

## ANGERS

## Curnonsky, prince des gastronomes

Grand ironiste, Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky, a remis à l'honneur à compter de 1919 les cuisines régionales.



Curnonsky et son ami le docteur André Robine. Photo extraite de Simon Arbellot, Curnonsky, Prince des gastronomes, Paris, Les Productions de Paris, 1965.

## HISTOIRE ANGEVINE

Par Sylvain Bertoldi, conservateur des Archives d'Angers

Depuis 1956, la place Saint-Martin est dédiée au grand ironiste et gastronome Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky, né à Angers le 12 octobre 1872 et décédé à Paris le 22 juillet 1956.

L'imprudence d'un médecin tue sa mère moins d'un mois après sa naissance... Le père en reste marqué. Il finit par délaisser sa distillerie et son associé Drillon pour disparaître avec sa maîtresse, vers 1883. Le jeune Sailland est élevé par sa « bonne grand-mère », Alphonsine Mazeran, née Bouchard, dont le mari languedocien, forte personnalité, disparaît lui aussi de temps à autre, mais pour faire bombance d'huîtres à Arcahon, d'escargots à Dijon, de cassoulet à Castelnaudary... : le premier des « gastronomades » en somme. Notre

futur Curnonsky a de qui de tenir ! De sa grand-mère, fine lettrée qui lui lit la *Comédie humaine* de Balzac, et de ses professeurs à l'externat Saint-Maurille, Maurice Sailland tient ce goût pour la littérature qui va devenir son seul moyen d'existence. Il entame des études de lettres à Paris, mais préfère bientôt entrer dans le journalisme humoristique et aux « ateliers Willy », l'époux de Colette, en 1895. C'est Alphonse Allais qui lui aurait conseillé de prendre un pseudonyme, « un nom en sky » puisque la mode était à la Russie. Il serait sans doute plus exact de dire que ce surnom, du moins la partie latine Curnon (« pourquoi pas »), lui vient de ses années à Saint-Maurille.

## C'est lui qui baptise le bonhomme Michelin

De son amitié avec Paul-Jean Toulet naissent plusieurs romans, signés du pseudonyme Perdiccas : *Le Breviaire des courtisanes*, *Le Métier d'amant*... En 1899, il signe seul *Demis-veuve*, un succès. Curnonsky est ainsi l'auteur, le co-auteur ou le nègre de plus de soixante-cinq ouvrages. Dans le domaine de la « réclame », il forge

nombre de slogans qui font la fortune de grandes marques commerciales. C'est lui qui baptise du nom de « Bihendum » le bonhomme en pneus de Michelin, puisqu'il boit l'obstacle.

## Gastronomie et tourisme

Doyen des chroniqueurs gastronomiques, il s'occupe à partir de 1919 de remettre en honneur les cuisines régionales et de promouvoir « la sainte alliance du tourisme et de la gastronomie ». Avec son ami Marcel Rouff, il sillonne les provinces de France pour publier *La France gastronomique*, vingt-huit guides des « merveilles culinaires et des bonnes auberges ». Ses publications gastronomiques s'échelonnent, nombreuses, jusqu'à son recueil de recettes de 856 pages, en 1953, *Cuisine et Vins de France*.

En 1928, Curnonsky fonde avec quelques amis l'Académie des gastronomes, dotée des mêmes statuts que l'Académie française. Sa popularité lui vaut, grâce à l'appui des Angevins de Paris menés par Henry Coutant, d'être élu en 1927 « Prince des gastronomes ». En 1947, il crée la revue *Cuisine et Vins de France*, qui paraît

toujours.

Pour son quatre-vingtième anniversaire, quatre-vingts restaurateurs marquent sa place dans leur établissement et l'invitent à vie. Il décède à la suite d'un malaise, basculant par la fenêtre très basse de son appartement. Même s'il a préféré la vie parisienne à la vie provinciale, trop étriquée à son goût, il a toujours gardé pour son Anjou natal une prédilection particulière.

Retrouvez, dimanche prochain, une nouvelle chronique en lien avec la gastronomie : la maison Pelé, une épicerie mythique à Angers.

CHRONIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC LE SERVICE DES ARCHIVES MUNICIPALES DE LA VILLE D'ANGERS

## L'ACTUALITÉ DES ARCHIVES

## Le fonds Lemaire rejoint la collection



Un camion publicitaire Culture biologique du SVB (Service de vente des blés) Lemaire, lors d'une foire en 1972. Fonds Lemaire, Archives municipales d'Angers, 48 F1 2073

Le site internet des Archives municipales d'Angers, déjà riche de près d'un million de pages de documents et clichés, va s'enrichir avec la mise en ligne prochaine, par Bruno Amiot, responsable de la Photothèque, des 4 812 photographies du fonds de l'entreprise Lemaire.

