



# INAUGURATION

le 22 juillet 1957

PAR

**M. Marcel LÉVÊQUE**

Président du Conseil municipal de Paris

D'UNE PLAQUE A LA MÉMOIRE

DE

**Maurice-Edmond Sailland**

**dit CURNONSKY**

*Prince des Gastronomes*

A L'OCCASION DU PREMIER ANNIVERSAIRE  
DE SA MORT







# INAUGURATION

le 22 juillet 1957

PAR

**M. Marcel LÉVÊQUE**

*Président du Conseil municipal de Paris*

D'UNE PLAQUE A LA MÉMOIRE

DE

**Maurice-Edmond Sailland**

**dit CURNONSKY**

*Prince des Gastronomes*

A L'OCCASION DU PREMIER ANNIVERSAIRE  
DE SA MORT



\*



M. MARCEL LÉVÊQUE

PRÉSIDENT DU CONSEIL MUNICIPAL DE PARIS

M. SIMON ARBELLOT

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES  
CHRONIQUEURS GASTRONOMIQUES FRANÇAIS

M. LOUIS DELTHEIL-CLUZEAU

PRÉSIDENT DU SYNDICAT  
DE LA PRESSE MUNICIPALE PARISIENNE

vous prie de bien vouloir assister à l'inauguration d'une  
plaque à la mémoire de MAURICE-EDMOND SAILLAND  
dit CURNONSKY, Prince des Gastronomes, le  
**Lundi 22 Juillet 1957**, à 10 h 30, sur l'immeuble où  
il vécut et mourut, 14, Place Bergson (Saint-Augustin).

# INAUGURATION

D'UNE PLAQUE A LA MÉMOIRE

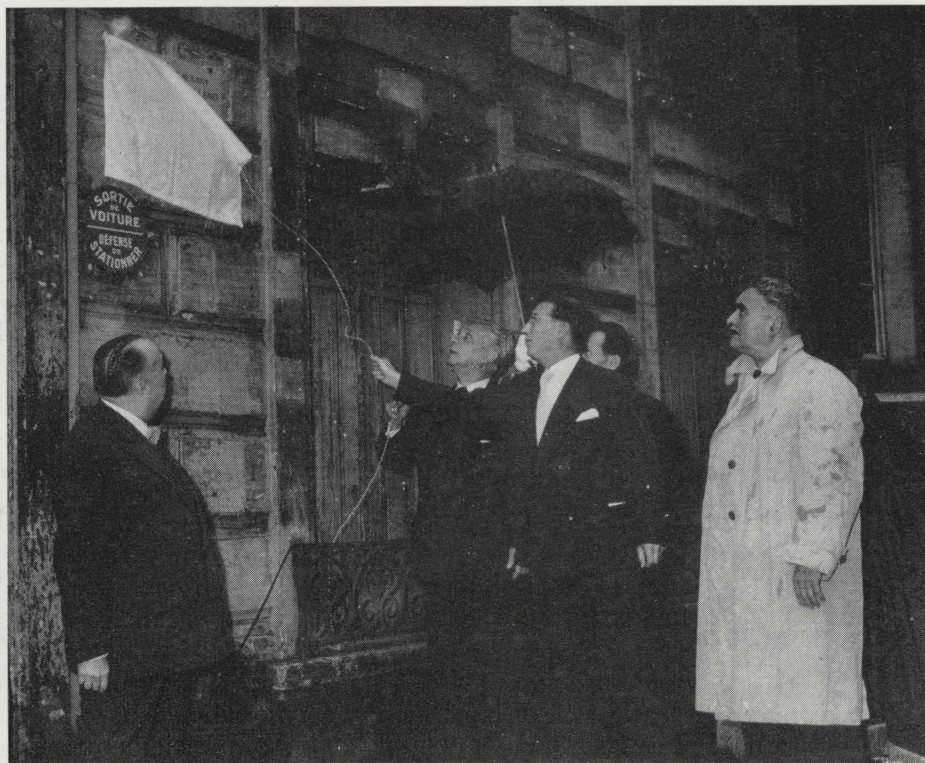
DE

**Maurice-Edmond Sailland**

**dit CURNONSKY**







(Photo Peltier)

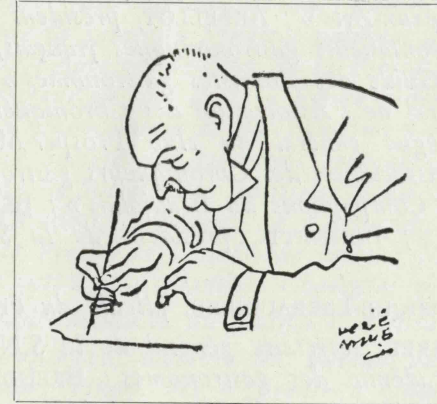
*M. Marcel Lévêque, Président du Conseil municipal de Paris,  
dévoile la plaque...*



(Photo Peltier).

