



**Léopold Mourier**

**1862 – 1923**

## Sa Vie – Ses Œuvres

Notre cher Président, M. Léopold Mourier, n'est plus !

La Société des Cuisiniers de Paris est en grand deuil : elle a perdu celui qui, depuis vingt ans, la conduisit de progrès en progrès, de succès en succès, et dont les efforts sagement et sûrement dirigés, la placèrent au premier rang des Sociétés mutualistes de France.

Nous savions quelle était la gravité de son état, et cependant, nous espérions contre toute espérance. Nous espérions que la science des docteurs nous le conserverait encore pendant quelques années, lorsque nous apprîmes le dénouement fatal. Ce fut un moment cruel et tous — ou du moins tous ceux qui le purent — se trouvèrent réunis autour de son cercueil pour, suprême hommage, l'accompagner au lieu de l'éternel repos.

\*  
\*\*

La vie de Léopold Mourier fut une belle vie de travailleur, d'artiste profondément épris de sa profession, de grands exemples et de noble altruisme, et elle mérite d'être exposée. Nous savons que, né à Montjoux, canton de Dieulefit (Drôme), le 30 mai 1862 et fils d'aubergiste, il était naturellement prédestiné à la cuisine. Nous savons aussi que sa jeunesse fut endeuillée par la mort accidentelle de son père (il avait alors trois ans). C'est donc de sa mère, qu'il aida dès sa plus tendre enfance, qu'il reçut les notions d'ordre et de

méthode qui furent la base de son éducation professionnelle, et qui lui firent comprendre que pour avoir un jour toute l'autorité du commandement, il fallait d'abord se contraindre soi-même à l'obéissance.

Après son apprentissage chez les frères Campé, au buffet d'Avignon, et un stage chez son cousin M. Rivier, restaurateur à Grenoble, il partait pour Paris en 1880 et, déjà, l'enfant regardant hardiment vers l'avenir, tournait ses pensées vers les hauts sommets où se conquiert la célébrité, avec la conscience de ses moyens d'action et d'une valeur que mettrait en relief l'expérience du travail, appuyés sur une volonté et une énergie peu communes. Ces pensées, un de ses amis et compatriote, M. Loubert-Villedieu, les traduisit dans une poésie qu'il lui dédia et déjà publiée ici, mais dont le passage suivant mérite d'être reproduit :

A peine à l'horizon s'effaçait le village,  
Qu'il méditait tout bas la parole du sage  
Partir, ce n'est pas tout, mais il faut arriver.

Et il arriva.

A Paris, ses débuts comme aide de cuisine furent au restaurant Notta, disparu depuis longtemps. Sous les ordres d'un excellent chef, M. Conus, il se familiarisa rapidement avec les diverses parties de la cuisine et, déjà, il était considéré comme un ouvrier d'avenir lorsque, en 1883, il passa au restaurant Maire dont le propriétaire était M. Paillard. Là, sous les ordres de M. Doucet, il débuta comme aide,

puis fut bientôt promu chef saucier, relativement jeune pour une place si importante et dans un maison des plus réputées à l'époque.

En 1885, il a conquis ses galons de Chef et il exerce au restaurant Napolitain qu'il abandonne au bout de peu de temps pour le restaurant Paillard de la Chaussée-d'Antin — maison où sont passés la plupart des grands chefs modernes — et, là, Mourier affirma si hautement ses talents culinaires et ses qualités d'administrateur que, en 1886, M. Paillard le plaçait à la tête des cuisines du restaurant Maire dont le directeur était M. Tirebois, lui-même chef de cuisine. Enfin, en 1887, il succéda à M. Tirebois dans la direction générale du restaurant Maire.

Cette fois, M. Mourier se trouve en contact direct avec une clientèle de premier ordre, dont son aménité souriante, sa vigilance constamment en éveil sur les services de la cuisine, de la salle et de la cave eurent vite conquis la confiance et les faveurs.

Mais, quoique absorbé par une tâche délicate et pénible, il ne se désintéresse pas des grandes questions professionnelles et, en 1890, il est admis à l'Académie de cuisine sur présentation d'une thèse traitant de la technique culinaire qui fut très remarquée.

