

HENRI-DANIEL WIBAUT

Préface de Jean Vitaux

# La Frite de Madame Mérigot

*et autres curiosités de la  
littérature gastronomique*





*La Frite de  
Madame  
Merigot*

L'auteur et l'éditeur remercient la Ville de Lausanne pour le soutien apporté à la publication de cet ouvrage.

Direction générale: Lucas Giozzi  
Directions éditoriale et commerciale: Sylvain Collette et May Yang  
Direction de la communication: Prisca Thür-Bédert  
Direction de la production: Christophe Borlat  
Éditorial: Alice Micheau-Thiébaud et Jean Rime  
Maquette: Marthe Oréal  
Mise en page: Kim Nanette  
Couverture: Marion Alfano  
Recherche iconographique: Nathalie Russo  
Marketing digital: Gabriel Hussy  
Comptabilité: Philipp Bachmann  
Logistique: Émile Razafimanjaka

Image de couverture: © Shutterstock

Première édition française 2023  
© Presses polytechniques et universitaires romandes, Lausanne

Les éditions 41 sont un label des Presses polytechniques et universitaires romandes.  
ISBN 978-2-88915-555-2

PPUR, EPFL – Rolex Learning Center,  
CM Station 10, CH-1015 Lausanne  
info@epflpress.org  
tél.: +41 21 693 21 30

[www.epflpress.org](http://www.epflpress.org)

Les Presses polytechniques et universitaires romandes bénéficient d'un soutien structurel de l'Office fédéral de la culture pour les années 2021-2024.

Tous droits réservés  
Reproduction, même partielle, sous quelque forme ou sur quelque support que ce soit, interdite sans l'accord écrit de l'éditeur.

Imprimé en République Tchèque

HENRI-DANIEL WIBAUT

Préface de Jean Vitaux

# La Frite de Madame Mérigot

*et autres curiosités de la  
littérature gastronomique*

ÉDITIONS 41

Le fabuleux  
destin  
de Germain  
Chevet



**Il n'en mène pas large, Germain Chevet, en ce matin de 1793, quand ses gardiens de prison le sortent de sa cellule pour comparaître devant le commissaire de section révolutionnaire chargé de statuer sur son sort. Jambes flageolantes et cœur résigné, l'horticulteur sait qu'il a commis une faute grave et que ses jours, ses heures peut-être, sont désormais comptés. La justice peut se montrer très expéditive en ces temps d'épuration. Il aurait tant aimé revoir et serrer dans ses bras, une dernière fois, son épouse et ses dix-sept enfants.**

Certes, la jolie petite rose appelée Chevette qu'il a créée à l'attention de Madame de Lamballe pour orner sa coiffe et son corsage a autrefois fait fureur à la cour, mais cela ne justifie pas de devoir monter sur l'échafaud. Et le bouquet de roses qu'il faisait parvenir chaque jour à la reine avant la Révolution ne constitue pas non plus, à ses yeux, un crime passible de la peine capitale. Mais en acceptant de dissimuler un message dans un de ces bouquets livrés à la Conciergerie, où Marie-Antoinette est alors enfermée, de participer ainsi à un complot d'évasion, et même de promettre d'héberger et de cacher le couple royal chez lui en cas de succès, il a poussé le bouchon un peu trop loin. Aucune circonstance n'est susceptible d'atténuer la rigueur du tribunal ni de susciter sa clémence.

**Il sait que ses jours sont désormais comptés.**

Est-ce parce qu'il allègue la difficulté que sa famille aurait de subvenir à ses besoins? Ou bien serait-ce en raison de son talent de jardinier, que le tribunal jugerait opportun d'employer à de meilleures fins? Toujours est-il que le commissaire de section le condamne, non pas à la peine de mort, mais... à raser les roseraies qu'il cultive à Bagnolet et au Trianon, et à faire pousser des pommes de terre au profit du peuple en guise de rachat.