*...puis prononce son discours. On reconnaît, à gauche,  
MM. Villeneuve, Fayssat, Bourrel.*





**M**ALGRÉ l'inclémence du temps, et bien que ce fut déjà la période des vacances, les amis de Curnonsky ont tenu à participer à l'hommage rendu à la mémoire du regretté Prince — le jour anniversaire de sa mort.

A l'initiative de Mlle Madeleine DECURE, directrice de la revue « Cuisine et Vins de France », que Curnonsky avait fondée, une messe de requiem à sa mémoire avait été auparavant célébrée en l'église Saint-Augustin toute voisine.

Entre autres personnalités du monde du Journalisme, de la Gastronomie, de la Restauration, on pouvait reconnaître, sous les parapluies et au hasard des deux cents assistants groupés square Bergson :



MM. ARNABOLDI, rédacteur en chef de « *Gastronomie, Tourisme et Beaux-Arts* » ; ARBELLOT, président de l'Association des Chroniqueurs gastronomiques français, rédacteur en chef du « *Guide des Touristes gastronomes* » ; BATEAU, secrétaire général de l'Association des Chroniqueurs gastronomiques, délégué général du club Prosper-Montagné ; BELLUT, de l'Association des Chroniqueurs gastronomiques ; BENOIT, des « *Compagnons du Beaujolais* » ; BERNARD, du « *Petit Bedon* » ; BONNETTI, président de la Société des Poètes français.

Mme BOUDRIQUE-LARBAUDIÈRE, filleule du Prince.

MM. BOURREL, secrétaire général de la S.N.C.F., président de l'Académie des gastronomes ; BRENDLÉ, prévôt des charcutiers parisiens ; CHATARD, prévôt général des maîtres traiteurs ; COURTINE, rédacteur en chef de « *Cuisine et Vins de France* » ; CLOS-JOUVE, vice-président de l'Association des Chroniqueurs gastronomiques ; CHEVAL, artiste peintre ; DAUMAIN DE SAINT-POURÇAIN, secrétaire général de la Fédération nationale des Syndicats et Associations professionnelles de journalistes.

Mlle Madeleine DECURE.

MM. DORIN, des « *Vingt ans de gueule* » ; DELTHEIL-CLUZEAU, Pair de la Jurade de Saint-Emilion, correspondant pour le Périgord de l'Académie Granet de Bourg-en-Bresse ; FAYSSAT, conseiller municipal de Paris, secrétaire de la Commission municipale des Beaux-Arts ; GRANCHET, homme de lettres, président de l'Académie Rabelais ; docteur GUEBEL, président de l'Académie Brillat-Savarin, Grand-Maître de la Chaîne des Rôtisseurs ; HERBERT, de l'Académie Rabelais ; HENDERICSON, de l'Académie Rabelais ; HUART, membre du Bureau de l'Association de la Presse gastronomique et

des Ecrivains gastronomiques ; DE JONGH, secrétaire de la Section de la Seine du Syndicat national des journalistes, président de l'Automobile-Club de la Presse et des Lettres ; KRIER, rédacteur en chef de la « *Revue générale de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Tourisme* » ; LAFITTE, président de la Société des cuisiniers français ; LESELINGAND, président de la Société des pâtisseries « *La Saint-Michel* » ; MARCEAU-DUPONT, président de l'Association des Correspondants de Presse de l'Amérique latine ; MARFAING, club des « *Pur-Cents* » et « *Alambics Charentais* ».

Mlle Odile MOESCH, du journal l' « *Alsace* ».

M. NANQUETTE, membre du Bureau de la Presse de l'alimentation ; PIRET, des « *Trente à Quarante* » et des « *Savoyards de Paris* » ; RICHARD, homme de lettres, rédacteur en chef de « *Point de vue-Images du monde* » ; ROBY, rédacteur en chef de « *l'Echo des Pêcheurs et Chasseurs* » ; SANGLÉ-FERRIÈRE, vice-président de la Fédération internationale des Journalistes et Ecrivains de tourisme ; SAVOYE, président de la Société des cuisiniers de Paris, président de l'Académie culinaire de France ; TETARD, président du club Prosper-Montagné ; TONDUT, prévôt général des maîtres bouchers.

