

PESSAC

Un grand chef oublié

GASTRONOMIE Il y a 100 ans disparaissait un grand maître de la gastronomie bordelaise, Alcide Bontou, qui a habité dans une belle villa du quartier de Sardine

WILLY DALLAY
w.dallay@sudouest.fr

Un grand maître de la cuisine, mort à Sardine. Quel raccourci trivial ! Mais il n'est pas pire que l'oubli qui a recouvert sa mémoire depuis sa disparition, il y a un siècle, le 30 juillet 1912. « Pas une rue ne porte son nom », se désole l'historien pessacais, Jacques Clémens.

Il faut dire qu'en s'autobaptisant « Alcide Bontou », Jean-Félix Desplanques a un peu brouillé les pistes. Coquetterie de star qui prendrait un pseudonyme ? Cela ne lui ressemble pas, si l'on se fie aux recherches de M. Clémens : « Il avait un oncle qui s'appelait Desplanques-Bontou, capitaine de navire cultivé, abonné à des revues scientifiques et littéraires. »

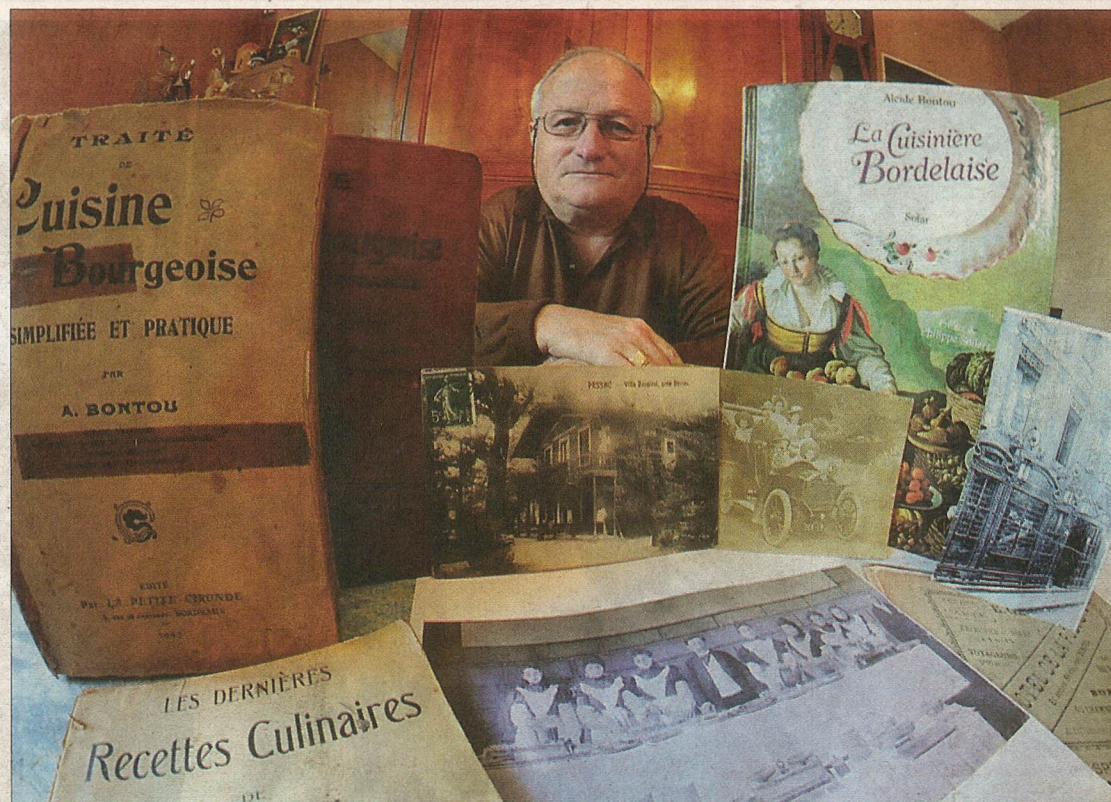
Quant à Alcide - du grec « alke » qui signifie force - ce fut aussi le nom d'un navire corsaire du XVIII^e siècle.

