



FRANCIS LOIGET

LES  
CUISINES  
DE  
L'ÉLYSÉE

LE PÂTISSIER  
DES PRÉSIDENTS RACONTE...

Pygmalion

Extrait de la publication

# LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

**F**rancis Loiget, dont l'enfance a été envahie par les bonnes odeurs venues de la pâtisserie familiale, est entré à dix-sept ans dans les cuisines de l'Élysée où il a gravi tous les échelons pour devenir le pâtissier de la Présidence. Il a servi quarante-deux ans dans le Palais de la République et connu cinq présidents, de Charles de Gaulle à Jacques Chirac. Il raconte avec simplicité et humour ces « règnes » et la vision qu'on peut en avoir depuis les sous-sols du 55, faubourg Saint-Honoré.

Il trace un portrait souvent inattendu, voire surprenant, de chacun des chefs d'État : la bonté profonde, sous le masque du grand homme, de Charles de Gaulle ; la chaleur et la simplicité de Georges Pompidou ; les exigences de Valéry Giscard d'Estaing ; les distances de François Mitterrand ; la chaleur communicative de Bernadette et de Jacques Chirac qui, contrairement à la légende, n'est pas un ogre dévorant et ne se lève pas la nuit pour faire une razzia dans les réfrigérateurs de l'Élysée.

Dans cette petite histoire en marge de la grande, on découvre la vie secrète de l'Élysée, vaste et minutieuse organisation où tous les corps de métier coopèrent pour illustrer le prestige de la France.

Pygmalion

Extrait de la publication

# LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

*Le pâtissier des présidents  
raconte...*



FRANCIS LOIGET

*Avec la collaboration de Jean Mauduit*

# LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

*Le pâtissier des présidents  
raconte...*



Pygmalion

Sur simple demande adressée à  
Pygmalion, 87 quai Panhard et Levassor 75647 Paris Cedex 13,  
vous recevrez gratuitement notre catalogue  
qui vous tiendra au courant de nos dernières publications.

---

© 2007, Pygmalion, département de Flammarion  
ISBN 978-2-7564-0081-5

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5 (2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# I

## LES PUIITS D'AMOUR

*J*E SUIS NÉ SUCRÉ. Chaque fois que j'avais l'occasion, tout enfant, de me rendre à la pâtisserie de Beaumont-sur-Oise où travaillait mon père, je plongeais dans les bonbons et dégustais un « puits d'amour », ce gâteau d'un autre temps dont j'ai conservé un souvenir attendri.

C'est le 25 avril 1945 que j'ai vu le jour, juste à temps pour ouvrir les yeux sur un monde en train de se délivrer de l'horreur nazie – Hitler s'est suicidé dans son bunker, sous les ruines fumantes de Berlin, un peu moins d'une semaine après ma naissance, le 30 du même mois. Mes parents habitaient Beaumont-sur-Oise, où j'ai passé mes toutes premières années. Ils s'étaient mariés dans la précipitation, histoire d'échapper au qu'en-dira-t-on car j'étais déjà en route, et pressé d'arriver. Pas question de plaisanter avec la morale à cette époque et dans ce milieu ; mes grands-parents maternels, chez qui nous logions, étaient catholiques fervents. Tous deux ouvriers aux papeteries de France, mon grand-père comme tourneur, ma grand-mère comme employée. C'est à leur domicile que j'ai poussé mes premiers vagissements, place

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

du Pothuis, tout près de la plage de Beaumont qui s'allonge paresseusement aux bords de l'Oise.

Les patrons de mon père, qui n'avaient pas d'enfant, me considéraient comme faisant un peu partie de la famille. Lui, Monsieur Ferbœuf, était un costaud qui avait des airs de ressemblance avec Gaston Lenôtre et la même passion pour son métier. Il appartenait à l'ancienne génération, celle qui mettait son point d'honneur à ne travailler que « pur beurre », à telle enseigne que, revenant des halles où il venait de faire ses achats, il mettait en évidence la superbe motte jaune, onctueuse, affriolante qu'il avait acquise, pour bien montrer que la maison n'utilisait que les produits de la bonne nature. La patronne, Odette de son prénom, brune, boulotte, toujours vêtue de noir, était plutôt gentille mais elle était affligée d'un tempérament redoutable, on s'en apercevra.

