

Jean-Marie Garnier

Restaurant

Bar

Salon de thé

Conférences

Banquets

Séminaires

La Haute-Saône culinaire

*Les savoureuses recettes
d'Alain Madeleine, le Haut-Saônois*





ul ne sait vraiment, à part votre éditeur favori, quelle bonne étoile préside au destin d'Alain Madeleine. Depuis les années 1950 et l'Hôtel du Nord cher à la famille Kielwasser jusqu'à l'inauguration de la Brasserie du Globe à Vesoul, rénovée par la nouvelle équipe que forment Philippe et David Mazières associés à Christophe Le Guellec, c'est plus de quarante années de création que compte ce cuisinier, gastronome et ambassadeur né.

Un tel talent, une telle générosité, un tel esprit de compagnonnage et de transmission du savoir-faire font de notre Chef, une des personnalités qui, dans sa spécialité, aura le mieux œuvré pour faire rayonner notre terroir dans le monde entier.

Sa maîtrise qui n'a d'égale que son désir d'enseigner et de parrainer de nouvelles tables et autres établissements dédiés à la gastronomie, son soutien amical voire paternel aux jeunes cuisiniers, sa présence au sein de nombreuses confréries, son rôle de président à l'Institut de la Gastronomie Française, font d'Alain Madeleine un homme très en vue et constamment sollicité.

Pour nous, il est plus encore : son affection pour la Haute-Saône est des plus rassurante, communicative, exemplaire. Il nous aide à nous reconnaître avec fierté d'un terroir.

Jean-Marie Garnier, professeur de cuisine à Vesoul et auteur remarqué la saison dernière de l'ouvrage *"Des recettes de grands-mères à la cuisine d'aujourd'hui"*, a su se mettre à l'écoute de celui qu'il nomme affectueusement "notre maître à tous". Voici donc un nouvel ouvrage *"Les savoureuses recettes d'Alain Madeleine, le Haut-Saônois"* enfin dévoilé au public.

Je dois, ici et maintenant, vous avouer un secret de famille bien gardé. Le père d'Alain Madeleine est originaire de Meurcourt, village célèbre bien avant le XIX^{ème} siècle pour ses vignes, ses vins fameux et sa confrérie viticole puissante rangée traditionnellement sous la protection de saint Vincent. Avant de quitter Meurcourt, Lucien Madeleine, lui-même fils d'une ancienne famille de vigneron, était allé faire une prière dans la petite chapelle dédiée au saint protecteur. "Saint Vincent, donne-moi un jour un fils et guide-le en des voies qui unissent et réjouissent le cœur de notre communauté". C'est, chers lecteurs, certainement pour honorer ce vœu ancien tout en obéissant à son destin que, très symboliquement, Alain Madeleine est également devenu le maître de cérémonie du grand repas servi lors de la Saint-Vincent chanitoise, une des plus grandes et des plus belles fêtes annuelles multi-centenaires jamais organisées au sein de notre communauté.

Pascal Magnin



ISBN 2-915402-29-9



9 782915 402292

22€

Les auteurs à l'honneur

Serge Mandret, Pascal Magnin, Bernard Marion, Marc Paygnard, Renée Gillet, Daniël Curtit, André Moissé, Jean-Marie Garnier, Philippe Larère, Michel Valentin, Bernard Simon, Françoise Taiclé, Pierre Cuchet, Bernard Marion, l'Office du tourisme de Jussey, Claudette Mignard, Annie Willer, Pascal Robellaz, Thérèse Doillon-Robellaz, Bernard Petit, Pascal Magnin, Mireille Bachin, Raphaël Parmentier, Pierre Baudin, Jack Varlet, Francis Peroz, Jean-Jacques Pitavy, Marc Guignard, Maurice Gouaille, Émile Raguin, René Molliard, la Chambre de commerce et d'industrie de Haute-Saône.

Dix ans d'écriture en Haute-Saône

Notre piéton est allé faire un tour du côté de l'hôtel de ville, hier soir, pour le dixième anniversaire des éditions de Franche-Comté.

Dix ans, ça se fête. J'ai eu écho d'un anniversaire en grandes pompes, hier à l'hôtel de ville de cette chère vieille Nice de l'Est.

De fait, affluence il y a eu. Deux, trois, quatre ou cinq cents personnes, je n'ai pas réussi à compter. Seule certitude, tout le rez-de-chaussée de l'édifice était plein comme un œuf. Vesoul s'est massé pour assister à

la traditionnelle présentation des auteurs et des ouvrages publiés au cours de l'année 2004 par Franche-Comté édition.