Le 13 novembre 1893, les membres de l'Académie de cuisine désignaient M. Mourier à la Présidence, comme successeur de l'illustre Casimir Moisson, et, n'était-ce pas là la plus haute attestation de ses capacités culinaires ?

\*  
\*\*

En 1891, par l'achat du restaurant FOYOT, le Chef de cuisine et directeur devient restaurateur et seul maître de ses destinées. C'est à partir de ce moment que, dans toute la puissance de sa belle intelligence, se manifestent et se réalisent ses audacieuses conceptions. Devant lui s'ouvre le champ où va pouvoir s'exercer son activité, les vastes horizons où une louable ambition lui fait entrevoir ce qu'il peut espérer de son courage et de ses talents, s'affirmer sa science innée de restaurateur de grand style qui comprend que, comme tout, la restauration moderne doit, non seulement admettre, mais devancer en certains cas, l'évolution rendue

nécessaire par les progrès incessants réalisés dans toutes les branches industrielles et commerciales.

Il est là dans son élément et, à cette occasion, se place un fait qui vaut d'être rapporté, et que nous tenons d'un collègue digne de toute créance : « Lorsque M. Mourier se présenta comme acquéreur au propriétaire du restaurant Foyot, il avait été devancé par un compétiteur disposant de capitaux qui lui permettaient de s'acquitter comptant, tandis que, lui, n'était point dans la même situation financière. Très perplexe, le propriétaire s'en fut trouver le collègue dont nous parlons plus haut — lequel, outre sa connaissance des ouvriers du moment jouissait de l'absolue confiance des restaurateurs parisiens — et lui soumit le cas. « Si, dit celui-ci, j'avais à résoudre la question pour mon compte, sans préjuger aucunement des mérites de votre acquéreur capitaliste qui n'est pas spécialement de la partie, je donnerais ma préférence à l'ouvrier qui ne dispose pas de grands capitaux, mais qui a donné des preuves de son savoir professionnel et de ses talents d'administrateur; qui a surtout le courage et la belle énergie de la jeunesse. » Et la préférence fut donnée à Mourier.

Ce propriétaire n'était-il pas un homme de sagesse et de grand bon sens ?

Rapidement, les gourmets parisiens donnèrent leur faveur à cet établissement dont on vantait l'urbanité du patron, la régularité des services et l'excellence de la cuisine, alors sous la direction de M. Léopold Hourès. On sait d'ailleurs que nombre de créations culinaires eurent leur origine à ce restaurant des Sénateurs.

En 1892, Mourier épousait Mlle Tabary et, à partir de ce moment, partageait avec son beau-père la direction du restaurant Maire tout en conservant celle de Foyot.

En 1897, par suite de la vente du restaurant Maire, Mourier restait seulement à la tête du restaurant Foyot et, quelques mois après, il se rendait acquéreur du Café de Paris dont le propriétaire était M. Vidal, successeur de Léon Hirsch, que tous les vétérans d'aujourd'hui ont bien connu, et dont les chefs successifs furent Marius Berte, Louis Kannengieser et Chopin.

Le Café de Paris et sa terrasse étaient, au temps de M. Hirsch, en grande faveur auprès du public parisien qui ne le désignait que sous le nom de « Maison Léon ».

Lorsque M. Mourier prit le Café de Paris, il avait pour Chef de cuisine notre collègue pensionnaire Hippolyte Arnion, et il y trouvait comme maître d'hôtel M. Barraya, le directeur actuel. En 1900, après l'Exposition Universelle, M. Mourier achetait de sa belle-mère, Mme Tabary-Gérault, le Pavillon d'Armenonville; puis, en 1908, ce fut le Pré-Catelan dont il fit modifier profondément les dispositions et, enfin, en 1914, le Fouquet's, célèbre lui aussi dans le monde parisien par son Bar luxueux et qu'il dirigeait depuis de longues années pour le compte de ses neveux, mineurs et orphelins.

La réputation culinaire de ces différents établissements — surtout celle du Café de Paris — est mondiale, et il n'est pas de nobles étrangers, de passage à Paris, qui n'y retiennent leur table et ne s'en enorgueillissent à leur retour chez eux. C'est que, réellement — le Café de Paris, dont les cuisines sont placées sous la direction d'un chef hors de pair, élève de la maison — est, reste et restera l'un des sanctuaires de la grande et bonne Cuisine française.