C'étaient des patrons comme on n'en fait plus beaucoup, je crois, qui ne se contentaient pas de former leurs ouvriers mais se préoccupaient de les accompagner dans leur carrière en leur mettant au besoin le pied à l'étrier. Quand mes parents, en 1952, ont décidé de s'installer à leur compte, à Viarmes, un petit chef-lieu de canton du Val-d'Oise situé à quelque huit kilomètres à l'est de Beaumont et à une encablure de l'abbaye de Royaumont, c'est Monsieur Ferbœuf qui leur a prêté l'argent nécessaire pour acheter une boutique de pâtissier-glacier à l'enseigne du « Pêché Mignon ». Le péché était peut-être mignon mais les murs tombaient en ruine, l'eau du ciel s'infiltrait par le toit et le délabrement était si avancé qu'il aurait fallu engager des frais de réhabilitation auxquels mon pauvre père était bien incapable de faire face. Il avait acheté le fonds de commerce, non les lieux. Il n'a pas trouvé d'autre solution que de mettre le couteau sous la gorge du propriétaire, un vieux, vieux retraité presque aussi lézardé que son installation, en lui disant : « Soit tu finances les travaux de remise en état, soit tu me vends les murs à leur valeur réelle, c'est-à-dire une bouchée de pain, pour que je puisse

## LES PUIITS D'AMOUR

exister. » Ce qui a été fait. Et c'est ainsi que je n'ai pas eu à tomber dans la pâtisserie. J'y étais !

La grande spécialité du Pêché Mignon était le « fromage », qui n'avait de fromage que l'aspect, mais si parfaitement imité qu'on aurait juré un brie, en réalité un biscuit garni d'une crème pâtissière au kirsch et masqué d'une crème – au beurre naturellement – saupoudrée de sucre glace et de chapelure pour figurer la moisissure. Il n'y manquait même pas les rayures. En ces années cinquante où l'on commençait à retrouver le goût de vivre, ce fromage qui avait tout d'un fromage sauf d'être un fromage était devenu, à Viarmes en tout cas, le « must » de la gourmandise pâtissière, la médaille d'or toutes catégories des gâteaux et des sucreries, laissant loin derrière lui les tartes, mokas, éclairs, religieuses, cornets à la crème, mille-feuilles et autres babas. Pourquoi ? À cause du contraste entre son apparence et sa réalité, mais aussi parce qu'il était beaucoup plus léger, d'un coût de revient modeste, et d'un prix de vente plus que raisonnable. Si bien que tout le monde y trouvait son compte. Aujourd'hui encore, les Viarmois survivants se souviennent du jour où le père Loiget faisait ses « fromages ». Il en produisait des quantités, certain de les vendre jusqu'au dernier et l'argent roulait dans la caisse où, dans les débuts, quand on n'était encore sûr de rien, ma mère qui venait d'abandonner son métier de couturière faisait l'appoint avec la monnaie de sa dernière paie. Elle avait en effet tout quitté pour suivre mon père dans son rêve professionnel. Au début, elle faisait les marchés pour faire rentrer un peu d'argent.

Naturellement, le Pêché Mignon n'avait pas d'employé. Les jours de coup de feu, c'étaient les deux grands-pères qui, à 3 heures du matin, venaient de Beaumont, huit kilomètres à vélo, pour aider à la tâche.

Quant à moi, je faisais l'apprentissage de la vie, d'abord au pensionnat Jeanne-d'Arc à Beaumont, chez les sœurs, qui étaient gentilles et de remarquables pédagogues puisqu'elles

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

m'apprirent à lire en un temps record : à cinq ans je déchiffrais déjà couramment le journal. En 1952, quand mes parents s'installèrent à Viarmes, je les y accompagnai bien entendu, mais poursuivis mes études à Beaumont, à l'école laïque. J'en étais quitte pour emprunter le car matin et soir et je prenais mes repas chez ma grand-mère maternelle. Je ne suis revenu à Viarmes que pour préparer le certificat d'études, la dernière année de mon bref parcours scolaire. Les maîtres de cette génération-là étaient plus sévères que ceux d'aujourd'hui. Ils nous faisaient monter sur l'estrade pour nous soumettre à la question et en cas d'erreur nous tapaient sur les doigts avec une règle ou nous tiraient les cheveux. Autres mœurs. Le directeur m'avait rapidement jugé : « On est un manuel, Loiget, pas un intellectuel. »

