para permitir passagem fácil para qualquer lugar. Em alguns círculos, o nome de Antonin era tão famoso quanto o de seu patrão, e ele se tornou tão útil para velhos malandros da política parisiense quanto Talleyrand havia sido para ele.

Antonin, aos 27 anos de idade, casado e possuidor de alguns bens e de grande fama, vivia agora num mundo tão distante da miséria da rue du Bac quanto as trufas dos nabos. Mas seu nome teria permanecido pouco importante na história, exceto entre os chefs, se as carreiras de seus senhores tivessem progredido

suavemente como a dele. A de Napoleão encontrava-se agora em declínio. E da mesma forma, potencialmente, a de Talleyrand.

BISCOITINHOS DE CASTANHAS
Vendidos na pâtisserie da rue de la Paix, durante
a estação de castanhas

Asse 36 castanhas sobre brasas e depois as limpe, removendo todas as partes escurecidas pelo fogo. Amasse 170g de castanhas com 60g de manteiga e passe por uma peneira de crina. Misture 110 g de farinha e 85g de açúcar, faça uma cavidade no meio da mistura, coloque dentro dela 60g de manteiga fresca, as castanhas, um ovo e uma pitada de sal, e depois mexa até obter uma massa uniforme. Divida a massa em pedaços, molde-os no tamanho de uma noz e pouse-os num tabuleiro untado com manteiga. Pincele-os com ovo em toda a superfície. Deixe-os em forno médio até que fiquem dourados e então abaixe a temperatura e deixe mais algum tempo para que fiquem crocantes.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 7**

Os russos em Paris

*"Como podemos lutar contra o franceses, príncipe?" perguntou o conde Rostopchin. "Como podemos lutar contra nossos mestres e divindades? Os franceses são nossos deuses, Paris é o Reino dos Céus."*
Leon Tolstói, Guerra e Paz

Quando chegou em Paris a notícia da desastrosa retirada de Napoleão de Moscou em 1812, Antonin empalideceu: "Cem mil homens e cinqüenta chefs!" Da equipe de 20 empregados que serviam a casa do duque de Narbonne, muitos deles conhecidos de Antonin, apenas dois voltaram da campanha na Rússia. Não eram soldados. Muitos, entre eles Laguipierre, o principal chef do Elysée, morreram congelados. Napoleão foi responsabilizado.

Carême e o pessoal da casa de Talleyrand estavam mais conscientes do que a maioria das pessoas sobre os sinais de que havia mudanças. Aimée de Coigny, da velha escola das grandes horizontales , em 1812 era amante do pró-Bourbon marquês de Boisgelin. O estrépito de sua carruagem na cour d'honneur, acima da cozinha de Carême, era um sinal de que os ventos mudavam de direção: Talleyrand, que já não desfrutava dos favores de Napoleão, estava sendo cortejado pelos adeptos dos príncipes da Casa de Bourbon, que tinham esperança de voltar ao poder. Era um jogo perigoso, que poderia ter prejudicado seriamente a carreira de Carême. Antonin concluiu que sua sorte estaria talvez mais garantida em terreno mais seguro. Começou a escrever um livro.

Carême provavelmente começou a escrever um diário quando trabalhava com monsieur Bailly na rue Vivienne; sem dúvida fez muitas anotações dos livros de arquitetura da Bibliothèque Nationale. E, no tempo em que trabalhava em Valençay, ou em sua pâtisserie na rue de la Paix, costumava aliviar a tensão de um dia inteiro na cozinha escrevendo. "Eu tinha o excelente hábito", afirmou sobre esse período de sua vida, "de retornar à noite para casa e me sentar com uma caneta na mão..."

Dos diários-menus à idéia de publicar um livro de culinária foi um pulo. O mais provável é que Carême sempre tenha pensado na possibilidade de usar suas anotações dessa forma; o conceito de livro de receitas não era novo. Carême havia lido muitos deles na Bibliothèque Nationale. Os trabalhos sobre pâtisserie do chef Varenne e La cuisine moderne, de La Chapelle, do século anterior, foram muito elogiados por ele. Mas durante a Revolução assistiu-se a uma súbita expansão do mercado editorial em Paris. Uma livreira parisiense, madame Merigot, vendeu suas receitas centradas em batata, reunidas em La cuisinière republicaine, para as multidões famintas da Place de la Revolution. O restaurateur Beauvilliers também organizou o seu livro de receitas levando, sobre Antonin, um ano de vantagem na publicação.

Carême, da mesma forma que Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin, queria participar da criação de uma "legislação" da gastronomia, que explicasse tudo em detalhes aos aspirantes à nova burguesia. Mas seus interesses iam a lém da culinária, e nisso consistiu seu gênio. Ele lançou mão de uma tática de marketing moderna, ao vincular seu nome e suas receitas a um tipo de fama por aproximação, sugerindo a seus editores que intitulassem o seu primeiro livro de Le Pâtissier royal parisien. Sob esse aspecto, acontecimentos fora do seu controle deram-lhe uma vantagem crucial sobre seus rivais.

Alexandre I (1777-1825), Czar de todas as Rússias, entrou em Paris à frente dos exércitos aliados contra Napoleão na primavera de 1814. O neto de Catarina a Grande e líder dos aliados vitoriosos, que tinham vencido o francês em Leipzig, não clamara pela paz mesmo ao ver Moscou em chamas. Considerado o modelo do monarca moderno, Alexandre apreciava bem mais a culinária que Napoleão. Em1814, esse "Apolo do Norte" apresentava uma cintura pendendo para o sul e usava a comida cada vez mais como um bálsamo para a sua inquietação mística e torturada.

Alexandre tinha muito com que se torturar. Em 1801, numa triste noite em São Petersburgo, seu pai havia sido assassinado pelos guardas Semeonovsky. Alexandre jantara com os pais naquela mesma noite. A refeição fora servida, à la russe, em pratos de porcelana decorados com paisagens do castelo-cárcere de Mikhaelovsky, no qual moravam—um castelo cujas portas, segundo dizia-se, eram todas trancadas à noite. Alexandre ouviu os gritos através do pátio, no momento em que a vida do czar Paulo era esmagada com um de seus próprios pesos de papel, feito de malaquita.

Alexandre soubera dos planos para depor seu pai. Talvez até soubesse que havia um plano para assassiná-

lo. Friamente, um dia depois do assassinato, o conde Pahlen, chefe da conspiração, lhe dissera: "Não se pode fazer uma omelete sem quebrar os ovos." (O conhecimento básico sobre o preparo de uma omelete pode ter sido novidade para a geração anterior de aristocratas russos, mas não para Alexandre. Sua mãe, a imperatriz Maria Feodorovna, havia importado muito da moda e da comida francesas da corte de sua amiga Maria Antonieta para o Palácio de Inverno, o que incluía preparar ocasionalmente uma omelete à mesa. Uma prática que a jovem noiva de Alexandre não foi encorajada a perpetuar.)

Quando o czar Alexandre chegou a Paris à frente do exército russo, fazia 400 anos que nenhum conquistador estrangeiro entrava na cidade. Mas as multidões, Antonin incluído, saudaram e festejaram o homem que os havia "libertado" das guerras constantes de Napoleão. Tropas enfileiradas desceram a rue du Faubourg Saint Martin e a rue Royale, virando à direita sobre as cozinhas de Carême, em direção à Place de la Concorde e à avenida Champs-Elysées. O exército mais tarde acampou debaixo das árvores do Champs-Elysées e em volta do Arco do Triunfo, que Napoleão mandara construir em 1806 mas que ainda não estava pronto. A apenas meio dia de viagem dali, em Fontainebleau, Bonaparte estava prestes a abdicar.

Alexandre ainda não havia decidido onde se hospedaria em Paris: se no Elysée, nas Tulherias ou noutro lugar. Nem estava claro ainda quem substituiria Napoleão. Enquanto isso, houve um desfile comemorativo da vitória ao longo do Champs-Elysées, durante o qual o diplomata russo Karl von Nesselrode recebeu um bilhete anônimo. Foi entregue por alguém que trabalhava na casa de Talleyrand. Uma versão da história chega a sugerir que Carême—que teria tanto a ganhar com o envio do bilhete quanto Talleyrand—foi o mensageiro.

O bilhete informava que o Palácio Elysée havia sido minado com pólvora, e que o Czar não deveria, sob hipótese nenhuma, ficar lá. Passaram-se alguns dias, e foi provado que não era verdade. Mas, até lá, Talleyrand, dissociando-se rapidamente do antigo regime, já havia oferecido hospitalidade ao Czar em seu palácio na rue Saint-Florentin. E ele aceitara.

"Monsieur de Talleyrand", disse o jovem Czar em seu francês impecável, ao desmontar no pátio da mansão do ministro, "decidi que ficarei em sua casa porque o senhor possui a minha confiança e a de meus aliados." Uma pequena multidão juntou-se do lado de fora, próximo às janelas da cozinha, gritando "Viva os libertadores!" e "Viva Alexandre!". Ao entardecer, os granadeiros Preobrazhensky* tomaram os seus lugares diante dos portões do Hotel Talleyrand—por um breve momento o epicentro da política européia—,e Antonin se viu cozinhando para o mais famoso e poderoso homem do mundo.

** Guarda imperial criada no inicio do século XVIII Permaneceu como regimento de elite até a Revolução Russa e teve papel destacado durante as guerras napoleônicas. (N T )*

Durante toda a noite de 4 para 5 de abril de 1814, muitos mensageiros passaram pela guarda imperial, indo e voltando. Emissários de Napoleão chegavam de Fontainebleau, e visitavam o Czar, no primeiro andar, para defender a regência do herdeiro de Napoleão, o rei de Roma. Abaixo deles, e um andar acima das cozinhas de Carême, Talleyrand recebia o barão Vitrolles, que representava os Bourbon. Mas nada disso impedia o Czar de jantar—como Talleyrand havia dito, "Precisamos comer antes de conversar".

Na sala de jantar do Hotel Talleyrand, o Czar se viu diante de um dilema diplomático, que resolveu de imediato, se bem que de forma não convencional. Esperava-se que brindasse ao rei de Roma ou a algum dos Bourbon que reivindicavam o trono francês e, em vez disso, ele ergueu o seu copo para o rei dos cozinheiros: Carême.

Os sinos da Madeleine soaram às três, depois às quatro da manhã, e o governo da França ainda pendia na balança. "É preciso esperar e ver o que acontece", Talleyrand observou, ao se aproximar a madrugada. "O czar Alexandre faz coisas inesperadas—afinal de contas, ele é filho de Paulo I."

As cinco, o Czar mandou todo mundo dormir. Pela manhã, anunciou: "Napoleão deve renunciar incondicionalmente; uma regência não dá à França um prognóstico de tranqüilidade", e ordenou que o desjejum fosse servido. Napoleão foi obrigado a assinar a abdicação naquela tarde, permitindo a restauração da monarquia dos Bourbon e o retorno de Luís XVIII. Na hora do jantar, o documento já estava de volta à mesa do Hôtel Talleyrand. Os detalhes—o exílio em Elba, o destino de Maria Luísa da Áustria e do pequeno rei de Roma—ainda ficaram para ser acertados, mas dificilmente o futuro de um país foi tão literalmente posto à mesa da casa de um homem.

Enquanto Antonin se ocupava com os pedidos dos novos convidados russos, por toda Paris as tropas russas "cavavam trincheiras". Um dos regimentos, o dos guardas Semeonovsky, por pouco não colocava abaixo a Colonne de la Grande Armée na Place Vendôme, enquanto os cossacos tentavam roubar as estátuas do palácio

das Tulherias. Os oficiais russos que falavam francês lotavam as comédies do Odéon, enquanto seus subordinados, como qualquer moscovita orgulhosamente se vangloriará, insistiam com os restaurateurs para que se apressassem a servi-los, gritando em russo: "Bystro, bystro" ("mais rápido, mais rápido!").

Quando o Czar finalmente se mudou da rue Saint Florentin para o Palácio Elysée, estava tão acostumado com Carême e sua comida que pediu emprestado o chef pelo tempo que durasse a sua estadia em Paris. Talleyrand naturalmente concordou. Carême ficou muito ocupado. Paris estava exausta da guerra e, para um "conquistador", Alexandre era surpreendentemente popular. Um de seus atos mais cavalheirescos foi fazer a corte à ex-imperatriz Josefina, divorciada de Napoleão, em Malmaison, causando uma lufada de excitação e expectativa no coração da nobre senhora de 50 anos, que passou a usar vestidos tão leves que pegou um resfriado e morreu. Todo mundo parecia muito satisfeito com o regime Romanov temporário. Até o radical escritor britânico John Cam Hobhouse ficou encantado ante a visão do autocrata de todas as Rússias valsando no Hotel de Montesquieu.

O baile no Montesquieu foi oferecido por lorde Charles Stewart, o dândi e irmão mais novo do ministro do Exterior britânico, lorde Castlereagh. Em retribuição, Stewart foi convidado para um jantar no Elysée russo. E essa foi uma noite importante para Carême, porque a refeição que preparou lhe asseguraria, no futuro, alguns de seus mais felizes anos de trabalho. Stewart fazia parte de uma nova geração de aristocratas britânicos que haviam lido o último Manuel des Amphytrions e a Phisíology du Goût, de Brillat-Savarin, e que se orgulhavam de seu conhecimento gastronômico. Ele não esqueceria os pratos que saboreou no Elysée—nem o nome de quem os criou.

De volta às cozinhas onde havia trabalhado sob as ordens de Laguipierre e Riquette, quando o palácio era conhecido como Elysée-Napoléon, Carême encontrou um império só seu. Muito mais que um chef confeiteiro famoso, agora ele era o chef-de-cuisine de uma das casas mais importantes da Europa. "Minha cozinha", gabou-se ele, "era a guarda avançada da diplomacia francesa." Tinha de agradecer por isso tanto à generosidade auto-interessada de Talleyrand quanto à confiança do supervisor da equipe do palácio, o russo Muller.

Em algum momento desses breves e importantes meses em Paris, no Palácio Elysée, o maítre russo chamou Carême de lado e assegurou-lhe que um sucesso ainda maior o esperava, se assim o desejasse, na "Paris do Norte": a imperial São Petersburgo.

PUDIM NESSELRODE

Carême criou esse pudim feito com castanhas em homenagem ao ministro russo em Paris. Logo em seguida ele se tornou o favorito do Príncipe Regente.

Escalde 40 castanhas em água fervente, descasque-as, triture-as, adicione algumas colheres de calda de açúcar e prense-as usando uma peneira. Misture-as com aproximadamente 1 litro de calda feita com 450g de açúcar clarificado e essência de baunilha, e coloque numa tigela com cerca de 1litro de creme espesso e 12 gemas de ovos frescos. Coloque em fogo brando, mexa constantemente, e só retire quando estiver quase fervendo. Passe novamente na peneira. Depois que esfriar, adicione um copo de brandy marasquino. Deixe gelar por uma noite. Acrescente 30g de cascas de limão açucaradas, 60g de frutas vermelhas secas e 60g de uvas passas, que tenham, todas, passado a noite no molho de marasquino. Misture tudo e, em seguida, acrescente mais um "prato cheio" de creme batido e três claras de ovo batidas em neve. Passe tudo para uma fôrma de estanho e, depois de enformado, coloque o pudim no frigorífico, coberto com gelo e salitre.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 8**

O cozinheiro, seu livro, sua esposa e sua amante

*"O Universo em si não é nada mais que um pudim de vários elementos. Impérios, reinos, estados e repúblicas não são mais que pudins de pessoas feitos de diferentes maneiras."*

De "A Learned Dissertation on a Dumpling", panfleto do século XVIII citado pelo Dr.William Kitchener em The Cook's Oracle (1817)

Certas "circunstâncias", como disse Antonin, levaram-no a recusar o convite para acompanhar o Czar quando os russos finalmente deixaram Paris. Essas circunstâncias não são tão difíceis de deduzir. Pela primeira vez na vida ele publicava um livro, e pela primeira e única vez ia ser pai. Este último fato não está bem esclarecido.

Sua filha Marie Carême estava em idade de se casar por volta de 1832, portanto não deve ter nascido depois de 1815—que, por coincidência, é o ano da publicação de Le Pâtissier royal parisien. Pouco antes do seu nascimento, ou como um resultado dele (parece), Carême deixou a mulher, com quem vivia há sete anos—ou ela o deixou—e foi morar com a mãe de sua filha, Agathe Guichardet. Agathe era dez anos mais jovem que ele. Os registros fragmentários desse período talvez possam revelar alguma coisa a mais, mas tudo indica que Carême teve o cuidado de tornar obscuros os detalhes do que aconteceu, e algo deu tão errado na relação dele com a única filha que ela não guardou nem cartas nem objetos pessoais do pai.

Nesse ínterim, as questões políticas que eram debatidas durante os jantares de Carême no Elysée russo mudaram-se para Viena. Para lá também se mudou a maioria dos convidados de Carême. Os aliados que venceram Napoleão organizaram uma conferência de paz na tentativa de resolver as várias questões territoriais deixadas como consequência da destituição de Napoleão, e o próprio futuro da França. A Bélgica, as fronteiras européias até 1914, o mapa da Escandinávia e suas monarquias, tudo isso data dessa conferência—o Congresso de Viena. De novembro de 1814 a junho de 1815, Viena se tornou a capital do continente: um "panorama", como alguém na época descreveu, do que era importante e bom, e do que não era tão bom assim, na Europa. Metternich, Talleyrand, Castlereagh, Nesselrode, Charles Stewart, o duque de Wellington e os príncipes Hardenburg e Guillaume de Humboldt, todos gourmets dedicados, lá estavam presentes. E Carême? Surpreendentemente, não (embora com freqüência seja mencionado que ele esteve lá). Num encontro em que Talleyrand precisava mais que nunca do óleo da cozinha francesa nas engrenagens de suas maquinações diplomáticas, Carême optou por manter-se longe. Em vez de ir, escreveu.

Le Pâtissier royal parisien, o primeiro livro de Antonin, foi publicado em setembro de 1815. Dois volumes pesados, de 400 páginas cada um, descrevem extraordinaires resplandecentes e pudins simples. As receitas, muitas delas ilustradas cuidadosamente por Carême, ainda hoje constituem o padrão da moderna pâtisserie francesa: babas e madeleines, flans e pithiviers; cremes de chantilly, gelatinas de frutas, bavaroises, sorvetes e manjares brancos. Le Pâtissier fez tanto sucesso que foi feita uma nova edição em dezembro, sem as seções curtas de refeições frias e com vários acréscimos respondendo às críticas à primeira edição: "Talvez meu estilo não agrade", escreveu Antonin, "não é correto, isso é verdade, mas é o estilo de um trabalhador, um artesão... De meus desenhos, dizem que lhes falta aprumo, e é muito possível. Nunca aprendi a desenhar; apenas procuro ilustrar a minha arte." Antes de publicar seu próximo livro, ele teve aulas de desenho.

Os conselhos sobre refeições e comida em Le Pâtissier royal parisien são tão relevantes hoje como eram para os convidados aos jantares íntimos preparados por Carême.

"Uma refeição para poucas pessoas numa festa com jantar deve durar pelo menos duas horas, mas o ideal é que dure três ou mais", ensina Antonin. "Superlotar a mesa [é] um grande crime. Nosso menu, supondo que haja seis ou sete pessoas que comam razoavelmente bem, estará completo com seis pratos bem elaborados e substanciais."

Carême adverte que a comida deve ser servida em pratos quentes e insiste na mais estrita higiene. Também recomenda que se usem produtos da estação. Prefere frutos do mar para essas noites menos grandiosas: salmão e linguado, lagostas de Cherbourg, camarões de Honfleur. "O salmão e o linguado", afirmou, "devem ser cozidos levemente e servidos em seus próprios sucos e com molhos feitos com vinhos envelhecidos para ajudar a ação digestiva do estômago." Ele estava convencido de que as carnes mais pesadas deveriam ser deixadas para ocasiões mais "principescas".

Carême também começou a elaborar teorias sobre o casamento do bom vinho com a comida. Sugeria xerez

depois de um primeiro prato leve, ou com a sopa, para despertar o apetite; aprovava o hábito de Talleyrand de beber, às refeições, vinho madeira misturado com água; e sugeria o uso liberado de champanhe com a comida e nas receitas.

Sobremesas, dizia ainda, são um prêmio no final da refeição - especialmente "para as jovens damas e as crianças à mesa" - quando de novo aparecia o xerez com "queijos envelhecidos", ao que parece à maneira hoje descrita como "inglesa", isto é, entre a sobremesa e o café. Carême aconselhava que o café fosse servido na mesa. O marquês de Cussy, grande apreciador de café, reclamava que o seu "sempre chegava frio quando servido no salão". As práticas do jantar, como tanta coisa naquela época, estavam mudando.

O título que Carême escolheu para seu livro o associava à monarquia restaurada, mas ele descreve também os banquetes napoleônicos e não o dedica a nenhum rei ou imperador, e nem mesmo a Talleyrand, mas simplesmente a monsieur Boucher, o homem que lhe tinha dado a primeira grande oportunidade quando o "descobriu" na pâtisserie de Bailly.

Paris esteve mais calma que o normal durante o inverno e a primavera de 1814-1815—Le beau monde estava todo em Viena. Essa paz, contudo, foi abalada pelas notícias que alcançaram Viena no dia 7 de março de 1815 e Antonin, em Paris, no dia seguinte: Napoleão havia escapado de sua prisão em Elba. O ritmo dos acontecimentos foi estonteante.

Os seguidores de Napoleão não eram mais que 750 nos últimos dias de fevereiro, quando ele escapou da ilha que lhe servia de prisão.

Em maio eram mais que 250 mil. Luís XVIII fugiu de Paris, Napoleão enfrentou Waterloo e, no final de julho de 1815, o czar Alexandre estava de volta ao Elysée. "Quelle affairel", exclamou o marechal Blücher, dirigindo-se a Wellington.

De 1º de agosto a 26 de setembro de 1815, Carême também esteve de volta às cozinhas do Elysée russo, no centro das decisões européias—agora tomando nota, com o maior cuidado, de cada menu que serviria para uma futura publicação. O que se segue é a primeira refeição que o czar Alexandre comeu quando retornou a Paris depois da segunda queda de Napoleão. O serviço foi dividido em três em cada caso, de forma a que uma parte fosse para a mesa imperial e as outras duas para a mesa maior, dos generais.

MENU
Servido ao czar Alexandre à la russe no Palácio Elysée em 12 de agosto de 1815

12 lugares na mesa de Sua Majestade Imperial,
24 lugares na mesa para os príncipes e generais,
36 talheres no total

36 pratos de ostras, 24 limões

TRÊS SOPAS
Sopa russa fria
Consomé com quenelles à alemã
Sopa à la Conde

TRÊS PRATOS DE HORS D'OEUVRES
Croquetes de caça em forma de pêra

TRÊS PRATOS DE ENTRADAS FRIAS
Filé de salmão na manteiga de Montpellier

TRÊS GROSSES PIÈCES
Carne à la Flamande

NOVE ENTRADAS QUENTES
Frango à l'ivoire com molho de ervas
Perdiz à la Marechal ao molho financier

-Miolos de vitela glaceados à la Macédoine

TRÊS PRATOS DE ASSADO COM SALADA
Frango assado, lombo de vitela

SEIS GUARNIÇÕES DE LEGUMES E VERDURAS
Ervilha francesa
Alcachofra à la Lyonnaise

NOVE SOBREMESAS
Suflê de baunilha
Suspiro de laranja
Musse de café Mocha

O acesso às provisões—alcachofras, laranjas, miolos de vitela frescos—certamente não era problema para Carême durante os tumultos dentro e em volta da capital francesa. Mas os ânimos em Paris estavam tensos. Uma multidão furiosa enfrentou soldados britânicos designados para retirar tesouros italianos do Louvre e repatriá-los, e por toda parte receava-se que o "Terror Branco" (dos adeptos dos Bourbon) viesse a praticar vinganças contra os bonapartistas.

Antonin sentia-se bastante seguro nas cozinhas do Elysée. Dizia-se do Czar que agora era um verdadeiro recluso em comparação com a pessoa elegante e exibida que tinha mostrado ser no ano anterior. Comia, e muito bem, mas somente acompanhado de seus generais.

Uma das razões para isso era que havia um novo amor em sua vida: uma viúva mística chamada Julie von Krudener. Havia rumores de que a matrona de cabelos grisalhos atravessava os jardins e as cozinhas do Elysée para se encontrar secretamente com o Czar. Se teve conhecimento de alguma intrusa, Antonin segurou a língua e não tocou no assunto. Ainda assim, o cozinheiro e a baronesa encontraram-se.

Por coincidência, madame Von Krudener atingiria a apoteose de sua bizarra carreira ao mesmo tempo e no mesmo lugar que Carême: num campo chamado Vertus, na Champagne.

Os aliados sentiram a necessidade de uma cerimônia para marcar a partida definitiva do Czar para sua terra natal. O dia escolhido para o festival da vitória foi 11 de setembro, dia da festa do santo padroeiro do Czar, Santo Alexandre Nevsky em cujo santuário, em São Petersburgo, os soldados que partem para a guerra ainda hoje vão rezar. Carême foi contratado para fornecer a comida, e foi escolhido um lugar ao ar livre, perto de Épernay, na Champagne. Uma das razões foi que nesse lugar se dera a última e desesperada "vitória" de Napoleão, conquistada com os forcados do povo de Épernay e estimulada com champanhe gratuito, doado pelo prefeito Jean Moet. Outra razão era que Paris não tinha nenhum local amplo o suficiente para o evento. Foi planejada uma missa de ação de graças ao ar livre, e também uma parada com mais de 150 esquadrões de cavalaria, 150 batalhões de infantaria e 900 oficiais. O Czar estaria presente com o imperador Francisco da Áustria, o rei Frederico Guilherme da Prússia, o príncipe Schwarzenberg, o marechal Blücher e o duque de Wellington—e madame Von Krudener que, com seus habituais vestido de sarja azul e chapéu de palha, deve ter parecido uma figura insólita entre tantas fardas e medalhas.

A planície de Vertus fica a cerca de 130km a leste de Paris, entre Montmirail, Chalons e Épernay, numa espécie de anfiteatro natural. Como campo de manobras militares, o local oferece algumas vantagens, mas para o banqueteiro—Carême—dificilmente o lugar poderia ter sido mais problemático. Carême foi solicitado a providenciar três festas formais—nas noites de 10, 11 e 12 de setembro, para 300 convidados cada, além de refeições formais menores para os grupos da nobreza.

Um açougueiro veio de Paris alguns dias antes com um rebanho de bois e vitelas, e outro de carneiros, e montou um abatedouro. Foram enviadas muitas cartas ao prefeito de Chalons na tentativa de conseguir gelo no local, já que as fábricas de gelo de Paris estavam pedindo 1,10 francos por quilo para levar blocos de gelo a Vertus.

Finalmente, conseguiu-se comprar um depósito inteiro de gelo na região. A seguir, veio o próprio Carême à frente de 40 chefs, vagões carregando mesas para 300 pessoas, 200 peças de equipamentos de cozinha, toalhas, vinhos, aves, legumes, farinha, açúcar, ovos—e o próprio arquiteto do rei, Fontaine, para decorar as mesas e as tendas. Depois de uma viagem durante a qual vigiaram, nervosos, os soldados cossacos encarregados de acompanhar o percurso, Antonin e os chefs assentaram acampamento às portas de Chalons. Dormiram, para

eterna humilhação de Antonin, sobre feno espalhado no chão de um celeiro.

O barão de Sarth, engenheiro russo, tinha requisitado camponeses de 13 aldeias para aplainar o topo do morro e erguer balaustradas e arquibancadas para a multidão.

Os soldados russos concentraram-se em Vertus durante todo o mês de agosto, e Alexandre mandava memorandos para seus generais, e também para o seu chef, checando cada detalhe 20 vezes por dia e estudando os desenhos de Fontaine para certificar-se de que o evento, no aniversário da sua coroação, seria o grande dia da Rússia na França. E assim foi, segundo o escritor russo Danilevsky, o ensaísta Sydney Smith, "Duque de Ferro" Wellington e o próprio Carême.

Da parada inicial participaram sete divisões de cavalaria e 11 de infantaria, e três regimentos cossacos com 540 armas de campo, num total de 150 mil soldados incluindo 3.980 oficiais comandantes com todas as suas condecorações. Lorde Charles Stewart escreveu para o irmão mais velho, visconde de Castlereagh: "Quando os soberanos chegaram ao lugar determinado para eles, foi desfraldada a bandeira. Todo o exército russo estava formado em três linhas, estendendo-se a perder de vista. O sol se refletia nas armas e nos sabres desembainhados da cavalaria, a uma distância quase que inimaginável ... ao longo da qual cavalgaram os monarcas e seu imenso séquito."

Em seguida, as tropas e os monarcas tomaram seus lugares numa praça que se estendia até o horizonte, em volta de sete altares—o número místico do Apocalipse—,enquanto padres ortodoxos celebravam a missa solene de acordo com a liturgia russa.

O Czar percorreu os altares, com a espiritualista Von Krudener ao seu lado entoando cânticos religiosos.

"Meu coração encheu-se de amor por meus inimigos", ele escreveu, "e rezei para que a França fosse salva."

"Bem, Charles", cochichou Wellington virando-se para lorde Stewart, "eu e você nunca vimos nada parecido antes e não veremos outra vez."

A seguir, os monarcas, generais, oficiais e damas encaminharam-se para o jantar de Carême. Fontaine e Carême haviam idealizado 42 pavilhões góticos para abrigar o banquete, com mesas decoradas com temas de cavalaria, aos pés das ruínas do château de Mont-Amie. Havia pavilhões menores no "jardim" da tenda do Czar. A cena, descrita como um sonho tirado de um romance de Walter Scott, foi registrada por Pazetti, pintor do Hermitage e da corte russa, como que para provar que os russos tinham algo a ensinar aos franceses no que dizia respeito a banquetes glamourosos.