Ah ça, j'en ai vu du monde ! Des auteurs, en veux-tu en voilà, et pour bon nombre spécialisés, qui dans la poésie, qui dans le patrimoine, qui dans l'artisanat... Et puis j'ai croisé, me frayant un chemin dans la cohue, un attroupement plus gros que les autres. Bon nombre de lecteurs jouant des coudes pour accéder à celui que l'éditeur Pascal Magnin a qualifié de « poids lourd de l'écriture ».

Avec, chacun, à la main, un bouquin dont je crois avoir déjà entendu parler : « *Les agents secrets de la libération en Franche-Comté* ». Un ouvrage dont je connais l'auteur, que j'ai finalement pu apercevoir ce samedi soir dédicant à tour de bras. Le chef de l'agence vésulienne de L'Est Républicain, André Moissé. Pas peu content - ça se comprend - de sortir ce travail de plus de vingt ans d'en-



Les auteurs présents hier soir.

Photo Jean-Loup CORNET

quête. Aucun doute, les ouvrages présentés semblent avoir un succès à leur mesure. A l'instar des crus de Haute-Saône que chacun aura pu déguster, au détour des cimaises de l'exposition

sur la vigne en Haute-Saône. Pas moins de 120 aquarelles et photos anciennes sur ce thème, cher aux Vésuliens... Bref, j'ai pris un sacré bain de foule... Convivial au possible,

même si j'avoue que c'est sans regret que je suis retourné arpenter les rues fraîches de ma bonne cité de la Motte.

PEDIBUS



Assis de gauche à droite : Pierre Baudin, Serge Mandret et Marc Guignard. Debout : Marc Paygnard, André Moissé et Pascal Magnin
Photo Dominique ROQUELET

Pour fêter ses dix ans, Franche Comté édition sort vingt livres. Pour la première fois, plusieurs ouvrages (la vigne, les Mille étangs, Gy) sont intégralement en quadrichromie, ce qui permet de répondre aux exigences d'artistes comme le photographe Marc Paygnard et l'aquarelliste Bernard Marion.

L'un des temps forts de ce cru 2004 est la sortie d'un nouveau livre de cuisine Jean-Marie Garnier : le recordman des ventes de la maison d'édition en 2003 revient cette fois avec les recettes d'Alain Madeleine. Autre revenant attendu : Pierre Baudin, avec le tour complet des fontaines et lavoirs, cette fois sur Gy, Marnay et Pesmes.

Cette année, la palette de la carte des anciennes Éditions du tramway (point de départ de la maison créée en 1994 par Pascal Magnin) s'élargit encore à travers les contributions historiques d'André Moissé (sur la Résistance) et de Michel Valentin (sur Fougerolles). Parmi les autres noms nouveaux : Marc Guignard (Scey) et Serge Mandret, petit-fils de vigneron, qui propose la tête d'affiche de ce millésime, sur la vigne en Haute-Saône.

Les auteurs dédicaceront leurs ouvrages samedi (avant et après 17 h) à l'Hôtel de ville de Vesoul, entre des expositions d'aquarelles et d'objets de la vigne, un buffet signé Vincent Jeanneney et une dégustation de tous les producteurs de vin de Haute-Saône.

Belle collection

- « Une civilisation... la vigne en Haute-Saône », par Serge Mandret et Pascal Magnin (aquarelles de Bernard Marion).
- « Les mille étangs », de Marc Paygnard, René Gillet et Daniel Currit. Préface de Jean-Pierre Perny.
- « La libération en Franche-Comté » par André Moissé.
- « Les savoureuses recettes d'Alain Madeleine, le Haut-Saônois », de Jean-Marie Garnier.
- « Une enfance à Vesoul », roman autobiographique de Philippe Lefebvre.
- « Histoire de la Seigneurie de Fougerolles », par Michel Valentin, Bernard Simon, Françoise Taislet et l'Ecomusée de Fougerolles.

- « Le pays de Vitrey », de Pierre Cuchet, aquarelles de Bernard Marion.
- « Jussey et son canton, patrimoine architectural rural ancien », par l'Office du tourisme de Jussey, Claudette Mignard, Annie Willer, Pascal Robelaz, Thérèse Dollion-Robelaz.
- « Les CFB tome II, la ligne de Réchésy », par Bernard Petit.
- « L'épopée des CFV en Haute-Saône - 1878-1939 », par Pascal Magnin.
- « Le pays de Gy », aquarelles de Mireille Bachin, Pascal Magnin.
- « Bussang au temps de thermalisme », de Raphaël Farnestier.
- « Fontaines et lavoirs des cantons de Gy-

- Marnay-Pesmes », par Pierre Baudin et Jack Varlet.
- « Artisanat rural comtois », par Francis Perot.
- « Le canton de Scey-sur-Saône », par Jean-Jacques Flévy et Marc Guignard.
- « Gray-la-Jolie et la Chaussée d'Arc », par Maurice Gouille et Pascal Magnin.
- « Le printemps des gogones », recueil de poésies d'Emile Ragun.
- « Combeaufontaine, les plus beaux clichés », par René Mollard.
- « Des mélodies du silence », poésies de Richard Palascak.
- « Chemins et étapes gourmandes », par la Chambre de commerce et d'industrie de Haute-Saône.

