

# Le Petit Forezisien

DÉCEMBRE  
1990

ISSN 1145-6280

**Daniel POUGET**  
raconte ...



... un Noël  
en Laponie.



et les souvenirs  
de Noël

ASSOCIATION AMICALE  
des  
Anciens Elèves de l'École Primaire  
de FEURS

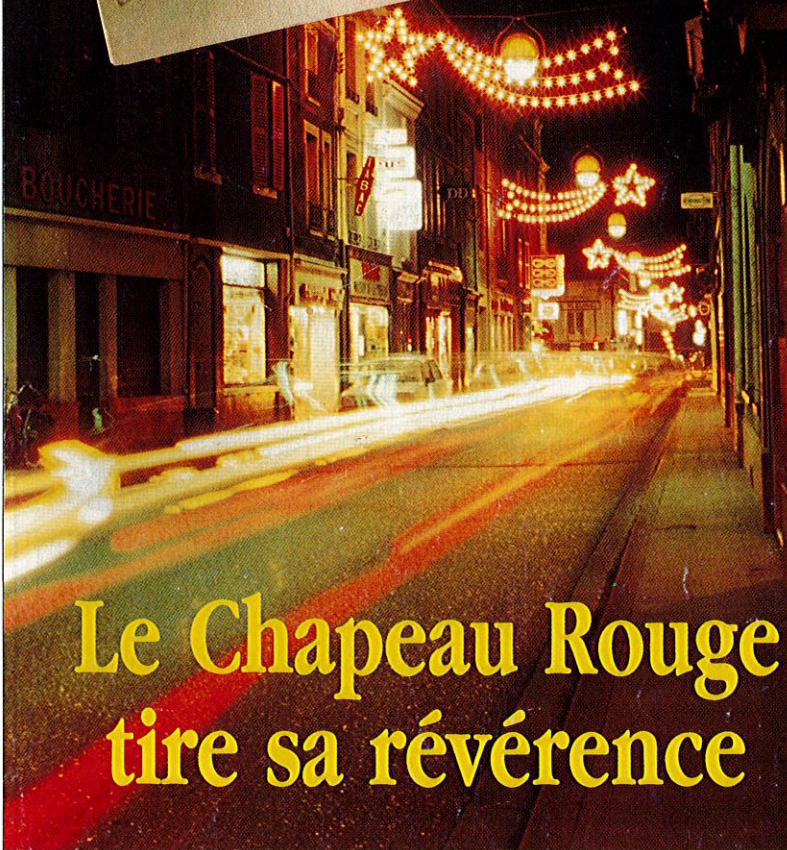
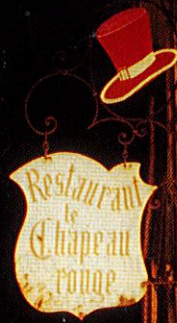
BANQUET ANNUEL

MENU

Jambon Saucisson  
Filet de bœuf Printanier  
Gâteau de volaille Suprême  
Petits Bois à la Française  
Polarades roties Cresson

Pièces Montées  
Fruits - Desserts  
Café-Liqueurs

Feurs, le 9 Avril 1911.  
Hôtel du Chapeau-Rouge, M. PÉRONNET.



Le Chapeau Rouge  
tire sa révérence

# LE CHAPEAU ROUGE

## tire sa révérence

L'histoire de cette hostellerie mondialement connue  
grâce à Jean Péronnet et son épouse,  
deux grands ambassadeurs de la gastronomie forézienne.

par François PERROT



FEURS (Loire) - Rue de St-Etienne  
et Hôtel du "Chapeau-Rouge"

Photos : Mario Gurrieri, collection J. Peronnet - Collection M. et J.L. Tissot, "Le Progrès", X...

## INTEGREZ L'ESPACE R.M.O

L'ESPACE R.M.O. EST IMMENSE ET VOUS OFFRE DE VASTES HORIZONS :  
PARMI LES NOMBREUX SECTEURS D'ACTIVITÉ DANS LESQUELS NOUS INTERVENONS,  
NOUS POUVONS VOUS PROPOSER A LA FOIS UN EMPLOI À LA CARTE, DE LONGUES MISSIONS,  
UN JOB POUR LES VACANCES, OU MEME, VOTRE PREMIER EMPLOI.  
DANS L'IMMENSITÉ DE L'ESPACE R.M.O., PARMI LES HOMMES ET LES FEMMES R.M.O., VOUS AVEZ VOTRE PLACE

Dans votre région :

**R.M.O. FEURS**  
15, rue Gambetta

**R.M.O**  
TRAVAIL TEMPORAIRE

**77 27 00 33**

Vers 1400, l'auberge de Jean Chardon, située alors dans le quartier de la place Geoffroy-Guichard, près de la porte des remparts, était très fréquentée en raison de sa renommée pour l'excellente cuisine traditionnelle que l'on y dégustait.