Carême, patrioticamente, escolheu servir o jantar à la française. Primeiro os convidados comeram ostras frescas -

300 pratos com 150 limões—,seguidas por três sopas. Depois foram servidos 28 tipos diferentes de hors d'oeuvres, entradas frias, acompanhamentos de filés ao molho "mais um conto de As mil e uma noites que um acontecimento da vida real."

BANQUETE DE VERTUS
11 de setembro 1815

300 pratos de ostras, 150 limões

450 SOPAS
Sopa russa
Sopa à la Reine
Sopa Julienne ao caldo de vitela

28 PRATOS DE HORS D'OEUVRES
Croustades à la Béchamel

28 PRATOS DE ENTRADAS FRIAS
Maionese de frango em gelatina

112 ENTRADAS QUENTES
Filé de linguado ao molho de manteiga com enchovas
Cabeça de vitela ao molho madeira
Frango fricassê à la Chevalier

Vol-au-vents à la Toulouse

28 PRATOS DE ASSADOS E SALADA
Codorniz, frango, lombo de vitela

56 ENTREMETS DE LEGUMES
Alcachofra à la Lyonnaise
Ervilha francesa

56 SOBREMESAS
Suspiro recheado com creme de baunilha
Gelatina de uvas verdes com frutas ao madeira
Fondues para a mesa do Imperador

Uma lenda da região conta que crianças cataram as conchas das ostras num campo da Champagne durante anos. Antonin, entretanto, que em algum lugar de seu coração era ainda um menino abandonado, lembrava daquele dia de triunfo igualmente pela amargura e vergonha de haver novamente passado mal a noite no celeiro de feno.

De volta a Paris, ele continuou cozinhando no Elysée e anotou menus até 28 de setembro. Nessa data Alexandre, Muller e o exército russo partiram para São Petersburgo.

O sonho de Julie von Krudener de uma Santa Aliança "que tivesse como único guia os preceitos da religiã cristã" estava mais ou menos de pé.

Durante o inverno de 1815 para 1816, Antonin tornou-se ainda mais ligado ao trono restaurado dos Bourbor que seu famoso Le Pâtissier royal poderia sugerir. Ele escreveu outro livro, Le Pâtissier pittoresque, que s concentrou em suas célebres extraordinaires reais, e criou outras "extras" para o conde d'Artois e para a duquesa de Berry. Em fevereiro, recebeu uma série de encomendas, que foram peças centrais em eventos importantes de propaganda dos Bourbon.

Em 1816, o exército estava ainda dividido, se não na prática pelo menos em espírito, entre as facções monarquistas e as que haviam apoiado Napoleão. Mas em 5 de fevereiro, num gesto de reconciliação, a Garde Royal e a Royal Garde du Corps ofereceram um baile com jantar na Grande Galerie do Louvre em homenage à Garde Nationale, antes bonapartista. O rei restaurado Luís XVIII seria o convidado de honra.

O encarregado do banquete foi o restaurateur Heneveu, que havia enriquecido com os lucros obtidos com quartos privativos românticos que espertamente instalou em seu restaurante na rue du Temple. Mais de 100 chefs estavam envolvidos na empreitada; Antonin concentrou-se nos trabalhos de açúcar e nas entradas frias. Um novo forno, de 15m por 18m, foi construído para a ocasião, e um quarto recém-reformado do palácio foi destinado ao célebre "Palladio dos confeiteiros".

Mil e duzentos talheres foram colocados em 12 mesas, cada uma delas homenageando um herói militar famoso. Carême confeccionou extraordinaires em seu estilo favorito na época—troféus militares gigantescos— em açúcar e pasta de confeiteiro, com cerca de dois metros de altura, uma para cada mesa. "No meio da galeria", registrou, "a grande orquestra tocava árias populares, e uma salva de artilharia anunciou a entrada do rei Luís XVIII, vindo de seus aposentos no Louvre... Ah!", escreveu Antonin entusiasmado, "apesar de nosso problemas recentes, qual nação no mundo poderia apresentar, para um universo assombrado, uma reunião assim! Eu me senti orgulhoso de ser francês."

Entretanto, as coisas não foram assim tão sublimes por baixo das escadas. Os temperamentos se inflamaram no calor das cozinhas malcuidadas do Louvre. Heneveu havia fornecido o peixe errado para uma das receitas, e umas charlottes de Carême, colocadas de mau jeito nos pratos, caíram. Isso pode acontecer ao melhor dos chefs.

Mesmo assim, Antonin insistiu que houve má intenção por parte de alguns dos outros chefs parisienses, ciumentos.

Em 21 de fevereiro, a Garde Nationale retribuiu o convite dos regimentos reais, dessa vez em um jantar para três mil pessoas no glamouroso teatro Odéon. Carême foi novamente contratado, agora pelo restaurateur Bertrand, para trabalhar nas cozinhas do Petit Luxembourg, com um tal monsieur Arlet, e depois transportar as extraordinaires em carroças por uma estrada curta, do palácio até o Odéon.

Carême idealizou um bufê em estilo francês com nove prateleiras de comidas colocadas no saguão do

teatro. Havia 90 presuntos portugueses, galantinas de peru pousadas no topo de pedestais ornamentados com peixes, e 160 pratos com oito comidas selecionadas, como, por exemplo, ragus de perdizes em aspic. Havia também 90 pâtisseries enormes, tanto doces como salgadas, recheadas de patês de caça frios ou decoradas com fios de açúcar, e 250 pratos de carnes assadas—cada um deles consistindo de 25 codornizes lardeadas, perdizes e frangos à la Reine com patinhos assados ao molho Sevilha de laranja. Havia ainda 200 entremets: coroas de lagostim, potinhos de manjar branco (não o doce, mas uma musse salgada) e gelatinas de marasquino. Havia 600 sobremesas, musses de castanha, queijos com baunilha e 100 bolos gelados imitando tambores militares. Havia três mil pãezinhos para as pessoas se servirem. E, para beber, mais de três mil garrafas de vinho.

"O Odéon estava ofuscante de tão belo", escreveu Carême, "à luz de cerca de mil velas, com as colunas da frente forradas de tecidos dourados e prateados, e cada uma delas coroada com uma imensa grinalda de flores com a legenda 'Tempos Felizes! Luís está de volta!' No camarote principal estava a família real, nos camarotes ao lado as damas da corte, depois os duques e seus pares, e então os deputados e ministros, os embaixadores e os marechais. Os outros camarotes estavam adornados com damas que rivalizavam entre si na beleza e nas jóias. Nesse baile brilharam toda a elegância e a alegria que caracterizam a nossa maneira de ser."

Mas se essa noite de extravagância teatral parecia "o resumo da elegância francesa", ela também comprovou mais uma vez a dificuldade do service à la française. As

nove prateleiras com pratos de Carême não eram facilmente acessíveis aos chevaliers que iam e voltavam dos camarotes para servir suas damas, e houve muitas reclamações. "O essencial", concluiu Carême, "mesmo nessas festas enormes, tem que ser a satisfação de todos os convidados."

Em 1816, à medida que a primavera se transformava em verão e a famosa cintura de Luís XVIII se expandi como uma decorrência do estilo pelo qual procurava conquistar Paris, Carême começou a ficar cansado do 'gigantisme culinaire'. Entretanto, concordou em participar de um jantar para 10 mil veteranos no Champs-Elysées um exemplo espetacular da tática dos Bourbon de magnanimidade num reinado caracterizado por jantares e festas extravagantes.

Da Place de la Concorde—ou Luís XV, como Antonin insistia em continuar chamando—até o final da Étoile com seu Arco do Triunfo ainda incompleto, uma longa tenda foi erguida. Em cada um dos lados dessa tenda-corredor, duas mesas que acompanhavam a extensão da avenida em todo o seu comprimento, sob as árvores ainda pequenas, estavam cobertas com 10 mil garrafas de vinho. Uma garrafa para cada convidado, só para começar. Seis bois inteiros foram assados, 75 vitelas, 250 carneiros, juntamente com dois mil frangos, oito mil perus, 500 presuntos e línguas e mais de duas mil carpas, lúcios e perdizes.

Havia mil patês, mil biscoitos e babas, e, durante o jantar, outras 18 mil garrafas de Macon tinto foram consumidas. Uma seleção da comida e 145 jarras de vinho foram ofertadas aos 12 arrondissements de Paris, numa imitação da prática dos reis medievais. Carême trabalhou arduamente com monsieur Lasne e muitos outros nas cozinhas do Hôtel de Ville. Um grande dia na história da culinária em Paris, mas, escreveu Carême "nunca o trabalho havia sido tão infernal para os chefs".

Uma proposta oportuna aguardava-o quando voltou para casa: uma carta de apresentação da corte do Príncipe Regente da Inglaterra—e a perspectiva de uma vida mais fácil do outro lado do canal da Mancha.

GELATINA DE FLOR DE LARANJEIRA E CHAMPANHE ROSÉ

Ferva 340g de açúcar numa quantidade de água suficiente para cobri-lo, junte as flores de laranjeira e retire a mistura do fogo. Deixe em infusão e, depois de esfriar, coe em seda. Adicione 32g de isinglass à calda obtida* e misture a uma garrafa de champanhe rosé aberta com antecedência. Pode-se acrescentar o suco de um limão e uma gota de cochonilha, caso se deseje uma cor mais forte; pequenas gotas da tintura, ligeiramente ressecadas antes de adicionada à gelatina, resultarão num efeito de mármore. Coloque em copos ou numa fôrma com botões de laranjeira.

Antonin Carême

** Água de flor de laranjeira e gelatina comum podem substituir, respectivamente, a calda feita com as flores e o isinglass*

**CAPÍTULO 9**

O Brighton Pavilion

*"Quem é esse seu amigo gordo?"*
O Belo Brummell para o homem que acompanhava o Príncipe Regente

O príncipe de Gales (1762-1830) que assumiu a Regência em 1811, depois que a insanidade de seu pai, Jorge III, se agravou, adorava tudo que fosse francês.

Os interiores prodigamente decorados da Carlton House (seu palácio no Pall Mall, em Londres), foram decorados em estilo neoclássico francês e guarnecidos com mobília francesa. Ele tinha uma fascinação mórbida pela família de Luís XVI, guilhotinada na Revolução, e colecionava seus retratos em miniatura. No final da vida o regente ficou obcecado pela figura de Napoleão e passou a colecionar objetos, de arte ou não, relacionados com o Imperador vencido, bem como relatos de pessoas—como Carême—que tinham tido alguma ligação com ele. Acima de tudo o Príncipe Regente amava a comida francesa. Quando seu irmão, o duque de Cambridge visitou Paris e escreveu a ele dizendo "É impossível viver melhor!", Jorge respondeu que o "rei gourmet" Luís XVIII da França "não poderá achar a minha mesa, de maneira alguma, inferior à sua"—e tratou de recrutar um chef francês para prová-lo.

O superintendente-geral do palácio, Jean Baptiste Watier, foi enviado à França à procura desse homem. Em seus mais desvairados sonhos, dificilmente o Príncipe Regente imaginou que Watier retornaria com o que acabou conseguindo fisgar. Em primeiro lugar, Watier abordou os chefs parisienses monsieurs Robert e Lasne com a intenção de encontrar alguém ligado a Carême. Nunca pensou que o próprio Carême—que, depois das refeições que preparou para o Czar, era citado como "o melhor cozinheiro do mundo"—aceitaria ir para a Inglaterra tão prontamente. Mas ele aceitou.

Mais tarde Carême afirmaria que havia tomado essa decisão porque o Príncipe Regente lhe prometera £ 2.000 por ano. Essa era uma quantia assombrosa quando se considera que o Príncipe tinha causado um pequeno escândalo no passado ao empregar um chef por £ 200 ao ano, soma então considerada absurda, uma vez que ele tinha um débito de £ 390.000. O que ele estava oferecendo a Carême era duas vezes mais que o pagamento de lorde Cholmondeley e de lorde Stewart, e três vezes mais que o do superintendente-geral que havia levado a proposta em valores atuais, o salário anual seria pouco mais que £120.000 (cerca de R$ 525.000).

Carême partiu para a Inglaterra em julho de 1816, deixando Agathe e a pequena Marie em Paris. Na falta de qualquer explicação sua sobre o que o teria feito partir com tanta pressa e sem a família, seus motivos permanecem sujeitos à especulação. Ele pode simplesmente ter ido pelo dinheiro. Entretanto, a rapidez e o entusiasmo com que partiu levantam dúvidas sobre o estado de seu relacionamento

com Agathe—e, extensivamente, com Marie—,e é provável que nunca mais tenham vivido juntos como marido e mulher. A julgar pela mágoa que mais tarde Marie demonstrava ter de seu pai, parece que Antonin abandonou o segundo "casamento" em poucos anos.

O trabalho em Londres e em Brighton levou Carême para longe da França pela primeira vez. Ele não teve necessidade de aprender inglês: metade do staff das cozinhas do Regente era de franceses ou de alemães que falavam francês. Havia até cinco religiosos franceses a serviço do palácio. E foram contratados mais criados franceses com a chegada de Carême—os jovens monsieurs Lucas, Dupasguire e Jaccard. Sempre destros, esses criados eram pagos—de forma estranha à mentalidade moderna, mas de acordo com o uso na época para os 'corps de ballet'—segundo sua altura: os criados altos eram mais elegantes para manobrar os pratos volantes quentes entre os emplumados adereços de cabeça das damas. E, dessa forma, Antonin viu-se cercado na Inglaterra por seus conterrâneos, mesmo que muitos deles o desmerecessem.

Na época em que Carême conheceu o Príncipe Regente, o amor deste pelas coisas francesas havia aumentado seu peso para 127 quilos e sua cintura para 127 centímetros, de tal forma que sua barriga, quando não espartilhada por sua "Bastilha de barbatanas de baleia", chegava até os joelhos. Antonin disse ao Príncipe que a "pureza" de sua cozinha aliviaria seus acessos de dor crônica (acredita-se hoje que eram sintomas de porfiria, doença que seu pai apresentava) e até diminuiria o seu peso.

Gabava-se em vão-Os registros médicos e as cartas do Príncipe durante 1816 e 1817 mostram que ele estava tão mal quanto sempre—sofrendo de cólica, gota aguda e fadiga recorrente—e que, para não dizer que nada

mudou, ganhara algum peso durante o reinado de Antonin sobre suas cozinhas. O Príncipe Regente uma vez brincou com Carême, dizendo que as tentações de sua cozinha seriam a morte para ele. Carême rebateu: "A minha função é despertar o seu apetite, Vossa Alteza. A sua é refreá-lo."

Em Brighton e Carlton House, Carême tinha à sua disposição os melhores produtos que dinheiro e posição podiam proporcionar. A contabilidade sobrevivente relativa à cozinha revela que os jardins reais em Kensington supriam a maior parte de suas necessidades.

12 molhos de aspargos contendo cada um 100 cabeças, 63 dúzias de beterrabas (novidade para Carême) e sete dúzias de alfaces de Cos, que ele sempre usava cozidas no vapor, como guarnição, sendo que a maior parte delas havia sido cultivada em estufa. Entre 5 de junho e 7 de julho, os jardins em Kensington produziram 117 cestas grandes de morangos e mais 160 vieram de Hampton e Kew. Pêssegos, nectarinas, uvas, cerejas, figos, groselhas, melões e abacaxis—muito apreciados—,todos de estufa, também foram cultivados.

Os gastos com carne num único mês são ainda mais estarrecedores: £ 258, 12 xelins e três quartos de pêni foram gastos em 841 kg de carne de boi, 737kg de carneiro e 810kg de vitela. A conta referente às aves no mesmo mês chegou a £ 323, 5 xelins e 6 pence, por 385 frangos, 232 galinhas, 88 codornas, 31 capões, 12 gansos, além de 10 coelhos. Ainda no menu: 54kg de presunto "envelhecido", 119kg de presunto fresco e 61 lagostas. Em abril de 1817, depois de um inverno rigoroso, Carême desculpou-se pela variedade limitada de seus cardápios—apenas quatro ou cinco opções de frutas e verduras em refeições com 30 pratos diferentes!

Primeiro Carême cozinhou para o "Príncipe de Gales" Carlton House, em Londres. A Carlton House, da qu só existem hoje uns poucos pilares na National Gallery, bem poderia ter sido idealizada para agradar o confeiteiro parisiense. "Nenhum canto sem pintura—ouro sobre ouro", disse o artista Farington. Carême adorava a sensação teatral, de espetáculo, que dominava a experiência de jantar lá. Seu amor pela ornamentação gótica exagerada e pelos temas exóticos, especialmente com motivos chineses, refletia-se perfeitamente na decoração e nos objetos de mesa. Mas, como uma das extraordinaires de Carême, nada nunca era exatamente aquilo que parecia ser.

Fachadas eram usadas para disfarçar a natureza real do que estava por trás; arcos góticos eram feitos de ferro; compensados pintados como mármore cobriam as paredes; os cisnes eram feitos de bronze, e o bronze era imitado com pintura. A grande entrada no nível da rua, para fora do Pall Mall, da mesma forma, disfarçava uma enorme área escondida debaixo das escadas, no chão em declive para o lado sul. Carême encontrou ali, parcialmente sob o chão, as maiores cozinhas de Londres, com dependências separadas para a pastelaria e para a confeitaria, e um cômodo inteiro dedicado ao aparelho de prata do Príncipe.

A mais excêntrica "loucura" arquitetônica da Carlton House era o conservatório gótico, ligado à sala de jantar, onde os banquetes de Antonin eram servidos. Uma recriação da nave da abadia de Westminster em vidro colorido e ferro era então a maior construção com vitrais do mundo. Antonin "perdeu a voz" quando, pela primeira vez, deparou-se com esse "paraíso de Maomé". "Todos os detalhes são de ouro sobre branco", escreveu, "realçando os vitrais das janelas. Os candelabros de cristal, os ornamentos e a mobília, tudo lembra o gosto asiático mais luxuoso; o bufê todo de carnes frias... pousado sobre ouro e prata."

Havia lugar para uma mesa de 61m de comprimento, a mais comprida de Londres, que podia ser embelezada com um regato de água corrente, brotando de uma fonte de prata em sua cabeceira. O riacho, peça principal, era adornado com musgo verdadeiro e flores, e exibia peixinhos dourados—ou, em certas ocasiões, de ouro. Quatro pontes de prata serviam como decoração da mesa, uma delas com uma pequena torre. Era tudo "como se fosse um baile de máscaras", de acordo com um convidado, "cheio de jarros, mandarins e pagodes ... Eles dormem em tendas turcas e jantam numa capela gótica".

Mas, afinal, Carême raramente cozinhou para servir na "sala de jantar catedral". Seu único grande banquete ali aconteceu por ocasião da visita do arquiduque Nicolau da Rússia, no início de 1817. Por volta dessa época, o Príncipe perdulário tinha se tornado tão impopular em Londres que foi apedrejado a caminho da abertura oficial do Parlamento e a frase "Pão ou a cabeça do Regente!" foi pichada nas paredes da Carlton House, logo acima das novas cozinhas de Carême. O Príncipe—e seu chef—acharam politicamente adequado retirar-se para Brighton.

O Royal Brighton Pavilion sempre havia sido um palácio para a culinária—na verdade, o lugar foi originalmente escolhido pelo ex-chef do Príncipe, Louis Weltje. As cozinhas e as câmaras frigoríficas (hoje demolidas) ocupavam uma quarta parte da área total do palácio. O Príncipe, afinal de contas, estava ali muito mais para comer que para curar-se no mar.

Quando Carême viu o palácio pela primeira vez, no verão de 1816, a reconstrução do pavilhão original (projetado por Henry Holland), que resultou na fantasia oriental existente hoje, estava pela metade. Mas as

cozinhas estavam prontas: haviam sido rapidamente terminadas a tempo para a sua chegada. Se Antonin ficou sem voz quando viu pela primeira vez as salas de jantar da Carlton H ouse, nada poderia tê-lo preparado para o esplendor de suas novas cozinhas em Brighton. Adjacentes e no mesmo nível que as salas de jantar, eram fonte de deslumbramento para os visitantes e faziam parte do tour dos convidados do Príncipe.

A condessa de Boigne, que esteve em Brighton na mesma época que Carême, observou que "o ponto alto (do pavilhão eram) as cozinhas ... inteiramente aquecidas a vapor por um sistema novo naquele tempo". E um repórter do periódico The Bnghton Ambulator escreveu, efusivo: "No equipamento da cozinha ... todos os melhoramentos para facilitar o processamento da arte culinária foram introduzidos em toda a sua propalada perfeição. Não é excessiva a observação fiel de um narrador que afirma que as cozinhas da Regência constituem uma parte das mais úteis e convenientes dos anexos de uma mansão que merece ser vista no Império Britânico."

Doze janelas de guilhotina com controle à distância, no telhado sobre a cozinha de 150 metros quadrados, banhavam de luz o dia de Antonin no trabalho. Lâmpadas de parede feitas de cobre com refletores de estanho e quatro lanternas hexagonais contendo lâmpadas de óleo Argand iluminavam o ambiente à noite. Havia dispositivos para girar os espetos de assar controlados por mecanismos automáticos; peças maiores eram giradas por dispositivos acionados pela própria chaminé acima do fogo.

E, no centro da cozinha, estava a pièce de résistence, uma mesa oval de quatro metros de comprimento aquecida a vapor, com capacidade para conservar quentes dezenas de pratos a serem servidos simultaneamente.

Em Valençay e no Palácio Elysée, para não mencionar o campo em Vertus, o problema de servir menus quentes muito elaborados à la française deve ter ocasionado pesadelos de reaquecimentos e remanejamentos de última hora. Em Brighton, entretanto, Carême se gabava de que a sua nova mesa a vapor podia manter quentes, esperando a hora de servir, 40 bandejas de uma só vez. Há uma ilustração dela, em 'Nasb's Views of the Royal Pavilion', sendo usada para aquecer seis assados e dezenas de pratos menores sob imensas tampas em forma de cúpulas. O tampo da mesa, de metal, era aquecido por baixo pelo vapor de "um boiler de cobre muito grande e possante" localizado atrás do fogão. Por fim, o vapor condensado encaminhava-se para os drenos e, com sua "multiplicidade de tubos condutores", a mesa era considerada "um admirável exemplar da invenção mecânica".

Um equipamento de cozinha suplementar no valor de £ 6.000 foi encomendado, para a chegada de Carême, a William Stark, um ferreiro e engenheiro da região: coberturas de cobre para cima dos fogões, todas ornamentadas em cobre; três armários aquecidos para três cantos da grande cozinha, e mais um armário no mesmo estilo para guardar a roupa de mesa, todos eles com prateleiras de cobre e portas dobráveis revestidas de folha-de-flandres. Uma 'baterie de cuisine' colossal, com panelas gravadas uma a uma por Stark com o número referente a seu lugar, foi arrumada em grandes prateleiras, dispostas nas paredes laterais, de forma a que Carême pudesse ver num relance qual estava em condições de ser usada ou estava quebrada. Uma das atribuições do chef era relacionar danos e reparos.

Além da cozinha propriamente dita, havia dois cômodos para massas e três para confeitaria, uma pequena cozinha a vapor e dispensas, todos interligados em volta de uma área de serviço a poucos metros de uma "sala de guarnição", onde a maioria dos pratos que não precisavam ser mantidos quentes era arrumada antes de seguir para a sala de jantar ao lado. Uma torre de água no centro da área de serviço enviava água corrente quente e fria, em abundância, para todas as dependências da cozinha.

Carême teve alguma participação no estágio final do projeto, até no que diz respeito ao provimento de reservatórios de gelo adicionais, revestidos de chumbo, nas proximidades de suas preciosas confeitarias. Por acaso o Príncipe Regente havia criado "o mais fantástico palácio da Europa" em terras ideais para o ofício de Carême: reservatórios de gelo atingem seu máximo de eficiência quando construídos sobre solos calcários. A casa de gelo com isolamento de palha do Brighton Pavilion tinha tamanho suficiente para alugar espaço para os comerciantes de gelo de Brighton e ainda assim produzia gelo em excesso, que era vendido aos confeiteiros locais.

Muitas das dependências de serviço do pavilhão que Carême conheceu já não existem mais: a casa de gelo, a torre de água e as pastelarias, terminadas em sua época, e mesmo a famosa mesa oval, desapareceram. Os azulejos holandeses, conhecidos de Antonin, ainda revestem o corredor por detrás da cozinha por onde passavam os criados, mas o conjunto de dispensas, escritórios e quartos de empregados foi substituído por modernos edifícios, e onde Antonin morava agora existe uma agência bancária.

A sala de jantar, entretanto, sobrevive em toda a sua exuberância multicolorida, com seu candelabro de

cristal que pesa mil quilos balançando das garras de um dragão que voa por cima da mesa de jantar. Antonin acompanhou interessado o término da sala de jantar nas suas horas de folga da cozinha: era exatamente o tipo de projeto que ele sempre adorara desde os seus estudos de adolescente na Bibliothèque Nationale.

As primeiras refeições servidas na sala de jantar, antes mesmo que a pintura das folhagens do teto estivesse seca, foram provavelmente os jantares preparados para homenagear o irmão do czar Alexandre, o arquiduque Nicolau, servidos nas noites de 14, 16 e 18 de janeiro de 1817. O menu que se segue, servido na última noite aos convidados em Brighton, é apenas ligeiramente mais elaborado que os outros dois que o precederam.

JANTAR SERVIDO NO BRIGHTON PAVILION A SUA ALTEZA REAL O PRÍNCIPE REGENTE E AO ARQUIDUQUE NICOLAU DA RÚSSIA
18 de janeiro de 1817

OITO SOPAS
Aves à la Moderne
Sopa santé
Sopa de carneiro à inglesa
Sopa de arroz à la Crécy
Sopa de pombo à la Marinière
Sopa de curry ao modo hindu
Sopa à lOrléans
Sopa de aipo, consomé de aves

OITO RELEVÉS DE PEIXE
Perca à holandesa
Truta salmonada à la Génoise
Bacalhau ao creme
Cervo à espanhola com ovas de peixe
Linguado gratinado com trufas
Rodovalho ao molho de camarão
Pescada frita à inglesa
Esturjão ao champanhe

15 PRATOS VOLANTES A SEREM SERVIDOS DEPOIS DO PEIXE
Pequenos vol-au-vents à la Reine
Pequenos patês de cotovia
Croquetes à la Royale
Pato à la Luxembourg
Filé de peixe à l'Orly

OITO GROSSES PIÈCES
Quarto de javali marinado
Frango à inglesa
Filé à napolitana
Faisão à la Périgueux
Peru à la Godard moderne
Lombo de vitela à la Monglas
Perdiz com couve e raízes glaceadas
Rosbife de quarto de carneiro

40 ENTRADAS
(dispostas ao redor dos relevés de peixe como indicado)
Frango à la d'Artois
Timo de vitela glaceado com chicória
Croustade de tordo gratinado

Galinha à la Reine, à la Chévry
Costeleta de láparo à milanesa
(Perca à holandesa)
Ouenelles de ave en turban
Codorna à la Mirepoix, Ragu à la financière
Maionese fria de perdiz
Émincé de língua à la Clermont
Galinha desfiada à italiana
(Truta salmonada à la Génoise)
Filé de ave en demi-deuil
Asas de pato à la Bigarade
Posta de salmão na manteiga de Montepellier
Bolo de frango à la Royale
Filé de cordeiro à la Toulouse
(Bacalhau ao creme)
Peito de láparo com louro
Blanquete de frango ao champignon
Caçarola de arroz à la Monglas
Pato à la Nivernoise
Sauté de faisão à la Perigord
Sauté de perdiz au Suprême
Chevalier de galinha à 1'Orly
Timbale de nouilles à polonesa
Escalope de veado à espanhola
Ballotine de frango ao tomate
(Linguado gratinado)
Galinhola no espeto à espanhola
Filé de aves à la Belle Vue
Espetinho de linguado com molho aspic
Miolos de vitela à milanesa
Escalope de perdiz ao salmis
(Rodovalho ao molho de camarão)
Filé de frango em gelatina com pepino
Lingüiça de faisão à la Richelieu
Salada de aves à moda antiga
Peça de presunto com espinafre
Asa de frango à piamontesa
(Pescada frita à inglesa)
Pombo na manteiga com frutos do mar
Frango à la Maquignon
Vol-au-vents à la Nesle, à alemã
Costeleta de carneiro com purê de batata
Filé de frango à la Pompadour

OITO PIÈCES MONTÉES
Um pavilhão italiano
Um mosteiro suíço
Suspiro parisiense gigante
Croque-en-bouche de pistache
Um mosteiro galês
Um grande pavilhão oriental
(o Brighton Pavilion em pâtisserie)
Nougat à francesa
Croque-en-bouche de anis

OITO ASSADOS
Galinhola bardeada
Peru
Faisão desfiado
Frango com agrião
Pato ao limão
Galinha à la Reine
Perdiz
Codorna bardeada

32 ENTREMETS
(dos quais 16 são sobremesas, com indicação para disposição na mesa ao redor dos assados e das grosses pièces)
Pepino recheado ao velouté
Compota de groselha (conserva)
(Galinhola bardeada)
Folhado de uvas de Corinto
Espinafre à inglesa
(O pavilhão italiano)
Cascata de lagosta
Tarteletes de damasco com amêndoas confeitadas
(Peru)
Compota de marasquino batido
Ovos mexidos com trufas
(Merengue à parisiense)
Nabo à la Chartres
Pudim de maçã ao rum
(Faisão desfiado)
Tiaras ao açúcar mascavo
Maionese de couve-flor
(O mosteiro suíço)
Trufas à la serviette
Fanchonettes de avelã
(Frango com agrião)
Compota de limão renversée
Croûte ao champignon
Acelga à espanhola
Compota de morango (conserva)
(Codorna bardeada)
Bolos renversés,
glaceados com açúcar mascavo
Cascata de camarão
(O pavilhão asiático)
Salada de cercefi à italiana
Bolo à la Dauphine
(Perdiz)
Bavaroise de damasco
Alface na essência de presunto
(Nougat à francesa)
Champignons grelhados ao demi-glacê
Pannequets à la Chantilly
(Galinha à la Reine)
Pães à la Duchesse

Trufas à la serviette
(O mosteiro galês)
Batata à la Lyonnaise
Bolo de amêndoas com glacê de rosas
(Pato ao limão)
Compota de curaçau da Holanda
Aipo à espanhola

12 PRATOS VOLANTES
Suflê de maçã
Suflê de baunilha
Fondue

Essa refeição extraordinariamente abundante, oferecida pelo Príncipe Regente—e por Carême—para deleite dos russos, não estava lá só para ser comida. E realmente ninguém, nem mesmo o Príncipe glutão, poderia ter provado mais que uma pequena fração do todo. Como Antonin ressaltou, "o homem que se diz gourmand, mas come feito um glutão, não é um gourmand. É um glutão". O banquete estava ali mais para ser visto e vivido como parte do teatro das relações internacionais: o chef de Napoleão criando um espetáculo gastronômico para o conquistador, o monarca britânico, e seus aliados russos.

