# MARIE-ANTOINE CARÊME. FRANKREICH, PARIS (1784-1833)



## KURZ VORGESTELLT

Ab 1815 stand er den Küchen europäischer Königshäuser vor, später der eines Pariser Rothschilds. Jeden Abend notierte er minutiös seine Erfahrungen. Seine letzten Lebensjahre verbrachte er ausschliesslich mit der Abfassung von «L'art de la cuisine française au XIX$^{e}$ siècle». Dank dieses monumentalen Werkes wird Carême heute noch von der Feinschmeckergilde einhellig und unumschränkt verehrt.

## INFORMATIONEN

- Fünf Jahre vor der Französischen Revolution kam Carême in einer armen und kinderreichen Pariser Familie zur Welt. Mit elf Jahren setzte ihn der Vater auf die Strasse.
- Der misslichen Lage zum Trotz hatte der Junge Glück. Er fand Anstellung in einer Garküche, später eine Lehrstelle beim bekannten Patissiers Bailly.
- Er besuchte die Bibliothek National, wo er sich selber das Lesen und Schreiben beibrachte. Speziell interessierte ihn die Architektur, als deren Hauptzweig er die Zuckerbäckerei bezeichnete.
- Schon mit 19 Jahren eröffnete er eine eigene Konditorei und bekam grosse Aufträge. So organisierte er das Hochzeitsbankett von Napoleon mit Marie-Louise.
- Noch im 18. Jahrhundert wollten die Köche die Oberschicht mit Unmengen von nicht miteinander harmonierenden Speisen beeindrucken.
- Carême brachte Ordnung und Gout in dieses Wirrwar, systematisierte das Bestehende und entwickelte Neues. Der Zubereitung von Suppen und Saucen widmete er sich eingehend.
- Mit seinen Schriften legte er ein solides Fundament der französischen Haute Cuisine des 19. Jahrhunderts.

## DATEN

Quelle: Rudolf Trefzer. Klassiker der Kochkunst: Die fünfzehn wichtigsten Kochbücher aus acht Jahrhunderten. Chronos 2009