

<https://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article446>

Pierre Cubat, seigneur de Vaux

?

- Revue N°44 -

Date de mise en ligne : vendredi 25 septembre 2009

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

On ne dira jamais assez ce que peut apporter l'informatique et plus spécialement internet à tous ceux qui s'intéressent à l'histoire, grande ou petite. M. Joulie Bruno se passionne, lui, pour l'histoire de la gastronomie. Peut-être est-ce son lieu de résidence, Castelnaudary, qui est à l'origine de sa vocation ?

Toujours est-il que, cherchant des informations sur un grand cuisinier, Pierre Cubat, il tapa ce nom sur son ordinateur et aboutit sur notre site et plus particulièrement sur les articles que nous avons consacrés au château de Vaux en 2006 (n° 33 et 34). Cela lui permit de contacter Jean-Louis Méry. Il s'en suivit un échange de courriers et de documents dont nous allons vous livrer la quintessence. Ainsi nous connaissons mieux ce fameux cuisinier du tsar, dont la mémoire est restée fort vivace à Chaudefontaine.

Pierre Cubat et le château de Vaux.

Comme nous le verrons plus tard, Pierre Cubat partagera sa vie entre Saint-Pétersbourg et la France. On peut penser donc qu'il acheta le château lors de son retour en France vers 1903, alors qu'il avait encore des intérêts à Paris. Pourquoi ce choix bien loin de Paris ? Le bonhomme n'avait pas peur des voyages et faisait de nombreux va-et-vient entre Saint-Pétersbourg et la France. Vue sa notoriété, il lui fallait une demeure prestigieuse et si possible pas très chère, car sa situation n'était plus aussi florissante que naguère. Peut-être n'a-t-il pas été insensible à l'histoire de l'édifice qui, de plus, présentait quelque ressemblance avec sa résidence principale, la villa Livadia qu'il a fait construire en 1896 à Alet les Bains, là où il est né. A sa mort, sa veuve vendra Vaux. Quant à sa maison d'Alet, elle la légua à la commune. Elle sera pendant quelque temps la demeure de Roger Peyrefitte, célèbre écrivain catholique, mais néanmoins pédéraste.

La vie de l'illustre Pierre Cubat.

Pour la narrer, on s'appuiera sur l'éloge qui lui fut rendu en 1957 à la prestigieuse académie culinaire de France.

Les débuts : Pierre Cubat est donc né dans l'Aude, à Aleth, petite station thermale, en 1840, dans une famille de cuisiniers puisque ses deux frères, Louis et André, furent également des chefs de cuisine renommés. Pierre fit son apprentissage. Il fut l'élève préféré de Dugleré, au café anglais, table réputée. Très vite il fit valoir son immense talent et obtint une très belle situation.

En route vers la Russie : Notre homme savait que les tables les plus somptueuses, les plus réputées, avec un personnel considérable, étaient celles de la Russie. Il décida d'y tenter sa chance et fut embauché par un grand-duc. Pierre Cubat oeuvrait avec tout son talent chez ce grand-duc, qui un jour, reçut à déjeuner le Tsar Alexandre II. Ce dernier informe son amphitryon qu'un concours de chefs de cuisine avait lieu au palais impérial et qu'il désirait que son chef y participe. Pierre Cubat entreprit une semaine d'essai. Le majordome lui demanda de faire la preuve de son savoir-faire. Cubat lui présenta des plats de belle et bonne cuisine, mais sans aucune fioriture. *« Sa Majesté est habituée à plus de décors »* lui dit le majordome.

« Monsieur, lui répondit Cubat, je fais de la cuisine et non de l'architecture. »

Le quatrième jour, le Tsar demanda le nom du cuisinier concurrent : *« Cubat »* répondit le majordome.

« Drôle de nom, dit le Tsar, mais bonne cuisine ; faites-le monter. »

Cubat se présenta. Alexandre II lui dit : *« A dater de ce jour, vous êtes mon chef cuisinier. »*

Cubat s'installa au palais d'hiver à Saint-Pétersbourg. Dans ce cadre grandiose, Cubat put faire valoir tout son talent, qui était immense, et il se fit une très belle situation. Mais à la suite d'une réception de deux mille convives, Cubat eut une discussion avec le majordome au sujet de la note que celui-ci trouvait trop élevée. Cubat en parla au valet de chambre, qui choisit un moment propice pour en parler au Tsar, qui, faisant monter Cubat par un escalier

dérobé, le complimenta de la soirée et « Voyons cette note, Cubat » y jette un coup d'oeil, signe et dit : « Allez, mon ami, vous serez payé. »

Les repas les plus grandioses, à l'occasion de mariages princiers, de galas de bienfaisance, peuvent rassembler tout ce que Saint-Pétersbourg compte de célébrités. On peut penser que Pierre Cubat est au sommet de son art.