Comtesse DE TOULOUSE-LAUTREC, du journal « *Elle* ».

MM. VILLENEUVE, Sous-préfet, chef adjoint du Cabinet de M. Emile PELLETIER, Préfet de la Seine ; WEIL, chef du Service des relations extérieures de la S.N.C.F. ;

Etc., etc.



ALLOCUTION DE M. SIMON ARBELLOT  
Président de l'Association  
des Chroniqueurs Gastronomiques Français



AU nom de l'association des Chroniqueurs Gastronomiques français, j'ai l'honneur d'apporter à la mémoire de Maurice-Edmond SAILLAND l'hommage du journalisme auquel il resta si profondément attaché toute sa vie.

Homme de lettres, érudit, romancier, auteur, Curnonsky fut tout cela, sans jamais cesser d'être le journaliste de ses débuts, celui du journal où, pour la première fois, parut cet étrange pseudonyme à consonance slave, sous lequel il allait se faire connaître.

Il était juste et légitime que cette profession de journaliste, qui fut le plus beau métier du monde, honorât, ce matin, la première, le grand confrère disparu et il m'est agréable, oubliant un peu cette Gastronomie qui l'avait élu pour prince, de saluer, en Curnonsky, l'écrivain qu'il n'a cessé d'être jusqu'à ses derniers jours, l'ainé affectueux à qui, il y a plus d'un quart de siècle, bien avant nos joutes gourmandes, mes amis les Chroniqueurs et moi devons d'avoir découvert l'honnête homme au sens du XVII<sup>e</sup> siècle, nourri de belles lettres et épris de culture.

C'est d'un Curnonsky sensible, ami des poètes, défenseur de la syntaxe et fidèle aux maîtres du langage que les Chro-



niqueurs gastronomiques entendent garder l'image. Il avait encouragé les débuts de notre petit groupement et suivait attentivement nos travaux. Tant mieux si la Gastronomie y trouvait sa part dès l'instant que l'esprit était sauf. Lui-même, dans sa chère revue qu'il avait contribué à fonder : *Cuisine et Vins de France*, défendit, jusqu'au bout, avec cette bonne humeur qui n'excluait pas un certain panache, les grandes traditions de loyauté, de qualité et de simplicité qui ne sont pas seulement les vertus de la table.

Les Chroniqueurs gastronomiques français, journalistes professionnels, fiers des grandes leçons d'indépendance et d'honneur qu'il leur a sans cesse prodiguées, adressent à Curnonsky le salut de la Plume et gardent, dans leur cœur, le souvenir de ce prince souriant qui fut, pour eux, plus qu'un ami : un conseiller et un père.

ALLOCUTION DE M. LOUIS DELTHEIL-CLUZEAU  
Président du Syndicat de la Presse municipale parisienne



**N**OTRE bonne ville de Paris, traditionnellement protectrice des beaux-arts, fait aujourd'hui une fois de plus la preuve qu'elle classe le bien-manger parmi ces beaux-arts ! Lorsque, au mois de décembre 1956, mon confrère Arbellot et moi-même sollicitâmes du Conseil municipal l'autorisation de faire sceller une plaque sur l'immeuble qui est devant nous, nous ne doutions pas une seconde que nous serions favorablement entendus — puisqu'il s'agissait de Curnonsky.

Pour la petite histoire, je dois noter brièvement que les deux Commissions compétentes, celle des beaux-arts précisément et aussi celle de la voie publique, ont délibéré rapidement ; leurs Présidents sont respectivement MM. Fruh et Lévêque, M. Lévêque que nous remercions de sa présence et qui vous parlera tout à l'heure au nom de la Ville de Paris ; à telle enseigne que les rapporteurs MM. Fayssat et Rigaud — M. Fayssat est ici, et nous en sommes heureux — ont pu faire exaucer notre vœu au cours de la séance du 28 mars dernier.

Voici ce qu'a dit M. Fayssat :

« Mes chers collègues, je n'ai pas besoin de vous rappeler ce que fut la vie de Maurice Sailland dit Curnonsky, Prince des Gastronomes, qui mourut de façon tragique



l'année dernière et à qui la Ville de Paris avait décerné sa médaille d'or ; je vous demande de donner avis favorable à cette proposition.»

