

Petite histoire des rôtissoires

« De tous les ustensiles du cuisinier, le plus délicat est la rôtissoire. Une bonne rôtissoire est un véritable instrument de précision dont toutes les parties doivent être combinées en vue du but à atteindre. La rôtissoire idéale est un moteur parfait, pour faire rôtir les viandes. Un cuisinier est aussi fier de la perfection de la sienne qu'un mécanicien de la performance de sa machine »

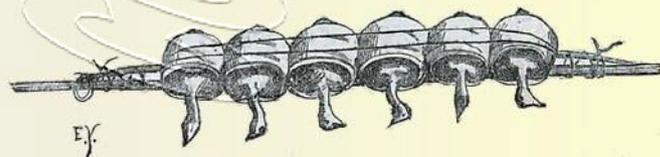
G. Angerville 1901



Par Jacques Jumeau

Sommaire

Première partie	La broche tournée à la main, du feu de bois à la cheminée	p. 9
Deuxième partie	Les confréries qui rôtirent: Pâtissiers, Oyeurs, Cuisiniers, Poulaillers, Traiteurs, Bouchers, Charcutiers, Boulangers et Restaurateurs	p. 21
Troisième partie	L'arrivée des tournebroches automatiques : tournebroches à air chaud, tournebroches à poids, tournebroches à ressort, tournebroches à cage d'écureuil, tournebroches à vapeur, tournebroches électriques	p. 39
Quatrième Partie	Quelques détails techniques des broches	p. 67
Cinquième partie	L'amélioration de la cuisson, cheminées et fourneaux	p. 71
Sixième partie	Les rôtissoires indépendantes à bois et charbon, les fourneaux économiques et les fourneaux belges	p. 91
Septième partie	Les rôtissoires et grills à gaz et le développement des fours à rôtir	p. 105
Huitième partie	L'arrivée des fours, rôtissoires et tournebroches électriques, et les essais de rôtissoires solaires	p. 121
Neuvième partie	Barbecues, Méchoui et Kebab, le renouveau des rôtissoires et des rôtisseurs	p. 129
Dixième partie:	Quelques conseils séculaires pour bien rôtir et embrocher.	p. 137
Onzième partie	Vocabulaire et étymologie des équipements du moyen-âge au début du 19ème siècle	p. 157
Index	Table des illustrations et citations	p. 165



Jusqu'au XVème siècle, le fond du simple foyer de chauffage de la cheminée n'était encore garni que de briques, de tuileaux ou d'ardoises résistants à l'action du feu.

C'est à cette époque que la lèche-frite fit son apparition; elle est destinée à recueillir le jus de cuisson qui s'écoule des pièces mises à rôti. Outre le fait que toutes les faces de la viande sont soumises successivement et uniformément à l'action du feu, la cuisson à la broche présente l'avantage d'arroser automatiquement le rôti, car le jus s'en écoulant reste à sa surface avant de tomber dans la lèche-frite.

A partir de la première moitié du XVème siècle, des plaques de fonte sont placées au fond de la cheminée, elles servent de réflecteurs (contre-cœurs).

La plus ancienne plaque de cheminée connue a été fondue en fonte de fer et présente les armes du roi René d'Anjou (1431-1453); elle est conservée au musée Lorrain de Nancy.

La Renaissance

Ces plaques devinrent décoratives; mais, selon Viollet le Duc, il semble qu'il fallut attendre 1540 pour observer la généralisation des taques en fonte.

Boccace, le décaméron. Flandres 1432



(17)

Taques de cheminée aux armes de France et de Lorraine



(18)



1467: les oyeurs deviennent rôtisseurs

Ce sont les cuisiniers-oyers du treizième siècle.

Dans la suite des temps, les Oyeurs retranchèrent de leur profession le débit des chairs de porc, et comme ils se restreignirent ensuite aux seules chairs rôties, on commença dès lors à les appeler rôtisseurs.

En Juin 1467 dans son ordonnance royale dite des Bannières, en vue d'organiser la défense de Paris, Louis XI regroupa les corporations en 61 compagnies, ayant chacune une bannière armoriée comportant une croix blanche au centre. La 39ème compagnie comportait les poulaillers, queulx, (cuisiniers), rôtisseurs, saucissiers.

La bannière des rôtisseurs représentait alors formée de Saint Laurent avec son grill.

