

*Eloge de M. Alexandre Dumaine
prononcé par le Président Vincent Bournel*

14 Mai 1974

Alexandre DUMAINE nous a quittés. Il est mort le 22 avril dernier après une vie toute entière consacrée à un métier qu'il avait embrassé dès l'âge de treize ans et qu'il avait su dominer par une volonté opiniâtre de toujours mieux faire.

Des efforts persévérants, une curiosité toujours en éveil, la recherche du produit sain à mettre en oeuvre, une technique sans cesse entretenue, une parfaite connaissance de l'oeuvre des grands maîtres de la cuisine de tous les temps, un ensemble de qualités rarement réuni chez le même homme, avait fait de lui un chef universellement connu. Son hôtel de la Côte d'Or, en cette vieille bourgade morvandiaude de Saulieu, était devenue sous son impulsion, le véritable temple de Comus où accouraient du monde entier, les gastronomes les plus éminents mêlés aux personnalités les plus majestueuses du Gotha.

Toujours à la recherche de la simplicité, expression sublime de la perfection dans l'art et particulièrement dans l'art culinaire, il avait su garder au faite des honneurs, cette modestie qui, chez des êtres exceptionnellement doués, est sans doute, la forme hautement estimable d'un orgueil dépassé.

Qui ne se souvient de l'accueil si franc, si spontané, si naturel qu'il réservait à tous ses clients ? Il était admirablement secondé dans cette tâche par son épouse, la charmante et tant pleurée Jeanne Dumaine.

Leur équipe de salle constituait leur véritable famille et s'ingéniait avec le succès qu'appelle le sourire venant droit du coeur, à devancer les désirs de la clientèle, tandis qu'elle ajoutait à la réussite de la brigade qui s'affairait à la cuisine, cuisine qui rappelait celle des bonnes maisons bourgeoises d'autrefois où régnait à tous moments un ordre de bon aloi. Cette brigade était composée de jeunes que l'on sentait heureux d'oeuvrer guidés par un tel maître ; ils le secondaient de toute leur ardeur, avec la volonté fermement ancrée de lui faire plaisir. Tout était réuni pour donner l'impression apaisante du travail dans la joie.

Cette magnifique entente entre la salle et la cuisine, indispensable à la satisfaction de l'amateur éclairé des belles et bonnes choses de la table, était comme providentiellement réalisée à Saulieu. Ce n'était pas le plus mince des mérites d'Alexandre et Jeanne Dumaine et l'on a pu mesurer le déchirement que ce fut lorsque l'heure de la retraite eut sonné pour nos amis, leur principal souci pour ne pas dire l'unique, a été alors, de remettre leur maison en des mains capables de continuer leur oeuvre. C'est à François MINOT, héritier d'une longue tradition familiale culinaire dijonnaise, formé auprès des meilleurs chefs contemporains et à sa jeune femme, décoratrice de talent, qu'ils ont confié cet hôtel de la Côte d'Or, leur unique enfant.

Leur choix s'est révélé bon et dans un cadre rénové par les soins éclairés de sa femme, François Minot continue Alexandre Dumaine dont il a bénéficié des leçons et su, à son contact, s'imprégner d'une expérience des hommes et des choses acquise dans les milieux les plus divers, à bord des bateaux comme dans le bled. Et ~~ce fait~~ certainement pour les Dumaine, si attachés à leur fidèle clientèle et à leur dévoué personnel, une grande satisfaction.

Il serait certainement superflu, mes chers collègues, de retracer devant vous la carrière d'Alexandre Dumaine. Vous le connaissiez bien et tous, nous sommes fiers de l'amitié qu'il nous a témoignée. Il était des nôtres depuis ¹⁹ et tant que son état de santé le lui a permis, il est resté fidèle à nos réunions. Excusez-moi de rappeler à cet égard un souvenir personnel, le souvenir du jour où il m'a accueilli dans votre Compagnie. Il sut, dans une allocution brillante, en des termes d'une grande simplicité, présenter mes faibles mérites et me donner l'impression que j'apprendrai beaucoup parmi vous. Là encore, il ne se trompait pas et je lui en suis profondément reconnaissant.