\*

\* \*

Je goûtais les plaisirs de mon âge, les osselets, les billes, les séances de cinéma au patronage chez l'abbé Carré, qui avait fait l'acquisition d'un appareil de projection ; les promenades au zoo de Vincennes en sa compagnie. Aux billes je disposais d'un avantage marqué sur mes compétiteurs : les « calots » d'acier que mon grand-père paternel me ramenait de chez Renault. Et puis les parties de pêche aux épinoches dans l'étang de Viarmes. Et les excursions au « Gros Hêtre » à Royaumont, où nous barbotions dans un ruisseau d'eau claire. Comme mes grands-parents maternels habitaient à un bout de Beaumont, près de l'Oise, et mes grands-parents paternels à l'autre extrémité en lisière de la forêt de Carnelle, il y avait deux ou trois kilomètres à franchir ; pour ne pas avoir à me porter, mes parents m'ont acheté des patins à roulettes – en fer – sur lesquels, chacun d'eux me tenant par la main bien sûr, je cheminai vaille que vaille. Puis ils n'ont plus eu à le faire et le patinage est devenu mon fort. J'ai tout

## LES PUIITS D'AMOUR

fait dans ce domaine, toutes les acrobaties, jusqu'à passer à vive allure entre les pattes d'un cheval, heureusement hors la vue de mes géniteurs.

Me revient encore le souvenir assez flou d'un séjour à Genève dans une colonie de vacances où m'avait fait placer un autre ecclésiastique, l'abbé Barrut, ami de Monsieur Ferboeuf le pâtissier de Beaumont et patron d'apprentissage de mon père, qui me trouvait rachitique. Un de mes oncles qui travaillait à la SNCF m'a emmené en Suisse où j'ai pu me refaire. Par la suite, j'ai connu les joies de la colonie de vacances en Bretagne, toujours par l'intermédiaire de cet abbé, qui officiait à Ermont-Eaubonne, lui, et que mon père approvisionnait en gâteaux pour ses kermesses en guise de remerciement.

Enfance inoubliable – comme toute enfance. Enfance d'enfant sage. Mais enfance sans gâterie, sans féerie, sans arbre de Noël. Enfance sans beaucoup d'enfance.

\*

\* \*

J'avais mon certificat d'études en poche mais aucun désir de poursuivre un quelconque cursus secondaire. Il me fallait donc un métier. Trois possibilités s'offraient à moi : boucher, pâtissier, ou alors m'engager dans la Marine. Mais je n'aimais pas beaucoup l'odeur du sang et l'océan me paraissait bien profond. Va donc pour la pâtisserie. J'avais des rudiments. À huit ans, on me donnait un morceau de pâte pour m'occuper les doigts. À treize, je commençais à dorer les croissants, à préparer les moules, garnir les tartes, ranger la vaisselle. Je m'entendais bien avec mon père, malgré sa rigueur. Beaucoup d'exigence, beaucoup de travail, pas le moindre argent de poche – mais toujours un petit cadeau quand il revenait de Paris – et un caractère plutôt dur.

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

Quelques années plus tard, alors que j'avais déjà quitté la maison familiale – je pouvais avoir quinze ou seize ans et j'étais en congé ce jour-là –, il me demanda d'allumer le four, ayant à faire à Paris. Je me dis que j'avais le temps de profiter un peu de la vie et j'utilisais les heures dont je croyais pouvoir disposer à parfaire mon éducation sexuelle en batifolant avec une vendeuse. Patatras ! Mon père est revenu beaucoup plus tôt que prévu dans son break blanc 403 et j'ai reçu une paire de claques sidérales, dont je me souviens encore. Si j'osais, je dirais que c'était une des plus belles tartes que j'aie jamais dégustées.