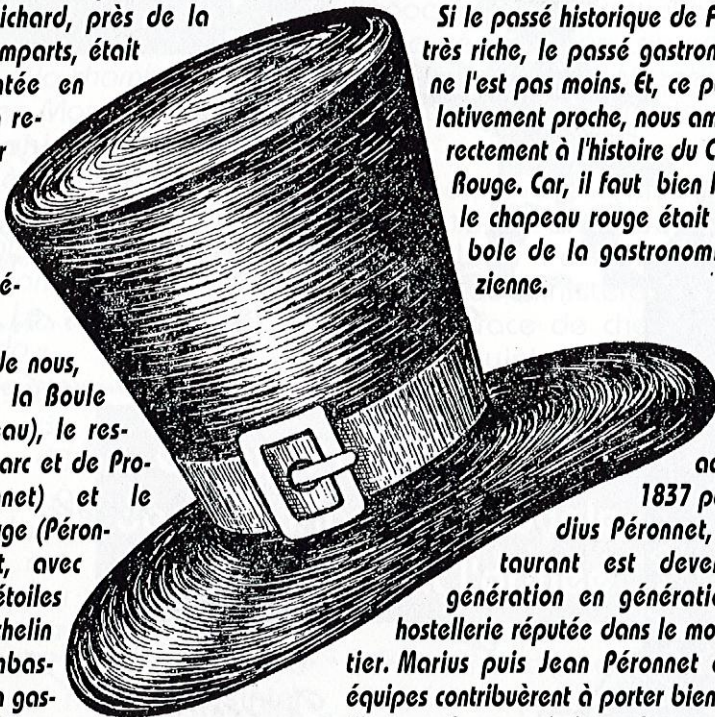
Plus près de nous, le chalet de la Boule d'Or (Covineau), le restaurant du Parc et de Provence (Sonnet) et le Chapeau Rouge (Péronnet) étaient, avec une ou deux étoiles au guide Michelin 1949, les ambassadeurs de la gastronomie forézienne.

A l'heure actuelle, les chefs de cuisine des différents restaurants de notre cité s'attachent à perpétuer et à défendre avec ta-

« La carrière de mon père débute à l'époque où les repas étaient encore à vingt, vingt-deux sous, vers les années 1900 » raconte Jean Péronnet avec émotion lorsqu'il évoque l'histoire du Chapeau Rouge. « Du temps de mes grands-parents, cette maison était un modeste bistrot. Ma mère tenait, avant de rencontrer mon

lent la réputation acquise depuis des siècles et jamais démentie : on mange très bien à Feurs.

Si le passé historique de Feurs est très riche, le passé gastronomique ne l'est pas moins. Et, ce passé relativement proche, nous amène directement à l'histoire du Chapeau Rouge. Car, il faut bien l'avouer, le chapeau rouge était le symbole de la gastronomie forézienne.



Ancien relais de poste acheté en 1837 par Claudius Péronnet, ce restaurant est devenu, de génération en génération, une hostellerie réputée dans le monde entier. Marius puis Jean Péronnet et leurs équipes contribuèrent à porter bien haut le Chapeau Rouge qui vit moult sommités venir déguster les grenouilles des étangs du Roy et autres mets délicieux et raffinés concoctés par un grand maître queux.

après le début du conflit. « Mon père apprend à conduire dès son retour auprès de Marius Jourlin. Mais, il n'y avait pas de voiture ! Il y avait une ou deux voitures, chez Rousson. L'usine possédait une chaîne de construction automobile. Mon père achète une vieille Delage de 1900 pour gagner sa vie, menant un malade à

## 1900, LES REPAS à 20 SOUS de Marius PERONNET

père, une petite épicerie-tabc-bistrot à l'angle de la rue Camille-Pariat et de la place Carnot, là où se trouve maintenant le fleuriste Eyraud ».

Né en 1909, Jean Péronnet restera jusqu'à l'âge de 5 ans auprès de M. et Mme Roche, dans une ferme à Salvizinet.

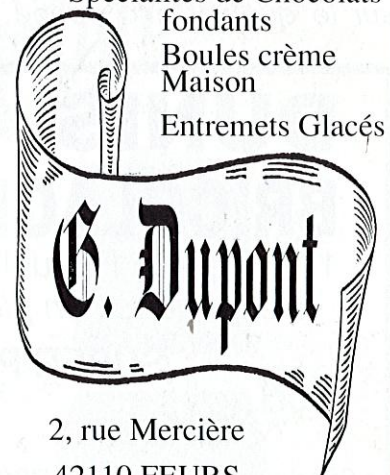
En 1914, son père Marius est mobilisé. Grièvement blessé des deux bras, il sera soigné à Compiègne puis à Paris avant de revenir à Feurs, deux ans

l'hôpital de Bellevue, les maquignons dans les foires... C'était toujours de grands voyages compliqués car il n'y avait pas de roue de secours et les crevaisons étaient légion. Il fallait avoir la colle pour poser les rustines... Mais, il continuait toujours à faire de la cuisine très modestement. Les clients étaient peu nombreux. Il n'y avait que les paysans, les marchands forains et les coquetiers venant au marché à Feurs. Mes parents ont

## Bijouterie DELORME 20, rue de la République FEURS présente

## Pâtisserie de la Tour

Spécialités de Chocolats  
fondants  
Boules crème  
Maison  
Entremets Glacés



2, rue Mercière  
42110 FEURS  
Tél. 77 26 11 75

**Pâtissier  
Confiseur  
Glacier**



toujours fait les repas de la société hippique pour les courses de septembre et pour le concours agricole annuel ».

