



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise



BIOGRAPHIE EDOUARD NIGNON

(Nantes 1865 - Bréal-sous-Montfort 1934)

Biographie d'Edouard Nignon

Une enfance à Nantes	3
A 15 ans, Edouard est à Paris	4
Il cuisine pour François-Joseph à Vienne	5
Il fait l'ouverture du Claridge à Londres	6
Edouard, le grand chef de l'Ermitage à Moscou	7
De retour à Paris, il est le patron de Larue	8
Il écrit à Bréal-sous-Montfort	15
Hommage à Edouard Nignon le Nantais	18

Edité par l'Institut Edouard Nignon en mars 2020

Avec la participation de Gérard Py, Yvon Garnier et François Kammerer

Une enfance à Nantes

Ce grand cuisinier est né le 9 novembre 1865 à Nantes dans le quartier de la place Catinat, plus précisément rue Fabert au numéro 2. Il est le sixième d'une fratrie de huit enfants nés de parents très modestes, le père Pierre NIGNON étant journalier et la mère, Anne LE RHUN, lingère. Tous deux sont originaires de Plomeur dans le Finistère.

Daniel MORCRETTE qui a préfacé le livre d'Edouard NIGNON, ELOGES DE LA CUISINE FRANÇAISE, nous dit qu'il entre en apprentissage à l'âge de neuf ans au restaurant Cambronne. Toutefois c'est au restaurant Monier, établissement de premier ordre, qu'Edouard NIGNON dit qu'il a débuté comme étudiant et que c'est cette maison qui vit son premier contact avec la cuisine. *« Je ne tardai pas à aimer, de toute l'ardeur de ma foi juvénile, ma belle profession, et je résolus fermement de la servir de mon mieux ; l'adolescent sentait sa vocation se révéler, s'affermir, sa voie se traçait, qu'il allait désormais suivre sans défaillance. »*



A 15 ans, Edouard est à Paris

En 1880, il a alors quinze ans, il se fait embaucher à Paris chez Potel et Chabot, « *la maison la plus renommée de Paris et de l'Univers à cette époque.* » Fondée en 1820, cette maison se lance dans l'aventure russe dès 1884 : un premier dîner offert au tsar à l'ambassade de France qui sera suivi en 1896 d'une tournée de banquets officiels de plusieurs jours, donnés en l'honneur de la venue du couple impérial russe en France. Ceci influencera peut-être cet ambitieux cuisinier.

Il reste quatre années dans cette maison réputée où « *j'acquis dans mon art une expérience étendue, mais avide d'acquérir d'avantage, j'exerçai successivement à la Maison Dorée, au Café Anglais, temple de Lucullus, au Café Voisin, au restaurant Bignon, avec mon éminent compatriote LETORT, le plus grand cuisinier que j'aie connu dans ma carrière, puis au restaurant Magny où je vis défiler tant de célébrité.* »

A l'âge de 26 ans, indique Daniel MORCRETTE, il devient chef du restaurant au Terminus Hôtel.



C'est alors qu'il se marie le 16 septembre 1888 avec Joséphine Lucas, également cuisinière, dont il aura un fils Marcel Edouard en 1889. Celui-ci décèdera le 18 octobre 1914 à La Boisselle dans la Somme.

Il cuisine pour François-Joseph

Il y reste peu puisqu'en 1892 il émigre à Vienne où il occupe la place de chef de cuisines du Trianon, restaurant alors très en vogue dans la capitale autrichienne. Il y sert François-Joseph et la cour ainsi que la société cosmopolite qui se croise à Vienne à l'apogée de l'empire austro-hongrois. Il a d'excellents contacts avec les cuisiniers et chefs étrangers, ce qui lui ouvre l'horizon sur d'autres cuisines que la cuisine française.



De retour en France il continue de côtoyer les grands de ce monde en prenant la direction des cuisines du restaurant Paillard qui possède deux établissements, l'un à la Chaussée d'Antin (ci-dessous), le second qui ouvre en 1896 sur les Champs-Élysées. Ce dernier est aujourd'hui connu comme Pavillon Lenôtre-Elysée.



Il fait l'ouverture du Claridge à Londres



En 1897 il part pour Londres où il fera l'ouverture du CLARIDGE, alors le plus bel hôtel du monde. « Là, m'incombait la charge délicate de directeur des cuisines. Le "Claridge's Hotel", par sa magnificence, attira bientôt l'élite londonienne et celle de tout l'Univers.

Edouard, le grand chef de l'Ermitage à Moscou

« En 1900, ayant posé ma candidature à la direction du célèbre restaurant de l'Ermitage, à Moscou, j'eus la chance et l'honneur d'être choisi parmi cinq concurrents ; le cinq août de la même année je partais pour la vieille capitale russe. »

A l'Ermitage, cent-vingt toques blanches exécutaient le travail que je leur dictais. Occupé presque jour et nuit, c'était surtout lorsque les rais de lune argentaient les tours du Kremlin que j'étais le plus affairé, prodiguant mes attentions à la nombreuse et brillante société de dîneurs qu'il me fallait satisfaire. Les hauts dignitaires, les richissimes seigneurs russes étaient grands amateurs de la cuisine française. »



Veuf depuis 1896, il se remarie au Consulat général de France le 22 août 1901 et en l'église Saint-Louis des Français de Moscou avec Marie-Antoinette SIMONOT (1877-1954).