Carême estava aperfeiçoando no Brighton Pavilion sua filosofia sobre a apresentação da comida refinada que começara a desenvolver quando trabalhava para Talleyrand. Seu gênio elaboraria métodos para realçar os sabores naturais da comida ("legumes pequenos devem ser cozidos de maneira a manter certa firmeza")—criando um paraíso para o gourmand—e, ao mesmo tempo, para produzir um banquete que poderia, visualmente, estar a altura dos ambientes mais opulentos. A importação dos estilos decorativos da confeitaria para a cozinha principal fez com que os pratos salgados reconquistassem o papel de liderança nessas refeições. Dessa forma, Carême olhava para trás, para a tradição dos chefs da corte que se expressavam melhor através da majestosa apresentação do service à la française, e também para a frente, como o homem que podia emprestar respeitabilidade e entusiasmo ao estilo-restaurante do service à la russe, colocando a comida salgada, de sabor "natural" e apresentação requintada, no centro do teatro da alimentação. Em Maître d'hôtel, publicado em 1822, escreveu:

'Eu tinha observado, nos imponentes jantares do príncipe Talleyrand, que as peças maiores de comida do primeiro serviço nunca condiziam tão bem com a beleza dos bronzes, copos e pratos que cobriam a mesa quanto os confeitos elegantes, os entremets de açúcar, as entradas frias e os pedestais ornamentados de pastelaria. Inteiramente entregue à culinária, prometi a. mim mesmo reformular uma infinidade de velhos hábitos, embora esses fossem praticados pelos maiores mestres da arte. Quando me tornei chef de cuisine do czar Alexandre, comecei essa grande reforma. Mas a maneira de servir um jantar russo não era adequada para tal, com as grosses pièces trinchadas antes de serem colocadas na mesa... com o Príncipe Regente sentime gratificado, porque a sua mesa verdadeiramente real era servida sempre à maneira francesa, e o serviço de prata era tão soberbo e elegante que fiquei maravilhado; pareceu-me então que favoreceria a minha reputação começar a reforma a que me havia proposto ... foi, então, para o Príncipe Regente da Grã-Bretanha, que apresentei pela primeira vez o "lúcio à la Regence", rodeado de rica guarnição composta de peixes de todos os tipos. Meu real senhor e seus nobres convidados o apreciaram e cumprimentaram-me: esse encorajamento alegrou-me porque vi que estava certo e, nessa situação, como em muitas outras, meus pensamentos foram produtivos para o aperfeiçoamento da arte culinária...'

Carême e sua comida encantaram de tal forma o Príncipe Regente que, numa ocasião, ele visitou as cozinhas e quis comer lá para sentir melhor como era a vida dos criados (a vida embaixo das escadas). E preciso que se diga que um tapete vermelho foi estendido pelas cozinhas antes da visita. A situação mereceu uma paródia de George Cruikshank numa charge que mostra Carême ao fundo, dando uma gargalhada. Diz a legenda de Cruikshank: "Uma nova farsa... encenada há pouco tempo no Teatro Real de Brighton para a cultura e a diversão dos cozinheiros, ajudantes de cozinha, lavadores de pratos, trinchadores, engraxates, limpadores de cinzas, sopradores de velas etc., etc. daquele teatro, mas que foi, infelizmente, prejudicada na primeira noite pelo Bom Senso!"

A expressão confusa ou de espanto divertido de Carême na caricatura pode não estar tão longe da verdade.

O período de tempo em que esteve a serviço do "Primeiro Cavalheiro da Europa"—ou "Príncipe dos Prazeres"- poderia ter sido a apoteose de sua carreira. Mas não foi. Embora o patrão adorasse a sua comida e lhe oferecesse o melhor em matéria de produtos, embora as cozinhas fossem insuperáveis e o pagamento régio, e por mais que adorasse a arquitetura extremamente exótica que o cercava, ele estava profundamente infeliz. Tinha muitas saudades de casa, escreveu mais tarde, sentia-se "moralmente isolado" pelo resto dos empregados, e teve que implorar para voltar à França passados menos de 12 meses de sua chegada. As coisas não correram nada bem.

De fato, o período de um ano compreendido parte em 1816 e parte em 1817 acabou se tornando um 'annus horribílis' para toda a casa real, tanto acima como abaixo das escadas, e em particular para Carême. O tempo estava tão ruim em 1816 que as lareiras foram acesas em agosto, houve neve no começo de novembro, e a bruma, no início de 1817, foi tão intensa que John Philip Kemple, o célebre ator, foi forçado a usar ópio para controlar a sua asma no palco. Carême afirmou detestar essa névoa—e em especial a de Brighton—que exacerbava seu crescente problema respiratório.

O Regente levava uma vida itinerante, e, nos nove meses, ou talvez mais, durante os quais trabalhou para ele, Carême ficou conhecendo bastante bem a velha Dorking-Road, de tanto que ia e voltava da Carlton House para o palácio dos prazeres de Brightelmstone Steine. Era uma viagem deprimente, com a estrada cheia de lama por causa do permanente mau tempo. E, depois que foi para Brighton, poucas vezes Antonin mostrou-se animado, pois o pavilhão permaneceu sob fortes chuvas durante quase todo o tempo de sua estadia como empregado na casa real.

A atmosfera de trabalho nas cozinhas do Regente não era mais ensolarada. A organização da casa real era estruturada em classes de forma rígida, e Antonin não se entrosou bem com isso. Sua primeira surpresa foi descobrir que todo o jtaffe os acompanhantes tinham que assinar um contrato com a casa, conhecido como o "Livro de Direitos", que lhes concedia misteriosas gratificações, tais como velas ou tortas de Natal, que tinham se transformado com o passar do tempo em verdadeiros privilégios financeiros—por exemplo, no direito de vender a comida que sobrava.

Os direitos da cozinha naquele período ainda se encontram nos arquivos reais. O subchef de Carême, Frederick Badua, por exemplo, tinha, "no ano a terminar em 6 de janeiro de 1817", direito a £16, 16 xelins e 6 pencc pela "venda" de 20 lombos de vitela a 15 xelins cada e 9kg de manteiga a 1 xelim e 10 pence, o que significa, aproximadamente, um bônus anual de dez por cento. Os outros chefs mais bem pagos (embora recebessem apenas a décima parte do salário de Antonin) ganhavam um adicional de £19 ou o equivalente em álcool, perfazendo um bônus total de £35—o mesmo que o pagamento de um pajem de Windsor por um ano inteiro.

Apesar de tentativas de reforma na época de Jorge III, pai do Regente, no sentido de prevenir um fornecimento excessivo proposital, o sistema de direitos havia funcionado bastante bem por longo tempo. Com refeições servidas à la française, havia sempre muito desperdício, e todos podiam se beneficiar, segundo suas posições. Mas então chegou Carême.

Em vez de se juntar ao sistema, ele escolheu manter seu status de "autônomo" e não assinou o livro. Colocou-se, portanto, à parte da hierarquia da cozinha. Da mesma forma que os outros chefs principais, vendia os pratos que sobravam, mas fazia isso liberado de qualquer princípio coletivo de lucro: o dinheiro ia direto para o seu próprio bolso. E então aconteceu que, no inverno de 1816 para 1817, os empregados da cozinha se viram na situação de serem abordados na porta por comerciantes oferecendo "preços altíssimos" por "patês de segunda mão", contanto que tivessem sido preparados pelo célebre Carême. Com isso, Carême ultrapassou as vendas de seus colegas, e minou o comércio de artigos dos que tinham mais necessidade de receita extra que ele, que trabalhava só parte do expediente e embolsava um salário de £ 2.000 por baixo do pano (da mesa de jantar). Não admira que o detestassem.

Os empregados já estavam sob tensão considerável, lutando para atender às sempre crescentes exigências do Regente—e de Carême. Mão-de-obra extra teve de ser contratada.

John Lighthouse, o copeiro que trabalhava na sala de guarnição, entre a cozinha e a sala de jantar de Brighton, ganhou um assistente, Jorge Tweedy, que aparece pela primeira vez nos arquivos da casa no trimestre terminado em 5 de abril de 1817. Dois outros ajudantes de cozinha, Charles Spring e John Miller, foram contratados, e também mais "giradores de espetos, porteiros e carregadores de lixo" para deixar limpos os "dois compartimentos para manteiga, ovos e verduras". Em dezembro de 1816, novas autorizações para compra de artigos de porcelana e copos foram enviadas a Hutchins, o fornecedor real de utensílios de mesa, e, em março de 1817, um novo chef especializado em assados, Edward Jones, juntou-se à equipe.

Uma inspeção mais atenta dos registros também oferece provas de que alguma espécie de drama deve ter se desenrolado em meio às panelas de caldo fervente. Na primavera de 1817, o casal de subcozinheiros Michel e Sarah Ullersberger, a serviço do Príncipe já por uma década, foi demitido sumariamente, com pagamentos e direitos suspensos.

O que terá acontecido por detrás das portas chinesas das cozinhas do pavilhão? Será que os Ullersberger falharam com Antonin e seu famoso perfeccionismo? Terá sido um recrudescimento de sua inclinação militar a não contratar mulheres para os seus domínios "heróicos" da cozinha? Ou aconteceu, quem sabe, alguma coisa entre Sarah Ullersberger e o cada vez mais solitário chef principal?

Carême não conta exatamente o que sucedeu, embora mais tarde tenha deixado claro que no final de seu período na Inglaterra ninguém do staff da cozinha falava com ele e que se sentia excluído, "moralmente isolado" e infeliz. Explicou que a falta de definição na liderança das cozinhas foi um dos problemas, como também a alternância

de responsabilidades entre os cinco chefs mais importantes e ele em Brighton e na Carlton House, e a inabilidade deles, aparentemente, para coordenar o gerenciamento de seu tempo e espaço. Criticava os cozinheiros ingleses pela confiança excessiva que tinham na pimenta caiena e pelo aferventamento—também excessivo—da carne, e reclamava que havia mulheres demais na cozinha, por mais que elogiasse a comida feita por elas. Mas nunca explicou precisamente por que as coisas se tornaram tão difíceis.

Sobre uma questão, no entanto, foi bem explícito: odiava os criados que serviam à mesa—franceses ou não—e dizia que, se as coisas azedassem na cozinha, nunca esperaria qualquer amizade ou cumplicidade por parte dos criados da copa. "Valets hipócritas", os chamava, em estilo francês, "são a morte de uma casa sossegada; são vaidosos, arrogantes, bajuladores, preguiçosos e incompetentes. São piores que ratos. Usando de mentiras, ganham a confiança de seus senhores só para fazerem uso dela quando precisam. O criado que se julga um igual é um tolo. Eles são os Tartufos do ambiente doméstico." Como muitos chefs, ele tinha uma desconfiança que beirava a paranóia no que diz respeito à equipe de garçons. "Caminhem devagar, por favor!", costumava dizer, chamando a atenção dos garçons que levavam suas sobremesas para a sala de guarnição ou para as salas de jantar. "Carreguem com cuidado e parem de arrastar os pés!"

A vida "acima das escadas" não era menos tempestuosa. Carême mais tarde confessaria que havia se sentido desconfortável em Brighton ao testemunhar de perto o "ménage bourgeois" decorrente da indecisão do Príncipe Regente entre o charme irresistível de lady Hertford e lady Conyngham. Para tornar as coisas piores, sua temporada em Londres coincidiu quase que exatamente com o casamento, a gravidez e a morte da herdeira do Príncipe Regente, a princesa de Gales.

A jovem Charlotte, princesa de Gales—a única esperança da Inglaterra—foi, em certa época, a prometida do arquiduque Nicolau da Rússia, aquele que comeu tão bem em Brighton e na Carlton House graças a Carême. A princesa acabou se apaixonando por um membro da comitiva do czar Alexandre, quando este visitou a Inglaterra, depois de deixar Antonin em Paris em 1814. Era o príncipe Leopoldo de Saxe-Coburgo (tio tanto do príncipe Albert quanto da rainha Vitória). Quando o casal de noivos veio passar o Natal de 1816 em Brighton as cúpulas em forma de cebola do pavilhão tiveram que ser transformadas em dormitórios improvisados para os muitos criados extras.

Antonin preparou as refeições das festas, e a princesa, que depois de uma infância marcada pelo casamento amargo de seus pais tinha por fim encontrado a felicidade, para a alegria de todos perdeu a sua gagueira habitual. Mas no mês de novembro seguinte ela já havia morrido, vítima do flagelo das mulheres daquela época: a obstetrícia precária. Na corte e no país todos ficaram chocados e tristes, e o palácio inundou-se com dinheiro doado para um memorial—que seu pai "perturbado", cujo único consolo diziam ser a comida, dissipou. Sir Richard Croft, o desafortunado obstetra, matou-se com um tiro. Antonin retornou à França.

Carême ficou para sempre intrigado com essa primeira experiência de viagem ao exterior, e se deu ao trabalho de escrever sobre as coisas estranhas que o haviam impressionado.

Somente por causa dele sabemos que em 1816 as trufas não brotavam naturalmente no Reino Unido; que a carne bovina tinha melhor qualidade em Londres que em Paris; que o frango era adulterado por açougueiros inescrupulosos que usavam giz para branquear a carne, o que a tornava preta ao cozinhar; que os cogumelos eram conservados em suco de limão; e que as aves nas mesas inglesas mantinham uma superioridade de textura em relação a suas primas continentais porque eram sufocadas no Smithfields's Market em vez de estranguladas, enforcadas ou garroteadas.

Tinha sido um ano infeliz, portanto, para a corte da Regência, e um ano infeliz para Carême. "Cada dia" afirmou, "as diferenças entre os nossos dois países—tão parecidos e ainda assim tão estranhos um ao outro—se

tornavam mais claras e eu [sentia], de maneira crescente, não tanto uma saudade de casa, mas uma doença na alma."

Ele escreveu, talvez ironicamente, que sabia que jamais encontraria uma situação tão "doce ou tão bonita", como a que teve na casa do Regente, mas que a sua "alma pertencia à França", para a qual retornou no final de 1817 sem planos definidos sobre o que faria a seguir.

SOPA DE CURRY AO MODO HINDU

Essa sopa de curry foi servida ao arquiduque Nicolauda Rússia no Brighton Pavilion em 18 de janeiro de 1817.

Carême criou muitas dessas sopas inspirado na arquitetura do pavilhão.

Numa travessa funda, cubra dois frangos com caldo de frango (aproximadamente três litros) e cerque-os de fatias de bacon gordo e também: um feixe de salsa, duas folhas de louro, quatro cravos-da-índia uma pitada de noz-moscada, uma pitada de pimenta caiena, uma pitada de pimenta-da-Jamaica, pimentado-reino, tomilho e manjericão. Ferva por 45 minutos. Retire os frangos e coe o consomé dentro de uma panela contendo 280g de arroz. Acrescente uma leve infusão de açafrão para obter um tom amarelo delicado. Ferva por uma hora. Corte os frangos em pedaços pequenos e despeje a sopa quente sobre eles numa terrina antes de servir.

A despeito do gosto dos ingleses, a pimenta caiena não deve dominar o sabor da sopa.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 10**

Vienenses

*Somente os homens mais sábios conhecem a arte de comer bem.*
Brillat-Savarin

Carême, agora com 34 anos, era muito requisitado para ficar ocioso por muito tempo. Pouco depois de seu retorno à capital francesa, foi procurado pelo superintendente da casa imperial russa, Muller, que estava de passagem por Paris com o czar Alexandre, a caminho de Aix-la-Chapelle para o Congresso de Paz de 1818. Uma nova Aliança Européia estava em vias de ser criada, na esperança de evitar uma nova guerra. Pretendia-se dar à Europa do período pós-napoleônico a "eficiência e quase que a simplicidade de um estado único", escreveu o ministro das Relações Exteriores britânico, lorde Castlereagh. A língua da diplomacia havia sido o francês desde a Idade Média, mas depois do Congresso de Viena de 1814-1815 criou-se também a expectativa de que os diplomatas se alimentariam à nova maneira francesa. Muller convenceu o Czar de que a culinária de Carême ajudaria a causa russa.

Antonin concordou em viajar para Aix por 2.400 francos por mês (salário menor que o de Brighton), mas com o módico orçamento mensal de 100.000 francos. Uma vez que não estava claro quanto tempo duraria a conferência, Muller sugeriu que Carême devia ser nomeado chef do Czar, na suposição de que depois viajaria para São Petersburgo.

Antonin, devido às recentes experiências desagradáveis na casa do Príncipe Regente, concordou em ir para Aix mas não quis comprometer-se além disso.

Depois do caos decadente da "'ménage bourgeois" de Brighton, Carême ficou aliviado ao verificar que na casa imperial tudo era organizado com uma precisão quase militar—sem mudanças de horário nas refeições enquanto o Príncipe Regente ajeitava sua gravata. "Meu estilo agradou o imperador", vangloriava-se Antonin, "o que não foi difícil, uma vez que na nobre casa imperial do Czar tudo tinha dignidade e era verdadeiramente imperial."

Muller tinha esperança de que a farta liberalidade dos hábitos alimentares dos Romanov convencesse Carême a viajar com eles quando voltassem para a Rússia. Em Aix, por exemplo, o orçamento de Carême permitia que ele servisse laranjas sicilianas, ostras de Ostende, esturjões do Volga, trufas de Périgord morangos ingleses e tanto abacaxis quanto cerejas de estufa numa só refeição—e tudo isso em dezembro. Mas Carême mostrava-se resistente a palavras sedutoras.

Em Aix ele encontrou diplomatas aos quais havia servido quando trabalhava com Talleyrand—Nesselrode, Metternich e Castlereagh—e, por acaso, cozinhou novamente para o irmão de Castlereagh que adorava comida, lorde Charles Stewart. Inesperadamente, foi Stewart quem ganhou o prêmio de ser o próximo patrão de Antonin Carême.

Charles Stewart (1778-1854) tinha acabado de ser nomeado embaixador britânico em Viena. O dândi que havia feito papel ridículo no congresso de 1814-1815, brigando com cocheiros e namorando debutantes na ópera, transformara-se num maduro e respeitável diplomata. Estava também às vésperas de se casar com uma das mais ricas herdeiras de Londres, lady Frances Anne Vane-Tempest.

Como os patrões anteriores de Carême, Talleyrand e o Príncipe Regente, Stewart adorava uniformes. Caíam bem nele. Uma de suas várias conquistas em Viena em 1814, a duquesa de Sagan, apelidara-o de "Faisão Dourado" por causa de sua predileção por botas de montaria amarelas e de "Grande Lorde Pumpernickel" por razões desconhecidas.

"Sua natureza é cavalheiresca", elogiou uma das admiradoras de Stewart, embora a polícia secreta austríaca pensasse de outra maneira. Eles o chamavam de "sabreur": um espadachim, uma espada... ou mesmo um trapalhão (que é exatamente como Byron descreve os Castlereagh no prefácio de Don Juan).

Stewart possuía, ainda, a beleza dos Castlereagh, uma cicatriz charmosa proveniente de um encontro com um mosquete na Batalha de Donauwörth—e muito mais humor que seu irmão. Lady Frances AnneVane-Tempest, que tinha 19 anos quando conheceu lorde Charles, era herdeira de uma fortuna proveniente de minas de carvão em Teesside, e de um condado anglo-irlandês hereditário.

Ela e lorde Charles foram apresentados num jantar na Bruton Street, Mayfair, em 1818. Casaram-se log

depois.

Antonin dedicou muitos de seus livros aos Stewart, escrevendo sobre eles em termos efusivos, mesmo descontando o estilo bajulador da época. Milorde era "belo, bem-educado, espirituoso, inteligente, leal, generoso... e um grande amante da boa mesa". Também apreciava sua esposa - como era de se esperar. Era a fortuna dela que dava a Stewart condições de pagar o chef mais caro do mundo.

Os Stewart fixaram residência em Viena em estilo real, concedendo a Antonin um orçamento generoso e um numeroso staff sob seu controle direto. "Para um jovem lorde", disse Antonin, "uma embaixada é um curso em gastronomia da mesma forma que em diplomacia." Antonin registrou cada detalhe dos menus que serviu na residência do embaixador em Minoritenplatz, reclamando dos padrões deficientes dos abatedouros austríacos, mas exaltando as qualidades dos faisões bávaros. Servidos sob campânulas de couro e diretamente sobre o prato, esses menus são impressionantemente modernos, já muito mais reconhecíveis como a haute cuisine de um restaurante moderno que as festas gigantescas de Antonin em Paris.

JANTAR SERVIDO A LORDE E LADY STEWART EM MINORITENPLATZ, VIENA

SOPA
Sopa de tartaruga ao madeira

RELEVÉ DE PEIXE
Salmão ao champanhe

UMA GROSSE PIÈCE
Rosbife guarnecido com rábano

DUAS ENTRADAS
Cortes de carneiro com purê de batata
Capão ao molho béchamel

UM PRATO DE ASSADOS
Ganso tenro com purê de maçã

QUATRO ENTREMETS
Cogumelo grelhado
Pepino recheado
Bavaroise de laranja
Tarteletes de morango

Os Stewart, com Carême em suas cozinhas, foram anfitriões famosos em Viena, embora considerados um pouco excêntricos por causa de seus pajens turcos, vestidos com túnicas e turbantes orientais. Os dois amavam o teatro e, depois do jantar, insistiam com seus convidados para que estes participassem de uma encenação amadora, mesmo que "ninguém tivesse a menor idéia do que fosse ser ator". Mas esse primeiro posto em Viena teve pouca duração. Negócios da Coroa em breve forçaram Stewart a regressar para a Inglaterra. Durante sua carreira diplomática na Europa, ele foi obrigado a conseguir provas que incriminassem Carolina, a princesa de Gales, a esposa de quem o Príncipe Regente estava separado e que também andava pelo continente europeu, e os frutos dessa "pesquisa" estavam agora sendo apreciados. O Príncipe estava em processo de divórcio.

Antonin seguiu com os Stewart para Londres. Poucos detalhes de sua segunda estadia na Inglaterra, no entanto, sobreviveram—exceto uma receita de sopa de perdiz, que ele registra como tendo sido criada na casa da família de lady Frances em Wynyard Park, no condado de Durham (lugar aparentemente improvável que ele tenha visitado a não ser em imaginação, já que o descreve como situado na "fronteira com a Irlanda").

No início do verão de 1819, entretanto, estava de volta a Paris. Havia recebido uma oferta que não podia mais recusar.

SOPA DE PERDIZ À LA STEWART

Essa sopa saborosa é muito ao gosto dos lordes ingleses

Lave 150g de lentilhas e coloque-as numa sopeira com uma fatia de presunto, uma ave e duas perdizes. Regue tudo com um bom consomé, adicione duas cenouras, duas cebolas, e uma cabeça de aipo, um feixe de cerefólio; tempere com uma lasca de folha de louro, tomilho, manjerona, um pouco de pimenta - do-reino, noz-moscada ralada e dois cravos. Ao ferver, retire a gordura com uma escumadeira e coloque em fogo brando por quatro horas. Retire toda a gordura e separe a ave e as perdizes. Tire toda a carne delas e desfie-a cuidadosamente para passá-la depois através de uma peneira juntamente com as lentilhas. Remova o presunto e o cerefólio. Coloque então o purê numa sopeira em banho-maria, de maneira a que não ferva e, para servir, despeje e numa terrina sobre quenelles de perdiz.

Antonin Carême

## CAPÍTULO 11

O Palácio de Inverno

*Sejam quantas forem as partidas que o destino possa nos trazer, sejam quais forem as venturas que a sorte possa ter nas mãos, continuamos os mesmos: o mundo para nós é estrangeiro, e Tsarskoe Selo é nosso único solo pátrio.*
Alexander Pushkin, Polnoe sobranie sochinenii (nome do livro)

A carta seguiu Carême, naquela primavera de 1819, de Paris para Viena e de Viena de novo para Paris, e acabou por encontrá-lo na casa dos Stewart em St. James's Square,Londres. Era do príncipe Orlov, de São Petersburgo. A carta oferecia a Carême a escolha entre dois postos na Casa Imperial Russa: maître da casa ou chef principal.

Antonin sentiu necessidade de conselho: pegou a carruagem do correio de Londres para Paris—à noite, um guinéu e meio por pessoa mais a gorjeta de seis pence para o cocheiro—e em Paris procurou um velho amigo.

O chef francês monsieur Daniel acabara de voltar de São Petersburgo. Tinha ganhado um bom dinheiro lá, e encorajou Antonin a fazer o mesmo. Não se sabe ao certo se o famoso dito do czar Alexandre "ele merece a fortuna que fez porque nos ensinou a comer" refere-se a Carême, ao chef Riquette ou ao chef Daniel, já que todos três ganharam muito dinheiro na Rússia e influenciaram bastante aquela cozinha. De qualquer modo, Antonin, sempre relutante em viajar, dessa vez parece que não hesitou em deixar a França. Se viu Agathe e a pequena filha Marie enquanto esteve em Paris, não mencionou o fato. Partiu para Honfleur e pegou um veleiro para a Rússia.

Antonin detestava as viagens marítimas. E eram realmente perigosas no começo de século XVIII—sujas, incertas e amedrontadoras. Mas a sua aversão parecia ser tão antiga quanto o próprio mar: ele enjoava. Sua viagem para a Rússia foi particularmente terrível. No começo, quando o amontoado de mastros do porto de Honfleur desapareceu de vista, Antonin ficou aliviado com a tranqüilidade absoluta do mar. Mas isso continuou durante todo o percurso até o Báltico, e atrasou a viagem, que dependia da força do vento para progredir. As provisões de bordo eram insuficientes e o rei dos chefs foi obrigado a comer com os marinheiros —bacalhau salgado e biscoitos.

Perto de Elsinor, na costa da Dinamarca, uma tempestade atingiu o navio e, quando alcançaram o golfo da Finlândia, onde havia relativa calma, Antonin declarou que estava "morrendo".

A viagem não havia terminado. A tempestade continuou, e Antonin, da mesma maneira que muitas pessoas que visitam São Petersburgo em época de mau tempo, desembarcou primeiro na ilha de Kronstadt—que era, e ainda é, um posto avançado e inóspito guardando a chegada à "Veneza do norte"—,onde ficou vagando por mais de uma semana.

Deve ter sido uma espera especialmente frustrante. Havia pouco o que fazer na fortaleza militar, e pouco o que comer fora o peixe vobla regional, que os cadetes da marinha penduravam para secar nas janelas. E, ainda por cima, era uma tortura ver São Petersburgo tão próxima, na margem oposta. A nova capital que Pedro o Grande ofertou à Rússia apresentava—como apresenta hoje—sua melhor e mais admirável fachada voltada para o mar. As cúpulas e os pináculos dourados da Fortaleza de Pedro e Paulo, o Palácio de Inverno e as catedrais naval e de Santo Isaac elevam-se das águas cinzentas do estuário do Neva tal qual as perspectivas cheias de artifícios da ópera do século XVIII.

Finalmente acalmou-se o mar, e Antonin enfrentou as últimas ondas do Neva para chegar ao monumental Palácio de Inverno dos Romanov. São Petersburgo em 1819 era uma cidade moderna. Para um aspirante a arquiteto como Carême, era a capital moderna ideal, edificada sobre uma rede de canais e ruas com os recursos de um império autocrata para prover materiais de construção em abundância e exigir um projeto harmônico. Os palácios ao longo do canal Fontanka eram dispostos segundo o mesmo princípio simétrico do éervice, à La française, de acordo com preceitos que visavam o efeito do conjunto. Eles também assinalavam a importância de seus donos na época, e esse estilo de São Petersburgo, de grandeza e controle, tanto impressionou quanto amedrontou um pouco Carême, como acontecera e viria a acontecer com tantas outras pessoas antes e depois dele.

Talvez, no início, tenha se sentido confortado com a onipresença de seus compatriotas. A Cidade dos Palácios estava cheia de franceses: arquitetos e artistas, governantas e cortesãs, preceptores e cozinheiros

franceses deram as boas-vindas ao chef famoso quando ele finalmente chegou. Mas Carême logo percebeu que, depois de 1812 e da invasão napoleônica, uma grande mudança de opinião ocorrera na nobreza russa para a qual trabalharia. Entre as pessoas da geração mais jovem em especial, como os príncipes Orlov e Volkonsky estava em voga ultimamente desconfiar das modas importadas da França.

O príncipe Sergei Volkonsky foi o seu primeiro ponto de contato quando chegou a São Petersburgo. Nã mais um simples ajudante militar como na França, mas, em solo pátrio, o cabeça da casa imperial, ele era um representante perfeito da dupla reação que Carême encontrou à influência francesa sobre a cultura e a culinária russa.

Volkonsky era francófilo de nascimento, tal como qualquer aristocrata russo, mas a desastrosa invasão napoleônica havia prejudicado sua atitude em relação à França e à excessiva abertura dos russos às influências ocidentais.

Os russos estavam muito ocupados na redescoberta de sua herança não européia. Isso ia desde dançar a pliaska em vez da valsa e beber vodka em vez de clarete a preferir borsch ao estilo de culinária francesa importada por Carême. Por essa razão, a culinária russa acabou por influenciar Carême mais do que este àquela —embora ele tivesse algum impacto em seu desenvolvimento (é creditada a ele, por exemplo, a introdução do creme como uma alternativa ao vinagre nos molhos russos—uma vitória, é preciso que se diga, parcial). Nesse ínterim, Volkonsky tinha más notícias para Carême. O Czar havia precisado viajar para Arkangel e pedira a Antonin que esperasse seu regresso sem data marcada.

