

PLAN DU CIMETIÈRE DU PÈRE-LACHAISE (1804) 43,20 ha

Promenade autour des personnalités liées à la gastronomie.

Dans le cadre de la semaine du goût, les cimetières parisiens mettent à l'honneur des personnalités qui ont joué un rôle dans le domaine de la gastronomie. Cuisiniers, penseurs, critiques culinaires, artistes et hommes politiques ont introduit des idées et des produits nouveaux tout en contribuant au rayonnement de la Gastronomie Française. Au travers de ce parcours, vous découvrirez que "se nourrir" n'est pas seulement un moyen de subsistance mais aussi une source de plaisir et de partage, un instrument de pouvoir et de séduction.

-  Fontaine
L'hiver, l'ensemble des fontaines est fermé.
-  WC
-  Métro
-  Point d'accueil et d'information

TM : ROND-POINT DES TRAVAILLEURS MUNICIPAUX



« Après un bon dîner, on n'en veut plus à personne, même à sa famille ». Oscar Wilde.

« De toutes les passions la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise ». Guy de Maupassant

« Un ami est comme un melon. Il faut en essayer plusieurs avant d'en trouver un bon ». Alfred de Musset

« On mangerait son propre père à cette sauce-là ». Grimod de la Reynière

« La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges. Elle donne la beauté et l'esprit. Elle saupoudre d'étincelles d'or l'humide azur de nos grunelles ; elle imprime à nos lèvres le ton du corail ardent ; elle chasse nos cheveux en arrière ; elle fait trembler d'intelligence nos narines. Elle donne la mansuétude et la galanterie ». Charles Monselet

« Un parfum d'aventure et de poésie s'évade à l'infini de chaque tasse de thé ». Mariage Henri

"Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche". Jean Anthelme Brillat-Savarin

Personnalités du Père-Lachaise :

- ① **Div.93 BAIN Auguste** (1856-1916)
couteleur et inventeur notamment du coupe-oeuf en 1902 qu'il breveta. (chapelle richement ornée de statues en bronze)
- ② **Div.26 BEAUVILLIERS Antoine** (1754-1817)
chef-cuisinier, fondateur de La Grande Taverne de Londres, premier grand restaurateur parisien. (colonne ornée d'une urne)
- ③ **Div.66 BORNIBUS Alexandre** (1821-1882)
moutardier-vinaigrier, fondateur de l'entreprise Bornibus en 1861 célèbre pour sa moutarde dont Alexandre Dumas fit l'éloge dans un article de son *Dictionnaire de cuisine* (1873). (coffre avec un relief à l'avant)
- ④ **Div.28 BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme** (1755-1826)
gastronome et théoricien de La Physiologie du goût (1848) : *Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es*... (stèle cintrée reposant sur une dalle)
- ⑤ **Div.39 CAMBACERES (de) Jean Jacques Régis** (1753-1824)
homme politique, gastronome, président du jury des Dégustateurs de Grimod de la Reynière. Sa table était renommée dans le tout Paris et son goût faisait la loi. Chargé de recevoir les invités de Napoléon, il pratiquait «la politique de la table».
- ⑥ **Div.89 CHAPTAL Jean-Antoine** (1756-1832)
chimiste ayant théorisé la vinification du vin par un procédé appelé «chaptalisation» qui consiste à augmenter par l'ajout de sucre le degré alcoolique des vins pour améliorer leur conservation (1799).
- ⑦ **Div.32 DEBAUVE Sulpice** (1757-1836)
chocolatier-apothicaire, « ancien pharmacien breveté de sa majesté Louis XVI », chocolatier favori de la reine Marie-Antoinette, « fabricant de chocolat de sa Majesté Charles X » qui s'associa en 1823 avec son neveu, Antoine Gallais (1797-1838), pour fonder la chocolaterie Debauve et Gallais. Antoine Gallais est l'auteur d'une *Monographie du cacao* (1827). (pyramidon surmonté d'une urne)
- ⑧ **Div.7 FELIX Elisa dite Mlle Rachel** (1821-1858)
tragédienne. En sa mémoire, sa sœur, Sarah Félix, créa le « *Potage Rachel aux huîtres marinées* ». (chapelle)
- ⑨ **Div.87 Fournillier Aimé Jacques** (1928-1993)
case n° 1099
président de la Mutuelle des Cuisiniers de France, ancien chef des cuisines de Potel & Chabot et de Raymond Thuilier, fondateur de l'Oustau de Baumanière et de La Cabro d'Or aux Baux-de-Provence. (à l'extérieur, angle sud-est du columbarium)
- ⑩ **Div.19 HAHNEMANN Samuel** (1755-1843)
médecin allemand, fondateur de l'homéopathie, (travaux sur le quinquina), créateur du « test de vin Hahnemann » permettant de mettre en évidence le plomb toxique dans le vin. (l'acétate de plomb qui aux temps des Romains, conservait et sucrat le vin).

