



## **ELOGE DE GASTON LENOTRE**

### **Par Jean Michel PERRUCHON**

Gaston Lenôtre Prend sa première Pâtisserie ou il a fait son apprentissage, à Pont-Audemer il s'y installe en 1947, jusqu'en 1957. Sa renommée en Normandie, la qualité tellement appréciée par ses clients, il est très sollicité pour venir s'installer à Paris.

C'est en 1957 que Gaston Lenôtre arrive au 44 Rue d'Auteuil dans le XVIème arrondissement.

Cette pâtisserie compte alors 8 employés Ce magasin aura ensuite de multiples transformations pour devenir ce qu'il est aujourd'hui. Le succès à Paris fut immédiat.

Gaston Lenôtre a été un précurseur dans beaucoup de domaines, dans les années 1970 la nouvelle Pâtisserie côtoyait la Nouvelle cuisine. Les créations d'entremets nouveaux très modernes d'une qualité exceptionnelle fascinaient la clientèle et le tout Paris fréquente alors la Rue d'Auteuil.

Le développement du Traiteur fut parallèle à la Pâtisserie et se développa rapidement, la maison Lenôtre assure des réceptions grandioses de 2 à 3000 personnes et parfois plus ...Certaines réceptions se déroulent dans un cadre féérique tel : le Château de Versailles ou dans de magnifiques Salons d'Hôtels Particuliers.

Dans ces années-là, Gaston Lenôtre est toujours à la recherche d'innovations et de matériel performant pour rationaliser au mieux un travail en maintenant une excellente qualité, qualité sans faille malgré l'importance de la production en progression constante.

La Chocolaterie et la confiserie connaissent un développement avec des produits haut de gamme. Des sujets originaux sont créés pour les fêtes de fin d'année et les fêtes de Pâques.

Les Glaces, sorbets et entremets glacés sont appréciés, un choix extraordinaire en présentation et en qualité gustative est proposé à la clientèle toujours plus nombreuse.

Pour couronner le tout, un poste décor est créé, le travail du Sucre soufflé et Sucre Tiré est exceptionnel. Des pièces de prestige, magnifiques sont réalisées

pour orner les buffets pour des sorties de films, de grands mariages ou des spectacles Parisiens. Un grand cabaret parisien avait inclus dans sa revue les gâteaux de Gaston Lenôte portés par les artistes du Paradis Latin ! Que d'évènements inoubliables orchestrés par Gaston Lenôte toujours présents pour ces grands moments.....

C'est en 1972 que Gaston Lenôte créa la première école de perfectionnement en France qui permettra de former et de perfectionner tous les pâtissiers, boulangers –pâtissiers, chocolatiers, et cuisiniers, qui souhaitent découvrir la qualité Lenôte, ses recettes, et ses techniques pour promouvoir un travail de qualité. Les nouveaux apprentis avaient le privilège d'avoir une formation accélérée de 2 mois à l'école Lenôte avant d'aller en production. Beaucoup d'anciens élèves de Lenôte font partie aujourd'hui des « Relais Desserts » cette association dont le fondateur fut un ancien élève de l'école Lenôte : Lucien Peltier.

En 1974, toujours en avance sur son temps, un magasin Lenôte est ouvert à New-York sur la 59ème rue à proximité de la 5ème avenue. Ce fut une aventure exceptionnelle pour l'époque réalisée par un artisan pâtissier, un homme d'exception.

C'est approximativement en 1975 que Lenôte participe à une quinzaine gastronomique Française à Berlin dans un grand magasin KADEWE, le succès de la pâtisserie Lenôte est si important que la direction demande de prolonger cette opération, un partenariat est signé avec Gaston Lenôte. Cela fait maintenant 30 ans que Lenôte est fidèle à KADEWE pour le plus grand plaisir de la clientèle. Le slogan de la quinzaine gastronomique était : Vivre comme Dieu en France .....

En 1979 c'est l'ouverture d'un magasin Lenôte à TOKYO, signature avec les grands magasins SEIBU

Gaston Lenôte toujours prêt à affronter de nouveaux challenges en France et dans le Monde c'est en 1980 qu'en partenariat avec Paul Bocuse et Roger Vergé Gaston Lenôte ouvre une Pâtisserie à Orlando au Park de Disneyworld. Avec ses collègues ils ouvrent plusieurs restaurants au Pavillon « Les Chefs de France » qui serviront 2000 à 2500 couverts par jour et parfois d'avantage un projet audacieux qui perdure encore aujourd'hui.

La Grande Cuisine Française association de grands chefs dont Gaston Lenôte et Paul Bocuse avaient assuré pendant quelques années une mission de Conseil Technique en Pâtisserie et en cuisine pour la compagnie Air France.

Toujours soucieux de mieux servir ses clients Gaston Lenôte rêvait d'avoir ses propres salons. Ce rêve fut réalisé en prenant la concession du Pré- Catelan en 1976. Il entreprit d'importants travaux et ce « Pré-Catelan » au cœur du bois de Boulogne retrouva ses lettres de noblesse et est devenu rapidement un haut lieu de la Gastronomie Française. De hautes personnalités et Chefs d'états de différents pays fréquentent alors cet établissement dans un environnement superbe, admirablement dirigé par Madame Colette Lenôte, un écrin de la Gastronomie....

La multiplication des magasins Lenôte fut prodigieuse, après le magasin mère du 44 rue d'Auteuil, il y a eu Boulogne, Parly2, Avenue Victor Hugo, Rue Lecourbe, Avenue de Wagram, Avenue Achille Peretti à Neuilly, Boulevard de Courcelles, Avenue du général Leclerc, rue Saint-Antoine, Vincennes, Cannes, Nice....

Tous les magasins de Paris sont alors approvisionnés par les laboratoires de Plaisir, dont la première partie fut achetée par Gaston Lenôte en 1968....

En 1982 la maison LENÔTRE fête ses 25 ans un fait sans précédent depuis le petit magasin de la rue d'Auteuil en 1957 (8 employés) en 1982 Gaston Lenôte avait créé 1000 emplois

Tout le personnel appréciait ce patron et Gaston Lenôte aimait dire que seul un travail d'équipe permettait ces performances. Il a transmis un savoir et une passion sans limite dont beaucoup de grands professionnels de nos jours issus de cette « école » ont la rigueur nécessaire pour assurer la pérennité d'un travail de qualité....

Pendant ces années de prospérité il faut citer aussi « Le Pavillon – Elysée-Lenôte » restaurant situé sur les Champs-Élysées depuis 1985.

La Liste des évènements réalisés dans le Monde par la société LENÔTRE est impressionnante dans les plus proches on peut citer les jeux Olympiques de Sydney en 2000, et ceux d'Athènes en 2004 ....

Pour l'anniversaire des 80 Ans de Gaston Lenôte une pièce grandiose fut exposée à Trocadéro, jardins du Palais de Chaillot, il devait être heureux entouré de tous ses chefs et de son personnel qu'il aimait tant, acclamé par

une foule d'admirateurs, encore un événement sans précédent, un hommage que ce pâtissier Normand méritait bien, un souvenir inoubliable.

**Notes Biographiques de Gaston Lenôte :**

- Etudes Primaires à Bernay
- CAP de Pâtissier en 1935
- Lauréat au Concours International de Pâtisserie à Deauville en 1955
- Médaille d'Argent de la ville de Paris en 1965
- Diplômé d'Intersuc en 1969
- Lauréat du Mercure d'Or des Commerçants Performants décerné par la Chambre de Commerce de Paris en 1976
- Médaille Vermeille de la ville de Paris en 1977
- Décoré du Mérite Agricole et Chevalier de la Légion d'Honneur en 1986

**Auteur de quatre livres :**

- « Faites votre Pâtisserie comme Lenôte »
- « Faites vos Glaces et votre Confiserie comme Lenôte »
- « Faites la Fête comme Gaston Lenôte »
- « Le livre de l'œuf »

Conseiller de l'Enseignement Technique auprès du Ministère du Travail depuis 1970

Président de la commission d'Apprentissage en Gastronomie

Président du Jury des Concours de CAP de 1967 à 1972

Membre de l'Association pour la participation dans les entreprises

Membre de l'association de la Grande Cuisine Française

Membre Fondateur de la Fondation Brillat Savarin 1985

Membre Fondateur de la Chambre Syndicale de la Haute Cuisine Française 1986

Membre de la Chambre Nationale des Arts Culinaires

Gaston Lenôte est né le 28 Mai 1920, il nous a quitté le 8 Janvier 2009