Retour en France : Mais les choses vont vite se gâter. En 1881, le tsar Alexandre II est assassiné. Cubat continue à servir son successeur durant deux années, mais l'ambiance devient difficile. Il revient dans son pays natal avec la ferme intention de s'y installer. Il devient propriétaire de vignobles mais il est rapidement ruiné par le phylloxéra.

De nouveau en Russie : L'histoire recommence. Il repart à Saint-Pétersbourg pour diriger le café de Paris, que toute la noblesse fréquente. Ce fut une grosse réussite. Sur le même lieu il ouvre le restaurant Cubat et parallèlement entre au service du Prince Orloff.

La consécration parisienne : Mais la gloire à l'étranger n'a pas le même goût que celle que l'on savoure chez soi. Cubat décide de frapper un grand coup à Paris. Il acquiert à Paris, l'hôtel de la Païva. La Païva (1819-1884) était une courtisane d'origine modeste qui sut vendre ses charmes à des hommes puissants qui lui assurèrent la fortune. A coup de millions, elle fit construire ce palais (on peut l'admirer au 25 de l'avenue des Champs-Élysées), merveille d'architecture et d'ameublement, à coup de millions. Peintures, sculptures, étoffes rares qu'un admirateur était allé chercher en Inde, en font un lieu raffiné où se pressent tous ses amis. Cubat va faire découvrir ce joyau dont les portes sont fermées depuis dix ans, pour doter Paris d'un restaurant tel qu'il ne saurait en exister de semblable dans aucune capitale.

Le gratin parisien et cosmopolite s'empresse à l'hôtel Païva où l'attire une chair exquise et savante qu'il a la joie de savourer au milieu des incomparables trésors artistiques que la Païva a laissés. Le voilà patron. Il a vingt-deux cuisiniers, dont huit russes. Sa grande cuisine est fort chère. Ainsi, il servit, lors de la visite du Tsar Nicolas II pour l'inauguration du pont Alexandre III, 130 couverts à 100 francs, ce qui était un prix considérable. Mais à cette époque, la réussite n'était pas au rendez-vous, car Pierre Cubat était meilleur ouvrier que gestionnaire.

De nouveau en Russie (bis) : Au moment de la visite du Tsar, il avait trouvé une curieuse icône, qu'il fit parvenir au Tsar. Nicolas II en fut flatté. Il fit demander Cubat, lui demanda s'il ne voulait pas retourner en Russie. Cubat accepta, fut rengagé par la Cour de Russie, et ce fut son frère Louis qui reprit le restaurant Païva.

Cubat refit sa fortune à la Cour de Russie. Il avait une belle prestance, une belle présentation. Il avait un caractère charmant, il plaisait. C'était un mondain qui savait également avoir une belle conversation. De plus, il était la générosité même. C'était un grand chef cuisinier, il était saucier, poissonnier et entremettier de la plus haute classe, pour le froid, sans décor, de même. « Pas d'architecture, disait-il, mais du fonds de haut goût. » Il avait le titre de Kamer-Fourrier, ce qui équivalait au grade de lieutenant-colonel de l'armée russe. Le Tsar lui fit une belle rente, mais la révolution russe lui enleva ce revenu.



Sa maison d'Alet

La retraite : Il revint en France en 1905 et partagea son temps entre ses deux résidences d'Alet et de Chaudfontaine. Il perdit son fils cadet à la grande guerre, le 30 octobre 1914 et il fut très affecté par le massacre de la famille impériale de Russie. Il décéda en 1922, à l'âge de 80 ans. Il fut enterré dans son uniforme de Kamer-Fourrier.

On ne saurait terminer cet article sans donner une recette signée Cubat. (En fait, elle semble due à son frère Louis qui lui succéda au restaurant Païva.)

Filets de soles à la Cubat.

Hacher très finement des champignons bien frais et bien blancs. Les mettre à cuire dans un plat à sauter avec du lait, sel, poivre et une pincée de sucre. Lorsque les champignons sont cuits et le lait réduit, lier avec quelques cuillerées de bonne béchamel. Passer le tout au tamis fin.

Faire pocher avec un peu de fumet de poisson, beurre et jus de citron, autant de filets de soles qu'il est nécessaire. Aussitôt pochés, les sortir du plat. Ajouter à la cuisson quelques cuillerées de purée de champignons. Faire réduire jusqu'à consistance de sauce. Bien la beurrer avec du beurre fin.

Mettre une couche de cette sauce sur un plat long en argent, y ranger les filets de soles dessus, recouvrir avec le restant de la sauce, parsemer de fromage de parmesan râpé et quelques gouttes de beurre fondu, faire gratiner à la salamandre ou au four très chaud, en mettant le plat sur un récipient contenant de l'eau froide pour éviter que la sauce puisse bouillir. Servir aussitôt.