Les statuts des Rôtisseurs de Paris, seront remis à jour le 18 Janvier 1498, et seront confirmés en Mars 1509, sous Louis XIII, par une charte royale, sous l'égide du Chancelier De Gany :

Lettre sur les statuts des maîtres rôtisseurs de Paris mars 1509 (vol XI, p 557)

Paris mars 1509 Traité de la police tome II liv. V tit. XXIII p 1432 Registre du Châtelet 1er vol des Bannières, folio 421 et vol 6 folio 77

Louis etc... Nous avons receu l'humble supplication des maistres rotisseurs estant en nostre bonne ville et cité de Paris contenant que comme ainsi soit que icelle nostre ville de Paris soit grande et en longue estendue peuplée en si grand nombre de gens que c'est chose inestimable et en laquelle affluent chacun jour plusieurs diverses nations et contrées pourquoy et pour fournir en partie aux vivres d'iceux est chose très nécessaire avoir en plusieurs et divers lieux d icelle nostre ville et cité de Paris gens experts et non suspects pour à ce subvenir à l'occasion de quoi fust permis ausdits supplians et leurs prédécesseurs de lever et ériger en nostre ville et cité de Paris ouvroiers et fenestres pour rostir et vendre toutes chairs gibiers et volatilles bonnes pour l'usage du corps humain sous toutesfois les statuts et ordonnances qui en suivent .

C'est l'ordonnance du mestier des oyers et maistres rotisseurs de la ville et faux bourgs de Paris

(1) Premièrement que tous ceux qui voudront tenir ouvroiers et fenestres ouverts à vendre toutes viandes habillées, lardées en poil en plumes rosties et prestes pour l'usage du corps humain avant qu'ils puissent tenir lesdits ouvroiers et fenestres sera esperimenté par les maistres jurez dudit mestier à ce cognoissans s'il est expert pour ledit mestier et sera tenu de payer avant que de tenir son ouvroier fenestre quarante sols parisis au roy nostre sire et aux fils de maistres qui seront receus par ledit jurez seront tenus de payer vingt sols parisis seulement au roy nostre sire

(2) Item Que nulle autre personne de quelque estat et condition qu'il soit ne puisse habiller et vendre viande qui aye eu odeur de feu fort temt seulement lesdits maistres rôtisseurs.

Les poulaillers s'opposèrent à ces lettres et François Ier par une ordonnance de mars 1526 y statua de nouveau



Les armoiries des rôtisseurs

Au 16ème siècle :

Avers: Saint Laurent, la tête nimbée, tenant de la main droite un grill et de la gauche un livre. Dans le champ, une broche et un poulet.

Revers: La sainte Vierge, couronnée et nimbée, portant l'enfant Jésus. Dans le champ, un cochon de lait embroché et à droite un lièvre suspendu par les pattes de derrière.



(36)

Méreau (jeton en plomb)
de la confrérie des rôtisseurs



Méreau du XVème
siècle trouvé au pont
St Charles en 1850

(37)



Variante, fin XVème
siècle, trouvé au pont
saint Michel en 1852

(38)



Variante, fin XVème
siècle, trouvé au Petit
pont en 1858

(39)

En 1806, les armoiries des rôtisseurs sont sur fond argent, à 2 broches sable passées en sautoir, accompagnées de 4 lardoires de même posées en pal. (27)



Armoiries des rôtisseurs
en 1906

(40)



Six ans plus tard, **en 1580**, Montaigne le découvre à son tour, lors de son passage dans une petite ville du Tyrol, Brixen.

« Il y avait là une façon de tourner la broche qui estoit d'un engin à plusieurs roues, où montait à force une corde autour d'un gros vesseau de fer. Elle, venant à se débänder, on arrestoit son reculement, en manière que ce mouvement durait plus d'une heure, et lors il le falloit remonter; quant au vent de la fumée, nous en avions veu plusieurs. » (34)

Il semble que son usage se soit répandu ensuite, et qu'il soit devenu courant en France vers 1620, c'est ce que laisse entendre Pierre Michélet dans son dictionnaire.

« C'est une sorte de petite machine dont on se sert en France depuis environ 60 ans, et qui est composée d'un bois, d'un balancier, de poulies, de roues, de vis, d'un châssis et d'un contre-poids, ce qui sert par le moien de quelques cordes à faire tourner les broches où il y a de la viande. » (35)

Tourne broche à poids, fin 16ème.



Description des différentes parties du tournebroche à poids. 1691

« Le Tourne Broche est une petite machine à Roue composée d'un Bois, d'un Balancier, de Poulies, de Vis d'un Châssis et de Contrepoids ce qui sert par le moyen de quelques cordes à faire tourner les Broches où il y a de la viande. Le Bois est la Fusée et les Poulies du Tourne broche .

La Fusée est la partie du bois du Tourne broche où l'on met les viandes.

Le Balancier est une petite verge de fer que l'on met au haut du Tourne broche pour le gouverner.

