



Lasserre

Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Lasserre Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut

 [Telecharger Lasserre ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Lasserre ...pdf](#)

Lasserre

Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut

Lasserre Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut

191 pages

Extrait

I - René Lasserre, «La Puce»

Lasserre est un restaurant heureux où l'on joue l'impromptu du bonheur, avec son toit ouvrant, ses salons du rez-de-chaussée aux murs escamotables, un ascenseur boudoir, des aiguières de collection, un service de grande maison et la sérénité aimable du personnel. Le décor est celui imaginé au lendemain de la guerre par son fondateur : René Lasserre (1912-2006). C'était un amphitryon comme d'autres grandes figures de la restauration parisienne, à une époque où les cuisiniers, à de rares exceptions, ne sortaient guère de leurs cuisines.

Fils d'un couple de restaurateurs de Bayonne, né le 12 novembre 1912, René Lasserre perdit son père quelques mois après sa naissance. A l'âge de 12 ans, certificat d'études en poche, il monte à Paris et, bientôt, commence à gagner sa vie. Dans les années 20, voilà le jeune René en piéton de Paris affamé comme tant d'autres, qui s'initie aux métiers de bouche, côté salle principalement. L'ascenseur social fonctionnait encore. Ce qui explique peut-être l'usage métaphorique qu'il fera plus tard de cette commodité dans le restaurant de ses rêves. «En ce temps-là son métier, on ne l'apprend pas, on le vole.» La formule est lapidaire, mais tempérée dans la grande restauration par l'usage de la transmission qui assure la sélection et la formation des personnels. Travailler à Paris en 1925 est à la fois astreignant et débonnaire. La ville victorieuse est splendide, gaie. Bords de la Marne, pique-nique dans les forêts ou bien à Longchamp. Aimable légèreté de la femme, libérée de sa robe longue, de ses cheveux et de moeurs trop rigides. Paris est une fête dit Hemingway quelques années plus tard, pour les étrangers, pour la bourgeoisie, pour le peuple aussi qui va s'affirmer par le Front populaire. Cependant le repos est mesuré, l'exigence du rendement grande, les vacances rares, une semaine, parfois quinze jours en été, de quoi retourner au pays voir la mère, Madame Irma, veuve, chargée de quatre bouches à nourrir qui plus tard le rejoindra à Paris.

René Lasserre est un jeune homme de petite taille, râblé, solide, pourvu d'une belle et fine moustache. Il est vite remarqué par un maître d'hôtel qui le parraine. Tradition, transmission, qualité. L'apprentissage du métier est encore fait de compagnonnage. «La Puce», comme ses collègues nomment René Lasserre, passe du statut de chef de rang à celui de maître d'hôtel. Il a 19 ans. La beauté du Paris de cette époque devait aider à vivre. Les photos de Lartigue sur l'allée du Bois en témoignent. Les femmes sont somptueusement vêtues, ou finement attifées comme les midinettes aux robes claires, et la chevelure au vent. C'est le monde aussi de Colette, alors au sommet de sa gloire. René Lasserre est engagé au Pavillon d'Armenonville, sous les marronniers du Bois de Boulogne, avec les courses à Longchamp et les sportifs des stades lorgnés par Montherlant.

Formé sur le tas René Lasserre ? Certes, mais selon la tradition corporative qui, sous plusieurs aspects, régit la vie de ce métier, de ce milieu professionnel assez fermé avec ses rites et ses codes d'initiation hérités de l'Ancien Régime, lors de la naissance de cette activité. Faire partie de la brigade chargée de servir à la table du roi était un privilège de gentilhomme. L'art de l'écuyer tranchant, nous dit Grimod de La Reynière, était exercé «par un homme ad hoc, qui ne remplissait ses fonctions que l'épée au côté.» Au fil de l'Histoire, l'écuyer - écuyer de bouche, écuyer tranchant - est devenu garçon de salle, chef de rang et maître d'hôtel. La bourgeoisie, tout au long du XIXe siècle, assure bientôt le succès des restaurants. Présentation de l'éditeur Lasserre est, par excellence, le restaurant français de tradition et de qualité qui résume un demi-siècle de savoir-vivre et de savoir-faire. Il peut être considéré comme un lieu de mémoire, mais une mémoire vivante, que le chef Jean-Louis Nomicos et sa brigade ravivent quotidiennement. Pour cela, il applique aux grands plats qui ont fait la réputation de Lasserre - le Pigeon André Malraux, la Canette de Challans à l'orange - les principes de vérité et d'authenticité qui inspirent ses autres créations, dont les recettes illustrées sont détaillées dans cet ouvrage. Le service, aboutissement de la préparation culinaire, satisfait aux mêmes

principes de rigueur. René Lasserre, authentique visionnaire, a créé ce restaurant au lendemain de la guerre, pour inviter ses hôtes à oublier dans le tourbillon de la vie parisienne les difficultés d'un temps qui n'avait pas encore pris conscience du changement d'époque. Le célèbre toit mobile décoré par le peintre Touchagues exprime toujours l'effort tenace d'une ouverture de ce lieu d'exception sur la vie, sur son temps, sur les arts.

Download and Read Online Lasserre Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut #ADL9P2804FQ

Lire Lasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut pour ebook en ligneLasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Lasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut à lire en ligne. Online Lasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut ebook Téléchargement PDF Lasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut DocLasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut MobipocketLasserre par Jean-Louis Nomicos, Jean-Claude Ribaut EPub

ADL9P2804FQADL9P2804FQADL9P2804FQ