En 1902 naîtra une fille prénommée Berthe Marie. Elle décèdera en 1908.

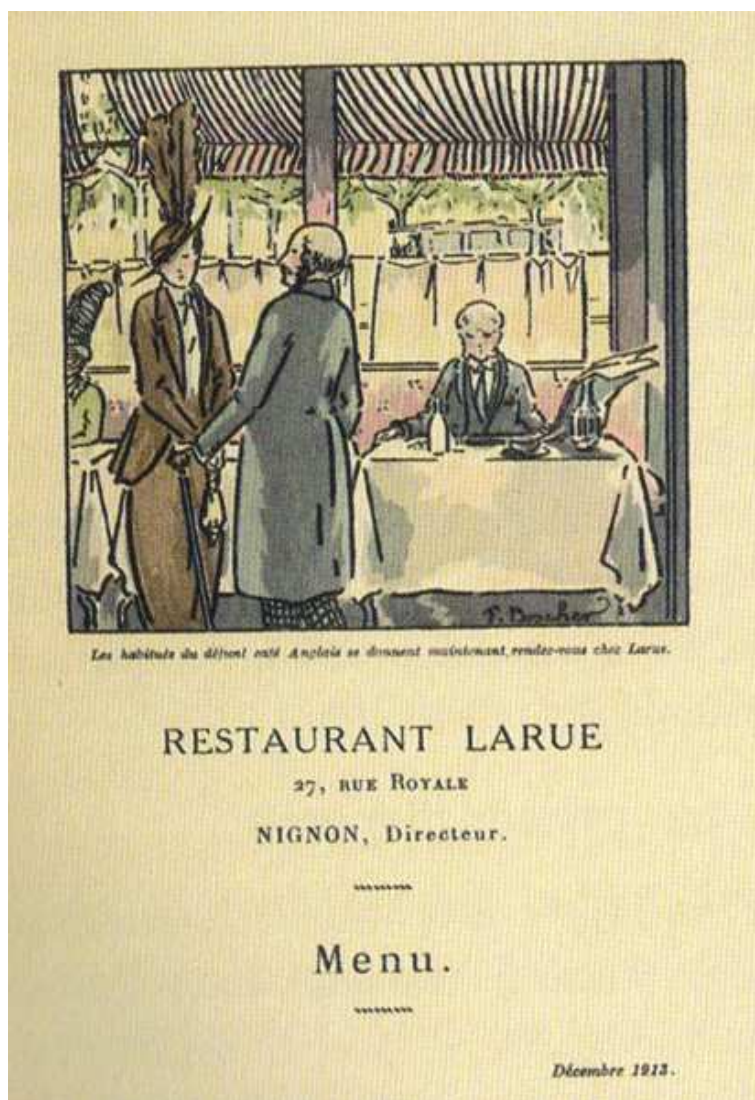
La même année 1901, Edouard NIGNON quitte l'Ermitage pour prendre la direction de l'Hôtel Métropole qu'on venait d'ériger à Moscou, place de l'Opéra.

Il était associé à trois autres directeurs. Il devait aussi surveiller la salle à manger qui comprenait cent-vingt tables. Il devait s'occuper tout spécialement des cuisines et des sous-sols où se trouvait la boulangerie française qu'il avait inaugurée en Russie.

« En 1905, un commencement de révolution secoua la Russie ; les employés de l'Hôtel Métropole, solidaires des autres travailleurs moscovites, firent grève. Je vis dans ces événements le prélude de plus graves bouleversements. En 1908 je quittai le sol russe pour rentrer dans ma patrie. J'avais failli périr sous les balles d'un cosaque ; la brusque intervention de l'un de mes employés criant au soldat : "Ne tire pas, c'est un frère !" m'avait sauvé la vie. »

De retour à Paris, il est le patron de Larue

De retour à Paris il fit l'ouverture de l'Hôtel Majestic, avenue Kléber, puis en 1908 devint propriétaire en association avec Octave VAUDABLE du restaurant Larue qui appartenait au duc d'Uzès, mettant un point final à ses voyages si longs et si mouvementés. Il avait atteint le but de toute sa vie ; le rêve si longtemps caressé prenait corps : avoir un restaurant bien à lui, et l'un des plus renommé de Paris.

