

Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Auguste Escoffier et les Pâtes



Le grand mérite d'Escoffier (1847 - 1935) est d'avoir modernisé la cuisine de Carême dont l'exubérance baroque ne correspond plus au goût du jour. Ce faisant, il réinterprète les recettes du maître afin de les rendre plus lisibles et plus accessibles. Escoffier ne remet pas en question la pré-cuisine carémienne et reste fidèle à la théorie des fonds. Il revoit par contre complètement la mise-en-scène épulatoire. En épurant notamment les extravagantes pièces montées de son grandissime prédécesseur, Escoffier redore le blason de la timbale. Il la débarrasse de ses flamboyants hâtelets et de toutes les autres garnitures rocambolesques qui partent à la conquête des cieux. Si certaines timbales gardent leur enveloppe de pâte, d'autres sont plus modestement (mais tout aussi délicieusement) présentées dans un moule en porcelaine, surnommé au reste timbale. Escoffier en donne plus de soixante formules, parmi lesquelles plusieurs sont farcies de *pasta*. Grâce au talent exceptionnel du grand chef, la situation hégémonique de la France se trouve consolidée et la timbale de macaronis connaît une nouvelle heure de gloire.

Par ailleurs, Escoffier est sans doute le premier auteur culinaire français à consacrer une section entière aux pâtes alimentaires dans son fameux Guide culinaire (paru pour la première fois en 1903). La *pasta* italienne y occupe la place primordiale.

La *pasta in brodo* comporte, outre les classiques vermicelles et cheveux d'ange, une mystérieuse "neige de Florence". Le Larousse gastronomique spécifie qu'il s'agit de "flocons blancs" en pâte servant à garnir un consommé; ce sont manifestement des pâtes émiettées descendant des *tractae* gréco-romains que certains auteurs latins (comme le poète Tibulle)

comparent en effet à des flocons neigeux qu'on tire d'une toison laineuse. Autrement dit, la "neige de Florence" est une *pasta frattugiata*. Il est extraordinaire de constater qu'Escoffier connaît cette *pasta* absente de la plupart des ouvrages de ses confrères italiens.

Ensuite, il y a bien sûr la *pastasciutta* : cannellonis, spaghettis, lasagnes, raviolis e *tutti quanti*. Même si ces pâtes sont servies "à l'italienne", "à la milanaise", "à la napolitaine" ou "à la sicilienne", Escoffier les accommode néanmoins à la manière carémienne, corrigée par ses soins. Elles sont désormais garnies d'un "modeste" ragoût au foie gras et aux truffes, dont les excentriques béatilles ont été supprimées, et sont arrosées d'un des quatre grands fonds: espagnole, béchamel, velouté, allemande dont Escoffier a toutefois "dédramatisé" l'élaboration; par contre, il s'intéresse peu à l'italianissime *salsa pomodoro*. Relevons cependant l'introduction de la grande nouveauté napolitaine du XIXe siècle: la *pasta al dente* que le maître-queux français traduit par "nouilles très croustillantes".

Enfin, il donne la sublime recette de macaronis aux truffes d'Albe, dont pas moins de 200 gr sont nécessaires pour une livre de pâtes...ces "diamants blancs" sont coupés en copeaux minces et parsemés crus sur les macaronis cuits. Escoffier, qui a dû emprunter cette façon à ses homologues piémontais, est sans doute le premier à la lancer en France.

Le célèbre maître-queux signale de surcroît des pâtes venues d'ailleurs et notamment de Russie; elles sont également arrangées au goût carémo-escoffiérien. Les "pellmènes" sibériens, des raviolis composés de deux abaisses en pâte à nouille très fines et "rapportées l'une sur l'autre" sont farcis de jambon et de chair de gélinotte, nappés d'une somptueuse espagnole; de même, la kacha, une vulgaire bouillie de sarrasin, qu'Escoffier appelle "kache", devient entre ses blanches mains une autre *pastasciutta* qu'il réalise en faisant passer à travers un gros tamis une pâte de semoule pétrie avec des œufs. Ce curieux procédé de presse dans un récipient troué vient de Chine où les pastiers l'utilisent dès le VIe siècle pour les *fen-s* (pâtes d'amidon ou de féculé) vermiformes; on le retrouve en Occident au XVIe siècle et, plus spécialement, en Espagne qui y avait recours pour la fabrication des *fideoas* également vermiformes (quoiqu'à base de farine de froment ou de semoule de blé dur). Mais le tamis à vermicelles n'y fait pas long feu car il est immédiatement supplanté par la presse à filière qui vient d'être mise au point à Naples. Les "kaches" sont pochées dans un consommé et égouttées soigneusement.

Curieusement, le grand Carême ne fait aucune allusion aux pâtes russes, alors qu'il a dirigé pendant plusieurs années les cuisines du très raffiné tsar Alexandre Ier...
