



ELOGE DE PHILEAS GILBERT Par Christophe RAOUX

Philéas Gilbert naît le 11 septembre 1857 à la Chapelle-sur-Creuse dans l'Yonne.

C'est en pâtisserie qu'il fait son apprentissage, d'abord à Sens, puis en 1874 à Paris chez les grands pâtisseries de l'époque : Favart, Ruelle et Quillet.

Mais c'est à Laon dans l'Aisne qu'il rencontre le cuisinier qui va le marquer profondément : le chef Dermigny, qui dirige à cette époque les cuisines de « Potel & Chabot ».

Il est ensuite engagé à la « Taverne de Londres », à Paris, chez le Comte de Jouvencelle, le Comte de Beaucaire, et à la « Taverne continentale ».

En 1884, Philéas Gilbert entre comme chef de cuisine chez « Bonvalet », qu'il quitte en 1920 pour aller aider son ami Prosper Sales à « l'Hôtel de Paris » à Monte Carlo, où il prend ensuite la direction des fourneaux.

Tout en occupant son poste, Phileas Gilbert exerce sa plume dans la revue « l'Art Culinaire », qu'il lance avec Auguste Escoffier.

Puis il rédige des articles pour de nombreux périodiques : « Le Journal », « Le Gourmet », « Culina » ou « La République ».

Dès qu'il quitte les fourneaux de Bonvalet, il devient rédacteur principal de la revue « Pot-au-feu », jusqu'en 1936.

Phileas Gilbert a également participé activement avec Emile Fétu à la rédaction du « Guide Culinaire » d'Auguste Escoffier qui paraît en 1902.

A partir de 1912, il rédige la partie culinaire de « l'Almanach Hachette » et en 1938 la préface de la première édition du célèbre « Larousse Gastronomique ». Il est également auteur de nombreux livres comme la « Cuisine rétrospective » en 1890 et la « Cuisine de tous les mois » en 1893.

Il meurt en 1942 à Couilly-Pont -aux Dames en Seine et Marne alors qu'il travaille sur une édition de l'Almanach Hachette.

Toutes les recettes et articles publiés tout au long de sa carrière sont exemplaires par leur souci du détail et leur clarté. Il deviendra un grand théoricien de la cuisine.

Compagnon, Philéas Gilbert a lutté toute sa vie pour l'amélioration des conditions de travail des ouvriers. En 1880, il fonda « Le progrès des Cuisiniers », organe de revendications et d'études culinaires.

Il reversait la plus grande partie de ses droits d'auteur à la Fondation Léopold Mourier qui finance une maison de retraite pour les cuisiniers.

Homme discret, redoutant les honneurs, Philéas Gilbert a eu une discrète carrière de cuisinier, préférant se consacrer à l'écrit et à la défense des cuisiniers.

Ces compétences lui auraient permis d'avoir une carrière prestigieuse dans les palaces ou les Cours d'Europe, il a préféré écrire, conseiller et aider.

Merci de votre attention.