Alexis Soyer: la cuisine sur tous les fronts

A l'instar d'Antonin Carême, Alexis Soyer (1810–1858) révolutionne les arts culinaires de plus d'une manière. Il invente la cafetière et la machine à cuire les œufs. Grâce à sa soupe populaire, il nourrit des milliers d'Irlandais durant la Grande famine. Il est l'auteur du premier vrai best-seller de recettes de cuisine. Il est le chouchou des aristocrates, des politicien et de la presse. A ses propres frais, et au détriment de sa santé, il se rend en Crimée, pour prêter main forte à Florence Nightingale (1820-1910). Là, il réorganise l'approvisionnement des hôpitaux militaires, réforme le régime des troupes et invente le réchaud de camping.

Alexis Soyer nait à Meaux-en-Brie le 4 février 1810. Il est le fils cadet d'Emery Roch et de Marie Madeleine Francoise Chamberlan, propriétaires d'une épicerie, rue du Tan. Néanmoins, les temps sont difficiles et son père doit cumuler plusieurs emplois, parmi lesquels celui de manœuvre sur le nouveau canal. A l'age de 11 ans, alors qu'on le destine à la prêtrise, Alexis est renvoyé de son école. Il rejoint son frère Philippe, qui est cuisinier chez Georges Rignon, près de Versailles. A la fin de son apprentissage, il est embauché par le célèbre restaurateur Douix, Boulevard des Italiens à Paris. Soyer y reste 4 ans puis, en juin 1830, entre chez le prince Polignac au Ministère des Affaires Étrangères. En 1831, fuyant les troubles politiques et la jeune fille qu'il a mise enceinte, Alexis Soyer décampe en Grande-Bretagne.

Il débarque à Londres en 1831 où il travaille pour différents aristocrates britanniques comme le duc de Cambridge, le duc de Sutherland ou le marquis de Waterfordet. En 1837, il décroche le poste de chef de cuisine au Reform Club de Londres. Le nouveau Chef rénove complètement la tradition culinaire britannique. Fervent adepte du modernisme et de la mécanisation, Alexis Soyer, aidé du designer Charles Barry, se dote d'une cuisine sur-mesure, véritable merveille d'ergonomie et de technologie. Une machine à vapeur de trois chevaux permet, par exemple, de pomper l'eau, de chauffer les marmites, de faire fonctionner les broches, les montes-plats et les ventilateurs. Rien que pour les membres du club, Alexis Soyer supervise la préparation de cinq repas par jour, soit de petits-déjeuners, déjeuners, thés, dîners et soupers. L'introduction du four à gaz dans la cuisine du Reform-club, sans compter les différentes innovations (réfrigérateurs refroidis à l'eau courante glacée, des fourneaux à température réglable, etc) attirent de nombreux curieux. Soyer organise même des visites de sa cuisine. En 1838, pour le couronnement de la reine Victoria, le Français prépare un repas pour 2000 convives. Il est alors le plus célèbre cuisinier de la capitale britannique.
La Grande Exposition de Londres en 1851 inspire à Alexis Soyer le concept d'un restaurant international. Il loue la prestigieuse Gore House (qui était situé à l'emplacement actuel du Royal Albert Hall) et, en partenariat avec Joseph Feeney puis George Symonds, ouvre le Soyer's Universal Symposium to all Nations, le restaurant le plus extravagant de Londres. Il a en effet conçu des pièces thématiques, telles que La Grotte des neiges éternelles ou la chambre ardente d'Appolon. Le chef espère servir 5 000 repas par jour en proposant des menus accessibles à tous les types de bourses. Malheureusement, l'établissement doit fermer trois mois plus tard avec une dette d'environ 8 000 euros (soit une somme équivalente à 500 000 euros d'aujourd'hui).

Alexis Soyer, qui n'est pas seulement un grand cuisinier mais aussi un homme de cœur, met à profit sa notoriété et son réseau social pour réaliser de grands projets. Ainsi, en 1847, durant la Grande Famine, ignorant les subtilités de la politique, le Chef retrousse ses manches, collecte des souscriptions, conçois des recettes de soupes à bon marché pour les pauvres et obtient la distribution de soupes populaires à Dublin. Au plus fort de la crise, c'est entre 5 000 et 8 000 repas par jour qui sont ainsi distribués aux indigents. La même année, il obtient la création d'une soupe populaire dans le quartier pauvre de Spitalfields à Londres, où vivent de nombreux protestants français réfugiés en Angleterre.
Dix ans plus tard, interpellé par les rapports sur la mauvaise alimentation des soldats qui se battent en Crimée, Alexis Soyer met au point un ingénieux réchaud, surnommé le fourneau magique, qui peut se transporter à dos d'âne. Par ailleurs, son four de campagne permet de cuire de grandes quantités de nourriture sans fumée intempestive, ce qui évite de se faire repérer par l'ennemi. Avec le soutient du ministère de la guerre, le cuisinier fabrique un prototype et se rend en Crimée pour former ses futurs utilisateurs. Il y reste près de deux ans, en compagnie de Florence Nightingale et de son groupe de 38 infirmières volontaires, dont Mary Seacole (1805 -1881). Victime d'une maladie infectieuse qui le cloue au lit, Alexis Soyer rentre finalement en Grande-Bretagne en mai 1857, soit plus d'un an après le traité de paix de Paris.

Après son retour à Londres, le génie de la gastronomie n'est plus que l'ombre de lui-même. Affaibli par son séjour en Crimée et criblé de dettes, il se consacre désormais à la rédaction et la promotion de ses huit ouvrages, parmi lesquels: The Modern Housewife (La ménagère moderne,1850), A Shilling Cookery Book for the People (Un livre de cuisine à un schilling pour le peuple, 1855), Soyer's Culinary Campaign (La campagne culinaire de Soyer, 1857) ou Instructions for Military Hospital Cooks (Instructions aux cuisiniers des hôpitaux militaires). L'une des dernières actions d'Alexis Soyer consiste à superviser la création de nouvelles cuisines au dépôt de garde de Wellington Barracks, où sont installés les derniers modèles de fours à gaz. Il tombe malade une semaine après la cérémonie d'inauguration et meurt le 5 août 1848, à l'age de 48 ans.

Sources: Cabinet Magazine et Soyer.co.uk

Par

Publié sur Cafeduweb - Historizo le vendredi 5 novembre 2010
Consultable en ligne : http://historizo.cafeduweb.com/lire/12229-alexis-soyer-cuisine-tous-les-fronts.html