

Un grand pâtissier aux multiples talents : Jean DEBLIEUX

A l'Exposition d'art culinaire qui vient d'avoir lieu à Londres, un chef pâtissier de chez nous, Jean Deblieux, a décroché d'emblée, avec l'unique prix, une médaille d'or.

En photo, seulement, hélas ! nous avons pu admirer le chef-d'œuvre de pâtisserie qui a été primé.

Les reporters des grands journaux londoniens s'en sont disputé les clichés. — Reproduction interdite, s'il vous plaît. Quels égoïstes !



Le modèle représente une mosquée marocaine finement ciselée, toute en sucre. Devant, un jardin avec parterres fleuris et allées sablées. À l'entrée du jardin deux superbes éléphants. En, face, à l'ombre des palmiers, des dromadaires richement harnachés qui ont l'air d'attendre quelqu'un. Le voici justement qui apparaît dans, l'encadrement de la porte somptueusement drapée. C'est un riche caïd qui, ses dévotions terminées, va regagner son douar. Sur le seuil, il s'attarde à admirer une fois encore sa belle mosquée comme pour emplir ses yeux d'une dernière vision de beauté.

On comprend que ces Messieurs et Dames de l'aristocratie londonienne et le Ministre du travail anglais et l'Ambassadeur de France n'aient pas ménagé à l'auteur leurs gourmandes félicitations. Timidement nous y joignons les nôtres.

CRECHE

Il y avait une fois un vieux curé qui tant avait peiné à faire la crèche, la jolie crèche qui faisait la joie des petits et des grands qu'il s'était bien promis de laisser à de plus jeunes mains le souci de recommencer.

Très vite passèrent les semaines et les mois et Noël revint, et tant pria pour la crèche le vicaire embarrassé que le bon curé attendri voulut bien l'aider encore.

Entre-temps il advint que Jean Deblieux — celui qui « pastisse » à Londres, les gâteaux pour les grandes ladies d'Angleterre — revint au pays boire un peu de bon soleil. Il apprit que l'année précédente le Petit Jésus avait eu bien froid dans sa crèche parce qu'il n'y avait ni âne ni bœuf pour le réchauffer.

Son cœur de chrétien s'émut et ses doigts d'artiste modelèrent bien vite un amour de petit âne et un bœuf « au pelage roux » qui mettaient du coup St Joseph sur un pied d'égalité avec les meilleurs propriétaires de Bethléem.

Il fit encore une chèvre et des moutons.

Les louveteaux coururent au bois chercher de la mousse, les fillettes apportèrent leurs poupées pour tenir compagnie à la Sainte Vierge.

Et la crèche fut jolie, mais jolie !

Or ceci se passait aux Mées en l'an de grâce 1931.

Le messager de ND de l'Olivier Janvier 1932 N°11





Lettre de Sidonie

Chère amie,

Est-ce l'éblouissement des triomphes méens qu'elle veut te raconter, est-ce son peu de disposition pour « emboucher la trompette épique » voilà en tous cas que ta pauvre Sidonie cherche en vain, depuis 5 minutes qu'elle mordille le bout de son porte-plume devant une grande feuille de papier à lettre vide, comment elle va te narrer dignement les succès dont les Méés s'enorgueillissent ces temps-ci.

Je vais donc te les dire... comme je saurai.

Commençons par le premier comme le prescrivent les philosophes. Tu ne serais plus Méenne qu'à moitié si tu avais oublié les moutons, l'âne et le bœuf si « nature » de notre crèche. Tu te souviens évidemment de leur sculpteur, Jean Deblieux. Hé bien il a fait son chemin depuis le jour, pas tellement lointain, où il pétrissait de l'argile pour la crèche. Tu en veux la preuve ? Alors écoute-moi.

On a organisé à l'Exposition ces temps derniers, un concours international de pâtisserie. Chaque concurrent devait présenter un travail fait de ses propres mains. Jean Deblieux, actuellement chef-pâtissier à Paris au « Marignan », a construit, lui, tout en sucre, si il te plaît, une pagode miniature de 1 m. 50 de haut et

il a décroché pour ce travail véritable merveille dont beaucoup de journaux ont publié la photo - le premier prix avec médaille d'or et félicitations du jury. Ça ne m'a pas étonnée outre mesure car l'année dernière il avait obtenu le prix des meilleurs ouvriers de France, distinction qui venait elle-même après un gros succès, une médaille d'or à Londres en 1931.

Presque au même moment, avec moins de notoriété car le cadre ne débordait pas le département et dans un domaine différent, mais avec un égal mérite pour son savoir-faire et son travail consciencieux M. Joannet du Tirage obtenait tout simplement un « Hors concours » pour ses fruits à l'Exposition de Digne et je serais toute prête à parier que, si on avait ouvert un concours international pour les plus beaux fruits, M. Joannet aurait remporté un 1er prix pour ses paires Crassanes dont l'une atteignait le poids de 873 gr! Tout ça, tu en conviendras, c'est de la gloire pour notre pays.

A part ça, nos Espagnols nous ont quittés, les dernières pluies ont fait surgir une multitude de champignons et le Pra de l'Intra connaît une animation extraordinaire car on y fait des cueillettes presque miraculeuses. Voilà !

Grosses caresses de ton amie.

Sidonie



Petite biographie de Jean DEBLIEUX

Né aux Mées en 1905. Ses parents exploitaient le café de France, sa sœur Antoinette dite Nénette, se maria avec un ingénieur de l'usine de Saint-Auban.

Très tôt il manifeste des dispositions artistiques (voir article sur la crèche ,page ...).

Il commence sa carrière comme apprenti pâtissier à Oraison. Se perfectionnant dans le métier, il est reçu meilleur ouvrier de France.

Il part travailler à l'étranger : les Bermudes, Londres et revient en France, à Paris, à l'auberge d'Armaillé.

Il est alors appelé pour réaliser le gâteau de mariage de la future reine d'Angleterre Elisabeth II et effectue à cette occasion une réplique du carrosse royal tout en sucre.

Ce chef d'œuvre vaut à notre Méén une réputation de niveau mondial. Toujours à Paris, il entre au Marignan, comme chef pâtissier, puis, il crée une pâtisserie rue de l'Etoile.

Le temps de la retraite venu, il se retire aux Mées où il décède le 2 avril 1978 .

Nous reviendrons dans une prochaine parution sur cet illustre Méén .

