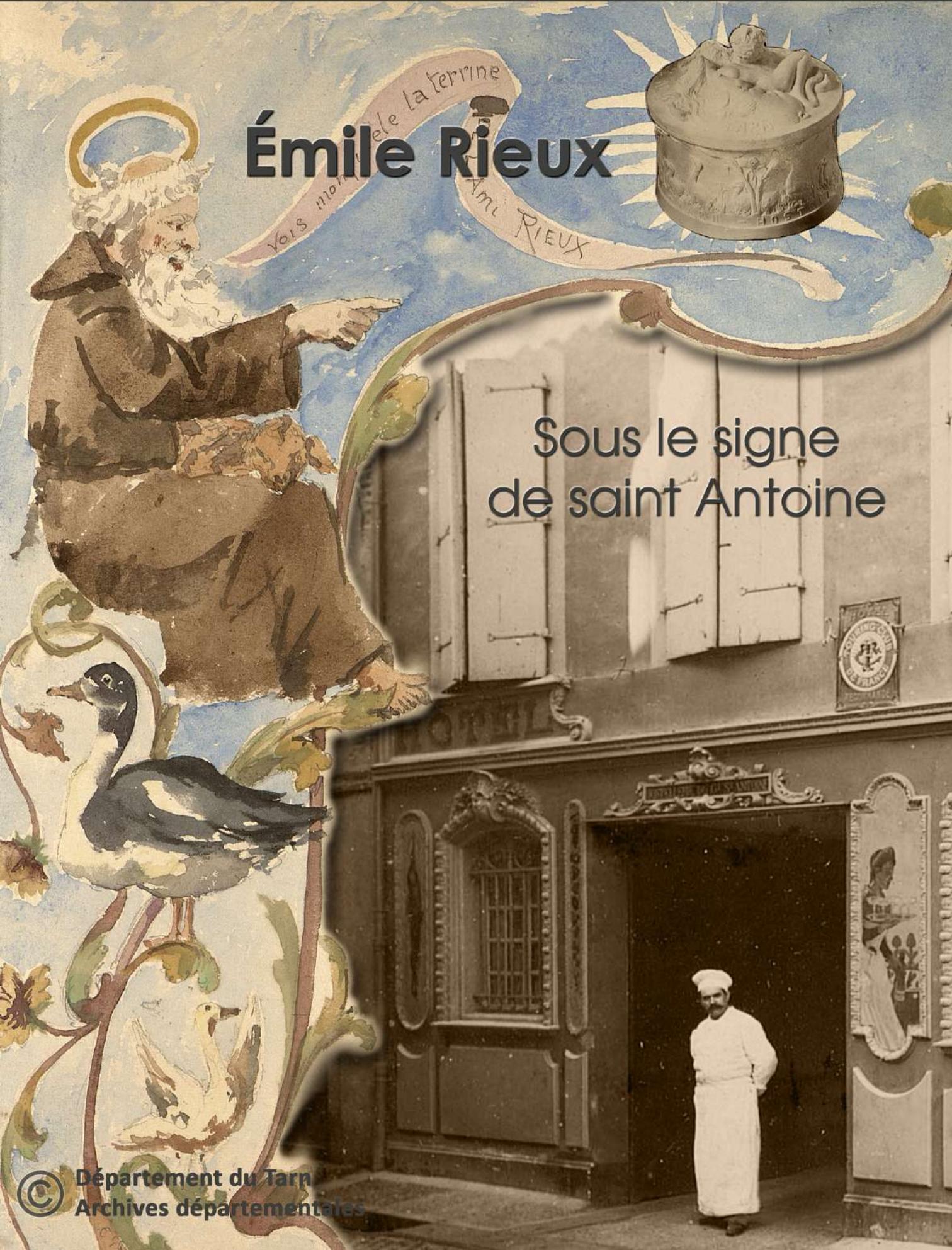


Émile Rieux



Sous le signe
de saint Antoine





Émile Rieux lisant le Figaro
(coll. Rieux)

Émile Rieux

Illustrations de couverture :

Émile Rieux devant l'entrée de l'Hostellerie, début XX^e siècle (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/39)

Décor d'une dédicace, réalisé par J. Larroche, sept. 1903 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/80)



Le prêt par Jacques Rieux, petit-fils d'Émile Rieux – hôtelier renommé de l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine à Albi, et figure albigeoise –, des albums de menus collectionnés par celui-ci, ainsi que de son Livre d'Or, a été le prétexte d'une exposition consacrée essentiellement à ces menus.

Mais Jacques Rieux avait précédemment participé à la Grande Collecte des témoignages de la guerre 1914-1918. Il est même le prêteur du premier fonds numérisé lors de cette opération : il s'agit de celui de son oncle Jean Rieux, le « poilu chansonnier ». L'on peut ajouter à ces documents le fonds de son père Raymond (malheureusement sans correspondance), quelques photos et écrits de son grand-père, et diverses pistes de recherches aux Archives départementales.

Il eût été dommage de ne pas exploiter ces nombreuses sources pour tenter une histoire de cette famille (ou du moins d'Émile Rieux et de ses enfants), ainsi que de l'essor de l'Hostellerie qui sont intimement liés. Des destins hors du commun, de la fin du XIX^e au milieu du XX^e siècle.



Jacques Rieux présentant les documents concernant son oncle Jean
(cl. Émilie Cayre, La Dépêche du Midi, 2013)

Émile

L'héritage de ses

La tradition familiale des Rieux situe leurs débuts dans l'hôtellerie au XVIII^e siècle, ainsi que l'indique une dédicace sur un menu « *dédié à notre aïeul Pierre Rieux, hôtelier, 1682-1755* ». En fait, ce Pierre n'est pas un ascendant direct, mais un ancêtre collatéral. Maître tailleur à Lombers lors de son mariage en 1712, on le retrouve hôte à Cadalen en 1724, témoin de celui de son beau-fils ; c'est encore le cas en 1730, lorsque son épouse Catherine Rodes est marraine de la fille d'un cousin, Louis Rieux (v. 1687-1765), trisaïeul d'Émile. Cette branche exploite la terre (paysan, laboureur, travailleur) à Terrisse, lieu-dit de Cadalen, jusqu'à ce que François (1737-1812), l'un des fils de Louis, migre à Lasgraïsses vers 1772.

C'est probablement Jean Baptiste Rieux (Lasgraïsses, 28 mai 1775 – Albi, 14 sept. 1853), fils de François, qui emménage le premier à Albi : si ses enfants sont nés à Lasgraïsses ou Cadalen, plusieurs se marient dans la préfecture tarnaise, le premier étant Jean Pierre en 1840 (il est alors domestique chez M. Dalmas à Jarlard, et son frère Joseph est également domicilié à Albi). Catherine, leur sœur, y épouse en 1850 Louis Compte, colporteur des Vosges, qu'elle avait suivi dans ses déplacements et dont elle a déjà 3 enfants, nés à Bordeaux et à Mont-de-Marsan.

Puis un fils de Jean Baptiste Rieux – un autre Jean Baptiste – décide de tenter l'aventure de la restauration. On le retrouve à Castelsarrasin (82) en 1850 : lorsqu'il s'y marie, le 18 décembre, avec Reine Dalise, ils sont tous deux dits « *gagistes* » (gens de service qui perçoivent des gages), habitant place du Château. Parmi leurs témoins, on note Raymond Delboy, aubergiste, peut-être leur employeur à tous deux. En 1852, leur situation ne semble pas avoir changé, tandis qu'en décembre 1854, ils résident place de la Halle, et l'un de leurs proches est un autre aubergiste. Après 1857, les époux partent s'installer à Toulouse ; c'est là que naît, le 28 décembre 1861, leur fils Émile Antoine Rieux. Le père est alors domestique, il habite 2, rue des Greniers, et son frère Antoine, exerçant la même profession, au 1 de la même rue.

En 1866, les deux frères sont à Albi, probablement depuis déjà quelque temps : ils sont qualifiés d'aubergistes rue Saint-Antoine lorsqu'ils signent un bail (certainement un renouvellement) avec Guillaume Boudet pour la maison,



(coll. Rieux V, 37)



Acte de baptême
du 6 juillet 1730 mentionnant
Pierre Rieux, hôte de Cadalen (AD81, 2 E 46/1)

La mère d'Émile Rieux, à l'âge de 80 ans (coll. part.)



Rieux

prédécesseurs

cave, écurie, remise et jardin dans cette rue, pour 600 francs par trimestre.

Émile effectue sa scolarité à Albi (école enfantine rue Croix-Verte, école municipale Négo-Danos et Lycée d'Albi) ; il est intelligent, il a une bonne éducation et il est toujours docile, mais les études ne le passionnent pas. Son père l'envoie faire un stage dans l'Enregistrement, espérant qu'il y fasse carrière mais, devant son manque d'intérêt, décide de faire de lui un cuisinier. En effet, l'auberge est prospère, et Jean-Baptiste voit l'ampleur qu'elle prendrait avec un chef reconnu. C'est ainsi qu'Émile part à Toulouse pour débiter son apprentissage.

Le bail du bâtiment est plusieurs fois renouvelé avec la fratrie Boyer – héritière de Boudet – et ce, malgré le coup du sort qui frappe la famille, par le décès de Jean-Baptiste, le 9 avril 1879, des suites d'une chute. Antoine et sa belle-sœur continuent l'exploitation de l'auberge, défendant l'œuvre de leur frère et mari afin de léguer à Émile une maison renommée.



Acte de naissance d'Émile Rieux, le
30 décembre 1861 à Toulouse
(AM Toulouse)



Enregistrement du bail passé par les frères Rieux avec Boyer en 1866 (AD81, 3 Q 1416)



Marque en relief et carte de visite Au Grand Saint-Antoine, Rieux Frères, aubergistes, Albi (Tarn) (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/32 et 13)

L'arrière de l'Hostellerie, dessin d'un client (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/148)

Émile Rieux



(coll. Rieux XI, 56)

Dès qu'il a fait des bases de la cuisine, inculquées dans l'auberge familiale, Émile Rieux part faire son apprentissage à Toulouse, d'abord à l'Hôtel Carcassonne, expérience des plus profitable aux niveaux professionnel, éducatif et disciplinaire. Quelques stages plus tard, Émile est, lors du décès de son père, au Restaurant Biben, où il se perfectionne et devient le second de M. Barbe. Il travaille ensuite au Tivollier (hôtel tout confort construit grâce à l'exportation d'un pâté conçu par le patriarche, Auguste, charcutier-restaurateur), puis au Restaurant Albrighi. Il part également en saison au Restaurant Félix de Barcelone, à l'Hôtel Masséna de Nice. Cependant, bien que travaillant sous les ordres de grands chefs, son instruction professionnelle n'est pas suffisante pour atteindre la consécration que seules peuvent lui apporter des maisons parisiennes.