Au nom de M. Mourier, restaurateur, se rattachent aussi des solennités gourmandes qui se lient intimement à l'histoire politique de notre pays.

Ce fut sous sa direction que, en octobre 1893, eut lieu dans la Galerie des Machines, cet immense banquet offert à l'Amiral Avelane, à l'occasion de la venue en France de l'escadre russe.

Des nombreux galas organisés à cette occasion et qui furent les prodromes d'une alliance — dont le dénouement devait être si malheureux — celui-ci restera dans l'histoire de la cuisine contemporaine, étant donné ses 4.000 couverts rigoureusement bien servis, comme un modèle de grande organisation gastronomique.

Mentionnons aussi que, durant le septennat à la présidence de M. Loubet, tous les grands dîners offerts à l'Élysée aux différents souverains venus visiter la France, furent servis par

et sous la direction de M. Mourier, et de ces dîners, les transcendants Menus figurent dans la précieuse collection de notre Bibliothèque.

Ainsi, le Président de la République en donnant sa confiance à son compatriote Mourier, lui permettait de produire les grandes créations de notre Cuisine nationale, et dans un cadre digne d'elle, dans la somptuosité de la première Maison de France. Ajoutons que, par la suite, les Présidents Fallières et Poincaré continuèrent à le charger des grands dîners officiels.

Il nous souvient même que dans l'un de ces Menus, figurait une salade Monselet dont on parla fort, et qui fournit au brillant écrivain, M. Montbrun, le sujet d'une jolie chronique terminée par... la recette de cette Salade, puisée à la bonne source. Bien qu'entouré d'un personnel d'élite qu'il s'entendait à sélectionner, de chefs de service d'un incomparable brio et d'un dévouement à toute épreuve, Mourier ne dédaignait pas de participer à la besogne et, nombreuses sont les anecdotes que l'on pourrait rappeler sur les impromptus de ce bourru bienfaisant, aimable jusque dans ses brusqueries.

Concluons sur ce sujet en disant que le nom de Mourier restera comme celui de l'un des meilleurs restaurateurs du commencement du 20<sup>e</sup> siècle et même de tous les temps.

\*  
\*\*

Dans son Assemblée générale du 30 octobre 1903, la Société des Cuisiniers de Paris, à la presque unanimité de ses membres, le choisissait pour Président et, dès l'année suivante, commençait, grâce à son autorité et à ses relations, la progression des recettes de notre Bal annuel, dont l'intégralité devrait grossir rapidement notre fonds de retraite.

De 9.119 francs en 1903, on les voit passer à 21.289 fr. en 1904; à 29.200 fr. en 1905; à 35.417 fr. en 1906; à 58.460 fr. en 1914. Et ainsi, dès l'année 1909, nos retraités avaient l'agréable surprise de trouver leur pension portée de 240 à 300 francs et quelques années après à 360 francs, maximum des pensions mutualistes.

En 1904 (1), pour la première fois, le gouvernement de la République décernait à un cuisinier, M. Léopold Mourier, la croix de la Légion d'honneur. Ce que l'on croyait ne devoir se jamais produire s'était enfin produit : On avait compris qu'un cuisinier peut être plus et mieux qu'un ouvrier; qu'il pouvait s'élever, se grandir lui-même par son talent et son génie créateur; qu'un artiste culinaire n'était point indigne de figurer sur les listes de notre grand Ordre National.

Et, à cette occasion, l'un de nos collaborateurs actuels, parfaitement inconnu de M. Mourier, écrivait ce qui suit dans un journal de l'Alimentation, résumant en quelques lignes la pensée de tous :

« C'est avec un légitime orgueil et une satisfaction hautement exprimée que la corporation culinaire, et en particulier les membres de la grande Société mère, ont appris que le gouvernement de la République venait de conférer à M. Léopold Mourier le ruban de la Légion d'honneur.

« Que cette distinction soit décernée officiellement au Président d'une Association mutualiste, soit, mais elle s'adresse bien aussi à l'éminent praticien, à l'un de ceux qui soutiennent le plus vaillamment le renom de la Cuisine française et en perpétuent les grandes traditions.

