ELOGE DE JEAN DELAVEYNE
Par Christian MILLET

Monsieur le président,

Messieurs les membres émérites, titulaires, auditeurs et associés de l'académie culinaire de France,

Mesdames, Messieurs, chers amis,

Avant toute chose, je souhaite vous remercier vivement, Monsieur le président, ainsi que 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 et de plus, cerise sur le gâteau, au fauteuil de mon ami, de mon mentor, Jean Delaveyne.

Tous ceux qui me connaissent savent combien Jean Delaveyne est un homme important qui a beaucoup compté dans ma vie. Aussi loin que je me souvienne, je pense l'avoir toujours connu.

Dès mon plus jeune âge, un de mes tous premiers souvenirs, qui remonte à l'année 1960, nous habitions alors le Pré Saint Gervais, et le soir après la journée de travail, Jean Delaveyne et Michel Guérard, tous deux MOF pâtissiers, venaient conseiller, aujourd'hui on dirait coacher, mon père qui préparait le concours de MOF 1961.

Puis par la suite, dès que mon père s'est installé rue Saint Dominique, les visites se sont rapprochées, deux à trois fois par semaine après leur service je voyais arriver Jean Delaveyne accompagné souvent par Michel Guérard, Gaston Irles et Pierre Vandenameele, et là tout ce joli monde parlait cuisine, pâtisserie, techniques, recettes et de bien d'autre sujets encore.

De ma confirmation, en passant par ma première communion et ma communion solennelle, et à bien d'autres occasions encore, tous les repas qui ont ponctué ma vie se sont toujours déroulés au Camélia à Bougival chez Jean Delaveyne.

Jean Delaveyne, beaucoup en parlent, beaucoup s'en réclament, mais peu l'ont connu. Ceux qui l'ont connu et ils sont aujourd'hui de moins en moins

nombreux, savent que c'était un homme de caractère, pas de mauvais caractère, mais d'un caractère bien trempé d'homme libre comme il aimait à le souligner lui-même.

Né le 22 mai 1919 à Marolles en Hurepoix dans l'Essonne, il entre en apprentissage le 20 juillet 1931 à 12 ans tout juste chez Thomas pâtissier traiteur à Saint Maurice, près du pont de Charenton et à 1000 mètres du bois de Vincennes. Maison de renommée à cette époque, il y a appris bien entendu la pâtisserie, et aussi à se servir de couteaux qui coupent bien pour désosser les cuisseaux de veau, du mortier pour la godiveau, le tout accompagné de, je le cite : « coups de pompes dans le cul obligés ».

Son chef, Monsieur Henri, ancien cuisinier de maison bourgeoise, lui apprit la cuisine classique, les grosses pièces bien présentées, la photo sur plaque et la pêche à la ligne. Puis s'en suivirent le Palais d'Orsay avec Reboul, le Weber, Chez Larue, le Bœuf sur le Toit, puis chez Suzy Solidor.

Il travaille avec des chefs réputés de l'époque, Alexandre Monier, Maurice Mennessier, Jacques Darc et Eugène Chatard dont le fameux homard ainsi que les coquilles Saint Jacques sont restés à sa carte très longtemps. Puis c'est la guerre, il n'aimait pas parler de cette époque, bien qu'il fût reconnu comme un grand résistant dans un réseau de Saint Maur des Fossés.

Après la guerre il est Thonon puis à Megève, puis il est chef pâtissier chez Monsieur Cassadesus où il obtient le titre de MOF pâtissier en 1952.

Plus tard, après avoir pris une auberge à Marly Le Roi en gérance, il s'installe dans ses murs au Camélia à Bougival et là, son savoir culinaire ajouté à son talent qui frisait le génie, lui valent rapidement la reconnaissance de tous, les clients et la presse.
On sert au Camélia une cuisine qui lui est très personnelle. Jean Delaveyne est un homme curieux de tout, un chercheur, il ira même chez les Inuits apprendre la cuisson par la glace. Inlassable lecteur, il s'intéresse à beaucoup de domaines, l'astronomie, la philosophie et, avec son ami le Professeur Trémolières, à l'anthropologie, la biologie et la nutrition. Je les cite : « la race, je n'y crois pas, mangeur de riz 145 cm, mangeur de viande 185 cm, dis-moi ce que tu manges je te dirai qui tu es »
Il aime trouver de nouvelles façons de préparer les mets en s'appuyant toujours sur les bases classiques de la cuisine française. Ce qui lui vaudra le

nom du Sorcier de Bougival de la part du chroniqueur gastronomique du Figaro Michel Piot.

Il aimait à répéter : « notre métier est un vrai métier, il ne s'invente pas, il s'apprend et pas dans les livres, je me méfie du culte de la grand-mère qui remplace dans l'amateurisme actuel le certificat de travail évocateur ».

Le monde entier s'est pressé pour aller manger au Camélia, des chefs d'état aux célébrités en vogue du moment.

En 1986 il crée un nouveau concept, toujours à Bougival, juste à côté du Camélia, l'huître et la tarte.
Ce concept a un tel succès que petit à petit, il siphonne les clients du Camélia. Ce phénomène ajouté à un sévère contrôle fiscal, l'amènent à déposer son bilan en 1987.

Par la suite, il fut chargé par le ministère de la culture d'organiser des repas pour les fêtes du bicentenaire, puis en qualité de conseiller des frères Blanc, il fit la réouverture du Procope, et mit en place pour l'ensemble du groupe un foie gras et un saumon fumé tous deux exceptionnels.

Fin 1989, trois amis s'associèrent pour lui créer son dernier restaurant, le Regain rue Saint Dominique à Paris où à 71 ans il décrocha une étoile Michelin en moins de quatre mois d'ouverture.

Il se retire en 1992 pour une retraite bien méritée.

Il s'éteint le 25 novembre 1996 à Saint Germain en Laye dans les Yvelines.