Le mardi était le jour où les restaurateurs de Feurs travaillaient le plus en raison du marché.

A cette époque, l'automobile ne fait que de très rares apparitions et dans Feurs, tous les restaurants possèdent des écuries pour faire reposer les chevaux. Chez Sonnet, à l'hôtel de Provence rue de Verdun, cent voitures pouvaient être dételées le mardi matin.

« Je suis rentré en apprentissage après mon certificat d'étude, en 1921, à l'école hôtelière de Grenoble. J'étais le plus jeune des dix stagiaires. Après quatorze mois de stage, sans être revenu à Feurs, mon père est venu me chercher pour m'emmener à la brasserie lyonnaise "Le Thomassin" pour trois ans, auprès du chef Brisbot de l'équipe Escoffier, illustre cuisinier des années 25 ». Les trois années de stage étant écoulées, Jean Péronnet revient en train à Feurs. Arrivé à la gare à 10 heures du matin, il y retourne le jour même à 16 heures pour partir travailler à Paris. « Mon père m'a accompagné sur le quai et m'a donné une

adresse à Paris, chez M. Rose. Je suis allé le trouver à 6

heures du matin lorsqu'il partait au travail. Il m'emmena à la société des cuisiniers de Paris pour m'inscrire. Ce fut mon départ dans la vie ».

Jean Péronnet est envoyé dans un petit hôtel, avenue de l'Opéra. Il n'y avait qu'un cuisinier... Mais, tous les matins, il passe à la société des cuisiniers de Paris espérant trouver une autre place. « Huit jours après mon arrivée, je suis placé au "Plazza Athéné", la chance de ma vie. C'était la meilleure maison du monde au point de vue cuisine. C'était l'équipe Escoffier. Nous étions quatre-vingts en cuisine... J'y suis resté plus d'un an. On gagnait soixante francs par mois et la chambre coûtait quatre-vingts francs ! Alors, pour gagner les vingt francs manquants, le soir



## DUNIS BRICOLAGE

17, rue de la République - FEURS  
L'expérience en plus, profitez-en !



### SUPER PROMO DE NOËL

#### SKIL

- Scie circulaire 1865U **730 F**
- Rabot 92 H **883 F**
- Ponceuse à bande 1400 H **1100 F**
- Tournevis twist **280 F**

#### MÉTABO

- Ponceuse SR 221 **559 F**
- Meuleuse diam. 115 6114S **790 F**
- Perceuse 500W SBE 500-2RL **840 F**

### NETTOYEUR HAUTE PRESSION

140 bars **2666 F** avec chariot



après le travail, vers 23 heures, minuit, nous allions travailler chez les deux plus grands traiteurs de la capitale. Ainsi, nous faisons deux ou trois heures au Sénat, à la chambre des députés, chez Maurice Chevalier, chez Joséphine Baker, les Folies Bergères, au Lido... J'ai fait aussi pas mal de "saisons", notamment en Belgique, à Vitel, à Chamonix, à Cannes (Carlton, Le Martinez) et à Monte-Carlo».

Au cours de sa seconde "saison" au Martinez à Cannes, Jean Péronnet est convoqué pour le service national.

Affecté dans la marine à Toulon, il est nommé cuisinier dans un des trois sous-marins de la marine "le Saphir". Un bâtiment pris aux Allemands au cours de la guerre de 14-18 composé d'un équipage de quarante personnes. « En face de Casablanca, au cours d'un exercice, l'amiral commandant cette manœuvre, l'amiral Durand-Viel, vient sur le "Saphir" et goûte ma cuisine », explique Jean Péronnet. Et sur-le-champ, le cuisinier du "Saphir" est promu sur le bateau amiral ! A Toulon, Jean Péronnet travaille chez Justin, un restaurant qui se trouvait quai Marchand.

## Cuisinier au ministère de la marine, rue Royale à Paris pendant l'armée

Dans ce restaurant, Jean Péronnet rencontre pour la première fois Marcel Pagnol. C'était l'époque durant laquelle le célèbre réalisateur tournait de nombreux longs métrages avec Raimu, Orane Demazis, Charpin.

Un mois avant la fin du service militaire, alors de dix-huit mois, Jean Péronnet va rue Royale, au ministère de la Marine, en face de chez Maxim's, comme cuisinier. L'amiral Du-

rand-Viel nommé ministre de la Marine ne voulant pas

se défaire de son chef-cuisinier, lui fit promettre de revenir, même civil, en tant que responsable des cuisines du ministère de la Marine. Mais, Jean Péronnet une fois de retour dans la vie active se marie et travaille chez des traiteurs à Saint-Etienne et Lyon. Nous sommes vers les années 1933-1934. Un an avant de prendre les rênes du Chapeau Rouge, laissé par ses parents, sa fille Michelle voit le jour en 1937. Elle ira en pension chez Mme Conseillon à Bigny.

