



## Portraits

### Jean-Michel JEUDY

Président de l'Association des Anciens Elèves de l'École Hôtelière

**Jean-Michel Jeudy**, ancien élève de L'École hôtelière Alexandre Dumas, gastronome reconnu, président de l'Association des Anciens Elèves, est un aventurier gourmand. Pour lui, semble-t-il, la vie pourrait se formuler ainsi : « Emmène-moi au bout du monde pourvu que j'y puisse découvrir une bonne recette, un plat succulent, une saveur nouvelle...et que je puisse la partager avec quelques amis bien sûr ! » **Jean-Michel Jeudy** par sa vie nous donne une leçon de vitalité bien rabelaisienne où cuisiner, servir et bourlinguer vont de concert.

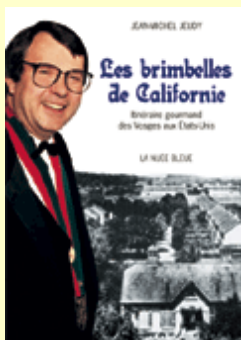


Photo : Couverture du livre de Jean-Michel JEUDY

Mais reprenons le fil du temps, remontons des débuts vosgiens, en passant par le temps de la formation à l'École hôtelière de Strasbourg, puis par un bref moment dans les cuisines du pouvoir à l'Élysée, pour partir ensuite aux Etats Unis triompher dans la gastronomie et la pédagogie culinaire, jusqu'au retour en France.

Fils du directeur d'une filature vosgienne, **Jean-Michel Jeudy** jette un regard plein de tendresse sur les figures du petit monde ouvrier qu'il a côtoyées dans son enfance. Pas de coupure tranchée entre les **Jeudy** et les ouvriers de la filature...C'est le témoignage d'une autre époque, le « temps béni du paternalisme » où le patron joue à la pétanque et aux quilles avec certains de ses employés !

Mais **Jean-Michel Jeudy** ne cédera pas à la pression qu'exercera son père pour lui faire suivre la voie paternelle. Après un temps d'indécision, et même de révolte devant un père autoritaire, les sirènes du plaisir culinaire attireront notre nouvel Ulysse vers sa vocation : la cuisine, la gourmandise revendiquée et cultivée en art de la table. « J'aime manger et la cuisine me passionne » déclare sans ambages **Jean-Michel Jeudy**, et même, il ne s'agit plus de manger pour vivre mais bien pour lui de « vivre pour manger ». Dès son enfance, s'était manifestée une grande précocité pour savourer avec un bonheur suprême les plats familiaux dont le souvenir ne s'effacera jamais. Les « rencontres » culinaires ont commencé très tôt pour notre gargantua.

Il était donc naturel d'entrer à l'École hôtelière comme dans un « paradis », et de s'y sentir à « l'école de la liberté ». Ce fut une « initiation », la découverte d'un « sacerdoce ». Mais aussi plus simplement l'alliance heureuse d'une formation choisie (apprendre, progresser), de copains (blaguer, plaisanter, découvrir la fraternité d'une confrérie), et d'une indépendance nouvelle qui fait bouillonner le sang de l'adolescent ! **Jean-Michel Jeudy** et ses amis mettaient, grâce aux extras, de l'argent de côté pour financer leur voyage de fin d'études (qui se fera à Londres). C'est une nouvelle naissance ; une nouvelle famille semble se constituer en gastronomie et camaraderie ! D'où cet enthousiasme : « j'aimais déjà mon école avec reconnaissance, avec fierté, avec passion ».

Et puis, à 20 ans, c'est l'entrée dans l'équipe de l'Élysée pour le temps de son service militaire. Il servira le Président de la République, participera au service dans de grands événements politiques. Il découvre les coulisses du pouvoir par un bout de la lorgnette bien insolite et inhabituel !

La ferveur gourmande n'est pas la seule à régner sur lui, il y a aussi le rêve américain comme un appel de l'aventure et de la liberté... Aussi, à l'issue de son service militaire, **Jean-Michel Jeudy** part explorer le grand continent américain. Après avoir été steward sur le bateau de plaisance d'un milliardaire, après avoir cuisiné dans une tribu indienne, et après d'autres épisodes tout aussi surprenants, **Jean-Michel Jeudy** fera de San Francisco l'escale majeure de son étape américaine et le lieu de sa consécration comme cuisinier reconnu, comme l'un des plus distingués experts en vin, et aussi comme brillant pédagogue dans son école, la fameuse **California Culinary Academy**.

Le succès et la reconnaissance sont là sous toutes leurs formes, ainsi que les amitiés et les compagnonnages culinaires, les découvertes, les entreprises, les nouvelles directions : à San Francisco, **Jean-Michel Jeudy** donne l'impression d'être le maître d'un laboratoire où il expérimente de façon créative non seulement son art mais aussi la vie en général. Il peut dire alors « mon existence est une suite de rencontres et d'expériences culinaires passionnantes ».

Tout lui souriait, mais un deuil transforme ce sourire en grimace, il faut revenir en arrière, retrouver les racines profondes, réveiller les princesses endormies de la mémoire. Le retour au pays natal sera un retour aux sensations anciennes, aux souvenirs du monde de l'enfance dans les Vosges, c'est le retour vers son école de Strasbourg ; mais c'est aussi construire l'avenir : se marier avec Françoise Krantz (ancienne élève de l'École hôtelière elle aussi, et **Jean-Michel Jeudy** de remarquer : « les mariages entre anciens sont plutôt fréquents » !), mener brillamment des études universitaires à Nancy (la « gourmandise chronique » va chez lui de pair avec un appétit de savoir, le besoin d'apprendre, de vérifier, d'approfondir...)

Actuellement Président de l'Association des Anciens Elèves de l'École Hôtelière, **Jean-Michel Jeudy** a publié, en 2006, un livre retraçant le parcours de sa vie. Autobiographie originale d'un gourmand sensuel, d'un surdoué des papilles, d'un affamé de vie et de cuisine ! Les grandes étapes et les petits détails d'une vie se mêlent indissociablement à des recettes choisies : formule savoureuse qui fait de cette vie un plat délicieux à déguster ! Les « je me souviens », les « je n'oublierai jamais » échappent à l'anecdotique, ils sont transcendés par un enthousiasme communicatif, une richesse foisonnante de sensations.

**Jean-Michel Jeudy** est devenu ainsi un modèle pour les élèves de l'École Hôtelière : il a cultivé son art, il transmet son expérience et ses valeurs... Et pour nous tous, il est si entraînant et si contagieux dans son plaisir gourmand de vivre qu'il nous inspire l'envie irrésistible de nous mettre à table et de déboucher une bonne bouteille !

**Pierre Muller**

Professeur de Communication