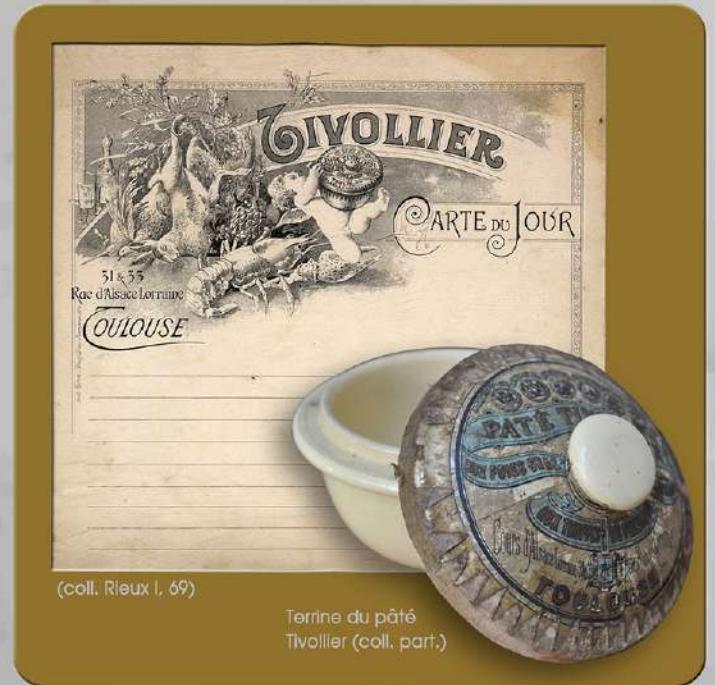
TIVOLLIER
 GRAND CASINO DE CAUTERETS
 Restaurant Brébant



(coll. Rieux X, 4)



Menu de l'Hôtel Carcassonne en 1877, pendant la période du séjour de É. Rieux (coll. Rieux I, 108)



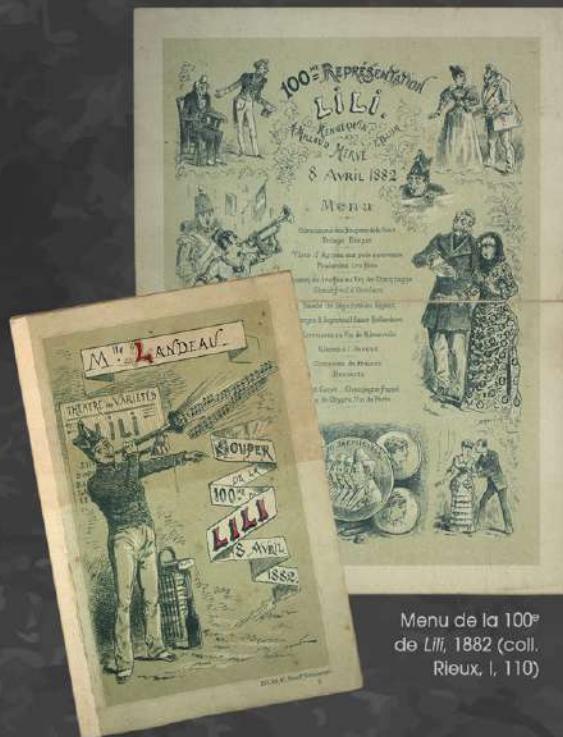
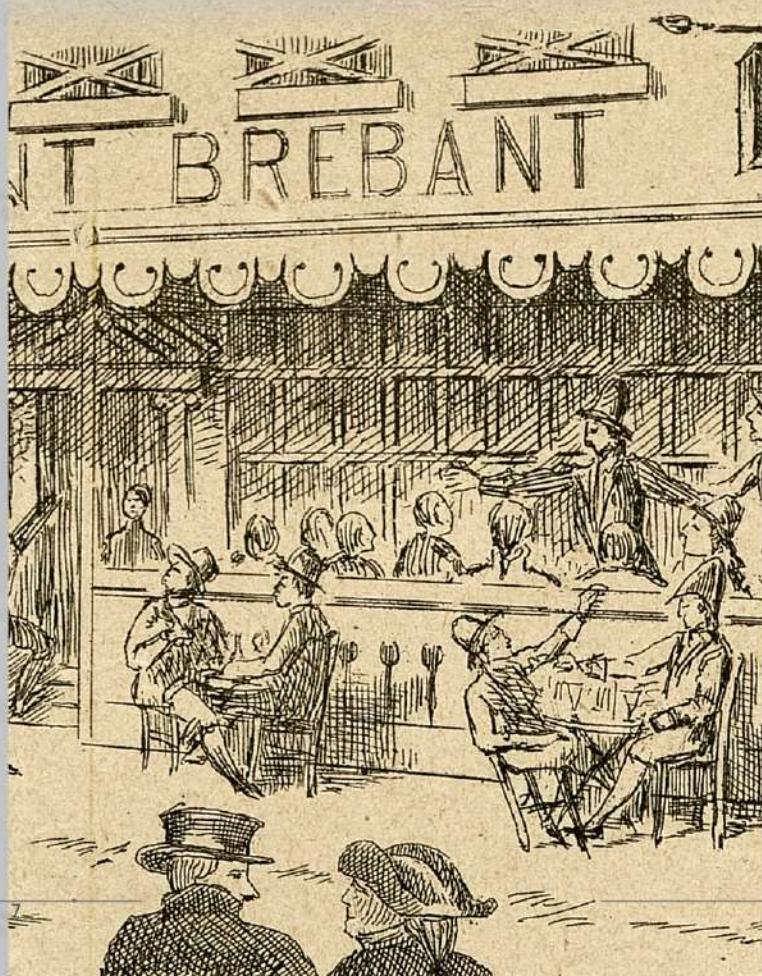
(coll. Rieux I, 69)

En attendant à Albi cette opportunité, Émile parfait sa culture littéraire et artistique, s'amuse à peindre, à modeler, à jouer de la musique..., se dispersant beaucoup au goût de sa mère, qui décide de l'éloigner de ces distractions. Grâce à M. Barbe, il est engagé en juin 1880 à Cauterets pour une saison : le Grand Casino des Œufs, tenu par la famille Poumarède, reçoit une clientèle aristocratique de curistes appréciant la finesse de sa cuisine. Émile, conquis, gagne vite la confiance de son chef, et en-

Son apprentissage

visage de se fixer à Cauterets... quand il saura diriger des employés et aura acquis galons et prestige. Au retour, son périple le long de la côte atlantique lui procure des expériences à Biarritz (à l'Hôtel de France, puis au Restaurant du Casino, sous les ordres de M. Peyla), et au Restaurant de la Comédie à Bordeaux.

Fils unique de veuve, il est dispensé de service militaire. Il passe l'été 1881 à Cauterets avant son départ pour Paris, où il travaille chez Brébant, l'une des meilleures maisons de la capitale, qui lui donne la consécration tant espérée. Il obtient le poste de second de la brigade de nuit, qui lui permet de fréquenter le Tout-Paris en dressant des dîners en ville, des soupers d'après-spectacle chez des célébrités, dans des théâtres (au Théâtre des Variétés pour la 100^e représentation de *Lili*, au Théâtre du Palais Royal pour la 300^e de *Divorçons*), tandis qu'il consacre la journée à se cultiver. Sans oublier d'écrire à Marie Poumarède, charmante caissière du café de ses parents à Cauterets, et dont il avait su retenir l'attention... Leur mariage a lieu le 29 novembre 1882 à Villeneuve-sur-Lot, où réside l'hiver la famille Poumarède, au Café Restaurant du Globe qu'elle possède.



Menu de la 100^e de *Lili*, 1882 (coll. Rieux I, 110)



Menu de la 300^e de *Divorçons*, 1882 (coll. Rieux II, 124)



Le Brébant, détail de l'en-tête d'un menu (coll. Rieux X, 138)



Émile Rieux

Ses débuts

Le couple se partage entre Albi, Cauterets et Le Globe, café-restaurant qu'Émile reprend en 1887, au départ de son locataire et jusqu'en 1894 probablement. Pendant cette période, Marie donne naissance à quatre enfants : Jean (en 1883 à Albi), Louis (en 1884 à Cauterets), Andhrée et Raymond (à Villeneuve-sur-Lot, en 1886 et 1889). Émile, quant à lui, s'intéresse aux arts et noue de nombreuses relations, tant dans le domaine culinaire que politique et artistique.

Se présente alors l'opportunité pour Émile d'exercer son art en Espagne : la famille part en 1895 à Bilbao, où il dirige le Grand Hôtel Terminus nouvellement construit, seul hôtel d'Espagne comparable aux palaces européens. Puis vient une période madrilène, dans la maison de la duchesse Medina-Coeli et à la légation de Belgique. Émile est ensuite appelé par Capdeville, chef à la cour d'Espagne, à le seconder dans les cuisines du jeune roi Alphonse XIII, sous la régence de sa mère, Marie-Christine d'Autriche. Enfin, à Carthagène, il prend la direction du Grand Hôtel de Rome. Mais ce séjour espagnol, dont il avait rêvé et au cours duquel il s'est beaucoup investi, se révèle décevant, et sa famille lui manque ; alors il revient à la maison familiale, en 1898.



Menu du Café du Globe en 1887 (coll. Rieux I, 66)

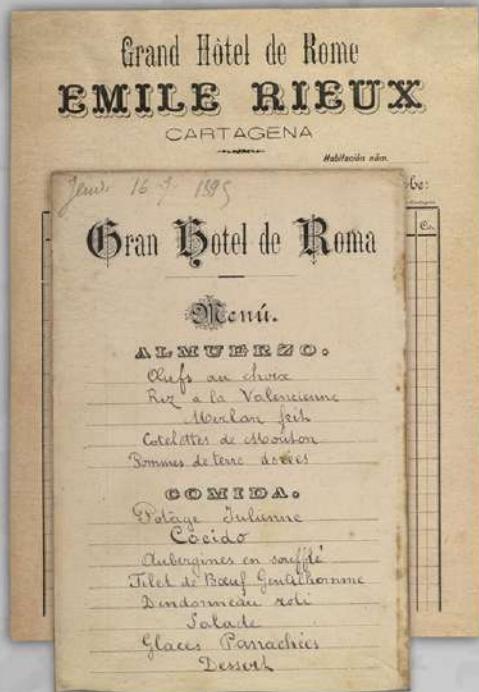


Menu signé par E. Rieux au Café du Globe, 1888 (coll. Rieux I, 41)



Menu dessiné et signé par Émile Rieux en 1891 (coll. Rieux I, 31)

professionnels



Menus de l'Hôtel de Rome à Carthagène, 1895 (coll. Rieux IV, 120)

Rieux

Menus de la Cour d'Espagne, 1896 (coll. Rieux II, 126)



ALMUERZO DE SSAA

Comida

Menu autographe de la
 Veuve. Medina - Coell
 Ponte Ricent
 chefs de cuisine
 Madrid 1896

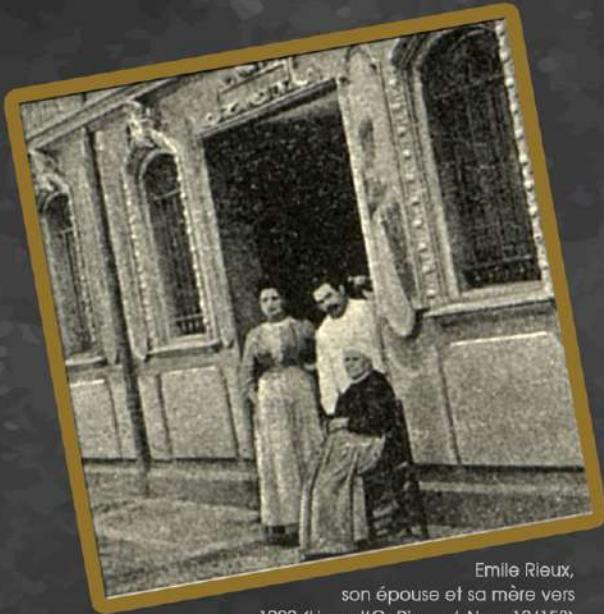
Almuerzo
 Huevo frito y patatas fritas
 Pescado frito
 Jamon ca Dulce Lucero helado
 Cigarrilla
 Cocido de agua de rosas
 Pasa gallina ja-moa y
 Huevo frito de la judio
 Molura frita
 Almuerzo a la Espanola
 Jallo de rosas
 Crema al caramelo
 Los Cuartitos
 el choro cocido y poste

Menu autographe de la comtesse Medina-Coell, 1896 (coll. Rieux II, 124)



Émile Rieux

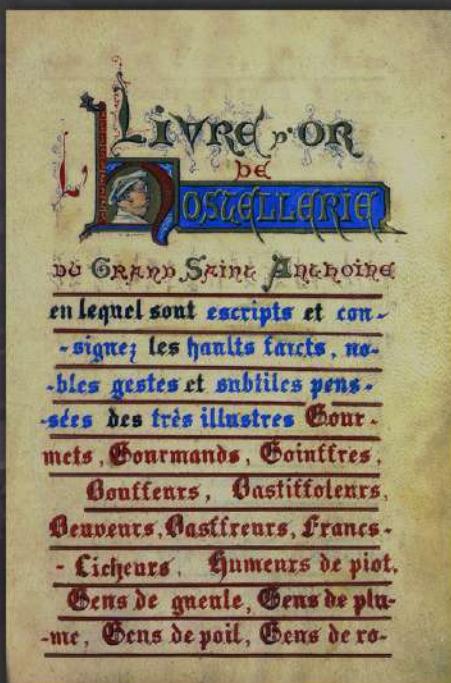
L'Hostellerie



Émile Rieux,
son épouse et sa mère vers
1900 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/153)



Publicité du 17 rue St-Antoine,
sans date (coll. Rieux I, 6)



Première page du Livre d'Or de
l'Hostellerie (AD81, 6 Num 12)

Lorsque Émile Rieux revient à la maison familiale, la situation est compliquée : son oncle Antoine vient de décéder, le 20 août 1897, laissant sa mère seule à la tête de l'hôtel. Le dernier bail à loyer du bâtiment qui a pu être découvert date du 8 juillet 1884 : comprenant l'hôtel Saint-Antoine (notons au passage que le bail de 1875 indiquait encore « auberge »), cour, écurie et dépendances, il est passé pour 9 ans, jusqu'au 31 décembre 1893. Après, plus rien. Même si aucun acte notarié n'étaye la supposition, il est logique de penser que l'immeuble a été acheté à la limite de ce terme aux héritiers Boyer. Certainement par Émile lui-même, puisque la succession d'Antoine ne laisse apparaître que les vignes du Roc, achetées par son père et son oncle.

