



L'air de mon pays m'a sans nul doute fatigué
dans cette voie et tout au long de ma vie. J'ai rêvé
de le retrouver pour d'ultimes méditations.
Mon rêve ne m'a pas déçu et c'est pourquoi il me
plait d'en offrir l'hommage à Dijon, ma
bonne ville.

Alexandre Dumaine.

L'air de mon pays m'a sans nul doute fatigué
dans cette voie et tout au long de ma vie. J'ai rêvé
de le retrouver pour d'ultimes méditations.
Mon rêve ne m'a pas déçu et c'est pourquoi il me
plait d'en offrir l'hommage à Dijon, ma
bonne ville.

Alexandre Dumaine.

Alexandre DUMAINE

(1895 - 1974)

A 12 ans, je suis apprenti cuisinier à l'Hôtel de la Poste, chez Monsieur BONNEVAY à PARAY-LE-MONIAL.

Etant natif de DIGOIN, j'ai le bonheur, dans ma retraite des Bords de la Loire, d'avoir pris comme élève : Jean-Pierre BILLOUX - Hôtel de la Gare à Digoin - qui est lui-même le petit-fils de mon maître d'apprentissage.

Toute ma vie, avec ma femme Jeanne DUMAINE, cette profession a été pour moi splendide.

Ensuite commis à l'Hôtel Carlton à VICHY ;
commis à l'Hôtel Carlton à CANNES, l'hiver.

Je suis venu à PARIS, et grâce à Monsieur CARTON, rentré au Café de Paris, avenue de l'Opéra ; puis à l'Elysée Palace, avenue des Champs-Élysées.

Engagé volontaire, citation personnelle, toujours de bonne humeur et volontaire pour les choses les plus difficiles.

Après la guerre, grâce à Monsieur Alfred GUEROT, je suis saucier à PARIS à l'Hôtel Louvois ; et une année après, je suis nommé Chef des Cuisiniers, ce qui m'a permis d'épouser ma femme, elle aussi Digoinaise.

Je suis resté 32 années à l'Hôtel de la Côte d'Or à SAULIEU.

On m'a nommé Chevalier de la Légion d'Honneur ;

3 Etoiles au Guide Michelin,
Lauréat de la qualité française,
Membre d'Honneur du Club des Cent,
Grand Officier de la Confrérie des Tastevins, décoré par le Maréchal JUIN à SAULIEU,
Membre d'Honneur de l'Académie Culinaire de France,
Membre de l'Académie des Vins de France,
Docteur ès Vins de Bordeaux,
Médaille d'Or du Club des Cent,
Médaille d'Or du Cercle des Gourmets,
Grand Officier de la Poêle d'Or,
Médaille de la Courtoisie Française.

Francis CARTON et Alfred GUEROT, Présidents d'Honneur Perpétuels de la Société des Cuisiniers m'ont nommé :

Le Carême du 20ème Siècle.

Le Prince CURNONSKY, Madeleine DECURE et ses amis, disaient de moi :

"PARIS-DUMAINE : 260 km - étape de Gueule et d'Amitié".

On m'avait baptisé :

"Le Cuisinier des Rois, Le Roi des Cuisiniers".

ALEXANDRE DUMAINE



La Gastronomie est « La Vie Heureuse »

LA GASTRONOMIE est « LA VIE HEUREUSE » ; j'en ai été comblé toute ma vie.

J'ai eu le bonheur, dans ma vie, de faire connaissance de très grands Chefs de Cuisine, tel Marius DUTREY, qui avait la gentillesse de venir me rendre visite tous les ans à SAULIEU.

J'ai eu l'honneur, étant à L'ELYSEE PALACE, de saluer le Maître ESCOFFIER où nous étions *une brigade de 72, Cuisiniers, Pâtisseries, Boulangers.*

Lorsque j'ai quitté SAULIEU, après 32 ans d'exercice, je ne pouvais pas céder mon affaire à n'importe qui ; et Monsieur François MIGNOT (*dont la famille avait 5 siècles d'existence de Cuisiniers*) était désigné pour me remplacer avec une telle Clientèle.

Le Club des Cent est très important pour notre profession

J'ai connu le fondateur de ce Club, Monsieur Louis FOREST, à BISKRA qui m'a expliqué toute l'importance qu'il attachait à *notre profession* et j'ai eu le bonheur jusqu'à ce jour de connaître *tous les Présidents* et j'en étais devenu *leur ami*.

Tous les Grands de ce monde m'ont entraîné dans la réussite.

Lorsqu'ils venaient chez moi, ils me disaient : "*Donnez à manger et à boire ce que vous voulez*" ils me complimentaient toujours, et je leur répondais que je désirais toujours mieux faire et j'étais heureux de leur reconnaissance.

Un certain jour, réunis chez mon ami Fernand POINT, je lui faisais cette réflexion :

« Pourquoi sommes-nous obligés de présenter *une addition* ? Ce serait si simple de mettre un Haut de Forme à la Porte et de laisser à chacun latitude de déposer : Pour les Messieurs leur portefeuille, et les Dames leurs bijoux ; et Fernand me répondit, *mais crois-tu que certains ne seraient pas tentés d'emporter le chapeau ! . . .* » et de rire.

Lors de mon séjour à BISKRA où j'étais Directeur d'un Hôtel de la COMPAGNIE GENERALE TRANSATLANTIQUE, j'ai reçu les *Evêques Archevêques et Cardinaux* qui se rendaient au Congrès Eucharistique de CARTHAGE et j'avais créé en leur honneur un gâteau que j'avais dénommé le *PRÉLAT*.

Pour donner satisfaction à la Clientèle de ce GRAND HOTEL, j'avais fait *un buffet important* où chacun pouvait choisir ce qu'il désirait. Le Président m'avait vivement félicité de *cette très grande réussite*.

Et en fin de carrière à BISKRA, pour nous remercier, nous eûmes la joie d'être invités, ma femme et moi, à faire un Voyage à NEW-YORK.

Mon importance professionnelle je la dois à Monsieur Francis CARTON, Alfred GUÉROT et sans oublier la Presse Gastronomique qui par *ses critiques* nous permet parfois de déceler nos *faiblesses* et pour n'en citer que quelques-uns qui sont toujours restés mes amis : Odette KHAN, Madeleine DECURE, Henri CLOS JOUVE, COURTINE et tous les autres ; mais je n'oublierai jamais le GUIDE MICHELIN qui sait récompenser *les Professionnels* qui veulent s'appliquer à *toujours mieux faire*.

LA GASTRONOMIE est « Le CHOIX des PRODUITS » et je me suis toujours appliqué à les rechercher. *Le Beurre d'Echire, les Jambons d'Arleuf*, ainsi que tous les autres produits, et qui ne doivent être employés qu'avec *simplicité*.

Toute ma vie professionnelle a été comblée de joie avec les Clients et mes nombreux Collègues, en particulier Fernand POINT, Mr & Mme ALLÉGRIEU et Mr & Mme HUMBERT qui m'apportent maintenant toute cette profonde affection dont j'ai tant besoin dans ma solitude.

LE MUSÉE ESCOFFIER est la mise en valeur de notre profession, nous le devons à Monsieur DANON, le Président Vincent BOURREL et à Joseph RAMEAUX qui comblent notre vie professionnelle d'un très grand avenir.

CURNONSKY disait « BIEN FAIRE et le FAIRE SAVOIR »

ALEXANDRE DUMAINE

