Pourquoi les cuisiniers portent-ils une toque?

Vous l'avez remarqué en cuisine, ou dans les publicités, les cuisiniers portent sur la tête une toque. Quand ils sont célèbres, il y a leur nom brodé dessus. Que les cuisiniers portent quelque chose sur la tête pour que leurs cheveux poisseux n'aillent pas se noyer dans le ragoût qui mijote, d'accord. Mais pourquoi une construction si haute, donc peu pratique ? Et blanche, donc salissante ? Pourquoi pas un Panama, une casquette de base-ball, un sombrero?

En France, jusqu¹au XVIIe siècle, les cuisiniers portaient des couvre-chefs, c'est le cas de le dire, de taille et de couleur différente suivant leur rang dans la hiérarchie. Mais au XVIIIe siècle, le fameux chef **Antonin Carème** trouva que toutes ces variantes faisaient désordre. Il ne voulait voir qu¹une seule couleur, et une seule forme.

Carème fut le premier chef à se faire appeler "chef". Il a été au service de **Talleyrand** , qui avait pour ordre de la part de **Napoléon** de recevoir toute l'Europe à sa table. Puis Carème parcourt l'Europe, justement, demandé par toutes les cours.

En 1821, il est au service de **Lord Charles Stewart** , en Autriche. Les bonnets de coton blancs utilisés jusque là ne le satisfont plus. Ils manquent de rigueur. Trop mous (reconnaissons qu'ils ressemblaient davantage aux bonnets des Schtroumpfs qu'à la Tour de Pise !), il imposera la toque.

Dans quel but ?

Pour ventiler le haut du front et le crâne qui transpirent dans la chaleur des cuisines.

Pour la rigidifier, il fait placer à l'intérieur un morceau de carton pour
qu'elle se dresse avec majesté. De nos jours, le carton a été remplacé par de l'amidon, mais le principe reste le même.

Jusqu'à preuve du contraire.