Entre-temps j'étais donc entré en apprentissage, là même où mon père avait fait le sien, chez Monsieur Ferboeuf à Beaumont-sur-Oise, si bien que je n'ai pratiquement pas connu mes deux jeunes frères, nés respectivement dix et quinze ans après moi. À Beaumont, c'étaient toujours les mêmes patrons, seulement un peu plus âgés, et la même patronne, Odette, toujours brune, toujours boulotte mais beaucoup moins aimable que je l'avais imaginée. Elle avait un certain penchant pour l'alcool. Elle se montrait implacable avec les vendeuses : une bonne douzaine, et même un peu plus, lui sont passées entre les mains durant les trois années de mon séjour à la pâtisserie. Elle les « exécutait à la hache » pour peu que leur tête ne lui revienne pas. D'ailleurs, elle a été punie par où elle avait péché. Le patron s'est amouraché pour de bon d'une de ces vendeuses martyres, lui a fait un enfant et ça s'est terminé par un divorce. Mais j'anticipe. D'ailleurs ce n'étaient pas mes oignons !

Trois ans d'apprentissage, donc. La première année était consacrée à la plonge, au récurage des moules, à tous les sales boulots. La deuxième vous donnait la possibilité de faire de la pâte, d'en confectionner des gâteaux et de les façonner. La troisième permettait d'accéder à la plus haute responsabilité : celle de pilote du four, le cœur vivant de la pâtisserie, dix-huit plaques sur trois étages à surveiller au degré Fahrenheit près, et puis le privilège de fabriquer du chocolat. L'apprentissage de

## LES PUIITS D'AMOUR

ces années-là, c'était comme une ascèse : du plus ingrat et du plus facile, au plus complexe et au plus gratifiant. Le tout très dur. Très rigoureux. D'autant que mes relations avec la patronne évoluaient en sens inverse de mes responsabilités. La première année j'étais le chouchou ; la deuxième elle me tolérait ; la troisième je suis devenu son souffre-douleur. Cette femme tronçonnait toujours assise à sa caisse, toujours en noir, qui semblait porter le deuil éternel de ses illusions, m'avait pris en grippe et ne manquait pas une occasion de m'humilier. Un jour elle est allée trop loin, déclarant : « Tu es bien le fils de ton père ! » J'étais en train de nettoyer le marbre souillé de farine ; mon sang n'a fait qu'un tour, comme on dit. J'ai attrapé la serpillière dégoulinante d'eau sale et je la lui ai lancée à la tête. En plein dans le mille. Comme ça !

« Tu es complètement fou », m'a dit le chef pâtissier qui avait assisté à la scène. Sur quoi le patron est arrivé. Quand je lui ai rendu compte de l'incident, savez-vous ce qu'il m'a répondu ? « Elle n'a pas tort. Tu es comme ton père. Mais tu as bien fait ; ne recommence quand même pas. » J'ai su par la suite, en racontant l'affaire à mon père, que lui aussi, en son temps, avait eu l'occasion de prendre un coup de sang à cause d'elle. « Je l'ai attrapée à bras-le-corps et je lui ai mis le derrière dans une poubelle, si bien qu'elle ne pouvait plus en sortir. » Cette femme en noir était aussi vicieuse que méchante ; elle inscrivait après coup des tâches supplémentaires sur le tableau de service pour pouvoir se plaindre qu'elles n'aient pas été exécutées. Une araignée venimeuse. Son mari a mis quinze ans pour obtenir le divorce.

C'était un apprentissage très rude. J'étais logé sur place comme les trois autres apprentis et comme mon père l'avait été, dans une mansarde sans chauffage. En hiver le plafond était gelé ; nous faisons tiédir des briques dans le four pour bassiner nos lits. La troisième année, fort de l'assurance que j'avais acquise, je suis allé trouver la maîtresse du patron

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

– avec qui par la suite elle allait se marier – et je lui ai demandé d'intervenir ; elle nous a rapporté un réchaud électrique. Le dimanche, nous commençons le travail à 2 heures du matin, jusqu'à quinze heures sans interruption. Les autres jours c'était du 6 heures-19 h 30, toujours sans le moindre répit. C'était quasiment les trente-cinq heures... par jour !

