



ELOGE DE PIERRE LACAM Par Gérard Agasse

Monsieur le Président,
Messieurs les membres du bureau, chers Amis, Mesdames, Messieurs,

C'est une vive émotion et un grand honneur pour moi de faire l'éloge du maître Pâtissier-glacier Pierre Lacam.

Pierre LACAM, fils de teinturier, est né le 27 décembre 1936 à Saint -Amand-de-Belves, près de Sarlat en Dordogne.

Son frère aîné qui était pâtissier l'encouragea à épouser la profession.

Le jeune Pierre fut placé en 1850 à l'âge de 14 ans dans la maison Chanet, rue Ferrandière, une des meilleures pâtisseries de Lyon.

Il y resta deux ans avant de faire des stages dans plusieurs autres établissements de la ville.

En 1854, il quitte Lyon pour faire son tour de France en indépendant, car à cette époque les ouvriers Pâtissiers ne font pas encore partie du compagnonnage.

On le retrouve successivement à Vienne en Autriche, à Tarare, à Givors, à Tours puis à Paris en 1956 chez Audry et Gilet rue Vivienne et plus tard à Fontainebleau.

De là, il repart pour Brest, Dinan, Nantes, Saumur, Loches « étudiant, glanant partout les éléments qu'il devait grouper plus tard pour en informer une œuvre si utile à la corporation : « le Dictionnaire de cuisine Pratique de Joseph Favre, fondateur de l'Académie Culinaire de France ».

Dès 1860, il se lance dans les créations personnelles : petits fours à la poche, aux amandes, au beurre fin... et fait les premiers entremets à la meringue italienne.

En 1865, il publie le pâtissier-glacier. Le succès est immédiat. L'édition est vite épuisée et on en retire 6000 exemplaires.

Il retourne alors à Paris pour occuper la place de Chef chez Ladurée rue Royale de 1867 à 1871.

En 1875 il s'installe à Tours, une ville dont il garde un bon souvenir.

A 37 ans, Pierre LACAM jouit d'une grande renommée. Il est appelé à la cour de Monaco pour remplir les fonctions de Pâtissier-Entremétier du prince Charles III de 1877 à 1879.

Après ce séjour monégasque, il reprend ses voyages à travers les provinces avant de s'établir à Vincennes de 1887 à 1895.

Il remplace la pince par un petit instrument en bois, la gaufreuse et crée, le file-sucre, deux instruments qui facilitent le travail de ses confrères.

En 1890, il publie le Mémorial de la pâtisserie (1600 recettes). L'ouvrage connaît un grand succès et est souvent réimprimé.

La cinquième édition, paraît en 1900 et compte 2800 recettes.

Il abandonne le métier pour se consacrer uniquement à la rédaction de ses livres et de son journal.

En collaboration avec Charabot, il publie en 1993 « le Mémorial des glaces » qui n'eut qu'une édition, épuisée en 1899 ?

« Bibliophile à son heure, il réunit au cours de ses dix dernières années, environ 700 volumes anciens et quelques modernes, qui forment une « bibliothèque gastronomique des plus rares » selon Joseph Favre dans sa notice sur Pierre LACAM, et d'ajouter :

« Moins bruyant que travailleur, Lacam était de ceux qui croient que les actes valent mieux que les paroles, il savait se rendre utile en silence et laissait faire la critique jalouse, sachant en praticien intelligent se mettre au-dessus des haines sans cesser un instant de travailler au progrès de son art »

Enlevé subitement à l'affection de tous le 22 mai 1902 à l'âge de 66 ans par une apoplexie, il est inhumé le 25 août au cimetière de Bagneux.

Je tiens à remercier, le président Fabrice PROCHASSON, les membres du bureau ainsi que mes deux parrains Pierre DUCROUX et Marc PRALONG qui m'ont permis de rejoindre l'Académie culinaire de France en 2005 et qui maintenant m'honorent du titre de Titulaire à l'Académie.