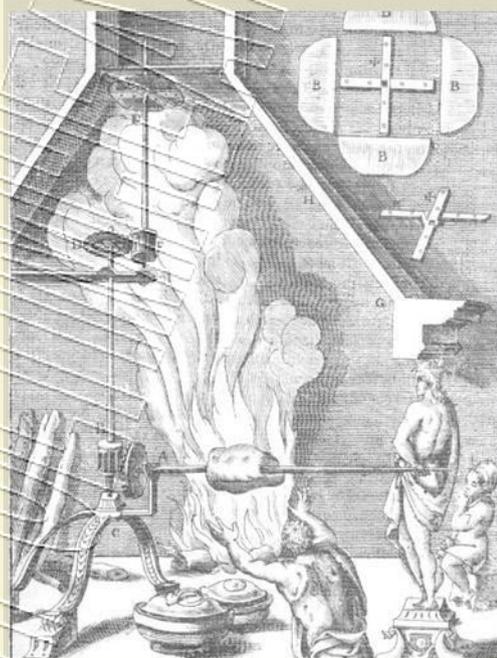
Le Contre poids est une grosse pierre qui, avec le Balancier sert à régler le Tourne broche.

La Broche est une longue pièce de fer un peu plate dont on se sert pour embrocher la viande lorsqu'on la veut faire rôtir. » (36)



En 1607, le *Novo Teatro di Macchine* publié à Padoue par Vittorio Zonca montre un tournebroche à air chaud accompagné, en haut à droite, d'un détail de la roue à ailettes.

En 1662, Georg Andréas Böckler, dans son *Theatrum machinarum novum*, publié à Nuremberg, reprend l'image de Zonca.



(52)

Le tournebroche à air chaud de Zonca

Deux tournebroches dans une cheminée circulaire



Le mécanisme simplissime n'est composé que de la broche et d'un axe vertical comportant une hélice et une lanterne.

Dans un document italien du 16ème siècle, on peut voir deux broches équipées de ces tournebroches montés sur le mêmeâtre. La dimension des hélices semble bien faible pour actionner la broche.

A la même période, on trouve dans l'œuvre de Jacques Strada de Rosberg un dessin où la roue à ailettes remplit entièrement le volume de la cheminée. (39)



Cheminée avec cage à chien du château Ramezay (Canada)

(66)



Le lot du chien tournebroche, condamnés à courir pendant des heures à l'intérieur d'une roue, dans la chaleur, sans pouvoir partager la fête qu'il aidait à préparer et sous l'impulsion de coups et de menaces, a frappé de nombreuses personnes comme un exemple de la futilité et de la souffrance, d'où l'expression « une vie de chien » (dog's life).

En Angleterre, dans de nombreuses cuisines (en particulier dans les auberges), où la cuisson d'un rôti (qui pouvait atteindre 3 heures) pouvait être nécessaire tous les jours, ils étaient souvent utilisés par paires, alternant chaque jour. Apparemment, les chiens savaient quel jour était « leur » jour, ce qui serait à l'origine du dicton anglais « Every dog has his day ». (Chaque chien a son jour).

Un tournebroche de ce type existe encore au musée du château Ramezay à Montreal, Canada.

Au début du 19ème siècle, il est encore utilisé dans certaines parties de la France.

« Dans plusieurs provinces et principalement en Languedoc on fait tourner la broche par un chien dressé à ce manège et enfermé dans une roue creuse. Ce spectacle est amusant sans doute. Mais sans parler de l'inégalité de cette rotation, de la surveillance qu'il faut exercer sur cet animal qui souvent s'arrête et laisse par conséquent brûler le rôti, on sent qu'un rôti qui dépend des caprices d'un chien ne peut être que très irrégulier. On est même exposé à s'en passer tout à fait si le moderne Laridon ne se trouve pas à l'heure où l'on met la broche, ou si le cuisinier est obligé de quitter ses fourneaux pour siffler son rôtisseur ou pour courir après lui. (49)

(67)



1837: Baratte mue par une roue à tournebroche. Cette roue, que fait tourner la marche d'un chien, s'engraine avec une lanterne, dont l'axe élève et baisse alternativement la batte d'un baril dans lequel on met la crème. Ces divers instruments sont employés en Hollande.





(81)

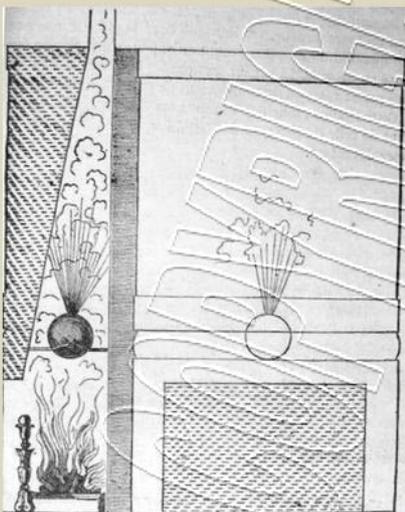
Tournebroche de John Baley

Le 23 Février 1792 John Baley de Hanover, Plymouth County, Mass aux Etats Unis, reçut un brevet de 14 ans pour un tournebroche à vapeur semblable à celui décrit en 1551 par Taqi al Din, dont voici la description :