On lit, en dessous : « Adopté ». A l'unanimité, évidemment. Aussi bien, après l'avoir honoré de son vivant à l'Hôtel de Ville même, il était bien juste que la Municipalité de Paris l'honorât dans la mort. J'ai tenu à laisser à mes aînés, Arbellot et Bourrel — s'agissant de Vincent Bourrel, c'est une façon de parler, puisqu'il est plus jeune que moi — Arbellot et Bourrel, c'est-à-dire à mes « aînés en gastronomie », le soin d'évoquer les problèmes de « gueule », selon l'expression très habituelle du Prince... Mon rôle, que je veux très bref, consistera à vous donner connaissance, en cette occasion unique du premier anniversaire de la mort de Curnonsky, d'une lettre de lui adressée à l'un de ses pairs, ou toutes les qualités du grand bonhomme apparaissent à chaque ligne : la bonne humeur et la résignation ; la gouaille et la simplicité ; le tout dans un style dont la valeur n'exclut par la verdeur — car personne ici n'ignore, et n'a le droit d'ignorer, qu'il a toujours été écrit et non démenti que le *Petit vieux bien propre*, *L'Ingénue libertine*, et bien d'autres œuvres signées du nom du premier mari de Colette, je parle de Willy, sont sorties pour partie de la plume de Maurice Sailland.

On prétend, et cela doit être vrai, que Curnonsky a écrit cent soixante-dix ouvrages, dont les deux tiers consacrés à la gastronomie. Le tout, pour la gloire de notre pays de France et de ses produits. Deux d'entre eux au moins le précisent. Ce sont : *La France à table* et *La France, paradis du vin*.

On prétend aussi, et c'est sûrement vrai après la messe émouvante à laquelle nous venons d'assister, que sa trisaïeule la bienheureuse Jeanne Sailland fut sanctifiée ; il est constant

que saint Augustin lui-même connut pas mal des plaisirs de ce monde avant de devenir Evêque et d'écrire son *Traité de la Grâce*. Tout ceci me met bien à l'aise pour en venir enfin aux propos épistolaires de celui qui nous occupe.

Le 22 août 1952, quatre années avant sa mort, le Prince écrivait à son ami Marfaing pour s'excuser de ne pouvoir se rendre à Saintes, où l'avait invité Georges Clément, au nom des « Alambics Charentais. »

Parenthèse. C'est au cours d'un dîner de l'Académie Brillat-Savarin, que j'ai eu l'occasion de rencontrer Georges Clément et de parler d'une inauguration envisagée de la plaque au souvenir de Curnonsky. Et c'est Clément qui alors me confia ce texte, pour en faire bon usage. Clément est Président de la Fédération des Syndicats d'initiatives Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois. Il m'écrivit, en date du 17 juillet :

« Je suis un de ces amis de longue date de CUR, et je m'en trouve d'autant plus honoré qu'il avait manifesté le désir d'être mon parrain avec notre excellent ami Marfaing au « Club des Purs Cent », lorsque j'y fus admis chez Ayrat au « Cochon d'Or ». Vous direz que mon absence causée par mes fonctions habituelles ne me laisseront pas à l'écart de cette manifestation du souvenir ; je serai près de vous de tout cœur par la pensée...»



Voici donc les propos du Prince ; et ceux qui vraiment l'ont connu retrouveront là ses formules familières et les phrases qu'il affectionnait :

ACADÉMIE DES GASTRONOMES

Le Président-Fondateur

*Paris le 22 août 1952.*

« CHER VIEUX FRÈRE EN GUEULE,

« Hélas ! il me sera impossible de répondre à ta gracieuse invitation et à celle itou des braves Alambics. Mais tu n'ignores pas que bien qu'impotent, cacochyme et valétudinaire, je suis le pauvre vieux bougre le plus minuté et le plus chronométré qu'il y ait sur cette planète de plus en plus inhabitable !

« La vedette des amis Bourguignons doit me déposer chez Mélanie à Riec-sur-Belon, selon la coutume princière et annuelle ; j'y resterai jusqu'au 8 octobre, et je ne rentrerai que pour apporter une « présence réelle » aux dix ou douze gueuletons et festivités gastronomiques organisés par les six ou sept grands clubs pour célébrer dignement les 80 ans qui s'abattront sur ma calvitie le 12 octobre prochain. Tu vois donc que je suis coincé et immobilisé.

« Je suis navré, vieux Frère, de ne pas pouvoir me trouver à Saintes. Ce m'eut été un honneur et une joie de présider la belle fête organisée par le Pineau et les Alambics Charentais dans cette splendide région de gueule. Mais les Princes n'ont point, hélas ! le don de l'ubiquité, et je t'ai déjà dit souvent que pour remplir congrûment mes fonctions princières il me faudrait douze gueules et vingt-quatre trous du cul... »

Messieurs, le mot est dans le texte, et seuls les gens incultes, ou les hypocrites, pourraient s'en formaliser ; notre bon Maître Rabelais a montré la voie. Et honny soit qui mal y pense...