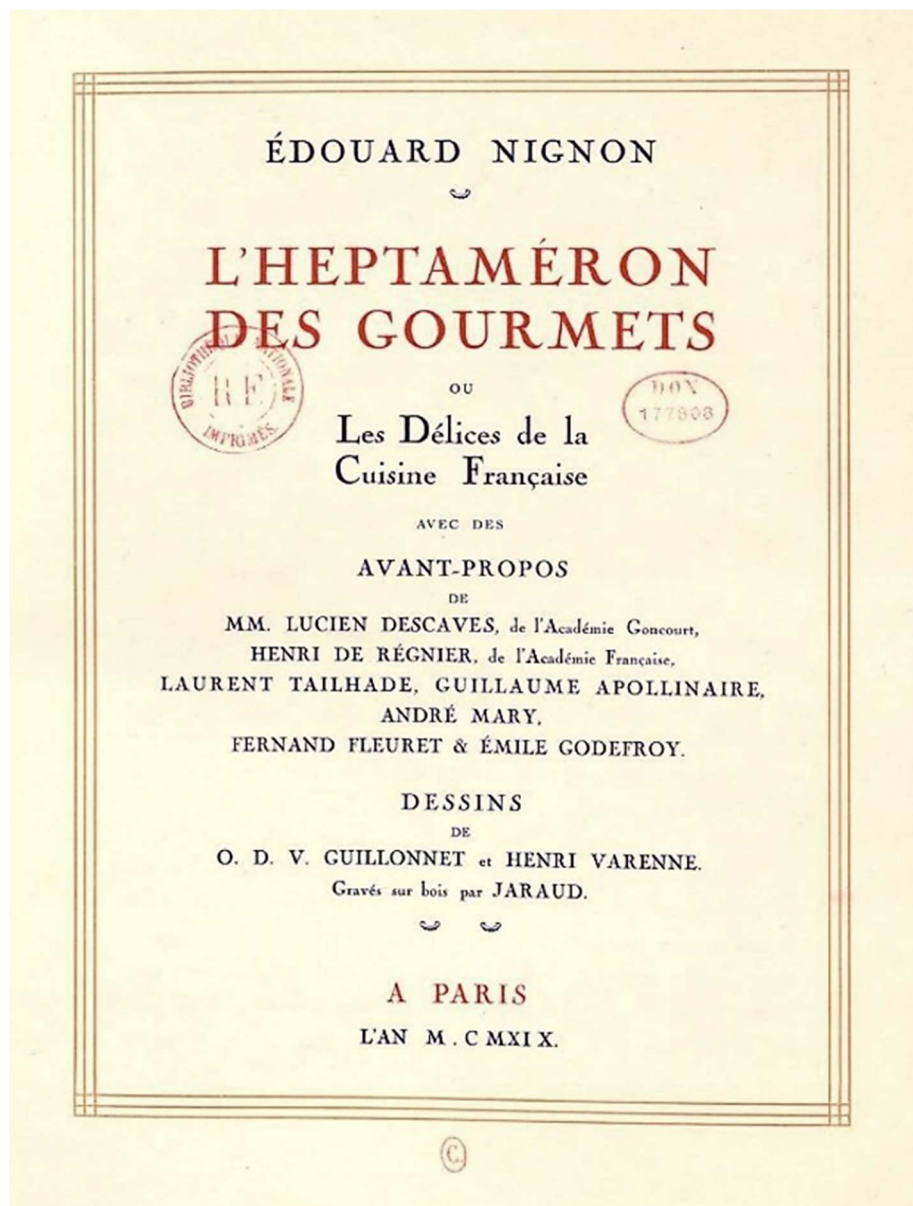


Chez Larue, la clientèle est la plus belle du monde : les rois d'Europe, les princes russes, les écrivains en vogue tels Marcel Proust, Anatole France ou Edmond Rostand, les maîtres du spectacle y établissent leurs quartiers. Aristide Briand, Nantais comme NIGNON, a pratiquement pris pension chez Larue où il dîne à prix fixe. Les ministères s'y font et s'y défont.

Durant cette période il est également commissaires des expositions culinaires, ce qui lui vaut d'être décoré Chevalier de l'Ordre Agricole le 21 juin 1909.

La première guerre mondiale bouleverse tout, les fêtes s'abolissent. NIGNON, qui avait assuré pendant des années le service de l'Elysée pour les grandes réceptions, est tout naturellement promu chef pour le président WILSON, lors de ses deux séjours à Paris au Palais Murat où huit de ses cuisiniers sont à demeure.

Profitant enfin de plus de temps libre, il commence à réunir ses notes afin d'en faire un recueil de recettes en vue de leur publication. Il se fait aider par un spécialiste dans les ouvrages de cuisine avec qui il publie deux ouvrages de très grand luxe, l'un fort mince *L'Armoire de Citronnier*, l'autre énorme et très cher *L'Heptaméron des Gourmets, ou les Délices de la cuisine française*, tous deux parus en 1919.



