

Rencontre diaspora

Par Noëlle Renault

Morvandelle

Le Morvan, outre les nourrices et les galvachers, a fourni nombre de valets de chambre, valets de pied, lingères, femmes de chambre, cuisiniers... Ce sont d'extraordinaires voyages qu'effectuèrent ces gens du Morvan au service des grands de ce monde. Ainsi, Marcel Aluze, originaire de Montsauche, servira des familles prestigieuses : Schneider, Visconti, la princesse Shams d'Iran et Christina Onassis. Voyages et destins exceptionnels !

Marcel Aluze est né en 1939, à Montsauche ; après le certificat d'étude, sa mère le fait entrer en apprentissage à Moux, chez M. Louis Millot, qui lui apprendra la cuisine et la pâtisserie pendant trois ans. A dix-huit ans, Marcel est placé à Paris chez De Besteguy (mécène de théâtre). Il aide le chef cuisinier à Paris et au château de Groussay (Montfort-l'Amaury) pendant un an et aussi à Venise. Puis, Marcel est placé à Venise chez Mrs Fellows (principal actionnaire de "Singer") et trois mois en Angleterre où elle possède un château. C'est une vie agréable, déclare le jeune cuisinier qui découvre des invités prestigieux : le Premier ministre anglais, le Comte de Paris...

Après le service militaire, Marcel fait un court séjour au début de l'année 1962 à Autun, à l'hôtel Saint-Louis, puis à Auxerre et enfin chez Mme Charles Schneider à Paris.

A vingt-trois ans, Marcel est promu chef cuisinier et prépare de grands dîners servis au Baron Empain, à Valéry Giscard d'Estaing.

Son employeur suivant sera M. Foussier, PDG de Coca-Cola qui réside à Versailles. De 1963 à 1972, le chef cuisinier voyage puisqu'il est placé à l'ambassade de France au Caire. Nasser est au pouvoir. Marcel est assez surpris par ce pays (climat, mœurs, mode de vie si différents de la France). La guerre des six jours arrive et le ravitaillement se fait difficile. Marcel viendra se perfectionner durant quelques mois au Piazza Athénée à Paris, sur la demande de Jacques Roux, ambassadeur au Caire puis à Berne. Marcel officie donc devant les fourneaux de l'ambassade de France en Suisse, après un bref passage devant ceux de l'ambassade de France à Dublin. Il se sou-



▲ Turbot

vient de la réception d'un 14 juillet pendant laquelle défilèrent 2 500 personnes. Que de nourriture à préparer !

Puis le maître-queux apprend que Luchino Visconti cherche un chef cuisinier. L'affaire est conclue. Le célèbre cinéaste d'origine aristocratique surprend l'homme du Morvan par ses contradictions, car il est communiste et mène grand train. Le personnel est nombreux : deux cuisiniers (français donc), des valets de pied, valets de chambre..., un chauffeur pour conduire la Rolls. Les déplacements se font entre Rome et l'île d'Ischia, lieu de villégiature pour les Italiens fortunés ; des ascenseurs transportent les invités à flanc de falaise. En face, ce sont les quartiers miséreux de Naples...

Hélas, Visconti, malade, réduit les réceptions. Marcel apprend alors par le chef du restaurant Maxim's, que la sœur aînée du Shah d'Iran, la princesse Shams Pahlavi, recherche un cuisinier français. Le palais de la princesse est situé à cinquante kilomètres de Téhéran. Marcel découvre l'Iran où il résidera de 1976 à 1978, date de la prise du pouvoir par Khomeiny. Les chefs servent



▲ Au milieu, le chef : Marcel Aluze (janvier 1980)

deux cuisines : iranienne et française. Le Shah vient dîner chez sa sœur avec sa famille, une fois par semaine. Les employés gardent un excellent souvenir de la famille Pahlavi, surtout des enfants qui parlaient un français impeccable. Les déplacements sont fréquents entre Paris, Palma de Majorque où la princesse possède une superbe villa et Los Angeles. N'oublions pas les séjours en avril, mai et juin dans le palais situé au bord de la mer Caspienne. Le mari de la princesse est ministre de la Culture. Marcel est frappé par le niveau de vie de certaines familles immensément riches et la misère du peuple. La police politique réprime durement les mouvements de révolte dans les quartiers populaires... Outre les jardiniers, valets, femmes de chambre... la princesse a à son service un kinésithérapeute allemand et également un vétérinaire allemand (qui soigne les quatorze chiens), un chef cuisinier français, des cuisiniers locaux (six pour la cuisine française et quatorze pour préparer la cuisine iranienne). La princesse n'apprécie que la cuisine française ; en voyage ou en déplacement à Majorque, Los Angeles ou Paris, seul le chef français officie avec ses aides.

