

Les "Quatre-vingt-dix printemps" de Maurice Coscuella

Ils ont été fêtés à Épisode, samedi matin



Les "Quatre-vingt-dix printemps" de Maurice Coscuella

Samedi, en fin de matinée, dans la grande salle d'Épisode, une sympathique réception était organisée pour fêter les quatre-vingt-dix ans de Maurice Coscuella.

Le chef étoilé, devenu au fil des ans et d'un parcours professionnel peu commun l'ambassadeur de Plaisance, arrivé aujourd'hui à l'automne de sa vie, donne bénévolement et avec grand plaisir tous les samedis matin dans la mini cuisine d'Épisode des cours à un aréopage majoritairement féminin.

Ce groupe fidèle avait donc décidé de le fêter autour de coupes bulleuses et d'amuse-bouches. La présidente, Josie Cazaux, avait rappelé avant cela son parcours dans l'association.

Mais ce parcours avait débuté bien avant. Né le 20 avril 1929, place de l'église, d'une maman Anaïs et d'un papa René qui commerçaient dans la commune, Maurice, après ses études locales, intégrait l'École Nationale Professionnelle de Tarbes, option cuisine.

Il en sortit major et diplômé, et aurait pu s'installer douillettement. Mais au lieu de cela, il partit apprenti chez Point à Valence, le top du top de l'époque, pour "apprendre son métier".

Il y croisa Paul Bocuse, devenu lui aussi une pointure culinaire, qui terminait son stage au même lieu et lui céda sa chambre et sa fiancée, "dixit Coscu".

Quelques années plus tard, solide bagage en poche, il travailla dans des palaces renommés de la Côte d'Azur, de Monaco, avant d'arriver aux cuisines du paquebot Liberté et d'effectuer 117 allers-retours Le Havre/New-York aux fourneaux.

Il décida alors de rentrer au bercail pour s'installer à Plaisance, dès 1957. Après de gros travaux sur deux maisons contiguës de la place de l'église pour n'en faire qu'une, il créait et ouvrait "la Ripa-Alta" (la rive haute en Gascon), en 1958.

L'aventure était ponctuée par de nombreuses réussites professionnelles, première étoile 1970, poêle d'or et quelques autres. La venue dans l'établissement de vedettes du chant, de chefs d'état, donnaient, grâce à Maurice durant quarante-cinq années, une belle notoriété à Plaisance.

Co-fondateur avec André Daguin, Lulu Dufour et quelques autres de la Ronde des Mousquetaires, partout dans le monde, ils apportaient la bonne parole culinaire.

Lors d'une visite de cave viticole dans la Nappa Vallée en Californie, ils redécouvrirent un vin blanc issu du cépage colombard, délaissé en France, et rendu meilleur par des procédés de vinification technologiquement avancés. André Dubosc, qui les accompagnait, se montra intéressé avec bonheur pour le Saint-Mont, car le colombard est devenu le cépage basique de "La Colombelle"

Le 30 juin 2003, Maurice passait la main à un successeur. Aujourd'hui, la "Ripa-Alta est devenue maison-chambre d'hôtes et c'est sa fille Françoise qui gère avec son époux l'établissement modernisé, remis aux normes actuelles.

Maurice aujourd'hui est heureux avec les dames d'Épisode.



IMGP7300.JPG



IMGP7301.JPG



Photos Marcel Lavedan du 18 05 2019 Texte et photos droits réservés