Il y commence une importante série de transformations et de modernisations. Il fait installer le sanitaire, change le mobilier, modifie la décoration – désormais axée sur le thème de la tentation de saint Antoine – avec l'aide d'artistes, peintres et sculpteurs locaux, en particulier Charles Liozu. Une publicité, malheureusement non datée, insiste sur cette modernité de l'« Hostellerie du Gd St Antoine – Rieux – 17 rue Saint-Antoine » : « Salons artistiques – Cabinets particuliers – Salle pour noces et banquets – Chambres entièrement remises à neuf et pourvues de toilettes hygiéniques ».

La nouvelle Hostellerie du Grand Saint-Antoine est inaugurée en 1901 : c'est le début du Livre d'Or et de la renommée que l'on sait. Les festivités commencent le 27 avril, par un repas offert aux pensionnaires (les habitués, s'entend : une soixantaine de personnes). Puis Émile Rieux explique : « Depuis longtemps déjà je caressais l'idée de créer un livre d'or consacrant la supériorité professionnelle, artistique et littéraire de notre vieille hostellerie. La belle restauration de notre immeuble m'a fourni enfin l'occasion nécessaire ; et j'ai eu la bonne fortune, grâce à l'inauguration de la grande salle, samedi dernier, de faire commencer mon livre par un talentueux homme de lettres, après une préface historique de la plus haute valeur. [...] Le salon du 1^{er} étage, salon de la Présidente, comme il sera expliqué plus loin, a été inauguré aujourd'hui, 4 mai 1901. [...] Le dîner était pour onze convives [...] dix gais compagnons seulement répondent à l'appel. » (mais la tablée était de qualité et d'esprit) « Je demande à ces messieurs de donner un nom au salon Louis XVI qu'ils viennent d'inaugurer. Après de

Saint-Antoine

courts débats, d'un vote auquel j'ai pris part, la pièce est proclamée « Salon de la Présidente ». Pourquoi ce nom mystérieux ? Je crois le savoir ; mais je n'ose... ».

Une possibilité d'agrandissement réside d'abord dans le n° 15 de la rue Saint-Antoine, immeuble mitoyen appartenant aux héritiers Boyer qu'Émile semble « courtiser » quelque peu : Joséphine, qui habite cet immeuble, doit se marier au printemps 1902 avec Léo Oulmière, militaire fils d'un ingénieur civil. C'est l'occasion pour Émile de montrer tout à la fois ses talents de cuisinier et son estime pour la famille.

L'acte de vente entre Émile Rieux et les héritiers Boyer est passé en décembre 1902 devant M^e Frézouls. La propriété est définie comme une maison d'habitation avec jardin contigu, rue Saint-Antoine, confrontant avec celle de l'acquéreur. Le prix en est de 14 000 F, dont 4 000 F payés comptant et les 10 000 restants payables dans 10 ans, avec intérêts.

La grande salle de l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/87)

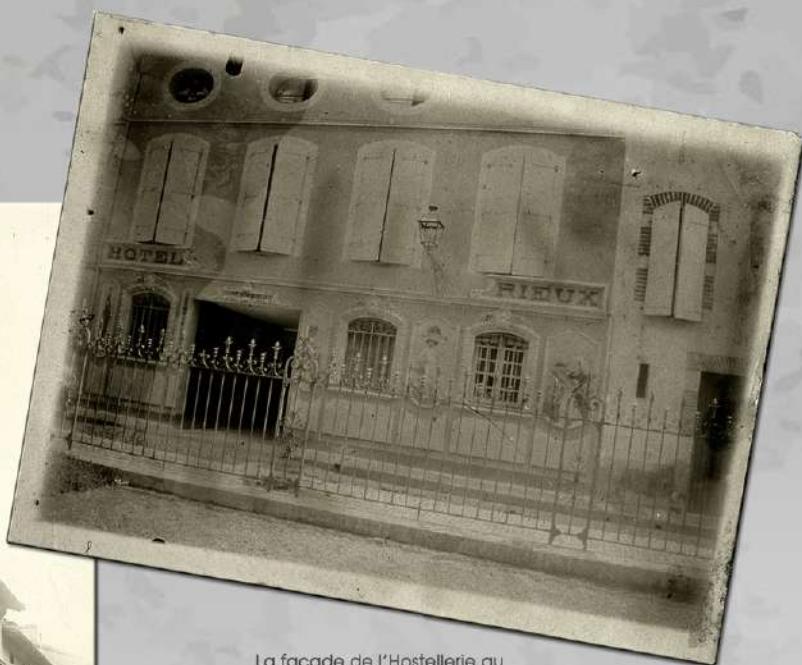


Le menu du lendemain du mariage, 22 avril 1902, a tout pour épater : c'est un banquet composé de potage, hors-d'œuvres, relevé, entrées, pièces froides, légumes, rôts, desserts, en trois parties séparés par deux entremets sucrés. On note de plus les « titres de gloire » des cuisiniers, tels qu'on ne les trouve guère sur les menus du Saint-Antoine : « Chaudfroid de perdreaux, préparé par Louis Rieux, Grand Hôtel de Bordeaux », « Gâteaux tzarine, préparés par le Chef de la cour de Russie » (il s'agit de Darricau, auprès duquel Louis est en apprentissage), sous la houlette de « Rieux, ex-chef de la cour d'Espagne ». Il est orné de dessins d'un certain L. Batut qui, outre les classiques initiales B et O entrelacées, représente des mariés, des vues d'Albi et Castres, et ... les chiens de la famille présentant leurs vœux de bonheur au jeune couple.

(coll. Rieux, 1, 76)



Façade sur la rue Saint-Antoine,
sans date (AD81, 143 J 101)



La façade de l'Hostellerie au
début du XX^e siècle (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/39)



Salon d'entrée et une salle à
manger de l'Hostellerie (Livre
d'Or Rieux, 6 Num 12/39 et 47)

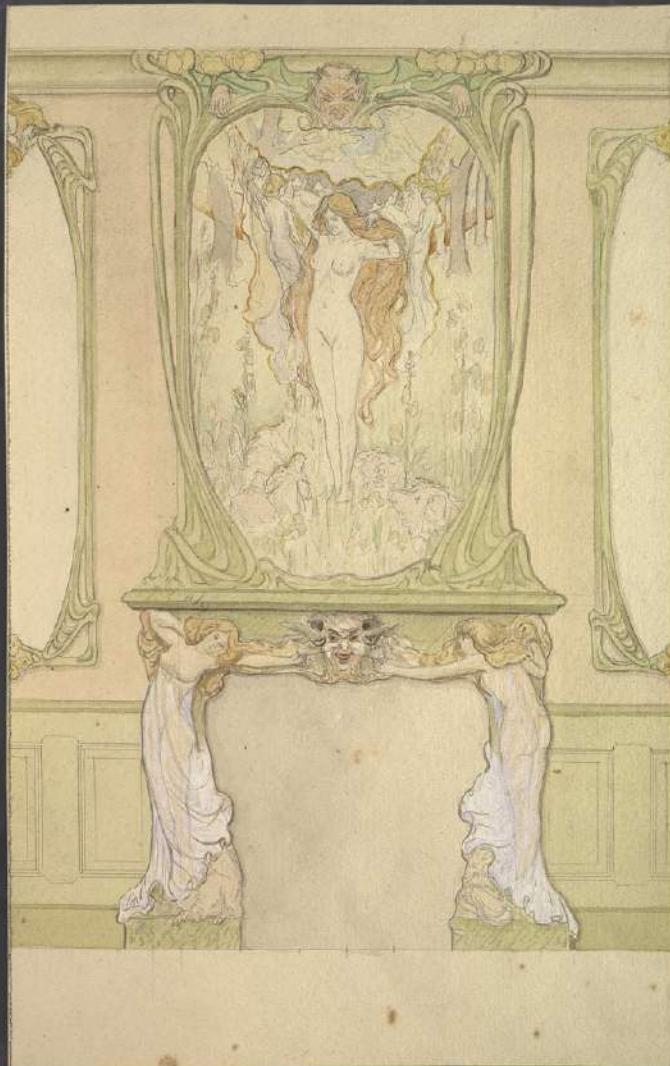


Note du Touring-Club de France soulignant la modernité de l'Hostellerie (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/77)

(1) Nous sommes heureux de signaler l'ingénieuse distribution de l'eau appliquée à l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine. Dans chaque chambre, un robinet branché sur la conduite de la ville permet au voyageur d'en user indéfiniment et à sa guise. Les cuvettes, brocs et autres ustensiles, sont remplacés par un lavabo en lave émaillée, d'une propreté parfaite et qui n'exige aucun entretien. C'est à la fois propre et coquet, commode, hygiénique et économique.

M. Rieu a fait des études comparatives sur le nickel, l'aluminium et le cuivre employés dans la cuisine. C'est, à la fois, un excellent cuisinier, un savant céramiste, un artiste et un poète. Le Midi seul peut se permettre un tel cumul.

SEPTEMBRE 1902

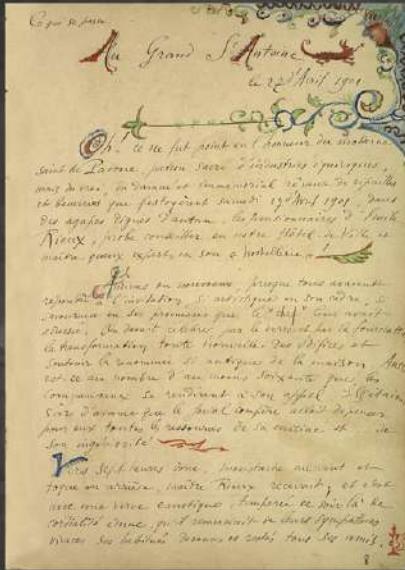


La cheminée monumentale de l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine, dessinée dans le livre d'or, éditée en cartes postales envoyées par Jean Rieux à sa famille (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/97 ; AD81, 4 Num 1/98 et 100), et à présent à La Réserve



Émile Rieux

Savoir-faire



Récit de la réception du 27 avril 1905 à l'Hostellerie (Livre d'Or Rieux IV, 6 Num 12/8)



Étiquettes de vin des « caves de l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine » (coll. Rieux I, 134 et 147 ; V, 7)



Menus publicitaires de l'Hostellerie, s.d. et 1904 (coll. Rieux V, 55 et 85)

L'opération séduction débute par l'inauguration de l'hostellerie rénovée, suivie de plusieurs repas de gala auxquels Émile Rieux prend soin d'inviter les familiers de la maison, mais aussi la « gentry », tous ceux dont l'opinion compte, des notables aux journalistes.