Raoul Lemaire (1884-1972), biologiste-généticien né dans la Somme, déjà réputé pour ses obtentions de blés à haute valeur boulangère, a fondé l'agriculture biologique dès 1959 avec ses fils Jean-François et Pierre-Bernard, grâce au lithothamne, algue marine pêchée dans l'archipel de Glénan, connue aussi sous le nom de maërl.

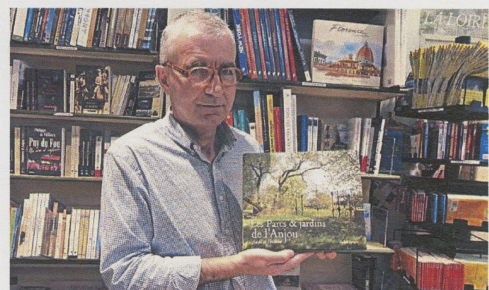
Établi à Niort en 1941, puis en 1946

à Angers, il transforme en 1962 son Service de Vente des Blés Lemaire (SVB Lemaire) en société pour accélérer le développement de la culture biologique. De là sont issues plusieurs filiales offrant aux consommateurs une large gamme de produits et une garantie de traçabilité « du sol à la table ». Engagé et visionnaire, Raoul Lemaire a le premier dénoncé la pollution des sols, ravagés par l'agriculture chimique.

Les photographies réunies concernent aussi bien la famille Lemaire que le personnel de l'entreprise et documentent précisément toute l'activité du groupe, sa ferme expérimentale de la Glacière, ses productions...

## PARU

## Parcs et jardins au fil de l'histoire



La librairie-papeterie Lhériaud de Philippe Lhériaud régale ses clients de lectures depuis quarante ans.

Située dans le quartier de la Visitation, la librairie-papeterie Lhériaud régale ses clients de lectures depuis quarante ans. Philippe Lhériaud, son fondateur et propriétaire, demeure très attaché à cette proximité. Ce dimanche, le choix du libraire s'est porté sur un beau livre : « Les Parcs et jardins de l'Anjou, au fil de l'histoire ».

Dans le cadre d'un inventaire réalisé par le Département, Isabelle Levêque, paysagiste et historienne des jardins, a mené une mission sur 260 sites avec l'aide d'étudiants d'Agrocampus Ouest. Ces travaux ont donné naissance à cet ouvrage. Depuis les jardins

du roi René jusqu'aux dernières créations contemporaines conçues autour de préoccupations écologiques comme celle du parc Balzac à Angers, ce livre croise l'histoire de l'Anjou, celle de l'art des jardins, de l'architecture, du paysage et de l'horticulture.

Il révèle la richesse et la diversité de nombreux sites, privés ou publics. Parcs d'abbayes, de châteaux, jardins personnels et secrets y ont aussi toute leur place.

« Les Parcs et jardins de l'Anjou, au fil de l'histoire ». Editions Lieux-dits. 250 pages. 34 €.

## AVANT-APRÈS

## Le manoir de l'Arceau, emblème d'un quartier



Le manoir de l'Arceau (vers 1910) a donné son nom au quartier. Archives municipales, coll. Robert Brisset, 9 Fi 1141. À droite, photo CO - Laurent COMBET

Le manoir de l'Arceau, ici vers 1910, a donné son nom au quartier qui s'étend au-delà du cimetière de l'Est vers Saint-Barthélemy-d'Anjou. Il a

été restauré par l'architecte Ernest Dainville vers 1867 pour Gabriel Rogeron, ornithologue érudit. Sa remarquable collection d'oiseaux



de l'Anjou, mise en vente à la mort de sa veuve, a rejoint le Muséum d'Angers en 1924 grâce au député de Maine-et-Loire Ferdinand Bougère.

Quelques espèces ont été signalées pour la première fois en Anjou par Gabriel Rogeron.

## ÇA S'EST PASSÉ LE 29 AVRIL 1417

## La mort de Louis II d'Anjou

Louis II d'Anjou, né à Toulouse le 5 octobre 1377, roi titulaire de Naples, comte de Provence, meurt au château d'Angers, au moment où il recevait le roi de France Charles VI. Par testament, Louis II avait confié à son épouse Yolande d'Aragon la régence de l'Anjou et la tutelle de leurs enfants. Il l'avait épousée en 1400 en la cathédrale d'Arles, au milieu de grandes fêtes où fut tendue la tapisserie de

l'Apocalypse réalisée pour son père Louis I<sup>er</sup>. Yolande a su se révéler maîtresse femme. Grâce à elle, deux de leurs enfants ont eu une destinée brillante : Marie, fiancée en 1413, puis épouse en mars 1422 du futur Charles VII, et René I<sup>er</sup>, son deuxième fils, qui devient duc d'Anjou, de Bar et de Lorraine, comte de Provence, roi titulaire de Naples, de Sicile et de Jérusalem.