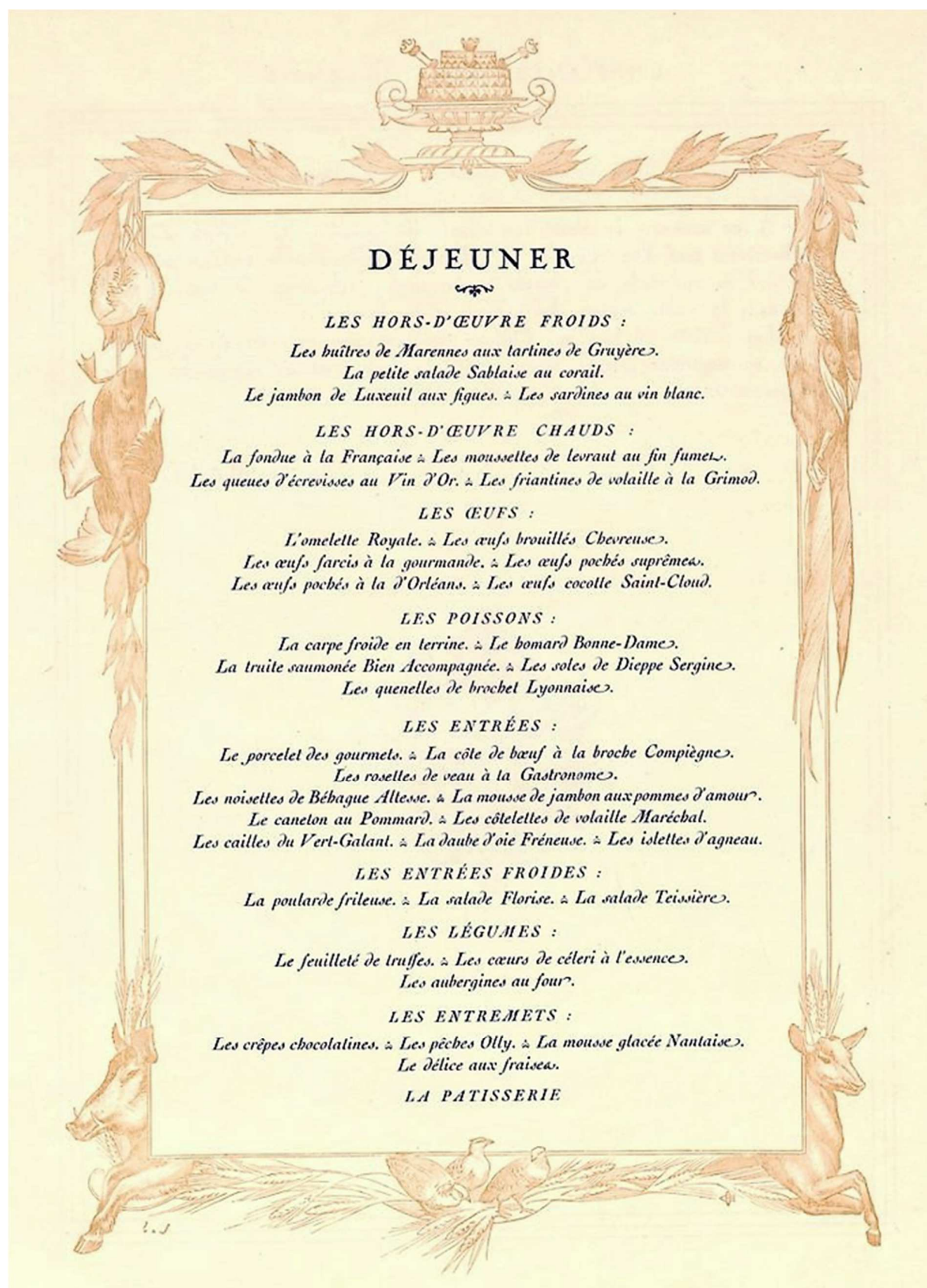
L'Heptaméron se présente comme une fable "cocanéenne" tissée par sept maîtres que s'était plu à réunir Bernard Guégan. Ces auteurs introduisent les menus de sept déjeuners et sept dîners extraordinaires dont la recette de chaque composant est détaillée ensuite (voir Table des Matières page suivante).