En 1939, la Seconde Guerre mondiale éclate. Jean Péronnet

## ILS ONT DÉBUTÉ AU CHAPEAU ROUGE

Maintenant unanimement reconnus par leurs pairs, ces grands du monde de la restauration ont réalisé une partie de leur apprentissage au côté de Jean Péronnet. Voici, par ordre alphabétique, une liste non exhaustive :

M. François Carat (Canada), M. Gérard Caronello (U.S.A.), M. Jean Farge (Riorges), M. Yves Fougerasse (Médoc), M. Michel Froget (Feurs), M. Jacques Legrand (Paris Maxim's), M. Régis Lorignet (Châteaux de la Loire), M. Bernard Perrette (Feurs), M. Bernard Pommier (Montrond-les-Bains), M. Jean Ricaud (Digne), M. Henri Royet (Saint-Léonard-de-Noblat), M. Gérard Tarit (Veauche), M. Yves Thollot (Savigneux), M. Georges Verchère (Saint-Galmier).

N'oublions pas non plus Robert Gillet, fils de Mme Péronnet qui non seulement débuta auprès de Jean Péronnet, mais aussi aux côtés des grands de la cuisine française avant de succéder pendant quelques temps à Jean Péronnet. Robert Gillet est maintenant chef de cuisine d'un bouchon lyonnais "La Grille".

## Chocolat !

**Vous avez dit chocolat !**

Un seul nom :

## Pâtisserie ROUX

Ses chocolats Maison  
Ses bûches pâtisseries  
ou glacées

Entrées et feuilletés apéritifs

Commandez :

6, rue de la Loire

Tél. 77 26 14 97

à Feurs

IMPRIMERIE

*foüienne*

votre partenaire imprimeur

Z.I. chemin de la Barre - BP 100

42110 FEURS - T. 77 26 05 99

Télex 307 573 - Télécopie 77 27 04 91

## NOUVEAU A FEURS

**LOCATEL**



A PARTIR DE  
**120F**  
PAR MOIS\*



A PARTIR DE  
**150F**  
PAR MOIS\*

**LOCATEL**

\* Abonnement de six mois minimum  
+ frais de dossier

voilà votre vidéo club  
**FEURS VIDÉO**

12 bis, rue Gambetta  
42110 FEURS - Tél. 77.26.19.96

reçoit son ordre de mobilisation comme sous-marinier. Mais, âgé de 30 ans, il n'est plus question pour Jean Péronnet de servir dans un sous-marin. « Je suis donc muté à Clermont-Ferrand comme cuisinier des officiers payeurs de l'armée », raconte notre interlocuteur, « il y avait des officiers de carrière dont le général Petit-Girard mais aussi des officiers de réserve qui appartenaient tous au ministère des Finances à Paris. Nous les suivions partout et nous faisons la cuisine dans les fermes, à la sauvette, avec Clément, le serveur. A Saint-Sauveur, nous étions au camp d'aviation le jour où les Allemands ont avancé leurs lignes. Les officiers étaient à table lorsque l'ordre de se retirer jusqu'à Bourg-en-Bresse est tombé. Sans finir de manger, tous sont partis. Sans chef, avec Clément, nous nous sommes débrouillés comme on pouvait, se cachant pour éviter les Allemands et nous sommes arrivés à Dole puis à Bourg. Par le train, en camion nous sommes partis à Perpignan. Je voulais passer à Feurs, mais déjà les Allemands l'occupaient ».

À la libération, Jean Péronnet se remarie. Le Chapeau Rouge

né par son métier, vouant un véritable amour à la cuisine, Jean Péronnet innove malgré des moyens parfois restreints.

## Une ascension fulgurante

débutent alors une ascension fulgurante.

« Nous avons au début une serveuse et, petit à petit, on prenait des clients ». Passion-

« Les préfets, les présidents des tribunaux et M. Antoine Pinay ont été les premières personnalités à venir au Chapeau Rouge. Et, une personnalité dans notre profession amène beaucoup de monde... Déjà du temps de mon père, les préfets, les docteurs, les industriels venaient avec des voitures de l'époque avec chauffeur. Il y avait une petite salle chez nous réservée pour ces derniers qui se retrouvaient tous les dimanches car, en principe, les tables de leurs employeurs étaient attribuées à l'année. Puis, tous les grands artistes ont pris l'habitude de venir manger chez nous lorsqu'ils venaient jouer au théâtre des Célestins à Vichy, à Lyon, à Saint-Étienne... Et, ils revenaient ».

S'il est une chose que nous avons très bien ressentie lors de notre entretien avec Jean Péronnet, c'est sa modestie mais aussi sa fidélité en amitié. Il devait nous répéter souvent : « Nous avons eu de la chance d'avoir de bons camarades dont Auguste Demard, menuisier, MM. Talichet, Sayeux, Du-



Jean Péronnet et son épouse en compagnie de Pierre Perret

## Garage BIOSCA Fils



- 4 motorisations : de 7 à 10 CV, exclusivement 16 soupapes double arbre.
- 3 carrosseries : 4 ou 5 portes, break.
- 3 finitions : LX, SLX, GT.

