



## ELOGE DE Ferdinand LACROSE

### Par Denis RIPPA

C'est en 1852 que Ferdinand Lacrose voit le jour. Et durant 74 ans, il a dévoué sa vie, son action à la cuisine et aux cuisiniers. En effet, depuis 1840, quelques cuisiniers, conscients qu'il était urgent de s'unir pour obtenir des droits primaires, notamment dans l'hygiène sur les lieux de leur emploi, ainsi que des aides en cas de maladie, d'accident ou de chômage, ont créé une association, connue aujourd'hui sous le nom de Mutuelle des Cuisiniers de France. Le 5 novembre 1841, ils lui donneront ses statuts. L'esprit Mutualiste est né dans la profession.

Le 22 novembre 1883, monsieur Lacrose occupe le poste de chef de cuisine du Café Corazza, au Palais Royal, quand il est élu pour la première fois à la gérance de cette association, qui deviendra plus tard la société des cuisiniers de Paris. Son élection fut accueillie avec enthousiasme, car on le savait actif, énergique et juste. Ferdinand Lacrose prit à cœur sa tâche et, grâce à son aménité, ses bonnes manières et son enthousiasme, il conquiert vite l'estime et la confiance des patrons. Un groupe de fidèles et d'amis dévoués entourera son action. A l'époque où vingt kilomètres représentaient une grande distance, les membres de la société des cuisiniers, allaient à travers les halles, en quête d'extras à distribuer aux sociétaires. Dès le 21 décembre 1883, la commission autorise le gérant à créer mille cartes de visite afin d'aider la société dans ses échanges avec les professionnels. Puis en 1884, c'est à l'initiative de Ferdinand Lacrose que nous devons la création de l'annuaire réunissant les noms de 1330 sociétaires, distribués pour la première fois par ordre alphabétique. La même année, le conseil reconstitue la caisse des orphelins dont les fonds proviennent des intérêts générés par le bal des cuisiniers auxquels s'ajoute une contribution généreuse apportée par chaque sociétaire. Il sera maintenu dans ses fonctions pendant vingt ans, par des élections sans cesse renouvelées. Il quitta volontairement l'association en 1903. L'assemblée générale d'octobre 1905 l'élit à la vice-présidence et il conservera son siège jusqu'à sa mort.

Entre son rôle de gérant et celui de vice-président de la société des cuisiniers de Paris, Ferdinand Lacrose fait l'acquisition du restaurant Lapérouse au cours de l'année 1904. Il s'associe alors avec son gendre, Roger Topolinski, fils de restaurateur qui, comme René Lasserre, n'est pas cuisinier mais un maître de maison doté d'une formidable culture gastronomique. Lapérouse deviendra un grand restaurant grâce à la collaboration des deux hommes. À la carte

figuraient des spécialités de l'époque : le gratin de langoustines Georgette, la timbale des Augustins, le caneton Colette, le poulet Docteur, le soufflé Lapérouse aux fruits confits et les crêpes Mona flambées à la liqueur... La cave était riche de Corton, de Romanée Conti, de Haut-Brion. En 1933, Lapérouse se trouve dans la première promotion des trois étoiles du Michelin, à côté de la Tour d'Argent, de Foyot, de Larue, de Carton... toute une époque de félicité gastronomique. Et c'est justement grâce aux précieuses recommandations de monsieur Lacrose que le regretté Léopold Mourier put acquérir le restaurant Foyot, Monsieur Siroteau ne souhaitant vendre sa maison qu'à une personne qui serait digne d'elle. Avec Léopold Mourier, Foyot a été l'une des toutes premières maisons de Paris.

Au sein de nos associations, nous tentons de regrouper des personnalités, des savoirs faire et des motivations dans un intérêt commun. L'Académie Culinaire de France cherche à favoriser les échanges et il y règne une motivation unanime pour le travail bien fait. Un de nos membres a l'habitude de dire pour réduire au silence les prétentieux « Nous cuisinons, nous ne sauvons pas des vies », Ferdinand Lacrose aurait sans doute répondu avec enthousiasme « Dans la cuisine, on donne de soi, on se passionne, on doute parfois et plus on est curieux de tout, plus notre pâtisserie ou notre cuisine est aboutie ». Si nous ne sauvons pas la vie, nous lui donnons de la saveur !