



ELOGE DE LEOPOLD MOURIER Par Joël Veyssière

Cher président.

Chers Académiciennes, Cher Académiciens.

Chers Amis.

Merci Fabrice, pour l'honneur et la confiance que tu me fais.

Merci à Christian Leclou pour ton accompagnement et ta bienveillance.

Merci à tous les membres de l'Académie Culinaire et à tous les passionnés de notre magnifique métier.

Eloge de Mr Léopold Mourier « Le Philanthrope devant l'éternel » - 1862- 1923

Philanthropie :

Nom féminin emprunté en 1551 au grec « Philanthropia », qui veut dire :

« Amour des hommes et de l'humanité »

Personne qui cherche à améliorer le sort matériel et moral des hommes ».

Quel est le rapport entre Leopold Mourier et la Philanthropie ?

Comment définir cet illustre personnage à la carrure des plus imposante (1m93 pour 110 kg).

Que ma tâche est difficile, de devoir parler de cet homme aux multiples facettes et aux nombreux talents professionnels et humains.

Tout d'abord, ce fut un grand Cuisinier sans conteste possible, peu connu, de nos jours, certes, ce qui n'était pas le cas à l'époque (Nous le verrons plus tard).

Mais doit-on mesurer la grandeur d'un homme à sa notoriété ? Retranscrire toute la richesse de ce Monsieur me semble tellement difficile. Sa vie est un roman, dont il fut l'acteur principal au service de notre métier, de nos valeurs et des hommes.

Bien entendu, je pourrai vous dire qu'il est issu d'une famille de restaurateur, je pourrai vous dire aussi, qu'il fut orphelin dès l'âge de trois ans, élevé par sa maman. Je pourrai aussi, vous peindre son parcours, façon « inventaire à la Prévert », mais cela serait beaucoup trop long.

Léopold, a obtenu son certificat d'étude à l'âge de treize ans, il commence son apprentissage à 14 ans à Avignon, puis chaque année, il change d'établissement en passant par Marseille, Lyon, Grenoble, pour enfin monter à Paris à l'âge de 18 ans.

Il continue son parcours à Paris, Le Notta, le café Riche et prend son premier poste de chef Cuisinier chez Paillard en 1886.

Puis en 1887, il reprend le restaurant Maire et il en devient le Directeur Général.

Trois ans plus tard, il abandonne son statut d'employé pour devenir restaurateur.

Acquisition du restaurant Foyot d'où « La côte de Veau Foyot » ... Grand classique.

Il va acquérir en 25 années de vie Parisienne, six établissements, dont « Le Fouquets' ».

En 1900, l'acquisition du Pavillon D'Ermenonville dans le bois de Boulogne pour exemple.

Puis Emile Loubet, un ami, lui confie l'organisation du banquet des maires de France aux jardins des Tuileries, le 22 septembre 1900 pour l'exposition universelle. Pas moins de 22 965 maires y participeront

Emile Loubet qui fut par la suite président de la République confia à Léopold Mourier quelques grands diners aussi somptueux, les uns que les autres.

Mais comment un homme confirmé dans son métier devient-il : L'homme philanthropique dans toute sa splendeur. Comment est-il devenu cet homme bienfaiteur au grand cœur ?

C'est dans la deuxième partie de sa vie, que la Philanthropie apparaît pour lui, comme une évidence. Son parcours de vie, les événements, les responsabilités, font de cet homme, un être hors du commun.

Il rentre à la société des Cuisiniers de Paris comme sociétaire en 1890, personne à l'époque ne peut se douter qu'il sera le plus grand bienfaiteur de la société.

Puis en 1904, il est élu à la présidence de la « Mutuelle des Cuisiniers Français », on lui confie avec beaucoup d'intuition la gestion de celle-ci pour en acquérir les biens.

Puis arrive la « grande guerre. Il s'aperçoit que les cuisiniers qui sont montés « La Fleur au fusil » n'en reviennent pas, ils décident alors de créer à Corneilles en Paris, une fondation pour les orphelins de ces cuisiniers « Mort pour la France ».

Juste avant la fin de sa vie, il lègue toute sa fortune à la « Mutuelle des Cuisiniers Français », bien entendu, sans oublier son village natal de Montjoux et de la ville de Dieulefit, dont il était conseiller régional. Il a même légué une carrière d'argile qui permettait de son vivant, aux artisans potiers locaux de venir prélever gratuitement de la glaise pour exercer leur métier, ainsi qu'un don pour l'hôpital de Dieulefit.

Le cœur n'a pas de frontière professionnelle. Malgré son parcours incroyable, malgré sa richesse personnelle mais aussi humaine, Leopold Mourier n'as jamais oublié d'où il venait et de ce qu'il était fait.

Pourquoi, un tel personnage n'est pas plus connu, que cela, trois présidents de la république, anciens ou en activité étaient présent lors de son dernier voyage en 1923 ?

Bien au-delà de sa notoriété, au-delà des obstacles, au-delà de ses origines sociales il a su au travers de son parcours professionnel, son chemin personnel se tourner vers son prochain.

On pourra parler de nos jours de Fraternité, de bienveillance, que sais-je encore ? Mais vous le savez bien, tout ce qui est exceptionnel, est difficile à décrire.

Je terminerai ainsi :

C'est de notre devoir, plus particulièrement au sein de l'Académie Culinaire de France, de transmettre et de porter les valeurs, faire vivre le sens du devoir et de l'obligation d'aider son prochain. Nous devrions tous être des enfants de Leopold Mourier. Et si cela n'était pas le cas : Travaillons, travaillons, travaillons mais transmettons.

Merci pour votre écoute.

Joel Veyssiere. 10 septembre 2022.

Archives :

« Le restaurateur Philanthropes de Montjoux au Champs Elysées »

Patrick Grisel- Claude Delclaux