« C'est pourquoi, tous, sans distinction de parti, ni d'école, nous nous trouvons réunis dans un même sentiment de fierté, car nous n'oublions pas que, avant d'être un restaurateur réputé, Mourier fut un cuisinier, qu'il est sorti du rang, que c'est par son travail et son intelligence qu'il a gagné ses grades et conquis la haute situation qu'il occupe aujourd'hui.

« Ce ruban rouge, symbole de mérite et d'honneur intangible est bien allé à qui en était digne; il est la récompense d'une activité qui, déjà, s'est manifestée par de prodigieux résultats. Et c'est pourquoi ce m'est un double plaisir d'apporter ici, au collègue et au premier représentant de l'Association Mutualiste

---

(1) Cette même année, il était élu maire de son pays natal où il avait prodigué ses bienfaits et en 1913, ses compatriotes l'envoyèrent avec les 4/5<sup>es</sup> des voix des votants siéger au Conseil Général de la Drôme pour le canton de Dieulefit. Au renouvellement du Conseil, le mandat lui fut de nouveau offert, mais l'état de sa santé ne lui permit pas de l'accepter.

à laquelle j'appartiens, l'hommage de mes félicitations sincèrement sympathiques. »

En 1909, il fut douloureusement frappé par la mort de sa femme et, en homme fort, il trouva dans le travail l'atténuation de son chagrin.

\*  
\*\*

Puis, en 1912, nous entrons dans cette période de prodigieuse activité qui devait conduire notre Société au sommet des succès.

Les programmes les plus osés, suivis de réalisations immédiates, se succèdent avec une rapidité extraordinaire.

Ses affaires commerciales étant solidement assises, M. Mourier se donne tout entier au développement de la Société qu'il adoptait déjà, dans sa pensée, comme son unique famille.

Et d'abord, il accepta avec enthousiasme le projet d'édification de l'Hôtel des Cuisiniers, vaste entreprise qui, en raison des expropriations à faire exigeait de gros capitaux. Elle fut néanmoins admise avec confiance par les Sociétaires qui en devinrent les actionnaires.

Bien peu ont pu se rendre compte du colossal travail préparatoire qu'exigea le projet, mais déjà, à cette époque, l'activité de Mourier se doublait de celle d'un parfait collaborateur qu'il est inutile de nommer, lequel était sûr de toujours voir son Président examiner avec bienveillance ses initiatives les plus hardies. En 1913 et 1914 furent lancés les appels aux souscripteurs et l'œuvre venait d'être entreprise lorsque la guerre éclata.

Ce fut d'abord le désarroi jeté dans la main-d'œuvre, puis quand commencèrent les travaux, les conditions des plans et devis établis avant-guerre ne se trouvèrent plus adéquats aux circonstances actuelles. Les prix des matériaux et de tout ce qui concerne la construction ne correspondaient plus à ce qui avait été prévu. Tout était à modifier et, cependant, chose qui plus tard semblera incroyable, ce fut dans la phase la plus critique de la campagne 1914-18, alors que chaque jour amenait son lot de difficultés, d'inquiétudes et d'angoisses, que s'édifia cette Maison des Cuisiniers dont nous sommes si fiers et au fronton

de laquelle on eût pu inscrire la devise : « *La volonté et le courage ne connaissent point d'obstacles; ils les tournent ou ils les brisent* ».

Car, combien est-il de sociétés ouvrières mutualistes pouvant s'enorgueillir d'avoir leur immeuble à elles, d'être installées chez elles ? Quel est donc le vieux sociétaire qui aurait pu supposer que, grâce à des énergies condensées, dirigées par une volonté supérieure, le groupement auquel il se faisait inscrire il y a cinquante ou soixante ans, connaîtrait un jour une telle prospérité ?

En 1914, se place une date mémorable dans l'histoire de notre Société : celle de la fête de son 2<sup>e</sup> million, donnée le 4 juillet au Palais de la Mutualité, sous la présidence de M. Loubet, et précédée d'un banquet de 400 couverts. Ce fut une belle solennité; d'éloquents discours y furent prononcés; des voix autorisées célébrèrent le succès si vite acquis, et un orateur inspiré eût pu y prendre pour thème cette maxime de Mme E. de Girardin : « *L'Egalité absolue est une chimère, la Mutualité seule est une réalité* ».