Lors de son séjour à Paris, il a constaté le pouvoir de la communication et s'y est essayé, dans des revues culinaires notamment. Il fait dessiner par son ami Liozu des vignettes, parfois humoristiques, pour illustrer ses menus et publicités. Celui-ci compose également les étiquettes du vin que Rieux fabrique à partir de ses propres vignes (héritées de son père et son oncle), « Côte du Roc », et d'un Gaillac blanc qu'il lance, « Al Re de la Poda ». Pour d'autres, « Comte Gabriel d'Hautpoul » ou du champagne gaillacois, son nom et celui de l'Hostellerie y figurent, quelquefois assortis d'une citation honorifique.

Carte publicitaire d'Émile Rieux, vers 1920 (coll. Rieux, XI, 26)



Cela ne l'empêche pas de sacrifier à la mode de ce début du XX^e siècle, en acceptant un « sponsor ». Mais, plutôt que de se tourner uniquement vers les nombreuses marques de vins et spiritueux (telle La Bénédicte) qui décorent les menus des restaurateurs, il opte pour un produit qui ne coûte son art que par le tourisme : le pneu Michelin, avec ses publicités enlevées et en couleur.

Car le tourisme l'intéresse énormément. La venue à Albi du Touring-Club de France, en septembre 1902, est pour lui une opportunité : après un panégyrique des sites tarnais dans sa revue mensuelle, l'association, dans une note en fin d'article, l'encense pour sa modernité en adéquation avec ses préconisations. Son guide lui décerne en 1909 le grand prix du Bon Hôtelier.

Le Touring Club de France (TCF), créé en 1890 par un groupe de vélocipédistes, est une association souhaitant le développement du cyclotourisme et, par extension, du tourisme sous toutes ses formes, aidant notamment au développement de guides touristiques.

et faire savoir

Émile Rieux crée des recettes et les diffuse. Il dépose fin 1903 la marque de fabrique « Terrine Rieux » pour le contenant (une terrine en céramique évoquant la tentation de saint Antoine) et son pâté de foie gras puis, dans les années 1920, les conditionnements de six pâtés raffinés. En 1929 enfin, Prosper Montagné reprend, dans son ouvrage « Festin occitan », une recette de fetge (foie de porc salé et séché) qu'Émile Rieux a publiée en 1913.

Une délégation de l'Entente Cordiale culinaire le visite en 1908 ; de l'accueil qu'il leur a réservé, ses hôtes retiennent, outre sa cuisine, son sens de l'hospitalité (allant jusqu'à inventer un pudding aux cerises en leur honneur) et son érudition, la fierté qu'il éprouve pour sa ville et son pays. Dans le menu bilingue de l'Hostellerie figure la terrine Rieux, qui va ainsi être commercialisée outre-Manche.

Les membres de l'Entente Cordiale en visite à l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine en 1908 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/116)



Dépôt de la marque de fabrique du contenant de la terrine Rieux en 1903 (AD81, 6 U 1/204)

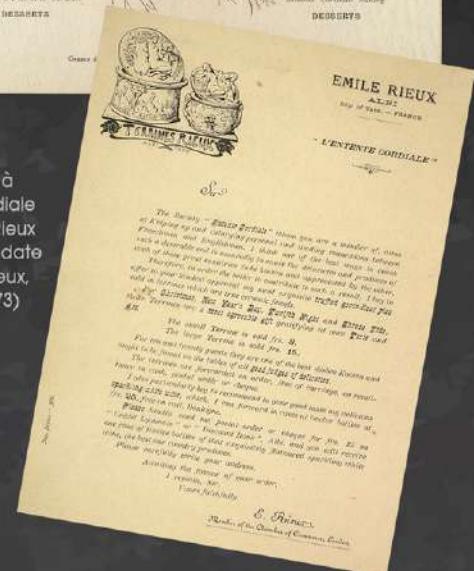


Bandes commerciales déposées pour les pâtés Rieux (AD81, 5 U 5)

Menu bilingue pour l'Entente Cordiale, 23 avril 1908 (coll. Rieux, IV, 111)



Proposition à l'Entente Cordiale de la Terrine Rieux et de vin, sans date (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/173)



Émile Rieux

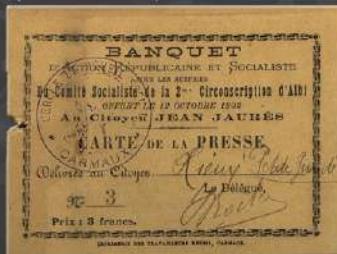
Un homme

Il est poète et musicien,
Il est peintre, il est céramiste,
Il est savant, il est artiste,
Et radical socialiste,
Il est académicien

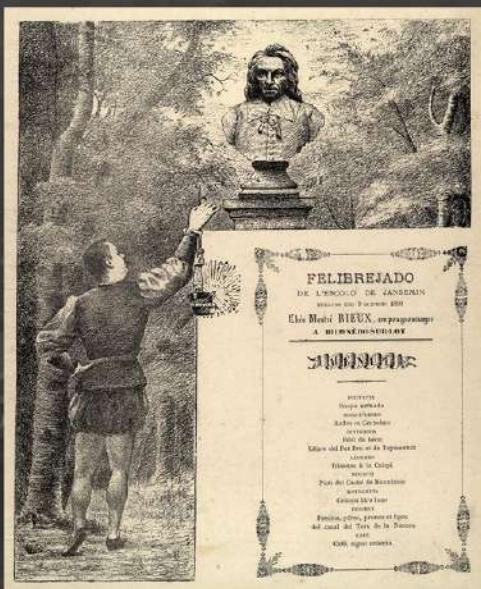


Émile Rieux avec
des membres de la S.S.A.B.L.-T. lors
d'une excursion en 1899, cl. Amilhau
(Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/21)

(coll. Rieux I, 118)



Menu occitan pour une fête félibréenne
à Villeneuve-sur-Lot, 1892 (coll. Rieux I, 64)



Émile Rieux s'implique énormément dans tout ce qui concerne l'hôtellerie. Pendant son séjour dans la capitale, il fait partie de l'Académie de Cuisine de Paris, et écrit dans une revue culinaire. Mais ses activités ne se limitent pas à ce domaine. Ses loisirs à Paris lui permettent de s'adonner à ce qui l'intéresse. Il voit des spectacles, dont il fait parfois la critique théâtrale dans les *Essais*. Il est nommé correspondant du *Figaro* en 1891. Passionné par les arts, il fréquente galeries et expositions, et se lie avec des céramistes, peintres verriers, sculpteurs, graveurs qui le font profiter de leur enseignement.

Au retour d'Émile Rieux en province, ces différentes expériences trouvent leur application. Dès 1890, alors à Villeneuve-sur-Lot, il expose, respectivement à Toulouse et Pau, deux vitraux polychromes, *Folastrierye* et *Le Crépuscule*. Dès 1898, qualifié d'artiste-peintre, il adhère à la Société des Sciences, Arts et Belles-Lettres du Tarn et participe régulièrement aux séances. Il organise pour elle en 1899 une excursion dans les gorges du Viaur si réussie qu'elle lui vaut d'être promu chef du Comité d'excursions et des fêtes ! Mais vers 1905, reconnu en tant que maître d'hôtel et conseiller municipal depuis 1900, ses présences à la Société s'espacent. Il la représente encore aux fêtes en l'honneur d'Auger Gaillard en 1911 à Rabastens, renouant ainsi avec le félibrige qu'il avait connu en 1892 à Villeneuve-sur-Lot.

Passionné de céramiques, il rédige un mémoire – qualifié de savant – *Les poteries de Giroussens* (médaille d'argent de la SSABLT en 1900), qu'il publie l'année suivante. Toujours correspondant local du *Figaro* (il le demeure au moins jusqu'en 1918), il est aussi, en 1902, celui de *La Petite Gironde* et, à ce titre, invité au banquet offert à Jaurès à Carmaux. La même année, il reçoit les Palmes académiques. Sa plume s'essaie également à la poésie, aux contes, et sa verve s'exerce avec bonheur lors des banquets, avec les « brindes » (discours emphatiques en l'honneur d'une personne).

Amours des céramiques et de l'occitan se conjuguent avec les décorations qu'il dessine avec Liozu, et fait réaliser – après celles de l'Hostellerie – pour une maison, héritée en 1917, au 111 boulevard Villeneuve (aujourd'hui 119 avenue Colonel-Teyssier), qu'il revend en 1920, après avoir orné de mosaïques sa façade sur rue.

éclectique

Amours des céramiques et de l'occitan se conjuguent avec les décorations qu'il dessine avec Liozu, et fait réaliser – après celles de l'Hostellerie – pour une maison, héritée en 1917, au 111 boulevard Villeneuve (aujourd'hui 119 avenue Colonel-Teyssier), qu'il revend en 1920, après avoir orné de mosaïques sa façade sur rue.

Émile Rieux s'implique dans de multiples causes, grandes et petites. Initié en franc-maçonnerie dès 1884, il pourvoit aux banquets solsticiaux de la loge de La Parfaite Amitié. Il signale à la SSABLT en 1898 l'état d'abandon du Musée d'Albi, et fait partie en 1905 du Comité d'inspection des bibliothèques. Il participe à l'organisation des Fêtes du Pays albigeois des années 1910. Il est chargé par la préfecture du Service des Réfugiés et Rapatriés lors de la première guerre mondiale. L'énumération serait infinie.

Président fondateur du Syndicat des Hôteliers du Tarn (1910), il ouvre en 1916 un cours d'enseignement hôtelier à Albi, puis fonde l'École hôtelière de Toulouse et des Pyrénées. Œuvrant pour le tourisme, il est en 1919 secrétaire général de la Confédération Hôtelière des Pyrénées et du Sud-Ouest et membre de la Chambre de Commerce d'Albi.



Banquets solsticiaux de la Parfaite Amitié des 19 fév. 1911 et 20 mars 1902, servis par le frère Émile Rieux (coll. Rieux, III, 20 et VIII, 17)



Palmes académiques dessinées sur un compliment d'Émile Jolibois, 1902 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/72)



Céramiques des façades de l'Hostellerie (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/119 et 47)



Marie Jamme, veuve d'Antoine Vincent (ancien sergent de ville) depuis 1892 et sans enfant vivant, teste en faveur du couple Rieux en 1901, en faisant ses héritiers universels. Elle leur laisse donc à son décès, en 1917, sa maison du boulevard Villeneuve, et à Jean, la somme de 1000 francs.

Mimi, comme l'appelle Jean, devait être employée à l'Hostellerie depuis très longtemps (elle est cuisinière en 1901) ; bien plus, elle faisait partie de la famille au point que Jean, très peiné par son décès, dit dans une lettre « elle me fit un peu de ce que je suis » et apprécie qu'elle repose aux côtés de sa grand-mère, « place qu'elle avait bien gagnée ». Recensée au 15 rue Saint-Antoine à partir de 1906, elle y est dite domestique, mais en 1916, « tante », ne travaillant plus, à l'âge de 79 ans.