**NISSAN**  
**PRIMERA**  
**CHOISISSEZ-LA!**

AGENT

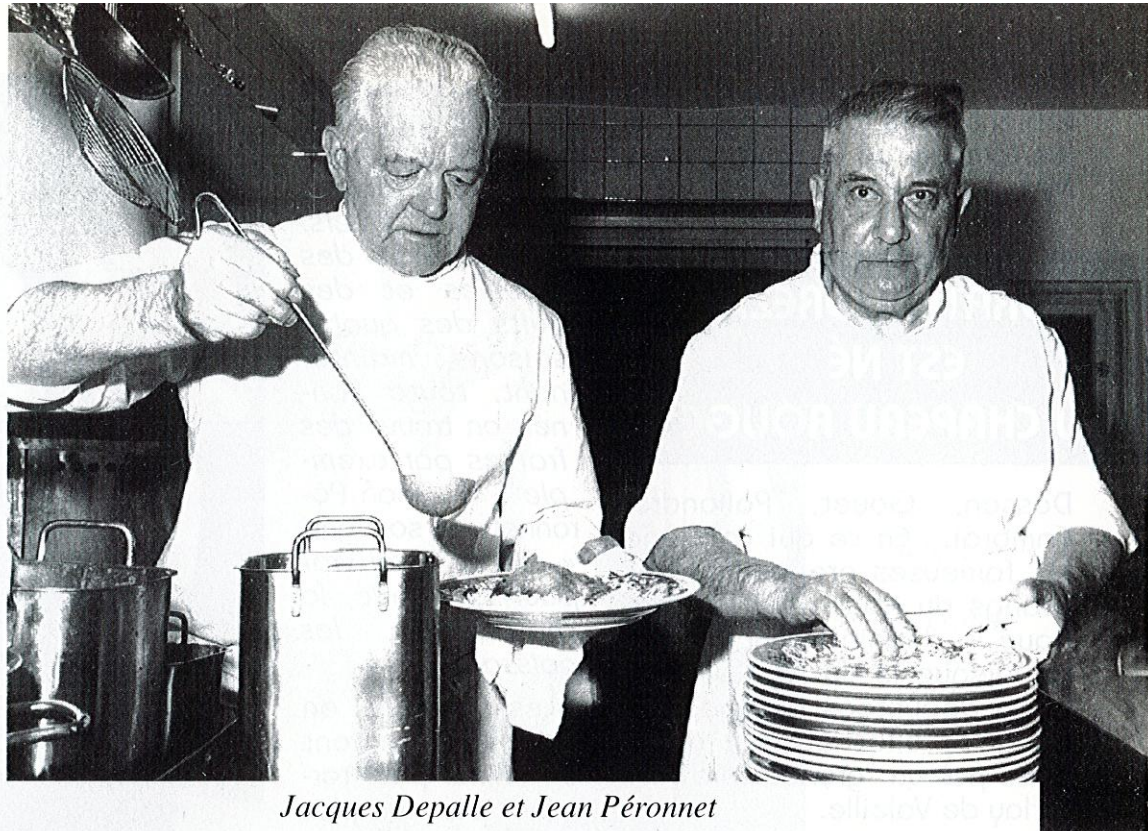


Marque de sérénité

Tourisme - Utilitaires - 4x4  
Ventes - Réparations et Dépannages toutes marques

route de Roanne - 42110 FEURS - Tél. 77 26 21 46

peyrat, Cuisson, Sa-pey, Frey, qui nous ont aidé à transformer le Chapeau Rouge. J'ai eu la chance aussi de connaître M. Joseph Moltoni qui vendait des fourneaux ménagers. Le premier fourneau industriel, pour grande cuisine, a été fait chez nous ». La transformation des écuries s'est faite progressivement, « notre premier frigo a été fait dans l'écurie des ânes... » se souvient Jean Péronnet. C'était la période où il fallait prendre la glace à l'abattoir avec les brouettes pour la mettre dans les frigos pour conserver, au jour le jour, les denrées. « Après, on a agrandi la cuisine, puis nous avons construit la pâtisserie dans laquelle M. Peillon fut notre premier commis pâtissier. Jacques Depalle est venu, comme pâtissier pour 24 heures en extra... il est resté 24 ans chez nous ! ». Jean Péronnet nous raconta le périple réalisé par son épouse, Jacques Depalle et lui-même lors des élections européennes vers 1970. « Pendant quinze jours, bénévolement, nous avons travaillé avec les brigades des grandes maisons et à notre retour à Feurs, quelques jours après Jacques Depalle est mort subitement ». Mme et M. Péronnet conservent d'excellents souvenirs de leurs employés notamment



Jacques Depalle et Jean Péronnet

Paul Opiéla, Marinette et Jean-Loup Tissot mais aussi de Francine, qui resta pendant 35 ans au Chapeau et bien d'autres... Avec Randoing, Troisgros et consorts, Jean Péronnet représenta la Loire à Francfort pendant un mois. La cuisine française avait envoyé ses meilleurs représentants ! Jean Péronnet et ses collègues du département se sont rendus de nombreuses fois dans des galas pour représenter la région lyonnaise et surtout le Forez notamment à Paris (salon de l'automobile, arts et métiers, tour Eiffel, Chaillot), casino d'Enghien, Aix-en-Provence avec Charles Janon...