- ⑪ **Div.54 LADURÉE Louis Ernest** (1836-1904)
fondateur de la boulangerie Ladurée au 16 rue Royale en 1862 dont la réputation revient à sa femme, Jeanne Souchard, qui la transforma en salon de thé, l'un des premiers de la capitale, et à son cousin, Pierre Desfontaines, inventeur du macaron. (chapelle)
- ⑫ **Div.7 MARIAGE Henri** (1827-1907)
issu d'une grande famille de commerçants spécialisés dans le thé et les épices, il est l'un des fondateurs de la maison «Mariage Frères» avec son frère Edouard Mariage en 1854. (simple dalle ornée d'une croix en relief près du mur de la maison du gardien et du mur de clôture)
- ⑬ **Div.62 MARIANI Angelo** (1838-1914)
préparateur de pharmacie et inventeur du Vin Mariani-tonic à base de coca du Pérou et de vin de Bordeaux. Préparation réputée pour ses vertus stimulantes très appréciée par Emile Zola, la reine Victoria ou le pape Léon XIII.
- ⑭ **Div.74 MÈGE-MOURIÈS Hippolyte** (1817-1880)
chimiste et inventeur de la margarine. (simple dalle sans inscription)
- ⑮ **Div.67 MENIER famille**
industriels, propriétaires de la chocolaterie Menier et philanthropes à partir du début du XIXème siècle. L'entreprise familiale créa la tablette de chocolat en 1836. (chapelle monumentale au croisement)
- ⑯ **Div.66 MONSELET Charles** (1825-1898)
poète de la gastronomie, auteur de *La Cuisinière Poétique* (1859) et fondateur du journal *Le Gourmet* (1858).
- ⑰ **Div.39 MOURGUE Jacques-Antoine** (1734-1818)
homme politique, œnologue ayant participé à la réflexion sur la fermentation du vin en cuve vers 1781.
- ⑱ **Div.93 MOURIER Léopold** (1842-1923)
cuisinier, restaurateur et philanthrope. Devient propriétaire du Fouquet's après la mort de son fondateur. Président de la mutuelle des Cuisiniers de France, il a créé une maison de retraite pour ses collègues cuisiniers à Corneilles-en-Parisis.
- ⑲ **Div.59 OLIVER Raymond** (1909-1990)
propriétaire et chef du Grand Véfour, créateur de l'émission « Art et magie de la cuisine » en 1953.
- ⑳ **Div.39 PARMENTIER Antoine** (1737-1813)
chimiste qui, par ses travaux sur la pomme de terre, diffusa sa consommation dans les assiettes françaises.

- ㉑ **Div.67 POTIN Félix** (1820-1871)
fondateur des magasins d'alimentation du même nom, il a fondé l'épicerie de grande distribution, en libre service et aux prix affichés.
- ㉒ **Div.85 PROUST Marcel** (1871-1922)
écrivain et fin gourmet, il met en scène la madeleine pour évoquer ses souvenirs d'enfance dans *Du côté de chez Swann* (1913). «*Ses gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques*».
- ㉓ **Div.4 ROSSINI Gioacchino** (1792-1868)
compositeur et gastronome. Il aurait donné son nom à la recette du *Tournedos Rossini*.
- ㉔ **Div.26 SAY Louis-Auguste** (1764-1840) et son fils, **Constant André** (1816-1871)
propriétaires d'une des plus importantes sociétés sucrières françaises du milieu du XIXème siècle aujourd'hui connue sous la marque Béghin-Say (fusion en 1973). (chapelle néo-gothique monumentale)
- ㉕ **Div.49 TORTONI Giuseppe** (1775-1884)
propriétaire du café Tortoni, boulevard des italiens, lieu en vogue sous l'Empire et la Restauration, fréquenté par le tout Paris. Il fut cité dans de nombreux romans dont *Le Rouge et le Noir* de Stendhal (1830). Giuseppe Tortoni a donné son nom à un dessert servi dans son café: la mousse Tortoni au moka. (colonne couchée dans un enclos envahi par le lierre)
- ㉖ **Div.67 VÉRON Louis** (1798-1867)
docteur, directeur de l'Opéra de Paris. Sa table fut l'une des plus prisées de Paris grâce aux talents de sa cuisinière Sophie qui lui dédicça le fameux tournedos qui sera appelé par la suite Tournedos Rossini.
- ㉗ **Div.27 VIARD André** (1759-1834)
Cuisinier, gastronome et auteur d'une encyclopédie culinaire *Le cuisinier impérial ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes* (1806). (simple dalle gravée d'inscriptions)

Règlement du cimetière affiché à la conservation et disponible sur www.paris.fr
Dans l'enceinte du cimetière, par respect des morts, de leurs proches et des autres visiteurs, veuillez faire silence et adopter une attitude décente.



Pour tout renseignement complémentaire, les personnels de la conservation (ou les agents de la surveillance les fins de semaine et jours fériés) sont à votre disposition, n'hésitez pas à les consulter.

Dans les autres cimetières Parisiens :

CARÈME Marie Antoine (1784-1833)
gastronome, critique, cuisinier royal et des riches familles parisiennes. Surnommé « le roi des chefs et le chef des rois », il créa la Charlotte en hommage à l'épouse de Georges III d'Angleterre. (cimetière Montmartre, div.20)

LACAM Pierre (1836-1902)
pâtissier et glacier du prince Charles III de Monaco, inventeur de la bûche de Noël, auteur du *Mémorial historique et géographique de la pâtisserie* (1890). (cimetière parisien de Bagneux, div.13)

LASSERRE René (1913-2006)
propriétaire et cuisinier du restaurant Lasserre (1942) qui vit défiler de nombreuses personnalités comme Audrey Hepburn et Salvador Dalí. (cimetière de Passy, division 10)

MATHIOT Ginette (1907-1998)
professeur et inspectrice générale de l'enseignement ménager, elle est surtout connue pour son ouvrage *Je sais cuisiner* (1932). (cimetière parisien de Bagneux, div.109)

TAITTINGER Pierre Charles (1887-1963)
homme politique et fondateur de la maison de champagne Taittinger en 1932. (cimetière de Passy, division 12)

TRUELLE Auguste (1849-1928)
agronome, spécialiste des pommes, auteur de *L'utilisation ménagère des fruits sans sucre* (1918) et de *La cidrerie coopérative* (1901). (cimetière parisien de Bagneux, div.5)

