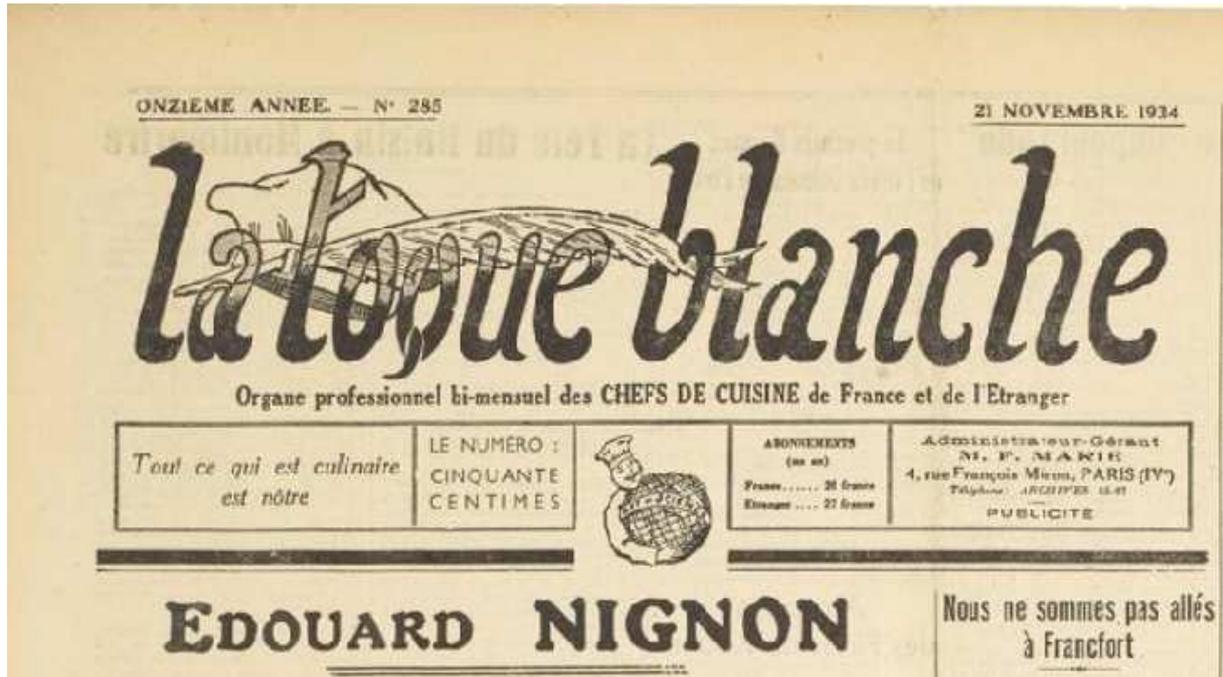


## HOMMAGE A EDOUARD NIGNON



Edouard Nignon, qui vient de mourir dans sa Bretagne natale, a bien mérité de la Cuisine française d'abord parce qu'il fut un ouvrier mêlé à la cuisine du boulevard, au temps où le boulevard était encore le rendez-vous de l'esprit, de la bonne chère et de l'élégance, ensuite parce qu'il fut un restaurateur de premier ordre dans cette Maison Larue que lui céda le duc d'Uzès et où le Tout-Paris d'avant-guerre, et même d'après-guerre se donna rendez-vous.

Il meurt à 70 ans, regretté de tous, autant dans le monde culinaire, dans le monde patronal que dans le coin de Bretagne où, au soir de la pensée, il lègue, comme un monument impérissable, ses documents, ses souvenirs, ses recettes personnelles. Il sera regretté à Rennes, où il présidait les expositions culinaires et dispensait aux apprentis sa sollicitude agissante, surtout à ceux qui semblaient porter le feu sacré. Il fit paraître dans une édition de luxe, en 1919 ; « l'Heptaméron des Gourmets » ou « les délices de la Cuisine française ». Ce volume tiré à un nombre limité d'exemplaires ne fut pas mis dans le commerce, et vaut actuellement fort cher. Après ce livre, il fit paraître « les Plaisirs de la Table », édité par Flammarion.