Ves.02 EST-REP. Vendu le 17-12-04

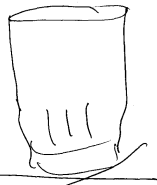
ISBN 2-915402-29-9

Photo de couverture © Marc Paygnard
Alain Madeleine préparant la cancoillote.

Jean-Marie Garnier

La Haute-Saône culinaire

Les savoureuses recettes d'Alain Madeleine, le Haut-Saônois



Cher Jean Paul,

Permettez-moi de vous offrir cet ouvrage en gage d'amitié, et aussi pour vous remercier de la Pâpa... votre pifoc' qui honore non seulement notre ami commun Alain Madeleine, mais aussi toute la Haute-Saône.

Bien amicalement, ce 04 janvier 2005
Jean Marie GARNIER

Ar note grand ami
Jean Paul Paul Paul
Ar note amitié
me fonde sympathie
pour maide de notre
toute Saône
très cordialement
Alain

franche-comté édition

à tous mes apprentis . . .

*...Si Epicure eût vécu sous nos cieux !
...alors à n'en pas douter Alain Madeleine eût
été de ses proches amis !...*

!

introduction

La formation est aujourd'hui un élément clé du dynamisme de la force du secteur des métiers

Notre système éducatif et notre formation en alternance par la voie de l'apprentissage sont déterminants.

La modernisation de nos outils de formation est essentielle.

Ce qui importe véritablement, c'est qu'une main d'œuvre formée existe et qu'elle soit bien formée.

Il nous faut attirer des jeunes et nous savons qu'au-delà du bonheur de travailler dans une entreprise à taille humaine, les jeunes se soucient d'une part du salaire et également du cursus de formation qui leur permettra d'accéder au métier qu'ils visent.

En l'occurrence le système de formation par l'apprentissage offre plusieurs atouts, un contrat de travail, une protection sociale et une rémunération. C'est un véritable départ dans la vie professionnelle.

L'entreprise Artisanale est enfin reconnue pour ses compétences du savoir en appui à la formation dispensée au sein du Centre de Formation, suivant l'évolution des techniques et respectueux des traditions professionnelles.

Aujourd'hui diriger et développer une entreprise Artisanale suppose un talent de véritable Homme-orchestre maîtrisant la totalité des fonctions, ceci ne s'improvise pas, elle suppose une préparation et une formation adaptée.

Il y a dans les secteurs des Métiers une mine, encore trop peu mise en valeur, de professionnels, qui sont prêts à faire la transmission de leurs acquis.

Pour réussir ce passage de relais, il faut créer les conditions de sensibilisation et de motivation, c'est au travers du rapprochement entre professionnels et enseignants que nous relèverons le défi d'un changement culturel et intellectuel.

Avec "Les savoureuses recettes d'Alain Madeleine, le Haut-Saônois", Jean-Marie Garnier souligne les compétences exceptionnelles de notre chef. Il met en valeur la promotion des hommes et valorise le patrimoine culinaire et gastronomique de la Haute-Saône, en lui donnant un rayonnement qui va bien au-delà de la Franche-Comté, terroir de traditions et d'accueil.

Vous êtes de ceux qui motivés, apprennent et évoluent en s'adaptant, créent et perpétuent.

Dans votre regard, on peut lire toutes les recettes
D'un savoir-faire qui se transmet et cherche requête.

Michel Barbier

Président de la chambre de Métiers de Haute-Saône
Premier Vice-Président de la chambre régionale de Métiers



M. et Mme. Henri Kiehwasser en compagnie d'Alain Madeleine, une équipe gagnante...

préface

Par cette préface, je rapporte le récit d'une vie extraordinaire.

Pour l'universitaire que je suis, juriste, spécialisé en législation et en contentieux alimentaires, il m'est agréable de faire l'éloge d'Alain Madeleine. Ce cuisinier est un cas d'espèce !

Aussi, ma préface sera-t-elle, exceptionnellement, tournée davantage vers l'homme et son œuvre, que vers cet ouvrage.