Germain Chevet n'en croit pas ses oreilles! Bien sûr, il ne peut occulter totalement la douleur de devoir guillotiner toutes ces jolies roses et de détruire les précieuses roseraies qu'il entretenait avec passion, mais le soulagement d'être en vie l'emporte vite sur la résignation. La fierté que lui procurait sa Chevette et sa réputation de rosieriste de la cour appartiennent désormais au passé. Il faut tourner la page. De toute façon, le tribunal ne lui donne pas plus de vingt-quatre heures pour mettre la sentence à exécution!



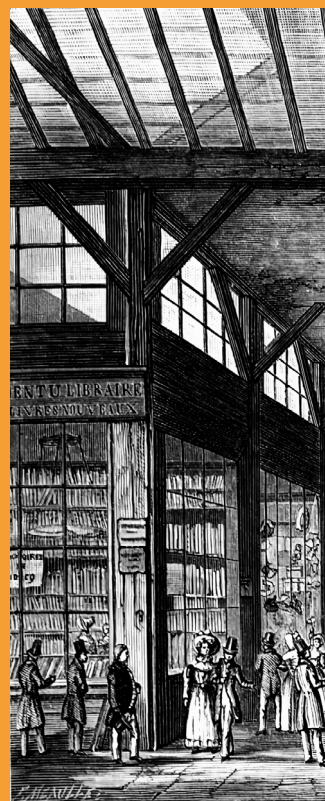
La partie est toutefois loin d'être gagnée. Si Parmentier a publié ses *Recherches sur les végétaux nourrissants* en 1781, son traité de la pomme de terre en 1789 et prône tant bien que mal sa diffusion dans les rations alimentaires des Français, *Malum terrae* reste, dans l'esprit du temps, une plante ornementale dont le tubercule est tout juste bon pour les cochons. Passer de la noble rose à la vulgaire pomme de terre n'est pas chose aisée, d'autant que les conditions météorologiques en cette époque de Petit Âge glaciaire sont désastreuses et que les premières récoltes ne sont guère florissantes.

Mais Germain Chevet est un homme qui sait rebondir. Il a non seulement la main verte, un net penchant pour les choses raffinées et le goût de l'excellence, mais aussi un sens aigu des affaires. À cela s'ajoute que Dame Chevet et leurs enfants, trop heureux que leur époux et père soit demeuré en vie, sont plus que motivés pour mettre la main à la pâte. Au propre comme au figuré.

Il finit donc par s'installer à Paris, dans une boutique blotie au fin fond du Palais-Royal, au bout de la galerie de bois. Le célèbre et malicieux gastronome Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière la décrit même comme étant «le petit trou obscur de Madame Chevet»... Avec ses galeries aménagées une dizaine d'années plus tôt, le Palais-Royal est devenu le cœur gastronome, musical, éditorial et libertin de Paris. *The place to be*. Le célèbre cuisinier Beauvilliers n'est-il pas établi rue de Richelieu? On chante au café du Caveau, on prend des bains dépilatoires dans un établissement spécialisé, on déguste une glace au café de Foy, on dépense son argent dans les salles de jeux, on assiste à des spectacles aux Ombres-Chinoises ou aux Pygmées-Français, on flirte avec les filles du monde, on diffuse de la propagande politique... et on fait bientôt la queue chez Chevet!

**Passer de la noble rose à la vulgaire pomme de terre n'est pas chose aisée.**

Germain Chevet s'est en effet investi tout entier dans sa nouvelle activité. Il consacre sa créativité et son enthousiasme à la fourniture de denrées alimentaires de qualité et accumule tout ce qui peut satisfaire le palais du Tout-Paris. La pomme de terre est alors devenue secondaire (on le lui reprochera en haut lieu): ce qu'il préfère, c'est confectionner de petits pâtés (notamment des pâtés de Nérac, savoureux pâtés de







▲ Palais-Royal, Galerie de bois, vers 1825.

perdrix confits dans du saindoux et garnis de truffes), lesquels connaissent un vif succès, et proposer du gros gibier, des homards, des huîtres ou, pour reprendre les termes de Grimod de la Reynière, des «monstres aquatiques, fruits et légumes monstrueux». On pourra même y admirer en 1807 une perche de mer de 75 livres!