A cette fête, présidée par un ancien Président de la République, où assistaient des Ministres, Sénateurs, Députés, délégations de tous les groupements de l'Alimentation, de nombreux collègues venus de la Province et de l'Etranger, M. Léopold Mourier reçut avec sa modestie habituelle, la récompense unanimement décernée à ses sentiments philanthropiques, à son dévouement, par les éloges et les encouragements des hautes personnalités réunies autour de lui.

Et n'est-ce pas le moment de rappeler ce passage du discours prononcé alors par M. Mourier où vibre si fortement ses sentiments pour ses anciens camarades de travail ?

« *Depuis quarante ans que je vis au milieu des cuisiniers, ayant commencé comme un petit apprenti, je connais bien leur caractère et je sais quelle persévérance, quelle assiduité au travail, quelle force de résistance contre les fatigues, ils possèdent pour ne pas défaillir devant la besogne.*

« *Je connais l'amour-propre des cuisiniers et je sais surtout que ces modestes artisans, dont on apprécie les travaux comme on apprécie les douceurs du miel, sans se soucier de l'abeille*

*qui le distille, ne recueillent pas la part suffisante des avantages dus à leurs travaux.*

« *Aussi, lorsqu'il y a douze ans, j'assumai la lourde tâche de continuer l'œuvre de développement si bien commencée par mon prédécesseur, M. Verdugadin, j'ai ressenti une grande joie : j'allais pouvoir réaliser le rêve que je caressais depuis longtemps : améliorer le sort des cuisiniers. Grâce à l'effort soutenu du Comité, à la cohésion des membres de notre Association, au nombre toujours croissant de ses adhérents, et aussi avec l'appui des nombreux amis de notre Société, les résultats ont dépassé nos espérances et les chiffres qu'on va lire tout à l'heure sont d'une éloquence persuasive.* »

Mais, déjà, des esprits avertis pressentaient le cataclysme qui, peu de jours après, allait épouvanter le monde, et beaucoup ne connurent qu'avec l'Annuaire de 1915, les détails de cette fête du 2<sup>e</sup> million.

Dès la déclaration de guerre, nombre de nos sociétaires, touchés par l'ordre de mobilisation, abandonnaient les cuisines, laissant aux vétérans et aux jeunes le soin de les remplacer, et le tableau nécrologique de notre Société nous dit combien d'eux payèrent de leur vie, l'orgueil et l'ambition d'un potentat allemand.

Mais, dès leur départ, M. Mourier avait eu la généreuse idée, aussitôt mise à exécution, de fonder une Caisse de secours permanente, aux fins d'aider dans la plus large mesure, les familles de nos camarades mobilisés et dont les ressources devenaient insuffisantes par suite du départ des chefs de famille.

Dès le 2 septembre, dans l'affolement de l'invasion, alors que l'ennemi était aux portes de la capitale menacée d'un bombardement à brève échéance, M. Mourier faisait lancer un appel dans toutes les cuisines de Paris, en appelant à la générosité, à la solidarité de ceux qui restaient et, aussitôt, les souscriptions affluèrent, la Caisse était constituée et même considérablement grossie par l'apport d'un généreux anonyme dont il n'était pas besoin de chercher le nom bien loin.

Et c'est ainsi que, par son initiative, tant de familles des nôtres qui eussent connu l'affreuse détresse, purent vivre sans trop de misère ces temps de calamité, que tous répon-

dirent à l'appel, dans un de ces mouvements de haute fraternité agissante, dont est coutumière notre grande et belle corporation.

\*  
\*\*

C'est à cette époque aussi que remonte la grande idée de fondation d'une Maison Familiale pour y recueillir les Orphelins de nos camarades tombés au Champ d'Honneur et nos vieux collègues sans ressources et parfois sans famille.

C'est certainement là l'étape la plus marquante des progrès de la Société, celle qui perpétuera à tout jamais le nom de celui qui en eut la généreuse initiative.

