

25 (18), p. 45-53; «Cannibalism: an exchange», *New York Review of Books*, 1979, 26 (4), p. 45-47; «Artificially maintained controversies: Global warming and the Fijian cannibalism», *Anthropology Today*, 2003, 19 (3), p. 3-5. — P.R. SANDAY, *Divine Hunger. Cannibalism as a Cultural System*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986. — R.G. THWAITES, *The Jesuit Relations and Allied Documents*, Cleveland, Burrows Brothers, 1896-1901. — A. VILACA, *Comendo como gente: formas do canibalismo Wari'*, Rio de Janeiro, UFRJ/ANPOCS, 1992. — E. VIVEIROS DE CASTRO & M. CARNEIRO DA CUNHA, «Vingança e Temporalidade: Os Tupinambá», *Journal de la Société des Américanistes*, 1985, 71, p. 129-208. — E. VIVEIROS DE CASTRO, *Araweté: os deuses canibais*, Rio de Janeiro, Zahar, 1986.

Oscar CALAVIA SAEZ

→ Cannibalisme; Viande

### CARÈME Antonin, 1783-1833

Marie-Antoine, dit Antonin, Carême né le 8 juin 1783, à Paris, dans une famille nombreuse et miséreuse. Il se prénommera lui-même Antonin par la suite. À l'âge de 10 ans, son père, ouvrier sur chantier, l'engage à se débrouiller par lui-même et le laisse à la barrière du Maine. Il est recueilli par un cabaretier du quartier, «La fricassée du lapin», chez qui il travaille comme aide-cuisinier pendant 5 ans.

À 15 ans, il entre chez le célèbre pâtissier Bailly, rue Vivienne, et passe rapidement premier tourtier. Durant ses moments libres, il étudie la gravure, les arts libéraux et l'architecture au cabinet des Estampes. Intéressé par l'architecture, il recopie en particulier les motifs en vue de la réalisation de pièces montées pâtisseries, dont il est devenu spécialiste chez Bailly. Talleyrand, alors au service de la maison Condé et Boucher le remarque et l'embauche. Entre 1802 et 1813, Carême participe à de nombreux extraordinaires de l'Empire, ce qui lui permet de côtoyer les plus grands cuisiniers de l'époque tels qu'Avicé, Feuillet, Lecoq, Lasnes, Laguière, Riquette. Suite à l'entrée des armées russes et à l'installation d'Alexandre 1<sup>er</sup> à l'Élysée en 1814, il travaille pour l'empereur Alexandre de 1814 à 1816. Il se voit alors proposer la place de chef de cuisine auprès du tsar Alexandre 1<sup>er</sup>, à Saint Petersburg, offre qu'il décline dans un premier temps. En juillet 1816, il part pour l'Angleterre, au service du Prince de Galles.

Le séjour n'est cependant que de courte durée et Carême revient à Paris en mars 1817. Il entre alors au service de Lord Steward, ambassadeur de la Grande Bretagne à Vienne, qu'il quitte lors du changement d'affectation de Lord Steward. En 1819, il part finalement pour la cour de Russie mais n'y reste pas. Il y découvre en effet que la corruption et le coulage sont fréquents, conditions qu'il jugera impropres à son exercice. Il gardera néanmoins de bonnes relations avec le tsar Alexandre 1<sup>er</sup> de Russie, à qui il dédie ses *Projets d'architecture*. De retour à Paris, il assurera un service auprès de la princesse de Bagration. En 1820, Lord Steward, fait de nouveau appel à ses services et la princesse accepte son départ.

Les dernières années de sa vie active, déroulent au service de la baronne et du baron Rothschild, à partir de 1823. James de Rothschild voulait que sa table soit celle où se rencontreraient tous ceux qui disposaient d'une quelconque influence. Lors des repas Carême a l'occasion de se mêler aux invités et y rencontre, entre autres, Rossini.

À partir de 1830, la santé lui fait défaut. Le baron Rothschild lui donne congé. Carême consacre alors à son œuvre littéraire : il rédige alors le premier tome de *L'Art de la cuisine française*. Il meurt le 12 janvier 1833, à Paris.

#### Œuvre et héritage

À partir de 1815, Carême rédige un grand nombre d'ouvrages. On lui doit notamment *Le pâtissier pittoresque*, *Le pâtissier royal parisien*, *Le maître d'hôtel français* et *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, en 5 volumes achevé par Plumerey d'après ses notes. Passionné d'architecture, Carême a également écrit *Projets d'architecture*.

En dehors de l'œuvre littéraire, Jean-François Revel constate que Carême n'exerce chez les particuliers et en extra, notamment la préparation d'extraordinaires à une période de développement des restaurants. Fortement attaché au service à la française, Carême est passé maître dans l'art des buffets monumentaux avec des pièces montées. Il aura ainsi une influence importante dans la décoration pâtisserie. La Cuisine Classique, caractérisée par la complexité des décors, est ainsi en partie influencée par Carême. Rambourg

ligne l'importance de l'iconographie dans ses ouvrages.

