



ELOGE DE ROGER LALLEMAND

Par Pascal GUIGUENO

Chevalier du Mérite Agricole, Chevalier de l'ordre national du Mérite en 1979
Membre du Vatel Club de New York, Membre du Club Prosper Montagne
Membre du Club des Cents, Membre de la Société Mutualiste des Cuisiniers de Paris.

Roger LALLEMAND est né le 11 mars 1922 à Bourg en Bresse (Ain)
Petit fils de la Mère NIOGRET aubergiste et cuisinière et fils d'une maman Cuisinière de maison bourgeoise, il passe son certificat d'Etudes Primaires en 1935 et fait son apprentissage de cuisinier à Vichy à l'Hôtel d'Orient de 1936 à 1937.

Tout d'abord Commis de Cuisine à Vichy à l'Hôtel Albert 1er de 1938 à 1940 sous la direction de la famille ALLET. De 1941 à 1942 il travaille comme saisonnier.

Il fait son service militaire à Cognac comme Cuisinier au Mess des Officiers. Engagé volontaire du 1er octobre 1944 au 19 octobre 1945.

Réfractaire maquisard et résistant il reçoit la Médaille du réfractaire le 29 février 1953.

Il est Chef de Partie à l'Hôtel l'Ours Blanc à Alpes d'Huez sous les Ordres de Raymond OLIVER.

Au Grand Vefour à Paris en 1948 avec Raymond OLIVER.

Il est ensuite Chef de cuisine et conseiller technique dans les années 1950 à 1952 à Lausanne, à Genève, à Berlin, à Rabat, à Tunis, à Oran et en Islande. Puis Chef de cuisine de 1953 à 1959 à l'hôtel de l'Agriculture à Gannat (Allier) et à l'Hôtel Salines à Rhenifelden (Suisse).

Professeur Technique de cuisine le 18 janvier 1960 à l'Ecole d'Alimentation de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris avec recommandation du Président Alfred GUEROT.

Il est le Créateur à l'École Ferrandi d'une formation continue pour adultes Conseiller technique en 1973

- avec Roger PRULHIÈRE pour apprendre la cuisine française aux Bulgares sur le Paquebot Varna lors d'une croisière en Méditerranée avec le Chef GENOV.

Il prend sa retraite bien méritée en 1982 après avoir quitté Ferrandi sans en profiter pleinement car il décède en décembre 1987.

Ses 27 ouvrages

Dans la collection « Cuisine de chez nous et la vraie cuisine à travers la France » : 17 ouvrages sur les régions de France

D'une collection pédagogique avec ses amis Roger PRULHIÈRE et Alain FILBIN : Langage clair et bonne cuisine, Le livre de l'apprenti cuisinier, Technique et savoir-faire du commis cuisinier, Petit guide des douceurs de France avec le CEDUS, Le coq au vin (Prix Alexandre Dumas 1979), Le pot au feu et les omelettes, Camping et cuisine régionale, Le livre de l'escargot, La gastronomie suisse vue par un français.

Roger LALLEMAND a fait des essais de recettes à base de farine de châtaigne et des recettes à base de champignons car il s'intéressait à la mycologie.

Il a fourni de nombreux documents à son ami Joseph RAMEAUX à l'époque conservateur du Musée Auguste ESCOFFIER à Villeneuve Loubet.

En 1975, il rejoint l'Amicale des Cuisiniers et Pâtisseries Auvergnats de Paris où il rencontre Roger GOUTALLIER. Il a démontré encore une fois ses remarquables compétences pour le livre Recettes d'Auvergne de chez Denoël.

Roger LALLEMAND a également travaillé en collaboration étroite avec Céline VENCE et Simone COINTAT (France Agricole), avec Madame REIGNIER du Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre, Madame Nicole SEITZ de la Société Grand Marnier.

Monsieur le Président, Messieurs Les membres Titulaires et chers collègues, Vous me faites le grand honneur ce dont je vous remercie très sincèrement, de porter votre insigne et de succéder au fauteuil de l'illustre Monsieur Roger Lallemand que, à mon grand regret, je n'ai pu croiser dans mon parcours professionnel.

A travers mon professionnalisme, je saurai perpétuer le savoir-faire de la Gastronomie Française, avec passion et gourmandise, tout comme l'a vécu monsieur Roger Lallemand.

Enfin et pour terminer, je veux exprimer ma gratitude à tous les hommes dévoués qui concourent avec désintéressement au rayonnement de la cuisine française.

Passionnément Vôtre,

Pascal GUIGUENO