

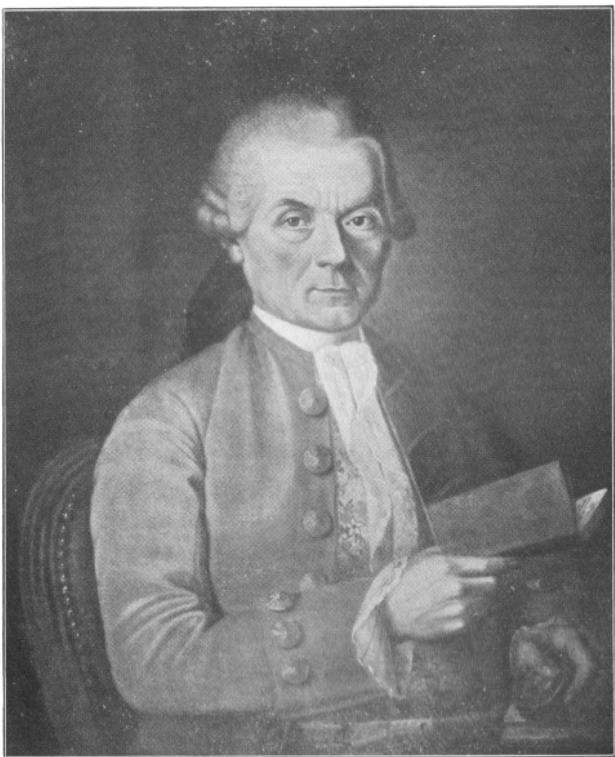
LES VRAIS
INVENTEURS
DU PÂTÉ
DE FOIE GRAS

NANCY

IMPRIMERIE BERGER-LEVRAULT ET C^{ie}

18, rue des Glacis, 18

—
1909



JEAN-PIERRE CLAUSE

Né à Dieuze le 24 octobre 1757.

LES VRAIS INVENTEURS

DU

PÂTÉ DE FOIE GRAS

NANCY

IMPRIMERIE BERGER-LEVRAULT ET Cie
18, rue des Glacis, 18

1909

LES VRAIS INVENTEURS
DU
PÂTÉ DE FOIE GRAS

C'EST un Lorrain, M. Charles Gérard, juge à Colmar avant la guerre de 1870, puis juge à Nancy après l'annexion, qui, dans son beau livre *L'Ancienne Alsace à table*, a écrit avec un incomparable brio l'histoire des origines du *pâté de foie gras* de Strasbourg. La plupart des détails qui suivent sont empruntés à cet ouvrage ; mais il avait échappé à M. Gérard quelques inexactitudes, et l'on verra qu'il n'était pas tout à fait sans intérêt de les rectifier.

Et d'abord, l'orthographe exacte du nom

de l'inventeur du pâté de foie gras est Clause, et non pas Close, comme l'a écrit M. Gérard.

Il n'était pas non plus Normand, mais *Lorrain*, et, à l'occasion de l'Exposition de Nancy, il n'est que juste de restituer à la Lorraine, à sa véritable patrie, le génial cuisinier du maréchal de Contades, qui fit revivre à la table du gouverneur de l'Alsace les traditions des *Lucullus* de l'ancienne Rome.

L'acte mortuaire de *Jean-Pierre Clause*, décédé en son domicile, rue de la Mé-sange, n° 18 (¹), le 21 novembre 1827, porte qu'il était né à *Dieuze* en 1757, de Sébastien Clause, tonnelier, et de Françoise Tancer. C'est donc bien la Lorraine, et non pas la Normandie, qui a le droit de compter parmi ses enfants ce prince de la gastronomie.

Chose plus étrange encore ! Clause, pas plus que Close, n'est le vrai nom de l'inventeur du pâté de foie gras. Son acte de

(1) Aujourd'hui n° 15.

naissance, qu'un aimable habitant de Dieuze a bien voulu nous communiquer, contredit l'acte mortuaire de l'état civil de Strasbourg.

A Dieuze, il est inscrit *Pierre Claude*, fils de Sébastien Claude, maître tonnelier en saline, et de Françoise Dancer, né le 24 octobre 1757.

On pourrait écrire une petite dissertation sur ce méfait orthographique. Ce n'est malheureusement pas le seul de ce genre que l'on constate en comparant les actes rédigés en France et ceux rédigés en Alsace. Les noms de famille sont la victime de l'oreille française, ou du patois alsacien, aussi bien sur les bords de l'Ill que sur ceux de la Seine.

M. Gérard commet encore une autre erreur, en remettant le mariage de Clause en 1788, après le départ du maréchal de Contades. C'est déjà en 1784, le 10 février, qu'il épousa Marie-Anne Maring, veuve de Jean-François *Mathieu*, pâtissier, rue de la

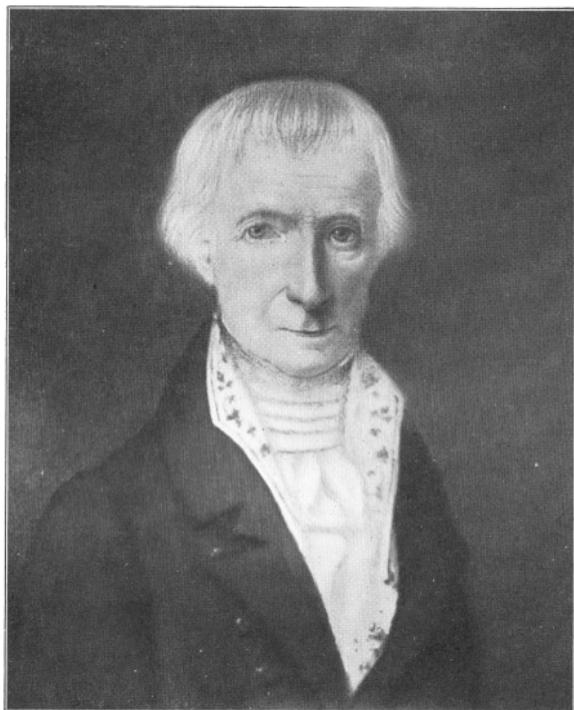
Mésange, et qu'il prit la succession du défunt.

