



ELOGE DE LUCIEN DIAT par Jean-Marie GAUTIER

Monsieur Lucien Diat, Suivant différentes sources, serait né le 22 juin 1908 à Montmarault et a grandi à grasse dans le sud de la France ou le 17 décembre 1908 a Louviers en Normandie.

Il aurait fait des études secondaires à Thiers dans le Puy-de-Dôme ainsi que son frère. Son oncle était professeur au collège rue Alexandre Dumas. Il a travaillé au chêne vert à Saint Pourçain dans l'Allier. Personnage au caractère très secret, parlant peu.

Lucien Diat a travaillé dans plusieurs grands hôtels de la Côte d'Azur, il a aussi travaillé au célèbre hôtel Plaza Athénée à Paris où il a été le chef cuisinier pendant plusieurs années il était connu pour sa cuisine créative et innovante et était considérée comme l'un des chefs les plus talentueux de sa génération. Dans les années 1950 Lucien et Louis Diat ont co-écrit un livre de cuisine intitulé the Art of french cooking ce livre est considéré comme un classique de la cuisine française et a été réimprimé plusieurs fois depuis sa publication initiale.

Son frère Louis Diat était particulièrement connu pour avoir travaillé comme chef au Ritz Carlton hôtel à New York où il a créé la célèbre soupe de la vichyssoise.

Parmi les souvenirs célèbres concernant le chef Lucien Diat, on peut citer :

- Les réceptions en l'honneur des parfums Lancôme, avec garde républicaine devant l'hôtel et dans le hall pour accueillir les invités. Le président de la République monsieur Auriol était invité d'honneur. Le chef pâtissier monsieur Vivian avait confectionné une pièce en sucre représentant le globe terrestre. Sur chaque capital il y avait un petit flacon signature portant le nom de ladite capitale. Les dames invitées avaient en broche attachée d'une épingle d'or. Etaient de cuisine étaient de grande finesse.

- La réception lors du Grand Prix de l'arc de triomphe son Altesse Ali Khan et son épouse la grande artiste Rita Hayworth, offre un repas. Les pâtisseries étaient décorées aux armoiries de l'écurie Ali Khan, le cheval « tentième » vainqueur du Grand Prix.

- Lors du récital pour piano à la Salle Pleyel donné par le maître Horowitz il y a eu au Plaza Athénée une grande réception le pâtissier avait confectionné un piano à queue, en sucre et nougatine, pour accompagner les petits fours. Il y

avait un mécanisme lorsque les maîtres d'hôtel servaient un convive ils jouaient un air du maître.

Il a été le mentor du chef Jacques Pépin, au Plaza Athénée dans les années 1950.

Le chef Pépin citera Diat comme étant celui qui lui a inculqué l'importance de cuisiner des ingrédients de haute qualité.

Chef Lucien Diat a été un pionnier, qui a révolutionné le monde de la gastronomie. Son héritage se ressent encore aujourd'hui. Très attaché aux traditions culinaires. En 1945 la restauration dans les Palaces est relancée. A l'époque les trois Palaces en vue sont le George V, le Crillon, le Plaza Athénée. C'est pour moi un honneur d'avoir son fauteuil au sein de l'Académie Culinaire de France.