

LA CHANDELEUR

fait sauter la crêpe Suzette!

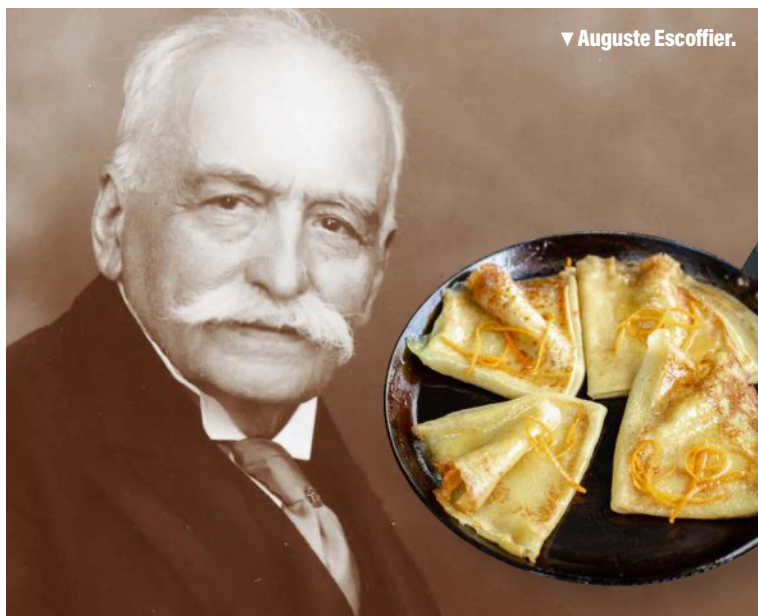
Comme pour beaucoup de recettes de la gastronomie française, historiens et cuisiniers avertis ne sont pas tous d'accord quant à leur véritable origine; la crêpe Suzette n'y échappe pas! Inventeur, date de création, nom restent dans un joli flou!

Par **Rosine Lagier**.

Même s'il s'agit de la même «Suzette» – baronne et actrice de La Comédie Française du nom de Suzanne Reichenberg –, quatre versions principales persistent concernant la création de la crêpe et son nom. Nombreuses sont les recettes qui diffèrent en plusieurs points de la recette originale d'Auguste Escoffier, mais c'est sans doute la recette de crêpe la plus emblématique de notre gastronomie.

Elle se pare d'une sauce à base de sucre caramélisé et de beurre, de jus de mandarine ou d'orange, de zeste et de liqueur Grand Marnier ou Curaçao. Elle est généralement flambée, même si certains ouvrages de cuisine notent que dans la recette originale, elle est servie non flambée. ▶

AUGUSTE ESCOFFIER
 AURAIT PROPOSÉ
 AU PRINCE DE GALLES
 DE DONNER SON NOM
 AU DESSERT, MAIS, GALANT
 HOMME QU'IL ÉTAIT,
 IL AURAIT CHOISI LE NOM
 DE SA CHARMANTE
 COMPAGNE DU MOMENT,
 SUZANNE REICHENBERG,
 DITE SUZETTE. NOUS AVONS
 DONC ÉCHAPPÉ DE PEU
 À « LA CRÊPE EDOUARD »!



▼ Auguste Escoffier.



▼ Suzanne Reichenberg, par Nadar.



▼ Le Prince de Galles, futur Edouard VII.

▼ « Le Petit Journal » du 26 février 1911.

Le Petit Journal

ADMINISTRATION
61, RUE LAFAYETTE, 61.
Les manuscrits ne sont pas rendus
On s'abonne sans frais
dans tous les bureaux de poste

5 CENT. SUPPLÉMENT ILLUSTRÉ 5 CENT.
22^{me} Année ———— Numéro 1.058

ABONNEMENTS
LES MOIS EN AN
SEINE et SEINE-ET-OISE . . . 2 fr. 3 fr. 50
DÉPARTEMENTS..... 2 fr. 4 fr. 50
ÉTRANGER..... 2 50 5 fr. 50

DIMANCHE 26 FÉVRIER 1911





▲ Une chromo du début du XX^e siècle.