Il est bon d'en rappeler la genèse :

Dans la réunion du Conseil du 2 octobre 1915, M. Mourier disait :

*« La Société des Cuisiniers de Paris doit se montrer à la hauteur des devoirs qu'imposent les circonstances. »*

*« Fidèle à son passé et à son idéalisme de bonté et de solidarité, elle doit tendre une main fraternelle vers les victimes innocentes de ce cataclysme et leur accorder... sans réserve sa généreuse protection. »*

*« Je suis certain de répondre par avance à votre pensée en vous proposant de mettre immédiatement à l'étude la création et l'organisation d'une « Maison Familiale » des Cuisiniers de Paris, susceptible de traduire en résultats tangibles, les sentiments solidaristes qui nous animent tous. »*

*« Si vous êtes de mon avis, j'aurais le désir de voir cette œuvre divisée en deux compartiments « Orphelinat » et « Maison de Retraite », dont les services et l'administration seraient réunis dans la même propriété. »*

*« Je vous propose donc, mes chers amis, de nommer une Commission chargée d'étudier l'organisation de cette « Maison Familiale » et de rechercher les moyens d'en assurer les ressources. Nous pouvons envisager avec une conscience tranquille l'avenir et l'existence de cette heureuse fondation, puisque nous avons atteint le maximum de la pension mutualiste*

*et que, bientôt, l'hôtel des Cuisiniers dressera sa haute silhouette sur l'avenue de l'Opéra. »*

*« Il vous sera, par conséquent, loisible d'affecter une partie de nos bénéfices à cette nouvelle branche de notre activité mutuelle, et j'ajoute que nos ressources financières qui seront bientôt sans emploi ne sauraient trouver une destination plus belle et plus noble. »*

*« A l'œuvre, Messieurs! et par un travail soigneusement étudié, préparons-nous à mettre debout cette « Maison Familiale » qui sera un don de joyeux avènement pour le retour de nos braves camarades qui nous rapporteront bientôt la... victoire. »*

Ces ressources pour la Fondation de la Maison de Corneilles, on sait d'où elles vinrent, et c'est très justement qu'elle s'appelle maintenant « Fondation Léopold-Mourier ».

Dès sa création, cette maison de Corneilles-en-Parisis devient l'objet de sa constante sollicitude.

Là nous assistons alors à des réunions, à des petites fêtes intimes, où, devant ces orphelins aux mines réjouies, les larmes de l'émotion remplacent les plus belles éloquences.

Dans le N° 4 de la *Revue Culinaire*, sous le titre une « Page d'histoire » a été d'ailleurs publié un décret de M. le Président de la République, en date du 27 août 1920, qui fixe à jamais l'historique de la fondation de cette Maison.

Depuis longtemps aussi, M. Mourier avait l'idée, en attendant que d'autres projets d'une haute portée professionnelle pussent aboutir, de doter sa Société d'un organe spécial et lui appartenant.

Malgré les grandes difficultés qui se rencontraient au lendemain de la guerre pour une entreprise de ce genre, M. Mourier réalisa son désir — partagé d'ailleurs depuis bien des années par nos Sociétaires — et le 1<sup>er</sup> avril 1920 paraissait le 1<sup>er</sup> numéro de la *Revue Culinaire*, organe mensuel portant à la connaissance de nos membres les actes officiels, rapports financiers et tout ce qu'ils ont intérêt à connaître. En outre, organe de moralisation, d'éducation technique, trait d'union entre notre groupement

et les groupements de cuisiniers français à l'étranger; devenu en peu de temps le centre vital et régulateur des efforts professionnels, sous la direction des principaux écrivains et auteurs culinaires contemporains.

\*  
\*\*

Déjà, en 1917, les fidèles et dévoués collaborateurs de M. Mourier constataient avec peine que sa santé déclinait, et ce fut de leur part une délicate attention dont il se montra fort touché lorsque, à l'occasion de sa 55<sup>e</sup> année et de son inscription comme pensionnaire, le Conseil d'Administration de la Société en entier, se rendit auprès de lui pour lui remettre, avec son titre de rente, dont le montant fut toujours affecté aux œuvres de la Société, — une superbe plaquette intitulée « Le Triomphe » et la Médaille d'Or de la Mutualité.

Mais, les plus belles heures de sa vie furent sans doute celles de l'inauguration de la Maison de Corneilles qui, à elle seule, immortalisera à jamais son nom, et dont toujours les hôtes, petits et grands, béniront sa mémoire.

Ce fut le 26 juin 1919 qu'eut lieu cette solennité unique dans nos annales, puisque le Président de la République lui-même, M. Raymond Poincaré, tint à venir s'associer à cette inauguration que présidait son illustre prédécesseur, M. Emile Loubet, Président d'Honneur de l'œuvre. L'un et l'autre entourés de M. le Ministre du Travail, d'une foule de notabilités politiques et artistiques, du Maire de Corneilles et son Conseil Municipal, des délégués de tous les groupes de l'Alimentation, du Conseil d'Administration de la Société accompagné d'un grand nombre de Sociétaires, heureux et fiers d'assister à une telle solennité.

Et en des discours chaleureux, toutes ces éminentes personnalités exaltèrent la générosité du donateur, son grand cœur si pitoyable aux infortunes, sa sympathie pour les humbles, sa philosophie si au-dessus de l'égoïsme moderne.

En 1921, M. Mourier épousait celle qui jusqu'à la fin l'entoura de ses soins vigilants et de son affection, luttant pied à pied contre la maladie.

\*  
\*\*

Au terme de cet ultime hommage et pour souligner d'un trait particulier l'intérêt que portait M. Mourier à la Société des Cuisiniers de Paris, même au cours de sa maladie, nous ne pouvons mieux faire que publier le passage d'une lettre qu'il écrivait de Nice à son principal collaborateur M. Barraya :

MON CHER LOUIS,

.....  
« En même temps, mon cher Louis, je vous rappelle combien j'attache d'importance à la vente des billets de bal de la Société des Cuisiniers et serais désolé qu'on s'aperçoive que je ne suis plus là. Si vous voulez vous y employer, vous le ferez aussi bien que moi ».

.....  
.....  
Veuillez agréer, etc.

Signé : L. MOURIER.

Ces réalisations, successivement parvenues jusque dans les hautes sphères officielles, valurent à la Société des Cuisiniers de Paris, la reconnaissance d'Utilité Publique en date du 28 mars 1919.

Mentionnons enfin la part que prit M. Mourier à la manifestation Brillat-Savarin, dont l'ouverture fut marquée par un véritable triomphe culinaire et gastronomique en un déjeuner de quarante couverts organisé et offert par lui au café de Paris.

L'année 1922 lui apporta ce que tous souhaitaient pour lui : la Croix d'Officier de la Légion d'Honneur, avec une citation qui, dans sa sécheresse officielle, est le résumé de ce qui est dit plus haut.

Le Banquet du 29 juin, qui fut offert à M. Mourier à l'occasion de la remise de cette croix, de son 60<sup>e</sup> anniversaire et aussi pour fêter le 3<sup>e</sup> million de notre Société fut, avec le Gala de l'Opéra qui eut lieu deux jours après, sa suprême apothéose.



Et ce ne furent pas seulement ses obligés, ses collaborateurs et ses admirateurs qui l'entourèrent en ces heures inoubliables, mais tout ce que Paris compte d'illustrations dans les Arts et les Sciences qui apportèrent leur hommage à un homme modeste, à un grand homme de bien.

\*  
\*\*

Et maintenant, la grande Société des Cuisiniers de Paris est en deuil.

Là, où furent conçues par lui tant de nobles et généreuses pensées, ses collaborateurs méditent tristement en face de son buste voilé de crêpe.

Mais des hommes comme M. Mourier ne

meurent pas entièrement. Leur vie, toute de bonté et de larges générosités reste un sujet d'admiration, leurs exemples et leurs œuvres leur survivent; leur souvenir reste vivant dans les cœurs et, à leur mémoire, se voue le culte de l'éternelle reconnaissance.

Il a fermé les yeux au milieu de l'affection des siens, entouré d'amitiés sincères dont il avait eu des preuves; de l'estime des puissants du jour, de la gratitude de ceux qu'en sa sollicitude dernière il n'oublia point; béni par ceux dont il a assuré les débuts dans la vie ou la quiétude pour leur vieillesse.

Sa fin fut ce qu'elle devait être : une noble fin!

Notre Président, M. Léopold Mourier, est mort en Beauté!!!



Le Sers de Ture. — Maison natale de M. Mourier.