



ELOGE DE SERGE ALAMAGNIE

Par Eric JEGU

Faculté de Médecine, le 10 janvier 2009

Mesdames, Messieurs, mes chers confrères et amis.

Messieurs les Membres du Bureau,

Monsieur le Président,

Je suis honoré et fier que vous m'ayez choisi pour occuper le fauteuil de Monsieur Charles Alamagnie.

Ce grand cuisinier naquit le 04 novembre 1878 dans l'Allier. Il fit son apprentissage de cuisine dans cette région où il commença à y exercer ses talents.

Après quelques années en province, fort d'une solide formation, son entourage l'encouragea à se présenter dans les grandes maisons parisiennes. Il fit ses premières armes dans le célèbre restaurant Voisin, rue Cambon, où il devint, après y avoir fait ses preuves, chef rôtiisseur.

A la fermeture de ce restaurant, il entra au Ritz-Vendôme, Célèbre établissement de la place de Paris, ouvert en 1898, par César Ritz. Le Maître Auguste Escoffier y organise l'installation des cuisines et en prit la direction. Le succès fut immédiat et perdure encore aujourd'hui.

Charles Alamagnie devint très vite chef saucier. Puis le Chef Monsieur Gimon, le nomma second.

En 1920, il prit son premier poste de chef au Grill Room Cambon, succédant au grand chef Monsieur Aimos. Ce fut à cette époque qu'il livra ses recettes dans la Revue Culinaire, notamment en mars 1921 avec la fameuse timbale de spaghettis Brillat Savarin.

En 1922, sa brigade se composait de 30 cuisiniers. Sous les conseils d'un ami grenoblois, Victor Michel, il prit sous ses ordres un jeune commis, Lucien Ogier, cuisinier de talent qu'il forma pendant 8 ans.

C'est lui qui quelques années plus tard créa l'association des Maîtres Queux qui devait devenir l'association des Maîtres Cuisiniers de France.

En 1927, il quitta le Ritz-Cambon pour aller faire une saison au Casino de Dieppe. Un petit homme réservé et modeste l'accueillit : Le grand maître Auguste Escoffier, conseiller culinaire et technique de cet établissement.

Ce dernier l'initia à une cuisine technique et codifiée, de celle qui confirme le chef et régale le client.

La saison terminée, le Maître Edouard Ninion lui confia la direction des cuisines de son établissement « Restaurant Larue », place de la Madeleine à Paris. Maison prestigieuse, où le tout Paris se pressait. Il dirigeait à cette époque, la plus jeune brigade parisienne.

En 1930, il quitta le Restaurant Larue, pour prendre la direction des cuisines du café de Paris et du Pavillon d'Armenonville, il y restera jusqu'à la fin de la guerre.

En 1951, il publia « La cuisine simplifiée grâce au Master » ouvrage préfacé par son ami gastronome et médecin Edouard de Pomniane. Il nous laissa de belles citations telles que :

« La cuisine d'un regroupement humain est le reflet du ciel, de la terre, des eaux du pays, où il est fixé » ;

« Chaque nation aime sa cuisine, elle la considère comme la meilleure de toute. Chacune a raison, car elle ne peut s'en passer ».

Mr Charles Alamagnie nous quitta en 1957. Il fût membre du conseil d'administration de la Société des Cuisiniers de Paris. Il laisse le souvenir d'un très grand chef. -Ceux qui l'ont connu, gardent en mémoire le souvenir d'un homme digne, simple et respectueux des valeurs, qui nous réunissent ce soir dans cet amphithéâtre de la Faculté de Médecine.

Quelle considération vous me faites d'occuper le fauteuil de ce grand homme, qui fut plus récemment celui d'un grand nom de la cuisine française, Monsieur Jean BORDIER, Meilleur Ouvrier de France et président des Maîtres Cuisiniers de France.

C'est un immense honneur pour moi d'être devant vous aujourd'hui. J'adresse toute ma gratitude à mes pairs membres de la commission de nomination. Par votre décision, vous m'apportez une reconnaissance formidable, à laquelle j'ai souvent rêvée, lorsque jeune cuisinier chez Fauchon, je regardais, plein d'admiration, mes aînés se préparer pour se rendre aux réunions de notre belle et prestigieuse Académie.

Je suis conscient des devoirs liés à cette charge et je ferai tout mon possible pour m'en montrer à la hauteur.

Je vous remercie