

## **Lundi 10 Janvier 2009 Cuisine tv**

**La gastronomie est en deuil. Gaston Lenôte nous a quitté jeudi, à l'âge de 88 ans. Dépoussiéreur de la pâtisserie traditionnelle , il a marqué nos plus grands chefs. Benoît Molin et Eric Léautey étaient de ses fidèles, ils nous parlent de lui...**

### **"Il est maintenant au Paradis des gourmands..."**

#### **Hommage à Gaston Lenôte**

La gastronomie est en deuil. Gaston Lenôte nous a quitté jeudi, à l'âge de 88 ans. Dépoussiéreur de la pâtisserie traditionnelle, il a marqué l'enseignement de nos plus grands chefs. Benoît Molin et Eric Léautey étaient de ses fidèles, ils nous parlent de lui...

« Gaston Lenôte m'a apporté les fondations de mon métier, le goût du beau, celui de la rigueur. Il n'y a pas eu une journée dès lors, sans que travaillant la pâtisserie, je ne pense à lui, à ce qu'il m'a appris, aux gestes qu'il m'a transmis." **Benoît Molin** est ému.

"Je lui rendais régulièrement visite. Il y a peu encore, nous échangeons nos impressions sur l'évolution actuelle du métier de pâtissier. Il avait rédigé la préface de mon livre « Verres gourmands » et me faisait l'honneur de suivre mon parcours. A plusieurs reprises, il avait souhaité pouvoir assister au tournage d'une de mes émissions. Malheureusement, la configuration du studio, les escaliers à franchir, ne l'ont pas permis. Lors de notre dernière rencontre, à la toute fin de 2008, je l'avais trouvé bien fatigué. Il est parti maintenant au Paradis des desserts, au Paradis des gourmands... »

Cette reconnaissance ne date pas d'hier. Déjà, lors de son arrivée sur notre chaîne, Benoît nous confiait : « C'est Gaston Lenôte qui a été le déclencheur de ma vocation. Je l'ai connu en passant devant ses boutiques, en 1985. J'étais alors dans une voie scolaire traditionnelle, option « arts plastiques ». J'ai demandé à entrer à l'Ecole Lenôte pour travailler avec lui. Je ne voulais apprendre que de celui que je considère comme le meilleur. Si je n'avais pas été admis, je n'aurais pas choisi ce métier, je serais peut-être aujourd'hui ébéniste, ou décorateur. »

Né en 1920 à Saint-Nicolas-du-Bosc, en Normandie, d'un père cuisinier, Gaston Lenôte ouvre sa première boutique à Pont-Audemer (Eure), en 1947. Dix ans plus tard, il s'installe à Paris, rue d'Auteuil. Sa créativité, son inventivité et cette manière nouvelle qu'il avait de traiter les classiques assoient très vite sa réputation. Il entame, alors, son activité de traiteur. L'entreprise Lenôte (qui rejoindra le groupe Accor en 1985) est lancée. Ses enseignes se diffusent dans le monde entier et portent haut le flambeau de la gastronomie française.

**Eric Léautey** qui a travaillé d'abord deux ans avec lui à la production puis dix ans comme enseignant à l'Ecole Lenôte a été profondément marqué par sa générosité. Il n'oubliera pas :

« Indépendamment de ses nombreux talents, j'ai très vite été frappé par son sens du partage, la volonté si forte qu'il avait de transmettre son savoir-faire aux autres. Cela a été, pour moi, une révélation.

La création de son école (1971) destinée aux professionnels fait de lui un véritable

novateur. Avant lui, chacun cachait ses recettes, gardait ses secrets. Lui a décidé de donner ce qu'il savait. Tous les grands pâtissiers du monde, puis des cuisiniers, y sont venus en stage... »C'est désormais par le rayonnement de ses disciples qu'il continuera de briller... **Anne-Sophie Blanchard**