EXTRAITS DE L'HEPTAMERON DES GOURMETS

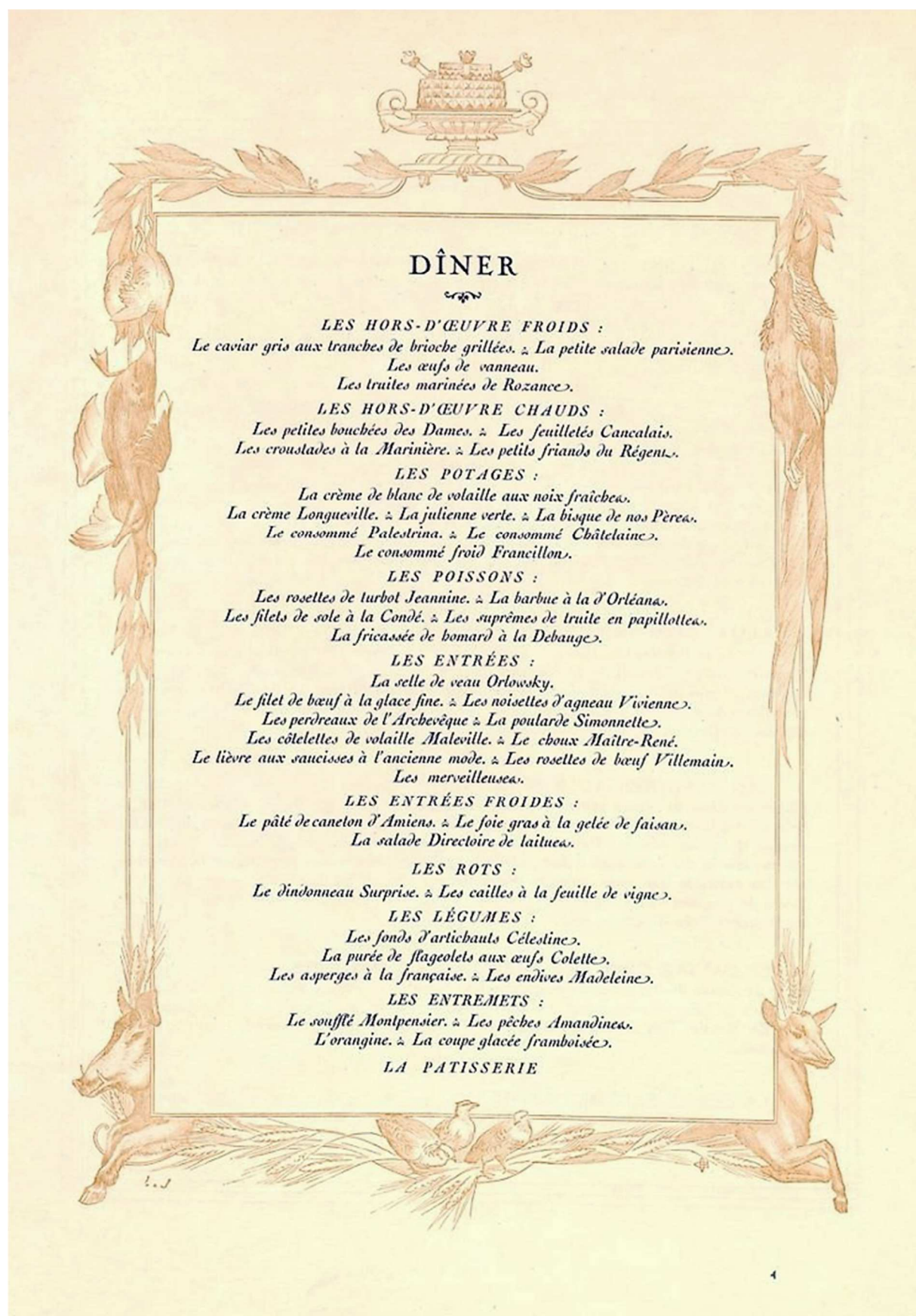
Table des matières

	
TABLE DES MATIÈRES	
<i>Avant-propos</i>	1
<i>Première journée</i> , par ANDRÉ MARY	3
<i>Deuxième journée</i> , par ÉMILE GODEFROY.	37
<i>Troisième journée</i> , par LAURENT TAILHADE.	67
<i>Quatrième journée</i> , par GUILLAUME APOLLINAIRE.. .. .	103
<i>Cinquième journée</i> , par HENRI DE RÉGNIER, de l'Académie Française.	137
<i>Sixième journée</i> , par LUCIEN DESCAGES, de l'Académie Goncourt.. .. .	169
<i>Septième journée</i> , par FERNAND FLEURET.. .. .	203
<i>Épilogue</i> , par FERNAND FLEURET.	233
INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES	
HORS-D'ŒUVRE FROIDS	
Artichauts Volney	113
Aubergines Panine	113
Canapés Bretons.	113
Caviar gris aux tranches de brioche.. .. .	12
Célestines de foie gras Valmore.. .. .	178
Champignons marinés Vendôme.. .. .	144
Côtelettes de saumon à la gelée Clos-Vougeot.. .. .	145
Daube d'anguille Gilberte	210
Endives marinées	211
Filets de petits maquereaux à la Française.. .. .	210
Homard Niçoise.	210
Huitres aux tartines fourrées au Camembert.	44
Huitres de Marennes aux tartines de Gruyère.	12
Jambon de Luxeuil aux figues	13
Mousse d'écrevisses.	44
Noix de jambon Cambacérés	113
Œufs de Vanneau	13
Œufs froids Montesquiou	145
Olivettes à la Romaine.. .. .	178
Omelette froide à Boieldieu.. .. .	178
Petit homard Trouvillaise	144
Petite salade à la Reine.. .. .	78
Petite salade d'anchois à la Niçoise.. .. .	44
Petite salade Parisienne.. .. .	12
Petite salade Sablaise au corail.. .. .	12
Petites tomates à la Favorite	112
Petits pains au lait à la Française.. .. .	145
Rillettes d'oie aux fines tartines.. .. .	112
Rosettes de saumon Gribiche.. .. .	78
Salade de blanc de faisan Parisien.. .. .	44
Salade de filets de Sole Helder.. .. .	178
Salade de gelinotte Olivier	112
Salade de lapereau Wolkowsky.	78
Salade de moules à la Surville.. .. .	145
Salade de noix d'huitres Carême	78
Salade Florentine	112

Menu déjeuner premier jour



Menu dîner premier jour



L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

LES HUITRES DE MARENNES AUX TARTINES DE GRUYÈRE. — Parez un pain bis à huitres, dont vous enlèverez la croûte; taillez-le en petites tranches très minces, qu'il faudra beurrer de beurre frais. Posez sur le beurre une lamette de gruyère, couvrez le tout d'une nouvelle tartine.

