

Reçu de M. Alexandre Dumaine
par M. Barillot Secrétaire général

M. Frank Schoonmaker
a, aussi, prononcé l'éloge
de M. Dumaine qui a
répondu par une
improvisation

Messieurs,
Mes chers Confrères,

M'incombe, aujourd'hui, l'agréable mission de prononcer l'éloge d'un éminent porte-drapeau de la grande cuisine française, c'est à dire de la grande cuisine tout court.

Mais, Alexandre DUMAINE, prestigieux continuateur des TAILLEVENT, des VATEL, des ESCOFFIER et autres Prosper MONTAGNE, qu'il résume et synthétise en bloc, est aussi - j'y reviendrai tout à l'heure - un homme du Vin. Car, sans nobles crus, l'art culinaire serait comme une belle à laquelle manquerait un oeil. Ces volets d'un même diptyque sont nécessaires l'un à l'autre; ils se complètent, se servent mutuellement de support et composent une harmonie, mesurée et équilibrée, donnant aux humbles mortels que nous sommes un avant-goût des félicités paradisiaques

Aussi bien, en l'appelant à elle, notre Compagnie - je ne dois d'y insister - ne l'a pas fait seulement pour honorer l'une de plus glorieuses Toques blanches de notre époque, mais également parce que notre nouveau Confrère s'est toujours attaché - et il y a magnifiquement réussi - à bien servir la grande cause du Vin de France.

Tout cela n'était-il pas inscrit dans sa destinée, puisqu'il vit le jour, à la fin du siècle dernier, dans un canton de la noble BOURGOGNE, de manière plus précise, dans le département de Saône & Loire, pays de bien manger et de bien boire, où la vigne occupe belle et large place?

Au sortir de l'enfance, dans sa petite ville natale de ^{Dijon,} ~~Besançon~~, Alexandre DUMAINE commençait une carrière, dont il peut légitimement être fier, par plusieurs années d'apprentissage en pâtisserie, ce qui constituait autrefois et constitue sans doute encore, aux dires de Simon ANDELIOT "le cours élémentaire et indispensable

qui prépare aux diplômes et à la Toque blanche". A cette époque là, vers 1906, l'apprentissage n'avait rien d'une plaisanterie et les patients, levés tôt et couchés tard, menaient une existence laborieuse et rude dont les aspérités ne s'étaient pas encore émoussées sous l'effet des lois sociales. Mais, ils apprenaient à fond leur métier, leur beau métier, car tous les métiers ont leur noblesse; ils apprenaient à l'aimer et ils apprenaient aussi la vie, où les épines du chemin font trop souvent oublier les roses

Une fois au courant des secrets de la pâte feuilletée, des petits fours, des diplomates et des sorbets, l'apprenti-pâtissier devint apprenti-cuisinier, au fourneau de l'hôtel de la Poste à PARAY-LE-MONIAL, dont le propriétaire sacrifiait tout à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de sa table. Quel plus bel exemple pour un débutant, même très doué comme l'était le jeune Alexandre, que la haute conscience et l'irremplaçable expérience d'un chef de maison passionné de qualité et ne négligeant rien pour l'atteindre? C'est là qu'il acquit la méthode et les habitudes qui ont fait sa renommée. C'est là qu'il fut formé à exercer son sens critique, à apprécier et goûter, s'initiant à tous les actes préparatoires de l'art culinaire : choix des légumes au jardin même, examen des viandes, dosage des ingrédients et des épices, tout en prenant le tour de main, mieux : la "patte" de l'artiste, fruit, à la fois, de dons innés et de l'étude persévérante.

Alors, connaissant déjà bien sa partie et, surtout, fortement imprégné du souci de la qualité, notre Vatel en herbe s'envola vers d'autres horizons. Jusqu'en 1914, il devait opérer dans des maisons fameuses : Carlton hôtel à VICHY, Café de Paris, Elysée Palace, sous les ordres de grands Chefs très exigeants, les ALETTI, Léopold MOURIER et DEAUNAY, qui l'amènèrent progressivement à la maîtrise, parcourant le travail si bien commencé à PARAY-LE-MONIAL.

Août 1914 ! Sans attendre l'âge réglementaire, Alexandre DUMAINE devance l'appel de sa classe et, si l'on veut bien ne pas se tromper, il abandonne les batteries de cuisine pour celles d'un régiment d'artillerie. Démobilisé en 1919, avec la Croix de guerre et plusieurs citations, il reprend, naturellement, son beau métier.

Cette fois-ci, en qualité de Chef, à l'hôtel Louvois, où sa réputation ne tarde pas à monter, au point que M. BAL FIAZ, Président de la Compagnie transatlantique se l'attache comme Directeur de la Société des voyages et hôtels nord-africains.

Durant neuf années, de 1922 à 1931, M. DUMAINE sait procurer à une magnifique clientèle de touristes attirés par les sites sauvages de la KABYLIE ou les splendeurs du pré-SAHARA et des oasis, les plaisirs les plus raffinés de la noble cuisine française. Il en reste des témoignages, par exemple celui de Louis FOREST, Président du Club des Cent et célèbre chroniqueur du Journal "Le Matin", qui ne cessait pas de satisfaire d'avoir retrouvé, dans l'extrême-sud algérien, les magies des tables les plus parisiennes.