Un tournebroche à vapeur consistant en une chaudière et deux engrenages, la vapeur qui sort de l'eau située dans cette chaudière fait tourner une de ces roues en frappant des ailettes sur sa circonférence. Sur la partie externe de l'axe de la roue est une lanterne (espèce d'engrenage), dont les cylindres engrènent les dents d'une seconde roue. Sur l'axe de cette seconde roue est une autre une lanterne, dont les cylindres engrènent les dents d'une troisième roue sur l'axe de laquelle est une broche.....

(58)

Eolipyle destiné à améliorer le tirage de la cheminée. (d'après Philibert Delorme, architecture, livre IX, chap.8 1567)



(82)

Le Français Couteau déposa le 20 décembre 1803 un brevet pour un tournebroche mû par une petite machine à vapeur. Selon une source allemande, cette invention fut rapidement utilisée dans la plupart des cuisines à travers l'Europe.

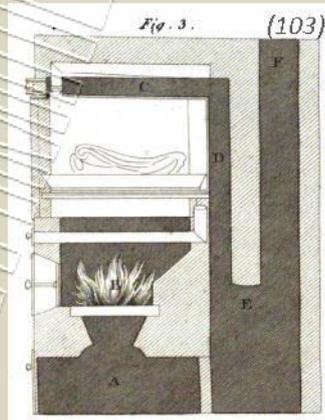
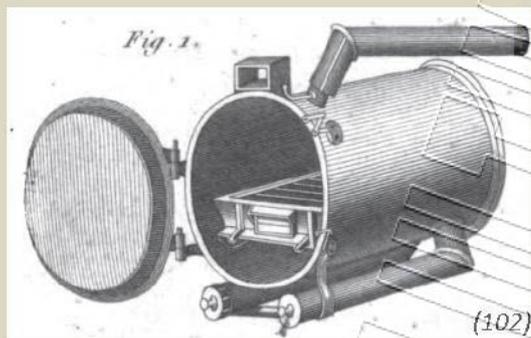
En 1867, le parisien M. Benard réalisa un tournebroche hydraulique. (59)



L'arrivée des tournebroches automatiques 61

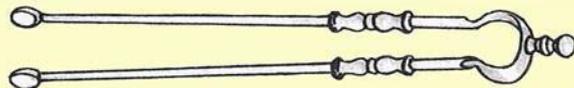
Le comte de Rumford, physicien Anglais célèbre entre autre pour ses travaux sur le tirage des cheminées, améliora ces Rôtissoirs en 1792, 1795 et 1796. Ce Rôtissoir, adapté aux grandes cuisines de collectivités permet d'économiser plus des ¾ du bois nécessaire pour la cuisine. Les journaux anglais de l'époque racontent l'étonnement qu'il provoque:

Le rôtissoir du Comte de Rumford

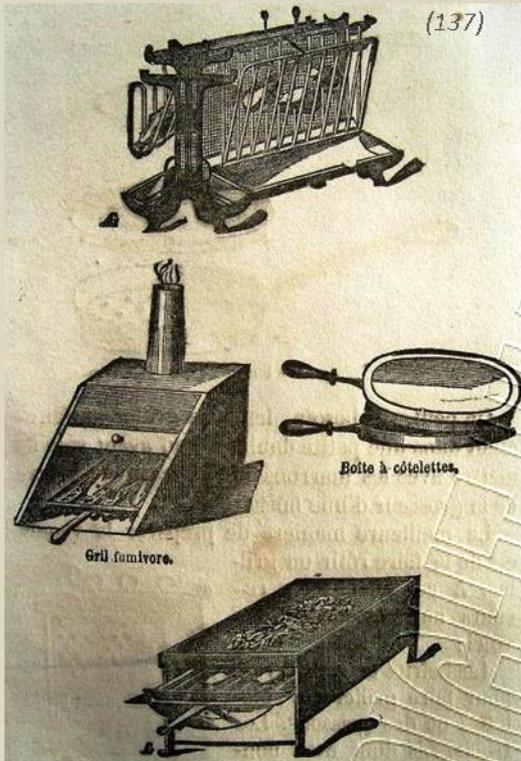


« Nous traversons une grande cuisine dont une des faces presque entière était occupée par une énorme cheminée, mais la cuisine était déserte et la cheminée froide. Nous passons delà dans une petite pièce où l'on n'aperçoit ni feu ni fumée, et où il ne fait pas plus chaud qu'ailleurs nous y trouvons une femme seule les bras croisés. C'est de là pourtant que sortait le repas que nous venions de voir et qu'allait sortir un diner tout semblable. La cuisinière souriant de mon étonnement ouvrit une porte de fer dans le mur c'était celle du four à rôtir si ingénieusement perfectionné par le comte de Rumford. Là se cuisaient en même temps d'énormes pièces de viande réunies sur une espèce de petit chariot et des puddings dans des terrines.