Là-dessus j'ai rencontré la femme de ma vie, Marie-Claude. Le magasin de chaussures de sa mère était situé juste en face de la pâtisserie de mon père et nous nous apercevions à travers la rue, sans vraiment savoir qui nous étions. Elle était belle – elle l'est toujours –, douce mais résolue, avec de beaux cheveux châtain clair qui par la suite sont devenus blonds par un de ces tours de passe-passe féminins que je ne m'explique pas vraiment. Nous nous sommes rencontrés à une surprise-partie organisée par des copains, et de partie en partie nous avons appris à nous connaître. Mais j'étais un peu godiche et ne savais pas trop comment m'y prendre pour lui dire qu'elle me plaisait. J'attendais plutôt qu'elle me fasse comprendre, un comble, que je ne lui étais pas indifférent. Je me suis même fixé une date limite, une dernière surprise-partie après laquelle, si rien ne s'était passé, je tirerais un trait sur ce début de romance. Or justement ce soir-là, nos corps se sont rapprochés au cours d'une danse et le courant est passé. Nous nous sommes mis à nous fréquenter officiellement, comme on disait alors. Je ne la voyais pas beaucoup, seulement le mardi, mon jour de liberté. Et comme nous n'étions pas autorisés à sortir le soir, je ne faisais en réalité que l'entrevoir – suffisamment pour avoir une furieuse envie de faire d'elle ma compagne pour la vie.

Nous nous sommes unis pour le meilleur et pour le pire – surtout le meilleur, dans notre cas – à Viarmes, le 7 mars 1966, un peu moins de cinq ans après mes débuts à l'Élysée. Un mariage en grand tralala. Nous étions connus dans le pays, mon beau-père comme entrepreneur en maçonnerie, ma belle-mère et son magasin de chaussures, Marie-Claude qui travaillait

## LES PUIITS D'AMOUR

dans un salon de coiffure, mes parents et leur pâtisserie. Naturellement, c'est moi qui ai confectionné la pièce montée, un gâteau à plusieurs étages comme on les faisait à l'époque, en haut duquel étaient juchés deux petits mariés. Cérémonie religieuse. C'était l'abbé Barrut qui officiait, ce même abbé ami de Monsieur Ferbœuf grâce à qui j'avais pu séjourner en Suisse. Un personnage hors du commun, qui avait combattu dans la Résistance, eu les honneurs du *Franciscain de Bourges* et qui s'est chargé de faire les photos de notre mariage. Nous avions prévu pour notre nuit de noces de nous rendre quai Branly, où je disposais d'un appartement de fonction. L'idée m'est venue, pour aller plus vite, de passer par les Halles, qui à l'époque étaient encore ancrées au cœur de Paris. Patatras ! Nous nous sommes retrouvés coincés en pleine nuit derrière un camion, moi en costume sombre, ma femme en robe de mariée. Grand succès auprès des forts des Halles qui, entre deux charretées de légumes ou de viandes, venaient nous faire coucou par la vitre – je conduisais une Aronde Élysée, tout un symbole. Dire que le temps nous a paru long serait très en dessous de la vérité. Je bouillais !

Le lendemain, nous sommes partis en voyage de noces aux Baléares et toute la famille est venue nous accompagner au Bourget jusqu'aux portes de l'avion. Il ne manquait rien aux festivités, ni le cocktail de cent vingt personnes, ni le repas de cinquante couverts. Au menu : terrine du chef, champignons à la grecque, saumon glacé truffé « belle aurore », filet de charolais forestière au madère accompagné de pommes noisettes et de haricots verts ; puis le traditionnel trou normand au calvados ; une salade Monte-Carlo, un plateau de fromages pompeusement baptisé « Délices de la ferme » ; le gâteau de noce ; une glace « bonne auberge » ; des fruits ; vins et champagne à l'avenant. Nous avons reçu des cadeaux de mariage. Celui de ma nouvelle patronne était une gratification qui nous avait permis d'acheter nos alliances ; on me l'avait remise dans une

*LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE*

enveloppe aux armes de l'Élysée, accompagnée d'un mot charmant de Madame de Gaulle.

Car entre-temps, j'avais épousé aussi la République. Et ce mariage professionnel a duré quarante-deux ans. Il dure toujours, au fond de mon cœur. L'autre, le vrai, avec Marie-Claude, aussi. Dieu est bon.