Cela suffirait à faire rêver un être aux grandes ambitions.

Le Vatel bordelais ?

Diverses publications de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e, donnent à penser qu'il les a réalisées. Le critique gastronomique Curmoussy (encore un pseudo pour Maurice-Edmond Sailland) en fait « un grand chef » et « La Gironde viticole » du 15 juillet 1907 va jusqu'à le placer au même rang que Vatel ! Ses obsèques, en présence du maire de Bordeaux, seront à la hauteur de la réputation de son restaurant, au 64, rue Porte-Dijeaux (1). Mais pas seulement.

« Il a écrit le premier livre de cuisine bordelaise », affirme Jacques Clémens. « Il était intitulé "Traité de cuisine bourgeoise bordelaise" et a été publié pour la première fois en 1898 par la maison d'édition bordelaise Féret. L'ouvrage a été réédité plusieurs fois jusqu'à nos jours, sous différents titres : "Traité de Cuisine



Jacques Clémens a retrouvé documents et œuvres d'Alcide Bontou. PHOTO W. D.

Bourgeoise", en 1907 par les éditions La Petite Gironde, "La Cuisinière Bordelaise" (Solar-1995) avec préface de Philippe Sollers, etc. »

Un pédagogue

Alcide Bontou ne voulait pas seulement faire la pub de sa cuisine avec son nom sur la couverture d'un livre, pour la postérité, ou figurer avec sa famille sur une carte postale représentant sa villa pessacaise, à Sardine. « Il s'est mis à la disposition de la mairie pour donner des cours bénévolement aux cuisines municipales. Il est aussi intervenu dans les casernes, les hospices, il a fait une

Ça gaze pour Alcide

Alcide Bontou était aussi connu à Arcachon, où il a passé ses vacances. Il en a profité pour servir une « timbale Bontou » au ministre de la Marine, Camille Pelletan en 1903. Quelques années plus tard (1910) ce professeur es arts culinaires régalaît les passagers d'un chalutier, lors

d'une excursion des musées scolaires de pêche. À terre, à la Société de patronage des écoles du groupe de Nansouty, il faisait la promotion des nouvelles technologies et parlait « de l'utilité de la cuisine au gaz dans les temps modernes ». Nous étions en 1899.

temps de sortir de l'oubli cet attachant personnage : « Le 16 septembre, pour les Journées européennes du patrimoine, on lui consacra

moine. Et il continue de fouiller le dossier Bontou, cherche ses descendants...

En attendant, après moult recher-

GASTRONOMIE Il y a 100 ans disparaissait un grand maître de la gastronomie bordelaise, Alcide Bontou, qui a habité dans une belle villa du quartier de Sardine

WILLY DALLAY

w.dallay@sudouest.fr

Un grand maître de la cuisine, mort à Sardine. Quel raccourci trivial ! Mais il n'est pas pire que l'oubli qui a recouvert sa mémoire depuis sa disparition, il y a un siècle, le 30 juillet 1912. « Pas une rue ne porte son nom », se désole l'historien pessacais, Jacques Clémens.

Il faut dire qu'en s'autobaptisant « Alcide Bontou », Jean-Félix Desplanques a un peu brouillé les pistes. Coquetterie de star qui prendrait un pseudonyme ? Cela ne lui ressemble pas, si l'on se fie aux recherches de M. Clémens : « Il avait un oncle qui s'appelait Desplanques-Bontou, capitaine de navire cultivé, abonné à des revues scientifiques et littéraires. »

Quant à Alcide - du grec « alke » qui signifie force - ce fut aussi le nom d'un navire corsaire du XVIII^e siècle.



Alcide Bontou vivait à Pessac dans le quartier de Sardine.

REPRODUCTION « SUD OUEST »

Cela suffirait à faire rêver un être aux grandes ambitions.

Le Vatel bordelais ?