« Me voilà donc réduit, poursuit CUR, à te prier de faire agréer tous mes regrets et toutes mes excuses à l'aimable grand maître Clément ; et je ne te dis pas mon chagrin de ne pouvoir passer quelques jours auprès de vous deux, chers bons amis, que j'embrasse de tout cœur.

« Surtout que les amis charentais ne déplorent pas mon involontaire carence ; je ne puis plus qu'un convive indésirable, condamné à ne faire qu'un seul repas par jour et à qui le moindre excès est interdit.

« Ton pauvre vieux Prince martyr,

« SAILLAND, dit Curnonsky, hélas ! »

Messieurs, dans la vie des hommes, il y a le décor. Il y a aussi l'envers du décor, hélas !... Hommage à celui qui demeurera le Prince unique des Gastronomes !



DISCOURS DE M. VINCENT BURREL,  
Secrétaire général de la S.N.C.F.  
Président de l'Académie des Gastronomes



**D**EVANT cette maison où CURNONSKY vécut ses derniers jours, où il accomplit ses ultimes travaux qu'il poursuivait durant de longues veilles nocturnes, aux heures, disait-il « où tout le monde dort », ses amis n'ont qu'à lever les yeux sur le décor familier pour que revive sa silhouette.

La vivacité du regard que tempérait quelque malice, le sourire léger, l'accent chantant de la Loire qui témoignait de sa naissance angevine, le geste, la démarche, rien n'est oublié.

Mais comme il est bon que nous puissions concentrer sur un objet matériel les souvenirs de nos yeux et de nos cœurs, il est heureux d'honorer sa mémoire en apposant ici une plaque où son nom demeurera gravé. Tous nous souhaitons ce geste, et les signataires de la pétition demandant l'apposition de cette plaque savaient qu'ils exprimaient un vœu unanime et ardent. Ce vœu, nous remercions le Conseil municipal de Paris de l'avoir exaucé.

\*  
\*\*

A cette cérémonie inaugurale, je suis aujourd'hui — et c'est pour moi un grand honneur dont je mesure la portée — l'interprète de toutes les Associations gastro-



miques, fraternellement unies pour rendre au Prince élu des gastronomes un hommage collectif.

Nombreuses sont celles qu'il a créées, animées, encouragées ou prises sous son haut patronage. Mais toutes, sans exception, qu'il ait ou non pris une part directe à leur activité, qu'elles soient illustres ou modestes, qu'elles se limitent à un cercle local ou aient porté leur influence au-delà des frontières, toutes ont envers lui une immense dette de reconnaissance.

Ce n'est pas sans motif que tant de Sociétés infiniment diverses, formées aux quatre coins de France et ayant chacune son objet particulier, avaient reconnu en lui leur Maître incontesté, ratifiant par le respect et la vénération qu'elles lui portent, le jugement des trois mille toques blanches qui l'avaient sacré, d'enthousiasme, Prince des Gastronomes.

Paré de ce titre glorieux, Maurice-Edmond Sailland est passé à la postérité sous le nom de CURNONSKY, choisi dans sa jeunesse et dont il ne fut pas sans regretter, par la suite, la consonance étrangère.

Toute sa vie, il l'avait mise au service de la gastronomie, au service de la cuisine française, de ses traditions et de son avenir.

En faveur de cette belle et noble cause, il employa sans compter les dons que la nature lui avait généreusement prodigués.

Ecrivain de talent, à la plume féconde et habile, romancier au style élégant et alerte, conteur, collaborateur des meilleures revues, épris d'art et de poèmes, ami des artistes, un peu moralistes, un peu psychologue, fin chroniqueur, causeur étincelant, érudit et spirituel, sa personnalité retenait l'attention dans bien des domaines.

Une générosité native le rendait perméable aux mouvements humains, amical à tous, et particulièrement à la jeunesse qu'il aimait et comprenait. Il était toujours prêt à donner aux jeunes un avis, un enseignement, avec simplicité, avec gentillesse, appelant paternellement « mon petit gars » ceux qui venaient lui demander conseil et à qui la chaleur de son accueil allait au cœur.

Sensible, avec cette pointe de scepticisme indulgent de ceux qui ont beaucoup vécu, beaucoup lu, beaucoup voyagé, il avait autant d'antennes et de souplesse d'esprit que de sens de l'humour.