Puis offrez ces tartines sur une serviette avec des huitres très fraîches, servies sur de la glace pilée.

LA PETITE SALADE SABLAISE AU CORAIL. — Réunissez douze escalopes de homard bien frais, cent cinquante grammes de haricots verts cuits et autant de pommes de terre cuites émincées; entourez cette salade de glace pilée.

D'autre part, préparez une sauce en mélangeant deux cuillerées à bouche de catsup-tomate avec du sel, du poivre et trois petites cuillerées de moutarde ordinaire; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de vinaigre, autant de mayonnaise et, finalement, cinq cuillerées d'huile. Versez alors sur la salade cette sauce rose, à peine épaisse et reluisante; amalgamez bien le tout, dressez en dôme dans un vase en cristal, puis entourez de glace pilée. Hachez enfin le corail et semez-le sur cette salade que vous servirez très fraîche.

LE JAMBON DE LUXEUIL AUX FIGUES. — Dans un jambon de Luxeuil fumé et cru, taillez des tranches très fines, longues de douze centimètres et larges de quatre. Parez-les en n'y laissant que très peu de graisse. Coupez alors en quatre des figues confites, et placez un quart de figue sur l'extrémité de la tranche de jambon que vous enroulerez tout autour comme pour faire une paupiette. Puis dressez ces petits rouleaux sur une serviette à thé, autour d'un massif de persil frais.

LES SARDINES AU VIN BLANC. — Écaillez des sardines, videz-les et placez-les dans un plat à sauter où vous verserez une marinade de vin blanc. Mettez le tout à l'ébullition, puis laissez refroidir dans leur cuisson les sardines, que vous disposerez ensuite dans des ravers. Réduisez la cuisson des deux tiers et allongez-la du jus d'un citron; lorsqu'elle sera tout à fait refroidie, vous la passerez au linge fin et la verserez sur les sardines que vous servirez douze heures après, les faisant alterner avec des lames de tomates émondées et très rouges. Vous les borderez en outre d'une guirlande de tranches fines de citron pelé.

LE CAVIAR GRIS AUX TRANCHES DE BRIOCHE. — Servez entière la boîte de quatre livres, entourée de glace pilée. Vous donnerez en même temps et à part des tranches de brioche mousseline, colorées des deux côtés sur le gril ou à la salamandre.

En Russie, l'on accompagne ce hors-d'œuvre d'oignon vert haché, quand c'en est la saison.

LA PETITE SALADE PARISIENNE. — Mettez dans un saladier cinquante queues et pattes d'écrevisses cuites au fin court-bouillon. Ajoutez-y des lamelles de truffes et autant de pommes de terre émincées; mais il faut que les queues d'écrevisses

Exemple d'illustration



Cet ouvrage est dédié à la mémoire de son fils Marcel tué le 8 octobre 1914 au combat de La Boisselle dans la Somme.

Il est consultable sur le site Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k315710q/f280.image>

Il écrit à Bréal-sous-Montfort

Le 8 janvier 1921 est nommé Chevalier de la Légion d'Honneur par décret du ministère de l'Intérieur : « M. Nignon (Edouard), restaurateur, négociant à Paris. Commissaire et administrateur du bureau de bienfaisance du 8^{ème} arrondissement pendant la guerre ; conseiller du commerce extérieur de la France en 1920 ; fondateur à Sannois d'un orphelinat pour les orphelins de guerre ; conseiller de la ligue nationale pour l'exportation française depuis le 20 juillet 1920 ; restaurateur, négociant depuis vingt-cinq ans. Titres exceptionnels : un an de services militaires et vingt-cinq ans de pratique commerciale ou professionnelle. Services distingués rendus pendant la guerre aux œuvres de bienfaisance et notamment comme fondateur d'un orphelinat pour les orphelins de la guerre de sa corporation. »

Courant 1921, il suspend ses travaux pour raison de santé étant obligé de subir l'ablation d'un rein, opération alors très risquée. Il les reprendra plus tard pour publier *Les Plaisirs de la Table* en 1926 et en dernier les *Eloges de la Cuisine Française* en 1933. Cet ouvrage sera repris par Daniel MORCRETTE qui fit connaître l'Heptaméron en publiant une nouvelle édition en 1980.



En 1919, après avoir vendu le restaurant Larue à son neveu par alliance Célestin DUPLAT, il acquiert le château de la Haute-Forêt à Bréal-sous-Montfort près de Rennes et de Bruz, village où le nom de son fils est inscrit sur le monument aux morts.

