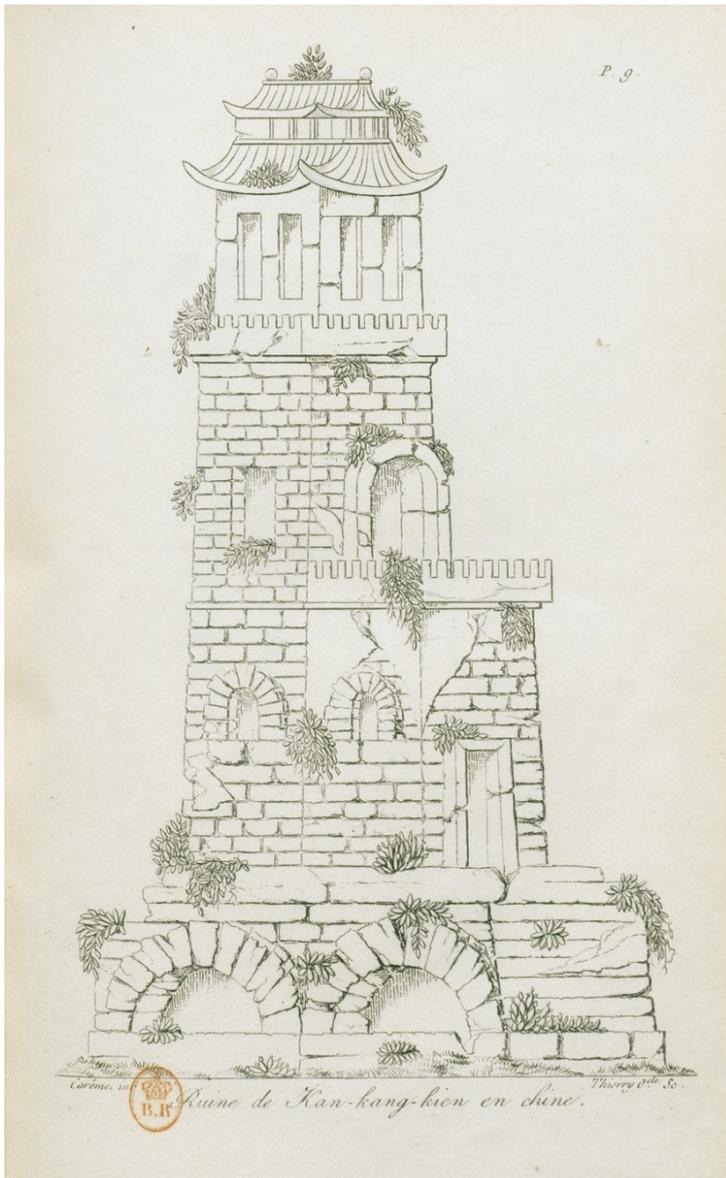


DANS LES PAS D'ANTONIN CARÊME : LA PÂTISSERIE ARTISTIQUE

Bibliographie sélective



Source : *Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême.*
Paris : impr. de F. Didot, 1815

Les documents présentés dans cette bibliographie sont disponibles dans la salle C (sciences et techniques) de la bibliothèque du Haut-de-jardin, dans la salle X (recherche bibliographique), ou dans les magasins de la bibliothèque de recherche sur le site F.-Mitterrand, ou en ligne sur Gallica.

Carême (1784-1833) est la grande figure de la haute cuisine française du XIX^{ème} siècle. Il fut le maître incontesté des buffets monumentaux et de grandes pièces montées aux décors savamment travaillés qui devaient exciter la gourmandise et être agréables à la vue.

Sa passion pour l'architecture, qu'il cultiva en fréquentant assidûment le cabinet des Estampes de la Bibliothèque nationale, lui inspira toute une série de réalisations pittoresques : ruine de Babylone, pavillon chinois, ou Hermitage suédois. Dans toutes ses créations, il recherchait l'élégance et l'harmonie des proportions et des couleurs (pas plus de trois couleurs « tendres dans leurs nuances »).