Quatre-vingts ans d'existence avaient fait de lui le témoin d'une époque et c'était sa joie de puiser à pleines mains, pour le plaisir des auditeurs, dans ses souvenirs de jeunesse et de voyage, mêlant une pensée de Colette, un vers de Jean-Paul Toulet, à l'évocation savoureuse de quelque triomphe gastronomique qui lui revenait soudain en mémoire.

Tous ceux qui eurent le privilège de partager sa présence familière gardent le souvenir de notre bon Prince, siégeant dans un cercle de convives choisis, à une table de quelques couverts, offrant l'image exemplaire du vrai gastronome.

L'on ne se lassait pas de ses souvenirs, de ses enthousiasmes, de ses indignations et de la manière pittoresque dont il les exprimait.

Et l'on ne dira jamais assez combien cette voix éloquente a fait connaître et aimer la gloire gastronomique française, les charmes de sa cuisine régionale, le talent de ses chefs et de ses cordons bleus, combien il se plaisait à souligner toute la science et le dévouement familial des maîtresses de maison françaises dont la discrétion et la modestie ajoutent à la valeur.



Les restaurateurs et les cuisiniers ont eu en lui le meilleur des amis, d'une fidélité qui n'avait d'égale que sa vigilance, aussi prompt à entrer en guerre contre tout ce qui pouvait nuire à leur prestige qu'à applaudir à leurs efforts et à leurs réussites comme à encourager ou à éveiller une vocation.

Il savait combien ils sont nombreux en France à bien savoir et bien faire leur métier et c'est à sa juste valeur qu'il pesait le labeur des chefs et des brigades donnant toute leur science et de longues heures de peine pour composer ces chefs-d'œuvre qui ont porté partout dans le monde le prestige de notre cuisine.

Chefs-d'œuvre éphémères mais qui font songer aux vers de VALÉRY :

*Comme le fruit se fond en jouissance  
Comme en délice, il change son absence  
Dans une bouche où sa forme se meurt*

Ces délices de notre cuisine, notre Maître a chanté leur gloire. Il pensait et il disait que la France est un paradis terrestre où l'harmonie des cieux, des paysages, des parfums et des saveurs, est une réussite unique, où il reste toujours — si bien qu'on la connaisse — de nouveaux charmes à découvrir.

Il disait aussi que la nature commande et que chaque production a sa propre saveur, ses caractéristiques originales que le devoir du cuisinier est de mettre en valeur.

Il l'a si souvent et si bien dit, en termes émouvants par leur simplicité même, qu'il a gravé profondément dans tous les esprits sa définition de la cuisine française « droite et simple, franche et loyale, où les choses ont le goût de ce qu'elles sont ».

C'est d'ailleurs bien plus qu'une définition, c'est un enseignement qui a fait école et qui restera comme restera le terme de gastronomade qu'il créa pour désigner ceux qui alliaient à son exemple, tourisme et gastronomie.

On a assez dit que CURNONSKY avait scellé l'alliance du tourisme et de la gastronomie. Cette heureuse alliance dont chacun aujourd'hui reconnaît et vante les vertus, il gardera le mérite d'en avoir pressenti l'efficacité cinquante ans à l'avance et de n'avoir cessé, sa vie durant de la préconiser.

Le premier, il ouvrit la voie à l'effort d'intérêt national entrepris pour appeler à nous de nombreux visiteurs, en faisant jouer l'attrait d'une cuisine hors de pair dont il affirmait avec force qu'elle était l'une des chances de la France, l'un des plus beaux fleurons de son patrimoine.

C'est donc dans cette voie et pour la plus grande gloire de la gastronomie française que le Prince des Gastronomes a orienté l'action des très nombreuses sociétés gastronomiques qui s'attachèrent sous son influence à maintenir nos traditions culinaires.

Organisateur, homme d'action autant que de pensée, il anima magnifiquement leur activité que le prestige de son nom couvrait comme un éclatant drapeau, ce nom qui sonnait comme un encouragement et un peu comme un défi, l'éternel « pourquoi pas » de ceux qui n'admettent pas que rien les puisse arrêter.

Placé à la pointe de l'effort, chargé de titres gastronomiques et entouré du respect de tous, il fut, comme l'a dit notre savant et regretté ami le Docteur Becart, dans un discours qu'il prononça il y a cinq ans, « le Représentant le plus hautement qualifié de la cuisine française. »



Pendant un demi-siècle, il a vraiment symbolisé, aux yeux de tous, la gastronomie. Non point un art abstrait et impersonnel mais une gastronomie aux pieds solidement posés sur le sol de France, rayonnante de la beauté et de la poésie de nos provinces, du charme exceptionnel de leur hospitalité.

