

EN 1924

Le Cartel des Gauches.

La Chambre Bleu Horizon a déçu. La politique monétaire de Poincaré, si elle a rassuré les épargnants, lui a aliéné les classes moyennes, mécontentes des impôts nouveaux. A gauche, une recomposition s'est effectuée, après la séparation des éléments les plus extrémistes (la S.F.I.C. ou Parti Communiste Français est réfractaire pour des années à toute participation à la gestion du pays). Les radicaux, les socialistes, des républicains se regroupent sous l'étiquette Cartel des Gauches.

Dans la Nièvre, quatre listes se présentent aux élections législatives d'avril et mai 1924, pour quatre sièges seulement :

- la liste de concentration républicaine : Bourgier, Davesne, José Germain et le général Lequime,
- la liste du Cartel des Gauches : Jean Locquin, Henri Gamard, le docteur Fié et Jacques Poulet,
- la liste communiste : Louis Bailly, Sylvain Debret, Louis Petit et Ruhlmann,
- la liste d'union républicaine nationale : Henry Régnier, Geoffroy-Saint-Hilaire, le docteur Leboeuf et J.-M. Mordon.

Le Cartel des Gauches obtient trois sièges : Locquin, Gamard et Fié. Face à eux, le docteur Régnier reste le seul député conservateur du département ¹. Dans le canton de Decize, la principale liste de gauche a obtenu 2638 voix, contre 1611 à celle de droite. A l'échelon national, le Cartel regroupe 328 députés, la droite n'a que 226 sièges. Poincaré abandonne la présidence du conseil au radical Edouard Herriot. Le président de la république Alexandre Millerand démissionne ; il est remplacé par Gaston Doumergue.

1 Les sénateurs de la Nièvre sont alors MM. Provost-Dumarchais (union républicaine), Gay (indépendant) et Magnien (radical-socialiste).

Decize, étape gastronomique.

Les 2 et 3 novembre 1924, lors du Salon d'Automne de Paris, au Grand Palais, le chef cuisinier Pierre Caillot, venu de Decize, est l'ambassadeur de la gastronomie nivernaise. Avec ses confrères, cuisiniers, confiseurs, pâtisseries, viticulteurs, il a mis au point un repas de gala, offert aux officiels, dont voici le menu :

Hors d'oeuvre variés

Saucisson du pays (M. Pessin, à Decize)

Friture de goujons de Loire

Saupiquet des Amognes, présenté suivant sa recette par M. Lhoste,
(Hôtel Lhoste à Saint-Benin d'Azy)

Dindonneaux du Morvan

(Recette de Pierre Caillot, à Decize)

Pâté de lièvre en croûte, préparé par M. Sauvan

(Hôtel du Commerce à Corbigny)

Salade Clauzel,

Fromages de chèvre de Sainte-Marie (de Lormes)

Noix d'Azy

Ramondins, Patriciens et Boutons d'Or (M. Ramond, confiseur à Decize)

Gâteau Castignère (M. Vivier, Hôtel de la Boule d'Or, à Saint-Benin d'Azy)

Café Rivière Triple Sec - Anisette - Prunelle (Maison Fuchet, à Dornecy)

Vins fins de Pouilly (Société des Vins de la Loire)

Eau Minérale de Pougues (Sources Alice et Saint-Léger)

Avant cette présentation de produits régionaux du Nivernais, Pierre Caillot a déjà acquis une réputation internationale. Son père, Lucien Caillot, était propriétaire et cuisinier de l'Hôtel Hardy, à Saint-Honoré-les-Bains. C'est avec lui que Pierre Caillot a fait ses premières armes, avant de monter à Paris pour son apprentissage.

Notre cuisinier trouve à se placer dans de grandes maisons. Il entre au service du Prince Albert Premier de Monaco (le grand-père de Rainier III), grand navigateur et fondateur des musées océanographiques de Paris et de Monaco.

En 1906, Pierre Caillot suit le Prince sur son navire *Princesse Alice*, armé pour la recherche océanographique. Il participe à l'organisation et à la préparation des repas de l'équipage et des invités prestigieux qui montent à bord. C'est ainsi qu'au large des côtes de Crimée, Caillot a l'honneur de servir un somptueux repas offert par le Prince Albert au Tsar Nicolas II.

Les recherches océanographiques se poursuivent. Le navire vogue alors vers les mers du Nord, il accueille à son bord, pour d'autres repas, d'illustres personnalités des pays traversés, en particulier l'Empereur d'Allemagne Guillaume II.

L'expédition devient plus hasardeuse : Albert Premier explore les côtes de l'Islande, le Spitzberg, les limites de la banquise. Pendant tout un hiver, il est bloqué par les glaces ; c'est un brise-glace russe qui parvient à dégager le navire océanographique. Le prince de Monaco et son équipage sont de retour en Méditerranée en 1910².

Pierre Caillot retrouve Paris. Il exerce ses talents chez Moët et Chandon, chez le Duc de Luynes... Et, après la première guerre mondiale, sans doute lassé des grands de ce monde, il s'installe à Decize où il a acheté l'Hôtel des Négociants en 1920. C'est dans ce cadre qu'il reçoit deux gastronomes experts, dénicheurs de bonnes tables et propagandistes de recettes régionales : Rouff et Curnonsky. Il leur sert le menu suivant :

Les Hors-d'oeuvre,	La Friture de Loire,
Les Escargots decizois,	Le Saupiquet du Morvan,
Le Chou-fleur au gratin,	Le Caneton poêlé au porto,
Les salades,	Les Confiseries decizoises de la Maison Ramond.

Le dessert était un assortiment des spécialités de la confiserie Ramond (rue de la République, successeurs Dagois puis Ferrière) : boutons d'or, palets lactés, mexicains, Jeanne-d'Arc, guignes, raisins, chocolats prâlinés à la crème, truffettes du Morvan, pâtes d'amande et nougatines nivernaises...

La pâtisserie Ramond a créé deux spécialités : le *Patricien* en 1893 (pâte d'amande meringuée fourrée de crème de marron glacée au rhum) et le *Ramondin* à l'occasion de l'armistice du 11 novembre 1918 (pâte d'amande chocolatée fourrée de crème au beurre chocolatée et pralinée). En 1952 le *Journal du Centre* faisait la publicité suivante pour le *Patricien* : « *il va porter les couleurs de Decize jusqu'en Algérie et fait les délices de Maurice Genevoix.* »

2 Cf. André Jung, conférence sur la gastronomie nivernaise.



En décembre 1924 est créé le Syndicat d'Initiative de Decize.

M. Etienne Chevrier, animateur du précédent comité, en est le premier président. Les objectifs du S.I. sont présentés lors de la seconde assemblée générale ³ :

- l'entretien de la Promenade des Halles, où la circulation des véhicules est interdite (sauf pour les bicyclettes) et où il est formellement interdit d'étendre le linge,
- l'aménagement d'un *parc de baignade* en Loire, en amont de la ville, près du Gué du Loup,
- la réalisation d'un petit square près du Pont d'Aron ⁴,
- la diffusion d'une *Notice sur Decize et les environs*, agrémentée d'un plan et incluse dans le *Guide de la Nièvre* du docteur Subert,
- la préparation d'une petite *Histoire de Decize*.

Accidents sur la voie ferrée.

M.Saintemarie, chef de chantier de l'entreprise Deville, est écrasé par un train de marchandises entrant à contre-voie dans la gare de Sougy. Le même jour, un autre train de marchandises déraile en gare de Decize ⁵.

Atterrissage forcé d'un bombardier.

³ *La Croix du Nivernais*, 13 septembre 1925.

⁴ Ce square, qui n'est réalisé qu'en 1953, a été supprimé lorsque la déviation du Quai de l'Europe a été tracée, en 1992.

⁵ *La Croix du Nivernais*, 5 février 1924.

Decize n'a pas de terrain d'aviation, mais il arrive parfois que des avions se posent dans la campagne. Une panne oblige un avion à atterrir dans un champ, près de la ferme de Saisy. C'est un CAPRONI CA 45, bombardier à double fuselage et trois moteurs, de fabrication italienne. Il venait de Marseille ⁶.



Photos J.P. Sallé.



⁶ *La Croix du Nivernais*, 30 avril 1924.