Lorsque le rôti est prêt à être dressé on approche à niveau de la bouche du four une grande table à roulettes recouverte de plaques d'étain très propres avec une rainure dans toute sa longueur, on amène hors du four sur cette table le chariot qui porte la viande qu'on dépèce pour garnir les plats et dont le jus, au moyen de la rainure et d'une pente convenable, est reçu dans un vase et remis à sa place....Cent douze livres de viande sont rôties dans ce four... Un vase supérieur construit en bois permet de cuire en passant des pommes de terre et on n'aperçoit rien de tout cela. On ne sent même l'odeur des mets qu'au moment où l'on dresse. Une seule cuisinière apprête un diner complet pour deux cent cinquante personnes...Je n'ai pas l'air bien fatiguée ni bien échauffée, me dit la cuisinière, je suis pourtant seule ici et auparavant il fallait dans la cuisine à côté trois cuisiniers et un feu si épouvantable que les pauvres garçons n'y pouvaient pas tenir plus d'une année et il fallait voir le charbon qu'on brûlait. (75)



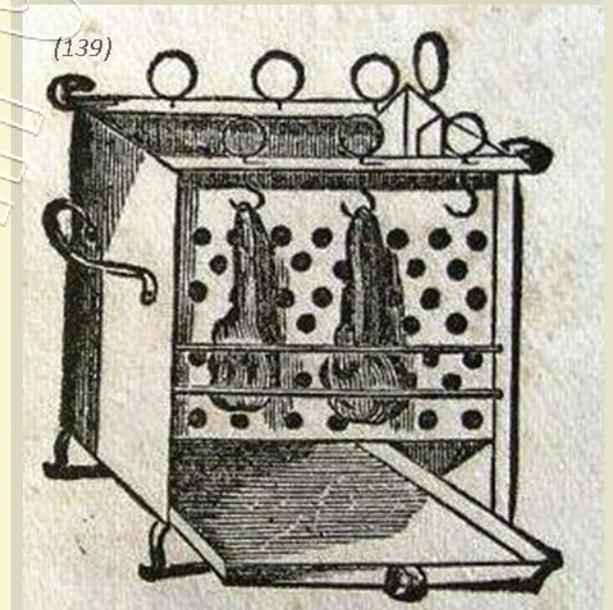
Grills portatifs à charbon de bois



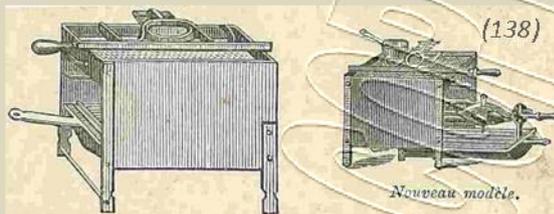
L'arrivée des fourneaux à combustion interne avec four provoqua le développement des petits équipements indépendants permettant de faire des grillades, combinant à la fois le gril et le logement pour la braise.

Des rôtissoires-gril à charger avec du charbon de bois apparurent dans les cuisines .

Grill à côtelettes indépendant, à charbon de bois



Rotissoire Gasteau, 1894



« La superficie boisée de la France dépasse 7 millions d'hectares, soit un peu plus du huitième de la superficie du pays. Bien qu'il y ait eu, par la suite des progrès de la civilisation et de la population, d'immenses déboisements, il reste donc encore aujourd'hui en France une quantité de bois très suffisante pour bannir toute inquiétude à l'égard de l'avenir, surtout si l'on prend les meilleures mesures pour assurer la conservation des forêts. On coupe annuellement en France 550.00 hectares. La plus grande partie de ce bois est employée pour la charpente, le charronnage, la menuiserie et autres usages. Le tiers de la coupe suffit pour fournir à la France son bois à brûler et son charbon de bois. La consommation annuelle est moyennement de quinze millions de stères de bois de chauffage et de cinq millions de stères de bois de charbonnage. Cela revient à peine à un demi-stère de bois par habitant. Cette quantité est certainement bien faible, et nos forêts n'étant guère susceptibles de donner d'avantage, on doit conclure de là que l'attention des économistes ne saurait se porter avec trop de sollicitude vers les couches de houille dont l'exploitation est illimitée et dont les produits suffisent au chauffage de l'Angleterre. La consommation de Paris est un objet de la plus haute importance. Cette ville prend pour elle seule plus d'un quinzième de bois de chauffage qui s'exploite en France, et environ un vingt cinquième de la somme totale du charbon de bois ». (96)

Avec l'usage du charbon à des fins domestiques, apparaîtront à Paris les appareils de cuisson déjà utilisés en Belgique et dans le Nord de la France. Ils seront au début nommés « Fourneaux Belges ».

