ELOGE D'ETIENNE THOLONIAT
Par Christian THOLONIAT

Monsieur le Président, Chers Amis,

Cette élection au titre de Membre Titulaire de notre Académie, est pour moi un très grand honneur et je vous en remercie infiniment.

Faire l'éloge de mon père est à la fois très facile et extrêmement émouvant.

Etienne THOLONIAT est né en 1909 à Sail-sous-Couzan, petit village de la Loire, qui allais nous donner quelques années plus tard, un certain Aimé JACQUET, champion du monde football avec l'équipe de France en 1998.

A quinze ans, il part en apprentissage à Saint Etienne, où il vit un véritable bagne ; il s'enfuit avant la fin de son contrat pour terminer son apprentissage à Villars dans la banlieue stéphanoise, chez des patrons adorables qui le réconcilient avec le métier. Il part ensuite travailler à Rion, avant d'effectuer plusieurs saisons en cuisine au Mont dore et à Vichy.

Il retourne définitivement à la pâtisserie à Saint Chamond puis à Clermont Ferrand avant de monter à Paris.

Il travaille chez Van Besien puis chez Cauquis, rue Ramey.

Le commerce à coté est un restaurant. Il y fait la connaissance de la fille des restaurateurs, elle deviendra ma maman…. Ils se marient en 1936 puis ils s'installent en 1938 rue du Château d'eau où ils exerceront toute leur carrière. Ma sœur Jocelyne nait en 1939 puis c'est la guerre et il est mobilisé. Il fait la connaissance de Paul LACOMBE créateur de Léon de Lyon qui va devenir son plus grand ami. Ils sont faits prisonniers, s'évadent ensemble, puis retour à Saint Etienne jusqu'à la fin de la guerre.

A la libération, il rouvre le magasin et commence se passionner pour le travail du sucre.

C’est le début des concours ; le premier auquel il participe le voit terminer second derrière René RIVIERE, un autre très grand du métier ; Il est Meilleur Ouvrier de France 1952, pour la reprise du concours, en compagnie de son ami Jean DEBLIEUX. A partir de là, il enchaine les victoires dans tous les concours internationaux de l’époque.

1er prix Bimillénaire de la ville de Paris
1er prix concours international de Lille
1er prix concours international de Londres
1er pris concours international de Torquay
1er prix concours international d’Amsterdam
1er pris concours international de Vienne
1er prix concours international de Francfort

Médaille d’or à Malaga, Berlin, Lisbonne, Stockholm, Tokyo, Bruxelles, Stuttgart.

Parallèlement, il désire transmettre, lui à qui personne n’a jamais montré toute cette technique qu’il a créé ; il organise plusieurs soirs par semaine, dans son laboratoire, des cours de sucre.

Il donne des cours dans le monde. Il est démonstrateur aux écoles de Bale, Zurich, Genève, Luxembourg, Anvers, Bruxelles, Bruges, Vienne, Halsinborg, Tokyo, Montréal, Andorre, Berlin, Milan, Amsterdam, La Haye, Barcelone.

Il est nommé Prévôt des Pâtissiers du Club Prosper MONTAGNE
Officier du Mérite Agricole
Médaille d’or de la chambre des métiers
Médaille d’argent de la ville de Paris
Il reçoit à Strasbourg, le grand prix de la reconnaissance des pâtissiers d’alsace et de Moselle
Le mérite National lui est remis par son ami Roger ROCHER Président des verts de Saint Etienne
Il est le seul pâtissier membre du club des Chefs des Chefs, qui regroupe les Chefs de cuisine des Chefs d’Etats
Président du club européen de Promotion des Métiers de bouche

Il travaille pour les grands de ce monde :

- Le président TRUMAN
- Le Président AURIOL

- Jacqueline AURIOL la grande aviatrice
- La Reine Elisa beth d'Angleterre
- La Baronne de ROTHSCHILD
- Le Pape Paul VI
- Etc…
-

Ses enfants sont restés tous les deux dans le métier.

Voilà brièvement résumée la carrière d'Etienne THOLONIAT. Pour avoir travaillé plus de 20 ans à ses côtés, je peux témoigner qu'il était un grand Pâtissier.

Il a été le premier, à une époque où ceux qui savaient un quelque chose le gardaient jalousement pour eux, à ouvrir sa porte et à transmettre son savoir. Il était un homme extrêmement sympathique et aimé de tous.

Après son décès, avec mes amis Gabriel PAILLASSON, Marcel DERRIEN, Jacques CHARRETTE, Paul KOEBERLE, Antonio ESCRIBA, nous avons créé le Trophée Etienne THOLONIAT qui est remis tous les 2 ans et a pour but d'honorer un jeune sucrier de grande qualité professionnelle et qui consacre du temps à transmettre aux autres.

Je vous remercie.