Est-ce le mal du pays ou le désir louable de voler de ses propres ailes, ou ces deux raisons à la fois? Toujours est-il que le grand Chef bourguignon décide, un beau jour, de revenir aux sources. Il s'installe donc, en 1931, dans ses meubles, à l'hôtel de la Côte d'Or, à SAULIEU, dont il fit, très vite, un établissement de réputation mondiale, s'honorant de recevoir nombre de célébrités et de grands de la terre, qui n'hésitent pas à faire de longs détours pour ~~se retrouver~~ ^{les y retrouver}, tant ils sont royalement traités. Dans ce haut lieu gastronomique, qualité et perfection se partagent le sceptre et leur royaume comporte deux provinces principales : la cuisine et la cave.

Je dirai un mot de celle-ci et la dépeindrai de façon très simple en indiquant qu'elle ne le cède en rien à la table célèbre de SAULIEU. Constituée par l'auteur de haut goût qu'est Alexandre DUMAINE, qui ne dédaigne pas, cependant, de s'adjoindre des précieux conseils des deux premiers secrétaires généraux de notre Compagnie l'incoubliable Raymond BAUDOUIN et le savant professeur ROGER, cette cave compte parmi les plus magnifiques de notre pays et, par conséquent, du monde. Elle renferme, cela va de soi en Côte d'Or, une majorité de grandes bouteilles bourguignonnes, flanquées d'une excellente représentation des nobles vignobles des autres régions. Le tout compose une carte extraordinaire, n'ayant que trois ou quatre rivaux en France. C'est pourquoi, nous recevons véritablement, aujourd'hui, un homme du Vin, qui le connaît, l'aime, sait le mettre en valeur et en est, auprès de ses hôtes d'élite, un précieux propagandiste, tant l'harmonie parfaite de mets et de crus également scapoteux, telle que sait la réaliser notre nouveau Confère, provoque une vraie béatitude et laisse des souvenirs ineffaçables

avec l'active
et intelligente
collaboration
de son Epouse

Comment, dès lors, s'étonner de la réussite et de la réputation internationale d'Alexandre DUMAINE - dont M. Frank SCHOONMAKER nous parlera plus spécialement tout à l'heure - surtout si l'on sait que M. DUMAINE possède une érudition rarement atteinte, pour s'être pénétré des enseignements des illustres Toques blanches d'autrefois, dont il a, méticuleusement et sans arrêt, collationné, étudié et éprouvé les recettes? Sur les leçons des vieux maîtres, il greffe les résultats de sa propre expérience, de ses trouvailles et de ses recherches, améliorant sans cesse méthodes et formules, avec l'esprit d'un artiste et la rigueur quasi-scientifique d'un praticien de laboratoire. Aussi, la floraison est-elle magnifique et se traduit-elle en préparations, toujours magistrales et souvent originales, dont la seule évocation fait venir l'eau à la bouche.

Bien plus, Messieurs! En telle ou telle occasion, la fantaisie se mêle à l'art et au désir de toujours se surpasser. Alors, notre Ami n'hésite pas, ~~il ne se contente pas de~~ ~~travailler~~ ~~à se lancer dans~~ ~~de véritables reconstitutions de "huile grasse",~~ ~~comme celle du fameux pot-au-feu aux quatre services de DODIN-BOUFFANT, lequel, accompagné d'autres plats non moins prestigieux,~~ ^{convient} ~~comme~~ à un incoubliable festival de bouche, unique en son genre, dont furent gratifiés naguère les membres ~~d'un~~ ^{du} Club bien connu, des Cent

A ce niveau, mettant en oeuvre ses vastes connaissances et son magnifique savoir-faire avec une relative simplicité ou, mieux, une grande netteté dans l'exécution, le maître de SAULIEU, qui sait d'ailleurs vous entretenir de son art en un langage de vrai poète, a maintenant figure de philosophe de la cuisine. Souhaitons, au plus grand profit de la génération présente ... et des suivantes, qu'il publie bientôt l'ouvrage auquel il se consacre depuis de longues années et qui sera, en quelque sorte, sa Somme, puisqu'il résumera les travaux et les expériences de toute une vie.

Mon éloge serait incomplet si je ne disais, de surcroît, que ce robuste Bourguignon, au visage ouvert et respirant la bonté, solide et bien enraciné dans sa province, est de la lignée de ces Français, de ces bons et méritants Français, qui firent la grandeur de notre pays et que Jacques des Gachons célébrait naguère en termes délicats, émuovants dans son livre "Gens de France au labour". Notre Confrère n'est-il pas, en effet, un de ceux qui, dans leur spécialité, ont le mieux travaillé

à maintenir cette grandeur et à développer notre réputation? N'est-il pas, comme quelqu'un l'a dit un jour, l'ambassadeur de la perfection?

Qu'ajouter encore? Si ce n'est que M. DUMAINE, depuis longtemps Chevalier de la Légion d'Honneur, a reçu de nombreuses distinctions, parmi lesquelles je me contenterai de citer le prix de la Qualité française et les trois Etoiles du Guide Michelin, car ce sont consécérations suprêmes.

En raison de ses mérites exceptionnels, je suis heureux, en votre nom, Messieurs, et au mien propre, de l'accueillir en notre Compagnie et de lui souhaiter la plus cordiale des bienvenues.