Mais, évoquer le Chapeau Rouge sans parler des mets concoctés par Jean Péronnet et son équipe (ils étaient une

vingtaine en cuisine et en salle) serait un oubli irréparable...

Citons par exemple le "feuilleté de ris de veau chanteclerc", ris de veau et farce de volailles enrobés dans un croustillant feuilletage avec une sauce périgourdine haute en truffes ; les "grenouilles des étangs du Roy" au beurre d'herbes et la traditionnelle côte de Charolais, viande de qualité exceptionnelle accompagnée du fameux "gratin forézien". Un gratin qui vit le jour... au Chapeau Rouge. Jean Péronnet, après s'être approvisionné chez Nigay a fait cultiver spécialement une variété de pommes de terre à un agriculteur des monts du Lyonnais, M. Ostal, pour réaliser ce succulent gratin, « uniquement avec de la crème fraîche » souligne-

**JOUEURS  
DANS CHAPEAU  
RECORD**

route de Saint-Etienne      **Hypermarché**      42110 FEURS

t-il. Les produits laitiers étaient livrés tous les jours par les fermiers de la région, dont MM. Jean Pacaud, Delorme,

## LE GRATIN FORÉZIEN EST NÉ AU CHAPEAU ROUGE

Dosson, Goyet, Pallandre, Cambrai... En ce qui concerne les fameuses grenouilles des étangs du Roy - qui ont défrayé la chronique anglo-saxonne lorsque le duc de Windsor les a dégustées au Chapeau Rouge - elles étaient attrapées par un "grenouillard", M. Ferlay de Valeille.

Mais, on pouvait aussi apprécier le foie d'oie et sa salade, l'omble chevalier au beurre moussieux et aussi le gibier, notamment le lièvre au champagne et à la crème avec pâtes fraîches et gratin, spécialité de Jean Péronnet. « *Les braconniers nous fournissaient du gibier* » confesse aujourd'hui le meilleur cuisinier de France. Il est vrai que le gibier était plus nombreux il y a 25 ans que maintenant. Les volailles venaient de Bresse et, pas question d'avoir un petit morceau de volaille, l'animal entier se trouvait dans votre assiette ! Les petits poulets de grains grillés étaient eux aussi très appréciés.

Si le ravitaillement se faisait aux halles des Cordeliers à Lyon, la nuit ou un après-midi par semaine, nombreux achats étaient aussi effectués chez les

épiciers locaux. « *Pour les légumes, nous les prenions aussi directement chez les jardiniers. Nous avons des légumes et des fruits des quatre saisons, maintenant, toute l'année on trouve des fraises par exemple* » dit Jean Péronnet qui souligne « *c'était aussi vrai pour la viande, la charcuterie, les poissons...* ».

Les saumons, en saison, venaient de l'Allier pour terminer dans un plat du Chapeau Rouge accompagnés d'une sauce exquisite. Le tout arrosé bien sûr par un vin blanc choisi par le chef de cuisine et son épouse. Et, jamais ils ne se trompaient dans leur choix. Continuons à flaner dans la cave du Chapeau Rouge pour nous souvenir des grands crus qui s'y côtoyaient : côtes du Rhône, Pouilly-Fuissé, Chiroubles, château Mouton Rothschild, Romanée Conti...

Des vins qui s'unissaient avec délicatesse avec la fourme des jasseries des monts du Forez et autres délices du berger.

"Le parfait Chapeau Rouge", glace vanille, crème chantilly, meringue, sauce glacée au kirsch et sauce chaude au chocolat concluait le repas. A moins de préférer les fruits ma-



gnifiques choisis par M<sup>me</sup> Péronnet. Cette brève énumération de certains plats servis au Chapeau Rouge rappellera bien des souvenirs à certains Foréziens...

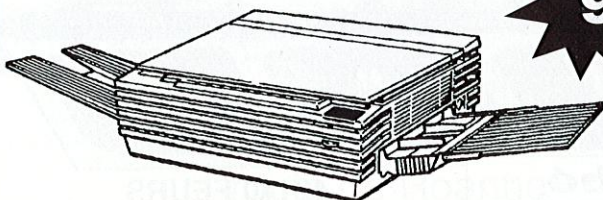
Des souvenirs, Jean Péronnet et son épouse ne les comptent plus. Ils se souviennent de l'histoire du marquis et de la marquise de Vogüé qui avaient fait le vœu de rentrer dans les ordres une fois leurs enfants ayant une situation professionnelle. C'est au Chapeau Rouge qu'ils ont dîné pour la dernière fois ensemble...

« *Fernand Reynaud préparait un sketch dans lequel il y avait*



**PAPETERIE**  
**Pierre GOLZIO**

place de l'Eglise - FEURS  
77 26 22 46



**CRÉDIT SANS FRAIS !**  
**CE SUPERBE PHOTOCOPIEUR pour**

**999 H.T.**

**A LA COMMANDE**  
**+ 5 mensualités de 999 F H.T.**  
(ou 5994 F H.T. au comptant)

**+ GRATUIT : 5 RAMETTES REPRO 80 gr**

(OFFRE VALABLE DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE  
POUR TOUTE COMMANDE PASSÉE AVANT LE 31/01/91)





Page 10 :  
Jean  
Péronnet  
Laureen  
Bacal et  
Humphrey  
Bogart.

