

décédé le 25 Janvier 1981, à l'âge de 87 ans.

Monsieur Alexandre MERCIER

- CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR
- MÉDAILLE MILITAIRE 1914-1918
- CROIX DE GUERRE 1914 - 1918
- CROIX DU COMBATTANT 1914-1918
- OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE
- MÉDAILLE DU MÉRITE SOCIAL
- MÉDAILLE DE VERDUN
- MÉDAILLE D'ARGENT DE LA VILLE DE PARIS

Académie des Vins de France
 17 novembre 1981
 Éloge de M. Alexandre Mercier
 par M. André Vignat

Fit le jour en 1893 dans une commune de
 Sologne, il devait garder l'amour du pays natal
 puisque depuis sa retraite il partageait ses loisirs
 entre Paris et Mont de Sologne.

Il fit son apprentissage en pâtisserie à Romorantin
 puis à Orléans. Il entra en cuisine à la Maison
 Prunier Dufhot de Paris.

pendant tous les drapants la guerre de 1914-1918.

retourne sa place chez Grunier, après diverses occupations
 devient directeur de "Tout au Cœur"

puis achète le restaurant Poryslois qui devendra
 plus tard le Petit Bedon

fonde en 1933 le restaurant "Chez Mercier" rue Lincols
 à Paris où appliquant le rapport qualité et prix, il se
 retrouvent tous les Parisiens avec une présentation soignée
 avec 300 à 400 couverts. - Bien secondé par son épouse Denise
 et personnel belle et curieuse sa qualité a toujours maintenu
 la bonne cadence pour la plus grande satisfaction de tous.
 jusqu'au 14 Juillet 1971

- membre Académie du Vin de France
- Académie Culinnaire de France
- Association des Maîtres Cuisiniers de France
- CPA du P. P. de Vins et du P. P. de

Madame Denise Mercier
 appartenant par son

Il serait vain de vouloir retracer ce que fut l'existence d'Alexandre Mercier, une vie ardente et simple exclusivement nourrie de labeur.

Alexandre était un amoureux de la République et du Droit, un défenseur résolu des appellations contrôlées spécialement de la Bourgogne ainsi que de la politique de qualité.

Le hasard ne fut pour rien dans sa réussite, c'est son travail qui lui lui mérita tout au long de sa carrière. Cette réussite a justement couronné les efforts soutenus d'Alexandre. - Pour lui la cuisine répondait à une nécessité vitale car tout homme doit manger pour vivre. C'est une obligation, une réalité qui contraint tout être vivant à absorber de la nourriture, alors pourquoi ne pas rechercher la perfection dans les préparations culinaires pour apaiser son plaisir de l'esprit aux besoins physiologique de se nourrir.

Alexandre était un homme simple, sérieux, amiable, gentil avec ses collègues et ses amis, dans les milieux professionnels il était l'exemple de l'homme du métier de restaurateur.

Un moment où il allait nous quitter pour entrer dans le domaine des Anges, tous ses amis étaient aux côtés de Madame Denise Alexandre Mercier pour lui dire adieu apportant par leur présence le témoignage de leur sympathie que nous renouvelons ce soir.