Il était venu à elle d'un mouvement spontané, porté par ses goûts d'artiste et de fin gourmet. Il s'y consacra entièrement dès qu'il eût compris qu'elle n'était pas un luxe réservé à la table des privilégiés de la fortune mais un art ouvert à tous, aux maîtresses de maison comme aux professionnels, universellement compris, valable à tous les âges, dans tous les pays et partout facteur de tolérance et de concorde.

Il était pleinement convaincu que la force et la noblesse de la gastronomie tiennent à son caractère profondément humain, à la part d'amour et d'amitié qui l'inspirent, à cet élan généreux qui porte à partager les belles et bonnes choses de la vie et fait de la cuisine une offrande que l'on souhaite voir porter la force et la santé.

Fermement attaché aux grandes traditions culinaires françaises, nées d'une haute et ancienne civilisation, le Prince des Gastronomes rappelait, à chaque occasion, que l'effort de création ne doit jamais cesser et qu'il faut pour maintenir la qualité garder le souci de mieux faire, le besoin de perfectionnement si fortement ancré au cœur des Français qui les pousse à cette constante recherche de l'exquis où Léon BERARD voit la définition même de l'Art gastronomique.

Défenseur des traditions et promoteur de progrès, il a rendu à la gastronomie ses lettres de noblesse et lui a ouvert une large audience dans l'opinion.

Il avait vécu les débuts faciles et heureux de ce siècle. Il l'a vu s'enfoncer brusquement dans les tragédies, les difficultés et les périls de l'ère atomique. Aux contemporains, aux prises avec une existence devenue dure, il a fait comprendre et aimer un art tout imprégné de valeurs simples et vraies, de joie et de douceur de vivre.

De cet art bienfaisant dont il s'est fait l'apologiste, qu'il a porté au niveau de son expression la plus noble, CURNONSKY a donné, en même temps que l'intelligence et le goût, l'image la plus parfaite.

Au moment de clore son éloge, je m'aperçois que j'y ai laissé bien des lacunes. Sans doute aurais-je dû citer ses nombreux ouvrages gastronomiques, parler de sa famille, de sa jeunesse, de son voyage en Extrême-Orient, détailler ses titres, rappeler aussi la grande médaille d'or de Paris, la cravate de Commandeur de l'Ordre touristique, la rosette de la Légion d'honneur qui témoignèrent de l'estime où le tenait la Ville de Paris et le Gouvernement de la République.

Mais si j'ai négligé quelques traits de sa biographie, c'est à la manière de la postérité qui ne retiendra que l'essentiel, c'est-à-dire l'idéal qu'il a personnifié.

Déjà, il a sa légende. Il est le meilleur illustrateur de sa de goût et d'esprit, l'homme de cœur aussi qui a jeté les assises de la gastronomie moderne.

Il ne fut pas seulement un maître de l'heure. Son influence profonde atteindra les hommes de l'avenir comme elle a marqué ceux d'aujourd'hui.

Son œuvre est vivante et riche de promesses. Tous ceux qui se sont groupés autour de lui et dont il fut le flambeau, tous ses amis, ses disciples, ses admirateurs serviront



demain comme il l'a fait, l'art dont il portait la passion dans le cœur et dont il reste le Grand Maître.

Il y a un an, dans cette maison, la mort venait le prendre tragiquement. Et je songe, en évoquant sa fin, à une phrase de Paul Claudel :

« Que j'exalte seulement cette parole de mon cœur, l'ayant trouvée, et que je meure ensuite, l'ayant dite, et que je penche ensuite la tête sur ma poitrine, comme le vieux prêtre qui meurt en consacrant. »

Vivant, il a exalté la gastronomie, cette « parole de son cœur ». Mort, il en reste le symbole. A nous, ses disciples fervents, il a laissé des raisons de croire et un grand idéal qui n'a pas fini d'épuiser ses vertus.

DISCOURS DE M. MARCEL LEVEQUE  
Président du Conseil municipal de Paris



**L**ORSQUE le Président de la Presse municipale, mon excellent ami M. Deltheil-Cluzeau, m'a demandé de participer à cette cérémonie du souvenir, j'ai accepté immédiatement.

J'ai accepté, non pas dans l'esprit de rappeler à cette occasion la vie et l'œuvre de Curnonsky. Je savais que d'autres qui furent ses camarades et ses amis s'acquitteraient excellemment de ce devoir — et ils viennent de le faire avec un tact, une fidélité et une émotion auxquels je me plais à rendre hommage. Non, j'ai accepté parce que je considérais que la Ville de Paris était débitrice envers Curnonsky et que je tenais à payer notre dette.