Ils vont remplacer les anciens fourneaux en maçonnerie. Cette révolution modifiera complètement les habitudes culinaires, et le mot rôtir, qui désignait une méthode de cuisson exclusivement à la broche désignera aussi la cuisson au four. Ce sera le début de la fin des rôtissoires, des coquilles à rôtir et des cuisinières, qui seront progressivement remplacés par des fours. A la fin du 19ème ces fourneaux seront appelés fourneaux du Nord dans les catalogues des constructeurs français.

En 1834, lors de l'exposition générale des produits de l'industrie française, commencèrent à apparaître les fourneaux à houille entièrement en fonte, de fabrication française :

« disposés pour recevoir plusieurs marmites, une rôtissoire, un gril, un réservoir d'eau chaude, et offrant d'un côté un four à pâtisserie. Des soupapes placées sous les marmites permettent de diriger à volonté l'action du feu. Les grilles peuvent être disposées pour brûler du bois ou de la houille. Le corps du fourneau est en fonte, les casseroles et marmites peuvent être en fonte en cuivre ou en terre ». Ils sont construits par les entreprises Guyon frères à Dôle (Jura), Vallier à Dôle (Jura), et Mounier Jobez à Fourneau Baudin (Jura) .» (97)



1869. Grillade à côtelettes à gaz :
l'ancêtre des barbecues à gaz .

(158)

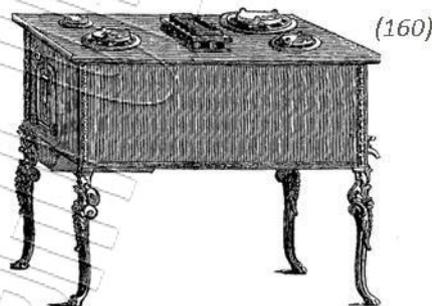


Dès lors, on verra se développer une nouvelle industrie : celle des appareils de chauffage et de cuisson au gaz.

En 1855 on trouve sur le marché les rôtissoires Marini, Jaquet, Duval et Eustache, Bengel, Georgi et Tauvin, les grilloirs avec fourneau Vieilliard. Leur développement se heurtera cependant à la difficulté de se procurer du gaz le jour à Paris. (110)

Dès 1856 Georgi et Tauvin présentent une « Cuisinière » à gaz. Elle a la même forme semi circulaire que les cuisinières à rôtir, comporte la même broche, et un brûleur à gaz y est situé en partie inférieure.

1857 : cuisinière-rôtissoire économique à gaz, Marini



(160) semblable à celle proposée au salon de 1855

1869 Rôtissoire à poulet rotative à gaz, le poulet tourne sur une broche entraînée

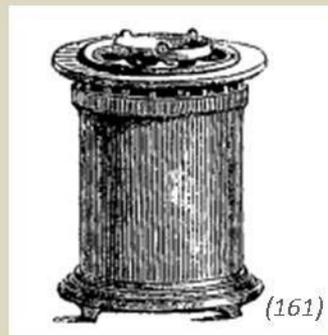
(159) par l'air chaud, le jus de cuisson est récupéré dans une coupelle sous la rôtissoire.



Fig. 222. — Rôtissoire.

Ce type de rôtissoire est toujours utilisé pour la cuisson des canards laqués

1857 : réchaud à gaz avec four à rôtir, Marini



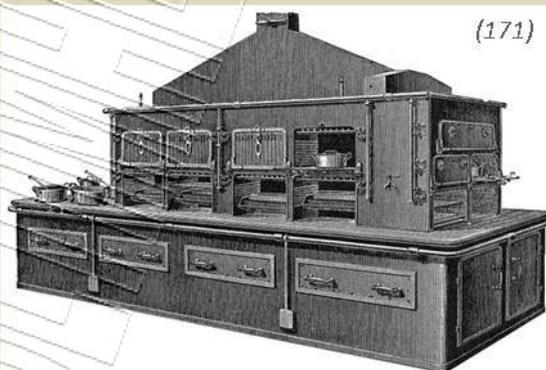
(161)



En 1899, une rôtissoire monumentale au gaz est construite pour les grands magasins du Bon Marché. Elle peut cuire 650 côtelettes à la fois, et assure le service de 3300 personnes. (112)

