



ELOGE D'HENRI PAUL PELLAPRAT

Par Gilles Blasco

Monsieur le Président,
Messieurs les membres émérites, titulaires, auditeurs et associés de l'académie culinaire de France,
Mesdames, Messieurs,
Je vais vous présenter l'éloge de
MONSIEUR HENRI PAUL PELLAPRAT. (Noté HPP par la suite)
HPP est né en 1869 à Saint Maur des fossés dans le val de marne.
Il fit son apprentissage dès l'âge de douze ans en pâtisserie durant trois années, puis travailla dans plusieurs restaurants très en vogue durant cette belle époque. Il débuta au Café de la paix, puis à la célèbre Maison Dorée, qui à l'origine, était Le Restaurant de la Cité et qui, en raison de son aménagement luxueux, et de ses dorures sur les balustrades prit le nom de Maison dorée.

C'est d'ailleurs ici qu'il secondera le grand chef cuisinier Casimir Moisson (Président d'honneur de l'ACF en 1888), qui fit de ce lieu le centre de la vie culturelle et politique de la capitale. Il semblerait d'ailleurs, que ce soit à la Maison dorée que le tournedos Rossini fut créé pour le compositeur Rossini. Celui-ci était un habitué et un voisin. Il habitait rue de la Chaussée d'Antin.
Je vous parle ici, d'une certaine époque, la belle époque, cette époque où, ne l'oublions pas, la tour Eiffel n'était pas encore édifiée ! (1887-1889)
HPP continua sa formation chez le confiseur Forest à Bourges, chez Bignon, Prillard, mais aussi chez Champeaux place de la bourse à Paris, où l'on dégustait le fameux poulet champeaux (poulet sauté, petits oignons, pommes noisette, et sauce brune par déglacage).

La recette se perpétua. Avec elle, Champeaux fit honneur aux amateurs de bonne chère et de beaux flacons avec ses 80000 bouteilles !
Notons aussi que, parmi les célébrités du Restaurant Champeaux, le cuisinier Nicolas Marguery (1834-1910) commença à la plonge puis passa devant les fourneaux pour nous laisser déguster en héritage sa fameuse sole !
Ce lieu mythique sera aussi le lieu où l'académie Goncourt décerna le premier prix Goncourt le 21 décembre 1903.

Ensuite HPP réalisa son service militaire à Verdun, et multiplia ses expériences en régions puis à l'étranger. Sa carrière professionnelle le conduisit vers l'enseignement puisqu'il co-fonda la célèbre école du Cordon bleu à Paris avec Marthe Distel, (ouverture du cordon bleu le 14 janvier 1896 dans la galerie d'Orléans du Palais-Royal à Paris) où il enseigna sa passion culinaire et pâtissière durant trente-deux années. Il aura d'ailleurs comme élève un célèbre Raymond Oliver.

En 1914, HPP fut mobilisé pour la première guerre mondiale et démobilisé un an après pour charge de famille. L'école étant fermée durant cette période, il fera halte au « Lucas » (Dénommé et connu depuis 1924 sous le nom de Lucas carton), avant de reprendre son poste de professeur.

Mais en 1930 le chef PELLAPRAT poursuit son œuvre avec une initiative sans précédent, en créant Le Train des Poissons. Il voulait inciter les Français à manger plus de poisson conscient que cet aliment possède des vertus nutritives certaines et une alternative intéressante à la viande.

Ce Train des Poissons partait de la gare de Lyon, à Paris, et multipliait les arrêts le long de la ligne Paris Lyon Marseille.

Reconnu dans le monde entier pour ses talents de cuisinier, il fut honoré et récompensé par de nombreuses distinctions tout au long de sa carrière. Il fut notamment officier de l'Instruction publique et officier du Mérite agricole. Philéas Gilbert et Curnonsky n'ont également pas tari d'éloges à propos de son savoir-faire au travers de nombreux ouvrages.

En 1932, il décide de prendre sa retraite mais Henri-Paul Pellaprat, incapable de s'arrêter, se consacrera à l'édition culinaire pour les ménagères et les professionnels.