Le «trou» sis au n° 220 du Palais-Royal voit sa notoriété croître de semaine en semaine et le beau monde s'y presse, à commencer par Mirabeau ou Talleyrand, mais aussi Brillat-Savarin, l'auteur de *Physiologie du goût*, qui y évoque notamment le souvenir d'une botte d'asperges dont le prix lui semble dissuasif. Ce à quoi lui répond Madame Chevet: «Les objets très chers s'écoulent plus vite que les autres, parce qu'à Paris, le cours de la vie amène tant de circonstances extraordinaires qu'il y a toujours des motifs suffisants pour les placer.»

Il a suffi d'un bouquet de fleurs politiquement incorrect pour faire basculer la vie de Germain Chevet. Il suffira d'une épidémie de choléra en 1832 pour faire passer les époux Chevet de vie à trépas en l'espace de quelques heures.

Cependant, jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la Maison Chevet continuera de fournir les meilleurs produits aux meilleures adresses parisiennes, comme Le Grand Véfour, mais aussi aux plus grandes tables d'Europe. Trois générations de Chevet succéderont en effet au fondateur de l'épicerie, dont la réputation franchira largement les frontières et atteindra son apogée avec François Chevet, quatrième de la dynastie. En octobre 1869, il recevra ainsi d'un riche financier la commande d'un repas réalisé avec des produits expédiés de Silésie, d'Inde ou de Madagascar (le concept d'empreinte écologique n'existe pas encore à l'époque) et dont le menu laisse rêver: Potage nids de salanganes aux quenelles de touou, Foie de silure en caisse, Truite à la genevoise, Râblé de renne à la Périgord, Selle d'aî-gali au cerfeuil bulbeux, Soufflé de quam aux œufs de caïman, Chauffroid d'ortolan à la Rothschild, Coq vierge rôti, Petits pois à la française, Asperges en branches, Pêches sur pied, Chasselas sur ceps, etc.

Il est permis d'imaginer que les somptueuses tables dressées par la Maison Chevet à Paris, Rome, Vienne ou Saint-Pétersbourg présentaient non seulement l'argenterie, les porcelaines et les cristaux les plus fins, mais qu'elles étaient aussi, en signe de tradition familiale, parsemées de quelques roses délicates.

## Bibliographie

- ▶ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, Paris, chez Maradan, an XII - 1804.
- ▶ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808.
- ▶ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, A. Sautelet et Cie, 1826.
- ▶ Charles Lefeuve, *Histoire de Paris rue par rue, maison par maison*, Paris, Reinwald, 1875.
- ▶ Pierre Lacam et Antoine Charabot, *Le glacier classique et artistique en France et en Italie*, Paris, chez l'auteur, 1893.
- ▶ *Recettes inédites des Chevet*, Paris, Bibliophiles et Graveurs d'Aujourd'hui, 1968.
- ▶ Henry Viard, *Paul Corcellet ou les épices de la vie*, Paris, Albin Michel, 1986.



## GIGOT DE CHEVREUIL AU VIN DE CHAMPAGNE

Prenez un gigot de chevreuil; faites-le mariner vingt-quatre heures seulement; piquez-le de lard et couvrez bien le dessus; piquez l'intérieur avec des lardons assaisonnés; mettez-le dans une moyenne braisière; garnissez-le d'un oignon, d'une carotte, d'un bouquet garni de thym, d'une feuille de laurier, de quatre ou cinq gousses d'ail; mouillez-le d'une bouteille de champagne, de deux verres de bon bouillon ou de fond de braisière; couvrez-le de papier beurré; faites partir, écumez et chaussez la braisière de cendres chaudes pour la laisser bouillir deux heures; mettez sur le couvercle de la braise allumée pour faire prendre couleur au lard; cuit, passez le fond de la cuisson au travers d'un tamis de soie et faites la réduire à demi-glace en ayant soin de la dégraisser.