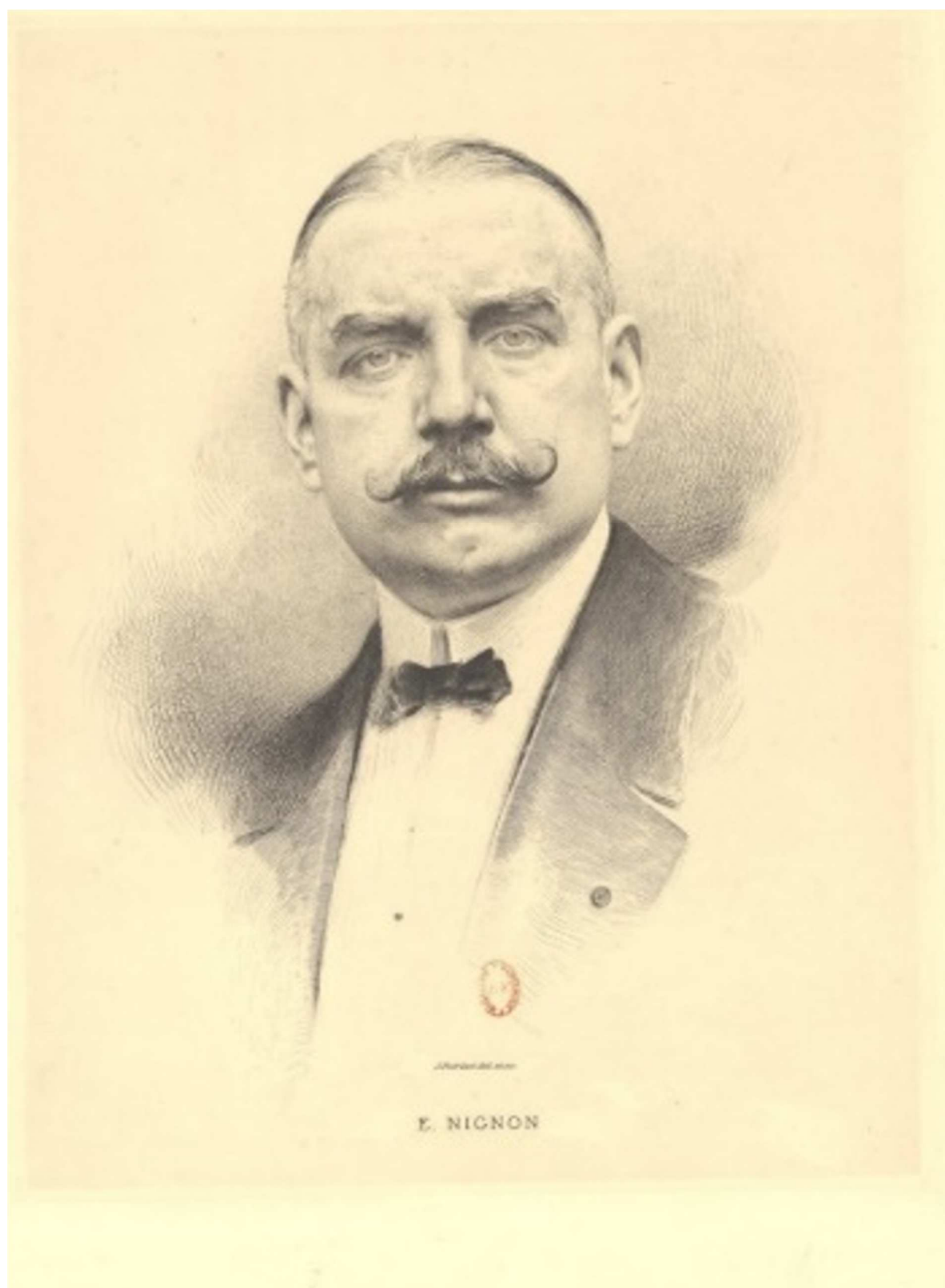
« Retiré dans un coin de terre enchanté dont j'ai fait mon paradis, où d'épaisses verdure parsemées de fleurs s'étendent à perte de vue, l'écheveau de mes jours file, paisiblement, je connais l'idéal repos. Mais en vrai fils d'Armor, je garde en mon âme, pur comme un cristal, le culte du passé. C'est pourquoi si fréquemment s'envole vers la rue Royale ma pensée toute gonflée de souvenir si inoubliables et charmants : l'ancien maître du Restaurant Larue revit l'époque récente encore où, dans ce sanctuaire de bonne et grande cuisine, il connut tant d'heures glorieuses. »

Edouard NIGNON décède le 30 octobre 1934 d'une crise d'urémie. Il avait 69 ans. Il est inhumé dans le cimetière de Bréal-sous-Montfort.



Château de Bréal-sous-Montfort Construit de 1858 à 1866 par l'architecte Jacques Mellet, avec ses dépendances et son parc, il fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques le 5 juillet 2007.

Quel chemin entre la naissance de ce fils d' "émigré" breton venu à Nantes comme simple journalier et le château de la Haute-Forêt où il termina une vie dévorée à pleines dents mais avec beaucoup de gourmandise et de finesse, comme le prouve son ouvrage majeur, l'Heptaméron des Gourmets.



HOMMAGE A EDOUARD NIGNON « LE NANTAIS »

Né d'une maman lingère et d'un papa journalier,
Cinquième d'une modeste famille de huit garnements.
Au quotidien, avec les maigres moyens, il faut palier.
De cette enfance difficile, n'en tirera aucun ressentiment.

Chez Monier, à dix ans, il rentre en apprentissage.
C'est dans la ville de Nantes, le meilleur restaurant.
Privé d'école mais avide d'apprendre et avec courage ;
Aidé du personnel, après son travail, trois années durant

Il apprendra à lire et écrire. Ayant pour toute ambition
D'aller vers la Capitale et après les recommandations d'usage,
Quittera Nantes pour Angers, puis enfin Paris et sa réputation.
Il rentre chez Potel et Chabot, traiteur célèbre, merveilleux présage.

Il restera quatre ans : chaque poste affirmant ses connaissances.
Ce jeune homme, alors, prend conscience de ses possibilités.
Dans ce parcours d'exception, une destinée prend naissance,
Il n'officiera plus désormais que dans des maisons de qualité.

Son service militaire achevé, c'est maintenant en « chef » responsable
Qu'il dirigera les cuisines des plus grands établissements parisiens.
Servant son métier avec panache, souvent au dessus du réalisable,
Mais intraitable avec respect des principes, en parfait esprit cartésien.

L'idée de s'expatrier, de voir l'ailleurs, le dévore.
Sollicité par l'Autriche, il émigre à Vienne « chef » au Trianon.
Servant l'Empereur François-Joseph, la Cour, Princesses et Lords...
Européen avant la lettre, cet exil volontaire lui forgera son nom.

Profitable séjour, contacts excellents avec les cuisiniers étrangers.
Révélation pour lui, il existe aussi d'autres cuisines que la française.
Son étoile du berger l'expatrie de nouveau ; par les siens encouragé,
Il ouvrira le « Claridge » : trois ans à Londres, intéressante parenthèse !

Pierre Cubat, qui officie au kremlin, convie Nignon à l'accompagner.
Cubat, c'est le modèle de Nignon ; ces deux hommes se ressemblent.
C'est à l'hôtel « Hermitage » qu'il dirigera les cent-trente cuisiniers,
Traitant dans un luxe inouï, que seule la richesse rassemble.

La Cour Impériale, ainsi que la plus riche clientèle Moscovite :
Durant quatre ans, c'est une réussite professionnelle incontestable.
L'hôtel « Métropole » vient d'ouvrir, toute la noblesse y gravite.
Il en prend la direction. Avec rétributions forts confortables.

Premier à imaginer d'ouvrir une boulangerie française à Moscou :
Pour cette heureuse initiative, il recevra distinctions et remerciements

Ne ménageant jamais sa peine, il se dépense beaucoup,
Il trouvera cependant le temps de se marier très officiellement.

La menace de troubles populaires, et la perte de sa fille,
L'incite à partir ; fortune faite sa femme détestant la Russie.
Paris le retrouve, et sa renommée à nouveau : son étoile « brille ».
Ouvre Avenue Kléber, le « Majestic », prélude à un projet précis.

Nignon traite avec le Duc d'Uzès, l'acquisition de « Larue »
Restaurant qui bénéficie d'une aura due aux « Boulangistes ».
La réussite est sensationnelle, une extravagance par tous parcourue :
Rois, Princes, ministres, écrivains, et présents aussi les « idéalistes ».

Anatole France, Guitry, Popesco, Cocteau, et même Aristide Briand :
Nantais comme Nignon, qui lui a sa table à demeure.
C'est la gloire, sans ostentation, mais restant toujours prévoyant :
Car des heures sombres se précisent dans l'écoute des rumeurs.

La guerre bouleverse tout. Son fils est tué à La Boisselle.
C'est un drame ! Il trouvera son refuge dans le travail.
Promu chef de cuisine du Président Wilson où il excelle,
Lors des deux réceptions, au Palais Murat et Versailles.

Escoffier, le Roi des cuisiniers et cuisinier des Rois,
Bien qu'antagoniste de Nignon l'associe à la luxueuse revue.
La « Table Française », cette aventure le sortira du désarroi.
Après une opération délicate, il cèdera à son cher second « Larue ».

La guerre a bousculé les habitudes ; rare se fait l'argent.
Nostalgie du passé, le quartier aussi cesse de plaire.
Les Nantis d'hier, dans ce monde, sont devenus indigents.
Voilà la fin d'une époque et d'un homme exemplaire.

La dernière clientèle princière et parisienne est devenue mythique :
Le dernier déjeuner « Prestige » sera le club des Cent.
Sa fabuleuse cave sera vendue. Enchères emplies de pathétique.
Nous sommes en mai 1934, lors d'un après-midi finissant.

Retiré en son château, avec ses souvenirs et son chauffeur russe,
Il continua sa vie par l'écriture, faisant partager ses péripéties.
Apôtre de la « Cuisine » qui ensoleilla son existence, honorable virus,
Les Cuisiniers pour votre œuvre, sincèrement vous remercient.

Yvon Garnier

Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France

Président d'Honneur - Fondateur de l'Institut Édouard Nignon

