

**Formé auprès des meilleurs chefs puis au service de hauts dignitaires à l'étranger, ce grand cuisinier
marque la restauration française du premier tiers du 20^e siècle.**

Edouard NIGNON

Né le 9 novembre 1865 à 11h du matin à Nantes (5^e canton) Loire-Atlantique 44

Selon acte n°998 – Archives de Nantes en ligne – vue 68/83

Décédé en Bretagne en 1934



Apprenti dès 9 ans, dans des restaurants nantais...

La photo d'Edouard Nignon évoque un chef à la corpulence rassurante et avec le regard déterminé voire intrigant du magicien prêt à subjuguier ses convives avec plus d'un tour dans sa casserole.

Fils d'une lingère et d'un journalier parents de huit enfants, il est mis en apprentissage le 9 octobre 1874, dès l'âge de 9 ans au restaurant Cambronne à Nantes.

Un an plus tard, il est embauché au restaurant Monier, le meilleur de la ville. Là quelques femmes portées de bon service lui apprennent à lire et écrire dans le style du lieu.

Monté à Paris, il se forme à la sauce, aux rôtis, aux entremets...

Le jeune homme sent que son avenir passe par Paris et nanti d'une recommandation, gagne Angers, Cholet avant d'atteindre la capitale.

Là, sa curiosité insatiable le porte à se former à toutes les spécialités auprès des plus grands chefs : aide-saucier chez Bignon, chef saucier chez Voisin, chef entremettier à l'Exposition universelle de 1889 qui voit la naissance de **la Tour** de **Gustave Eiffel**, puis on le retrouve chef rôtiisseur au **Lapérouse**, chef des cuisines au Marivaux.

Avant de cuisiner en Autriche, Russie, Angleterre, pour une riche clientèle.

Riche de ces diverses expériences, il accède au plus haut niveau qui le confirme dans son envie d'aller voir ailleurs hors de l'Hexagone.

Le voilà émigré vers l'Autriche, la Russie, où il exerce son art au service des plus riches du moment dans un monde prestigieux et au luxe inouï. En Grande-Bretagne, il officie en tant que maître chef des cuisiniers de l'hôtel Claridges de Londres de 1894 à 1901.

A 42 ans, il acquiert le restaurant Larue à Paris en 1908.

Inventif, il n'hésite pas à oser l'alliance inédite de saveurs comme les *huitres au camembert* qu'il crée entre les deux guerres.

Simone Morand, auteure et passionnée de culture bretonne, lui attribue l'invention du *homard à l'américaine* et la *beuchelle tourangelle*.



La *beuchelle tourangelle* associe ris et rognons de veau aux champignons et à la crème fraîche.

Entre 1919 et 1933, ce grand cuisinier, organisateur et habile homme d'affaire, est l'auteur de plusieurs ouvrages dédiés à l'art culinaire où il révèle maints délices de la cuisine française.

Habile alchimiste, il est un maître autour de ses fourneaux.

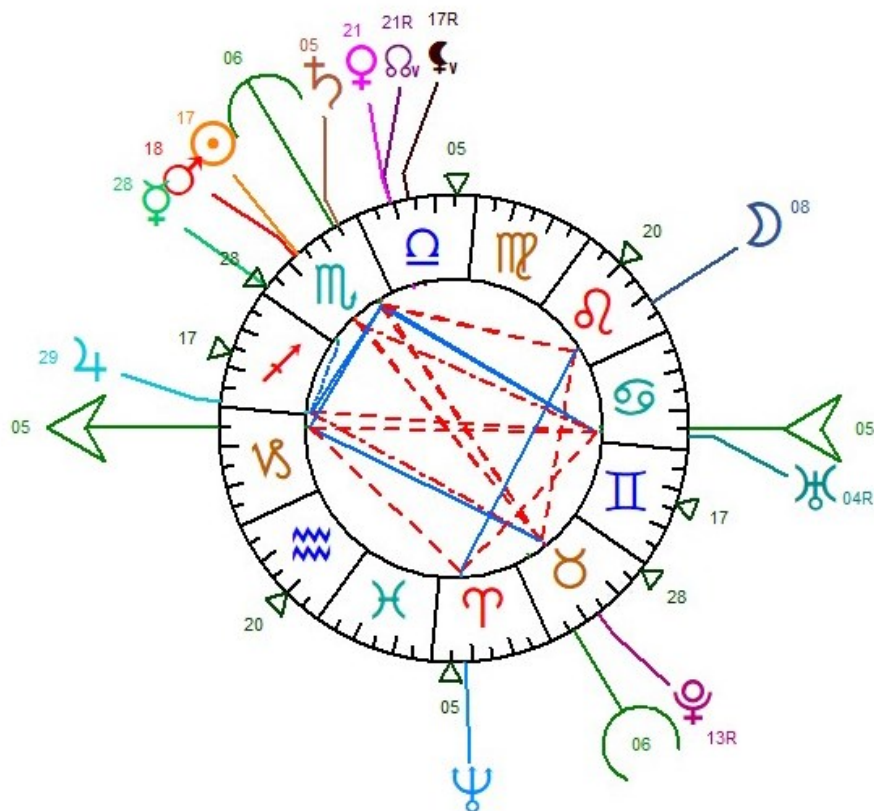
Edouard Nignon porte en lui toute la subtile magie du Scorpion dont il est un éminent représentant devenu habile alchimiste autour de ses fourneaux.

Son insatiable curiosité le fait voyager à la découverte des mystères de l'art culinaire qu'il appréhende autant par le feeling que par la rigueur scientifique.

Son métier, c'est sa vie qu'il aborde tôt et de façon mature, avec grande autonomie.

Fin stratège et homme d'affaire habile, cet ingénieux du fourneau aime organiser en grand avec une chance naturelle qui le porte à réussir quand c'est complexe et difficile.

Innovateur, aller prospecter ailleurs toujours en quête d'idées nouvelles, tenter l'inédit pour réjouir le palais de ses prestigieux convives, afin de les subjuguier par la secrète association de saveurs.



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com