► **Avec Auguste Escoffier, chef à l'hôtel Savoy de Londres, vers 1890**

Selon la version la plus répandue, Auguste Escoffier, aurait préparé des crêpes au curaçao pour égayer les papilles du fils de la reine Victoria, futur Edouard VII, accompagné à cette époque de l'actrice française Suzanne Reichenberg. Le chef arrivait du *Grand Hôtel* de César Ritz où avait été popularisée la liqueur de Grand Marnier.

Auguste Escoffier aurait proposé au Prince de Galles de donner son nom au dessert, mais celui-ci – galant homme qu'il était – aurait suggéré de donner plutôt le nom de sa charmante compagne du moment, Suzanne Reichenberg, dite Suzette. Nous avons donc échappé de peu à « la crêpe Edouard » !

L'EMPLOYÉ APPORTA
LA CRÊPE ARROSÉE
DE GRAND MARNIER,
MAIS LE PLAT TENU TROP
PRÈS DU CHANDELIER
S'ENFLAMMA !

Toutefois, ce n'est qu'en 1903 qu'Auguste Escoffier fait état de sa recette dans son guide culinaire. Est-il le créateur de la recette ?

Avec Henri Charpentier, apprenti pâtissier au Café de Paris à Monte-Carlo, vers 1896

Le premier à broder sur cette histoire, c'est Charpentier. Grâce à son talent, il raconte dans son autobiographie qu'il a créé la crêpe Suzette – et il en détaille la recette comme celle d'Auguste Escoffier, son « maître » à cette époque, en y ajoutant une surprenante aventure.

Intimidé de servir le Prince de Galles ou troublé par la grâce de sa compagne, le jeune employé de seize ans lui apporta la crêpe arrosée de Grand Marnier, mais le plat tenu trop près du chandelier s'enflamma ! Il fit celui

IL EST PEU
PROBABLE QU'HENRI
CHARPENTIER FUT
LE CRÉATEUR
DE LA CRÊPE SUZETTE,
MAIS IL EST POSSIBLE
QU'IL EN EST
DÉCOUVERT
LE FLAMBAGE.



▲ Henri Charpentier.

qui l'avait fait exprès pour cacher sa maladresse. Il clama qu'il venait d'inventer la recette pour le Prince et qu'il ne lui avait pas encore trouvé de nom.

Le futur Edouard VII daigna se montrer bon prince et accepta de parrainer le dessert. Faisant un geste vers son invitée – Suzanne Reichenberg –, le prince décida de l'appeler « crêpe Suzette ».

Toutefois, s'il est peu probable que Charpentier en fut le créateur, il est possible qu'il en ait découvert le flambage. Cuisinier de l'industriel américain Rockfeller – et devenu célèbre en Amérique au début du XX^e siècle –, il s'en attribua encore la paternité dans un ouvrage en 1934.

Cousin d'Escoffier, Henri Charpentier émigra aux États-Unis en 1905 et y mourut en 1961. Il avait gagné par son travail de chef une belle fortune qu'il dévora à belles dents, avant de se retirer, assagi, en Californie, pour y passer les quinze dernières années de sa vie. On raconta que tout Français qui arrivait aux États-Unis devait savoir faire les crêpes Suzette... Le moyen sûr de séduire les belles Américaines!

Avec M. Joseph, chef pâtissier au Marivaux à Paris vers 1897

L'enseigne fournissait régulièrement des crêpes à *La Comédie Française*. À cette époque, on donnait une pièce dans laquelle une soubrette servait des crêpes à ses maîtres. Joseph, qui était chargé de livrer ce plat, eut une idée : pour ravir les spectateurs, il conseilla à la servante qui entrait en scène avec la crêpe gorgée de Grand Marnier d'y mettre le feu avec une allumette.

La servante, c'était Suzanne Reichenberg, Suzette pour les intimes. À l'issue des représentations, la crêpe Suzette fut sur toutes les lèvres!

La version du restaurant Paillard

Selon cette version, la crêpe Suzette aurait été créée en 1893 par Louis-Auguste Paillard. La « crêpe Suzette » y était même considérée comme la spécialité de la maison : c'était une crêpe à la confiture et imbibée de vieille eau-de-vie, un dessert bien connu des habitués. Suzanne Reichenberg faisait-elle partie ces habitués? Nul ne le sait... —