Hélas, sa retraite n'a pas été longtemps, comme nous le souhaitions, calme et paisible. Commencée sous d'heureux auspices, dans la vieille maison familiale de la rue des Crots à Digon où il était né le 26 août 1895,

elle lui permit de continuer à s'intéresser à l'art qu'il avait superbement exercé pendant plus de soixante ans et de rassembler ses souvenirs. Mais la mort est venue frapper brutalement sa chère épouse et cette séparation, douloureuse entre toutes, a été funeste pour sa santé. Malgré les affections dont il était entouré et notamment par Mme et M. Alex Allégier, notre confrère, par Mme et M. Alex Humbert, l'inoubliable chef de Maxim's retiré à Château, de Mme et M. François Minot et de la famille Bonnefoy chez qui il avait débuté en cuisine aux alentours de 1907 et dans l'établissement de laquelle, l'hôtel de la gare à Digoin, il trouvait l'affection reconnaissante des jeunes patrons Mme et M. Jean-Pierre Billoux, notre ami s'est laissé ⁱⁿsensiblement gagner par la solitude. Tous les jours, par tous les temps, il se rendait au cimetière sur la tombe de sa chère Jeanne, de celle qui fut son inspiratrice heureuse et son bon ange, prier et se plonger dans de profondes méditations appelant de ses vœux le jour où il pourrait la retrouver dans cette terre promise aboutissement lénifiant de l'inquiétude humaine et puissant facteur d'espérance.

J'ai rencontré Alexandre Dumaine pour la dernière fois il y a un peu plus d'un an à Villeneuve Loubet où le conseil d'administration de la Fondation Auguste Escoffier, création impérissable du Président Joseph Donon, le recevait aux côtés d'Alex Humbert pour le remercier de sa générosité en faveur du Musée de l'art culinaire

et notamment de l'intention de lui réserver le montant de ses droits d'auteur sur le remarquable ouvrage "ma cuisine" écrit en collaboration avec notre charmant ami Henry Clos Jomé, dont nous connaissons tous les mérites littéraires et qui, dans le monde gourmand, jouit d'une réputation justement méritée.

L'âge l'avait déjà marqué : il ne pouvait dissimuler sa fatigue, non plus que son ardent désir de retrouver au plus vite son foyer de Digoïn pour reprendre ses prières et ses méditations sur la tombe de celle dont le souvenir térébrant ne le quittait plus.

Les derniers mois de l'existence de notre cher Alexandre Dumaine furent particulièrement pénibles. Malgré les amitiés profondes et l'affection qui montaient vers lui, il s'est enfoncé de plus en plus dans sa solitude, et la maladie qu'il avait soumise reprit le dessus. C'est ainsi qu'en ce jour du lundi 22 avril, il est, dans la soixante dixième ~~de~~ année de son âge, sorti de la vie.

Ses obsèques qu'il a voulu toutes simples ont eu lieu le mercredi suivant au milieu de sa famille et de ses nombreux amis, parmi lesquels notre confrère Alex Allégier représentait l'Académie du Vin de France et ^{M. le Président} ~~notre ami~~ ^{et} ~~notre~~ M. Louis Seysses, ~~Président~~ ^{Président} du Club des Cent, ~~et~~ ^{et} de l'Académie des Gastronomes.

Notre ami repose aujourd'hui auprès de celle qu'il a si fortement aimée. De sa vie de labeur exemplaire à bien des égards, nous pouvons dire, parodiant le poète hindou RAMINDRANA TAGORE, qu'elle fut toute simple et remplie de lumière.

Nous garderons de notre vénéré confrère Alexandre Dumaine, fait dès 1936 chevalier de la légion d'honneur au titre de chef de cuisine, le plus vivant des souvenirs. Nous prions Madame Georges Dumaine, sa belle soeur et toute sa famille, d'accepter nos condoléances profondément attristées. Notre académie où il ne comptait que des sympathies partage la peine des amis qui ont pu en cette fin d'avril, l'accompagner, émus jusqu'aux larmes, à son lieu de repos éternel.