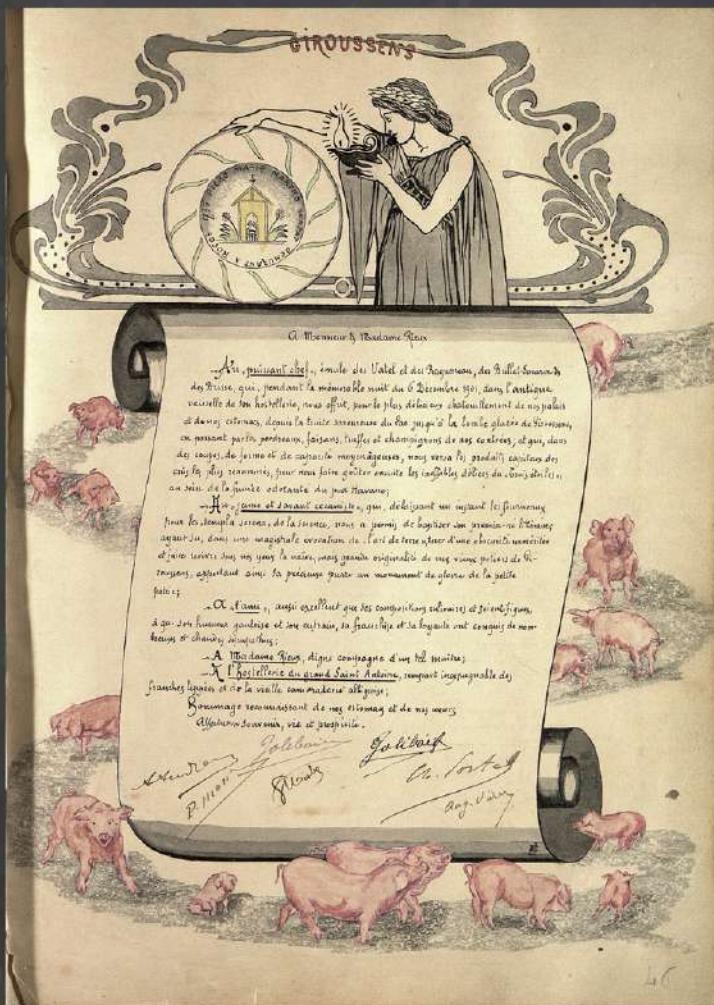
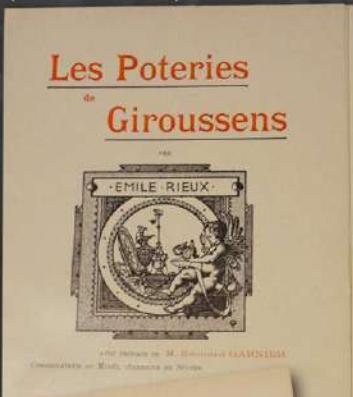
Façade décorée de céramiques de la maison du boulevard Villeneuve, cl. Georges Groc (AD81, 25 FI 240)



Céramiques de la façade de la maison (av. Colonel-Teyssier), dessinées par Émile Rieux (© Pastriste)



(AD81, Bib C 401-16)



Compliment à Émile Rieux de ses confrères de la SSABLT pour son ouvrage Les poteries de Giroussens (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/46)



Les enfants

Jean,



Menus illustrés par Jean Rieux, céramiste, en 1902 (coll. Rieux I, 39 et 22)



Céramique de Jean Rieux, 1899 (© Pastriste)

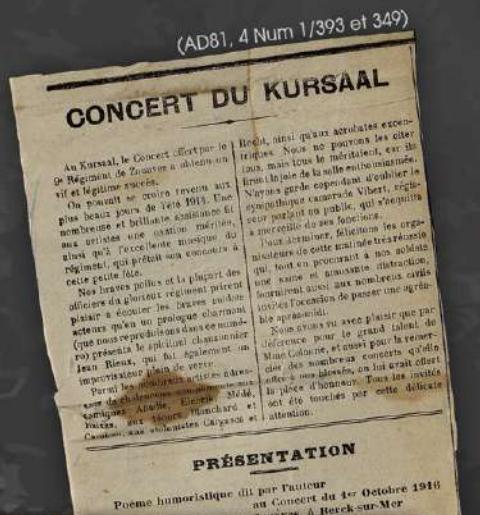
L'aîné, Jean (Jean Baptiste Louis Rieux, né le 9 juin 1883 à Albi), est un artiste. Il présente dès 1899, à l'exposition l'Union artistique de Toulouse aux Jacobins, deux vitraux : « Je boys à ma Mye » et un croquis sur verre. Il est admis la même année comme élève de la Manufacture nationale de Sèvres, dirigée par Taxile Doat, céramiste natif d'Albi. Une mosaïque composée par lui et datée de 1899, figure sur la façade de la maison du boulevard Villeneuve. Il participe en 1902 à l'illustration de l'ouvrage de son père, et crée des visuels de menus pour l'hôtellerie.

Mais on le retrouve à Paris en 1903, artiste lyrique (il y avait déjà fait un séjour deux ans auparavant, à l'époque du testament de Marie Vincent), lors du recensement des classes. Son service militaire, dans le 4^e Zouaves en Tunisie, le conduit à la désertion en octobre 1905. Il se « réfugie » à Bruxelles, et s'y trouve toujours à l'été 1914 : il « se prostitue » (sic), vivant d'expédients pour amasser l'argent du voyage de retour à Paris. Il y laisse sa compagne Toinon, avec sa mère et son frère, démunis, et écrit à Émile de lui envoyer quelque secours, car « durant 6 ans, elle fut tout pour moi sur cette terre d'exil, et cela me fera oublier que tu as refusé (pardon!)... que tu n'as pas cru pouvoir la recevoir à la maison ».

À la mobilisation, il se présente le 7 août au 6^e bureau de recrutement de la Seine et est dirigé au 4^e Zouaves à Rosny. Au front, il se conduit en héros, notamment à Ypres en 1915, combat pour lequel il reçoit une citation à l'ordre du régiment : « S'est distingué par son élan et sa bravoure à l'assaut des tranchées allemandes le 26 avril 1915 », et la croix de guerre.

Paradoxalement, c'est la guerre qui lance sa carrière de chansonnier. Au repos, il régale ses camarades de chansons et d'improvisations et, passé au 9^e Zouaves, donne une série de concerts fin 1915 ; l'un de ses poèmes ayant également connu le succès, il écrit dès qu'il le peut avec l'ambition d'être édité. Il est sollicité par les gradés pour organiser un concert au Kursaal de Berck-Plage, puis une tournée des régiments en janvier 1918, à la suite de quoi on lui propose de jouer au Théâtre Antoine à Paris en avril.

En attendant, il est cycliste pour le ravitaillement, avec un moral fluctuant. Sa marraine de guerre Janette se démène pour faire publier son ouvrage à Paris, son père lui trouve un diffuseur à Abi. Mais une maladie (foie, rein et colon),



d'Émile

le chansonnier

en février 1918, coupe ce bel élan. Après plusieurs mois de soins et une opération, il est renvoyé dans ses foyers en juin, trop affaibli pour retourner au front. Dans le même temps, son recueil de poèmes de combattant, « *Là-haut* », sort en librairie.

Installé à Paris, Jean a renoncé à Toinon (dont il est sans nouvelles depuis 1916, sa fidélité n'ayant pas survécu à la guerre) et épouse en 1921 une artiste, Ernestine Missonnier, dite Suzanne. Il fonde la même année un cabaret artistique et littéraire, Le Grillon. Sa carrière dans les cabarets et théâtres parisiens (La Lune Rousse, La Tomate, Les Deux Ânes, etc.), lui vaut en 1928 le titre de « prince des poètes chansonniers » décerné par le journal *L'Intransigeant*. Ernestine meurt le 8 avril 1937, et il se remarie le 11 septembre avec Jeanne Bosc (sa marraine de guerre ?). Chansons tendres et poétiques, patriotisme, pièces gentiment satiriques, un nouveau recueil de poèmes, « *Le Meunier en smoking* », publié en 1945, il est considéré à l'égal des Noël-Noël ou Raymond Souplex. Ses venues à Albi sont des fêtes. Administrateur de la Société des Auteurs depuis 1942, il reçoit en 1950 la Légion d'honneur des mains du président Vincent Auriol. Il décède le 3 janvier 1959 à Paris, et est inhumé à Espalion (Aveyron).



Jean Rieux pendant ses soins à Vichy (AD81, 4 Num1/616)



(AD81, Bib C 972 ; coll. privée)



Quelques œuvres de Jean Rieux.



(AD81, Bib C 1028)

Jean Rieux, photo non datée (AD81, 4 Num 1/119)



Jean Rieux arborant la Croix de guerre, peut-être pendant une permission (AD81, 4 Num 1/118)

Souvenir d'un spectacle de Jean avant la guerre à Bruxelles (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/147)

Albi 9 juillet 1915
 Armand Auzoulet-Duissant Lt-
 Colonel du Régiment Reine Elis-
 abeth, en souvenir des applaudissements
 qu'il lui a adressés au Bloc à
 Bruxelles, adresse au Gouver-
 neur Rieux, ses vœux les plus
 cordiaux se trouvant chaque jour
 dans la campagne.
 A.A.

Déjeuner du 10 octobre 1936 au Vivienne, en l'honneur de Jean Rieux (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/198)

“LA CHANSON DE PARIS”

DÉJEUNER AMICAL

sous la présidence de

Madame Xavier PRIVAS et Madame Jacques FERNY

en
l'honneur
de

JEAN
RIEUX

a Monsieur Raymond Rieux
en très sympathique souvenir
de Michel
Herbert

Jean Rieux porte l'écharpe de Président, succédant probablement aux chansonniers Xavier Privas (qui le fait débiter) et Jacques Ferny (récemment décédé), à la présidence de La Chanson de Paris. Sont évoqués les cabarets Le Chat noir et Le Grillon, créé et dirigé par Jean Rieux dans les années 1920. Les noms des plats font également référence à son œuvre.

Je t'annonce également que j'ai dû, il y a un mois,
 faire raser ce qui me restait de moustache.
 J'en profiterai pour ne plus la laisser repousser
 en gardant cette physionomie d'avant-guerre
 et ce faux air ecclésiastique qui va si mal avec
 ce que je dis ou chante.

(lettre du 12 janvier 1918, 4 Num 1/540)

Lettre de Jean Rieux à ses parents leur annonçant le succès de sa revue et le retard de parution de « Là-haut », 3 janvier 1918 (AD81, 4 Num 1/536)

3 janvier 18
 chère Maman — Très peu en touché
 de ta lettre — Beaucoup
 de succès — mais pas de jour
 de repos — de repos en repos
 Roudouin — pas les chemins de
 fer — Carrousel — fête — spectacle
 Le capitaine François ou le Roman
 Comique — Personnellement un
 véritable triomphe — Ma Rome a été
 une réussite — Je suis qui le général
 à la fois impuissant — cela est bon
 la Revue au passage — Merci.
 Lettre de ton 21 — un peu curieuse —
 toute excellente — un peu curieuse —
 La — grand — un portrait par avant
 la fin de mois — mise du papier
 Milleurs affectueux Jean

Les enfants

Louis,

Louis, son cadet (Antoine Louis, né à Cauterets le 24 avril 1884), est destiné (par son père ou par vocation ?) à assurer la relève à l'Hostellerie. Après avoir reçu à domicile l'enseignement des bases, il se perfectionne dans la pâtisserie auprès de Lutzy, cuisinier pâtissier près d'Agen. Il est en 1902 au Grand Hôtel de France à Bordeaux (chez Darricau, ancien chef pâtissier de la cour de Russie) lorsqu'il signe ses premiers plats pour le Saint-Antoine : une galantine de faisans dorés en mars pour le Dîner des Quarante, et un chaudfroid de perdreaux pour un mariage en avril.

Joseph Darricau, pâtissier landais, est connu pour avoir exercé ses talents à la cour de Russie sous le règne d'Alexandre III, puis de Nicolas II. Mais les troubles que connaît la Russie le poussent à partir pour la cour d'Espagne, où il n'est guère plus en sécurité. Il revient alors à Bordeaux, d'abord au Grand Hôtel de France puis, grâce à son prestige, crée sa propre pâtisserie Place Gambetta en 1913 (les travaux et la guerre retardent l'inauguration à 1915). Mais Darricau meurt en plein succès, en juin 1917 ; son épouse poursuit son œuvre, et se résout à vendre l'affaire en 1931.

Dispensé de ses obligations militaires dans un premier temps (frère au service), il est incorporé en octobre 1905 au 111^e régiment d'infanterie à Toulon, où il obtient le brevet de vélocipédiste. Il est renvoyé dans ses foyers, avec son certificat de bonne conduite, le 18 novembre 1906, juste à temps pour le mariage de sa sœur le 27 : c'est a priori le premier menu qu'il signe entièrement pour l'Hostellerie familiale. Puis il continue son apprentissage au Savoy de Londres à partir de décembre.

