



DISCOURS DE MONSIEUR JEAN-MARIE LECLERCQ

Messieurs les Présidents,
Mesdames et Messieurs,
Chers Amis,

Je vous remercie Monsieur le Président PROCHASSON pour vos aimables propos et je suis sensible à l'insigne honneur que l'Académie Culinaire de France a bien voulu me faire en me désignant lauréat de la Coupe d'Or Internationale d'Art Culinaire Marius DUTREY 2018.

Je remercie également Monsieur Christian MILLET, Président et Monsieur Pierre MIECAZE, Directeur de l'Association des Cuisiniers de France qui exécutent la mission de perpétuer la remise de la Coupe d'Or Internationale Marius DUTREY selon le règlement voulu par le Maître et aussi accepter le choix de l'Académie Culinaire de France pour le candidat.

Je souhaite partager cet honneur avec tous les professeurs qui m'ont formé à l'Ecole Hôtelière de Paris, et particulièrement les Chefs de cuisine Messieurs PLANCHE et SYLVESTRE, puis avec les professionnels qui au début de ma carrière m'ont aidé à acquérir les fondamentaux d'une profession qui couvre des activités diverses.

Je citerai Monsieur Jacques BOUGHEON, Directeur de l'hôtel Georges V qui m'a envoyé en stage à l'Hôtel Dorchester de Londres et à l'Hôtel Vierjahreszeiten de Hambourg pour me donner une expérience internationale, puis Monsieur Robert VERNAY, lauréat de la Coupe d'Or Internationale Marius DUTREY 1971, Directeur Général du groupe des hôtels de la famille MILLION – Prince de Galles, Meurice pour qui j'ai travaillé en temps qu'Attaché de Direction au Grand Hôtel, place de l'Opéra de 1964 à 1966, qui m'a formé à la gestion hôtelière.

Ensuite, Monsieur Guy TAITTINGER, Président du groupe des Hôtels Concorde a bien voulu me confier la direction du Grand Hôtel du Louvre en 1966, alors que je n'avais que 31 ans, ce qui, à l'époque, était tout à fait inhabituel.

Armé de cette première expérience de direction et nommé Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques en 1973 pour services rendus à l'Education Nationale en tant que formateur pour l'hôtellerie, il m'a donné la responsabilité en 1972 de préparer l'ouverture de l'hôtel Concorde-Lafayette en 1974 : 1000 chambres, 3 restaurants, 3 bars et la salle de banquet du palais des Congrès.

Cette marque de confiance a été le plus grand défi de ma carrière et j'ai eu la chance pour m'épauler dans cette mission de collaborer avec un très jeune chef de talent, Monsieur Joël ROBUCHON (devenu rapidement un des Meilleurs Ouvriers de France), qui, avec le dévouement et l'esprit d'équipe des Sous-Chefs Messieurs Joël RENTY, Jacky FREON, Claude POMMERAI, Jean Pierre TOULEJBIEZ et des Chefs Pâtissiers Messieurs Jean Yves MALITOURNE et Jean Louis BERTHELOT ont réussi l'exploit d'obtenir un macaron dans le guide Michelin pour le restaurant « l'Etoile d'Or », ce qui a confirmé que la qualité s'ajoutait à la réalisation des objectifs financiers obtenus.

Puis, l'évolution de ma carrière m'a amené à être nommé vice-PDG de l'hôtel Nikko de Paris et compte-tenu de nos relations, Monsieur ROBUCHON est venu me rejoindre en tant que Directeur avec certains de ses sous-chefs dont Messieurs Jacky FREON, Jacques HEBERT, Dominique CECILLON et des chefs pâtissiers Messieurs Michel FOUSSARD et HEVIN pour réaliser un nouvel exploit dans le restaurant « Les Célébrités », rénové selon ses conceptions où il a obtenu 2 macarons dans le guide Michelin. Cette distinction m'a valu en 1979 d'être nommé Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole pour mon soutien à la promotion de la gastronomie française.

Ensuite, ma carrière a pris une orientation internationale de 1982 à 1988 avec la direction de la restauration au siège de la chaîne des hôtels Méridien et d'autres missions dans diverses parties du monde, particulièrement en Asie, que le Président, Monsieur MARESCOT M'a confiées.

Puis la société des hôtels Nikko de Tokyo m'a proposé d'aller ouvrir en 1989 l'hôtel Nikko Sydney en Australie (500 chambres) et, là encore, Monsieur Joël ROBUCHON est intervenu, puisque, sur sa recommandation, Monsieur Maurice GUILLOUËT, son Chef de cuisine au restaurant Jamin de Paris est venu me rejoindre et a permis au restaurant de l'hôtel : « The Point » d'obtenir un certificat d'appréciation pour « service éminent rendu » délivré en 1992 par le Catering Institute of Australia, l'équivalent australien de notre Académie Culinaire de France.

Enfin, de 1992 à 1999, j'ai terminé ma carrière à l'hôtel Nikko Hong Kong où je me suis familiarisé avec la cuisine cantonaise tout en me consacrant la protection de l'environnement avec un programme adapté aux hôtels qui a reçu l'aval du plan de protection de l'environnement des Nations Unies avec production d'un DVD en anglais que je tiens à votre disposition, et qui m'a valu d'être élu Hôtelier Vert de l'Année 1995, titre décerné pour la première fois par l'Association Internationale de l'Hôtellerie. L'hôtel a ensuite été certifié ISO 14001 attestant aussi que les normes environnementales du pays étaient strictement respectées.

Ainsi que vous pouvez le constater la gastronomie a tenu un rôle important dans le déroulement de ma carrière et je me réjouis que les Chefs et les Cuisiniers qui ont participé à cette aventure gastronomique ont tous fait de brillantes carrières.

Aujourd'hui, Messieurs les Présidents, Mesdames, Messieurs, Chers Amis qui avez bien voulu m'entourer en cette journée inoubliable consacrée aux serveurs de la gastronomie organisée selon la volonté du Maître Marius DUTREY et grâce à sa générosité, je lui suis reconnaissant du privilège qui m'est donné d'inscrire mon nom après tant d'Hommes de valeur qui ont œuvré pour délivrer un message de paix ainsi que l'a écrit Léon DAUTER (1867-1942), écrivain et journaliste, fils d'Alphonse DAUDET « Les seules ententes internationales possibles sont des ententes gastronomiques ».

Vérité toujours d'actualité, le Président de la République ayant offert en septembre dernier, un dîner officiel au Château de Versailles au Prince NARUHITO, futur Empereur du Japon avec au menu une volaille de Bresse aux girolles, purée de pommes de terre Joël ROBUCHON