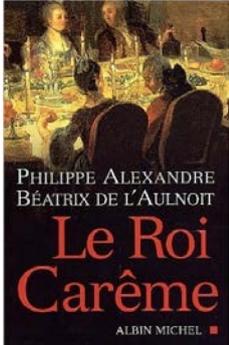
Dans ses livres, il fit preuve d'une grande pédagogie, n'hésitant pas à illustrer son propos de nombreux dessins réalisés par lui. Son dessein était que « les jeune gens qui seront studieux, trouveront dans mes dessins de grands moyens d'instructions, et pourront, en peu de temps, faire des progrès rapides ». Comme le dira le marquis de Cussy, « il apprend à ceux qui ne savent pas, il perfectionne ceux qui savent déjà. »

Dans le sillage de Carême, d'autres grands noms ont marqué cette époque tels qu'Urbain Dubois, Jules Gouffé à qui l'on doit le premier ouvrage culinaire avec des illustrations en couleurs ou encore Gustave Garlin.

S'inscrivant dans les pas d'Antonin Carême, la BnF et le Centre européen des professions culinaires se sont associés pour organiser un concours de pâtisserie décorative au cours duquel des apprentis sont invités à revisiter une œuvre de leur choix. Le 25 avril 2017, un jury composé de personnalités de la BnF, de journalistes spécialisés et de professionnels de la pâtisserie décernera trois prix aux meilleures créations. Les œuvres récompensées, hélas non comestibles, seront exposées à la BnF pendant une semaine.

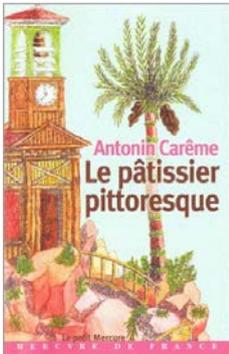
Du 7 mars au 30 avril 2017, le département Sciences et techniques propose, en avant-première, en salle C une sélection d'œuvres des maîtres de la pâtisserie artistique du XIX^{ème} siècle.

Pour une première approche



Alexandre, Philippe et L'Aulnoit, Béatrice de
Le roi Carême. Paris : A. Michel, 2003. 443 p.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 CARE 5 AL]

Né dans une famille si pauvre que son père dû l'abandonner alors qu'il n'était encore qu'un enfant, il fut recueilli par un cabaretier chez qui il apprit la cuisine, puis entra chez Bailly, un célèbre pâtissier de la rue Vivienne. Il devint un chef renommé et son génie fut reconnu par les plus grands. Il mit son talent au service du tsar de Russie Alexandre 1er, du Prince de Galles, de l'empereur d'Autriche François 1er, de Talleyrand, ou encore des Rothschild.



Carême, Antonin
Le pâtissier pittoresque. Paris : Mercure de France, 2003. 89 p.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 CARE p]

Carême fréquenta assidûment le cabinet des Estampes de la Bibliothèque nationale (royale à l'époque). Il y étudia le dessin, l'architecture et l'art du paysage ; connaissances qu'il mit à contribution pour réaliser ses fabuleuses pièces montées.



Carême, Marie-Antoine
L'art de la cuisine française au XIXe siècle. Chartres : Menu fretin, 2015.
(Archives nutritives, 006-010).
Site F.-Mitterrand - magasin - [2015-323869]

Dans « *l'art de la cuisine française au XIXe siècle* », Carême dresse un véritable état de l'art de sa profession. C'est l'œuvre de toute une vie consacrée à la cuisine française qu'il a contribué à théoriser, rationaliser et codifier.

Antonin Carême

Œuvres



Carême, Marie-Antoine
L'art de la cuisine française au XIXe siècle : traité élémentaire et pratique,... Paris : l'auteur, 1833.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z>

Carême, Marie-Antoine
L'art de la cuisine française au XIXe siècle. Chartres : Menu fretin, 2015. (Archives nutritives, 006-010).
Site F.-Mitterrand - magasin - [2015-323869]



Carême, Marie-Antoine
Le cuisinier parisien : ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle,... (Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée). Ouvrage orné de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Paris : Bossange père, 1828.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102>



Carême, Marie-Antoine
Le Maître d'hôtel français : traité des menus à servir à Paris, à St.-Pétersbourg, à Londres et à Vienne (Nouvelle édition...). Paris : J. Renouard, 1842.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k123297v>



Carême, Marie-Antoine
Le pâtissier national parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne : suivi d'observations utiles au progrès de cet art. 2 tomes. Paris : Garnier frères, 1879.
Tome 1 disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k935878v>
Tome 2 disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9358839>



Carême, Marie-Antoine
Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême,... précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture, selon Vignole, auquel on a joint des détails des ordres cariatides... tirés de l'ouvrage de M. Durand. Paris : impr. de F. Didot, 1815.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q>



Carême, Marie-Antoine
Projets d'architecture pour les embellissements de Paris. fasc. 1 à 5 / Par M.-A. Carême. Paris : Bossange [etc.], 1821.
1^{er} fasc. Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62815836>
2e fasc. Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6281584m>
3e fasc. Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62815851>
4e fasc. Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6281586f>
5e fasc. Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6281587v>

Biographies

Alexandre, Philippe et L'Aulnoit, Béatrix de
Le roi Carême. Paris : A. Michel, 2003.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 CARE 5 AL]

Bernier, Georges
Antonin Carême, 1783-1833 : la sensualité gourmande en Europe. Paris : B. Grasset, 1989.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 CARE 5 BE]

[Délégation à l'action artistique de la Ville de Paris]
Antonin Carême : l'art culinaire au XIXe siècle : 1784-1984, Mairie du III^e arrondissement, Orangerie de Bagatelle [6 juillet-2 septembre 1984]. Paris : Délégation à l'action artistique de la Ville de Paris, 1984.
Arsenal - magasin - [4-Z-7059]

Derys, Gaston
[Recueil. Dossiers biographiques Boutillier du Retail. Documentation sur Marie-Antoine Carême].
Paris : Le cri du peuple : Paris-Soir, 1933.
Salle X - Dictionnaires biographiques - [banque DOSS < FOL-LN1-232 (3970)]

Rodil, Louis
Antoine Carême de Paris : 1783-1833. Marseille : J. Laffitte, 1980.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 CARE 5 RO]

Dans les pas d'Antonin Carême

Bailleux, Louis
Le Pâtissier moderne, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. Paris : l'auteur, 1856.
Site F.-Mitterrand - magasin - [V-12610]



Darenne, Émile et Duval, Emile
Traité de pâtisserie moderne : guide du patissier-traiteur renfermant les procédés les plus récents pour le travail de la pâtisserie fine et ordinaire, des petits-fours, desserts, glaces, cuisine pour la ville et de la pâtisserie industrielle. Paris : aux bureaux de La cuisine française et étrangère, 1909.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97371990>



Dubois, Urbain et Bernard, Émile
La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe / par Urbain Dubois et Émile Bernard,.... Paris : les auteurs, 1856.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5534142z>



Dubois, Urbain
Grand livre des pâtissiers et des confiseurs (4e édition). Paris : E. Dentu, 1896.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5494326z>

Dubois, Urbain
La pâtisserie d'aujourd'hui, école des jeunes pâtissiers. 2e édition. Paris : E. Dentu, 1894.
Site F.-Mitterrand - magasin - [MFICHE 4-V-3643]

Garlin, Gustave
Le Cuisinier moderne ou les Secrets de l'art culinaire. Marseille : J. Lafitte, 1981.
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 GARL c1 et c2]

Gouffé, Jules
Les fastes de la cuisine française : les recettes de Gouffé. Réinterprétées par Bernard Loiseau et présentées par Anthony Rowley. Paris : Gallimard, 1994. (Découvertes Gallimard).
Salle C - Gastronomie - [641.090 4 GOUF f]

Gouffé, Jules et Ronjat, Etienne
Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris : L. Hachette, 1867.
Site F.-Mitterrand - magasin - [MFILM V-14938]



Gouffé, Jules
Le livre de pâtisserie. Planches dessinées par E. Ronjat. Paris : Hachette, 1873.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k107860n>

Guerre, H.
Traité pratique de la pâtisserie, avec un aperçu des glaces, sirops et confitures. Paris : Garnier frères, 1894.
Site F.-Mitterrand - magasin - 8-V-24927



Lacam, Pierre et Charabot, Antoine
Le Glacier classique et artistique en France et en Italie. Vincennes et Paris : les auteurs, 1893.
Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9735327k>



Lacam, Pierre

Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 1,600 recettes de pâtisseries, glaces et liqueurs... Avec anecdotes et biographies des grands auteurs de la gastronomie. Vincennes : l'auteur, 1900.

Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k940508c>



Lacam, Pierre

Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger : traité complet et pratique de pâtisserie fine et de glaces... Paris : l'auteur, 1865.

Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k313879z>

Laurey, Alfred

L'Entremétier moderne, 600 recettes et tableaux, entremets de pâtisserie, entremets chauds, entremets froids, petits fours et glaces... Paris : Bibliothèque de l'art culinaire, 1908.

Site F.-Mitterrand - magasin - [8-V-15102]



Leblanc

Nouveau manuel complet du pâtissier ou Traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel (Nouvelle édition). Paris : E. Malfère, 1929.

Disponible en ligne sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2058970>

La pâtisserie

Ecole Lenôtre

La pâtisserie : grands classiques et créations. Les Lilas : J. Villette, 2006.

Salle C - Gastronomie - [641.865 LENO p]

Glatre, Éric

Dictionnaire de la pâtisserie. Clichy : Éd. BPI, 2007.

Salle C - Gastronomie - [641.865 GLAT d]

Hermé, Pierre

Larousse des desserts. (Nouvelle édition). Paris : Larousse, 2006.

Salle C - Gastronomie - [641.86 HERM l]

Hermé, Pierre et Fau, Laurent

Rêves de pâtissier : 50 classiques de la pâtisserie réinventés. Paris : La Martinière, 2011.

Salle C - Gastronomie - [641.865 FAU r]

Renard, Jean-Claude et Ségalen, Henri-Alain

Les cuivres de cuisine. Paris : les Éd. de l'Amateur, 1997.

Salle C - Gastronomie - [642 RENA c]

Sender, SG

Art et gastronomie : la pâtisserie, la confiserie, le chocolat, la glace et la boulangerie artistiques du XIXe siècle à nos jours. Bordeaux : Délicéo, 2005.

Salle C - Gastronomie - [641.86 SEND a1 - a2]

Sender, SG et Derrien, Marcel

La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. Genève, Paris : Minerva, 2003.

Salle C - Gastronomie - [641.865 SEND g]

Zégierman, Frédéric

Encyclopédie de la pâtisserie et confiserie française. Clermont-Ferrand : Christine Bonneton, 2014.

Salle C - Gastronomie - [641.865 ZEGI e]

L' « art » culinaire

L'art de recevoir et la cuisine à la fin du XIXe siècle : à travers les archives du « Petit Écho de la mode » de Châteaulaudren. Yffiniac : la Gidouille, 2016. (Cuisine cuisines).

Salle C - Gastronomie - [641.090 4 ART]

Barrière, Maeva

Rêver le goût et la couleur. Chartres : Menufretin, 2014.

Salle C - Gastronomie - [641.097 BARR r]

Campet, Tiphaine

De la cuisine à l'art : pour une théorie de l'art culinaire. Paris : Éd. Art & cuisine, 2009.

Salle C - Gastronomie - [641.097 CAMP d]

Dupavillon, Christian

Éléments d'une architecture gourmande. Paris A. Biro : Monum, Éd. du patrimoine, 2002.

Salle C - Gastronomie - [641.09 DUPA e]

La Forest Divonne, Marie De et Maillard, Isabelle

Festins de France. Paris : Herscher, 1987.

Salle C - Gastronomie - [641.09 FRAN f]

Musée d'Orsay

À table au XIXe siècle : [Exposition], Paris, Musée d'Orsay, 4 décembre 2001-3 mars 2002. Paris : Éd. de la Réunion des musées nationaux Flammarion, 2001.

Salle C - Gastronomie - [641.090 4 MUSE a]

Neirinck, Edmond et Poulain, Jean-Pierre

Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen âge à nos jours (5e édition augmentée). Cachan : J. Lanore, 2004.

Salle C - Gastronomie - [641.09 NEIR h]

Rassemusse, Gwen et Reneault, David

Astuces déco pour changer de la cerise sur le gâteau : petit manuel d'initiation au design culinaire.

Paris : Tana éd, 2010. (Mon grain de sel).

Site F.-Mitterrand - magasin - [2010-303661]

Verguet, Sonia

Initiation au design culinaire : avec 20 DIY. Paris : Eyrolles, 2015.

Salle C - Gastronomie - [641.097 VERG i]



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



Exposition culinaire [pâtisserie représentant la Sainte-Chapelle ayant reçu un diplôme de grand prix] : [photographie de presse] / Agence Rol, 1913
Exposition internationale des arts et techniques, Paris 1937 : concours international de pâtisserie : photographie de presse