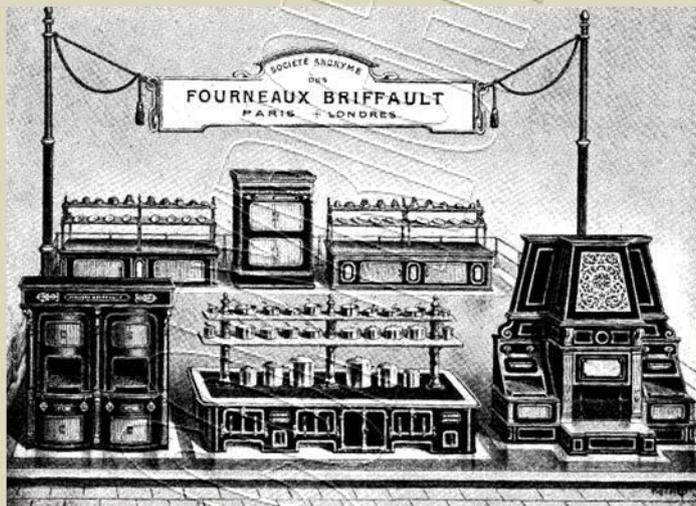
Dans plusieurs grands restaurants de Paris sont installées dans les salles du public et non plus en cuisine des rôtissoires à gaz « Leur fonctionnement intéresse les consommateurs sans qu'ils soient gênés par la température ou l'odeur des mets, grâce à une excellente ventilation ». (113)

Rôtissoire et fourneau de la compagnie Parisienne du gaz présenté à l'exposition universelle de Paris, 1900



(171)

Fourneaux professionnels présentés par Briffault au salon de St Louis aux Etats Unis, 1904



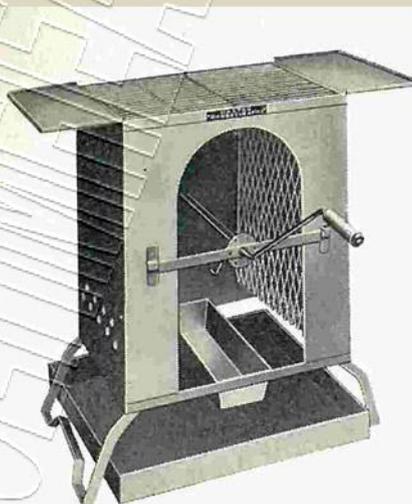
(172)



En 1941, Sur une dizaine de modèles d'appareils de cuisson en extérieur, au bois, au charbon au charbon de bois ou électriques présentés dans le livre de J. Beard, un seul est nommé « master barbecue grill » et il comporte une broche, deux fourneaux latéraux et une léchefrite.

Il correspond à la description du grill rôtissoire de Grousse de 1863.

1941 Master barbecue grill

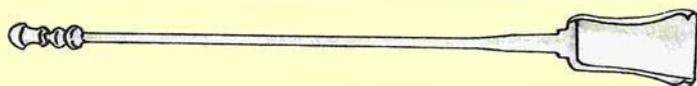
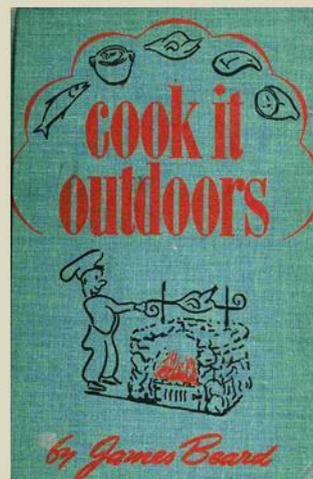


(217)

Le livre de James Beard, «Cook it Outdoors», lancera définitivement la mode du barbecue aux USA. Il y présente les appareils qui seront ultérieurement connus sous le nom de barbecue.

1941

(218)



Contracteur :

Meuble de fer qui sert en place de chenet pour faire cuire les viandes à la broche. (Vocabulaire portatif des Mécaniques, ou définition, description abrégée ... Louis Cotte, 1801).

Contractier:

Meuble de fer, qui sert dans les grosses maisons en place de chenet, pour cuire les viandes à la broche . (La cuisiniere bourgeoise 1769, La cuisiniere bourgeoise 1764).

Contre hatier :

Chenet qui a plusieurs crampons et qui peut porter plusieurs broches chargées de viandes les unes au dessus des autres .(Vocabulaire portatif des Mécaniques, ou définition, description abrégée ... Louis Cotte, 1801).

Contrehâtier:

Landier (Extrait de :Dictionnaire étymologique ou Origines de la langue françoise, 1644 Gilles Ménage, Claude Chastelain).

Coquille à rôtir :

Espèce de rôtissoire inventée par M. Harel en 1811. (Dictionnaire général de la langue française et vocabulaire universel , F. Raymond, 1832).