Antonin sentiu-se desamparado e decepcionado. Decidiu que, por enquanto, ficaria; ele não podia prever, então, como seria estranho e desafiador para ele o mundo de serviço, debaixo das escadas, na Rússia de 1819. O número de criados em São Petersburgo não encontrava paralelo nem mesmo na larga experiência de Carême. Numa época em que o staff do duque de Devonshire, em Chatsworth, contava somente com 18 residentes, e em que raramente havia mais que o triplo desse número nos "bastidores" do Brighton Pavilion, qualquer uma das dezenas de casas aristocratas em São Petersburgo abrigava algumas centenas de criados em suas equipes domésticas. Antonin descobriu que era natural um mero administrador do palácio do Czar ter sob sua responsabilidade mais de cem subordinados.

Não eram empregados contratados: eram servos. Esse status é confirmado por um anúncio da época, em São Petersburgo, sobre uma criada de cozinha "para vender, com 16 anos de idade, de bom comportamento, e uma carruagem de segunda mão pouco usada". Com essas centenas de trabalhadores nas cozinhas e em outras áreas, o potencial de corrupção era enorme e, de fato, quando Carême chegou, todo o staff das cozinhas do palácio estava sob suspeita, por causa dos recentes abusos de privilégio—apropriação indevida de fundos, comidas e presentes. Uma auditoria estava sendo realizada.

O rigor militar que Carême havia observado na administração doméstica do Czar no Elysée e em Ai transformou-se, durante a auditoria de 1819 no Palácio de Inverno, em disciplina rigorosa. Ele reclamou que isso era humilhante. Tinha que prestar contas de tudo que usasse, como se fosse um servo. Pior ainda, estava sempre sob vigilância.

A reação de aborrecimento de Carême no Palácio de Inverno parece desproporcional à simples inconveniência profissional de uma auditoria. A maneira como o vigiavam, afirmou, ofendia a sua honra. Mas é provável que houvesse de fato mais que isso. Os russos tinham outras razões para manter o chef vigiado. Pensavam que ele poderia ser um espião. Tais rumores seguiram Antonin por toda a sua carreira

internacional, especialmente na Rússia; sendo ele um acólito de Talleyrand, não é difícil entender o porquê disso. Entretanto, não há provas, nos parcos registros de São Petersburgo, Moscou e Paris, de que essas suspeitas se justificassem. Apesar do status de celebridade e das conversas ocasionais com políticos e membros da realeza, ele não estava em melhor situação que qualquer outro francês distante da pátria para ceder à prática de um pouco de espionagem. Portanto, é provável que tivesse razão ao sentir-se indignado com tanta vigilância e controle.

Mas houve lados positivos na experiência de Antonin na Rússia. Ele não estava tão solitário como em Brighton: os chefs Riquette e Benois, de Paris, estavam em São Petersburgo, assim como Talon, Dubois e o jovem Masse, aproveitando a nova "fusão" das culinárias russa e francesa. E usou seu tempo produtivamente. Fez mais que apenas verificar—como o inglês da fábula russa—se os portões dos Jardins de Verão realmente tinham as pontas de ouro (e tinham) e ir embora, como seus amigos franceses afirmaram. Seu último trabalho, Projects d'architecture pour l'embellissement de St. Petersbourg, deixa claro que ele visitou a cidade com um bloco de anotações e listou os espaços públicos que, a seus olhos de confeiteiro, melhorariam com algum "embelezamento". Também estudou os produtos disponíveis. Caminhando junto às barragens de granito,

descobriu uma novidade fascinante vendida nas ruas: a comida congelada. Impressionou-se com a qualidade e a variedade das frutas, embora se surpreendesse com o seu alto preço. Ficou estarrecido ao descobrir que um quilo de cerejas podia custar alguns rublos, e atônito diante da extravagância da cidade, ao testemunhar uma refeição oferecida por "um jovem opulento", na qual uma cerejeira carregada de frutos, custando 1.800 rublos, foi colocada no centro da mesa. Também observou que os chefs franceses em São Petersburgo, durante metade do ano, dependiam exclusivamente de legumes e verduras cultivados em estufas. Estes não tinham o mesmo sabor que os da estação: "meus olhos me dizem que estou comendo aspargos, mas minha boca não se convence", escreveu um contemporâneo da produção amadurecida à moda russa. Mesmo assim, Antonin ficou deslumbrado com a grandeza das estufas do Palácio Tauride—onde as vinhas moscatel plantadas por Catarina a Grande e Potemkin, seu amante, ainda floresciam—e, naturalmente, com a qualidade e quantidade dos peixes e do caviar.

Os estrangeiros sempre ficam à parte das estruturas de classe locais, e o status de Carême em São Petersburgo era antes o de uma celebridade internacional que o de um empregado do império. A verdade é que ele se sentiu com uma mobilidade social na Rússia autocrática que nunca tivera na França pós-revolucionária compareceu até mesmo a um jantar, certa vez, como convidado de um príncipe.

A noite não começou da melhor maneira possível. O criado que o anunciou pronunciou seu nome errado, e os aristocratas russos—que costumavam ser mais fluentes no francês que em seu russo "nativo"—riram. Ele foi colocado ao lado de um general russo muito falante—embora, afinal, provavelmente isso tenha sido uma vantagem.

Enquanto o general perorava, Antonin podia fazer o que mais gostava—observar cada detalhe da decoração e da música. A mesa estava enfeitada com flores e frutos, "à maneira russa", mas não havia sinal de cardápios anunciando o que comeriam, como era costume na França. As grosses pièces—carne de vitela de Arkangel (a melhor, de acordo com Carême), um esturjão do Volga e um peru—foram a princípio colocadas à mesa para os convidados e em seguida retiradas e reapresentadas nos pratos, quentes. Carême notou e aprovou; era uma espécie de estilo misto de de service à la française

e service à la russe. Entretanto, considerou que a mudança constante de pratos expunha todo mundo ao perigo da falta de higiene. Não acreditava que houvesse louça suficiente para repor 20 pratos para cada convidado, e presumiu que os pratos estavam sendo lavados apressadamente e mandados de volta. Era verdade que o pessoal—e a porcelana—de um palácio russo permitia essa trabalheira extravagante. Antonin reparou no velho hábito russo de brindar entre um serviço e outro e aprovou os refrescos de frutas com rum, servidos para "reativar o apetite". No geral, gostou da única experiência por ele registrada de estar do outro lado das portas de feltro verde. Sua única objeção foi em relação à música - 60 servos músicos no cômodo vizinho tocaram "desde a sopa até o último vinho da sobremesa", forçando todo mundo a falar alto.

Orgulham-se, no Palácio Peterhof, a meio dia de veleiro de São Petersburgo, de Carême ter cozinhado lá. Talvez seja verdade, e esse palácio ocupa um lugar de destaque na história do notório esbanjamento russo. Na ceia de comemoração do nascimento de Alexandre I, ali oferecida por sua avó Catarina a Grande, havia uma sobremesa guarnecida "com jóias no valor de mais de dois milhões de libras esterlinas". Seu amante, o príncipe Potemkin, recebia, lá como em outro lugar qualquer, com muito desperdício. Uma vez gastou 20.000 rublos—o bastante, diz-se, para construir um pequeno palácio—num único jantar, que incluiu sopa de um tipo de esturjão, ao custo de 3.000 rublos, servida numa banheira de prata. O Hermitage, nos jardins do Peterhof, possuía um sistema de roldanas 'deus ex machina', capaz de levantar uma mesa inteira, com comida e tudo, das cozinh até a sala de jantar—um enorme progresso em relação a aparador de Carême em Valençay. Carême, no entanto, teria trabalhado nas cozinhas da ala Catarina. Essa "ala", ou pavilhão, compreende um conjunto de cômodos decorados para Alexandre no tempo de Carême. Inclui um cômodo para servir, com um aquecedor de pratos, no estilo de um forno caseiro russo, que dizem ser único na Rússia, e que certamente comprova a seriedade dedicada, em 1819, à preparação da comida. Há também uma cozinha estreita, totalmente restaurada depois dos bombardeios nazistas, e um serviço de porcelana Gureyev com seis mil peças, que data precisamente da época da chegada de Carême. Em estilo pós-1812, os pratos são decorados com motivos russos, e não clássicos ou franceses, e o serviço também inclui centenas de pedestais altos para as grosses pièces e as pièces montées que Carême tornara famosas.

Com o Czar ern Arkangel e a sociedade de São Petersburgo ambivalente em relação aos estilos franceses importados, havia a possibilidade de Carême ficar subempregado.

Entretanto, uma Romanov permanecia francófila como nos velhos tempos e convidou-o para cozinhar: a imperatriz-mãe. Maria Feodorovna (1759-1828), da mesma forma que seu filho Alexandre, era erudita,

espirituosa e—de acordo com o presidente americano John Quincy Adams, entre outros—ainda bela apesar da idade avançada. Depois do assassinato de seu marido, Maria Feodorovna passava muito tempo no elegante palácio de verão, parte do complexo de palácios de Tsarskoe Selo, fora de São Petersburgo, e que recebeu o nome de Pavlovsk por causa de seu marido.

Pavlovsk tornou-se uma corte rival à do Czar quando este se ausentava para ir a Paris ou partia em campanha.

Em forte contraste com o resplendor colossal dos outros palácios de Tsarskoe Selo, era um templo em estilo neoclássico francês. Ali Maria Feodorovna reunia "salões" com artistas francófonos, como le Brun, Gonzaga e Carlo Rossi, e com o historiador Karamzin. Eles chamavam o Pavlovsk de "Parnassus", mas o palácio era também conhecido como um templo da culinária refinada—a francesa Foi o único dos palácios dos Romanov que Carême admitiu admirar. Alguns elementos da decoração interior eram em estilo que ele conhecia de Brighton, um híbrido de estilos exóticos que incluíam o egípcio, e a impressão geral era de elegância e mesmo de feminilidade.

As cozinhas, entretanto, não alcançaram sua aprovação. Foram projetadas de tal maneira que era preciso subir um lance de escadas íngremes e em curva com a comida.

Carême chegou para a comemoração ao dia da santa padroeira da Imperatriz, e aniversário dela, em 1819, uma festa da família e da corte, para mais de cem convidados.

Em uma refeição como essa, era usado o serviço de Sèvres em lápis-lazúli, um presente de Maria Antonieta em dias mais felizes quando, juntas, ela e Maria Feodorovna—em visita à França, incógnita, sob o pseudônimo de "Condessa do Norte"—visitaram a fábrica de Sèvres. À Rainha francesa é, por tradição, creditada a forma das xícaras de porcelana de Sèvres: dizem que foram modeladas sobre os seus seios.

Os convidados da festa de aniversário de Maria Feodorovna sentaram-se na sala de jantar branca de onde se avistavam os templos e as construções ornamentais do jardim, ao redor, segundo Carême, de uma mesa de jantar em forma de ferradura. Acima deles, um detalhe da decoração que dizem ter sido criado para caçoar da sogra imperial de Maria Feodorovna, Catarina a Grande: medusas de gesso branco, que olhavam fixamente para baixo. A mesa estava abarrotada flores, e a refeiçao seguiu uma tradição russa que recebeu a mais calorosa aprovação de Antonin: "Na corte dos Romanov, o chef principal—há quatro que se revezam em plantões de 24 horas—sempre serve pessoalmente o jantar, como um maître d'hôtel. Isso deveria ser adotado pelos reis gourmets em toda parte."

No jantar preparado por Carême, a Imperatriz-mãe usava um chapéu de penas de avestruz e luvas compridas. Seu ritual na hora da refeição era tão inflexível quanto seu busto reconhecidamente apertado demais no espartilho. Em primeiro lugar, um criado puxava a cadeira para que ela se sentasse. Um segundo criado apresentava-lhe uma bandeja de ouro para que nela depositasse as luvas e o leque.

Sem olhar para trás, ela alcançava uma jóia em forma de alfinete que sabia estar nas mãos de um terceiro criado e, com ela, prendia o guardanapo próximo à cruz-de-malta de seu falecido marido, que trazia pendurada no pescoço. Até mesmo Maria Antonieta a tinha descrito como "emproada".

Naquela noite, o jantar foi servido à la russe, embora Carême depois tenha afirmado que essa forma de servir não combinava com os pratos preparados. Na sua opinião, uma grande apresentação à la française teria sido preferível. Mais do que o chauvinismo francês estava em jogo. No Pavlovsk, a sala de servir octogonal, de onde o banquete de aniversário era levado à mesa, abria-se diretamente, de cada lado, para todos os cômodos principais do castelo. Com o serviço à la russe feito dali, cada prato, que já havia esfriado ao subir das cozinhas, ficava com a temperatura ainda mais baixa.

Nas ocasiões festivas em Pavlovsk, os convidados eram saudados no caminho pelos estudantes do Lycée Czar Alexandre, engalanados em azul, vermelho e dourado dos uniformes dominicais. Na festa da santa padroeira de Maria Feodorovna em 1819, enquanto Antonin olhava a chegada dos convidados, um rapaz de seus 18 anos abanou seu chapéu, cumprimentando-o. A cidade, que então se chamava Tsarskoe Selo, hoje leva o nome desse rapaz: Alexander Pushkin.

Depois daquela festa, Antonin nunca mais viu a Imperatriz. Cansou-se da estranha corte dos Romanov e de esperar pelo Czar na eterna luz diuma das noites brancas de São Petersburgo em 1819. "Vi as coisas como elas eram", disse, "e decidi colocar a honra acima do interesse e deixar a Rússia." Embarcou de volta para Kronstad e para a França.

O Czar problemático, enquanto isso, recolhia-se mais e mais ao misticismo que havia transformado o banquete de Carême, em Vertus, numa eucaristia. Em 1825 ele morreu inesperadamente. Alguns dizem que foi de comida envenenada, outros que foi de tifo, outros ainda que foi de sífilis dos dias de mais largueza passados

acima das cozinhas de Carême no Hotel Talleyrand e no Elysée. A maioria dos russos acredita que Alexandre forjou a própria morte para passar o resto de seus dias comendo pão de centeio, como um eremita asceta, nos Urais. Conta-se que quando os bolcheviques abriram o seu caixão, cem anos depois, acharam-no vazio.

O efeito de Carême sobre a Rússia e da Rússia sobre Carême é algo que contradiz o período relativamente curto que ele passou lá. Na Rússia, Carême é famoso por ter introduzido os molhos cremosos e, supostamente, por ter livrado os cozinheiros russos de sua dependência excessiva do picles. A admirável tradição da cozinha franco-russa de antes da Revolução Soviética deve muito a chefs franceses de São Petersburgo e de Moscou, e mais ainda à deles nos livros de Carême.

Por outro lado, o tempo que Carême passou na corte dos Romanov acabou influenciando a culinária ocidental Foi ele quem encorajou o estilo russo do uso de flores decoração da mesa, antes dominada pela porcelana e pelas frutas, e quem importou para a França o borsch (sopa de beterraba) e a koulibiaca ou coulibiac (torta de peixe ou frango, ovos cozidos e arroz; a versão autêntica do leste europeu leva por cima a medula espinhal de um esturjão) E sua aprovação ao service à la russe—embora este não tenha se tornado dominante senão no final do século XIX—influenciou a maneira como comemos até os dias de hoje. No que diz respeito à sua vida, em termos de suas publicações e carreira culinária, Carême retornou à França com a reputação valorizada por sua associação com a mais

moderna e glamourosa das capitais, e reis igualmente modernos e glamourosos.

A viagem de volta foi ainda mais infernal que a de ida O navio de Carême não pôde atracar, e ficou jogando 38 dias entre Calais e Boulogne, por entre outros navios destroçados. O capitão se feriu e, em seguida, o segundo comandante. Quando afinal puderam ancorar em Calais não tinham mais nem mastro e nem velas. Ainda com as roupas salgadas, Antonin foi até a igreja à beira do cais para render graças, e passou muitos dias se recuperando antes de continuar a viagem até Paris.

SOPA RUSSA

Como era servida por Carême, a partir de uma receita tradicional russa

Corte, em pedaços pequenos, cerca de 1,5kg de peito de boi e 0,5kg de toucinho defumado Coloque-os numa panela com caldo de carne e deixe ferver por duas horas A dicione, então, duas cebolas fatiadas e refogadas na manteiga, uma colher cheia de farinha de trigo e um repolho branco cortado, lavado e enxugado Ferva tudo por duas horas A dicione seis lingüiças e as retire dez minutos depois, remova a gordura com uma escumadeira e sirva. Essa é a sopa mais popular entre os russos.

Antonin Carême

## CAPÍTULO 12

"Muito bons juizes e muito bons salsicheiros"

*Para que um grande diplomata mantenha sua posição, ele precisa contratar um grande cozinheiro.*
Antonin Carême

No complicado mundo sexual dos patrões de Carême, duas mulheres ocupavam um lugar central. A duquesa de Sagan e a princesa Bagration. tinham ambas, cada uma a seu tempo, dormido com Talleyrand, Stewart, Metternich e o Czar, o qual, por sua vez, esteve apaixonado por Frances Stewart.

A princesa Catarina Pavlovna SkavronskaBagration era conhecida como o "bel ange nu", numa referência a seus vestidos de baile escandalosamente decotados. Mas, na época em que Carême veio a trabalhar para ela em Paris, no final de 1819, as modas haviam mudado, do mesmo modo que a sua figura—pois, depois de homens ricos, o outro prazer terreno da princesa era a comida incrementada.

"La Grande Bagration", como era conhecida, nascera na Letônia. Havia sido casada com um herói de guerr russo, teve um filho com Metternich e um tumultuoso romance com o czar Alexandre, de maneira que, quando certa vez apareceu como Virgem Maria num tableau vivant depois de um jantar de Carême, deu lugar a muitos comentários sobre seu talento como atriz. Em outras épocas, poderia ter seguido a carreira política. Nos dias de Antonin, ela oferecia jantares em seus salões para políticos parisienses e literatos e fazia sentir sua influência indiretamente.

"À mesa, ela possuía tanta graça, tanto charme para conversar que deveria servir de modelo", escreveu Antonin, que teve o privilégio de observar isso pessoalmente, já que insistia na maneira russa de servir a mesa, de espada na cinta. "Eu sempre servi como maître d'hôtel (para a Princesa) e sempre fui cumprimentado."

Os modos sedutores da Princesa não deixavam de ter efeito sobre Antonin.

"Carême", ela caçoava, "você diz que sou caprichosa nos meus gostos, mas isso não é verdade. Você sabe como me encantam os seus menus variados e que invariavelmente os aceito do jeito que você determina."

Uma noite a Princesa ouviu um de seus convidados se gabando de ter ido a um jantar preparado por Carême. "Deve haver algum engano", disse ela, "pois tenho certeza de que atualmente ele não cozinha para ninguém a não ser eu."

"Bom", respondeu o convidado, "esse chef era uma pérola."

"Pode ser que ele fosse uma pérola, mas era uma pérola falsa, e a minha é verdadeira."

Antonin fecha o relato dessa conversa de forma bastante desajeitada: "Et j'étais lá!" [E eu estava ali!]

Entretanto, lá não ficou por muito tempo. A saúde da volumosa Princesa não estava nada boa e, pelo que ela contou a Talleyrand, agravou-se como resultado da dieta de Carême. Ela caiu num estado de "quase que total imobilidade" (o surpreendente é que outros patrões de Carême não tenham ficado assim) que a deixou de cama.

Ao mesmo tempo, chegou uma carta de lorde Stewart, via Rússia, como aconteceu várias vezes com a correspondência de Carême. Stewart ouvira falar sobre sua estadia em São Petersburgo, e que ele recusara ambas as posições que lhe foram oferecidas no Palácio de Inverno. A carta perguntava sobre sua disponibilidade e continha uma nota melancólica tocante: "Não fui capaz ainda de encontrar um chef à altura de sua memória." Com a Princesa agora muito doente para poder utilizar os serviços de qualquer chef que fosse, Carême pediu a sua permissão para voltar a trabalhar com lorde Stewart—uma solicitação que ela aceitou com a graça que lhe era peculiar.

Existe uma certa confusão a respeito da data exata em que Antonin se reuniu ao embaixador Stewart em Laybach. Devia encontrá-lo lá, escreveu mais tarde, a fim de viajarem juntos para Viena em 1820. Mas parecia fadado, do mesmo jeito que acontecera no caso do Czar, a chegar exatamente quando não precisavam dele—ou era o que afirmava. Pois, ao chegar a Laybach, soube que lorde Stewart havia partido na noite anterior para Viena.

De acordo com Antonin, isso aconteceu porque o "sabreur" de outros tempos havia se afastado dos negócios do governo para ir ao encontro de sua jovem esposa, que estava em trabalho de parto. Mas a verdade é que o bebê, Charles Vane-Tempest-Stewart, nasceu em Viena em 1821, no ano seguinte ao da chegada de Antonin. Será que Antonin confundiu as datas? Ou, em vez disso, seguindo a tradição do empregado dedicado e

discreto, estava tentando encobrir as pistas do seu licencioso senhor?

Antonin realmente deixou bem poucos relatos de suas atividades em 1820 e 1821. Isso porque de novo estava preparando um livro—ou melhor, livros. Projects d'architecture pour l'embellissement de St. Petersbourg pode parecer uma estranha seqüência para um best-seller de culinária. E era primorosamente desenhado por Carême e um desenhista chamado Percier, que lhe dera aulas, retratava estátuas e monumentos que estavam, num certo sentido, à frente de seu tempo. Apresentavam a grandiosidade e a miscelânea de elementos características do período central da era vitoriana, como as do Albert Memorial. Elefantes, pirâmides, arcos e esfinges misturados com os estilos coríntio, jônico e gótico, em tal profusão que, se São Petersburgo tivesse sido embelezada da maneira que Carême sugeria, nenhuma praça ou barragem teria ficado intocada.

Carême envolveu em seu projeto a firma de impressão mais requintada, Firmin Didot Père et Fils, e os melhores gravadores de Paris, Normand e Hibron. Entusiasmado com o sonho de um futuro em arquitetura escreveu ao Czar pedindo permissão para dedicar a ele o seu livro.

Infelizmente, o livro não fez sucesso. O mesmo aconteceu com seu par, o livro Projects d 'architecture pour l'embellissement de Paris (publicado em 1826). Durante as décadas de1830 e 1840, eles foram repetidamente anunciados nas últimas edições de seus livros de culinária, mas sempre ao preço exorbitante de 50 francos, quando os de receitas nunca custavam mais de 16 francos e até mesmo vendiam-se melhor quando remarcados a 10 francos.

Como um escritor de best-sellers moderno, Antomn estava preso na camisa-de-força das expectativas baseadas no sucesso anterior de Le Pâtissier royal parisien. De Carêmeo público só queria receitas—e histórias sobre personagens da realeza. Felizmente, ele também estava escrevendo uma obra importante sobre a preparação de refeições domésticas, Maître d'hôtel français, que saiu em 1822 e assegurou a sua prosperidade.

Enquanto isso, Antonin continuava cozinhando para Stewart em Viena, na residência do embaixador em Minoritenplatz. E foi ali, nas cozinhas de Stewart, que nasceu o "chapéu de chef". Todas as manhãs, às 11 horas, ele e o embaixador se encontravam para discutir a refeição da noite, segundo o costume que Antonin havia adquirido tanto em Valençay quanto no Brighton Pavilion. Diferentemente de Talleyrand e do Príncipe Regente, entretanto, lorde Stewart encontrava seu célebre chef nas cozinhas—nos domínios de Carême. E ali em 1821, ele notou, pela primeira vez, uma diferença na aparência de seu chef. Carême havia começado a usar um chapéu alto, uma espécie de gorro, que contrastava com as toucas de dormir brancas habitualmente usadas nas cozinhas daquele tempo. Quando Stewart perguntou-lhe, em seu francês hesitante, o motivo, Antonin disse ter concluído que um chef não deveria se vestir como que para um leito de doente—talvez tenha concluído isso depois da triste morte de "La Grande Bagration", que nunca se recobrou da "quase total imobilidade" que a vitimou em decorrência de sua dieta de puro Carême.

A insistência de Antonin em endurecer seu chapéu branco foi imitada, em primeiro lugar, pelos chefs de Viena, depois pelos de Paris e depois pelos de todos os lugares.

Antonin mais tarde publicou uma ilustração do chapéu, endurecido por um entorno de cartolina, e mais adiante chegou mesmo a sugerir—num exemplo antecipado de patrocínio de produto de chef famoso—o melhor lugar para comprar um deles: a bonnetier M. Pannier, no boulevard de la Madeleine, em Paris.

Numa dessas conferências matinais na cozinha, a chegada de Stewart foi recebida com especial animação. Todo o staff sabia que havia chegado uma carta, pelo correio diplomático, ostentando a águia de duas cabeças da corte dos Romanov. Era para Carême, em resposta ao seu pedido para dedicar ao Czar o livro sobre São Petersburgo.

O Czar agradecia amavelmente a dedicatória, escreveu o príncipe Volkonsky, e enviava, junto com a carta, um anel, adornado com diamantes, de presente para Carême.

O menino das sarjetas de Paris, ao se ver alvo da generosidade do Czar, bancou por algum tempo o indiferente, mas depois admitiu o seu prazer, já que "o anel era objeto de curiosidade universal entre os meus colegas". Uma pintura de Antonin desse período, único retrato a óleo que se conhece dele, mostra sua mão direita pendente, de maneira displicente, mas bem visível no primeiro plano . Está usando um anel enorme no dedo indicador. Tem uma grande pedra vermelha com diamantes em toda a volta, e aparece com mais nitidez na reprodução impressa nas suas últimas publicações. Antonin pediu aos editores em Paris que enviassem uma cópia do livro 'Projects d'architecture pour l'embellissement de St. Petersbourg'

ao czar Alexandre, a quem era dedicado, mas o exemplar nunca chegou à biblioteca do Hermitage. A viagem para a Rússia, como Carême sabia muito bem, era arriscada. O navio naufragou, e a tentativa de Carême de obter uma encomenda de arquitetura da corte dos Romanov jaz no fundo do mar Báltico.

O anel não foi o único presente valioso a surgir no caminho de Antonin em Viena. "Um pouco depois [de receber o anel de presente], preparei cinco grandes troféus em massa de açúcar representando as armas das cinco potências aliadas", escreveu em Maître d'hôtel français.

"Esses troféus foram colocados sobre cinco grandes pedestais de vidro e constituíam a peça central de uma das ceias mais grandiosas que já executei. A mais alta nobreza da terra e do exterior e o corpo diplomático eram convidados. Na manhã seguinte, quando milady levantou-se ... uma das melhores e mais amáveis damas, ... milorde Stewart chamou-me ao salão onde recebi mais cumprimentos ... O casal ofereceu-me uma tabaqueira de ouro magnífica."

A tabatíère de Carême foi-lhe dada em reconhecimento ao enorme sucesso do jantar e dos troféus em massa de açúcar. Os Stewart, então, enviaram-no em viagem curta ao palácio de Metternich, na Ballhausplatz, com o troféu com o tema da Alemanha de presente para o príncipe, para que este o "admirasse à vontade". A tabaqueira de ouro foi chamada dali em diante de "tabatíère de Metternich".

Dos muitos banquetes realizados na casa de Viena, o mais memorável foi o jantar de batizado do pequeno Charles Stewart. O "herdeiro da herdeira" George Henry Robert Charles William Vane-Tempest-Stewart, mais tarde conde de Vane, barão de Castlereagh e marquês de Londonderry, atribuía a culpa por seus dentes serem ruins à infância passada em Viena e ao celebrado chef de seus pais—embora, o que é bastante natural, não se lembrasse dos serviços de grande requinte prestados por Carême em sua homenagem, tais como o banquete do seu batizado.

JANTAR DE BATIZADO SERVIDO EM VIENA
22 de junho de 1821

48 talheres na sala de jantar, 70 talheres na galeria e 48 na sala do trono. Eis o cardápio da sala de jantar, para 48 pessoas:

DUAS SOPAS
Sopa de tartaruga ao curry
Sopa de arroz à la Celestme

DOIS RELEVÉS DE PEIXE
Salmão ao molho genovês
Esturjão "au bleu" ao molho provençal

QUATRO GROSSES PIÈCES
Frango à la Montmorency
Filé à la Périgueux
Presunto caramelado sobre pedestal
Patê de caça sobre pedestal

QUATRO ENTRADAS QUENTES
Turbante de faisão à la Conti
Frango tenro à la Régence
Patê de caça à la Royale
Caçarola de arroz com guarnição de caça e purê

QUATRO ENTRADAS FRIAS
Galantina de enguia à manteiga de Montpellier
Ave com maionese gelatinada
Coxa de vitela com presunto gelatinado
Salmis de galinha d'angola gelatinado

QUATRO ASSADOS
Frango tenro em molho de ovo
Pato com limão

Codorniz recheada com molho de pão
Capão em molho de ovo

QUATRO GROSSES PIÈCES DE ENTREMETS
Uma vila romana sobre um rochedo
Uma fonte veneziana
Um pavilhão irlandês sobre uma ponte
Um pavilhão persa sobre um rochedo

QUATRO ENTREMETS
Génoise em camadas com glacê
Tiaras em camadas com glacê
Suspiros em camadas
Nougat à francesa em camadas

QUATRO ENTREMETS DE LEGUMES
Ervilha à parisiense
Couve-flor com maionese
Feijão-verde
Aspargo na manteiga

QUATRO ENTREMETS ENFORMADOS
Miisse de framboesa
Gelatina de laranja
Gelatina de groselha
Liqueur dês íles" gelatinado

Numa época em que as descrições culinárias eram mais raras que as trufas inglesas, houve um relato cáustico desse banquete, uma típica refeição de Carême que, segundo os Stewart, "Viena jamais esqueceria". A comentarista era um membro sarcástico do staff da embaixada: a mulher do capelão.