Il est en effet l'auteur de nombreux ouvrages culinaires, tels que :

« La cuisine familiale et pratique », « Cuisinons vite et bien », « La cuisine végétarienne en 1947 », "300 recettes de cuisine à La Cornue " en 1933, ou encore « L'art culinaire moderne » en 1936, qui demeure le plus connu !

Ces ouvrages ont été quasi tous édités entre les deux guerres. Ils ont accompagné des générations de cuisiniers. HPP avait à cœur de former et de transmettre son savoir. Passionné de cuisine et d'enseignement il forma également des dizaines de générations de professionnels et de ménagères aguerries à la cuisine et à la pâtisserie pour réjouir leur famille.

HPP était un précurseur de la présence féminine dans nos cuisines professionnelles, conscient de cette tradition familiale qui au travers des repas

familiaux transmettaient l'art culinaire à la française. Il cite d'ailleurs dans sa préface de la cuisine familiale :

« La femme française plus que tout autre est soucieuse du bien-être et du bonheur des siens ; or la bonne table française contribue puissamment à ce bien être puisqu'elle demeure une des rares joies que la dureté des temps nous mesure avec tant de parcimonie ».

Il terminera sa carrière en réalisant quelques missions de conseil culinaire auprès de grands chefs pour leur faire profiter de sa grande connaissance du métier.

HPP Tirera sa révérence en 1954 à l'âge de 85 ans. Il nous laisse en héritage l'image d'un grand chef bienveillant du 20ème siècle qui avait à cœur de transmettre et de partager un art de vivre et qui maniait à merveille l'art de l'écriture culinaire. Homme de projets et précurseur de la cuisine équilibrée, mais aussi rassembleur d'âmes pour que la cuisine soit universelle de la famille au professionnel averti.

Il aura su transmettre aux jeunes générations de son époque cette passion qui l'animait. Monsieur Pellaprat, ou devrais-je dire, Chef ? Merci pour votre œuvre, ou plus justement pour votre Chef d'œuvre !

Vous, chef Pellaprat, vous tous ici, présents ou non, je souhaite vivement vous remercier, Monsieur le Président, ainsi que vous tous les membres émérites et titulaires de l'académie culinaire de France, pour l'immense honneur que vous me faites en m'élisant membre titulaire de votre belle Académie.

Inutile de vous dire à quel point que je suis sensible à ce fauteuil qui montre beaucoup de similitudes avec une partie de mon parcours professionnel. La gare de Lyon et le Train aux poissons lieu de mon arrivée à Paris depuis mon port de pêche sétois, l'enseignement et l'écriture culinaire à l'école hôtelière de Paris où HPP servit, en 1939, Un menu d'exception, ainsi que la passion de la cuisine et des métiers de bouche, la transmission des valeurs de l'ouvrier dans ce métier qui m'évoque le compagnonnage. Voici bien des sujets qui me sont familiers et m'animent au quotidien ! Un seul regret, celui de n'avoir pas eu la chance de croiser le chef Pellaprat !

Dans ce moment solennel, cet après-midi je ne peux pas m'empêcher de saluer tout particulièrement mes maîtres, tous ceux qui m'ont légué une « pincée » de savoir-faire, une « essence » de leur humilité, un « tronçon » de chemin qui m'aura toujours guidé. Je veux parler des chefs Jacques Pic, Michel Truchon, Gérard Bertin, Jean Claude Fabre, les trois Jean Pierre Vigato, Biffi, et Lebland, Jacques Sylvestre, Jean Marc Mompach, Michel Maincent, et les Compagnons de l'Union Compagnonnique.

Je conclurai cet éloge en vous disant que le cuisinier seul n'est rien, HPP ne me contredirait pas avec ses six enfants à 46 ans ! Et bien oui, je ne serais pas là devant vous si je n'avais pas la chance de partager ma vie avec Carole mon épouse et avec notre fille Charlotte. « Vous l'aurez compris pour que l'entremets soit réussi nous ne pouvions que la prénommer ainsi ! » A mes côtés, elles m'accompagnent dans ma passion. Je ne serais pas là non plus sans avoir été bercé dans la charcuterie familiale et sans mes parents qui m'ont donné le gout des métiers de bouche.

Je suis conscient de l'honneur qui m'est fait et je m'engage envers l'Académie Culinaire de France à toujours être digne de votre confiance.
Je vous remercie pour votre attention.