Il avait en préparation « A la gloire de la Cuisine française » et « la Cuisine d'Europe ».

Souhaitons pour la corporation, les bibliophiles et les bibliomanes plus nombreux, que ces livres en chantier soient publiés quelque jour, par les soins de ses héritiers et de ses amis.

L'édition d'art H. Piazza, à Paris, 19, rue Bonaparte, a édité tout dernièrement les « Eloges de la Cuisine française », ouvrage couronné par l'Académie.

Ce livre, qui est un testament moral d'Edouard Nignon, comme il est la synthèse de son travail amené à la perfection, est présenté au public par Sacha Guitry :

« Cet homme aura passé les deux-tiers de sa vie en noir ou tout en blanc... Très grand, très fort, avec de larges mains puissantes, il a l'air maintenant d'un gentilhomme campagnard qui traverse Paris entre deux chasses aux sangliers... A quarante ans, il a troqué son habit blanc contre le frac et de quarante à soixante ans, il a vécu en habit noir... Quand Monsieur Nignon s'aperçut que le règne du « plat du jour » commençait, il se retira car il avait assez nourri de monde, pour avoir, à son tour, de quoi manger... si j'ose dire. Et tout là-bas dans son château, près de Dinan,

dans ce château qui pourrait être avec ses tourelles et ses donjons l'agrandissement du chef d'œuvre de la confiserie, Monsieur Nignon, prévoyant de l'avenir, s'y prenant très à l'avance, se dit un jour :

« Si je faisais mon testament,  
Puis, trempant sa plume dans l'encre, il écrivit ce livre. »

Hélas, ce livre écrit, Edouard Nignon, honoré par l'Académie, décoré de la Croix de la Légion d'Honneur, pour services rendus au terroir de France, rendait son âme à Dieu après avoir, comme ses parents, attendu sur le perron de sa demeure la venue de « l'Ankou » que cet homme ait songé, dans sa solitude magnifique, à laisser derrière lui, les recettes qui contribuèrent à sa fortune, il faut en louer sa mémoire et remercier ceux qui l'ont soutenu dans cette tâche aujourd'hui lumineuse. C'est une leçon d'énergie que ce livre, et c'est aussi malheureusement le bréviaire d'un travail que nous ne reverrons que bien tard – si toutefois nous le revoyons. Nos cadets feront bien d'en faire leur livre de méditateurs pour conserver en eux la foi vivace d'une cuisine qui ne saurait en aucune façon disparaître. La pénitence étant pour nous les vieux... L'avenir nécessairement se clarifiera.

Edouard Nignon, après quelques mises au point épistolaires (car il s'était fort trompé sur les directives de la « Toque Blanche ») eut l'amabilité de me dédicacer les « Eloges de la Cuisine française » en m'offrant « cette œuvre aux fécondes mamelles ». C'était au mois de septembre de cette année. Je ne pensais pas avoir le pénible devoir de faire en même temps que les éloges des « Eloges » sa nécrologie au mois anniversaire de sa naissance. Je salue bien respectueusement la mémoire d'Edouard Nignon génératrice de volontés fortes et de talents futurs. Il n'y a pas que la calomnie qui laisse subsister quelque chose, il y a aussi les écrits, qui mettent au jour le passé d'un homme, son travail, sa chance, le mérite de cette chance et les moyens de la conserver et de la défendre. Ces écrits dépassent quelquefois l'horizon où ils étaient assignés,

pour faire éclore quelque part de l'enthousiasme, de l'admiration, de la pensée-force.

« Les Eloges de la Cuisine française » sont offerts à la mémoire de Robert de Flers, en hommage de la grande affection et de l'admiration sincère de l'auteur.

Les ornements décoratifs de l'ouvrage ont été spécialement dessinés par Pierre Courtois, sa division est en trois parties. La première comporte l'initiative gastronomique et préceptes culinaires, l'art français du bien manger, la gastronomie et le calendrier, de fervents propos à ceux qui viennent, la bonne étoile d'Edouard Nignon, autrement dit sa vie de travail, la vieille gloire de Paris, les grands restaurants.

La deuxième partie comprend : Les trésors de la Cuisine, Emaux et camées, Parfums, Rissoles, Amers, De la table, Du boira, les Quatre saisons du bien-manger.

La troisième partie s'étend sur la gastronomie en vingt-quatre épreuves, 12 déjeuners et 12 dîners répartis durant les quatre saisons de l'année 1876, soit six fois par saison. C'est cette troisième partie qui a déterminé le texte du livre, et dont voici l'histoire : Au réveillon de Noël 1875, au son des cloches de la Nativité, dix importants gastronomes, promoteurs de tous les Clubs d'hier et d'aujourd'hui, placés sous le signe de Gasterea, étaient rassemblés autour d'une table que l'on imagine aisément somptueuse, tant dans son décor, ses mets, ses vins. Le goût était à cette époque plus affairé d'éducation que d'adaptation snobiste. Sur la fin du repas, au moment où l'euphorie de la table prédispose aux mouvements du cœur et aux feux d'artifice de l'esprit, les dix thuriféraires de la déesse et du dieu d'Epicure décidèrent à l'unanimité de constituer entre eux un cénacle dans l'intention d'y déguster les meilleurs plats de la cuisine de France qui seraient, par la suite, en même temps que les vins, diffusés d'oreille à oreille – et non par le micro encore inexistant – au monde entier.

Ce cénacle se composait du duc de Chevigny,

grand seigneur parisien, du marquis de Quinsonnèse de Viéval, seigneur, seigneur de grande distinction, du comte de Mérignac, gentilhomme breton, du comte de Barville, notable normand, du vicomte de l'Aubépine, littérateur nivernais, du baron Cardinet des Saules, aristocrate tourangeau, du baron Vaudrina des Essarts, seigneur orléanais, du docteur Rousseau des Loges, célèbre praticien picard, du comte de la Valette, inspecteur des Eaux et Forêts, du vicomte de Montgiron, gentilhomme bordelais.

Le 28 décembre, un consistoire fut tenu où il fut décidé que les repas seraient entièrement composés d'épreuves gastronomiques et qu'un recueil des meilleures formules seraient postérieurement édité. Le duc de Chevigny fut désigné comme président ; le comte de Barville fut nommé secrétaire ; le vicomte de l'Aubépine archiviste et rédacteur de l'ouvrage inspiré dans sa partie technique des données des plus célèbres chefs et maîtres d'hôtel de l'époque.

La première épreuve se déroula vers 1876 dans le Midi de la France et dans le château du président, duc de Chauvigny.

#### MENU

##### *Hors d'œuvre*

*Huitres de Belon, caviar aux blinis  
à la Moscovite*

*Jambon Kerline chaud*

*Boudin Sévigné*

*Œufs pochés Camélia, Bagration*

##### *Poissons*

*Barbues à la d'Orléans*

*Gratin de queues d'écrevisse Marville*

##### *Entrées*

*Selle de chevreuil Louis-Philippe*

*Fricandeau de dindonneaux Baufremont*

*Lièvre à la mode bretonne*

*Rosettes de ris de veau Volney*

*Agnelet Martignac*

*Terrine paysanne*

##### *Rôti*

*Poulardes de Faverolles entourées de grives*

##### *Froid*

*Pâté en croûte de Blois  
Coquilles de bécasses Florian  
Salade marquise  
Légumes  
Cèpes à la Russe  
Fonds d'artichauts Chavette  
Entremets  
Royal soufflé  
Charlotte glacée Montpensier  
Friandises  
Vins  
Château Guiraud, Meursault  
Château Mouton Rothschild  
Café  
Liqueurs de la Veuve Amphous*

A la suite de ce menu, comme à la suite de tous les autres, suivent les méthodes des recettes selon les méthodes et la perfection de l'époque. Chaque menu est accompagné d'un tableau de graduation sensorielle qui souligne à la fois la science et l'éducation gustative des convives. La statue du commandeur aurait pu apparaître vengeresse dans la salle à manger de ces gentilhommes que pas un duc n'aurait bougé. A titre documentaire, voici la recette « des suprêmes de sole Bourbon » telle que la donna à Nignon, un ancien conseiller de la Cour de Louis-Philippe. Le roi appréciait particulièrement cette recette que Trompette, paraît-il, fit déguster à Gambetta :

« Levez douze beaux filets de sole, faites-les mariner pendant quatre heures dans du lait avec douze laitances de carpe, dans un plat de porcelaine copieusement beurré, saupoudrez de deux pincées de sel. Couvrez-les de crème double, placez dessus un papier beurré et cuisez le tout lentement. La cuisson terminée, vous placez les filets de sole sur un plat en les surmontant chacun d'une laitance ; vous disposez autour de tout petits homards taillés en fines escalopes après les avoir cuits en un court-bouillon de vin blanc.

Pour parachever dignement ce plat royal, en soulignant sa délicate saveur, saucez les chairs d'un onctueux et léger voile composé

de la crème que vous réduirez d'abord, puis allongerez de sauce hollandaise et passerez enfin à la mousseline. Vous ornerez ensuite chaque laitance d'une fleur de lys taillée dans une lame de truffe et lustrée d'une légère glace de veau. A chacune des extrémités du plat, vous dresserez un buisson de petites tartelettes de feuilletage bien croustillantes et garnies d'un soufflé au parmesan, cuit au four avec les tartelettes. »

A Nantes, alors que Nignon débutait au restaurant Monier, il fut un jour pris à parti par le spirituel adocte Monselet, venu en vacances dans sa ville natale et lui avait tenu ce propos :

« Aime ton art jeune homme, aime le bien. C'est le plus beau de tous ». Il était fier d'avoir servi des œufs au plat, à point, à son illustre compatriote Renan et d'en être félicité. Ce sont là de petites choses qui prennent une grande importance dans le cerveau des enfants.

Nignon cite avec plaisir l'opinion que lui exprimait sur l'appétit, le professeur Widal de l'Académie de Médecine : « Rien ne vaut les amers que la cuisine peut employer. Dans l'arsenal thérapeutique, il ne manque pas d'agents pour soigner un estomac souffrant, mais si par la cuisine, on prévenait plutôt ces maladies, on aurait fait un grand progrès à la fois dans le domaine physiologique et dans le domaine culinaire. »

On sait l'importance que Nignon donna à la Maison Larue, en compagnie de son bras droit Célestin Duplat, l'actuel propriétaire de cette maison. On savait moins l'admirable travail qu'il avait mis au point, page par page, dans son pays d'Armor et qu'il destinait à tous ses collègues, jeunes ou vieux, grands ou petits : l'œuvre est là, aussi belle, aussi féconde que sa vie. Puisse-t-elle être reçue et comprise avec l'émotion que réclame pareil travail.

La Cuisine en deuil vient de perdre un de ses meilleurs artisans, la restauration perd en même temps un des derniers officiers de bouche de grand style.

A sa veuve, à sa famille, « La Toque blanche » adresse avec ses condoléances les plus émues, l'expression de la peine profonde qu'elle ressent à la mort de celui qui a bien servi son métier et en fut récompensé par le mérite et par la chance. A Paris comme à Rennes, à Bréal comme à Mordelles, les regrets sont identiques et partagés.

Les ajoncs feront une garde hérissée autour de sa tombe, en attendant que le printemps ramène les fleurs de genêts qu'il aimait.

« Cette fleur toute d'or, de lumière et de soie,

En papillon posée au bout des brins menus  
Et dont les lourds parfums semblent être  
venus

De la place lointaine où le soleil se noie.

J. M. A. Martin