'Lady Stewart, com uma profusão de diamantes sobre a cabeça e dez mil libras de pérolas espalhadas na vasta extensão de seus ombros e pescoço ... estava esplêndida.

Lorde Stewart vestia um uniforme hussardo completo e botas amarelas. A cena era totalmente teatral... um grupo de gente impressionante, orgulhosa e enfadonha, com as cabeças elegantemente ornadas e as roupas de baixo cheias de renda, que se julga acima das classes rivais ou acha que o desprezo destas nunca atingirá suas carcaças fleumáticas. E ficamos lá até que a ceia foi anunciada e aí fui abandonada por minha capacidade de descrição: só posso dizer que a ceia foi de um requinte transcendental, e os alemães são muito bons juizes e muito bons salsicheiros. E aqui termina a minha história. A festa foi magnífica, e lorde e lady Stewart entendem tanto de efeitos especiais que deveriam estar administrando o Drury Lane.'*

**Um dos teatros mais antigos de Londres. (N.T.)*

Antonin, evidentemente, os amava. "Minha vida", afirmou, sobre esse tempo junto à dupla teatral em Viena, "havia se tornado bela!"

A coroação de Jorge IV foi marcada finalmente para19 de julho de 1821, e Carême e os Stewart prepararam-se para comparecer: ele como chef, e os outros dois como nobres. Foi uma cerimônia e uma festa que entrariam para os anais da realeza pela prodigalidade sem paralelo e pelo caos. Antonin e os Stewart atrasaram-se na viagem—apesar de terem tomado o Rob Roy, o primeiro paquete a vapor na travessia do canal da Mancha (Antonin fez um desenho do Rob Roy mais tarde para um de seus livros, com uma improvável bandeira tricolor francesa tremulando no barco)—e chegaram tarde demais para a coroação. Antonin, entretanto, jantou com satisfação no enterro dos ossos das reputações de seus colegas: "Fiquei feliz de não ter estado lá", disse, "pelo que soube, foi o evento mais infeliz e malcuidado ... meus colegas da Carlton House arruinaram-no por completo."

Não era uma característica de Carême ser tão maldoso, mas ele tinha razões que justificavam essa falta de generosidade. Sobre seus antigos colegas em Brighton—Benoir, Wilmet e Fournier—que lideraram a campanha difamatória contra ele, diz-se que solicitaram verbas vultosas para o trabalho extra, e que iam e vinham de carruagem de Westminster para o Covent Garden, onde as peças de confeitaria da coroação estavam sendo preparadas. A reputação deles nunca mais se recobrou depois do fiasco de Westminster Hall.

Como se as coisas já não tivessem sido bastante ruins durante a burlesca coroação, na qual a entrada da rainha Carolina na abadia foi barrada, no banquete foram de mal a pior. Os convidados não conseguiram se servir de comida até que o rei se retirou; com isso todas as peças de confeitaria derreteram-se, e os 3.903 pratos variados foram estraçalhados na correria louca do povo buscando o que comer.

Isso tudo foi particularmente desagradável para Antonin—que já organizara eventos muito maiores na França—porque somente a metade das £ 276.476 da conta da festa de coroação desastrada foi paga pelo Parlamento britânico. O resto foi cobrado de contribuintes franceses como ele, como indenização de guerra, em conseqüência da derrota de Napoleão. Ele regressou imediatamente a Paris.

CAVALA À LA STEWART

Ferva as cavalas limpas em água salgada. Sirva-as cercadas de um ragu de mexilhões, rabos de lagostim e cogumelos. Cubra-as com uma guarnição de ovas de cavala fritas. Na Inglaterra, aprecia-se a cavala acompanhada de groselhas fervidas.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 13**

Château Rothschild

*Após o declínio da nobreza, apenas o dinheiro permanece, e dinheiro sem ansiedade é a mais bela de todas coisas belas.*
Henry Beyle Stendhal (1783-1842)

A fama de Carême trouxe-lhe recompensas, mas também desafios, e um deles foi a necessidade de escolher entre as várias opções. Determinado a estabelecer-se novamente na França, deixou os Stewart e hesitava diante das oportunidades que lhe eram oferecidas. Quando ficava em dúvida, como acontecera freqüentemente antes, voltava a trabalhar como autônomo em encomendas de pièces montées. A primeira foi uma extraordinaire comemorativa da vitória do duque d'Angoulême, um Bourbon, em apoio aos monarquistas da Espanha.

Ao aceitar essa encomenda, Carême aliou-se, talvez não intencionalmente, aos ultra-reacionários, como o velho rei Luís XVIII, em oposição a seu protetor, o liberal Talleyrand. O trabalho em si foi um sucesso: um grupo de sete troféus de massa de açúcar, em glacê imitando bronze e mármore, que levou seis semanas para ficar pronto. Mas o duque de Grammont e o duque de Périgord, ambos "ultra " que inspecionavam o trabalho para a mesa real, entraram em confronto com o temperamento do chef. Eles cumprimentaram-no e, então, perguntaram quanto havia custado tudo. Antonin, afrontado pela vulgaridade da pergunta, retrucou com altivez que o trabalho era uma "homenagem" à nova França e que a sua recompensa seria o que julgassem apropriado. "Fizeram alguns comentários ofensivos", escreveu—talvez sobre a sua origem humilde ou sobre a sua recém-adquirida grandeza, "e eu decidi retirar o trabalho e enviá-lo para exibição no Conservatório..

a Restauração nem sempre era grandiosa e amável, nem eu era mais o mesmo jovem chef que um dia fui".

A truculência não era um traço raro nos chefs, e Antonin, criança abandonada da rue du Bac, punha-se sempre em guarda pela mínima coisa, real ou imaginária, por parte de colegas ou dos superiores. A culinária é uma arte cujos artistas são desvalorizados, e a dedicação e as longas horas de trabalho—Carême havia trabalhado seis semanas sem descanso antes dessa explosão—não combinam bem com a humildade e a cortesia diante daqueles que a ignoram. Como tantos antes e depois dele, o chef orgulhoso e afamado voltou-se para uma atividade em que a aprovação era mais segura: a escrita.

'Maître d'hôtel français, ou parallel de la cuisine ancienne et moderne' foi publicado em 1822, em cinco partes divididas em dois volumes. É uma combinação única de livro de culinária e considerações a respeito da cozinha para a realeza, que contém cardápios para todos os dias do ano (baseados nos jantares de Valençay), e que procura, a um só tempo, estar na moda e ser reconfortantemente tradicional. Conta a história dos alimentos e dos jantares servidos ao czar Alexandre em Paris, ao Príncipe Regente na Inglaterra e ao embaixador Stewart em Viena, e inclui desde conselhos sobre bufês a discursos sobre, por exemplo, o linguado, "o príncipe de todos os peixes do mar", que "jamais deve ser servido com molho holandês".

Na época, o livro fez sucesso pelas considerações—do ponto de vista de quem está abaixo das escadas que levam à sala de jantar—sobre fornecimento de comida para os grandes potentados gourmets daquele tempo. Isso, por sua vez, foi como um carimbo de aprovação à elaborada precisão da cozinha de Carême e um argumento acurado em favor da nova ortodoxia da haute cuisine.

Se era bom o bastante para o "Príncipe dos Prazeres de Brighton" e para Alexandre o Grande, então também seria bom para qualquer aspirante a gastrônomo. Carême exortava seus leitores a fazerem, de fato, um uso prático de seu livro. Como dizia ele, "você mesmo pode experimentar".

Em Maître d''hôtel, ele equilibrou as necessidades do service à la française, e do service à la russe, dando ênfase à boa apresentação da comida, seja em pratos ou em travessas para servir. Ao deixar em aberto as duas possibilidades, deu um endosso importante ao service à la russe e assim colocou, astutamente, seu livro no mercado em expansão dos restaurantes, que sempre foi favorável a serviços em pratos conservados quentes por tampas em forma de sinos ou cloches; Carême recomendava as estofadas em couro, como as que os Stewart usavam em Viena. Ele também começou a codificar a variedade desconcertante de novas comidas e estilos que estavam evoluindo para a haute cuisine. Por exemplo, criou a primeira genealogia de molhos, argumentando que todos partem de quatro molhos clássicos: velouté, béchamel, espanhol e alemão (caldo engrossado, leite engrossado, caldo escuro engrossado com tomate, e emulsões ácidas com ovo como o molho holandês). Na

dedicatória, ele assinou, num estilo quase que aristocrata, como simplesmente "Carême de Paris". Em 1822, não havia melhor recomendação.

Desfrutando agora de "uma fama olímpica", Antonin continuou a ser apresentado a possíveis patrões por seu mentor, o velho Talleyrand. Mas recusou a oferta para trabalhar com lorde Stairs, um aristocrata inglês que morava em Paris, com uma grande fortuna e um desejo ainda maior de freqüentar a sociedade francesa; assim como a do príncipe Esterhazy, o embaixador austríaco , rico o bastante para usar jóias no valor de £ 80.000 na recente coroação em Londres; e a do embaixador da Rússia em Nápoles.

Antonin alegou insuficiência do pessoal de apoio à sua disposição nessas casas.

Ao mesmo tempo, o novo embaixador britânico em Paris, lorde Granville, um "Leviatã da opulência", que enriquecera com o canal de Bridgewater, apresentou-se por intermédio de Talleyrand e fez a sua oferta a Carême. Conhecido em Paris como "Le Wellington des jouers" por ser um notório viciado em jogo, Granville uma vez perdeu £ 23.000 numa só noite. Mas mesmo ele, afirmou Carême, não era rico o bastante para que ficasse tentado a parar de escrever.

O casal que finalmente o seduziu a deixar o seu retiro, em 1823, possuía uma riqueza que tornava anã mesmo a de um Leviatã como Granville. Havia ingressado no rol dos ricos de um modo talvez sem precedentes na França e simbólico da nova sociedade burguesa que comprava os livros de Carême na Paris da década de 1820. Eram judeus imigrantes de primeira geração, banqueiros, e seu nome, pouco conhecido na França ainda depois de Carême ter ido trabalhar em sua casa, era Rothschild. Embora fosse esnobe, Carême não considerou negativa a falta de linhagem aristocrática do Como disse, "se o nouveau-riche compartilha sua boa vida com os amigos à mesa, alcança a nobreza de caráter, e alma é feliz". Nesse sentido, da maior importância, os Rothschild eram verdadeiramente nobres.

Em 1820, a fortuna pessoal de James de Rothschild era estimada em 120.000 francos. Em 1830 era de 20 milhões e, em 1868, de 150 milhões. Só é possível ter uma idéia muito relativa do que isso representa em termos atuais. Em 1820, um trabalhador francês podia ganhar 450 francos por ano, dos quais gastava uns 370 em alimentação. No final da década de 1820, quando Antonin deixou de trabalhar para ele, James era milhares de vezes mais rico que a maioria dos franceses e mais rico que qualquer um na França—até mesmo o Rei—mais ou menos umas dez vezes.

O ano de 1823 foi um grande ano para Jacob de Rothschild (1792-1868)—conhecido na França como James —,o mais novo dos irmãos Rothschild, que havia partido de Frankfurt para dominar o ramo bancário no território europeu. Com 31 anos de idade, e apenas sete anos depois de fundar uma filial dos negócios da família em Paris, tornou-se banqueiro do governo francês. Também nesse ano ele finalmente ficou noivo de sua sobrinha adolescente. E contratou Carême. Os acontecimentos estavam todos interligados.

A princípio James não foi aceito pela sociedade francesa. Antes da década de 1820, ele era conhecido nas pistas de corrida de cavalos de Longchamps e na Bolsa, mas não nos melhores camarotes da Opera ou nos salões da aristocracia Bourbon ou napoleônica ao longo da Faubourg Saint-Germain—para todos, ele era apenas o seu banqueiro.

Os Rothschild tornaram-se proeminentes na política francesacomo banqueiros das potências unidas contra Napoleão—foram os cheques do seu banco que pagaram as tropas aliadas em campanha. Como recompensa, James tornou-se o banqueiro de Luís XVIII na Restauração. Na mesma ocasião ele comprou o nº19 da rua Laffitte, antiga casa da rainha da Holanda e filha de Josefina, Hortênsia Bonaparte Mas seu prestígio social não cresceu.

Parte do problema talvez fosse decorrente de a família Rothschild respeitar mais a riqueza e as realizações, e, pode-se dizer, até mesmo a celebridade, que a nobreza de Paris. Há uma história que conta que um príncipe foi visitar Rothschild para tratar de um empréstimo. O banqueiro disse a ele: "Puxe uma cadeira", sem levantar os olhos dos papéis. "O senhor sabe quem eu sou?", perguntou o príncipe. Rothschild encolheu os ombros e, ainda sem olhar, brincou: "Puxe duas." Mas um problema mais sério era o anti-semitismo, mesmo entre os que aceitavam a hospitalidade de James. Em 1820, o conde de Flahaut escreveu que o jantar da casa de James era "execrável e cheirava a sinagoga". Para outro convidado, o embaixador austríaco, James de Rothschild "é pequeno, feio e arrogante. Ele dá festas e jantares, mas os grandes lordes caçoam dele". Duas coisas estavam prestes a mudar tudo isso: Carême e madame de Rothschild.

Betty de Rothschild (1805-1886), que manteve a fama depois de morta graças ao retrato exótico pintado por Ingres, tinha 19 anos quando se casou com o tio. Foi criada em Frankfurt, Viena e Paris e era muito bem educada, quaisquer que fossem os padrões de julgamento. Entretanto, seu noivado com o menos atraente dos Rothschild—irmão de seu pai—causou certo choque entre as pessoas da época. Os Rothschild haviam decidido

ser "os homens mais ricos da Europa", e seu esquema incluía manter o dinheiro dentro da família. Doze dos 13 sobrinhos e sobrinhas de James casaram-se com primos em primeiro grau. Betty limitou ainda mais o código genético ao casar-se com seu tio—eles tiveram cinco filhos, quatro dos quais casaram com primos. E, ainda assim, miraculosamente, sua união parece ter sido por amor.

Mais valioso que o dote de um milhão e meio de francos, que trouxe consigo para o tio no casamento, era seu conhecimento acerca de todas as artes, especialmente a música e a culinária. Sua criação dispendiosa deu-lhe, de acordo com uma de suas convidadas, a qualidade essencial a uma aspirante a líder da alta sociedade: "a indiferença do nobre, que dá ao luxo mais suntuoso o ar de um hábito diário."

Carême foi apresentado a James e Betty de Rothschild pelo príncipe de Rohan e foi contratado como chef de cuisine por um salário anual de 8.000 francos. O dinheiro era apenas parte do incentivo: Antonin prometeu aos Rothschild "a melhor mesa da Europa", mas grande parte do tempo pago passaria fora, escrevendo.

Juntos, Betty e James planejaram quase que uma campanha militar para conquistar a nova alta sociedade do período pós-napoleônico. Foi uma campanha construída em cima da comida de Carême. Quando Antonin conheceu os Rothschild, em 1823, a casa deles na cidade, na rue Laffitte, estava sendo reformada. As paredes da sala de jantar foram pintadas como fundo para as 'mises-en-scènes' de Carême, com tempera vermelha e figuras clássicas inspiradas nos desenhos descobertos nas recentes escavações de Pompéia e Herculano. Um salão de baile "gótico-renascentista" foi construído no jardim para os banquetes maiores. Iluminado por candelabros e com um palco com capacidade para uma orquestra de 40 componentes, o salão podia acomodar três mil convidados. A cena em seu conjunto foi descrita como um carnaval de grinaldas e guirlandas. Uma escadaria, que descia da casa para o salão de baile, exibia em cada degrau uma planta rara, um vaso etrusco verdadeiro, um autômato—tudo isso e mais um criado de uniforme preto com dragonas douradas. Ao pé da escadaria ficava o lugar reservado para a peça central dos bailes e soirées de Betty: o bufê de Carême. Como escreveu o poeta Heinrich Heine, o reinado de Carême na rue Laffitte veio para "conjugar tudo o que o espírito do século XVI podia conceber e o dinheiro do século XIX podia pagar".

Os Rothschild promoveram gala após gala—uma semana envolvia para Carême, em média, quatro grandes soirées, enquanto os jantares nunca eram para menos de 12 pessoas.

Com freqüência, um almoço para 30 era seguido de um jantar para 60. Nem mesmo nascimentos e mortes na família interferiam na determinação dos Rothschild de receber.

Carême preparou um jantar para 18 convidados na véspera do nascimento da primeira filha de Betty, Charlotte, em 8 de maio de 1825, e outro para 26 pessoas na noite seguinte. Nas festas maiores, Betty pedia emprestados a prata e os criados de seu pai, Solomon, cuja mansão ficava a poucos minutos, na rue Pillet-Will, mas isso raramente era necessário. Na relação de seu patrimônio inclui-se um jogo de jantar com 129 pratos grandes e 113 pratos de sobremesa. E também 2.666 garrafas de Château Lafite apenas na adega da casa de Paris.

Com Carême na direção, os Rothschild gradualmente obtiveram aceitação, e mesmo ascendência, entre os novos burgueses da alta sociedade. O melhor em comida, junto com o melhor em arte, podia ser comprado, e os Rothschild impressionaram Paris com o conhecimento e as aquisições de ambos. Nas cartas dos Rothschild referências a finanças, fama e comida misturam-se prodigamente, seja em inglês, francês, alemão ou no seu preferido iídiche; tudo, desde a solicitação de remessa de 36 abacaxis para um castelo no interior e documentos financeiros, até comentários sobre um novo subchef de Paris conhecido como "Le Petit Carême".

Os velhos amigos de Antonin, lorde e lady Stewart, estiveram na rue Laffitte como convidados, e escreveram, brincando, que ficaram tão impressionados com a nova equipe de Carême que iam levar seus aprendizes de cozinha, subornando um a um com £ 50. Ao príncipe Esterhazy foi oferecido "um banquete para epicunstas"; outros foram recebidos com "jantares bons e afamados"; até a pequena Charlotte

de Rothschild, de apenas quatro anos, escrevia do campo muito educadamente, mandando "dez mil beijos" de agradecimento pelos "ótimos bolos" que Carême lhe mandara de presente.

Mas essa escala de eventos oferecidos em sua casa em Paris era apenas parte da campanha de Betty e James para conquistar uma posição dominante na sociedade parisiense, e apenas parte de seu impacto na sempre crescente fama de Carême. Os Rothschild eram hábeis administradores de sua imagem pública mais ampla e convidavam jornalistas deslumbrados para os casamentos da família em Paris e Londres. La Gazette de France e La Quotidíenne cobriam as soirées de Carême num estilo de fascinação curiosa—pela fama, as pessoas ricas e o glamour—mais comum em nossa época que na deles.

Parte por interesse genuíno pela arte e parte de olho no que comentariam sobre ela, Betty cortejou outras celebridades além de Carême. Vitor Hugo foi um convidado freqüente da rue Laffitte, juntamente com Honoré

de Balzac, que usou La Maison Rothschild como inspiração para La Maison Nucigen. O pintor retratista da al sociedade Jean Auguste Dominique Ingres conhecia bem Betty, assim como Paul Delaroche, Eugène Lami Joseph Paxton, arquiteto do Palácio de Cristal, que mais tarde ajudaria a construir e decorar o novo castelo dos Rothschild em Ferrière, oferecido a Carême para um repouso no campo.

Chopin tocava freqüentemente depois dos jantares de Carême, e Liszt escreveu que se sentiu inspirado a criar novas formas de expressão melódica ao ouvir o violino de Paganini depois de uma refeição de Carême na casa dos Rothschild. Uma vez perguntaram a Rossini, que dedicou óperas a Betty e Charlotte, em que condiçõe faria um tour às Américas. "Somente se Carême for comigo", foi a resposta.

Como resultado da cozinha de Carême, no final da década de 1820, os Rothschild eram "o melhor que a corte e a cidade ofereciam em termos de sociedade ilustre", e o poeta Heinrich Heeine, amigo deles, logo reconheceu que "agora suas festas são o ponto de encontro de toda a sociedade". Quando disseram ao rei Jorge IV, em Londres, que "na casa de monsieur Rothschild ... encontra-se hoje a melhor mesa de Paris", o volumoso re suspirou e respondeu: "Acredito, já que é Carême quem reina por lá."

O plano de Betty funcionou. Antonin tinha transformado as suas soirées nas mais refinadas de Paris, mesmo que a um preço "além do que qualquer soberano da Europa poderia pagar". Ao mesmo tempo, os Rothschild haviam proporcionado a seu chef mais que apenas segurança financeira, liberdade e ajuda de secretários para que ele pudesse escrever num ritmo sempre crescente. Levando seu nome a ser mencionado nos jornais, revistas e folhas de mexericos, junto ao de grandes artistas e músicos da época, eles tornaram Carême uma celebridade moderna.

Quando os Rothschild convidaram a famosa dama das letras, lady Morgan, para jantar com eles em Boulogne, sabiam que ela escreveria sobre o jantar. Carême também sabia: se foi à sua custa que lady Morgan vendeu o seu novo livro France in 1829, ele, por sua vez ficou feliz de ter conseguido o apoio dela no mercado de língua inglesa. Ou, nos próprios termos dos dois, Carême sabia que lady Morgan podia bancar a madame de Sevigné para o seu Vatel.

Lady Morgan percebeu claramente a importância de escrever sobre comida quando se escreve sobre a França: sua descrição excelente, de dar água na boca, do jantar de 6 de julho de 1829, não tem paralelos na história da literatura culinária daquele período. É ela também quem nos oferece o único olhar sobre o estilo de vida de Antonin no auge de sua fama. Segundo lady Morgan, o garoto da rue du Bac agora tinha casa própria carruagem e camarote na Opéra de Paris:

'Fazer justiça à ciência e pesquisa de um jantar servido dessa maneira requer um conhecimento da arte igual àquele que o produziu. Suas principais características, entretanto, eram estar de acordo com a estação, ser moderno, ter o espírito da época, não apresentar nenhuma perruque [falsificação] em sua composição, nenhum traço da sabedoria de nossos ancestrais em qualquer de seus pratos; nenhum molho apimentado demais, nenhum caldo marrom-escuro, nenhum sabor de pimenta caiena ou pimenta-da-jamaica, nenhuma tintura de ketchup ou de nozes em conserva, nenhuma ação visível daqueles elementos vulgares da cozinha dos bons e velhos tempos ... Destilações dos mais delicados ingredientes extraídas como "orvalhos de prata" com a precisão de um químico "em tépidas nuvens de vapor ascendente" constituíam o fond de tudo. Cada carne apresentava seu próprio aroma natural; cada legume, seu próprio tom de verde.

A maionese foi preparada no gelo ... e o frio moderado da plombière (que tomou o lugar do eterno fondue e dos suflês das mesas inglesas) antecipava e quebrava o choque mais violento da avalanche deliciosa, que, com o tom e o aroma de nectarina recém-colhida, satisfazia todos os sentidos e dissipava qualquer sabor mais áspero... Se distribuíssem coroas a cozinheiros como fazem a atores ... [alguém] deveria ter colocado uma sobre a cabeça de Carême, por esse exemplo de perfeição intelectual de uma arte, padrão e medida da civilização moderna!

SUFLÊ À LA ROTHSCHILD

Danziger Goldwasser é um licor que contém partículas de ouro verdadeiro em suspensão.

Deixe de molho cerca de 150g de frutas cristalizadas em sete colheres de sopa de Danziger Goldwasser. Bata junto 200g de açúcar e quatro gemas de ovo e depois adicione 85g de farinha de trigo e dois copos

de leite fervente. Leve ao fogo até quase ferver de novo, mas retire para acrescentar dois ovos inteiros, as frutas cristalizadas e o licor, e depois envolva tudo em seis claras de ovo batidas em neve. Asse, em pratos de suflê doce, ou croustades (fôrmas comestíveis crocantes) envolvidas em papel, por 25 minutos.

Polvilhe com açúcar cinco minutos antes de servir.

Antonin Carême

**CAPITULO 14**

Últimos pedidos

*Queimado no fogo de seu gênio e no carvão da rôtisserie.*
Laurent Tailhade, Petit Breviaire de la gourmandise, a respeito de Carême

Em 1829, como os Rothschild e lady Morgan sabiam, Antonin Carême não estava bem. Como o chef Vatel escreveu lady Morgan, Carême iria "morrer au Champ d'Honneur, [de] intensa ansiedade mental e grande fadiga física". Betty e James ofereceram-lhe um lugar para repousar em seu novo château em Ferrières, mas Antonin amavelmente recusou.

Pode ser que tenha participado do planejamento das cozinhas, ligadas ao castelo por uma ferrovia subterrânea, mas, em 1830, afastou-se completamente dos Rothschild.

"Rezo para não terminar os meus dias num château", disse o garoto da rue du Bac ao banqueiro, "mas nos meus humildes aposentos em Paris." Sua última e "humilde" residência, no na 37 da rue Neuve Saint-Roch, hoje um jardim de infância, dificilmente poderia ser comparada a um sótão. É elegante e possui quatro andares e uma entrada para carros.

Ainda uma última vez, Jorge IV tentou seduzir Carême a voltar para Londres.

Enviou-lhe lorde Conyngham—o marido andrógino de sua amante "Fair Fat and Fiftyish" [bonita, gorda e cinqüentona]—com um contrato de £ 500 para adoçá-lo e uma oferta de £ 4.000 por ano, mais produtos do estoque. A recusa delicada de Carême teve como resposta uma oferta maior de pagamento adiantado, caso Carême estivesse receando que o monarca obeso fosse morrer antes mesmo de sua chegada às cozinhas do novo palácio, em adaptação a partir da Buckingham House. Carême continuou recusando, talvez por prudência. Em maio de 1830, Jorge IV, The Grand Entertainment, finalmente perdeu o apetite e morreu, para a tristeza de poucos—salvo, quem sabe, de Antonin—e para surpresa de ninguém, de "gordura no coração". Quando lady Morgan lhe perguntou sobre seu reconhecido desdém pela casa real britânica e seu "ménâge bourgeois", Antonin, com tato, evitou mencionar seu ódio pelos chefs de Brighton. Respondeu simplesmente: "Minha alma é inteiramente francesa e não consigo viver senão na França."

De qualquer modo, também Antonin temia estar morrendo, e passou seus últimos anos numa febre de escrever e publicar. Em 1828, Le Cuisinier parisien foi publicado, com 405 páginas de receitas e ilustrações do chef, e saíram também a terceira e quarta edições de Le Pâtissier royal e de Le Pâtissier pittoresque.

Mas durante os últimos anos da década de 1820 e depois de 1830, quando se afastou completamente do trabalho com os Rothschild, Antonin devotou suas energias à obra-prima dedicadaa Betty de Rothschild e a lady Morgan: L'Art de la cuisine française au 19ème siècle. Abarcando, finalmente, cinco grossos volumes, L'Art de la cuisine é a última contribuição de Carême para aliteratura culinária: uma enciclopédia com milhares de receitas e o "como fazer" completo da haute cuisine. A obra tem intenção didática, incluindo capítulos sobre a história da alimentação, assim como ensaios mais esotéricos sobre, por exemplo, o banquete de coroação no Kremlin em 1825 e os hábitos alimentares de Napoleão no exílio. Seu estilo permanece, a um tempo, pedante e por vezes vago de uma maneira frustrante—"decore com aspic e ovos de pomba". Ainda assim, nada de parecido havia sido feito antes, e certamente não por alguém com a celebridade de Carême.

Em 1832, Carême estava ganhando 20.000 francos anuais de direitos autorais pelo conjunto de suas obras. Com esse dinheiro contratou médicos caros e um secretário, Frederick Fayot, para ajudá-lo. Também trabalhou em conluio com um tal monsieur Plumerey, chef do conde Pahlen, antigo conspirador russo e fazedor de omeletes. Plumerey completaria os dois últimos volumes de LArt de la cuútine, a partir das notas de Carême.

Os médicos de Antonin acreditavam que ele estivesse sofrendo de tuberculose intestinal, adquirida pela ingestão de leite não pasteurizado. Em seus estágios finais isso deve ter sido desesperador—embora não tenha sido essa a sua única doença, nem a mais séria. Sua fraqueza crescente nos últimos anos de vida e o ataque final que o deixou paralítico sugerem um diagnóstico diferente e adicional. É mais provável que Carême estivesse sofrendo os efeitos do envenenamento por monóxido de carbono em baixos níveis depois de uma vida inteira cozinhando com carvão em espaços confinados.

À medida que sua saúde declinava, ao longo do ano de 1832, e se apressava em terminar, ditando, L'Art de la cuisine, ele testemunhou, pela última vez, a tomada de Paris por um invasor. Dessa vez não mais os russos, mas o cólera. A pandemia veio varrendo da Índia via leste europeu e atingiu Londres e Paris em 1832. Em abril,

morriam diariamente 1.200 parisienses e eram "empilhados de qualquer maneira", segundo escreveu George Sand a respeito da "ausência de parentes e amigos". Um enterro assim solitário, de vítima de peste, estava também destinado a Antonin.

Foram muitos os rumores absurdos de que o cólera era uma invenção dos Rothschild e da nova burguesia para livrar as cidades dos pobres que nela moravam. Como um eco da histeria que Carême havia enfrentado em 1790, um gastrônomo foi assassinado pelo "crime" de olhar as guloseimas expostas na vitrine de uma pâtisserie. Betty de Rothschild deu instruções para que as sopas nutritivas de Carême fossem distribuídas aos pobres nas antigas cozinhas de Antonin na rue de Laffitte, mas não teve coragem de ir a Paris visitar o chef que estava morrendo, com medo do cólera e da violência nas ruas.

Durante o inverno de 1832 para 1833, Antonin permaneceu em sua magnífica casa na rue Neuve Saint-Roch assistido por seus médicos, pelo secretário Fayot e por um grupo pequeno de visitantes. Sua filha Marie—criada em Paris enquanto ele trabalhava na Inglaterra, na Rússia e na Áustria—ficou ao seu lado, anotando ditados e ajudando a cuidar de um pai que mal conhecera quando era menina. Empurrado pelo secretário e pela filha numa cadeira de rodas, Carême aventurou-se a sair uma última vez—quando a praga parecia estar cedendo—e expressou sua alegria, apesar de tudo, com o grande número de pâtisseries que ainda funcionavam: "Nada disso existia antes de mim", disse, "e dos meus livros."

