



DECES DE MONSIEUR GEORGES POUVEL

BIOGRAPHIE GEORGES POUVEL

Georges est né le jour de la Toussaint 1935, à Garchizy (Commune de la Nièvre, au nord-ouest de Nevers), deuxième d'une série de quatre enfants.

Georges suit sa scolarité à l'école primaire de Garchizy, puis de Fourchambault.

En 1950, il rentre à l'école hôtelière de Chauvigny (Vienne), où, sous la direction de deux excellents professeurs, MM. Alcide Delage et Georges Thibaudault, il sort 3 ans plus tard nanti d'un CAP qu'il obtint avec la 3^{ème} place du département de la Vienne (la 1^{ère} place lui échappant suite à un déclassement prononcé contre lui... parce qu'il avait donné un coup de main à l'un de ses camarades de concours).

Il part ensuite faire la saison au Grand Hôtel de la Plage aux Sables-d'Olonne, puis le Château du Tremblay (entre Pougues-les-eaux et Tronsanges).

La capitale l'attire. Aussi, dès 1954, il embauche au « Canter » sur les Champs-Élysées et découvre les spécialités italiennes.

Début 1955, il rentre au « Berkeley », avenue Matignon, à 2 pas des Champs-Élysées, sous les ordres du célèbre Chef André Moreau (MOF 1958).

Vint novembre 1955 qui sonna ses vingt ans, donc son départ pour la caserne, à Lure pour être précis, où il devient le cuisinier particulier du Général Fayard. Mais la guerre a ses exigences, qui l'envoie en Algérie d'où il revient en octobre 1958.

Georges Pouvel retrouve alors sa place dans la brigade du Berkeley, se hissant, à force de travail et de talent, au rang des meilleurs. Il est alors 2^{ème} sous-chef.

Fin du mois d'août 1958 le vit convoler en justes noces et épouser à la mairie de Versailles, Mlle Yvette Cabaret, qui lui donna par la suite 2 enfants, Jean-Christophe et Marie-Edith.



En 1965, il est désigné par son chef pour participer au célèbre grand concours du Meilleur Cuisinier de France. Sur 800 candidats, ils sont 6 à être retenus, dont Georges Pouvel, de loin le plus jeune (29 ans), la moyenne d'âge des autres dépassant 45 ans.

Chacun des candidats avait à présenter, aux 25 membres du jury, un « bar farci pour 10 convives, accompagné de deux garnitures différentes ». Georges présente alors, sur une gondole en pâte tressée, un bar, farci de farces d'alose, de saumon et de filets de sole, accompagné de deux garnitures complexes. Le 20 janvier 1965, à 18h30, le résultat est proclamé : « Meilleur Cuisinier de France et titulaire du Prix Prosper Montagné 1965 : Georges Pouvel, du restaurant Le Berkeley à Paris ! »



Prix Prosper Montagné - 1965

En 1966, le 4 janvier, Georges Pouvel décide de transmettre sa passion aux élèves de l'Ecole Hôtelière Jean Drouant à Paris. D'abord Maître Auxiliaire III puis très rapidement Professeur Technique, il y enseigne la cuisine tout en maintenant de précieux contacts avec les entreprises.

Le 30 septembre 1967, le Pays Pouvel est reçu Compagnon du Tour de France, sous le nom de « Nivernais l'Amis des Arts ».

De 1971 à 1973, Georges Pouvel ne se contente pas de son poste de professeur, il fait des saisons estivales à Beauvallon (83).

En octobre 1972, sous la direction d'André Moreau, Georges Pouvel fait partie de l'Equipe de France, avec MM. Hubon, Marcadier, Legay, Liban et Robuchon, qui représente la France au 13^{ème} Olympiades Culinaires Internationales à Francfort. Ce sera le succès assuré en remportant la médaille d'Or !

En 1975-76, Georges entraîne Joël Robuchon pour le concours du MOF, qu'il remporte. Joël Robuchon dira plus tard qu'il est un disciple de Georges depuis le Berkeley, joli hommage de la part du chef multi-étoilé, qui affectueusement avait l'habitude de l'appeler « Mon petit Georges ».



Au cours des années 70, Georges Pouvel assure également des cours de perfectionnement en cuisine et en pâtisserie chez Fauchon et à l'Union Compagnonnique de Paris. Il participe activement à la création des vinaigres parfumés (framboise, ...), à la création de recettes avec le poivre vert ou les fruits de la Passion, nouvellement introduits en France. Il est sollicité pour des démonstrations et des conférences par l'Alliance française de Suède, de Hollande et aux Etats-Unis.

En 1979, Georges Pouvel décide de participer à l'ouverture du Lycée Hôtelier de Blois. Là encore, et dès le début, il est loué par ses nombreux élèves pour son sens précis de la pédagogie et sa grande maîtrise technique. Reconnu par l'Inspection Générale, il est nommé tuteur pédagogique de plusieurs professeurs débutants. Tous ses proviseurs sont élogieux sur son travail. Par exemple : « Les étudiants apprécient unanimement les qualités professionnelles et humaines de Monsieur Pouvel. Il est un grand maître ».

En 1986, il est intronisé et rentre à l'Académie Culinaire de France, marquant une belle reconnaissance de ses pairs.



Le Président Malapris et Georges Pouvel

Au cours des années, il est sollicité pour de nombreux jurys, dont à plusieurs reprises lors du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

Au fil de sa carrière, outre ses amis du Berkeley, il entretient des liens d'amitiés avec d'autres grands noms de la cuisine française : Jean et Pierre Troisgros, Charles Barrier, Michel Guérard ...

En 1993, Georges Pouvel encourage Christophe Quantin lors de sa préparation à la finale du concours MOF, titre qu'il remporte.

En 1995, Georges Pouvel prend sa retraite, honoré depuis 1991 en qualité de Chevalier des Palmes Académiques.

En 1996, sous la présidence de Joël Robuchon, il est membre du Comité Gastronomique pour la révision du Larousse Gastronomique. Expérience qu'il renouvelle en 2006 avec Christophe Quantin. Puis, toujours avec son ancien élève, il relit et corrige, « à la virgule près » le Petit Larousse de la Cuisine.



Joël Robuchon lui confie également le même travail de précision pour ses ouvrages culinaires, dont « Tout Robuchon », connaissant la méticulosité de son ami.

Georges Pouvel occupera activement sa retraite dans le milieu associatif en fondant le club Cœur et Santé à Blois.

Grand Professionnel, artiste, formidable pédagogue, passionné de cuisine, modèle à suivre, dextérité aérienne Sont autant de qualificatifs qui caractérisent Georges Pouvel lorsque l'on recueille les témoignages des élèves et des professionnels qui l'on connu.

« Chaque démonstration est un acte de prestidigitacion que vous accomplissez chaque fois avec tellement d'amour de votre art... » Thierry Préau, ancien élève du lycée hôtelier de Blois

Georges Pouvel s'est éteint le mercredi 13 janvier 2021 à Blois.

Christophe QUANTIN
M.O.F. Cuisine
Membre Auditeur
Académie Culinaire de France

(Sources personnelles et familiales de Georges Pouvel, rédaction Christophe Quantin)