



CURNONSKY (MAURICE EDMUND SAILLAND)

(1872 – 22, JUILLET 1956)

Curnonsky était le nom de plume de Maurice Edmond Sailland. Ce fut l'un des cinq pères fondateurs de la Chaîne moderne en 1950, les autres étant bien entendu Jean Valby, le Dr. Auguste Bécart, Marcel Dorin et Louis Giraudon.

Ecrivain français, romancier, biographe et gastronome, il était surnommé le « Prince des Gastronomes ». A la hauteur de sa réputation, il est dit que 80 restaurants de Paris et ses environs lui réservaient une table chaque soir au cas où il s'y présenterait. Au cours de ses dernières années, il était sensément si lourd qu'il était incapable de marcher et devait être porté par six amis dans ses restaurants favoris.

Il est né dans une ancienne famille d'Anjou à Angers en 1872. Sa mère en meurt et son père l'abandonne. Il sera donc élevé par sa grand-mère. A 18 ans il monte à Paris pour préparer Normale Supérieure mais il est attiré par le journalisme.

Il veut se trouver un pseudo et l'amitié franco-russe étant au goût du jour, il choisit Cumonsky, de « cur » en latin qui veut dire pourquoi et « non » qui signifie

« pas » Pourquoi pas « pourquoi pas » plus « sky » pour donner un tour russe. En 1914 ce pseudo lui vaudra d'ailleurs d'être arrêté et incarcéré quelques jours comme « espion russe ».

Il écrit dans divers journaux et va devenir entre autre un des « nègre » de Willy, le premier mari de Colette.

Curnonsky est connu pour son appétit et sa taille (1m85 et 120 kgs). Il mettra finalement son talent d'homme de lettres et son solide appétit au service de la gastronomie et entreprend avec son ami Marcel Rouff la rédaction d'une série de brochures sur la cuisine régionale et les meilleures tables de France.

En 1927, la revue « le bon gîte et la bonne table » organise un référendum pour élire le « prince » des gastronomes. Cumonsky est choisi. Il est invité de dîners en réceptions et remplit ses fonctions avec une merveilleuse bonne grâce. Parallèlement il poursuit son oeuvre littéraire et gastronomique. Il fonde également « l'académie des gastronomes » en 1930, dont il sera d'ailleurs le premier président.

Il pratique volontier l'aphorisme à la

manière de Brillat-Savarin qu'il admire beaucoup mais il cherche surtout à redonner du prestige à la cuisine bourgeoise et provinciale par opposition à la sophistication de certains grands restaurants parisiens.

Il lit énormément et a une mémoire fabuleuse. Curnonsky refuse d'associer son nom à la moindre publicité. Il a ainsi repoussé des fortunes.

En 1939 il quitte Paris et s'installe en Bretagne dans une auberge tenue par une vieille amie, à Riéc-sur-Belon. C'est une très bonne cuisinière que Curnonsky a découverte lors de vacances. Il dit et écrit tout le bien qu'il pense de sa cuisine qui devient un haut lieu de la bonne chère. Il restera chez elle jusqu'à la fin de la guerre et y rédige une partie de ses souvenirs.

Après la guerre, il regagne son appartement parisien et reprend ses activités de journaliste.

Le 22 juillet 1956 il tombe par la fenêtre de son appartement et meurt sur le trottoir. Il allait avoir 84 ans. Il connut jusqu'à sa mort une gloire sans partage et fut reçu dans tous les hauts lieux de la gastronomie.

Pictures are used with the kind permission of Monsieur Jean Saumet

CURNONSKY (MAURICE EDMUND SAILLAND)

(1872 – JULY 22, 1956)

Curnonsky was the pen name of Maurice Edmond Sailland. He was one of the five founding fathers of the modern Chaîne in 1950, the others being of course Jean Valby, Dr August Bécart, Marcel Dorin and Louis Giraudon.

A French writer, novelist, biographer, and gastronome, he was known as the 'Prince of Gastronomes'. At the height of his repute, it was said that 80 restaurants in and around Paris would hold a table every night in case he showed up. Supposedly in his later years he was so heavy he was unable to walk and had to be carried by six friends to his favourite restaurants.

He was born into an old Anjou family in Angers in 1872. His mother died giving birth and his father abandoned him. He was thus brought up by his grandmother. At the age of 18 he came to Paris to study for a Master's Degree in Literature, but he was attracted by journalism.

He needed a pseudonym and Franco-Russian relations being the flavour of the day he chose 'cur' which in Latin means 'why' and 'non' for not. Why not 'Why not?!' The 'sky' to complete Curnonsky

was the Russian twist. In 1914, this pseudonym did get him arrested and imprisoned for several days on suspicion of being a Russian spy!

He wrote for several newspapers and became amongst other things, one of the ghost-writers for the famous novelist of the day, Willy, the first husband of Colette.

Curnonsky was known for his appetite and his size (1m85/6 feet and 120 kgs/260 pounds). He eventually combined his talents as a man of letters and a lover of good eating to the benefit of gastronomy and with his friend Marcel Rouff, started a series of publications on regional cooking and the best places to eat in France.

In 1927, the magazine 'le bon goût et la bonne table' held a referendum to elect the Prince of Gastronomes and Curnonsky was the winner. It is a title no one else has been given since. As a result of being chosen he was invited to many dinners and receptions. He carried out his functions with a marvellous spirit. Meanwhile he continued producing literary and gastronomical works. In 1930 he also founded the Academy of Gastronomes and

was its first President.

He was willing exponent of aphorisms - offering maxims in the style of Brillat-Savarin, whom he admired very much, but he always sought to restore the prestige to traditional and provincial cooking rather than the sophistication of certain grand Paris restaurants.

He was an avid reader and had an amazing memory. Curnonsky refused to allow his name to be used in association with any kind of publicity. In 1939, at the outbreak of the Second World War, he left Paris for Riec-sur-Belon in Brittany where he lived in a country inn run by an old friend. She was an excellent cook who Curnonsky had discovered during a holiday. He spoke and wrote of all the qualities of her kitchen which became of a centre of fine fare. At the end of the war, he returned to his Paris apartment and recommenced his journalistic activities.

On July 22, 1956, at the age of 84, Curnonsky leaned too far out of his window and fell to his death. Right up to his death he knew fame without equal and was welcome at all the high altars of gastronomy.



Picture Captions

1. Curnonsky on the left, Professor Robin on the right
2. Curnonsky (seated)
3. Curnonsky on the left in discussion with Jean Valby on the right
4. Curnonsky in the centre in conversation with Jean Valby on the extreme left of the photo.