Com Riquette, seu velho amigo das cozinhas do Elysée-Napoléon e de São Petersburgo, ficava a recordar os tempos passados. O jovem monsieur Jay—seu subchef nos últimos anos e, como tal, o homem que talvez melhor conhecesse Antonin—era também um visitante freqüente. E, apesar da epidemia, muitos "gens de lettre, gens du monde" vieram demonstrar sua consideração, entre eles um especialista na nova ciência da comida enlatada que estava ansioso por discutir métodos de conservação. Antonin permaneceu lúcido até o fim, mesmo para discutir as propriedades medicinais da sopa de cogumelos com seu médico, o doutor Roque.

No cair da noite do dia 12 de janeiro de 1833, Carême teve o seu lado esquerdo paralisado e, por algum tempo, perdeu a consciência. Marie estava com ele, e também Fayot, que descreveu a cena. Perto do final da noite, Antonin voltou a si. Jay pediu para falar com ele, a respeito de questões "tristes e difíceis", segundo Fayot.

Antonin, reconhecendo a voz de seu futuro genro, abriu os olhos.

"Ah, é você", disse ele, "muito obrigado. Meu bom amigo..." Jay deve ter imaginado que ele faria uma derradeira recomendação sobre as importantes questões de ordem financeira e emocional que pendiam na balança: seus sentimentos pela filha de Carême, Marie, e a permissão para completar 'L'Art de la cuisine' sem Carême. Mas Antonin prosseguiu, na sua maneira característica: "Amanhã, traga-me peixe. As quenelles de linguado de ontem estavam muito boas, mas o peixe não, você não o temperou como devia. Escute..." e em voz fraca, mas clara, continuou a explicar como queria que o peixe fosse cozido, demonstrando o movimento com a mão direita no cortinado da cama, ao seu lado. Não falou novamente e não reconheceu mais ninguém. Meia hora depois, morreu.

Outro médico de Carême, Broussais, discípulo da frenologia, a nova ciência da moda, fez um molde da sua cabeça para estudar as áreas do cérebro supostamente responsáveis pelo gênio culinário. E então o corpo foi levado, na calada da noite, para o novo cemitério de Montmartre, repleto de vítimas do cólera.

Por muitos anos ninguém soube nem mesmo onde o primeiro chef que virou celebridade havia sido sepultado. Nem familiares nem amigos compareceram às suas exéquias em meio ao tumulto da epidemia que continuava, e sua filha, atordoada, não marcou o local do túmulo do pai.

Muito pouco se sabe a respeito de Marie, a filha única do famoso chef. Mas sua figura projeta uma sombra triste sobre o final da vida breve de Carême, tanto pelo que se pode conjeturar a partir de suas ações quanto pelo pouco que sabemos com certeza. Cartas e objetos pessoais de Carême não foram conservados após sua morte.

O único testamento desse escritor compulsivo são os seus livros de culinária—e uma única carta.

É uma carta que escreveu para seu subchef, Jay, quando este deixou Paris para abrir um café-restaurante em Rouen. A carta diz respeito a Marie e a seu casamento com monsieur Jay. Presume-se que a correspondência restante - as cartas do czar Alexandre, de lorde Stewart, dos chefs Muller e Riquette, de Henriette Sophie e de Agathe—tenha sido destruída por Marie. A carta que sobreviveu dá pistas dos motivos:

*Paris, 10 de dezembro de 1832*
*Meu querido Jay,*
*Desde nossa última conversa, não tenho pensado em nada a não ser em você, em Marie, em nosso futuro e em minha*

*saúde precária ... mas ... por que você praticamente não disse o que pensa a respeito de nossa conversa triste e tocante? Parece-me, meu bom amigo, que você poderia escrever dizendo qual a sua decisão a respeito do assunto delicado de nossa conversa. Tenha em mente que, para um pai, a felicidade da filha é a única esperança que lhe resta diante de uma doença cruel. Sendo assim, repito, aqui e agora ... minha querida Marie tem boas qualidades, e não apenas as que adquiriu com a instrução: tem bom coração, é sensível e generosa. É ajuizada em matéria de economia, não tem gostos frívolos porque, desde que começou a entender o que eu dizia, ensinei-lhe a ser auto-suficiente como tive que ser para enfrentar os horríveis acontecimentos de minha pobre vida ...*

*Então, meu caro Jay, agora que você sabe das minhas esperanças, que meu coração deseja a sua futura felicidade e a de minha querida filha, possa o tempo não destruir minhas esperanças. E, se Deus permitir a minha recuperação, como meus médicos me deixam acreditar, poderemos desfrutar juntos dias de paz e prosperidade, e juntos terminar os meus trabalhos, que trarão dignidade para a nossa profissão e para o nosso futuro; nossas duas mãos, Jay, se você deseja isso tanto quanto eu, serão inseparáveis para sempre.*

*Já tenho quatro volumes novos, prontos para publicar; meus desenhos estão terminados, vou mandá-los para a impressão e essas novas publicações vão dobrar nossa receita . Se pudermos terminar [o resto], podemos esperar seguramente um retorno de 12.000 francos por ano. Você sabe muito bem, querido Jay, que escrevo do fundo do meu coração, e que sempre pensei que você poderia ser feliz com Marie, meu querido amigo. Agora cabe a você comumcar-me o resultado de suas cuidadosas considerações sobre esse assunto de grande importância para o futuro e dignidade do nome Carême.*

*meus cumprimentos a você e aos seus.*
*O amigo que muito o estima,*
*Antonin Carême de Paris*

Antonin queria que Jay fosse seu genro e herdeiro. Mas algo fez Jay recuar. Alguma questão envolvendo o amor de Jay pela filha de seu mestre ou o patrimônio de Carême—o semiconcluído L'Art de la cuisine, a casa de Paris ou o dote de Marie—pesaram na balança enquanto a vida abandonava Antonin Carême. À luz dessa carta e das subseqüentes ações de Marie, uma conclusão desoladora parece inevitável. Antonin havia tentado arranjar um casamento para Marie com um homem que não a amava e, aos olhos da filha, aquela preocupação de pai se misturava aos imperativos da preservação da fama e da fortuna e a uma obra-prima inconclusa.

Marie e Jay não se casaram. Depois da morte de Antonin, portanto, ela se viu sem o noivo e sem o pai, e sobre as expectativas de um e a memória do outro, exorcizou a tristeza e a raiva. Dissipou os pertences, as cartas e a fortuna do pai; desinteressou-se por sua fama e por seu túmulo, e não permitiu que Jay trabalhasse nos volumes de L'Art de la cuisine ainda por concluir. Escreveu apenas uma vez sobre o pai, afirmando que ele tivera "pouco interesse" em dinheiro e cuidara apenas da glória de sua arte.

Jay seguiu em frente e tornou-se um dos mais célebres chefs de sua geração. Administrou um restaurante em Rouen que mais tarde, com o advento da ferrovia, transformou-se numa atração. Da vida posterior de Marie sabe-se pouco. Casou-se quatro anos depois da morte do pai e da ruptura com Jay. O sobrenome do marido era Lanceroy e ele era de Etrèpagny. Não era chef. Parece que os dois foram viver em Châtres.

Talvez o trauma que marcou a perda de Marie tenha sido simplesmente um ciúme terrível do amor que seu pai havia devotado a seus livros e a suas cozinhas—e, por extensão, a seu jovem discípulo Jay.

Ou talvez ela tenha realmente amado Jay, e a dor de ter seu amor rejeitado repercutiu na memória do pai. Antonin foi abandonado em criança, e, por sua vez, passou muito da infância de Marie construindo a carreira longe de Paris. Evidentemente, o internacional "Pai dos Grandes Chefs" não se sentia confortável no papel de pai de sua única filha. A emenda, a tentativa de arrumar uma felicidade para a filha em sintonia com os próprios desejos, parece ter sido o golpe final numa relação que nunca se acertou e que, por fim, tornou-se amarga.

Em 1839, Agathe, a mãe de Marie, também morreu, numa pequena casa da rue Gaillon. De acordo com a lápide de Carême (colocada posteriormente), Agathe foi sepultada com ele, mas os arquivos do cemitério estão em desacordo com isso. Sugerem que foi reservado um lugar para Henriette Sophie, viúva "en premières nôces" de Carême e viúva também, em segundas núpcias, de Antoine Michel Guyet, a testemunha de seu casamento anterior com Antonin. Henriette Sophie viveu até a idade razoável de 68 anos, na rue Pot-de-Fer.

Talleyrand também viveu até uma idade avançada. Foi sepultado em Valençay, em 1838, depois de uma embaixada na corte de Saint James. Como embaixador em Londres, havia ficado tão horrorizado com a comida de seu clube, o Travellers', em Pall Mall, que fez o chef, John Porter, estudar Carême, e, em seu devido tempo Porter publicou as primeiras traduções para o inglês dos livros de Antonin.

EAU DE POULET RAFRAÍCHISSANTE
Caldo de frango, para quem está indisposto

Junte, numa panela recém-forrada de estanho, cerca de dois litros de água e um frango sem vísceras. Ferva por dez minutos com uma pitada de sal Acrescente as folhas amarelas de uma alface. Deixe ferver por mais dez minutos. Adicione um punhado de folhas de azeda, cerofólio e beterraba, tampe e retire do fogo Depois de 15 minutos, coe numa peneira de seda e use a escumadeira para cada xícara que você servir.

Antonin Carême

**CAPÍTULO 15**

Epílogo

*Para nós ele é um símbolo. Pai da cozinha moderna, ele também personifica o chef que vive somente para a sua profissão, e é o protótipo do trabalhador da cozinha que começa bem embaixo, mas com força de vontade e coragem extremas e—no seu caso—inteligência prodigiosa, sobe aos mais altos cumes de sua profissão.*

Chef Phileas Gilbert, em La Vie Professionnelle de Carême

Paris 1894. Quando o mestre pâtissier Charles Wallet saiu à procura do túmulo de Antonin, 60 anos após a sua morte, ficou chocado ao encontrá-lo sem marcas e coberto de mato. A gastronomia havia florescido na França do século XIX, e a Sociedade dos Chefs de Paris era bastante rica para patrocinar a mudança do nome d uma rua de Paris, homenageando assim o seu herói, Carême. Mas a Sociedade não conseguiu localizar nenhum descendente para comparecer ao ato.

Wallet ficou ainda mais chocado ao descobrir que o túmulo de seu herói, como era comum nos cemitérios mais cheios de Paris, estava a ponto de ser reciclado por não estar com o "aluguel" em dia. A Sociedade dos Chefs de Paris, apoiada pelo Sindicato dos Restaurantes e Cafés de Paris, a Sociedade dos Pâtissiers e a Uniã dos Sommeliers de Paris, juntamente com os chefs premiados, chamados de Discípulos de Antonin Carême (que se reúnem até hoje para homenageá-lo), uniram-se para comprar uma lápide.

A visão que Charles Wallet deve ter tido naquela tarde, do alto do cemitério de Montmartre, não mudou muita coisa. Em 1894, a basílica branca de Sacré-Coeur, levantada em agradecimento a outra "libertação" de Paris, estava sendo construída no alto da colina, e, do outro lado da cidade, a temporária torre Eiffel, em comemoração ao centenário da Revolução, mostrava que seria uma atração turística imutável.

O próprio Carême dificilmente teria reconhecido a cidade em que nasceu. Na geração que se seguiu à sua morte, Paris modificou-se quase além da possibilidade de reconhecimento. Os moinhos de vento de Montmartre, que haviam moído farinha para a pâtisserie de Bailly—os "Moulins Rouges" originais—,tinham quase todos desaparecido. Avenidas irradiavam-se a partir da Etoile e do Arco do Triunfo que Carême nunca chegou a ver concluído; e, ao cair da noite, as novas luzes das ruas iluminavam os restaurantes junto às calçadas até onde a vista podia alcançar. O Hotel de Ville original, onde Carême havia trabalhado no casamento de Napoleão, não existia mais, e outros Rothschild, com seus milhões, reformaram totalmente o palácio do banqueiro na rue Laffitte, onde Carême havia cozinhado para a sociedade parisiense (inclusive para Heinrich Heine, seu vizinho no cemitério de Montmartre).

O que Antonin teria reconhecido era a comida. Nos restaurantes e bistrôs que tinham feito Paris famosa depois da Revolução e nas salas de jantar chiques em torno do Faubourg Saint-Honoré—do mesmo modo que em Londres, Viena, São Petersburgo ou São Francisco—os livros de culinária de Carême estavam presentes nas prateleiras das cozinhas. Do trio considerado fundador da culinária moderna na Paris do período pós-revolucionário—Brillat-Savarin, de la Reynière e Carême—,apenas um cozinhava. E apenas um tornou-se verdadeiramente famoso. Uma cultura em que o chef, e não o escritor ou o crítico, torna-se uma celebridade é uma cultura em que a comida, também, está em processo de revolução.

Carême não é amplamente lido hoje em dia, nem mesmo pelos chefs profissionais. Seu estilo está longe de ser o de encorajamento jovial dos livros de culinária modernos; ele estava lutando por respeitabilidade para a sua arte e respondendo a exigências muito diferentes dentro da sua profissão.

Mesmo assim, suas receitas ainda enfeitam as mesas dos restaurantes franceses do mundo inteiro, adaptadas e reformuladas para se adequar ao gosto e à moda em constante mudança. Surpreendentemente, esses pratos, em sua forma original, podem ser de preparo bastante simples. Se você, como Carême sugere, "tentar fazê-los", talvez os ache um pouco suaves demais ou um pouco doces demais—ou, alguns deles, muito extravagantes para a maioria dos gourmets do século XXI. Mas o espírito de Carême paira tanto sobre o mais simples e mais puro dos molhos quanto sobre o que se exibe nas vitrines sofisticadas das pâtisseries parisienses.

Os aromas, sabores e rituais de seu tempo ainda estão vivos, das maneiras as mais inesperadas. Em 1914, no

final do período que, na história da alimentação, tem sido chamado de "Século de Carême", a superioridade da cozinha francesa era aceita por todo o mundo ocidental, assim como o era o service à la russe. A codificação dos molhos feita por Carême era adotada na cozinha profissional assim como os seus mandamentos de organização militar e estrita higiene A composição do bouquet garni (feixe de ervas—salsa, cebolinha, tomilho etc. - usado em sopas e outros pratos salgados) e os produtos básicos da pâtisserie, da forma como ele os estabeleceu, haviam se tornado ortodoxias. A introdução, feita por ele, do suflê, do vol-au-vent, do suspiro recheado e mesmo do humilde tomate, na rotina culinária, tornou-se natural. Da mesma forma que sua insistência em não cozinhar excessivamente os legumes, mesmo quando apresentados com molhos elaborados ou em conserva (como na pioneira Coleção Antonin Carême, que vendeu a tecnologia de enlatados de Nicolas Appert, sob o nome Carême, desde a década de 1840)... e em todas as cozinhas os chefs usavam e ainda usam o chapéu que ele inventou.

Carême criou, essencialmente, o modelo do grande chef que propaga o conhecimento e a experiência por meio de publicações—e, em alguns casos, torna-se rico e famoso em decorrência disso. Como disse a Rossini, quando o compositor lhe perguntou se improvisava na cozinha: "De forma alguma. Vario muito pouco a execução, tudo que faço é escrito." Era uma afirmação que reconhecia uma clientela além dos muros do palácio; um público que nunca comeria a comida preparada pelo próprio "Rei dos Cozinheiros e Cozinheiro dos Reis"– mas que era fascinado por suas receitas.

O que resultou disso foi como que uma cadeia de delegação apostólica, em que cada cozinheiro tem uma dívida para com seus predecessores, a partir de Carême, passando por Soyer e Escoffier, Bocuse e até mesmo Beeton, até chegar aos chefs famosos—e também aos leitores, cuja boca se enche de água com os livros de culinária—de hoje em dia.

**DOS LIVROS DE RECEITAS DE ANTONIN CARÊME**

Sopas—222
Peixes—230
Carne, caça e tortas salgadas—237
Bolos e pâtisserie—246
Sobremesas—251

Pesos e medidas de Carême

A carreira de Carême é contemporânea à tentativa de introdução na França do sistema métrico em 1792, após a Revolução. O sistema de gramas e litros, centímetros e metros só se tornou legal em 1801. Carême nunca aderiu a ele e publicou suas receitas utilizando o sistema regional de copos, "colheres cheias" e até mesmo "pratos cheios", bem como o antigo sistema baseado em pintes e onces.

Le gallon = 4,54 litros
La pinte = 0,931 litros
Le setier = meia pinte
Le demi-setier = um quarto de pinte
Le poisson = um oitavo de pinte

Quanto ao peso, ele usava onças, ou melhor, onces, livres (libras) e o quateron (quarto de libra) de antes da Revolução.

A once de Carême, ou onça, era igual à 16ª parte de livre ou libra, como no sistema imperial britânico. Somente em Paris isso acontecia: a livre variava, por toda a França, entre 300 e 552g, e, embora em

Paris (e segundo Carême) ela fosse divisível em 16 onças, em Lyon, por exemplo, era constituída de 12 onças. Carême também usa em suas receitas o pain de beurre—que não difere muito da maneira como a manteiga é vendida nos Estados Unidos hoje em dia. Esses pains eram rolos de cerca de quatro onças ou 125g Ele usava "maniveau"

ou cestinhos de vime como medida para cogumelos, ervas e frutas pequenas.

O dram de Carême = 60 grãos ou um oitavo de onça

As receitas deste livro usam as medidas, e algumas das traduções, das primeiras edições em língua inglesa das obras de Carême, feitas no período que vai da década de 1830 à de 1840 pelos chef vitorianos William Hall (chef do presidente da Câmara dos Comuns) e John Porter (chef do Travellers' Club, Pall Mall).

**AÇÚCAR EM CARÊME**

Clarificação e seis níveis de ebulição

Carême codificou os estágios de ebulição do açúcar para diferentes finalidades em confeitaria, culminando com o ponto de caramelo. Os termos e os testes de Carême são usados em pâtisseries até hoje.

Para clarificar o açúcar:

Após bater duas claras com dois copos de água até obter bastante espuma, adicione 15 copos de água, mexa bem e reserve dois copos dessa mistura. Acrescente, então, de 3,5 a 4kg de pão de açúcar refinado, quebrado em pequenos pedaços, e leve a panela ao fogo moderado. Tão logo a calda ferva, coloque a panela na quina do fogão e acrescente a ela uma quarta parte da água reservada. Use uma escumadeira para remover a espuma da calda e, à medida que a espuma sobe para o topo, acrescente um pouco mais da água reservada, até que o açúcar deixe de espumar e, então, coe a calda numa peneira de seda, ou num guardanapo levemente molhado.

Sobre o açúcar em ebulição:

Os dedos, mergulhados em água gelada, podem ser usados para testar o açúcar em ebulição.

Au lisse-1º nível:

Depois de ferver por alguns minutos o açúcar clarificado, pegue um pouco dele na ponta do dedo indicador e o pressione contra o polegar: se, separando imediatamente os dedos, o açúcar formar uma linha fina e quase invisível, mas que você consiga esticar um pouco, é sinal de que o açúcar está fervido au grand lisse; mas se, ao contrário, a linha se quebrar instantaneamente, está fervido apenas au petit lisse.

Au perle (à pérola)—2º nível:

Depois de mais algum tempo de fervura, de novo pegue um pouco de açúcar entre os dedos, que, ao se separarem, farão com que o açúcar se estenda como um barbante.

Se esse barbante se parte, o açúcar está au petit perle, mas se ele se estende de um dedo ao outro sem se partir, isso é prova de que o açúcar está fervido au grand perle. Nesse caso, as bolhas formadas pelo açúcar na superfície da calda devem surgir como pequenas pérolas, perto umas das outras.

Au soufflée—3º nível:

Continue fervendo o açúcar e, então, mergulhe nele uma escumadeira reticulada e imediatamente bata-a na panela. Sopre, então, através da escumadeira: se pequenas bolhas se formarem e passarem através dos furos da escumadeira, é sinal de que o açúcar está fervido au soufflé

À la plume—4° nível:

Deixe o açúcar ferver de novo, e então mergulhe a escumadeira e balance-a com força, para que o açúcar se desprenda dela; ele imediatamente se soltará, formando uma espécie de linho voador. Diz-se então que o açúcar está fervido à la grande plume.

Au cassé (até "quebrar")—5° nível:

Depois de deixar o açúcar ferver por mais algum tempo, mergulhe as pontas dos dedos em água fria e em seguida no açúcar, e imediatamente depois na água fria: isso fará com que o açúcar se solte de seus dedos. Se o açúcar quebrar facilmente, está fervido au cassé, mas se, colocando-o entre os dentes, ele ficar agarrado a eles, está fervido apenas au petit cassé.

Au caramel—6° nível:

Quando o açúcar ficou em ebulição até chegar ao 5° nível, passa muito depressa ao ponto de caramelo, isto é, perde sua brancura e começa a ficar com uma cor ligeiramente dourada. Essa cor indica que está fervido ao ponto de caramelo.

**OS QUATRO MOLHOS CLÁSSICOS DE CARÊME**

Talleyrand afirmou que os britânicos possuem três molhos e 360 religiões enquanto os franceses possuem três religiões e 360 molhos, embora o conde de Croze tenha contado mais de 500. Carême afirma que todos esses molhos podem ser incluídos em quatro famílias; são os molhos clássicos, dos quais, argumenta, todos os outros descendem.

MOLHO BÉCHAMEL
(assim chamado em homenagem ao maítre d'hôtel de Luís XIV, o marquês de Bechamiél, 1630-1703)
15g de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
aprox. 1/2 l de leite
sal e pimenta
noz-moscada ralada
1 echalota (cebola pequena) com um cravo espetado
bouquet garni

Aqueça a manteiga e junte a farinha de trigo. Adicione, pouco a pouco, o leite, a cebola, a noz-moscada e o bouquet garni. Deixe cozinhar em fogo brando por uns 20 minutos; remova o bouquet garni e a echalota antes de servir.

MOLHO VELOUTÉ

30g de manteiga
30g de farinha de trigo
3 "copos cheios" de caldo (de vitela, de preferência)
sal e pimenta
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de gengibre moído

Derreta a manteiga e junte a farinha de trigo. Adicione, aos poucos, o caldo, o gengibre, a noz-moscada e o tempero. Ferva e depois cozinhe em fogo brando, passando a escumadeira de vez em quando, até que o conteúdo se reduza à metade. O molho agora deve estar grosso, mas, ao mesmo tempo, leve e cremoso. Acrescente creme para transformá-lo em molho branco gelatinoso para o frango à L'ivoire.

MOLHO ALEMÃO

30g de manteiga
30g de farinha de trigo
aprox. 1/2 l de água fervendo
sal e pimenta
1 ovo
3 gotas de vinagre de vinho

Derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo e depois a água fervendo e o tempero. Fora do fogo, bata bem o ovo com o vinagre e, enquanto está batendo, vá acrescentando gradativamente ao molho. Não ferva novamente.

MOLHO ESPANHOL

60g de manteiga
30g de farinha de trigo
aprox. 1/2 l de caldo escuro de carne

bouquet garni
30g de purê de tomate

Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa cuidadosamente, em fogo brando, até a mistura ficar dourada. Acrescente o caldo e mexa até engrossar. Adicione o bouquet garni e deixe cozinhar em fogo baixo por meia hora. A essa altura o molho já estará reduzido. Remova o bouquet garni, acrescente o purê de tomate e deixe cozinhar por mais cinco minutos. Rende cerca de um litro.

Carême—bem como essa receita—foi o responsável pelo atual uso corrente do tomate em culinária.

**SOPAS**

SOPA À LA CONDÉ
Château Rothschild, 1829

Carême serviu esta sopa no Brighton Pavilion, em Vertus, para os Rothschild, para os Stewart e para a princesa Bagration, freqüentemente diluída pela adição de caldo (consomé de ave). Vatel havia sido chef do príncipe de Condé, por isso qualquer receita dedicada à casa desse gourmet famoso tinha o selo da antiga linhagem.

aprox. 1,800kg defeijões-vermelhos *- de molho desde a véspera

* No original pints. Estima se que cada pint de feijão equivalha a aproximadamente 600g (N T)

1 perdiz
1 pedaço médio (250g) de presunto magro
1 cenoura, 1 nabo
2 alhos-porós em folhas
1 cabeça de aipo descascada
aprox. 4 l de caldo de carne de caça, frango ou. vitela
pão para fritar, para croîtons

Lave cerca de 1,800kg de feijões-vermelhos. Coloque-os numa panela grande com o pedaço de presunto magro, a perdiz sem vísceras, uma cenoura, um nabo, dois alhos-porós e uma cabeça de aipo, amarrados. Cubra com água e ferva por três horas; remova o presunto e as raízes amarradas, prense através de uma peneira, acrescente mais consomé de ave, deixe ferver por duas horas para clarificar e sirva com pão frito

SOPA INGLESA À LADY MORGAN Château Rothschild, 1829

Carême criou essa sopa para lady Morgan. Baseada em suas sopas clássicas de peixe, foi planejada para impressionar. Ele publicou esta receita, com o nome dela, em L'Art de la cuisine Française (1833).

Ingredientes para a sopa:
1 linguado médio
1 solha
1 enguia
1 garrafa de champanhe
1 limão
2 cebolas médias picadas
1 talo de aipo picado
2 alhos-porós sem folhas e picados
metade de uma folha de louro
2 enchovas lavadas
tomilho
manjericão
alecrim
manjerona
noz-moscada
pimenta caiena
cravos
sal
aprox. 41 de caldo de vitela

Para as guarnições:
1/2 kg de trufas descascadas (reservar as aparas)
2 dúzias de lagostins
2 dúzias de ostras
2 dúzias de brotos de cogumelo
1 merluza grande
1/2 kg de manteiga sem sal
1 gema de ovo
aprox. 2l de consomé claro e leve

Modo de preparar a sopa:

Lave e corte em filés de tamanho médio um linguado, uma solha e uma enguia pequena. Reserve a carne. Coloque ossos, cabeças etc., cortados, numa cassarola junto com o champanhe, o suco de um limão, as aparas de 1/2 kg de trufas e duas cebolas, uma cenoura, um talo de aipo e dois alhos-porós, todos picados. Acrescente, então, meia folha de louro, um feixe pequeno com tomilho, manjericão, alecrim e manjerona, mais uma pitada de noz-moscada e pimenta caiena, dois cravos, duas enchovas bem lavadas e um pouco de sal. Retire o feixe de ervas depois de uma hora de cozimento em fogo brando e passe tudo por uma peneira de seda. Dilua a gosto com um bom caldo de vitela.

As guarnições:

Salteie os filés de peixe e separe a carne em pequenos escalopes. Reserve, drenando a gordura em guardanapos. Enquanto isso, escalde duas dúzias de lagostins, descasque-os e reserve para guarnecer. Guarde as carapaças.

As quenelles de merluza:

Cozinhe a carne de uma merluza grande, cortada em filés, em beurre d'ecrevisse (manteiga clarificada com carapaças dos lagostins). Quando esfriar, junte a gema de ovo e modele as quenelles com o peixe preparado na manteiga, com a ajuda de duas colheres de café. Escalde-as rapidamente em consomé e reserve. Guarde o consomé.

Escalde as trufas descascadas em consomé. Corte-as com um coupe-racine (cortador próprio para raízes) em fatias do tamanho de um polegar e diâmetro de uma impressão digital. Guarde o consomé.

Abra duas dúzias de ostras. Escalde 20 cogumelos brancos no consomé. Acrescente os consomés que escaldaram as quenelles, as trufas e os cogumelos à sopa. Deixe ferver e clarifique. Sirva as quenelles, os escalopes de peixe e os cogumelos na sopa, e os rabos dos lagostins, as trufas e as ostras decorando a borda do prato.

CREME DE ERVILHA
COM PEQUENOS CROÜTONS
Château Valençay, 1806

aprox. 3,600kg de ervilhas-de-cheiro frescas*
* Estima-se que cada pint( medida do original) corresponda a aproximadamente 600g (N T)
água suficiente para cobrir as ervilhas
1 feixe de salsa.
4g de sal
aprox. 1/4 lde consomé de caça reduzido
60g de manteiga sem sal
croûtons fritos na manteiga

Coloque cerca de 3,600kg de ervilha recém-debulhada numa panela, cubra com água e deixe ferver com um feixe de salsa e um pouco de sal. Coe, reservando a água e retirando a salsa. Ponha as ervilhas numa bacia junto com um consomé de carne de caça reduzido até tornar-se seimgelatmoso (isto é, um caldo de ave reduzido, coado e concentrado). Passe através de uma peneira.

Na hora de servir, ferva novamente a água reservada, mas não o creme de ervilha, e junte os dois no último

minuto com uma pequena porção de manteiga no meio. Sirva os croûtons separadamente.

SOPA DE LAGOSTIM À LA REGENCE
Brighton Pavilion, 1817

Carême acrescenta quenelles flutuantes feitas de peito de frango prensado e modelado como parte de seu regime para o Príncipe Regente, chamando-a então de sopa santé à la Regence. Essa versão original é melhor.

Ingredientes para a sopa:
50 lagostins pequenos
170 g de arroz de risoto
aprox. 4 l de caldo de peixe ou de vitela.
30g de manteiga
10 ramos de salsa
1 cebola média fatiada
1 punhado de manjerona e cerefólio picados

Para as guarnições:
croûtons de pão frito
250g de manteiga sem sal (para a manteiga de lagostim—preparada de véspera)
Para o bolo de frango:
4 peitos de frango
1 pitada de noz-moscada
2 "colheres cheias"de molho béchamel grosso
8 "colheres cheias" de caldo de frango
8 gemas

Para 15 porções, segundo Carême. Os pratos de sopa atuais tendem a ser maiores, e essas quantidades servirão até oito porções hoje em dia.

Modo de preparar a sopa:
Ferva 170g de arroz de risoto em caldo até ficar macio. Ferva
50 lagostins pequenos em duas "colheres grandes cheias" de consomé preparado (Carême recomenda caldo de peixe na quaresma ou para dieta) junto com uma pequena porção de manteiga, uma pitada de pimenta, ramos de salsa, uma cebola fatiada e um punhado de manjerona e cerefólio picados. Ao cozinhar, os lagostins ganham uma cor rosada e atraente—o que não é tão comum quando são comprados com carapaças apenas nos rabos, como se usa agora.
Retire as cascas, se houver. Separe uma dúzia ou mais dos lagostins mais bonitos para guarnecer, deixando os rabos com as cascas, mas a carne exposta. Escorra o líquido. Prense o restante da carne com o arroz cozido e com os sucos coados através de uma peneira.
Nessa etapa, dilua a gosto, com um bom caldo (peixe ou vitela). Cerca de dois litros deixarão a sopa consistente; com três, ficará um pouco mais leve.

As guarnições:
croûtons de pão frito
os lagostins reservados

A manteiga de lagostim:
Derrame a manteiga derretida dentro de uma fôrma com as carapaças dos lagostins que não vão ser aproveitadas. Deixe até o dia seguinte. Aqueça novamente, coe e despreze as carapaças. Coloque no refrigerador por mais uma noite.

O bolo de frango (para a sopa santé à la Regence):
Corte em pequenos pedaços quatro peitos de frango previamente salteados numa frigideira com sal,

pimentado-reino e noz-moscada (uma pitada). Junte duas colheres cheias de molho béchamel grosso, oito colheres cheias de um bom caldo de galinha e oito gemas.

Passe tudo na peneira. Coloque numa fôrma untada com manteiga, em banho-maria, no forno brando, por uma hora e meia. Forma-se um bloco sólido de frango, que poderá ser cortado em cubos ou em porções ovais.

SOPA BAGRATION
Hotel Bagration, Paris, 1820

A princesa Katerina Bragation, de beleza afamada, manteve romances com Metternich, Talleyrand e com o Czar. Lutou constantemente contra o peso e quando contratou Carême em Paris, em 1819, ele criou para ela um regime "saudável", como havia feito para o Príncipe Regente. Infelizmente o regime reduziu-a à "quase completa imobilidade" e Carême deixou o serviço da Princesa.

Ingredientes para a sopa:
2 solhas-com as cabeças
aprox. 1/2 molho velouté grosso
1 cestinho de pequenos cogumelos brancos
aprox. 31 de caldo de vitela
manteiga sem sal
creme

Para as guarnições:
10 rabos de lagostim
2 solhas para quenelles e filés
l gema
consomé para escaldar

Modo de preparar a sopa:

Ferva as solhas inteiras e os cogumelos, em água suficiente para cobri-los, durante pelo menos meia hora. Remova as espinhas e prense o restante numa peneira. Dilua a gosto com caldo de vitela e engrosse com velouté.

Complemente, antes de servir, com manteiga e creme frescos.

As guarnições:

Frite lagostins pequenos em manteiga, deixando as cascas dos rabos e expondo a carne restante. Cozinhe dois linguados no vapor, somente até a carne desprender-se das espinhas. Coloque-os sobre um guardanapo. Preserve os pequenos pedaços de filé mais atraentes. Prense o resto da carne numa peneira, junte uma gema e faça uma pasta com um pouco de manteiga de lagostim (ver sopa de lagostim à la Regence). Modele entre colherinhas de café de prata e escalde em consomé.

Sirva as quenelles e os filés flutuando na sopa, e os rabos dos lagostins arrumados nas bordas do prato.

**PEIXES**

ROBALO GRELHADO À ITALIANA
Château Rothschild, 1829

1 robalo grande
2 copos de champanhe
2 copos de molho alemão (ver na seção de molhos)
30g de manteiga
2 "colheres cheias " de cogumelos picados
1 echalota
1 dente de alho
o suco de 1 limão
tomilho, alecrim, pimentado-reino e pimenta-da-jamaica

O robalo:
Cortado em filés e levemente grelhado.

O molho:
Molho italiano de champanhe. Coloque, numa panela, um copo de champanhe, duas "colheres cheias" de cogumelos bem picados, uma echalota, um dente de alho, um pouco de tomilho e alecrim e uma pitada de pimentado-reino e de pimenta da-jamaica. Reduza, retire as ervas, acrescente em seguida dois copos de molho alemão e deixe reduzir mais em fogo bem baixo. Adicione mais meio copo de champanhe e coloque em banho-maria. Antes de servir, misture uma pequena porção de manteiga e o suco de um limão.

BACALHAU À HOLANDESA
Embaixada britânica, Viena, 1821

1 bacalhau fresco grande
220g de sal marinho
aprox. 3 l de água fervente
aprox. 1 l de leite
450g de manteiga sem sal
4 limões
pimentado-reino, sal, noz-moscada
batatas cozidas para guarnecer

O bacalhau:
É preciso verificar se está fresco observando-se o olho, que deve estar inteiro, saltado e cercado de uma substância escamosa, vermelha e transparente. As guelras também devem estar vermelhas. Salgue bastante por dentro e por fora e deixe no gelo.

Duas horas antes de servir, corte a cabeça e feche o pescoço. Lave para tirar o excesso de sal. Faça seis grandes incisões em direção à cabeça. Coloque de barriga para baixo em água fervendo que o cubra pela metade. Acrescente cerca de um litro de leite e deixe ferver em fogo baixo.

Quando a carne da região dos cortes começar a se abrir, retire-o do fogo e ponha sobre um guardanapo para escorrer. Coloque batatas cozidas e ramos de salsa em torno dele e sirva com duas molheiras com molho simples de manteiga (manteiga, suco de limão—um limão para cada molheira—,pimentado-reino, sal e noz-moscada).

PEQUENAS TRUTAS "AU BLEU"
Château Valençay, 1806

Embora hoje se costume usar "au bleu" para indicar "fervido vivo", a receita de Carême é mais humana; o tom azulado do peixe é conservado por causa do vinagre no qual ele é marinado.

1 truta de 38cm
2 trutas de 30cm
60g de sal marinho
1 copo de vinagre de vinho branco
60g de manteiga sem sal
aprox. 3 l de caldo de peixe
pimentado-reino, sal e noz-moscada

Separe três trutas, duas de 30cm e uma de 38cm ou mais, de maneira que a maior caiba na parte central de uma panela estreita de ferver peixe. Remova as guelras e as vísceras, lave, enxugue e espalhe um pouco de sal sobre as trutas. Não as descarne. Uma hora depois, lave, seque e feche-as; coloque-as na panela; jogue uma pitada de pimentado-reino, sal e noz-moscada ralada e depois despeje sobre elas um pouco de vinagre fervente. Junte um pouco de manteiga e cubra com caldo de peixe. Meia hora antes de servir, ferva e depois deixe cozinhar em fogo baixo por dez minutos. Tire do fogo, mas conserve a panela tampada. Na hora de servir, retire as trutas da panela e sirva sobre guardanapos.

SALMÃO À LA ROTHSCHILD
19 rue Laffitte, Paris, 1825

Esta receita exige quatro garrafas de champanhe, quantidade suficiente de fatias de trufa para cobrir um salmão grande, além de mexilhões, trilhas, rabos de lagostim e paciência para cobrir um peixe inteiro com uma massa feita de outro peixe.

1 enorme salmão
4 garrafas de champanhe
450g de trufas, aparadas e fatiadas
20 lagostins pequenos
1/2 kg de mexilhões cozidos no vapor
5 solhas pequenas
24 trilhas
4 merluzas
1 bisnaga de pão dormido
aprox. 2l de caldo de peixe
170 g de manteiga
1 colher de sopa de molho béchamel grosso
3 gemas
1 clara
170g do melhor mirepoix
cerefólio, salsa, estragão
sal, pimentado-reino, noz-moscada
vinagre de estragão

Para o recheio e a massa:
quatro merluzas levemente escaldadas

Coloque a bisnaga de molho em caldo de peixe por, pelo menos, uma hora. Escorra o excesso de líquido Para cada 170g dessa massa, acrescente 170g de manteiga e 280g de merluza descarnada e cozida. Acrescente uma colher de sopa de molho béchamel grosso, três gemas, duas colheres de sopa de ervas finas (uma mistura de cerefólio, salsa e estragão), um pouco de noz-moscada e amasse bem. Passe tudo numa peneira e reserve.

Encha o grande salmão com esse recheio de merluza. Costure-o e coloque-o numa peneira bem untada com manteiga. Cubra toda a superfície do salmão com o recheio de merluza, numa espessura de 2,5cm, alise-o com uma faca mergulhada em água quente e depois molhe-o com um pincel mergulhado em clara de ovo para fixar sobre o recheio, imitando escamas de peixe, meias luas de trufas, que devem ser levemente apertadas contra o

recheio com o cabo de uma faca.

Coloque o salmão numa panela de peixe com um excelente mirepoix molhado com quatro garrafas de champanhe e já passado numa peneira. O mirepoix deve estar muito bem temperado.

Quando o conteúdo da panela ferver, cubra-a com papel-manteiga e coloque-a no forno a uma temperatura média—com calor por cima e por baixo—de maneira que a fervura continue suavemente por mais duas horas. Retire o salmão, remova a costura, deite-o numa travessa grande e coloque em volta dele um ragu de escalopes de filés de solha à la Venetienne (ver a seguir), rabos de lagostim e moluscos cozidos no vapor.

Guarneça o peixe ainda com oito bâtelets (espetinhos) feitos com trilhas fritas, e sirva o molho de champanhe, coado, em molheiras.

SOLHA À LA VENETIENNE
19 rue Laffitte, Paris, 1825

Solhas fervidas por 35 minutos num molho de manteiga, sal, pimentado-reino, noz-moscada e vinagre de estragão.

PERCA À HOLANDESA
Brighton Pavilion, 1817

5 percas grandes
1 limão inteiro, fatiado
1 cebola fatiada
1 cenoura fatiada
1 feixe pequeno de salsa
450g de manteiga derretida
suco de 4 limões
batatas cozidas para guarnecer
tomilho, louro, flor de noz-moscada (mace)
sal, pimentado-reino, noz-moscada

As percas de rio são melhores que as de lago, a carne é mais branca, firme, macia, de melhor sabor, mais fácil de ser digerida; é a mais nutritiva das carnes de peixe. As muito grandes ou muito pequenas não são tão boas quanto as de tamanho médio. Quando velha, a carne torna-se dura e perde suas qualidades refinadas; quando nova, a carne é viscosa. Entretanto, as maiores são mais procuradas para serem servidas à mesa. Sabe-se que está fresca pelo brilho dos olhos e pelo tom vermelho das guelras.

Separe cinco percas grandes e limpas e amarre-as pelas cabeças; ferva-as então em água e sal com um limão cortado em fatias, uma cebola e uma cenoura fatiadas, a salsa, o tomilho, o louro e um pouco de flor de noz-moscada.

Deixe ferver por cerca de meia hora. Feito isso, retire as percas, coloque sobre um pano e, com uma faca, corte as nadadeiras e descarne de ambos os lados; em seguida, arrume-as na travessa com as batatas cozidas em água e sal.

Espete, viradas para cima, no centro de cada um dos peixes, as nadadeiras vermelhas das percas, e sirva com duas molheiras de manteiga derretida, à qual se acrescentam sal, pimentado-reino, suco de limão e um pouco de noz-moscada ralada.

## CARNE, CAÇA E TORTAS SALGADAS

### COXA DE CARNEIRO BRETÃO COZIDO POR SETE HORAS
Louvre, 1815

O cordeiro e o carneiro bretão e normando são considerados os melhores. Precisando de um "gigot tendre", Carême usava, quando disponível, o carneiro presalé (pré-salgado) que pastava nos pântanos salgados do norte da França.

1 coxa de carneiro
óleo de oliva
conhaque
ervas sazonais, incluindo o alecrim
1 garrafa de vinho branco
aprox. 1 l de caldo de vitela
molho espanhol (ver na seção de molhos)

Escolha uma coxa tenra de carneiro e deixe-a marinar de véspera com azeite, conhaque, ervas e especiarias. Antes de cozinhar, seque-a e passe na manteiga quente.

Coloque a coxa de carneiro, com a sua quarta parte coberta de vinho branco, caldo e velouté engrossado ou molho espanhol (reduzido à metade), numa assadeira na parte central de um forno em temperatura média. Cozinhe por sete horas, regando e virando com freqüência (Carême usava um espeto giratório sobre uma bandeja na qual o líquido usado para regar se deposita). Depois de assado, passe o gigot para uma travessa e sirva guarnecido de gelatina de legumes refogados, acompanhado pelo molho do cozimento, coado e sem gordura.

### SALMIS FRIO DE PERDIZES
Embaixada britânica, Viena, 1821

Um salmis é preparado com carne de caça assada.

6 perdizes
1trufa grande, fervida em champanhe
1 crista de galo dupla
meia garrafa de vinho Hock branco
meia garrafa de vinho borgonha branco
1 folha de louro
4 echalotas inteiras e descascadas
aprox. 1/2 l de caldo de vitela
aprox 1/2 l de molho espanhol (ver na seção de molhoj)
aprox. 1/2 l de caldo gelatinoso (aspic)
legumes (raízes) cozidos para guarnecer

Asse seis belas perdizes e, quando estiverem frias, separe as coxas, as asas e o peito, remova a pele e deixe-as bem limpas. Esfregue-as com um guardanapo e coloque numa panela; ponha os ossos e os demais restos em outra panela, com cerca de meio litro de Hock e outro tanto de borgonha branco, uma folha de louro e as echalotas.

Tampe e ponha a panela em fogo alto; quando os líquidos estiverem reduzidos à metade, acrescente uma concha cheia de caldo de vitela e, ao levantar fervura, passe a panela para o canto do fogão e deixe ferver por mais uma hora.

Passe a escumadeira com cuidado e coe num guardanapo, coloque numa panela menor em fogo mais alto, acrescentando duas conchas cheias de molho espanhol clarificado; mexa com uma colher de pau para reduzir rapidamente e também para evitar que queime. Mas, para torná-lo brilhante, pare de mexer um pouco, de tempos em tempos, adicionando a cada vez algumas "colheres cheias" de caldo gelatinoso.

Quando tiver reduzido o bastante, passe para uma panela ainda menor (o molho deve estar um pouco engrossado) e mexa de vez em quando com uma colher, de maneira que fique bem liso ao esfriar. Então despeje uma quarta parte sobre os pedaços de perdiz separados, colocados sobre papel laminado, cobrindo a superfície deles.

Quando o molho esfriar, coloque as coxas numa travessa formando um círculo fechado e sobre este disponha, da mesma maneira, dez filés e sobre eles quatro peitos e sobre tudo os dois peitos restantes; coroe o conjunto com a bela trufa fervida em champanhe, não descascada, e por cima dela, a grande crista de galo dupla esbranquiçada.

Experimente então o molho com uma colher: se estiver muito grosso, coloque por um instante no fogo, apenas para aquecer a panela; mas se, ao contrário, estiver muito fino, ponha-o no gelo que imediatamente ficará no ponto.

Quando está pronto para a cobertura, o molho desprende-se com dificuldade da colher, formando um fio grosso e muito liso; despeje-o então, cuidadosamente, sobre o salmis, retirando a trufa, e recolocando-a de novo depois. Enfeite as bordas do prato com raízes cozidas ou aspic.

TORTA QUENTE DE NARCEJAS COM TRUFAS
Palais de Luxembourg / Théatre de l'Odéon, 1816

340 g de farinha de trigo peneirada
170g de manteiga
2 gemas
15g de sal
água
8 narcejas
80g de manteiga derretida
80g de gordura de bacon ralada
1 colher de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa de cogumelos picados
4 colheres de sopa de trufas picadas
1 pequeno bulbo de echalota (escaldado e picado)
4 colheres de sopa de recheio de carne
2 colheres de sopa de ervas doces
1 ovo
molho espanhol, reduzido (ver na seção de molhos)
sal, pimentado-reino, noz-moscada, folhas de louro

Como fazer a massa da torta:

Junte 340g de farinha de trigo peneirada, 170g de manteiga, duas gemas, 7g de sal fino. Coloque a farinha sobre uma tábua, faça um buraco no centro e nele coloque a manteiga (na temperatura ambiente do inverno), as gemas e o sal, juntamente com a quarta parte de um copo de água. No verão, use água e manteiga geladas.

Vá molhando aos poucos, misturando e apertando levemente: primeiro forma-se um bolo desigual que, apertado gradualmente entre os pulsos e a tábua, vai incorporando as partes duras e macias.

Para a torta:

Passe na chama oito narcejas de tamanho médio. Corte e jogue fora seus pescoços e pés e depois corte-as ao meio. Retire as espinhas dorsais e, depois de limpá-las bem por dentro com um guardanapo, coloque-as numa frigideira em que antes você tenha derretido 80g de manteiga e bacon ralado na mesma quantidade (para isso você raspa a gordura do bacon, que produz um tipo de banha), com uma colher de sopa de salsa, duas de cogumelos e quatro de trufas, tudo muito bem picado, um pequeno bulbo de echalota (escaldado e picado), uma quantidade de sal suficiente para temperar isso tudo e um pouco de noz-moscada ralada.

Deixe-as cozinhar em fogo médio por 20 minutos, durante os quais é preciso ter o cuidado de virá-las para que fiquem temperadas por igual. A isso se chama temperar narceja com ervas doces.

Em seguida, deixe-as esfriar; corte então as partes internas das narcejas e amasse-as com um pilão, acrescentando quatro colheres de sopa de recheio de carne, duas de ervas doces e mais um pouco de noz-

moscada.

Forre uma fôrma de torta de 18cm com a massa e encha-a com esse recheio, e, depois de retirar todos os ossos das narcejas, coloque-as dentro da torta em coroa, acrescentando entre elas algumas trufas de boa qualidade, cortadas em fatias, que transferirão às narcejas o seu sabor; depois cubra tudo com o tempero mencionado antes.

Coloque sobre a torta, agora, duas folhas de louro e algumas fatias redondas de gordura de bacon cobrindo sua superfície e, depois disso, tampe-a com massa.

Aperte os cantos onde a tampa se une à massa que forra a fôrma, ornamente, pincele com ovo (um ovo misturado com meia colher de sopa de farinha peneirada produz um belo efeito em tortas assadas no forno) e coloque-a no forno.

Assim que a tampa estiver levemente corada, solte-a, deixe-a reservada e cubra a torta com quatro pedaços redondos de papel-manteiga de 23cm de diâmetro.

Deixe assar por uma hora e meia. Retire então a tampa de papel, as fatias de bacon e as folhas de louro e, depois de tirar com uma escumadeira toda a gordura, cubra o conteúdo com trufas picadas e molho espanhol gelatinoso reduzido à metade. Recoloque depois a cobertura de massa e pincele levemente com ovo mais uma vez.

Certifique-se de que a torta ficará pronta no momento exato de servi-la, senão ela perderá parte de seu sabor.

## POMBOS COM CREME E CASTANHAS
Hotel Talleyrand, 1815

2 pombinhos de leite
1 jarrete de vitela, pequeno
2 colheres de sopa de mirepoix
1 copo de caldo de vitela
1 kg de castanhas descascadas
1 feixe de aipo
aprox. 1/2 l de creme de leite gordo
80g de manteiga sem sal
sal, pimentado-reino

Refogue na manteiga dois pombos e um jarrete de vitela pequeno com um mirepoix. Junte um copo de caldo e depois um quilo de castanhas descascadas e um feixe de aipo, cubra e cozinhe até que tudo esteja macio.

Retire os pombos e remova a carne, reservando filés para guarnecer. Amasse o restante da carne e as castanhas e prense numa peneira.

Complete a receita acrescentando creme e manteiga frescos e servindo com os filés reservados.

## PEQUENAS CROUSTADES DE PÃO COM CODORNIZES
Palácio Elysée, 1815

1 bisnaga de pão dormido
6 codornizes
170g de manteiga clarificada
220g de recheio de carne (ver a seguir)
12 fatias de bacon listrado, não defumado
molho espanhol (ver na seção de molhos)

Corte uma bisnaga de pão dormido em fatias de 5cm de largura. Faça um buraco no meio de aproximadamente 5cm de diâmetro. Corte o mesmo número de fatias que o de codornizes. Frite essas croustades em manteiga clarificada e ponha para escorrer sobre um guardanapo.

Disponha-as numa assadeira e coloque, dentro de cada uma, primeiro uma colher cheia de um bom recheio de carne e, em seguida, uma codorna desossada, com o peito virado para cima.

Coloque sobre elas fatias de bacon e papel-manteiga. Deixe-as assar em forno moderado por uma hora e meia. Ponha-as para escorrer sobre um guardanapo e depois coloque sobre elas um bom molho espanhol.

Em vez de codornizes, você pode usar cotovias ou outras aves de caça de pequeno porte. Pode-se separar uma garra para guarnecer cada uma das croustades. As codornizes também podem ser assadas juntas numa croustade feita com um pão grande e comprido do qual se removeu o miolo.

PEQUENOS VOL-AU-VENTS À LA NESLE
Brighton Pavilion e Château Rothschild

20 forminhas de vol-au-vent, do diâmetro de um copo
20 cristas de galo
20 testículos de galo
10 timos de carneiro (titmo e glândulas pancreáticas lavados em água.corrente por cinco horas, até o líquido sair claro) 10 trufaz pequenas aparadas, picadas, fervidas em consomé
20 cogumelos miúdos
20 rabos de lagosta
4 cérebros de carneiros, de boa qualidade, inteiros, fervidos e picados 1 bisnaga de pão
2 "colheres cheias" de gelatina de galinha
2 "colheres cheias"de molho velouté
1 colher de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa de cogumelos picados
4 gemas
2 frangos desossados
2 úberes de vitela
aprox. 2 l de creme de leite
molho alemão
sal, noz-mosccada

Recheio de carne:

Esfarele uma bisnaga de pão sem casca. Acrescente duas "colheres cheias" de gelatina de ave, uma de velouté, uma colher de sopa de salsa picada e duas de cogumelos também picados. Deixe ferver e mexa à medida que a mistura engrossa até formar um bolo. Adicione duas gemas. Amasse a carne de dois frangos desossados, passando por uma peneira. Ferva dois úberes de vitela—uma vez esfriados, amasse-os e passe na peneira.

Junte então 170g do bolo feito com pão aos 280g de carne de frango e aos 280g de úberes de vitela já peneirados, misture e amasse por 15 minutos. Acrescente 18g de sal, um pouco de noz-moscada, mais duas gemas e uma "colher cheia" de molho velouté ou béchamel frio. Amasse por mais dez minutos. Como teste, escalde um bolinho feito dessa massa,—ele deverá sair macio e liso.

Prepare alguns bolinhos de recheio de ave com colherinhas de café, mergulhe-os em caldo gelatinoso e, depois de escorrer num guardanapo, vá colocando nos vol-au-vents, já cheios pela metade com:

um bom ragu feito de cristas e testículos de galo
timos de carneiro (timo e glândulas pancreáticas, lavadas em água corrente por cinco horas, até o líquido sair limpo) trufas
cogumelos
rabos de lagosta
quatro cérebros de carneiro inteiros e de boa qualidade

Cubra tudo com molho alemão bem grosso.

**BOLOS E PÂTISSERIE**

GÂTEAU PITHIVIER
(De Pithivier, de acordo com Carême)
Pâtisserie de Carême, rue de la Paix, 1805

Esse bolo é hoje um produto consagrado em pâtisserie. Carême lista muitas variações da receita, mas esta é a clássica. Pode ser feito na forma de um "bolo" grande ou como petit-fours.

220g de amêndoas escaldadas, peladas e esmagadas
170g de açúcar granulado
60g de bbiscoitos de amêndoas (como, por exemplo, os amaretti) esmagados 4 gemas
110 g de manteiga
1 pitada de sal
4 colheres de sopa de creme batido

Massa folhada—o bastante para formar dois círculos com cerca de 20 a 23cm de diâmetro e espessura de 3cm (mais ou menos 450g).

Corte o primeiro círculo. Com as sobras, prepare o segundo, menor, com 18cm de diâmetro.

Pouse o círculo menor sobre papel laminado numa travessa e coloque a mistura cremosa de amêndoas no centro, deixando na borda 2,5cm da massa livres. Molhe essa borda com água e coloque o círculo maior em volta do menor, fixando-o à borda molhada.

Pincele tudo com ovo e ponha para gelar por pelo menos meia hora.

Corte então, com uma faca bem afiada, a figura de um girassol ou de um redemoinho no topo (uma estrela com pontas curvas), tomando cuidado para que os cortes não penetrem fundo na massa. Faça um chanfro nas bordas com uma faca ou com um garfo, e cortes horizontais na massa para ajudá-la a crescer nas bordas.

Asse em forno com temperatura média por cerca de meia hora, até dourar, e então polvilhe açúcar cristal por cima e coloque no forno por mais cinco minutos.

Pithivier de limão: como acima, mais raspas da casca de um limão e 30g de cascas de limão açucaradas.

BOLOS GÉNOISES À LA MARASQUINO
Brighton Pavilion e Carlton House, 1817

O marasquino, licor favorito do Príncipe Regente (conta-se que ele bebeu 12 cálices antes de enfrentar sua noite de núpcias) era usado freqüentemente por Carême para dar sabor às suas receitas no Brighton Pavilion.

110 g de amêndoas
metade de uma clara
2 ovos inteiros
170g de farinha de trigo
170g de açúcar de confeiteiro
170g de manteiga
raspas da casca de uma laranja
Marasquino brandy
sal, cochonilha

Amasse, juntos, 110g de amêndoas doces e metade de uma clara e em seguida acrescente 170g de farinha de trigo e 170g de açúcar de confeiteiro.

Misture e acrescente raspas da casca de uma laranja, dois ovos inteiros, uma "colher cheia" de marasquino, uma pitada de sal e outra de cochonilha.

Mexa tudo por uns bons cinco minutos com uma espátula. Pegue então 170g de manteiga amolecida na boca do forno, mexa um pouco e, no canto de uma caçarola, misture-a com um pouco da massa, depois com um pouco mais, e vá colocando, assim aos poucos, toda a massa e mexendo por mais quatro ou cinco minutos.

Espalhe a massa num tabuleiro na espessura de 1,5cm, acertando o nível com uma faca.

Coloque no forno à temperatura baixa e, assim que as génoises estejam firmes, corte-as nos mais variados formatos e coloque-as de novo no forno para que fiquem crocantes.

CAFÉ MOCHA COM FANCHONETTES
Château Rothschild, 1829

Um dos preferidos de Carême. Para o paladar moderno, é aconselhável colocar somente a metade de açúcar.

170 g de massa folhada
110g de café Mocha em grãos
3 copos de leite
4 gemas
5 claras
200g de açúcar refinado
30g de farinha de trigo peneirada
sal
açúcar refinado para polvilhar

Torre 110g de café Mocha em fogo médio, sacudindo sempre a panela para que o café fique todo da mesma coloração. Quando estiver avermelhado, misture com três copos de leite fervente. Deixe ficar por 15 minutos e coe num guardanapo.

Numa panela pequena, coloque quatro gemas e 90g de açúcar refinado, 30g de farinha de trigo peneirada e uma pitada de sal. Misture e acrescente a infusão de Mocha.

Ponha para ferver em fogo médio, mexendo sempre com uma espátula para evitar que agarre no fundo.

Faça 170g de massa folhada, virada 12 vezes e preparada na espessura de 0,4mm. Forre a parte de dentro de cerca de 30 mirlitons (forminhas de empada) e verta um pouco do creme em cada uma delas. Asse até formar uma crosta dourada. Deixe esfriar.

Encha o espaço restante até quase a borda. Coloque uma camada fina e lisa de clara batida sobre o topo (duas claras batidas serão suficientes). Decore então com pequenos suspiros (não maiores que uma amêndoa) confeitados em formato de estrelas, sete em volta e um no meio. Essa mistura de suspiro se faz com três claras, batidas firme, e 110g de açúcar de confeiteiro. Polvilhe açúcar por cima das fanchonettes e ponha-as para assar, em forno médio, até adquirirem uma cor avermelhada. Sirva imediatamente.

FLAN MILANÊS
Pâtisserie de Bailly, 1800

Os flans de Carême são entremets, hoje quase sempre doces, mas que, para ele, eram acompanhamentos para compor o padrão simétrico do servíce à la française. Este aqui é mais ou menos como um pudim de queijo de Yorkshire de tamanho grande.

220g de massa pronta de casca fina
aprox. 1/2 de leite gordo
60g de manteiga
170g de farinha de arroz
170g de manteiga sem sal
1 queijo Viry pequeno
40g de queijo parmesão ralado
8 ovos
4 gemas
6 claras
6 "colheres cheias"de creme de leite batido
pimenta -do-reino
açúcar

Ponha numa panela grande aproximadamente meio litro de leite de boa qualidade e 60g de manteiga.

Quando ferver, coloque uma quantidade de farinha de arroz suficiente para formar uma massa da consistência do creme pâtissière, um pouco mais firme; deixe esse creme reduzir por cinco minutos e troque-o de panela.

Misture com 170g de manteiga fresca, um queijo Viry pequeno e 40g de queijo parmesão ralado. Acrescente quatro ovos, uma pitada de pimentado-reino, duas de açúcar, mais quatro ovos e quatro gemas.

Depois de misturada, a massa deve apresentar a consistência de massa macia de pastelaria ou de massa de profíteroles. Bata seis claras em neve e junte-as à massa com seis "colheres cheias" de creme batido. Coloque numa croustade ou fôrma de massa pronta e ponha para assar até ficar dourado como um brioche (mais de duas horas em forno baixo).

Sirva assim que sair do forno.

**SOBREMESAS**

LARANJAS RECHEADAS COM GELATINA MARMORIZADA
Château Rothschild, 1829

A quantidade de açúcar clarificado e gelatina varia de acordo com a acidez da fruta, com o calor e com a umidade do ar (um sexto a mais de gelatina em caso de chuva).

12 laranjas
suco de 2 limões
cochonilha
calda a gosto—até 1 copo
aprox. 1/2 kg de amêndoas francesas (doces)
20 amêndoas amargas
340g de açúcar
água
gelatina

Corte 40g de gelatina em pedaços bem pequenos e lave em água morna.