Diverses publications de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e, donnent à penser qu'il les a réalisées. Le critique gastronomique Curmonsky (encore un pseudo pour Maurice-Edmond Sailland) en fait « un grand chef » et « La Gironde viticole » du 15 juillet 1907 va jusqu'à le placer au même rang que Vatel ! Ses obsèques, en présence du maire de Bordeaux, seront à la hauteur de la réputation de son restaurant, au 64, rue Porte-Dijaux (1). Mais pas seulement.

« Il a écrit le premier livre de cuisine bordelaise », affirme Jacques Clémens. « Il était intitulé "Traité de cuisine bourgeoise bordelaise" et a été publié pour la première fois en 1898 par la maison d'édition bordelaise Féret. L'ouvrage a été réédité plusieurs fois jusqu'à nos jours, sous différents titres : "Traité de Cuisine



Jacques Clémens a retrouvé documents et œuvres d'Alcide Bontou. PHOTO W. D.

Bourgeoise", en 1907 par les éditions La Petite Gironde, "La Cuisinière Bordelaise" (Solar-1995) avec préface de Philippe Sollers, etc. »

Un pédagogue

Alcide Bontou ne voulait pas seulement faire la pub de sa cuisine avec son nom sur la couverture d'un livre, pour la postérité, ou figurer avec sa famille sur une carte postale représentant sa villa pessacaise, à Sardine. « Il s'est mis à la disposition de la mairie pour donner des cours bénévolement aux cuisines municipales. Il est aussi intervenu dans les casernes, les hospices, il a fait une communication au Congrès des sociétés savantes sur la pédagogie culinaire et, à une époque où le critique Philéas Gilbert traitait les cuisinières de scories de la profession, lui n'était pas misogyne. » Il avait d'ailleurs dédié son premier ouvrage « à mes aimables élèves et à mes auditrices des cours de cuisine ménagère et d'économie domestique ». Et il n'a pas attendu notre époque de montée en régimes de toutes sortes pour faire de la diététique au bénéfice du plus grand nombre.

Expo en septembre

Jacques Clémens pense qu'il est

Ça gaze pour Alcide

Alcide Bontou était aussi connu à Arcachon, où il a passé ses vacances. Il en a profité pour servir une « timbale Bontou » au ministre de la Marine, Camille Pelletan en 1903. Quelques années plus tard (1910) ce professeur es arts culinaires régalaît les passagers d'un chalutier, lors

de temps de sortir de l'oubli cet attachant personnage : « Le 16 septembre, pour les Journées européennes du patrimoine, on lui consacra une exposition dans les locaux de la Société musicale Saint-Martin, 80, avenue Pasteur : « Gastronomie bordelaise, patrimoine caché : Alcide Bontou. » À ne pas rater, elle ne sera ouverte que 60 minutes, de 17 à 18 heures !

Qu'on se rassure. Ce créneau qui serait à peine suffisant pour une recette de midi, n'est pas un hommage aux fast-foods. C'est juste que Jacques Clémens, retraité actif, a d'autres chats à fouetter et toujours des sujets sur le feu. La veille par exemple, il déposera une gerbe sur la tombe de la poétesse Héliodore Gallienne, toujours dans le cadre des Journées européennes du patri-

moine. Et il continue de fouiller le dossier Bontou, cherche ses descendants. . . En attendant, après moult recherches, il pense avoir retrouvé l'emplacement de sa villa dans le quartier de Sardine : « On y a construit l'école Édouard-Herriot. » Jacques Clémens trouve que cela ne manque pas de sel... « pour quelqu'un qui s'intéressait tant à la transmission des connaissances. » Et cela vaudrait bien un nom de rue. « Pourquoi pas dans le futur écoquartier de l'Artigon, juste à côté ? » Encore faut-il que le Conseil municipal trouve l'idée appétissante. Là, on entre dans la cuisine politique. . .

(1) Qui devint par la suite l'hôtel de la Poste. Cela se situe en face de la librairie Mollat.