Coquille qui sert de foyer aux cuisinières :

On les forme avec du plâtre et du mortier dans l'intérieur d'une muraille lorsqu'on ne peut se procurer des coquilles terre ou en fonte. On leur donne un petit renflement dans leur milieu lorsqu'elles ont une certaine longueur.

(Collection de machines, d'instruments, ustensiles, constructions ..., Volume 2, Charles Lasteyrie, 1824)

Cuisinière :

Cet ustensile en fer blanc usité dans un grand nombre d'endroits en France a une forme demi cylindrique dont les extrémités sont fermées. On y rôti la viande au moyen d'une broche.

Mais on a imaginé depuis un certain nombre d'années une méthode beaucoup plus économique c'est de placer cette cuisinière contre muraille vis à vis d'un trou dans lequel on fixe une petite grille à rebords. Ce trou a forme conoïde ou celle du quart d'une sphère dont les côtés sont allongés. On fabrique en terre des coquilles de ce genre qu'on place dans le creux de la muraille. Après y avoir allumé du charbon on accroche la cuisinière contre ce foyer au moyen de deux anneaux placés à l'une de ses extrémités et l'on peut l'écarter ou la rapprocher du feu à volonté ou l'enlever tout à fait. On place une porte sur la partie convexe de la cuisinière de manière à pouvoir examiner la cuisson de la viande. On tourne de temps autre la broche et on la fixe en fixant un petit crochet dont elle est munie dans trous formés sur l'un des côtés de la cuisinière. Il serait à désirer que cet appareil très économique très commode fût en usage dans tous les ménages. (Collection de machines, d'instruments, ustensiles, constructions ..., Volume 2, Charles Lasteyrie, 1824).



1806 : « Les bons rôtisseurs sont encore plus rares que les grands cuisiniers ». (Almanach des gourmands Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière et Jean-François Coste, 1806).

1806 : La broche réclame une attention exclusive : c'est une maîtresse impérieuse qui ne veut point qu'on partage les soins qu'on lui rend et qui exige qu'on se consacre tout entier à son service. (Almanach des gourmands Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière et Jean-François Coste, 1806).

1825 : On devient cuisinier mais on naît rôtisseur. (Brillat Savarin, Physiologie du goût).

1851 : La boutique du rôtisseur d'autrefois, c'était un monde, quelque chose dont le cosmos seul de monsieur de Humboldt peut donner une idée. Le rôtisseur, c'était l'être multiple, c'était le fruitier, le marchand de comestibles, l'épicier, le traiteur, le pâtissier. C'était tout, excepté le marchand de vin, qui, envers et contre tous les rôtisseurs du monde, conservait sa spécialité. Du jus de ses volailles c'est du rôtisseur que nous parlons, bien entendu, du jus de ses volailles il faisait des potages exquis ; de ses volailles, certaines fricassées dont les rôtisseurs avaient seuls le secret. Il avait salade, oeufs et gibiers de toutes sortes, et se laissait même aller à la friture pour certaines de ses pratiques.

En outre, le rôtisseur, rival du pâtissier, comme nous avons dit, faisait cuire au four beaucoup de fantaisies, tandis que la broche gigantesque qui tournait en grinçant devant son immense cheminée produisait des graisses dont toutes les cuisines du quartier s'accompagnaient.

Un homme affamé, quand il entrait chez un de ces rôtisseurs, ne pouvait en sortir comme il était entré ; si modeste que fût sa bourse, il trouvait dans cette arche de viandes cuites de quoi se rassasier avec délices.

Depuis la mauviette de trois sous jusqu'à la poularde de trois francs, depuis l'humble pigeon bizet jusqu'au splendide faisán doré, le rôtisseur offrait aux consommateurs le règne animal tout entier, échelonné sur la grande proportion ontologique.

Lapereaux fumants, lièvres aux reins piqués, longes de veau rissolées, élanques, épaulés, gigots, le rôtisseur détaillait tout, bipèdes et quadrupèdes, un boeuf tout entier, s'il eût été demandé ; en outre, le rôtisseur portait en ville, et, grâce à lui, pour peu qu'on le voulût, on faisait chez soi, sans frais, les plus réels et les plus délicieux repas.

La cuisine naturelle a disparu le jour où succombèrent les rôtisseurs. Ils se relèveront un jour comme une nécessité de la société à venir, nous n'en voulons pas douter. Pour notre part, jamais festin d'Homère aux graisses bouillonnantes, jamais pinguis forma de Virgile ne nous a chatouillé le palais et l'odorat, aux jours de nos grands appétits, comme ces rôtis tout préparés, tout bouillants, tout fumants, que nous avons vu tourner en imagination au-dessus de la lèche-frite du rôtisseur au dix-huitième siècle. (Alexandre Dumas, Olympe de Clèves)

