

# Les Délices

## du Castel



La boulangerie en 1975.

**Les Délices du Castel, la boulangerie-pâtisserie de la place du Maréchal-Foch, tenue par M. Algrain depuis 1975, a fermé en décembre dernier.**

**P**usieurs boulangers se sont succédé dans ce magasin, ouvert entre les deux guerres: d'abord M. Cotton, de 1927 à 1957, puis M. Courcimault, de 1957 à 1975, et enfin M. Algrain, de 1975 à 2006. Lorsqu'il s'installe à Nanterre, M. Algrain est loin d'être un débutant. Apprenti dès l'âge de 13 ans, à Paris, chez M. Gossens, boulevard Males-

herbes, puis à Versailles chez le maître-confiseur Péllisson, il fait une saison à l'hôtel Le Trianon Palace de Versailles avant de travailler dans plusieurs pâtisseries. Engagé par l'entreprise Excel de Nanterre, il devient démonstrateur de recettes utilisant la margarine dans les boulangeries de dix départements français.

Fort de cette expérience, il choisit de s'établir à son compte, en

1975, à Nanterre. Le commerce débute avec trois personnes: un boulanger qu'il a engagé, sa femme qui s'occupe de la boutique, et lui-même qui prépare les pâtisseries. Lors de l'inauguration de la boulangerie, l'équipe décide de présenter, en plus de la production courante, des pains originaux, en forme de boules décorées de fruits, de fleurs, de grappes de raisin. Ces pains, aussi beaux à voir

qu'à savourer, sont appréciés, si bien que la décision d'en fabriquer tous les vendredis est prise.

Par sa formation, M. Algrain est également un traiteur, capable de répondre à des commandes concernant 500 ou 600 personnes. L'entreprise Excel, avec laquelle il est resté en bons termes et qui connaît son savoir-faire, fait appel à lui pour différentes réceptions. Le départ à la retraite du directeur



Premier prix du concours de vitrines.



Gâteau réalisé lors du premier anniversaire du cinéma Les Lumières.



**M. Algrain dans sa boutique en 2005.**

d'Excel, festivités en l'honneur du nouvel orchestre de Radio France, etc. Progressivement, M. Algrain embauche du personnel et, en 1980, se trouve à la tête d'une entreprise de onze personnes. Il emploie M. Da Silva, qui a obtenu un premier prix de dégustation en pâtisserie, à Paris. Comme dans toute boulangerie, le travail commence tôt: de 2h à 10h pour le premier groupe et de 5h à 13h pour le second. Quant aux livraisons, elles débutent dès 6h30.

La clientèle ne manque pas. Elle est composée des habitants du quartier, auxquels s'ajoutent, les mardis, jeudis et dimanches, ceux qui viennent au marché et en profitent pour acheter pains et gâteaux. Plusieurs hôtels et restaurants lui commandent les croissants, les petits pains, les viennoiseries, les pâtisseries, les pains nécessaires à leur activité.

La ville de Nanterre, qui apprécie ses produits, fait partie de ses clients: quotidiennement, il livre le pain nécessaire à plusieurs cantines scolaires, au seif de la mairie; à la cuisine centrale. Pendant plusieurs années, l'équipe de M. Algrain est sollicitée pour diverses réceptions à la mairie. Pour fêter certains événements, il réalise des



**Pain décoré.**

gâteaux originaux, tel celui du premier anniversaire du cinéma Les Lumières, en forme de projecteur.

Il participe également à des concours de vitrines, où il présente des créations qui allient imagination et maîtrise. Il obtient un premier prix à Nanterre, en exposant

un moulin à café à l'ancienne, entouré de tasses, d'un sucrier et d'un pot à lait, le tout réalisé en chocolat.

De 1980 à 1992, M. Algrain, exerce la fonction de maître-artisan. En accord avec la Chambre des métiers, il assure la formation

d'un apprenti pâtissier, qui travaille dans son établissement pendant deux ans. Les six jeunes qu'il a formés ont tous passé leur CAP avec succès.

À partir de 1987, il adhère au Gâteau club, une association qui regroupe plusieurs pâtissiers des Hauts-de-Seine et des Yvelines, dans le but de vendre des gâteaux au profit de la Ligue contre le cancer, pour lutter contre la leucémie. L'association se lance plusieurs défis. Elle réalise le plus long croissant du monde, qui mesure 7 mètres de long et pèse 78 kilos! À la Fête des Loges, à Saint-Germain-Laye, elle construit une pièce montée de plusieurs mètres de haut, composée de milliers de petits choux à la crème.

En 2004, M. Algrain retrouve son activité de démonstrateur, mais hors de France cette fois: il est invité en Chine et au Japon, pour présenter des recettes de pâtisserie française. C'est ainsi qu'un artisan-commerçant de Nanterre a contribué au rayonnement de la gastronomie hexagonale en Asie.



**Jeannine Cornaille  
Société d'Histoire  
de Nanterre**