Le climat politique se dégrade de plus en plus ; la révolte gronde en Iran... Quand l'empereur vient dîner chez sa sœur, il reste à table avec ses proches ; la vaisselle employée est en or. Les invités se restaurent debout. Le chef cuisinier doit goûter tous les plats devant le garde du corps et planter des aiguilles dans les volailles et la viande. La peur de l'attentat ou de l'empoisonnement est présente. Marcel se souvient que pendant un gigantesque barbecue, Reza, le fils aîné du Shah vint lui parler. Aussitôt, trois gardes du corps entourèrent Marcel en pointant leurs armes dans son dos !

Cependant le travail est agréable et cela efface la difficulté de réaliser de la véritable cuisine française car il est problématique de trouver les ingrédients semblables à ceux utilisés en France. Il faut improviser avec les produits trouvés sur place : beurre, crème, viande et poisson sont différents des produits français.

Puis la famille Pahlavi part en exil. Marcel abandonne également toutes ses affaires personnelles et se retrouve à Los Angeles dans la villa de la princesse Shams. Au bout de trois mois, on sait



◀ Terrine de faisan

que le retour en Iran est compromis ; notre chef cuisinier décide de quitter la place. Grâce à la Société des cuisiniers, il entre au service de Christina Onassis en novembre 1978, dans sa villa de Saint-Moritz ; il ne sait pas encore que c'est le début de dix ans de cohabitation ! Il aime travailler dans cette maison, apprécie particulièrement Christina qui est très généreuse et proche de son chef cuisinier en qui elle a toute confiance.

Beaucoup d'invités défilent à Saint-Moritz, à Paris et dans l'île de Scorpis. Croisant au large de l'île, les propriétaires des yachts signalent leur passage ; Christina invite souvent ces voyageurs connus. Le chef déploie des prodiges (Cf. photos : buffets froids, turbot, mousse de poisson, langouste, terrine de faisan...).

A cette époque, Christina est l'épouse d'un russe (M. Kausov, "homme charmant", dit M. Aluze), mais elle a des problèmes de poids et suit des régimes difficiles, maigrit puis regrossit. Elle adore le camembert et est très étonnée de constater que le personnel en mange également. Peut-être s'imaginait-elle que c'était un produit équivalent au caviar ! Son époux lui expliqua que même les clochards en mangeaient.

Parfois, Christina décidait brusquement de quitter l'île, et voulait donner le soir même un dîner à Paris. Le chef cuisinier ne pouvait refuser et il improvisait... argent aidant, puisque son budget était illimité.

Les retours en Grèce étaient épiques ! Christina ne supportait pas la vue d'un frigidaire vide. Les employés des cuisines sont chargés de faire remplir les chambres froides : viandes, poissons, crèmerie... viennent en containers de Paris. Tous les jours, le chef prépare des repas pour vingt-cinq à trente personnes qui arrivent dans l'île pour différentes périodes. Évidemment les horaires des employés sont pour le moins... élastiques.

Buffets froids chez Christina Onassis

Langouste ▶



▲ Mousse de poisson



Le couple Kausov divorce et Christina se remarie avec M. Roussel ; le couple aura une petite fille et malheureusement Christina Onassis-Roussel meurt en Amérique du Sud. Marcel restera quelque temps au service de M. Roussel...

Très occupé dans ces différentes places, Marcel reviendra peu en Morvan, mais quel parcours, et que de souvenirs engrangés !

Il faut souligner que ces cuisiniers ou pâtisseries furent d'une grande compétence. On ne peut oublier celui qui fut "leur maître" : Louis Millot, excellent professionnel (cuisinier, pâtissier, traiteur), installé à Moux dans la Nièvre, et qui a formé des générations de cuisiniers-pâtisseries d'une incomparable qualité et qui ont porté haut et loin la cuisine française. Citons bien entendu, le fils de Louis : Jean Millot, Jean- Paul Mathé et Robert Sacquet de Montsauche, Jean Branlard, d'Alligny-en- Morvan,... tous ces Morvandiaux réunissaient de nombreuses qualités : sérieux, conscience professionnelle, mobilité, facultés d'adaptation...