## II

### POURQUOI LE GÉNÉRAL MANGEAIT TOUJOURS SA SOUPE FROIDE

*J*E SUIS ENTRÉ À L'ÉLYSÉE en passant par les cuisines d'Élie de Rothschild ! Le baron, qui possédait une propriété à Asnières-sur-Oise, un village voisin de Viarmes, en bordure de la forêt de Carnelle, avait pour chef de cuisine une relation de mon père, Monsieur Provenchère, lui-même lié de bonne amitié avec le chef de cuisine du Président de la République, Monsieur Cormier. À l'époque, les maîtres queux des grandes maisons bourgeoises et ceux des grandes maisons d'État formaient une vaste famille où tout le monde connaissait tout le monde, l'aristocratie de la toque blanche en somme, dont on ne pouvait s'approcher que sur recommandation d'un des membres de ce club très fermé ; faute de quoi, il n'était même pas question de postuler et le CAP, que pourtant j'avais conquis avec brio à l'issue de mon apprentissage, n'y aurait rien changé. Mais grâce à Monsieur Provenchère, j'obtins de me présenter en tant que commis de cuisine au Palais de l'Élysée.

Mon père avait pris rendez-vous avec Monsieur Cormier. Un jour d'octobre 1962, nous nous présentâmes à la porte

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

d'honneur, 55, rue du Faubourg-Saint-Honoré, où l'un des gardes républicains qui veillent à la sécurité du Palais nous prit en charge pour nous accompagner jusqu'aux cuisines. Je cultivais un trac sidéral en traversant la grande cour, celle-là même où l'on voyait à la télévision le général de Gaulle accueillir les chefs d'État étrangers, et les hommes politiques se diriger chaque mercredi vers le salon Murat pour le Conseil des ministres. Et j'avais vaguement peur de me trouver au détour d'un couloir nez à nez avec le Général ; je serais probablement tombé dans les pommes ! Mais nous n'allions pas dans cette direction-là. Notre guide nous fit franchir une deuxième cour, avant de nous orienter vers le sous-sol, où étaient situées les cuisines. On y accédait par un escalier très exigü, presque aussi raide qu'une échelle de meunier, qui débouchait dans la plonge. Ils me parurent immenses, ces lieux souterrains où s'élaborait la nourriture du chef de l'État et de ses invités. Ils l'étaient d'ailleurs, et le chef Cormier, un homme taillé à proportion. Qu'on imagine un personnage de forte encolure, très corpulent, bien planté sur ses jambes, avec un visage de pleine lune mais haut en couleur, et de qui émanait une autorité impressionnante. Pour moi qui avais à l'époque à peu près la carrure d'une asperge, il faisait figure de colosse. Son accueil fut charmant. La place m'était pour ainsi dire acquise, car de toute évidence le nom de Monsieur Provenchère était un sésame. Monsieur Cormier nous reçut dans son bureau, pour discuter des conditions d'embauche. Ce serait pour commencer (j'ai conservé ma première feuille de paie) un salaire mensuel de 329,20 anciens francs, agrémenté d'un treizième mois, d'avantages en nature, de 111,97 francs pour la nourriture ; 20 francs d'indemnité de logement, habillement de service fourni, ainsi que le blanchissage, une paire de chaussures et un costume de ville par an en provenance du BHV.

Mais il fallait attendre les résultats de la traditionnelle enquête de moralité. Elle fut conduite avec minutie par le commissariat spécial de Montmorency qui pendant quelques

## *LE GÉNÉRAL MANGEAIT TOUJOURS SA SOUPE FROIDE*

semaines accumula, tant à l'état civil qu'auprès du voisinage, tous les renseignements possibles sur moi, mes parents, mes grands-parents paternels et maternels, nos comportements, nos fréquentations, notre image sociale ; à telle enseigne que les personnes interrogées se demandaient ce que pouvait bien nous vouloir la police. Il faut croire que les résultats de ces investigations furent satisfaisants et qu'on ne trouva dans ma famille aucun descendant en droite ligne de Ravailac, ni aucun petit cousin de Gorgulov, car on me confirma début novembre que j'étais embauché en qualité de commis de cuisine et que je devais me présenter à mon poste le 12 du même mois.