La gloire d'une grande ville est, en effet, un tissu de mille gloires, accumulées, enchevêtrées, liées les unes aux autres.

Le prestige de Paris n'est pas dû seulement à son passé, à son histoire, à ses monuments, à son rayonnement d'universelle culture. Il est fait aussi de ses œuvres présentes, de ses artistes, de tous ceux qui apportent chaque jour leur pierre à l'édifice commun.

Curnonsky était l'une des mille facettes qui composent le diamant.



Son nom — ce pseudonyme quelque peu bizarre mais que cinquante ans de renommée avaient poli et repoli — jetait son feu en France et hors de France.

Au contraire de beaucoup de ses contemporains, il ne vieillissait pas et, quoique né à peu près en même temps que ce style baroque qui se démoda si vite, il gardait toujours son brillant et claquait toujours comme une oriflamme après un article de revue ou de journal ou inséré dans le compte rendu d'une manifestation bien parisienne.

Cher Curnonsky ! Les hommes de mon âge vous ont bien apprécié.

Ils ont aimé votre esprit, vos calembours, votre phrase directe et qui cachait, sous une apparente simplicité, une vérité cartésienne alliée à des images de poète que vous deviez sans nul doute à votre ascendance angevine.

J'ignore si on lit encore le *Bréviaire des Courtisanes*, le *Métier d'amant* ou les *Facéties de M. Radinois*. Et pourtant qu'il serait bon aujourd'hui de rouvrir ces livres, car la langue y est vive et drue comme celle des conteurs de la bonne époque et c'est là que l'on trouve le meilleur « Cur », beaucoup mieux, du reste, à mon sens, que dans ces « anas » dont, avec Bienstock, il avait rénové la vieille formule et qui connurent, il y a quelque vingt-cinq ou trente ans, des tirages impressionnants.

Cher Curnonsky ! Comme nous avons ri en lisant *Une Plage d'amour*, *Poisson d'avril* ou *Maugis en ménage*, sans trop savoir si tel mot ou telle situation avait jailli de votre plume, de celle de Willy ou de celle de ce si charmant poète trop tôt disparu : Paul-Jean Toulet.

Pour les générations d'après les guerres, puisque hélas !

il nous faut employer le mot au pluriel, vous étiez surtout le chantre de la bonne cuisine.

Nul mieux que vous n'a su chanter la poularde au coulis de queues d'écrevisses, la bouillabaisse, le Château-Latour, la coulée de Serrant et le Musigny de la bonne année.

Décrit par vous, le moindre mets devenait fondeur et délices.

Et quel bon juge vous étiez ! A des condamnations sans appel succédaient des relaxes avec félicitations contre lesquelles jamais personne n'aurait osé tenter un recours.

Et c'est ainsi que votre renommée s'est faite et, quittant Paris, s'est répandue dans le monde entier.

De la table à manger à la table à écrire, du carafon de Beaujolais à l'encrier, mille petits mots, mille phrases coruscants et diaprés ont exalté notre cuisine nationale.

Il n'est pas un gourmet bien né, habitant de Touraine ou du Connecticut qui n'ait voulu goûter un plat que vous aviez loué, un vin dont vous aviez vanté la couleur et le bouquet.

Et maintenant encore je connais des amateurs de bonne chère qui, à l'issue d'un bon repas, s'interrogent : « Qu'en aurait dit Curnonsky ? ».

Cher Curnonsky !

Si vous nous voyez, si vous nous entendez, puissiez-vous, oubliant les sombres dernières années de votre vie, retrouver pour quelques minutes le malicieux et doux sourire qu'atténuait votre lourde pipe.

Le Président du Conseil municipal de Paris n'est pas venu vous rendre un hommage officiel. Cet hommage, vous



l'avez reçu en même temps que la grande médaille de la Capitale, il y a quelques années.

Il est venu comme un simple citoyen de la Grande Ville que vous avez aidé à faire connaître et apprécier. Il est venu un peu en voisin pour bavarder quelques instants avec vous, avec votre ombre, avec votre souvenir et vous dire que la Seine qui traverse Paris n'est pas comme le Léthé un fleuve d'oubli.

Les Parisiens vous ont trop aimé pour qu'ils perdent la mémoire de votre nom.



ICI VÉCUT ET MOURUT

Maurice Edmond SAILLAND

dit CURNONSKY

PRINCE DES GASTRONOMES

1872 · 1956