



ELOGE DE EMILE DUVAL Par Jean-Michel Chevreuil

Pâtissier contemporain Emile Duval faisait partie de ce qu'on appelle " des ouvriers complets " il marquera de son empreinte la pâtisserie et la confiserie. Sa formation professionnelle fut des meilleures et il atteignit de hauts emplois dans de nombreuses maisons avec des gérances au sein des Maisons Gouache , Lattinville, Rey de Paris illustres enseignes de la pâtisserie .

Il éprouvait le besoin d'écrire , d'ordonner , de traduire , de classer , d'établir des recettes puis de les réunir afin de créer des livres formant un outil de travail utile , sérieux, précis à l'usage de tous les professionnels .

Lorsqu'il était à Paris une pâtisserie portugaise née d'une vogue éphémère s'était ouverte près de l'Opéra au début du siècle d'où deux spécialités émergés " les Favoris" et " les Sainte Claire " dont on disait du bien . Emile séduit par leur présentation en acheta mais constata un goût particulier assez différent du goût habituel des pâtisseries françaises . Mais séduit par l'originalité il décida d'en modifier la ou les parfums voyant la possibilité de la mettre au goût des parisiens .

Ce besoin d'écrire de créer fut récompensé en 1905 lors de la publication du "traité Général de la confiserie moderne , Desserts, glaces , Chocolats" avec la collaboration de son ami Darenne . A l'exposition Culinaire d'avril 1905 qui eut lieu aux Tuileries il obtint donc pour cet ouvrage un grand diplôme d'honneur. Un ouvrage de 886 pages traitant aussi bien de la confiserie de fabrique comme de la confiserie fine, des glaces, des sirops, de la cuisson du sucre en passant par les substances couramment employées en confiserie de leurs origines, propriété aux parfums et colorants. De nombreux chapitres s'ajoutaient parlant aussi bien de pralines et bien d'autres réalisations pâtisseries au total 1800 recettes , 12 planches en photocopie et 280 gravures.

Emile Duval écrivait également dans la Revue "Cuisine française et étrangère" Parfois il signait ses écrits sous le pseudonyme de E Verdon

Dans cette revue il y traite notamment "des fleurs en sucre tournée" s'exprimant ainsi " les fleurs par la beauté de leurs formes , la richesse et la variété de leurs coloris , la suavité de leurs parfums , sont un des plus jolis ouvrages de la nature " Pâtissier poète il reflète l'âme de toute notre corporation cherchant toujours à agrémenter ses productions pour les rendre plus agréables.

Quittant Paris il s'installa Pâtissier- Confiseur à Chaumont en Haute Marne ou il deviendra président d'honneur du Syndicat des Pâtissiers de la région .
Praticien de mérite, Emile Duval fut une forte personnalité de notre profession.
Il fut membre des jurys des Expositions Culinaires en rédigeant de forts intéressants commentaires, et compte rendus dans les colonnes de la "Cuisine Française et Etrangère", toujours plaisants à lire et à consulter de nos jours pour retrouver l'histoire de la pâtisserie et son évolution au cours du temps .
Au nom de toute notre corporation Merci Monsieur Emile Duval