Le 12 novembre 1962, donc, je pris le train à la gare de Viarmes à 7 heures du matin direction Paris et le faubourg Saint-Honoré via le métro ligne 4, avec changement à Strasbourg-Saint-Denis pour descendre à Miromesnil. Je passai le trajet à me poser des questions. Qu'est-ce qu'ils allaient bien pouvoir me demander comme genre de travail pour commencer ? J'étais nerveux, tendu, à proportion de ma timidité. J'avais dix-sept ans. J'en étais encore à l'âge des balbutiements et des rougeurs subites. Le même garde républicain, ou son frère, m'accompagna au sous-sol. Le cœur me battait très fort. Et si j'allais ne pas leur convenir ? Mais le premier commis Serge Bouvier et le sous-chef Claude Angot m'accueillirent si cordialement, me présentant au chef pâtissier Pierre Blot et me faisant faire la visite du propriétaire comme si j'étais un invité d'honneur, qu'ils surent me mettre rapidement à l'aise. Pas de bizutage. Aucune de ces avanies qu'on réserve parfois aux « nouveaux ». Le grand chef n'était pas encore arrivé, mais la brigade se trouvait au complet ; c'était alors une petite brigade, tout juste une escouade : six personnes en tout, moi compris – aujourd'hui elle est quatre fois plus nombreuse.

Je m'étais demandé ce que serait mon premier travail. J'eus tout de suite la réponse : équeutage des haricots verts et épluchage des pommes de terre. Mais j'allais si vite en besogne qu'il

## LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

me fallut bientôt leur demander, et leur redemander à quoi je pouvais m'occuper ensuite ; ma timidité aidant, j'eus l'impression de leur casser les pieds. Ils me posaient des questions sur ce que je savais faire et mes réponses semblaient leur agréer. En tout cas, je découvris sans tarder que j'étais amplement capable de faire face aux tâches qui m'étaient assignées. Les cuisines étaient toujours aussi immenses, un bon trois cents mètres carrés, mais au-delà de l'impression confuse que j'en avais eue la première fois avec mon père, je les découvrais telles qu'elles étaient dans leur grisaille et leur vétusté. Elles ressemblaient davantage aux dépendances d'un château en décrépitude qu'au lieu de travail moderne, clair, rutilant, tout inox et marbre, qu'on se serait attendu à trouver chez le premier personnage de l'État.

Apparemment l'Élysée – cet Élysée-là – ne roulait pas sur l'or et je me suis demandé, au début de mon séjour dans cette grande maison, pourquoi le premier des palais de la République était, sous certains aspects, si peu adapté à la vie moderne et donc au prestige de l'État. J'eus bientôt l'explication. Elle était triple. D'abord le général de Gaulle avait d'autres chats à fouetter, en cette période incertaine où le brasier de la guerre d'Algérie n'était pas encore tout à fait éteint ; les accords d'Évian avaient été signés au mois de mars, mais l'OAS multipliait les attentats sanglants et le général de Gaulle lui-même, au mois d'août, avait échappé par miracle à la fusillade du Petit-Clamart ; on frôlait la guerre civile, on venait de frôler aussi une troisième guerre mondiale, avec l'affaire des fusées soviétiques de Cuba. Et puis le Général, en bon militaire, attachait peu d'importance à son confort personnel ; l'intendance suivrait toujours. Enfin, il n'aimait pas vraiment l'Élysée, ce palais fait de bric et de broc, où avait habité la Pompadour et dont le rez-de-chaussée avait même servi de bistrot populaire au lendemain de la Révolution, avant que l'empereur Napoléon III puis la Troisième République, y assignent définitivement à résidence le premier

Les crêpes Bourdaloue .....	235
La crème pâtissière .....	237
Les délices de Georges Pompidou.....	239
Le creusois .....	241
La tarte au citron meringuée .....	243
Le gâteau de semoule .....	245
Les faiblesses de Valéry Giscard d'Estaing.....	247
La crème brûlée .....	249
La charlotte aux pommes .....	251
La tarte fine aux pommes telle que Giscard ne l'aimait pas.....	253
Les douceurs de François Mitterrand.....	255
La ganache pour tarte au chocolat .....	257
La mousse à la fraise des bois .....	259
La bavaroise à la vanille .....	261
Les péchés de Jacques Chirac .....	263
La marquise au chocolat.....	265
Le Paris-Brest .....	267
La soupe glacée de pêches blanches au jus de cassis .....	269
Les desserts spectacles.....	271
Arlequin .....	273
Saint-Marc .....	275
Délice de chocolat au réglisse .....	277
Tourte glacée aux copeaux de chocolat .....	279
Opéra .....	281
Nougat glacé .....	283
Remerciements .....	284

Composition et mise en page



N° d'édition : L.01EUCN000106.N001  
Dépôt légal : mars 2007