

Prénom	Anne-Élisabeth
Nom	Carcano
Née le	15 02 1958 à Metz en Lorraine
Père	René Carcano, 04 01 1924, Épiciers en produits fins
Mère	Aneliese Chanel, 01 09 1925, Cuisinière
Enfants	Zoé Lepetitdidier-Carcano, 02 08 1994, Metteuse en scène & comédienne, travaille aux Bouffes du Nord, habite à Paris Ettore Carcano-Lepetitdidier 11 08 1996, Musicien & producteur, habite à Berlin
Situation	Union libre depuis 38 années avec Michel Lepetitdidier 19 02 1962, Graphiste, Designer & et professeur à l'École supérieure d'art et design de saint Étienne, habite à Avignon

#### Un CV particulier

C'est à l'âge de 14 ans que je décide de quitter le pensionnat et choisi de rejoindre mes chers parents dans l'entreprise familiale. Ce choix m'appartient et n'est pas contraint. Déjà je décide, ce choix est évident, pourquoi souffrir dans une institution alors qu'un souffle me pousse à la réflexion, à la liberté d'évacuer ce qui me dérange et m'empêche de réfléchir. L'enseignement est ce qui devrait enthousiasmer, mais l'époque étroit de sévérité et de manque d'écoute édulcore les savoirs au bout des heures de cours. Le métier vers lequel je me dirige sera lui nourrit de bon sens, d'analyse, de réflexions et d'interrogations, car aboutir demande de la concentration, de la rigueur, mais également une ouverture à la poésie et à la création. Je savais que de partir me demanderait un effort supplémentaire, car l'école apporte une magnifique culture générale et que désormais je serais conduite à mes propres expérimentations. Le paradoxe est que j'ai une admiration respectueuse de celui qui enseigne et éclaire, je n'étais pas au bon endroit, au bon moment. L'idée de partager mes jours avec ceux qui me guidaient se voulait heureuse. Attirée fortement vers les éléments qui concouraient à l'élaboration de la gastronomie, fut mon seul et unique objectif. Je n'ai fait aucune étude à mon grand regret, mais l'apprentissage de la vie, la curiosité, l'acharnement à comprendre et à réaliser, à construire ont tracé ma route. Je ne savais pas que j'étais assise devant une immense montagne, l'insouciance, mon caractère déterminé et acharné ont fait le reste. Devoir s'expliquer et démontrer en cette année 2021, que ce fut possible, relève du « c'était mieux avant ? », absolument pas ! Mon père, fils de parents émigrés qui fuirent le fascisme mussolinien, résistant, fut arrêté par la gestapo.

Revenu des camps, dans cette Lorraine minière et sidérurgique, il dut s'inventer. Maman cinquième enfant d'une mère veuve dont le mari mourut à 37 ans, conjugua le métier de cuisinière et de femme de ménage pour subvenir à sa famille, elle fut l'accompagnatrice d'un duo sans failles. La dignité, qualité commune était exemplaire, ces deux familles ont pointé que l'alliance des cultures rendait un quotidien riche et empli de curiosité.

C'est en 1950 que papa acheta cette crèmerie à laquelle il ajouta des spécialités italiennes de bonne qualité. L'homme était travailleur et pugnace. Les supermarchés n'existent pas, le petit commerce est roi.

Le tournant était amorcé et judicieux. Tous deux se conjuguaient pour donner une image sans failles et proposer ce qu'il y avait de meilleur, ils savaient découvrir et proposer des produits fort bien sélectionnés.

C'est en 1972 que je les rejoins au 29, rue saint Livier. J'ai voulu, je les ai convaincus. Papa ne m'a pas fait de « cadeaux », ou plutôt si ! Sa rigueur, voire sa sévérité additionnée d'un caractère joyeux faisait de mes journées des explorations sans pareil. Le trio dura jusqu'à mes 31 ans. Les matins commençaient à 3h45, nous partions aux halles et chez les maraichers acheter les meilleurs fruits et légumes, puis nous installions des rayons d'une grande fraîcheur et de toute beauté. À 7h45 je rejoignais maman dans les cuisines et là je prenais place à ses côtés afin d'élaborer toutes les mets trouvant leurs places dans un magnifique rayon traiteur. Tout était fin, présenté dans de la belle vaisselle, élégant.

L'entreprise était prospère, beaucoup de clients fidèles. On peut considérer que nous avons conquis la clientèle messine, des environs ainsi que frontalières, puisque voisins de l'Allemagne et du Luxembourg.

Étant excentré du centre-ville, je décide de vendre cet établissement et d'en acquérir deux autres bien placés, car l'économie et les systèmes de vie changent. La femme sort du foyer, s'émancipe, travaille, ainsi l'articulation des journées évolue. Il y a quelque chose à faire, les rythmes de vie sont transformés. Durant toutes ces années nous avons travaillé avec de très belles enseignes et notamment la grande Maison Fauchon. C'est à l'âge 25 ans que je fus remarquée par cette dernière qui m'invita pour de nombreux stages de cuisine. En 1986, lors de leur centenaire, nous sommes choisis pour la France, de recevoir toute une délégation aux côtés de Martine Prémat,

PDG. Le grand Chef Serge Primaut me prit sous son aile de façon si généreuse, me fit entrer aux Cuisiniers Français, puis à l'Académie Culinaire de France. C'est lui qui m'aida et me conseilla à tous les niveaux, il est à jamais dans mon cœur. Il me fit partir chez Peck à Milan pour représenter Fauchon. On me présenta Julio Cesare Boffo, président de l'Academia culinaria di Roma, qui me remarqua et à son tour me gratifia. Je peux affirmer que le sérieux et le travail m'ont récompensé plus d'une fois. Année après année, nous sommes devenus le plus grand revendeur de la marque Fauchon pour la province. Les échanges tant du côté des acheteurs que de celui de la cuisine furent impressionnants.

C'est en 1989 que je reprends officiellement l'entreprise, papa décède presque en même temps, je dois tenir seule, maman elle souffre également d'une grave maladie, je perds mes équipiers, ma chair.

Le courage ne me manque pas, j'ai cette chance unique. Être patron d'une pme et chef de cuisine dont les grands enjeux me conduisent à une rigueur absolue. Les journées de travail ont 16h00 plus les réceptions du soir.

Notre clientèle nous a fabriqué en quelque sorte, les institutions, les entreprises et les privés nous faisaient une grande confiance. En 2003 j'ai vendu mon entreprise à quatre frères restaurateurs pour m'installer dans la Drôme et ouvrir une maison d'Hôtes, la K-ZA, afin d'être plus visible et disponible pour mes chers enfants, la décision vint de Michel, nous voulions voir d'autres horizons. J'ai fait l'acquisition de cette belle demeure, maison d'octroi de l'évêque d'Avignon en 1618. J'y ai travaillé et bien évidemment mis à l'honneur à nouveau la gastronomie, le guide Michelin me référença.

C'est ainsi que durant 46 années j'ai tenu mes fourneaux et entreprises avec tant de plaisir et de détermination.

J'ai vendu cette maison en 2018. Je suis à présent à Avignon où je me réjouis d'accéder à la Culture, à l'écriture et la recherche culinaire.

J'aime apprendre et transmettre, de belles propositions arrivent régulièrement.

Je ne suis pas fatiguée, je suis heureuse.

**Anne-Elisabeth Carcano**

1, Place saint Pierre

84000 Avignon

06 72 02 36 82 ou 04 90 01 69 12

Chef de Cuisine et de Maisons Bourgeoises

Médaille d'or des Cuisiniers Français

Chevalier de l'ordre mondial de l'Académie Culinaire de France