Saucez le gigot dessus pour le bien envelopper de sa glace et mettez une manchette à la patte.

# Hors des sentiers battus



**V**ous êtes rassasiés des plats traditionnels de la gastronomie française? Vous en avez assez du bœuf bourguignon, du hareng pommes à l'huile et des quenelles de brochet sauce Nantua? Vous rêvez d'une cuisine originale, inédite, novatrice? Soit! Suivez-moi, je vais vous emmener hors des sentiers battus, dans un univers culinaire aussi imprévu que déroutant.

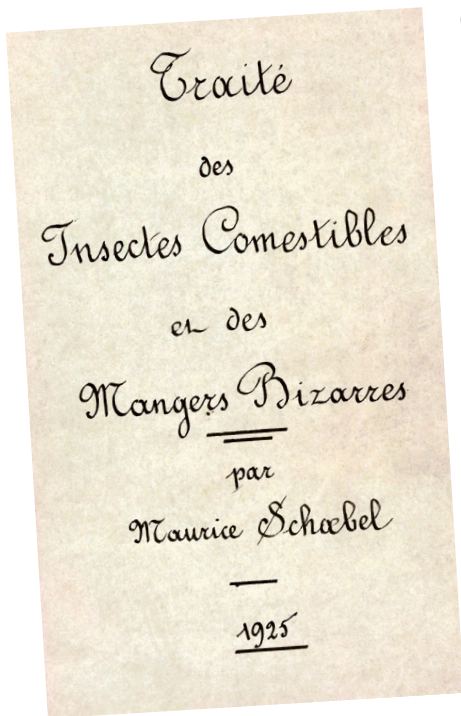
Je ne serai pas seul à vous accompagner dans ce voyage exploratoire. Notre guide sera un illustre inconnu, Maurice Schoebel, auteur d'un livre qui n'a jamais été publié, mais dont j'ai la chance de posséder le manuscrit original. Il est daté de 1925-1927. Voilà donc près d'un siècle que ce recueil de recettes végète, inexploité, dans les rayons de librairies, de bibliothèques ou de collectionneurs d'ouvrages de gastronomie.

Aventurons-nous maintenant en forêt. Vous me direz que la cuisine des champignons n'a rien de très original, mais qui vous dit que c'est ce dont il est question? Les sous-bois, les espaces verts et les terrains vagues regorgent de ressources auxquelles l'humanité ferait peut-être bien de s'intéresser, plutôt que de persister à surexploiter les sempiternelles mêmes denrées que nous offre la nature.

Vous pensez bien sûr aux fleurs, mais il existe aussi d'autres organismes vivants susceptibles de contribuer à une cuisine raffinée et que l'auteur qualifie certes lui-même de «bizarre». Cherchons, par exemple... une fourmilière. Oui, pour confectionner un joli gâteau de fourmis. Vous choisirez bien sûr la taille de la fourmilière en fonction du nombre de convives et de leur appétit. La recette est d'une simplicité évangélique (voir page suivante).

**Il semblerait que les Parthes de l'Antiquité raffolaient des sauterelles.**

L'entomophagie, c'est-à-dire la consommation d'insectes, a toujours été le parent pauvre de la littérature gastronomique. Selon certains textes anciens, il semblerait que les Parthes de l'Antiquité raffolaient des sauterelles. Mais il faudra attendre 1885 pour que le naturaliste britannique Vincent Holt publie son manifeste *Why Not Eat Insects?*, qui non seulement proposait des recettes à base de diverses bestioles (sauce aux cloportes, larves de guêpes frites ou phalènes au parmesan), mais faisait aussi l'apologie de ce mode alimentaire. Il préconisait notamment de capturer les sauterelles en cas d'invasion pour offrir aux plus démunis une nourriture abondante et rassasiant.