Quinze jours après son mariage, le 28 février, il se faisait inscrire au *Stallregister-Zunft der Bäcker* (Tribu des Pâtissiers), ce qui prouve évidemment qu'en cette année, il était déjà en possession d'une maîtrise et n'était plus au service du maréchal.

On nous permettra d'ajouter ce détail, que le célèbre Jean-Pierre avait un frère aîné, lui aussi pâtissier, né comme lui à Dieuze, en 1750, et mort à Strasbourg, le 25 septembre 1778. Est-ce lui qui introduisit son cadet dans les arcanes de l'art culinaire et qui l'attira à Strasbourg ?

Un chercheur heureux résoudra peut-être la question.

C'était donc ce Jean-Pierre Clause, « qui, dit M. Gérard, avait deviné, par l'intuition de son génie, ce que le foie gras pouvait devenir dans une main d'artiste et avec le secours des combinaisons classiques empruntées à l'école française ».



NICOLAS-FRANÇOIS DOYEN

1760-1846.

Mais où M. Gérard se trompe, c'est quand il dit que Clause, « après avoir créé ce corps, lui donna une âme par les parfums excitants de la truffe du Périgord ».

Ce n'est pas Clause qui a introduit dans le pâté de foie gras cette âme parfumée par le précieux tubercule de Périgueux, c'est *Nicolas-François Doyen*, qui, en truffant le pâté de Clause, « doit être considéré comme le second fondateur du pâté de foie gras, comme celui qui en a le plus glorieusement répandu la célébrité et affermi l'empire ».

Nicolas-François Doyen était un enfant de Paris : il y était né le 18 janvier 1760, de François Doyen et de Marie-Reine Pimor. Arrivé jeune à Bordeaux, il y devint officier de bouche de M. Leberthon, premier président du parlement de cette ville.

Il était là trop près du Périgord, pour ne pas enchâsser dans les joyaux de la table de son maître le précieux tubercule que Brillat-Savarin appelle le diamant de la cuisine.

On peut croire d'ailleurs que si Doyen n'y avait pas été porté par les circonstances mêmes, M. Leberthon l'y aurait rendu attentif. Les magistrats de l'ancien régime étaient aussi fins lettrés que gourmets délicats, et leurs réminiscences classiques ont dû plus d'une fois les guider dans les ordres qu'ils donnaient à leurs officiers de bouche.

M. Leberthon pouvait fort bien se rappeler avoir vu que MARTIAL, dans ses *Épigrammes* (XIII, 58), fait une allusion à d'énormes foies d'oies. A lire Horace, l'eau lui était venue à la bouche, des *foies d'oies blanches engraissées avec des figues sauvages*, que Nasidiennes avait servis à ses convives (II, Lat. VIII). Et, sans aucun doute, il aurait voulu avoir assisté à ce festin décrit par JUVÉNAL (Lat. V), où

Vis-à-vis du patron, près d'un pâté de foie,
On sert une pouarde aussi grosse qu'une oie,

Et des champs africains en nos murs apportée
A ces mets succulents la truffe est ajoutée.

La Révolution chassa le jeune Doyen des bords de la Garonne. « Les parlements venaient de disparaître avec tout l'ancien régime. Leurs premiers présidents n'avaient plus guère de goût pour les plaisirs de la table. Celui du parlement de Bordeaux licencia sa cuisine. Le chef de ce laboratoire célèbre vint en 1792 chercher fortune à Strasbourg (¹). »

Ayant eu connaissance du produit fabriqué par Clause, et tout imbu des procédés culinaires du Midi, il eut naturellement l'idée d'ennoblir ce pâté par la truffe. Si aristocratique que fût cette idée, elle eut un succès immense dans ce monde bouleversé par la Révolution. Aussi l'établissement qu'il fonda bientôt au poêle de l'ancienne *Tribu des Orfèvres*, dit *A l'Échasse*, n° 22 (²), rue du Dôme, devint rapidement le plus florissant et le plus renommé de Strasbourg.

(1) GÉRARD, *L'Ancienne Alsace à table*, p. 33.

(2) Aujourd'hui n° 13.

Le nom de *Doyen* ne se présentait-il pas le premier à l'esprit des lecteurs de Brillat-Savarin, quand celui-ci leur parlait de ce « *Gibraltar de foie gras de Strasbourg* qui, au moment de son apparition, fit cesser toutes les conversations par plénitude des cœurs... et se succéder tour à tour sur toutes les physionomies le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude... ⁽¹⁾ » ?

On pense encore à la même adresse quand Brillat-Savarin applique les *éprouvettes gastronomiques* à la taxation des revenus : « un énorme pâté de *foie gras de Strasbourg* ayant forme de bastion suppose, dit-il, avec tous les tenants et aboutissants, un revenu de 30.000 livres ⁽²⁾ et plus ».

Doyen dirigea lui-même son officine pendant plus d'un demi-siècle, car il ne mourut que le 25 janvier 1846.

(1) *Physiologie du goût* (Médit. XIII).

(2) *Ibid.*

Son fils lui succéda, et aujourd'hui son petit-fils, héritier des secrets de la fabrication, continue les glorieuses traditions paternelles, après avoir, en 1892, célébré le centenaire de la fondation de la maison.

XXX.