De retour, il signe régulièrement, à partir de 1908, les menus du Saint-Antoine, y compris les repas de prestige : Entente Cordiale, Syndicat de la Presse tarnaise, Fêtes du Pays Albigeois... Il a, comme Jean, le talent de manier les mots, et versifie parfois ses menus ou les ponctue de poèmes de circonstance. Il publie en 1913 un recueil de recettes albigeoises rimées intitulé *Au pays de Cocagne ou La vie provinciale. Raguenauderies*, préfacé par Prosper Montagné. L'autre grand événement de 1913 est son mariage avec Marie Pauline Labit, le 12 novembre 1913 à Préchac, dans les Hautes-Pyrénées.

Photo de Louis Rieux avec son frère Jean, tous deux soldats, [1915-1917] (AD81, 4 Num 1/117)

PIÈCES FROIDES
Chaufroid de perdreaux
prép. par L. Rieux, g. hôtel Bordeaux

Premier plat de Louis Rieux, pour le dîner des Quarante en mars 1902 (coll. Rieux III, 59)



Dos du menu de mariage d'Andrée Rieux, en 1906 (coll. Rieux III, 7)



Louis Rieux
de Saint-Antoine de Bordeaux, ancien chef pâtissier de la cour de Russie

LE BANQUET ANNUEL
du Syndicat de la Presse Tarnaise

« Le confrère maître queux, ou la personne de son fils Louis — un artiste, un véritable artiste pour qui l'art de l'art n'a pas de secrets — fit merveilleusement les choses. C'est rendre hommage à la vérité que de dire : Nous fûmes royalement servis et le menu que, pour la circonstance, Louis Rieux mit en vers — car cet exquis cuisinier taquine agréablement les muses — tint ses promesses. Ce menu, le voici d'ailleurs sous sa forme allée :

Albi, le 10 février 1912.

En ce sonnet, Messieurs, vous avez la teneur
Du menu qu'on vous sert, ce soir, sous les auspices
Du maître de céans, qui fit en votre honneur
Vraie sa rigolie avec ainsi que son office.

D'abord le consommé, classique incontesté,
Puis, le souvenant du Blain escorté d'écrevisses,
Les tournoies, en leurs succulents articles,
La terrine de foie au parfum séducteur.

La poêle de broyère, à la beche dorée,
La salade Leclerc, d'une lèvre paree,
La bombe Cécilia, dessert, pâtis-fours, fruits.

Après de : mûres, vin rose, beaujolais, graves,
Gailles (soupe d'Évaupoul), moka, liqueurs suaves
Et couronné par vous d'honneur et d'opprobre.

Louis RIEUX

Hostellerie du Grand Saint-Antoine

Compte-rendu du Banquet de la Presse dans *Le Tarn à Paris*, mars 1912 (AD81, F°Per 216)

L. Rieux

PÊTES DU PAYS ALBIGEOIS
1913
BANQUET DE LA CITÉ
12 JUILLET 1912

MENU

Consommé Cocaille
Saumon d'Écosse flanqué d'Écrevisses
Selles de Chevreuil Rochegade
Terrine Rieux
Pintades Rôties
Salade Trencavel

ENTREMETS
Bombe Glacée Tégister
DESSERT
Pâtisseries Albigeoises
Corbeilles de Fruits

COQUELUCS
COTEAU DU TARN — GRAVES
MOURGONNE
CHATELAIN MOUTONNE

Préparé et servi par L. Rieux

Banquet des Fêtes du Pays albigeois, 1913 (coll. Rieux, I, 80)

d'Émile

le cuisinier poète

Puis vient la guerre, le retour au 11^e régiment d'infanterie le 11 août 1914. Blessé près de Verdun au début de la guerre, il est à l'hôpital de Lyon le 3 octobre 1914. Renvoyé à Albi pour sa convalescence, la commission de réforme du 13 mars 1915 le classe dans le service auxiliaire pour « *plaie par éclat d'obus à l'avant-bras, destruction des muscles et des tendons adducteurs et extenseurs du pouce, parésie de la main* ». Il passe au dépôt Service automobile en mars 1917, puis au 20^e Escadron du train en mai. En janvier 1918, Louis Rieux est à Albi, ayant contracté une mauvaise bronchite en permission. Il est hospitalisé sur place en mai et, un mois plus tard, doit partir pour Amélie-les-Bains. Il décède en octobre 1918 à Balaruc-les-Bains, laissant une veuve et deux enfants, Albert et Raymonde (nés respectivement le 6 octobre 1914 et le 17 septembre 1917 à Albi), adoptés par la Nation par jugement du 13 octobre 1920. Albert Rieux devient « *artiste dramatique* » (il est ainsi qualifié en 1937), suivant la voie ouverte par son parrain Jean.



Recueil de recettes rimées de Louis Rieux, 1913 (AD81, Bib C 408)



Menus d'enterrement de vie de garçon, et de mariage de Louis Rieux, 1913 (coll. Rieux, III, 102 et IV, 119)



« Dîner des Trois Mousquetaires éclopés », 13 avril 1916. Probablement tous les frères étaient-ils à Albi (coll. Rieux, II, 30)



Les enfants

Andhrée,

Pourquoi Andhrée ? Prénom rarissime, donné seulement 3 fois dans l'Hexagone en 1904 et autant en 1909 ? En 5^e place à l'état civil, mais seul prénom utilisé dans la famille, c'est probablement le choix du patriarche : Émile Rieux avait-il croisé à Paris une chanteuse de tango nommée Andhrée Viviane, qui exerçait notamment au Casino de Paris et était très en vogue dans les années 1895-1897 ?

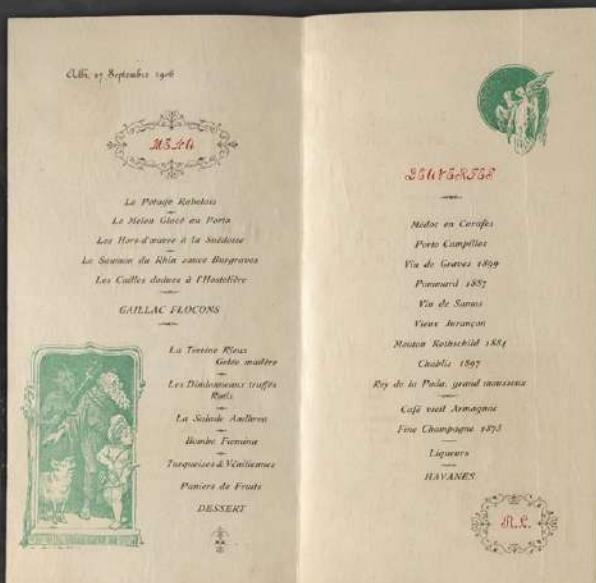
Marie Jeanne Gabrielle Eugénie Andhrée, dite Andhrée Rieux, la seule fille de la fratrie, née le 1^{er} mars 1886 à Villeneuve-sur-Lot, ne se tourne pas vers l'hôtellerie. Les métiers féminins n'étant pas si nombreux au début du XX^e siècle, un bon parcours scolaire (et probablement son père) l'oriente naturellement vers l'enseignement.

À sa sortie du Collège de Jeunes Filles d'Albi, avec le brevet élémentaire obtenu en 1902 et le brevet supérieur en 1904, les appréciations de la directrice sont élogieuses : conduite et tenue très bonne, constitution physique également, excellent caractère, c'est une élève appliquée et studieuse. « Mlle Rieux est bien douée, agréable. Elle remplira avec beaucoup d'application et de soin les fonctions qui lui seront confiées », elle a donc tout pour devenir une bonne institutrice, d'autant que son père jouit d'une parfaite considération, ce qui ne gêne rien.

Dès octobre 1904, elle remplace une institutrice primaire dans son collège. À la rentrée suivante, elle sollicite un emploi de maîtresse surveillante d'externat dans un collège, de préférence à Albi ; elle l'obtient dans le même établissement. Mais, sur le point de se marier, elle demande le 13 septembre 1906 un poste d'institutrice primaire, si possible à Arthès ou Saint-Juéry, son fiancé étant dessinateur aux usines du Saut-du-Tarn. En marge, une note d'Édouard Andrieu, député, appuie la requête. Andhrée se marie le 27 avec Jean Léguevaque, né à Alban en 1882 et diplômé des Arts et Métiers.

Néanmoins, le premier poste qu'elle obtient est à Cunac, où elle s'occupe d'une classe enfantine ; son inspection de mars 1908 la dit intelligente et d'initiative, mais lui reproche de dépasser le cadre de son cours. Elle renouvelle sa demande en juillet, les 3 km qu'elle doit effectuer tous les jours la fatigant énormément. Cette fois, elle obtient le poste d'Arthès à la rentrée, son fils Paul Émile naît à Saint-Juéry le 25 janvier 1910, et elle est mutée à l'école de Saint-Juéry en septembre suivant. Elle y effectue sa tâche « avec goût et désir d'obtenir de bons résultats » ; elle « aime bien son petit monde et sait l'intéresser », mais fait encore fonctionner sa maternelle comme une classe primaire.

Andhrée, avec son époux et son père (coll. privée)



Menu de mariage d'Andhrée Rieux et Jean Léguevaque, 27 sept. 1906 (coll. Rieux III, 7)

Rieux

Dessin dédié aux mariés par Marc Gaïda, 27 sept. 1906 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/122)

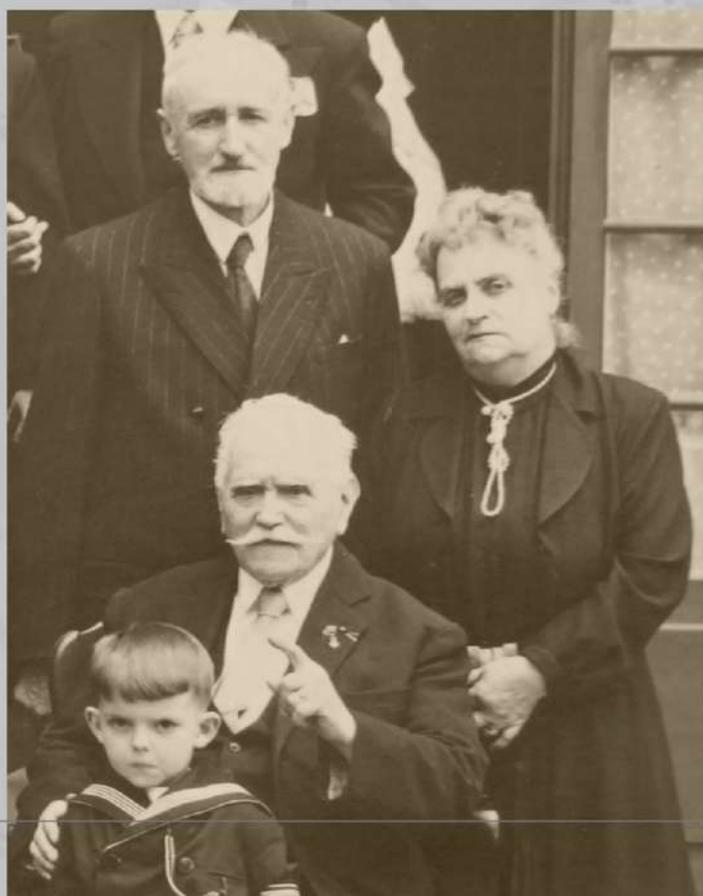


d'Émile

l'institutrice discrète

À la mobilisation, le Saut-du-Tarn est usine de guerre (fabriquant notamment des obus) et Jean Leguevaque, ingénieur, y reste, placé en sursis d'appel indéterminé. Leur fils Georges David naît le 25 janvier 1915. En octobre 1917, Andrée reçoit d'une inspectrice intraitable une salve de remontrances avec menace de mutation voire de renvoi. Elle explique son peu d'efficacité par des problèmes de santé et des « circonstances pénibles » (grossesse périlleuse et opération fin 1916, frères au front ou blessés, décès de sa grand-mère en mars 1916). En janvier 1918, elle s'est reprise et, malgré le départ de son époux pour des usines en région parisienne en mars, son zèle ne se dément pas.