Si son sens de l'organisation rigoureuse est notamment apprécié lors du banquet à la plaine des Vertus en 1814 (avec ses difficultés d'approvisionnement) et à la Cour de France (1200 couverts). Cependant, l'apport essentiel de Carême semble se situer dans son apport au projet de constitution d'une science culinaire. Doté d'une forte ambition scientifique, Carême travaille à la recherche de l'osmazone. Il rejoint par ce biais les préoccupations de Thénard, chimiste et doyen de l'Académie des sciences, qui découvre l'osmazone en 1816. Cette quête du principe sapide des viandes est à l'origine du développement des modes de cuisson et de la théorie des fonds. À partir des quatre sauces mères, espagnole, veloutée, allemande et béchamel, Carême cherche à décliner, à étendre et à varier ces sauces. Ainsi, à la suite de Menon qui avait investi le sujet, il joue ainsi un rôle important dans la théorisation des fonds de cuisine.

Ce faisant, il contribue à l'évolution des règles de fonctionnement du culinaire et à la systématisation des appellations culinaires.

► *Le pâtissier pittoresque*, Paris, Firmin Didot, 1815. — *Le pâtissier royal parisien*, Paris, J.-G. Dentu, 1815. — *Projets d'architecture*, Paris, Firmin Didot, 1821. — *Le maître d'hôtel français*, Paris, Firmin Didot, 1822. — *Le pâtissier parisien ou l'art culinaire français au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Firmin Didot, 1828. — *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, chez l'auteur, 1833.

► BERNIER G., *Antonin Carême, 1783-1833 : la sensibilité gourmande en Europe*, Paris, Grasset, 1989. — BONNET J.-C., «Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative», *Romantisme*, 1977, vol. 7, n° 17, p. 23-30. — GILLES L. & Laurence L., «Carême, ou le Palladio de la cuisine», *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Payot & Rivages, 1994, p. 7-19. — POULAIN J.-P., *Anthropologie de la cuisine et des manières de table*, thèse de doctorat de sociologie, Paris VII, 1985. — POULAIN J.-P. & NEIRINCK E., *Histoire de la Cuisine et des cuisiniers. Techniques Culinaires et pratiques de Table, France, du Moyen Âge à nos jours*, 3<sup>e</sup> éd. Cachan, Éditions Jacques Lanore, 2000. — RAMBOURG P., *De la cuisine à la gastronomie*, Paris, Audibert, 2005. — REVEL J.-F., «Le siècle de Carême», *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995. — RODIL L., *Antonin Carême*, tome de Paris, Marseille, Jeanne Lafitte, 1980. — SAINT-SAMAT M., *Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1997.

Elise MOGNARD

► Nouveau d'anniversaire; Service à la russe

### CARENANCES NUTRITIONNELLES

Le concept de carence nutritionnelle se réfère à l'absence ou à l'insuffisance de nutriments essentiels au métabolisme de l'organisme. Les carences, qui peuvent être dues à l'apport insuffisant ou au défaut d'utilisation des nutriments, désignent tant les déficiences organiques ou fonctionnelles de l'organisme que les maladies qu'elles entraînent. Elles correspondent au concept de déficiences nutritionnelles courant dans le monde anglo-saxon.

Le concept de carences nutritionnelles est apparu au XX<sup>e</sup> siècle. Antérieurement, on concevait la malnutrition comme le résultat d'un manque global d'aliments, que l'on croyait constitués d'un seul principe actif. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, cette théorie a rapidement été ébranlée par des chimistes, qui ont révélé que l'azote était un constituant alimentaire distinct, nécessaire à la vie, et par des médecins œuvrant dans la marine, qui ont démontré que des aliments spécifiques pouvaient guérir certaines maladies qui décimaient les équipages. La présence de minéraux dans les tissus animaux était également connue à ce moment, mais il était généralement tenu pour acquis, sans raison apparente, que ces minéraux ne seraient pas déficients dans le régime. Ces observations coïncidaient avec la grande notoriété de la bactériologie, et tant les bactéries que les toxines étaient considérées comme les principaux facteurs de maladies.

Trois grands syndromes méritent plus d'attention ici car ils sont à l'origine du concept de carences nutritionnelles : le scorbut, le béribéri et le rachitisme.

#### Émergence du concept de carences nutritionnelles : scorbut, béribéri, rachitisme

On savait depuis longtemps que le scorbut, maladie aussi vieille que la civilisation, était une affection d'origine alimentaire. Sur les bateaux de la Compagnie des Indes Orientales, des oranges, des citrons ou du jus de citron avaient été utilisés comme antiscorbutiques dès 1601 et l'efficacité du jus de citron pour traiter le scorbut avait été noté dans un travail portant sur «la chirurgie militaire et domestique» en 1639. On croit généralement