

Gérard BOR

*Chevalier dans l'ordre du Mérite agricole
Membre émérite de l'Académie Culinaire de France
Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France
Membre du Grand Cordon d'Or de la cuisine française à Monaco*

Né en 1941 au pied des Pyrénées centrales, je grandis entre la plaine l'hiver et la montagne l'été.

Mon apprentissage débute à l'âge de 14 ans dans l'affaire familiale, et, suivant les traces de mon père, je rejoins en 1959 la brigade de l'hôtel de Paris à Monte-Carlo comme commis tournant.

En 1961, année du service militaire, j'embarque comme matelot cuisinier. Libéré au cœur de l'hiver 1962-63, je retrouve un emploi dans les Alpes.

À l'été 1963 la « farandole des saisons » en brigade débute en tant que 1^{er} commis saucier rôtiisseur à l'hôtel des Ambassadeurs à Vichy. À l'automne, avec en poche la lettre de recommandation remise par le chef Escassut, je me présente à la Société des Cuisiniers de Paris. Des extras dans la capitale occupent l'attente d'une embauche pour l'hiver suivant.

Deux opportunités pour cette saison hivernale : Megève ou Strasbourg. Ce sera Strasbourg et la brigade de l'Aubette, place Kléber, que je rejoins début décembre comme chef garde-manger.

Le printemps 1964, c'est un stage de chocolatier confiseur à l'école La Cobâ en Suisse à Bâle pour étudier une autre facette de l'univers culinaire.

L'été suivant, j'intègre la brigade du Royal à Evian, comme chef entremétier. En décembre, retour à l'Aubette à Strasbourg comme garde-manger puis comme sous-chef.

En juin 1966, à l'appel de mes Pyrénées natales, je rentre travailler en tant que responsable de la fabrication dans l'affaire familiale.

Cuisiner, c'est aussi transmettre. Ainsi en 1970, j'intègre l'école hôtelière de Tarbes comme professeur en Hôtellerie-Cuisine.

En 1975, parrainé par messieurs Louis Léon Louge et André Escassut, j'entre à l'Académie Culinaire de France.

En 1976, départ pour Toulouse, capitale de la région Midi Pyrénées. Chargé de mission à l'École Normale Nationale d'Apprentissage (ENNA), je suis également membre d'une équipe de recherche sur la cuisson des aliments par rayonnement solaire. Je garderai ma toque de formateur jusqu'à la retraite.

En 1985 débute une découverte de la diversité des cuisines de notre continent : j'embarque comme conseiller culinaire à bord de paquebots de croisières qui sillonnent du nord au sud les mers et les océans d'Europe.

En 2005, c'est l'élection comme membre titulaire de l'ACF au fauteuil d'Henri Cédart, dernier chef français au service de la famille royale britannique.

Élu secrétaire général de l'ACF en 2011, j'occupe ce poste jusqu'en 2015. Depuis, je suis chargé des archives et de la bibliothèque au sein l'ACF.

En 2018, parution de mon ouvrage sur la cuisine pyrénéenne « Recettes oubliées de nos montagnes ».