Andrée obtient en 1922 son Certificat d'Aptitude Pédagogique, les inspections qui suivent sont dithyrambiques, et « elle s'est ingéniée à munir la classe d'un matériel d'enseignement approprié et dont elle use avec assez d'habileté ». Elle bénéficie d'une promotion au choix en 1924. Conformément à ses vœux exprimés en 1923, elle est mutée en 1928 à Albi, d'abord à la maternelle de La Madeleine, puis à celle de la rue Croix-Verte en 1930. Elle en assure la direction à partir de 1940 jusqu'à sa cessation de fonctions en février 1941. Elle se retire place Jean-Jaurès et décède à Albi le 17 novembre 1972, veuve depuis 9 ans.



Avis favorable de la directrice du collège de jeunes filles d'Albi sur Andrée Rieux (AD81, 1540 W 665)

Reproches adressés à Andrée à la suite d'une inspection en 1917 (AD81, 1540 W 665)

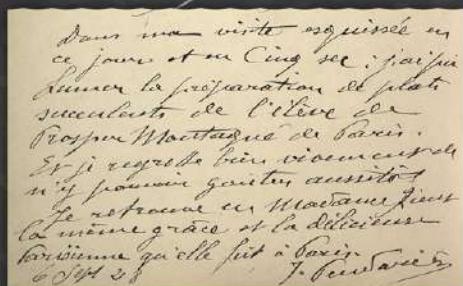
Inspection élogieuse en 1927, mentionnant une lettre de félicitations (AD81, 1540 W 665)

Les enfants

Raymond,



Menu de la Feste patronymique du 17 janvier 1921 (coll. Rieux III, 93)



Dédicace à Raymond et Marie Rieux, 1928 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/183)

Menu de mariage de Raymond Rieux et Marie Roques, 26 juin 1923 (coll. Rieux III, 125)



Raymond Eugène, le benjamin, naît à Villeneuve-sur-Lot le 23 juin 1889. Même s'il ne semble pas destiné d'emblée à la cuisine (sa fiche matricule le dit électricien à Barcelone en 1909), son père lui en a certainement inculqué les rudiments, et ses domiciliations successives, de février à juin 1914, laissent penser qu'il a entamé une « tournée » d'apprentissage, à Bruxelles puis à Paris.

À la mobilisation, il réintègre le 80^e régiment d'infanterie, est caporal le 7 août 1914 – jour même de son départ aux armées – et sergent le 26 septembre (son compagnon d'armes Élie Babau raconte leur quotidien de soldat au tout début de la guerre). Blessé au genou et évacué le 2 octobre, il récolte le grade d'adjudant, une citation (« A fait preuve, depuis le début des hostilités, du plus grand courage, s'offrant volontairement pour toutes les missions périlleuses ; blessé dans la reconnaissance d'une ferme ») et la croix de guerre étoile de vermeil. Il retourne au front le 28 septembre 1915 mais, le 31 octobre, commotionné par un éclat d'obus, il est fait prisonnier à Tahure. Il termine la guerre en captivité à Darmstadt, et est rapatrié en décembre 1918.

Le décès de Louis a changé la donne, Raymond doit maintenant succéder à son père. Il signe des menus à l'Hostellerie dès 1921 (c'est le début des « Festes patronymiques » de la Saint-Antoine), mais retourne à Paris l'année suivante pour un stage au « Montagné Traiteur », sous la houlette de Prosper Montagné (1865-1948), l'un des plus grands chefs français du début du XX^e siècle. Il épouse, le 26 juin 1923 à Valence d'Albigeois, Marie Roques, diplômée de l'École hôtelière de Paris et ayant effectué un stage dans un hôtel d'Épinal. Du couple naissent Jacques Émile Louis, le 18 mars 1927, et Rosine Suzanne Marie Antoinette, le 1^{er} mars 1928. Depuis son mariage, sa formation parachèvement auprès d'Émile, c'est Raymond qui signe les menus de l'Hostellerie, à de rares exceptions près (son père assume seul les banquets de sa loge maçonnique).

En 1925, il fait restaurer et agrandir l'Hostellerie du Grand Saint-Antoine. Il en devient propriétaire lorsqu'Émile vend au couple, en 1937, « un immeuble à usage d'hostellerie, rue Saint-Antoine, 15 et 17, élevé partie sur cave d'un rez-de-chaussée, 1^{er} et 2^e étage, avec cour, écurie, jardin et autres dépendances, ayant une sortie rue du Général-Pont », d'une contenance de 1213 m² et le fonds de commerce, avec enseigne, clientèle et achalandage (40 chambres et un chiffre d'affaires de 4000 F les années précédentes).

Le journal de campagne d'Élie Babau

Élie Babau est né le 21 avril 1890 à Carmaux, il est verrier (probablement à la Verrerie Ouvrière, ses parents habitant avenue Dembourg), mais habite Montpellier au moment de sa conscription. Soutien de famille, son service militaire au 80^e régiment d'infanterie est retardé à la fin de 1911, et n'est pas exemplaire : en juillet 1913, il est cassé de son grade de caporal et retourne 2^e classe ; un conseil de guerre du 21 octobre le condamne à un an de prison, mais une rectification annule la décision. Certificat de bonne conduite refusé.

À la mobilisation, il rejoint la Lorraine avec son régiment – celui de Raymond Rieux, qu'il supplée au ravitaillement et à la popote – et vit ses premiers combats en tant qu'agent de liaison. Une débandade leur fait perdre leur régiment, qu'ils doivent retrouver au plus vite.

Élie Babau participe le 10 septembre 1914 au combat de Fraimbois, qui se solde par la poursuite des armées allemandes en repli. Sa route et celle de Raymond Rieux se séparent lorsque celui-ci est évacué blessé le 2 octobre. Vient ensuite la campagne de Belgique, fin octobre. Fait prisonnier à Saint-Éloi le 4 décembre 1914, Élie Babau est emmené au camp de Wetzlar, où, semble-t-il, il entreprend la rédaction de ses souvenirs de guerre. Rapatrié le 16 décembre 1918, il passe en janvier 1919 au 15^e régiment d'infanterie. Démobilisé le 9 août, il se retire à Albi, avenue Dembourg.

Extraits du Journal de campagne d'Élie Babau (AD81, Num non coté)



Raymond Rieux prisonnier, avec ses compagnons de captivité probablement (AD81, 4 Num 410/3)

Mais alors dans le bois j'ai vu comme la forme d'un combat. Je suis de liaison entre la section et le Capitaine. Quelques des effectifs à nos côtés, mais nous fléchissons en avançant. Un homme est blessé, recrochet l'abandonne et l'empêche de la compagnie. Malgré cela Rieux mon commandant de combat se livre à quelques combats, ainsi que chacun de nous. Entre son sein, lui remonte une grande haine, attend qu'on des coups à l'effort au dessus de nos têtes, et au moment où il faut que chacun se retire instamment, et se jette sur le sol, demandant ainsi au soldat la direction qu'il est blessé. Rieux tombe en arrière, j'ai vu de votre côté. Ça j'aurais vu j'aurais vu, à la tombée

cache à l'ombre de quelques arbres. Un nouveau bruit se fait entendre, j'aperçois, des vagues, on grande quantité. Nous cherchons des bouteilles, avec la pointe de la baïonnette, je fais le fond, j'attache le col de la baïonnette avec une corde, et lance le fait au fond de l'eau. Sans un instant j'ai ma bonne fortune de trouver. Dans la mesurette même et seule, qui servent à faire l'omelette, que Rieux fait cuire, étant fils d'Hotelier. Sans le moulin, l'on passa la nuit, sur de la feuille de lin. L'indienman se passa, aussi bien. Le soir vers 4 heures il fallut partir. On nous donna une boîte de singe, une demi-boîte à chacun et on partit, vers la gare d'Is. à Belle.

fausse de son grade. On reforme les cadres, changeant les effectifs de compagnie suivant les besoins, ce qui fait que plusieurs unités sont payées. Rieux passe infirmier, mais cela n'est rien. Dans la ville, un bureau est installé, nous.

et le soupçon n'a pas une trace de ce qui fait la manger, et pour parler avec le commandant, je les classe à Belle, met les en des unités quelques, nos et hommes et sont devant toute la compagnie rassemblée, avec à la main une grosse tartan de confitures, et un grand couteau. Nos voyant recrochet Rieux qui est sergent depuis Rieux me l'ordait dessus, pour en avoir, ce qui fait voir toute la compagnie. Le commandement est parti, impossible de le voir. Malgré au surplus le temps est très long.

et aux côtés de la femme. Dans la matinée, l'on recrochet un feu en avant, mais à ce moment un mouvement de retraite se dessine des compagnies entières, recrochet à notre gauche. Rieux vient d'être blessé, à la jambe, une balle lui a perforé l'os du genou, laissant voir de l'autre côté la pointe de la balle, qu'un autre sergent essaie d'enlever mais sans succès. Je cherche le Capitaine, mais

° 2 v° – Nous entrons dans les bois, puis nous prenons la formation de combat. Je suis de liaison entre la section et le capitaine. Quelques obus sifflent à nos côtés, nous nous plaçons en carapace, un homme est blessé, aussitôt l'abattement s'empare de la compagnie. Malgré cela, Rieux, mon camarade de combat, se livre à quelques excentricités : alors que chacun se serre contre son voisin, lui ramasse une grosse barre, attend qu'un obus vienne siffler au-dessus de nos têtes, et au moment où il passe, que chacun se serre instinctivement, il frappe sur le sac, donnant ainsi au soldat la sensation qu'il est blessé. Placé derrière un arbre, je ris de cette comédie.

° 3 v° – Avec Rieux, nous essayons de raviver le courage, nous arrêtons les fuyards, nous passons devant pour montrer l'exemple, peine inutile, plus de gradés, la troupe est complètement démoralisée. Je vois un soldat qui, blessé, n'en pouvant plus, se place derrière un arbre, mais nous reculons toujours, et après chaque recul, il faut retirer sur l'ennemi ; mais en tirant, sûrement que nous allons le tuer, aussi lève-t-il ses deux bras dans un geste de désespoir, et essaie malgré ses forces qui le trahissent d'arriver jusque à nous.

L'œil aux aguets, dans la position à genoux, un soldat me tire le bout du canon me touchant presque le képi, me le faisant sursauter dessus la tête ; je le regarde, ne sachant que lui faire. Après une heure et demie de cette vie, un interprète reconduit le bataillon au village. Je rejoins la Compagnie aussitôt, ou plutôt le restant de la Compagnie, car sommes-nous au rassemblement à peine une trentaine. Le Capitaine est tué, le lieutenant blessé, et combien de camarades manquent-il ? Le Commandant nous réunit, prononce une allocution patriotique. Rieux va le remercier d'avoir en ces circonstances difficiles rassemblé de son mieux le bataillon. Les larmes aux yeux, il lui répond que sa carrière étant terminée, il avait demandé à servir en cette heure suprême sa patrie.

° 5 v° – La marche est très pénible, il fait chaud ; sur les chemins passent l'artillerie, la cavalerie, l'infanterie, les convois et les voitures des gens qui fuient l'approche des Allemands. Les Compagnies marchent en désordre. Rieux, fatigué, monte sur un camion, et s'en va au hasard. À mon tour, je suis les convois de la route puis, fatigué, monte sur une voiture. L'artillerie s'est arrêtée, j'aperçois Rieux, juché sur le camion, serré contre le conducteur. Aussitôt qu'il m'aperçoit, il saute à bas et, malgré qu'il boîte, saute sur ma voiture. Derrière nous, au loin, des cordons de troupe ; près de nous, à une pause, un officier d'artillerie nous donne quelques renseignements, sur le 75, et les trahisons dont ils ont été victimes en Lorraine. À l'entrée d'un village, nous quittons la voiture. [...] Dans une maison, nous rentrons, je présente Rieux malade, la figure un peu pâlotte ; la bonne femme nous paye la goutte, puis nous remplit la fiole ; [...] Sur une autre voiture nous montons, Rieux avec le conducteur, moi dedans [...]. Mais voilà, où allait-on, et où allait le Régiment ? Les voitures du corps allaient à Lunéville, tant pis, l'on irait avec elles. [...]

° 20 v° – On reforme les cadres, changeant les officiers des compagnies suivant les besoins, ce qui fait que plusieurs entrées sont payées. Rieux passe caporal, me voilà seul cuisinier.

° 29 – La soupe n'a pas une heure de cuisson qu'il faut la manger, et pour partir avec le campement, je les laisse à table, met mon sac au dos, empoche quelques noix et pommes, et sort devant toute la compagnie rassemblée, avec une grosse tartine de confitures et un grand couteau. Me voyant aussitôt Rieux, qui est sergent depuis Nancy, me bondit dessus, pour en avoir, ce qui fait rire toute la compagnie. Le campement est parti, impossible de le rattraper, au surplus le temps est très lourd.

° 35 v° – Dans la matinée, l'on revient un peu en avant, mais à ce moment un mouvement de retraite se dessine, des compagnies entières reculent à notre gauche. Rieux vient d'être blessé à la jambe, une balle lui a perforé l'os du genou, laissant voir de l'autre côté la pointe de la balle, qu'un autre sergent essaie d'enlever, mais sans succès.

Lettre de Raymond Rieux à sa famille,
publiée dans le Journal du Tarn du
14 novembre 1914 (AD81, F°Per 314/26)

Journal du Tarn

UN COMBAT EN LORRAINE

Un de nos compatriotes albigeois, sergent au 80^e d'infanterie, a envoyé à sa famille, écrite sur trois feuillets d'un carnet de poche, la relation d'un combat en Lorraine, au mois de septembre. C'est un document bien digne de figurer à côté des lettres si intéressantes que nous avons déjà publiées. On n'a rien lu de plus saisissant : il semble qu'on assiste au combat :

Depuis six jours et six nuits nous sommes dans le bois. La pluie, toujours la pluie.

La compagnie est installée à un carrefour, les sections à cinquante mètres, dans les quatre chemins, en petits postes. Le capitaine, seul officier de la compagnie, car elle est terriblement décimée, est installé au carrefour, dans un fourré, avec un sac à distribution comme toit et le sol pour lit. On mange, le capitaine, B... (albigeois) et moi, du biseuit et du sucre. Depuis 48 heures, les vivres ont été perdus dans la boue.

Quelles journées ! Le matin, à 8 heures, les obus, puis la fusillade, puis la pluie. À droite, à gauche, partent des volées d'obus, sans rime ni raison. Les Allemands nous sentent là. Puis, à 6 heures, la dernière volée d'obus. L'appel. Quelques manquants. Et alors la nuit, passée assis sur le sac, le fusil entre les jambes, baïonnette au canon, et les patrouilles françaises et allemandes qui traillent sans interruption. C'est éternel.

Aujourd'hui, à 4 heures de l'après-midi, un cavalier arrive : Debout ! sac au dos ! « On attaque à 4 heures. » Enfin, on va sortir de ce sale bois. La compagnie se rassemble rapidement. Nous sommes compagnie à droite. On gagne la lisière à travers les obus. La compagnie se déploie en tirailleurs. Nous sommes arrivés. Les tranchées allemandes sont là-bas, à 900 mètres. À flanc de coteau, dans le vallou, à nos pieds, un petit chemin, à gauche un autre bois, à droite une ferme où ils sont encore. À notre apparition à la lisière, ils se défilent de la ferme et regagnent leurs tranchées. C'est le moment. Il faut y aller. La nuit descend et déjà le fond du vallou est plein de brouillard. En avant ! Et par bonds, on avance. Rraou ! La fusillade éclate soudainement. Quelques-uns tombent. En avant ! En quelques instants, nous avons fait 500 mètres. Et à plat ventre dans la prairie, derrière son sac, on canarde. Maintenant, c'est la nuit complète. Encore un bond de 30 mètres et nous avons quitté notre emplacement à point. Quatre obus éclairants arrivent, nous repèrent et 20 secondes après une volée de percutants. Le sol tremble sous nos ventres. Ça barde.

Nous sommes côte à côte avec le capitaine, dont je suis homme de communication, et je transmets ses ordres. Nous sommes à plat ventre dans l'eau, car, naturellement, il pleut. À droite, dans le prolongement de la ligne de feu, la ferme, touchée par un obus, flambe. C'est épouvantable comme vision de guerre. Avec le capitaine, on boit de l'eau de menthe. Tout à coup, un sifflement épouvantable. La terre se soulève et me couvre de mottes. Boum ! « Vous n'avez rien, R... ? » Boum ! Même exercice. Je me soulève. Je demande : « Vous êtes là, mon capitaine ? — Oui. » Nous l'avons échappé belle.

Maintenant, la fusillade fait rage. À gauche, les derniers Boches quittent le bois et nous canardent salement. C'est un drôle de moment à passer, car les balles pleuvent devant et à gauche. Je vais avec B... donner l'ordre à la section de gauche de fouiller le bois. On se lève et, par les éclairs des obus français, maintenant, on voit par intermittences et distinctement les Allemands quitter leurs tranchées où les obus tombent juste en plein. C'est rudement chic. On est comme au cinéma. Tac ! La crosse de mon fusil vole en éclats. Nous nous couchons et, en rampant, on va à la gauche. Enfin, petit à petit, la fusillade diminue. Ils ont reculé. Leur artillerie tire toujours. La nôtre répond. On voit dans la nuit les obus zébrer le ciel. Il ne pleut plus. Minuit et demi. La pétarade a cessé.

On reste sûr place et déjà chaque homme se fait un petit rampart avec son sac et un peu de terre. Mais un autre régiment nous relève. Enfin, on va aller un peu en arrière, faire la soupe : depuis six jours, il est temps.

La compagnie regagne la lisière. On se rassemble. L'appel. Quelques manquants... Je fais quelques pansements. À travers le bois, où sifflent encore quelques balles d'isolés allemands, on s'en va. Allons, encore une de belle !

Le lendemain nous repassons. Ils sont partis, laissant une centaine de morts. Pour une compagnie, c'est pas vilain ! Il fait un beau soleil. Sur le terrain du combat de la veille, la compagnie s'arrête et on ramasse quelques morts français. Les nouvelles arrivent, car le régiment se rassemble : les Boches ont reculé d'une vingtaine de kilomètres. Alors, on oublie tout et chacun s'en va dans les autres compagnies voir les copains. On se reconnaît, on s'exclame, on rit.

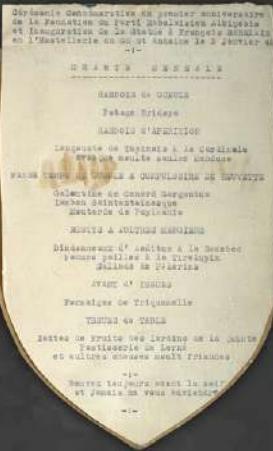
Émile Rieux

et l'après

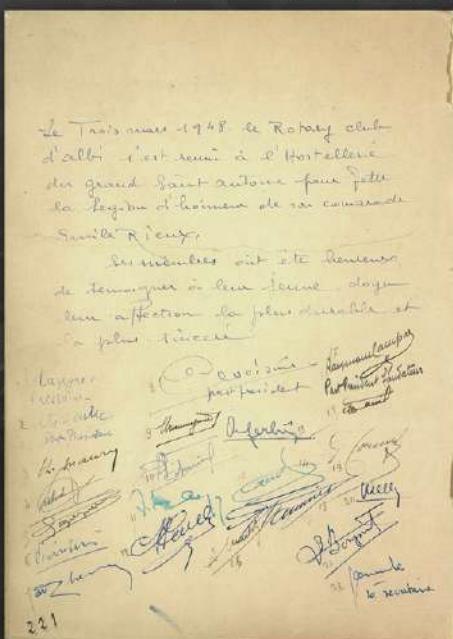


Noces d'or des Rieux, couplées avec la Feste patronymique de 1933, portant des citations de leurs enfants, et menu signé conjointement par Raymond et Marie Rieux (coll. Rieux V, 60)

Premier anniversaire de la Confrérie de Rabelais, 3 janvier 1948 (coll. Rieux V, 86)



Fête par le Rotary Club de la Légion d'honneur d'Émile Rieux, 3 mars 1948 (Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/221)



Émile se consacre au restaurant, accueillant et conseillant les clients, discutant avec eux et, pour les hôtes de marque, leur apportant le Livre d'Or de l'Hostellerie. Il s'occupe toujours du Syndicat des Hôteliers (il reste son président pendant plus de 40 ans), participe aux congrès, et prononce à celui de Nice, en 1921, « l'éloge de la cuisine française ».

Il contribue, avec A.-J. Bousac, à la fondation de l'*escòla felibrenca Rochegude* en 1932, et prend part aux activités de nombreuses sociétés savantes. C'est le cas de la fête de Sainte Estelle organisée en 1934 à Albi par cette école pour le centenaire de la mort de Rochegude et la commémoration de la venue à Albi de Frédéric Mistral pour cette même fête en 1884. Il entre en 1936 au bureau de la SSABLT, aux réunions de laquelle il est redevenu assidu depuis qu'il a passé la main à l'Hostellerie. Il participe en 1938 à des recherches sur l'étymologie et le symbolisme des gâteaux albigeois, tels la gimblette et le jeannot.

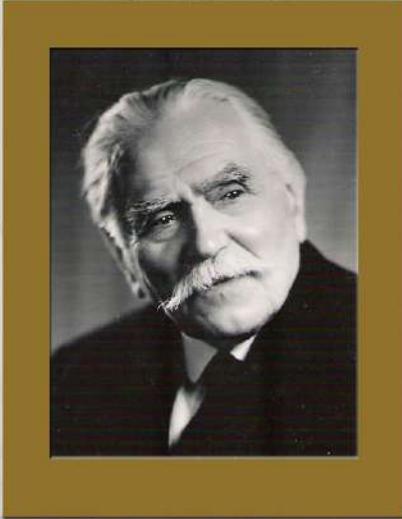
La guerre ensuite, pendant laquelle, à près de 80 ans, il prend en main le Syndicat professionnel de répartition et fournit un travail inlassable pour aider au maximum tous ces collègues. Mais la guerre qui contrecarre les activités maçonniques : en 1942, Émile est contraint de brûler sa bibliothèque (on lui demande en 1946, en tant que doyen, de mettre par écrit ses souvenirs).

Le décès de son épouse, le 4 avril 1944, à 88 ans, laisse un énorme vide, mais Émile reprend ses occupations. Il cultive la correspondance, avec sa famille – enfants et petits-enfants éloignés – d'abord, mais aussi avec ses nombreuses relations dans les différentes sociétés savantes du Tarn et d'ailleurs.

La création par Jacques Rieux (fils de Raymond), début 1947 en l'Hostellerie, de la Confrérie albigeoise de Rabelais, « littéraire et gastronome », rappelle les festes patronymiques des années 1920, prétextes de menus à consonance médiévale.

Doyen du Rotary Club, il reçoit en 1948 la Légion d'honneur. Il est parmi les fondateurs, en 1949, du comité créé pour refaire le buste en bronze de Rochegude, emporté par les Allemands en 1942.

La relève est assurée, avec ses petits-enfants et arrière-petits-enfants. « Son » Hostellerie s'est agrandie et modernisée. Émile s'éteint dans sa 95^e année, le 27 janvier 1956, confiant en sa descendance.



Le patriarche Émile Rieux
et Marie Poumarède
(coll. part. et Livre d'Or Rieux, 6 Num 12/132)



Jacques Rieux, Émile tenant son
arrière-petit-fils Jean-François,
et Raymond Rieux, en 1952 (cl.
Georges Groc ; coll. part.)



Les mêmes,
quatre générations
de Rieux en cuisine
(coll. part.)

J. Rieux
OFFICIER
de Bouche

Tous nos remerciements vont à Monsieur Jacques Rieux
pour sa disponibilité et pour sa mémoire familiale
qui a comblé nombre de vides documentaires.

Sous le signe de saint Antoine

Émile Rieux

