

Nicolas Stohrer (1706-1789), le génial pâtissier des Leszczyński

Si les Alsaciens se hissent souvent ces dernières années sur les plus hautes marches de la gastronomie mondiale, il convient de rappeler qu'ils eurent d'illustres précurseurs. C'est ainsi qu'un des leurs, Nicolas Stohrer, inventa au XVIII^e siècle à la fois le baba au rhum et la bouchée à la reine, deux recettes aujourd'hui mondialement connues.

Né en 1706 dans une modeste famille du nord de l'Alsace, le jeune Nicolas commença dès ses 14 ans à apprendre son métier de pâtissier dans les cuisines de Stanislas Leszczyński à Wissembourg. Proscrit dans sa patrie et privé de ses biens, l'ancien roi de Pologne et grand-duc de Lituanie avait d'abord trouvé refuge auprès du duc des Deux-Ponts. À la mort de ce dernier, Stanislas fut accueilli par le régent de France qui lui mit à disposition une résidence à Wissembourg et lui octroya une modeste rente permettant d'entretenir une petite cour dans la cité alsacienne. Malgré la pe-

cuisine, en charge de la pâtisserie froide et chaude et des ragoûts et entremets. Il resta à son service à Wissembourg jusqu'en 1725, lorsque Stanislas maria sa fille Marie au roi de France Louis XV. Après le mariage, Stanislas quitta l'Alsace – suivi de Stohrer – pour habiter Chambord puis Meudon où les jeunes époux se retiraient parfois. C'est là que Marie Leszczyńska demanda à son père de pouvoir le priver de son pâtissier favori. Celui-ci vint ainsi s'installer au château de Versailles, où il resta cinq ans avant de quitter la cour et de devenir son propre maître en acquérant en 1730 une petite échoppe au pied de Saint-Eustache à Paris, au 51 de la rue Montorgueil. Cette boutique, toujours en activité, est aujourd'hui la plus ancienne pâtisserie de la capitale et est classée aux monuments historiques.



Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris

Parmi les nombreuses créations du talentueux Alsacien, la postérité retiendra surtout le baba au rhum et la bouchée à la reine. C'est à Wissembourg qu'est né le baba. Stanislas y découvre et adore le kouglof qui rappelait à l'ancien monarque le babka, une brioche aux



Le baba au rhum

raisins secs traditionnelle en Pologne, également levée à la levure de bière à la place du levain. Alors qu'un jour Stanislas trouvait son kouglof un peu trop sec, il se souvint que l'on arrosait parfois le gâteau polonais de vin de Hongrie. Stohrer s'en inspira et, tout en gardant la forme du kouglof, conçut le nouveau gâteau avec du vin de Madère en y ajoutant de la crème pâtissière avec des raisins frais et secs, ce qui ravit Stanislas. Quand le pâtissier s'enquit du nom à lui donner, Stanislas raccourcit vraisemblablement lui-même celui du gâteau polonais en baba, bien que certains bio-

graphes optent pour une allusion à l'Ali Baba des Mille et Une Nuits, une des lectures favorites du futur duc de Lorraine. Avec le temps, la pâtisserie se transforma en baba au rhum quand le vin de liqueur fut remplacé par l'eau-de-vie de canne à sucre et que, pour le rendre plus digeste, la crème chantilly remplaça la crème pâtissière.

Quant à la bouchée à la reine, devenue une recette traditionnelle de la gastronomie

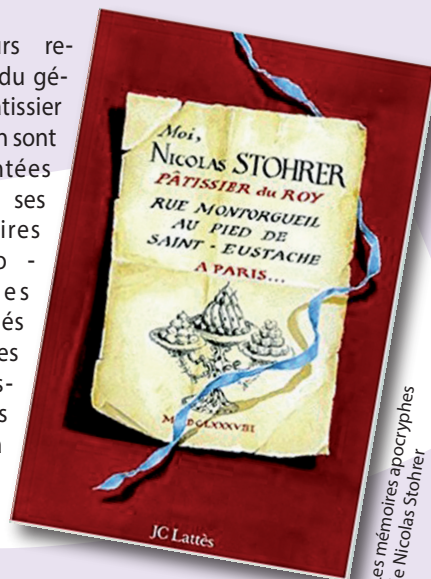


La bouchée à la reine

française, elle date de la période versaillaise de Stohrer. S'inspirant des pâtisseries à base de pâte feuilletée sucrée comme les puits d'amour créés par Vincent de La Chapelle, le pâtissier de Madame de Pompadour rivale de la reine, Stohrer créa une version salée pour Marie Leszczyńska afin qu'elle puisse retrouver les faveurs de son mari Louis XV. Comme pour les puits d'amour, il lui donna un nom à connotation érotique. Servie chaude, le plus souvent en entrée, elle fut réalisée avec une croustade individuelle en forme de timbale, en pâte feuilletée, remplie d'une garniture salée composée d'ingrédients variés – volaille, ris de veau, champignons – coupés en petits dés ou lamelles et liés par une sauce épaisse. Elle ravit le roi et toute sa cour.

Plusieurs recettes du génial pâtissier alsacien sont présentées dans ses mémoires apocryphes imaginés par les successeurs de la pâtisserie Stohrer :

Moi, Nicolas Stohrer, pâtissier du Roy (Paris, JC Lattès, 1999).



Les mémoires apocryphes de Nicolas Stohrer



Stanislas Leszczyński



Marie Leszczyńska

tissime de ses moyens, l'ancien monarque accordait beaucoup d'importance à la table. Le jeune Stohrer y fit ses débuts comme garçon de cuisine pour devenir rapidement écuyer de