Entré très jeune dans le métier, cet enfant de Franche-Comté, né en Haute-Saône, a gravi tous les échelons, jusqu'à inscrire son nom dans les statuts de l'*Institut de la Gastronomie Française*, qu'il préside aujourd'hui. C'est sur cet enracinement géographique et familial, cruellement mis à l'épreuve, durant l'été 2000, par le décès de son jeune frère Yves, également cuisinier et qu'il avait lui-même formé, que prend appui, chez Alain, une volonté farouche de promouvoir et défendre la gastronomie, que celle-ci relève de la haute cuisine ou qu'elle soit plus traditionnelle, familiale ou régionale. Conseillé de l'enseignement technologique, consultant en agro-alimentaire, ce franc-comtois dans l'âme observe le monde des saveurs d'une manière profonde et personnelle et ne cesse de militer pour l'authenticité des produits et le respect des œuvres gastronomiques.

Mais, Alain Madeleine est d'abord et avant tout un Chef qui, notamment au plan local, jouit d'une franche et honnête réputation professionnelle. Il maîtrise une cuisine qui ne sacrifie à aucune mode, ni aucune nostalgie. Il a, notamment, durant de longues années, donné de l'éclat au restaurant de l'*Hôtel du Nord* à Vesoul et servi *Le Palm Beach (Hôtel-Restaurant Accotel)* à Besançon. Ce fut une période de grand accomplissement personnel. Il a servi de hauts personnages, tel le Général de Gaulle, Valéry Giscard-d'Estaing, Léopold Sédar Senghor, les maires de Nagoya au Japon ou de Montréal au Canada, Jacques Chirac... Il a accueilli à sa table diverses personnalités de la presse, du cinéma et du spectacle, tel que l'actrice Edwige Fenech (née à Vesoul), Jacques Brel, Jean-Claude Brialy, Michel Sardou, la famille Drucker depuis le père qui était médecin, Bernard Blier, Bernard Clavel, Johnny Hallyday, sans oublier Sylvie Vartan, Juliette Gréco, Catherine Deneuve...

Jean-Marie Garnier a eu la bonne idée de compiler dans cet ouvrage, toutes "ces savoureuses recettes" car elles contribuent à valoriser encore plus le Patrimoine Culinaire de la Haute-Saône et, à n'en pas douter, vous allez, vous aussi, succomber à la magie.

Qui, dans l'Est du pays – mais aussi dans bien d'autres régions de France, voire à l'étranger (Canada, Japon, Argentine, Côte-d'Ivoire, Liban...), n'a pas rencontré, un jour, sur sa route, ce chef franc-comtois ? Avril 2001, le Président Raymond Forni le reçoit en grande pompe à l'Assemblée Nationale et lui remet la médaille de la Chambre des députés ! Une reconnaissance, parmi d'autres (Palmes académiques, Mérite agricole, médaille du Tourisme...), pour ce cuisinier, qui, durant près de quarante-cinq ans de métier, n'a ménagé aucun effort pour défendre la gastronomie française ou primer un produit de terroir.

Ici, il hume une *saucisse de Montbéliard*, là il en croque pour du *Comté* ou de l'*Emmenthal grand cru*, ailleurs il déguste une *cancoillotte* ou un *vin d'Arbois*... et en rend compte dans un Bulletin gastronomique de sa création : *Les Nouvelles de l'I.G.F.* Il est aussi le metteur en scène de nombreuses confréries gastronomiques et vineuses, qui vont de la prestigieuse Commanderie des Cordons Bleus de France, à la Confrérie de la saucisse de Morteau, en passant par celle du fromage de Mamirolle, le Vacherin du Haut-Doubs, la Griottine® de Fougerolles, son kirsch et bien d'autres encore. Président de Jurys de dégustation ou simple expert-consultant, il est de toutes les foires et compétitions, de tous les concours... Il excelle dans la remise des prix et autres distinctions, tout en faisant la guerre « aux lauriers de l'arnaque », ce que ses détracteurs supportent mal. Il faut également souligner sa formidable gentillesse à vouloir aider tout le monde : aussi bien les jeunes qui entrent ou s'installent dans le métier (« ses p'tits gars », comme il se plaît à dire), que l'ami ou le voisin qui, à l'occasion d'un repas de baptême, communion ou mariage, a besoin d'un coup de main. Il est un homme bienveillant, compréhensif et encourageant, le type même d'ami que l'on souhaite avoir.

Tout ce qu'Alain Madeleine fait et sait aujourd'hui, il l'a appris sur le terrain, au contact des autres, à partir de son CAP de cuisinier. Il faut insister un peu et redire que chaque minute qu'il respire, il la consacre pratiquement à la cuisine et à la gastronomie. Il a donné et sacrifié toute sa vie à cette noble cause. C'est pourquoi j'admire et je respecte le personnage.

Tel a été, tel est et tel restera Alain Madeleine.

Jean-Paul Branlard
Maître de conférences – Université Paris Sud
Droit, Alimentation et Gastronomie
Membre de l'Association Professionnelle
Des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin