



Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.

Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr - Site Internet : www.ordreculinaire.com – www.oci.asso.fr

SENDER WAYNTRAUB

SENDER, le Pâtissier des Rois – le Roi des Pâtisiers, nous a quittés dans sa 79^{ème} année, le 12 juillet 2009, en son domicile, des suites d'une longue maladie.

Notre rencontre a eu lieu au Salon « Européen » en 1995, où nous avons déjeuné côte à côte. Tout au long du repas, il m'a raconté tout un tas d'anecdotes et d'histoires de cuisine et pâtisserie. C'était un puits de connaissance : la mémoire vivante de la gastronomie française.

Nous nous parlions régulièrement au téléphone puis lorsqu'il s'installa avec sa bibliothèque à Neauphle le Château, je lui rendais visite à chaque fois que je le pouvais. Je m'y rendais en moto et j'emmenais très souvent MARCEL FRAUDET avec moi. SENDER était toujours très étonné et amusé de nous voir tous les deux sur cet engin. Il nous regardait toujours arriver et repartir avec un grand sourire. Il nous a avoué un jour que s'il avait eu un meilleur équilibre et une meilleure santé, il aurait aimé que je l'emmène faire un tour !

SENDER avait été nommé par le ministre de la culture JACK LANG conservateur national de la bibliothèque culinaire. A l'époque plus de 6150 ouvrages dont de très anciens livres et manuscrits.

A chacune de mes visites, il m'abreuvait d'anecdotes et d'histoires culinaires ainsi que toutes sortes de rumeurs de la profession ; beaucoup de professionnels des métiers de bouche lui téléphonaient, ou bien allaient le voir lorsqu'ils avaient besoin de renseignements ou bien de documents, ou encore de conseils et techniques pour des concours d'art gastronomique. Il est bien dommage qu'après avoir obtenu ce qu'ils recherchaient, beaucoup d'entre eux oublièrent SENDER et ne l'appelaient plus ! un après midi alors que nous évoquions les professionnels que nous connaissions et que nous fréquentions lorsque je donnais le nom de FRANCIS MIOT ses yeux s'illuminèrent et il nous confia que si il avait eu un troisième fils qui veuille bien embrasser la profession il aurait aimé qu'il ressemble à FRANCIS MIOT .

C'était un MAÎTRE, c'était NOTRE MAÎTRE : nombre de Meilleurs Ouvriers de France lui doivent leur col « bleu blanc rouge » !

SENDER d'une extrême gentillesse, aimait répondre à tous, à chaque demande, toujours généreusement, avec plaisir et, n'était pas avare à donner et à expliquer

toutes ses connaissances et expériences, à transmettre sa passion, tout en étant compréhensif et patient avec ses élèves et ceux qui ne comprenaient pas du premier coup. Il disait « n'oublions pas nos anciens maîtres, nos chefs, car ils nous rappellent qui nous sommes et d'où nous venons ». et « toute ma vie je resterai un apprenti »

Il disait aussi souvent : « moi, je donne des conseils quand je sais, je ne donne pas de conseils quand je ne sais pas, contrairement à d'autres ! ».

La passion de SENDER le conduisit à se spécialiser dans la réalisation de grandes pièces de prestige, créant quantité de gâteaux décorés aux tailles très souvent colossales. Son goût pour les décors anciens l'amena par ailleurs à travailler régulièrement en « extra , extraordinaire » pour les cours de Suède ,du Danemark ,d Angleterre, d Allemagne , de Belgique , et bien d'autres, ainsi que pour les Présidences Française et Allemande. Diverses personnalités le sollicitèrent dont Onassis, Rothschild, Alec Guinness, la Duchesse de Windsor, Lady Di, le schah d Iran, il avait aussi fait le gâteau de mariage du roi Baudouin et bien d'autres encore.

SENDER était de tous les anciens que j'ai connus, celui qui était le plus ouvert d'esprit !

Tout l'intéressait : la modernité, les innovations. Il disait au sujet de la cuisine moléculaire qu'il qualifiait « d'ultra moderne » : si c'est bon, c'est OK, mais de toute façon, quoi que l'on fasse, il y aura toujours des détracteurs.

En 2006,SENDER et moi-même avons créé le « Trophée SENDER » destiné aux jeunes. C'est lui qui faisait le thème et le règlement chaque année, à l'avance

- 2006 un Moka
- 2007 un Paris Brest
- 2008 un Mille Feuilles
- 2009 un Pithiviers
- 2010 un Fraisier

Ce trophée se déroule pendant les Concours Gastronomiques de la Foire aux Haricots de la ville d'Arpajon.

Il disait : « je suis toujours étonné de ce que les jeunes sont capables de faire. Ils sont tous à féliciter pour la passion qu'ils montrent, du plus modeste au plus fort ».

Il était très heureux d'être présent et , de dédicacer ses livres au lauréat sous la Vieille Halle d'Arpajon au milieu de tous ces jeunes qui lui posaient tout un tas de questions, sur leurs réalisations. Cette année là, nous lui avons remis la Médaille d'Or de la Ville d'Arpajon et en avons profité pour tourner une petite interview filmée.

En 2007, j'ai eu l'immense honneur d'être le parrain de SENDER pour son intronisation au sein des Disciples d'AUGUSTE ESCOFFIER, ce dont il fut très fier.

Tout comme JEAN-PIERRE BIFFI, Président Escoffier Monde, qui était très fier de l'introniser « disciple d'Escoffier ».

De plus, SENDER avait à cette occasion, offert à JEAN-PIERRE BIFFI, un buste d'AUGUSTE ESCOFFIER.

En 2009, lorsque j'ai organisé la finale des Concours Internationaux « le disciple d'Escoffier » à Genève, SENDER nous avait offert à nouveau un buste d'AUGUSTE

ESCOFFIER afin d'en faire un trophée à remettre au vainqueur, qui sera remis en jeu chaque année.

En Avril 2008, avec FRANCIS MIOT et DIDIER STEPHAN, lorsque nous avons lancé l'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL, SENDER était à nos côtés et nous avait prédit une belle réussite : « vous allez rencontrer un très grand succès : mélanger tous les métiers de bouche et les épicuriens, cela n'a jamais été fait ! ». Il avait raison : au début, nous avons été surpris et débordés par le succès et les demandes. SENDER était devenu tout naturellement Notre Président d'Honneur, et il était fier de la création de cette nouvelle et jeune association. Il demandait tout le temps : « est-ce que cela se passe bien ? combien y'a-t-il de membres ? quels sont les derniers adhérents ? pourquoi untel ou untel n'y est pas ? il faut l'appeler de ma part ! ».

Puis certains ont commencé à critiquer l'Ordre Culinaire International. D'autres lui ont reproché d'en être le Président d'Honneur. Ce à quoi il m'avait dit : « tu as créé une association jeune qui marche et qui fonctionne, cela dérange et c'est typiquement français ! alors qu'il y a de la place pour tout le monde !! il y a toujours quelque chose à retirer et à apprendre de ce que font les autres. Tu auras toujours des jaloux et des détracteurs, mais ne ferme jamais la porte, un jour ou l'autre, ce sont eux qui viendront te voir : ils auront besoin de toi, tu fais et organise beaucoup de choses et je constate que cela marche à chaque fois. Continue et surtout, ne t'arrête pas à cause des autres ! ».

Comme à l'accoutumé Un jour, je suis allé lui rendre visite avec MARCEL FRAUDET, pour lui remettre son diplôme de l'Ordre Culinaire International : il était tellement content et fier qu'il l'a fait aussitôt encadrer afin que lorsqu'on arrive chez lui, c'est la première chose que l'on voit.

SENDER est l'auteur de très nombreux articles sur tout ce qui touche aux métiers de bouche. Il est aussi l'auteur avec MARCEL DERRIEN de « La Grande Histoire de la Pâtisserie et Confiserie Française » et c'est aussi l'auteur de « Art et Gastronomie » (tome I et tome II) : trois ouvrages très beaux et très riches, à recommander à tous les professionnels et , amateurs .

La carrière de SENDER est phénoménale, et son palmarès est grandiose :

Il était ouvrier de troisième catégorie : l'équivalent belge du meilleur ouvrier de France , totalement français de coeur

- Officier du Mérite Agricole
- Officier des Arts et des Lettres
- 20 médailles d'or, 4 médailles de vermeil obtenues lors de concours en France et en Europe
- Plusieurs classements hors concours
- De très nombreuses médailles d'or : Académie Culinaire de France, Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie de Belgique, Société des Cuisiniers de Paris, Les Cuisiniers Français, Sociétés des Pâtisseries Confiseurs : la Saint Michel, ville de Paris
- Gold Medals from the Guild of The Confectioners London
- Gold Medals from Royal British Sugarcraft Guild
- Président d'Honneur de l'Ordre Culinaire International

- Membre de l'Académie Culinaire de France
- Membres des Disciples d'Auguste Escoffier

Et tellement d'autres choses, qu'il est difficile de tout citer.

SENDER a eu tout au long de sa carrière professionnelle et de sa vie un nombre incalculable d'articles de presse dans les magazines, les journaux de France , a l'étranger ainsi que des émissions de télévision, des interviews radiophoniques et maintenant sur des sites internet.

SENDER précisait souvent « de nombreux journalistes, et émissions de télévision, m'ont qualifié de titre pompeux de PATISSIER DES ROIS cela provient du fait de mon intervention dans certaines grandes circonstances, appelé en extra, extraordinaire, chez les fournisseurs officiels de ces cours et présidences, étant un spécialiste de grandes pièces d'apparat. Veuillez noter que je ne suis pas le seul capable de réaliser pareil travail».

SENDER nous a quittés.

C'est un très grand pan de la mémoire culinaire française, un spécialiste de la pâtisserie qui s'en va et qui va nous manquer. Il fait partie de notre patrimoine gastronomique

Comme il disait souvent : « j'ai voulu que l'on n'oublie pas nos anciens ».
Tachons donc à notre tour de ne pas l'oublier.

Merci et au revoir Fidèle Maître et Ami !

Philippe GARDETTE
Neuilly-sur-Marne, le 13 Juillet 2009
www.ordreculinaire.com