Coloque no fogo, numa panela média, com cinco copos de água filtrada e, assim que ferver, coloque a panela no canto do fogão para que continue fervendo em fogo alto, tendo o cuidado de passar sempre a escumadeira.

Logo que o líquido estiver reduzido a três quartos, coe num guardanapo dentro de um recipiente limpo. Separe uma dúzia de laranjas e remova o miolo delas com um cortador próprio.

Reserve. Retire a polpa das laranjas com uma colher de café, e mergulhe as carcaças vazias em água fria. Se a casca da laranja se romper, cubra imediatamente com um pouco de manteiga. Depois coloque as cascas vazias sobre gelo picado, a cinco centímetros uma da outra.

Gelatina de laranja:

Nesse meio tempo, coe o suco das laranjas num saco de pano, acrescente o suco de dois limões, um pouco de cochonilha, calda de açúcar clarificada fria e a gelatina preparada como descrito acima.

Geléia marmorizada de amêndoas:

Depois de escaldar e descascar aproximadamente meio quilo de amêndoas doces e cerca de 20 amêndoas amargas, coloque-as em água fria e esfregue-as. Amasse-as com um pilão limpo, molhando com colheradas de água gelada para evitar que se transformem em óleo.

Dilua-as lentamente com uma colher de prata em água filtrada e depois prense-as através de um guardanapo, para extrair seu leite.

Acrescente ao leite de amêndoas 340g de açúcar, passe de novo através de um guardanapo e adicione 30g de gelatina, numa temperatura mais para quente.

Coloque o suco de laranja e o creme branco, em camadas, dentro das laranjas, esperando que cada camada se solidifique (testa-se com o dedo)—uma colher cheia de cada vez.

Quando estiver tudo pronto para servir, corte algumas laranjas em quatro, com uma faca bem afiada, para que apareçam os veios de geléia. Deixe outras intactas, ou rejuntadas, e arrumadas sobre guardanapos entre folhas verdes

BAVAROISE COM NOZES
Brighton Pavilion, 1817

Carême enumera dezenas de cremes conhecidos como bavaroise. Este não é muito complicado, e o sabor do açúcar é, até certo ponto, neutralizado pelas nozes.

25 nozes
aprox. 1litro de creme rico em gordura
220g de açúcar
gelatina
aprox. 1litro de creme batido

Amasse 25 nozes descascadas—ou conte 50 metades, se já estiverem cortadas—com aproximadamente um litro de creme de leite rico em gordura e 220g de açúcar. Deixe em infusão por uma hora e então acrescente a gelatina e leve ao refrigerador por meia hora. Quando o creme ainda não estiver solidificado, misture com cerca de um litro de creme de leite batido bem grosso. Despeje imediatamente numa fôrma de gelatina ou similar e deixe até o dia seguinte no refrigerador.

SUÉDOIS DE PÊSSEGO EM CROUSTADE
Salle de TOpéra, Paris, 1804

Pêssegos, como foram servidos a Napoleão depois de sua coroação, em jantar oferecido pelos marechais da França. A fôrma é de croustade—não necessariamente para ser comida—feita de massa, massa folhada ou pão e algumas vezes de semolina, arroz ou batata.

fôrma de massa pronta para torta de 20cm (croustade)
água
220g de açúcar
1 maçã
1 colher de sopa de geléia de damasco
morangos ou uvas para guarnecer

Asse ligeiramente em forno moderado, uma fôrma doce para torta com 20cm de diâmetro, pincelada com gema de ovo. Arrume fatias de pêssegos dentro da fôrma, até enchê-la (cerca de seis pêssegos). Separe 12 pêssegos de tamanho médio (podem-se usar também nectarinas) e os ajeite numa panela. Coloque água que cubra os pêssegos pela metade e adicione 220g de açúcar. Deixe ferver e vire-os com delicadeza. As cascas vão começar a se desprender dentro da calda. Retire-os imediatamente e remova as cascas.

Enquanto os pêssegos esfriam, reduza a calda em que cozinharam à metade. Junte uma maçã picada e um pouco de geléia de damasco à calda, e deixe reduzir mais ainda.

Use metade da calda para derramar sobre os pêssegos que estão dentro da fôrma e coloque-a para assar por mais 15 minutos. Remova o centro dos pêssegos cozidos deixando-os inteiros (com movimentos circulares a partir de onde ficava o cabo) e preencha-os com um pouco da calda já fria de pêssego, maçã e geléia.

Para arrumar:

A torta estará um pouco caramelada e servirá de base para pirâmide impressionante de pêssegos cozidos e recheados.

Quando estes estiverem frios, coloque-os em camadas, sete na primeira, depois quatro e, por fim, o último.

Para guarnecer:

Use morangos ou alterne metades de uvas pretas e verdes (málaga e moscatel). Uma calda de caramelo dourada poderá ser borrifada sobre a pirâmide—especialmente quando o suédois é feito com maçãs.

GELATINA DE UVAS VERDES COM FRUTAS AO MADEIRA
Tenda do Czar, Vertus, Champagne, 1815

aprox. 1 kg de uvas bem verdes
1 punhado de espinafre
450g de açúcar
gelatina
vinho madeira—o suficiente para cobrir e escaldar as uvas

Separe cerca de um quilo de uvas verdes (ácidas ou próprias para fazer vinho) e amasse-as junto com um punhado de espinafre fresco. Uma vez bem amassadas, deixe correr o suco através de um saco de musselina, o que resultará num líquido límpido de cor verde-clara. Misture com 450g de açúcar clarificado e 40g de gelatina.

Coloque em volta frutas cozidas em vinho madeira.

Na culinária moderna: é difícil comprar uvas para vinho, e é fácil encontrar uvas de mesa doces. Diminua o açúcar conforme seja necessário. Se colocar ao redor frutas escaldadas em vinho madeira (as peras são boas para isso), simplesmente adicione açúcar a gosto.

PUDIM NESSELRODE
Hotel Talleyrand, 1815

Em 1814, o conde Von Nesselrode entrou em Paris com os russos e acampou atrás das castanheiras do Champs-Elysées. Talleyrand mandou uma mensagem a Nesselrode e ao Czar avisando que o Palácio Elysé estava minado, e o Czar aceitou hospedar-se com Talleyrand até que o palácio oferecesse segurança. Carême pode ter sido o mensageiro.

Seja como for, ele criou um pudim de castanhas para homenagear o ministro russo de nome alemão, e o pudim tornou-se uma das sobremesas favoritas do rei britânico Jorge IV.

40 castanhas
água
450g de açúcar
1 fava de baunilha
aprox. 1 l de creme gordo
12 gemas
3 claras
1 copo de licor marasquino
1 "prato cheio"de creme batido
30g de cascas de limão açucaradas, 60g de frutas vermelhas secas,
60g de passas, deixadas de molho em licor marasquino por uma noite

Cozinhe e descasque 40 castanhas, amasse-as e acrescente algumas "colheres cheias" de calda de açúcar, prensando-as depois numa peneira. Misture a calda feita com 450g de açúcar clarificado e uma fava de baunilha (cerca de um litro), e coloque numa panela com aproximadamente um litro de creme gordo e 12 gemas.

Cozinhe em fogo moderado, mexendo sempre, e retire assim que estiver para começar a ferver. Passe novamente na peneira. Quando esfriar, junte um copo de licor marasquino.

(Deixe no refrigerador até o dia seguinte.)

Junte então 30g de cascas de limão açucaradas, 60g de frutas vermelhas secas e 60g de passas que passaram a noite de molho em marasquino. Misture e acrescente outro "prato cheio" de creme batido e três claras batidas em neve.

Coloque a massa numa fôrma de estanho no formato de um abacaxi, para que o pudim fique como uma cúpula imitando essa fruta. A fôrma deve ser daquelas de fechar como as usadas por confeiteiros para sorvete; uma vez fechada a fôrma é colocada num recipiente para gelar, coberta com gelo e salitre.*

* A receita vai funcionar bem numa sorveteira ou o pudim pode ficar semicongelado mas então o último prato cheio de creme deverá ser acrescentado antes que a massa seja colocada numa fôrma para passar a noite na geladeira. Para o paladar moderno é uma sobremesa extremamente doce. A substituição das cascas de limão açucaradas por cascas de limão e a omissão de parte das frutas secas não teriam agradado ao Príncipe Regente mas agradam aos convidados de hoje. O marasquino não é muito acessível, mas o licor de cereja ou a calda de cerejas de coquetel em conserva não são maus substitutos.

SUSPIRO DE MAÇÃ EM FORMA DE OURIÇOS
Brighton Pavilion, 1817

40 maçãs
170g de açúcar
casca de 1 limão
meio pote de geléia de damasco

2 claras
2 colheres de sopa de glacê
açúcar refinado e açúcar granulado para polvilhar
220g de amêndoas fatiadas
110 g de pistaches fatiados

Depois de tirar o miolo das 40 maçãs com um cortador próprio, descasque 15 delas bem redondas, colocando-as, assim que descascadas, na água, como se fosse para preparar suédois. Separe oito delas e ferva em 170g de açúcar clarificado, tomando cuidado para que não amoleçam demais.

Ponha as sete maçãs restantes para ferver logo depois de tirar as primeiras da calda. Retire-as também ainda firmes. As outras 25 devem ser descascadas e fatiadas e acrescentadas à calda com as cascas de limão, sendo tudo colocado então em fogo médio.

Quando as maçãs fatiadas estiverem se desmanchando, mexa-as até que virem uma perfeita geléia; prense então essa geléia numa peneira e depois acrescente metade de um pote de geléia de damasco. Quando esfriar, espalhe duas colheres de sopa dessa geléia de maçã e damasco numa travessa refratária sobre a qual você colocará as nove maiores maçãs inteiras, em cima delas mais cinco e a última no topo.

Antes ponha um pouco de geléia dentro das maçãs e encha os espaços vazios com mais geléia. Com o restante cubra tudo de tal maneira que o conjunto forme uma cúpula perfeita. Bata então duas claras em neve bem firme e acrescente duas "colheres cheias" de açúcar refinado. Espalhe esse suspiro sobre as maçãs o mais regularmente possível e depois cubra tudo com açúcar refinado. Pegue as amêndoas doces cortadas em fatias exatamente iguais e enfie com cuidado e profundidade no açúcar, de seis em seis milímetros. Quando tiver terminado, polvilhe mais um pouco de açúcar granulado sobre o conjunto e coloque a travessa em forno médio, para que as amêndoas, o ovo e o açúcar possam ganhar uma leve coloração. Você pode depois acrescentar os pistaches cortados em seis filetes cada um, colocando-os em buraquinhos feitos com um palito de prata. Sua travessa deve então ser colocada de novo no forno, por mais dez minutos, e em seguida levada à mesa imediatamente.

**PEQUENO GLOSSÁRIO**

Abibe—Ave pernalta, de dorso e crista negros e peito branco, encontrada em pequenas colônias na Europa e na Ásia. Sua carne e seus ovos são muito apreciados.

Aspic—Caldo clarificado que adquire consistência firme e gelatinosa ao esfriar. Pode ser feito à base de peixe, frango ou carne, e é usado para recobrir pratos frios e enformados.

Au bleu—Método de cozimento de peixe que consiste em mergulhar o pescado vivo ou extremamente fresco em água fervente, adicionando ervas, sal e vinagre.

Babá—Bolo de massa fina, umedecido com calda de açúcar e rum ou licor.

Bardear—Envolver pedaços magros de carne em toucinho ou bacon para evitar que fiquem ressecados.

Bigarade—Molho escuro à base de demi-glace, feito com laranjas amargas e geralmente servido com pato ou caça.

Bouquet garni—Seleção de ervas aromáticas usadas para perfumar caldos e molhos; as ervas são amarradas como um pequeno buquê ou reunidas numa trouxinha de tecido fino para que não se espalhem durante o cozimento. Um bouquet garni normalmente contém alguns ramos de salsa, um de tomilho e uma ou duas folhas de louro, mas essa composição pode variar.

Chartreuse—Prato salgado enformado, geralmente disposto em forma de anel, em que o ingrediente principal é carne ou caça, acompanhado de legumes dispostos em camadas e alternando cores.

Cochonilha—Pequeno inseto parasita de certas plantas, usado para colorir de vermelho roupas e comidas.

Croque-en-bouche—A expressão francesa significa "crocante na boca". Por extensão, croquembouche designa um doce muito elaborado, tradicionalmente formado de pequenas bombinhas recheadas com creme e caramelizadas, empilhadas de modo a formar um cone ou uma pirâmide.

Croustade—Massa de torta, de pão ou folhada, cortada de forma semelhante a um vol-au-vent, que recebe um recheio cremoso de aves, carne, peixe ou crustáceos e é levada ao forno para dourar.

Croûte—Torrada ou casquinha de massa folhada ou de torta, que serve de suporte para recheios salgados ou doces. É também a crosta, a casca do pão. Um patê en croûte é uma espécie de terrine forrada e coberta de massa, que pode ser recheada de porco, vitela, ave ou peixe.

Demi-glace—Molho feito a partir de molho espanhol reduzido, ao qual se acrescentam caldo e vinho madeira. É usado como base para muitos outros molhos conhecidos.

Demi-deuil—Literalmente, a expressão significa "meio luto". O termo é usado para descrever pratos que contêm ingredientes pretos e brancos, como o poularde demi-deuil, renomada receita lionesa em que a ave é incrustada de fatias finas de trufa.

En turban—Termo usado para descrever pratos em que a carne, a ave ou o peixe são dispostos em círculo ou, ainda, para designar os que são assados na própria forma de anel.

Entremets—O "entrepratos" é uma comida mais leve, que pode ser servida separada—depois do prato principal e antes da sobremesa—ou acompanhando o prato principal. Geralmente são legumes ou verduras temperados.

Fanchonettes—Pequenas tortinhas de massa folhada com recheio de creme pâtissière e cobertura de merengue.

Financière—Guarnição clássica para acompanhar carnes ou aves, preparada com trufas aromatizadas em vinho madeira, cogumelos fatiados, quenelles de galinha e cristas de galo.

Fondue—Espécie de purê de legumes cozidos lentamente em manteiga, que serve como base para vários pratos. Designa, também, um prato de Brillat-Savarin que é, na verdade, uma receita de ovos mexidos com queijo Gruyère e manteiga. Hoje é mais conhecida como uma especialidade suíça, em que o queijo é derretido —com vinho branco e temperos—em panela própria, onde são mergulhados pedaços de pão. Outras versões muito apreciadas são a de carne, fondue bourguignonne, e a de chocolate.

Galantina—Prato frio enformado, feito com carne de ave, peixe ou vitela desfiados e envoltos em gelatina.

Glacear—Recobrir com um líquido fino—doce ou salgado, dependendo do prato—que endurece depois de esfriar, criando uma camada lisa e brilhante que envolve o alimento.

Grosses pièces—Os pratos principais da refeição, geralmente carnes ou aves assadas.

Isinglass—Caldo gelatinoso à base de peixe, muito utilizado no preparo de geléias e outras iguarias antes do surgimento da gelatina industrializada.

Mirepoix—Mistura de legumes cortados em cubinhos (normalmente usam-se cenoura, aipo e cebola, mas pode-se também acrescentar alho-poró e presunto ou toucinho). É usado em sopas, molhos, cozidos ou como base para grelhados.

Nougat—Doce muito antigo, feito com mel, açúcar, clara de ovos e amêndoas ou pistaches. No Brasil, é também conhecido como torrone.

Nouille—Massa feita de farinha, ovos e água, cortada em tiras finas. O nome vem do alemão nudel.

Pannequet—Panqueca doce ou salgada, recheada com purês, cremes ou ingredientes picados. O nome é derivado da palavra inglesa pancake.

Plombière—Sorvete de creme de amêndoas e frutas cristalizadas.

Potage santé—Sopa feita com carnes selecionadas, com caldo bem reduzido, sem adição de legumes, cogumelos, temperos. Deve ser uma sopa honesta, simples, saudável, como exige sua denominação.

Quenelles—Bolinhos alongados feitos de uma leve mistura de carne (ave ou peixe), gordura e ovos. São moldados em forma de ovo, cozidos em caldo, e servidos como acompanhamento, entrada ou guarnição de sopas.

Relevés—Pratos servidosusualmente logo depois da sopa. Na seqüência clássica de uma refeição formal, o prato que era servido na retirada de outro, assim, relevés da sopa, do peixe e dos assados, antes da sobremesa.

Renversé(e)—Torta invertida, como a tarte tatin, por exemplo, que é assada com a parte de cima virada para baixo. Quando pronta, é invertida.

Salmis—Tipo de ragu feito com diversas carnes de caça, que depois de assadas são cozidas em molho à base de vinho.

Suprême—Esse termo designa pratos de frango (peito e asas) ou caça. Pode também ser usado para filés de peixes delicados, como o linguado. O molho suprême consiste num velouté misturado a caldo de galinha e creme fresco, eventualmente acrescido de essência de cogumelos e suco de limão.

Timbale—Prato salgado assado em fôrma pequena, semelhante a um tambor.O nome timbale também é dado a qualquer preparado que tome essa forma, sejam legumes ou risotos. Hoje, vale também para sobremesas montadas nesse molde.

Velouté—Molho clássico, usado como base de muitos outros. É feito com farinha de trigo dourada na manteiga e acrescida de um caldo; deve ter a consistência aveludada, como seu nome indica. Carême foi o primeiro a usar esse termo.

**BIBLIOGRAFIA SELECIONADA**


Obras de Carême:

- Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, suiv d'obervations utiles au progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Paris, 1815.
- Projete d'architecture pour l'embellissement de St. Petersbourg. Paris, 1821.
- Le Maitre d'hôtel français, ou Parallèle de La cuisine anciznne et moderne, considérées sous le rapport d l'ordonnance des menus selon les quatre saisons.. Paris, 1822.
- Projets d 'architecture pour l 'embellissement de Paris. Paris, 1826.
- Le Cuisinier parisien, 2ª ed., rev., corr. e aumentada. Paris, 1828.
- L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique, vols.1-5, continuado po A. Plumerey. A obra completa foi editada por C.F.A. Fayot. Paris, 1833-1847.
- The royal Parisian pastrycook and confectioner. John Porter (org.). Londres: F.J. Mason, 1834.
- French Cookery, Comprising l'Art de la cuisine française; Le Pâtissier royal; Le Cuisinier parisien Londres: John Murray, 1836.
- Le Pâtissier pittoresque, precedé d'un traité des cinq ordres d 'architecture. 4ª ed., Paris, 1842.

Obras sobre Carême:

L'art culinaire au XIXe siècle: Antonin Carême, 1784-1984.
Catálogo da exposição realizada na prefeitura do 3º arrondissement. Paris: La Mairie de Paris, 1984.
BERNIER, Georges. Antonin Carême, 1783-1833: La Sensualité gourmande en Europe. Paris: Grasset, 1989.
CUSSY, Marquês de. Les Classiques de la table: Memoires et Souvenirs inédits d'Antonin Carême. Par 1843.
RODIL, Louis. Antonin Carême de Paris, 1783-1833. Marseille: Jeanne Laffitte, 1980.

Obras sobre gastronomia:

BRTDGE, Tom e Colin Cooper English. Dr. William Kitchener, Author of Cook's Oracle. East Sus Southover Press, 1992.
BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. La Physiologie du gout. Jean François Revel (org.). Paris: Flamma 1982.
BROWN, Peter (org.). British Cutlery. York /Londres: York Civic Trust, Philip Wilson, 2001.
FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Food: A History. Londres: MacMillan, 2001.
FRANKLIN, Alfred. La Vie privée d'autrefois. Paris, 1888.
GILBERT, Philéas. L'Alimentation et la technique culinaire à travers les siècles, étude suivi de La V professionnelle de Carême. Paris, 1928.
Larousse Gastronomique. Londres: Hamlyn, 2001.
MACDONOGH, Giles. Brillat-Savarin: The Judge and his Stomach. Londres: John Murray, 1992. A Palate in Revolution: Grimod de La Reynière and the Almanach des Gourmands. Londres: Robin Clark, 1987.
PULLAR, Philippa. Consuming Passions: A History of English Food and Appetite. Londres: Penguin, 2001.
SAULMIER, Louis. Le Repertoire de La cuisine. Londres: Leon Jaeggi & Sons, 1982. SPANG, Rebecca L Invention of the Restaurant. Harvard: Harvard University Press, 2000.
STRONG, Roy. Feast: A History of Grand Eating. St. Albans:Jonathan Cape, 2002. [Ed. bras.: Banquete: U história da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.]
SYMONS, Michael. A History of Cooks and Cooking. Devon: Prospect Books, 2001. TAILHADE, Lau Petit Breviaire de la gourmandise. Paris: AlbertMessein, 1919.
WILLAN, Anne. Great Cooksand their Recipes from Taillevent to Escoffier, Londres: Pavilion, 2000.

Obras sobre personagens e contextos históricos mencionados no livro:

ALISON, Sir Archibald. Lives of Lord Castlereagh and Sir Charles Stewart, the Second and Th

Marquesses of Londonderry. Edinburgo/Londres: Blackwood & Sons, 1861.
ANDRESS, David. French Society in Revolution, 1789-1799. Manchester: Manchester University Press, 1999.
BARTLETT, C. J. Castlereagh. Londres: MacMillan, 1966.
BRUCE, Evangeline. Napoleon and Josephine: An Improbable Marriage. Londres: Weidenfeld and Nicolson, 1995.
CAMPBELL, Mary. Lady Morgan: The Life and Times of Sydney Owenson. Neche: Pandora, 1988.
CASTELOT, André. Talleyrand, ou Le cynisme. Paris: Perrin, 1980.
COOPER, Duff. Talleyrand. St. Albans: Jonathan Cape, 1932.
CRONIN, Vincent. Napoleon. Londres: Collins, 1971.
DALLAS, Gregor. 1815. The Roads to Waterloo.Londres: Richard Cohen Books, 1996.
DAVID, Saul. Prince of Pleasure. Nova York: Little, Brown & Co., 1998.
DlNKEL, John. The Royal Pavilion, Brighton. Londres: Philip Wilson, 1983.
DUPUY, Micheline. La Duchesse de Dino:princesse de Courlande, égérie de Talleyrand. 1793-1862. Par Perrin, 2002.
ESDAILE, Charles J. The French Wars, 1792-1815. Londres: Routledge, 2001.
FlGES, Orlando. Natasha's Dance: A Cultural Hitsory of Russia.Londres: Allen Lane/Penguin, 2002.
FRASER, Antonia. Marie Antoinette. Londres:Weidenfeld and Nicolson, 2001. HEUBERGER, Georg (c The Rothschilds: An European Family.
Publicado para a exposição "The Rothschilds: An European Family", Frankfurt Museum, 11 out 1994—27 fe 1995. Ostfildern-Ruit/Suffolk: Thorbecke/Boydell & Brewer, 1994.
HIBBERT, Christopher. George IV. Londres: Penguin, 1976.
HOSKING, Geoffrey. Russia and the Russians. Londres: Allen Lane/Penguin, 2001. Madame de la Tour Pin. Memoirs: Laughing and Dancing Our Way to the Precipice.
Londres: Harvill, 1969.
MANSEL, Philip. Paris Between the Empires, 1814-1852. Londres: John Murray, 2001.
MASSIE, Suzanne. Pavlovsk: The Life of a Russian Palace. Nova York:Little, Brown & Co., 1990.
MORAUD, Marcel Ian. Une Irlandaise libérale en France sous la restauration: Lady Morgan, 1775-18 Paris: Marecel Didier, 1954.
MORLEY, John. The Making of the Brighton Pavilion. Londres: Philip Wilson, 1984. MUHLSTEIN, A Baron James and the Rise of the French Rothschilds. Londres: Collins, 1983-, James de Rothschild, 1792-1868 Une métamorphose, une légende, Paris: Gallimard, 1981.
MURRAY, Venetia. High Society: A Social History of the Regency, 1788-1830. Kent: Viking, 1998.
NORMAN, Geraldine. The Hermitage: The Biography of a Great Museum. St. Albans: Jonathan Cape, 1997.
PALMER, Alan. Alexander I, Tsar of War and Peace. Londres: Weidenfeld & Nicolson, 1974.Napoleon & MarieLouise. Londres: Constable & Robinson, 2001. -,Napoleon in Russia. Londres: André Deutsch, 1967.
PARISSIEN, Steven. George IV, The Grand Entertainment. Londres: John Murray, 2001.
PREVOST-MARCILHACY, Pauline. Les Rothschilds: Batisseurs et mécènes. Paris: Flammarion, 1995.
RICHARDSON, Joanna. The Disastrous Marriage. St. Albans: Jonathan Cape, 1960. RUTHERFORD, J The Royal Pavilion, Brighton. Brighton: Brighton Borough Council, 1995.
SUDDABY, Elizabeth e P. J. Yarrow (orgs.). Lady Morgan in France.Londres: Oriel Press, 1971.
SUTHERLAND, Donald M.G. France, 1789-1815: Revolution and Counterrevolution. Londres: Collins, 1985.
TEMPEST, Edith Helen Vane, marquesa de Londonderry. Frances Anne: The Life and Times of Fran Anne, Marchioness of Londonderry, and Her Husband Charles, Third Marquess of Londonderr Londres:MacMillan, 1958.
VOLKOV, Solomon. St. Petersburg: A Cultural History. Nova York: Free Press, 1995.
WATKTN, David. The Royal Interiors of Regency England. Londres: Dent, 1984.

**AGRADECIMENTOS**

Em primeiro lugar, serei para sempre grato a Kate Chisholm, pelo grande incentivo, os conselhos sensatos, a cuidadosa edição do texto e por apresentar-me primeiro à

Short Books e, por intermédio de Fanny Burney, a Antonin Carême. Quero manifestar também, a seguir, minha dívida com Georges Berniers e Louis Rodil pela pesquisa que fizeram sobre a vida e a carreira de Carêm —sem as receitas deles para me guiar, este livro teria levado muitos anos mais para ser escrito.

Da mesma forma, os 'insights' de Rebeca Spang, Orlando Figes, Alan Palmer e Anka Muhlstein mostraran se valiosos para a compreensão dos muitos mundos habitados por Carême. Mas este livro de maneira alguma teria sido escrito sem o apoio generoso de meus pais, irmãos e amigos—e sem a paciência das pessoas do elenco e da produção de outros projetos que contribuíram para que eu o escrevesse: o filme russo-checheno Voina, e as peças Relative Values e A Busy Day. A todos, muito obrigado.

Devo muitíssimo também aos chefs Eric e Hülya Rousseau, da Belle Epoque Pâtisserie, em Londres—po terem me ajudado a recriar várias receitas de Carême e por insistirem que eu mergulhasse de fato a mão em açúcar fervente—,e a Mark Dodson, do Cleveden Hotel, em Buckinghamshire, a Tom Ilic, do Threadneed Hotel, Londres, ao staff da Pâtisserie Valerie, no Soho, e à maravilhosa cozinheira Pat Kelly, minha mãe—,qu permitiram que eu invadisse as suas cozinhas a propósito deste livro.

Pela hospitalidade durante as viagens que fiz ao escrever o livro, gostaria de agradecer a Brendan e Coralle Hooper, Sinead Cusack e Jeremy Irons, sir John Lyons, Mo e Tim Guthrie-Harrison, Sara Crowe e Sean Cars e Neil e Ann Hodgkiss.

Pelos comentários inspirados e sugestões sobre o texto, sou grato para sempre aos meus queridos amigos Erica Wagner, Sasha Damianovsky, Victoria Kortes-Papp, ao meu leal agente literário Anthony Harwood lógico, à excelente Aurea Carpenter, da Short Books. Obrigado também a Geórgia Vaux por seu talento e olha aguçado.

Na França

A lady Danielle Lyons, que me ajudou como châtelaine, chef de cuisine e corrigindo o meu francês; também a Serge Gatinel, madame Vany, Florence Tison, Marc du Pouget e Monique Carrilou, do Château Valençay, e todo o staff da Bibliothèque Nationale. Meus sinceros agradecimentos também à Sociedade dos Cozinheiros d Paris por sua assistência, e a Jeremy Glose, Simon Packard, L'Hôtel, na rue des Beaux-Arts e o Hotel Hya Vendôme, na rue de la Paix, e também a Anne Cooke-Yarborough e Matthias Fournier.

Em São Petersburgo

Especiais agradecimentos a Tobin Auber—por sua diligência em favor do projeto Carême, mas também pela tradução (lingüística e cultural) de todas as coisas russas, e por seus sábios conselhos e amizade—e também a Alexei Balabanov, Alexei Chadov, Olga Chernyshova, Simon Sebag-Montefiore e dr. Serg Kuznetsov, do Stroganoff Palace; e a Kenny McInnes, Anastasia Mikhaeva, do Museu Estatal Hermitage, e A Gusanov e Nikolai Sergeivich Tretiakov, do Museu Estatal do Palácio Pavlovsk, e a Yulia e Demi por terem m levado até lá. E, in memoriam, a Sergei Bodrov Jr.

Em Londres e Brighton

A Melanie Aspey e Laura Schor, do Arquivo Rothschild, à marquesa de Londonderry, lady Mary, e ao sta de Mount Stewart; a Jessica Rutherford e Shirley Lobo, do Brighton Pavilion e ao staff do Public Records Offic em Kew, ao Arquivo Real em Windsor e à Bliblioteca Britânica. Pela ajuda com respeito ao diagnóstico d doença que levou Carême à morte, sou agradecido ao Wellcome Institute e a meu irmão Andrew Kelly, FRC Orth.

A mamãe e papai, que, em primeiro lugar, me inspiraram com o seu amor pela comida, e também a Claire que, durante o processo de criação do meu livro, carregou o peso das minhas ausências imaginativas e reais enquanto eu explorava o mundo de Carême, e das minhas tentativas—mais ou menos bem-sucedidas—de pôr em prática as receitas do século XVIII, e que, ultimamente, tem carregado nosso filho Oscar, só podere agradecer o quanto merecem com o meu amor.