Certes, en ce qui concerne la préparation des insectes, Maurice Schoebel admet que la lecture de ses recettes puisse susciter grimaces et moues de dégoût, mais il se justifie en indiquant que «l’Australien, mangeur de chenilles, met au ban de l’humanité l’Européen, mangeur d’huîtres». En fait, tout le problème est là. Pourquoi la cuisse de grenouille serait-elle appétissante et la chenille, répugnante? Et l’escargot vous tenterait-il s’il ne baignait pas dans le beurre, l’ail et le persil?

Au cas où le pudding de sauterelles à la Yamparico, la soupe aux hannetons ou les vers palmistes sautés ne vous inspiraient pas, Schoebel propose d’autres recettes tout aussi surprenantes, mais peut-être également un peu moins rébarbatives: beignets de chrysanthèmes, sirop de coquelicots, violettes pralinées, hélianthes en blanquette et même omelette aux bananes.

*Pour en revenir au gâteau de fourmis, il ne faudrait pas non plus négliger l’aspect éminemment pratique de cette recette : partir en pique-nique en n’emportant que des allumettes et une cuillère, cela vous change la vie !*

## Bibliographie

- ▶ Maurice Schoebel, *Traité des insectes comestibles et des mangers bizarres*, Vanves, 1925. *Traité des fleurs comestibles*, Vanves, 1925. *Traité des fruits exotiques*, Vanves, 1926. *Traité des racines*, Vanves 1927.
- ▶ Timothée Olivier, *L’Entomophagie en Occident: cas d’étude, sources et influences*, Dans *Autour de la table. Manger, boire et communiquer*, Lausanne, BSN Press, 2020.



## GATEAU DE FOURMIS.

Vous entourez de branchages et de menu bois le petit tumulus conique que forme la fourmilière; vous y mettez le feu.

Les fourmis veulent se sauver dès qu'elles sentent la chaleur, mais, ne pouvant franchir le cercle de braise qui les entoure, elles restent chæz elles et y cuisent comme un gâteau au four. L'opération dure une demi-heure; il reste à ouvrir la croûte, et vous y trouvez une pâte gluante et noire, une sorte de caramel mou, dans lequel vous n'avez plus qu'à plonger la cuiller.

# La Frite de Madame Mérigot

Par quel mystère Germain Chevet, jardinier du roi, échappe-t-il de justesse à la guillotine, avant de fonder une échoppe gastronomique au Palais-Royal où se presserait bientôt le Tout-Paris? Madame Mérigot, autrice en 1795 du premier livre de cuisine consacré à la pomme de terre, serait-elle la véritable inventrice de la frite? Quels principes alimentaires de longévité Luigi Cornaro a-t-il professé dès le XV<sup>e</sup> siècle, avant de s'éteindre lui-même à 102 ans? Pourquoi la fameuse recette de homard est-elle passée d'américaine à armoricaine en 1938?

L'histoire de la gastronomie foisonne de personnages hauts en couleur, de destins extraordinaires et de mets avant-gardistes ou impossibles, dont l'héritage figure pourtant aujourd'hui dans les cartes des restaurants ou au menu de nos dimanches. La plupart sont tombés dans l'oubli depuis des décennies, voire des siècles, et n'apparaissent plus que dans les pages de livres devenus si rares que certains collectionneurs n'hésitent pas à déboursier des fortunes pour les acquérir.

Il fallait bien l'expertise gourmande, l'esprit curieux et la plume joyeuse d'un libraire spécialisé comme Henri-Daniel Wibaut pour les faire découvrir à tous.

**Henri-Daniel Wibaut** a mené une carrière d'enseignant et de traducteur. Il a créé en 2004 la librairie Gastérea, consacrée aux livres anciens et modernes ayant trait à la gastronomie, à l'œnologie et à la littérature gourmande. Emblématique du cœur historique de Lausanne, sa réputation est mondiale. Elle est l'adresse de référence pour tous les collectionneurs de l'histoire du goût, du Japon à la Californie.