Cicentre :

Les grands  
chefs de la  
Loire et  
Roger Rocher



## M. ANTOINE PINAY :

### « JEAN PÉRONNET EXERÇAIT AVEC PASSION »

Brillat-Savarin écrivait à propos de la gastronomie : « Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas ».

Le plaisir de la table au Chapeau Rouge, c'était effectivement tout cela.

C'est du reste ce que nous confia M. Antoine Pinay, ancien président du conseil, ancien ministre des Finances lors de notre entretien en sa demeure de Saint-Chamond. « Je ne suis pas un gourmet, expliqua le président Pinay, ce qui m'intéresse ce n'est pas ce qu'il y a sur la table mais ce qui est autour de la table. Le Chapeau Rouge était mon restaurant lorsque j'invitais des amis. M. Péronnet exerçait sa profession avec passion. »

« Lorsque l'on déjeunait au Chapeau Rouge, pour occuper les clients, en guise d'amuse-bouches, on servait des pieds de mouton mayonnaise. J'ai appris à aimer cela d'une façon délicieuse » se souvient le président Pinay.

« C'est dommage que le Chapeau Rouge soit fermé, cela faisait partie de l'histoire de Feurs. J'ai rencontré trois fois Jean Péronnet après sa cessation d'activité et je n'ai pas eu de peine à voir combien il était peiné de voir disparaître sa maison. »

Propos recueillis par F. PÉROTT

## René BANCHET - 14, rue du 8-Mai - FEURS - Tél. 77 26 10 20

Distributeur :



- Baladeur à partir de	190 F	- Chaîne 2x20 W	1 590 F	- Magnétoscope	3 490 F
- Radio-Réveil à partir de	159 F	- Platine laser	1 390 F	- Télé 55 cm	3 990 F
- Radio K7 mono à partir de	330 F	- Radio bi K7 stéréo C.D. à partir de	1 990 F	- Télé 84 cm	14 990 F

**Carte Contact - Service après-vente rapide assuré**

une histoire d'asperges alors, il venait en cuisine pour répéter... Mais, vers une heure ou deux heures du matin, Fernand Reynaud n'ayant toujours pas réussi à préparer correctement les asperges je lui ai demandé de quitter la cuisine, c'était l'heure de fermeture. Fernand Reynaud termina de préparer son sketch dans la rue... ». Jean Péronnet et son épouse gardent un excellent souvenir de cet artiste, grand mangeur de truffes qui, le soir de sa mort, était sur la route du Chapeau Rouge. Il venait manger à Feurs.

Jean Péronnet évoque le souvenir d'Edith Piaf lorsqu'elle chantait avec les Compagnons de la Chanson dans la grande salle du restaurant.

Certains artistes, Pierre Dac notamment, sont restés quelques jours au Chapeau Rouge, et ont ainsi découvert cette hostellerie, en raison d'une panne de voiture. Comme quoi

l'automobile rime parfois avec gastronomie...

« Je me souviens d'un lundi, il y avait tellement de neige que personne ne circulait ni en voiture, ni en voiture à cheval. Le téléphone était coupé et



nous n'avons eu aucun client à midi. Le soir, même scénario, personne. Ma femme et moi décidons, pour une fois, de fermer le restaurant, il était 20 heures. Je monte les escaliers lorsque j'entends des grands coups venant de la porte d'entrée. C'était quatre bons clients, des industriels, qui étaient partis le matin de Thiers pour venir manger au Chapeau, alors que les routes étaient impraticables. C'est la seule nuit où on pensait dormir... On ne s'est pas couché! ».

« Si les artistes nous apportaient une notoriété, nos meilleurs clients étaient tout de même les industriels de Feurs et de la région dont MM. Geny, Dessertines, Vulin, Niggay, Richard, Caillot, Signoret, Gapiand... ». Et, si un jour les aciéries de la marine de Saint-Étienne ont vendu un brevet aux Anglais, nous pouvons l'affirmer sans nous tromper, c'est

## IIS VENAIENT AU CHAPEAU ROUGE

Le général de Gaulle, Antoine Pinay, le maréchal Pétain, M. Darlan, le duc de Windsor, l'empereur d'Indochine, Valéry Giscard d'Estaing, le général Koening, Marguerite Gonon, René Brouillet, Jacqueline Oriol, Jean Cocteau, Jean Marais, Rose Avril, Colette Brosset, Robert Dhéry, Antoine, Sacha Distel, Colette Renard, Michèle Morgan, Danièle Darrieux, Christophe, Fernandel, Alice Sapritch, Pierre Dux, Greta Garbo, Charly Chaplin, Line Renaud, Gérard Philipe, Yves Montand, Mireille Mathieu, Marcel Amont, Simone Signoret, Charles Trénet, Bourvil, Roger Rivière, Patachou, Gaby Morlay, Elvire Popesco, Louis Velle, Edwige Feuillère, Raimu, Michel Aumont, Dora Doll, Tino Rossi, Edith Piaf, Dalida, Petulla Clark, Roger Lanzac, Fernand Reynaud, Michel Oliver, Pierre Perret, Robert Chappatte, Jean Nohain, Raymond Poulidor, André Verchuren, Louison Bobet, Julien Clerc, Reda Caire, Gilbert Montagné, Paul Meurisse, Marcel Cerdan, Michel Simon, Georges Carpentier, Sophie Darel, Paul Presboit, Joe Dassin, Michel Sardou, Thierry Le Luron, Fabienne Serrat, Charles Rigoulot, Guy Bedos, le groupe Martin Circus, Michel Drucker, Jacques Martin, Francis Blanche, Pierre Dac, Gilbert Bécaud, Laureen Bacall, Humphrey Bogart, Clark Gable, les Compagnons de la Chanson, Enrico Maccias, Mady Mesplée, Ninon Valin, Georges Till, Georges Briquet, Berthe Bovie, Mathé Altéri, Victor Bouchet...

*A. Bourrat*

**MAISON DU CADEAU**

face à la place de la Boaterie

**PROMOTION**

*Pour votre table des Fêtes, vous pouvez créer à peu de frais une nouvelle ambiance.*

Grandes assiettes de présentation, noir ou gris, **63 F**  
décorées **40 F** (passent au four micro-ondes et au lave-vaisselle)

grâce à la cuisine préparée par Jean Péronnet.

Parmi les anecdotes, il faut aussi savoir que le trésor du prince Napoléon est resté, lors de son passage au Chapeau Rouge, non pas dans une chambre forte mais dans ses bagages qui

étaient restés dans la voiture stationnée dans les anciennes écuries !

Si Jean Péronnet a préparé des repas pour le général de Gaulle et pour Georges Pompidou, lorsqu'ils sont venus respectivement à Saint-Etienne et à Cleppé, ces deux grands hommes ont décerné au Chapeau Rouge, en 1966, le prix de l'amabilité. Il faut dire que la présidence de la République recevait de très nombreux courriers relatant l'accueil chaleureux reçu au Chapeau Rouge, la qualité des repas mais aussi des petits déjeuners de Mme Péronnet. Un prix qui récompensait à juste titre deux ambassadeurs de la gastronomie forézienne, M. et Mme Péronnet.

En 1987, Jean Péronnet recevait, de même que Marguerite

Gonon et René Brouillet, la médaille de la ville de Feurs des mains de M. André Delorme. Distinction qui honore celles et ceux qui ont contribué à la notoriété et au développement de notre ville.

Certes, si Jean

Péronnet et son épouse sont retirés de la vie active, ils n'en ont pas pour autant coupé les contacts avec le monde de la restauration puisqu'ils sont très souvent demandés à l'occasion de concours du meilleur ouvrier de France notamment.

Et, ce n'est pas sans un pincement au cœur que Jean Péronnet et son épouse verront dans un proche avenir le Chapeau Rouge disparaître...

Le Chapeau Rouge va tirer à tout jamais sa révérence mais Feurs n'est pas prêt de l'oublier!

François PERROT.



## ANCIENS COMBATTANTS

### Message de la Mutualité de la Loire

Aux titulaires de la carte du combattant ou du titre de reconnaissance de la nation,

Aux anciens d'AFN (Algérie, Tunisie, Maroc),

Aux anciens d'Indochine et de 39/45,

Aux Pupilles de la Nation (sous certaines conditions),

Aux victimes de guerre (sous certaines conditions),

la Retraite Mutualiste du Combattant vous offre des avantages optimum pour vous constituer un complément de retraite.

Les anciens combattants et les pupilles de la nation (ces derniers sous certaines conditions), bénéficient d'avantages importants auprès des caisses autonomes mutualistes, pour la constitution d'une retraite personnelle par capitalisation.

Ces avantages sont les suivants :

- une participation de l'Etat (12,5 à 25 %) pour la constitution d'une retraite complémentaire,

- cette retraite est non imposable,

- les cotisations affectées à la constitution de cette retraite sont entièrement déductible des revenus imposables (dans la limite de la constitution d'une rente de 5900 F).

Si vous souhaitez bénéficier de la réduction d'impôt sur vos revenus 1990, il vous faut souscrire avant le 31/12/1990.

Contactez sans plus tarder la Mutualité de la Loire, Service Retraité du Combattant, avenue de la Libération, 42000 Saint-Etienne. Tél. 77.21.41.41.

Page 12 :  
avec Jean Cocteau

et ci-dessous :  
Clark Gable



Demande d'information  
à adresser :

**MUTUALITÉ DE LA LOIRE**  
1, av. de la Libération  
42000 SAINT-ETIENNE  
Tél. 77 21 41 41

M.....

Prénom .....

Adresse .....

Tél.....

Né le .....

Conflit :

AFN  INDOCHINE

39/45

CARTE DU COMBATTANT

TITRE DE RECONNAISSANCE

PUPILLE DE LA NATION

*Souhaite sans engagement une  
information sur la retraite mutua-  
liste du Combattant.*