

RAOUL MILLE



*La Fabuleuse Histoire de*  
**LA MERE GERMAINE**  
1938 - 2008

Une Soirée de Villefranche,  
Un Vers Sublime de Cocteau,  
Un rien d'air agité du Large...

Lumière jaune animée d'ombres,  
Un parfum, de Mère Germaine,  
Danse en fête sur ses fourneaux.

Quelle meilleure image,  
De notre bonne vie sur terre  
Est plus proche du Paradis ?

Charles Minetti  
Villefranche/mer, le 14 septembre 1994



# LA FABULEUSE HISTOIRE DE LA MÈRE GERMAINE

3 —

## *LA MÈRE GERMAINE : A WONDERFUL STORY*

par Raoul Mille

préface de Max Gallo

éditions «La Mère Germaine»

# préface

— 4

L'amour ne va pas sans inquiétude.

On craint que l'harmonie qui vous lie à un être, à un paysage, à un lieu, ne soit tout à coup brisée, ou simplement qu'à l'enchantement succède le banal.

J'éprouve ce sentiment ambigu, quand je pense à La Mère Germaine que, je découvre la rade de Villefranche, et qu'ayant garé ma voiture, je m'avance vers elle.

Sera-t-elle encore là ? Telle que je l'ai aimée, à notre dernière rencontre ? Ou bien, n'aura-t-elle plus que l'apparence d'elle-même, et m'aura-t-elle trahi, et derrière le maquillage, sera-t-elle devenue quelconque, et le fil de mes souvenirs sera rompu.

- Car voila des décennies que je la connais, que je m'assois dans le soleil d'hiver à sa table, et jusqu'à présent elle ne m'a trompé.

Je la retrouve fidèle à celle que j'ai connu, quand, y venant avec les miens disparus, je me laissais bercer, riant aux mimiques d'un équilibriste qui, sur un vélo de cirque à une seule roue, venait frôler la terrasse. Et mon père s'exaltait.

Salade niçoise en entrée, - l'une des seules vraies qu'il

*Love is not without worry.*

*One lives in fear that the harmony that binds you to beings, landscapes or places may suddenly be disrupted or simply that what had been enchantment becomes commonplace.*

*That is the ambiguous feeling I have when thinking of 'La Mère Germaine', when I discover the Bay of Villefranche and, having parked my car, go there.*

*Will it still be there? Such as I remember and loved it at our last meeting? Or will there be nothing left but its appearance? Will it have betrayed me to become ordinary behind its façade, breaking the string of my memories.*

*Indeed, it has been decades since I've known the establishment, when I first sat down at its table in the winter sun and it has never deceived since.*

*I find it remains loyal to what I've always known... When I came here with my dear departed ones, I let myself be lulled, laughing at mimics of an acrobat riding a unicycle near the terrace. And my father marvelled.*

*«Salade Niçois»' for starters (one of the few true ones I've ever tasted !), bouillabaisse, etc.*

*I will not recite all the items on the menu.*

m'a été donné d'apprécier - bouillabaisse, etc etc.

Je ne vais pas vous raconter la «carte».

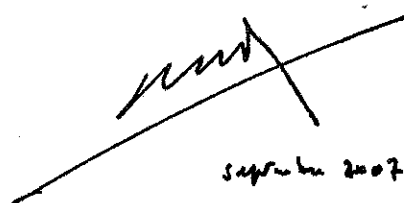
Bien sûr elle est un élément majeur, puisque La Mère Germaine est une grande table méditerranéenne.

Mais si ce n'était que cela, je n'aurais que de la sympathie, et peu d'inquiétude.

Il y a en fait un miracle, une magie du lieu, l'accueil de ceux qui accompagnent La Mère Germaine et qui vous serrent la main parce qu'on les connaît, depuis tout ce temps, n'est-ce pas ?

Il y a l'harmonie, entre La Mère Germaine, ses plats, et ce paysage, qui semble inaltérable.

Que Dieu et les Hommes la préservent !



signature 2007

Max Gallo  
de l'Académie Française

*They are crucial, of course, since «La Mère Germaine» is a great Mediterranean table.*

*But, if that were all, I would have only sympathy and no concern.*

*There is in fact a miracle, something magical about the place: the hospitality of those who accompany «La Mère Germaine» and shake your hand because you've known them for such a long time, of course.*

*There is the harmony between 'La Mère Germaine', its cuisine and the seemingly timeless landscape.*

*May God and Man preserve it !*

*Max Gallo  
of the Académie Française*



## Le Villefranche de la Mère Germaine

Villefranche sur Mer, une rade, un port, une vieille ville, une chapelle célèbre, des églises et, sur le quai, échappant à l'usure, un trésor : «La Mère Germaine». Un restaurant, certes mais bien autre chose, un de ces lieux magiques où la vie prend la couleur du bonheur. Le temps n'y passe pas, il s'y promène, il y coule des jours heureux. Le bruit, la fureur sont des calamités que l'on ignore chez la Mère Germaine. Ici, les écrivains, les artistes, les jolies femmes, les marins, des noms connus et des anonymes ont goûté à la magie de la bouillabaisse et au plaisir de la conversation, des amoureux y ont échangé des regards, des mains se sont unies pour la première fois. Tout autour, les collines et leur chapelet de lumières, les côtes lointaines de l'Italie, les bateaux rentrant au port, silencieusement sur les eaux apaisées de la Méditerranée lorsque dans la baie elle prend ses aises oubliant les côtes déchiquetées pour s'ouvrir, s'offrir comme une bouche à un baiser.

Oui, il y a tout cela chez la Mère Germaine, en cadeau, supplément d'âme au raffinement des mets.

Le miracle de la Mère Germaine est le fruit d'une rencontre, celle d'une fille du peuple et d'un port échappé d'une comédie de Goldoni, décor de théâtre naturel avec ses façades de maisons colorées s'entrecroisant, suspendues entre terre, mer et ciel, ces filets de pêche, ces pointus qui parlent avec l'accent et semblent gorgés de soleil même quand il pleut.

## Villefranche and la Mère Germaine

Villefranche-sur-Mer, a bay, a harbour, an old town, a famous chapel, churches and, on the quay, «La Mère Germaine», a treasure unaltered by time. A restaurant, true, but much, much more: one of those magical places where life takes on the colour of bliss. Here, time doesn't pass by, it lingers, savouring its stay. Noise and fury are calamities unknown at La Mère Germaine. Here, writers, artists, pretty women, sailors, famous names and unknowns have tasted the magic of the bouillabaisse and the pleasure of conversation, lovers have exchanged glances and hands have met for the first time. On all sides, the surrounding hills with their strings of lights, the distant shores of the Italian coast, the boats sailing into the harbour, silently on the appeased Mediterranean waters when the Sea subsides in the Bay, forgetting the jagged coastline to open up and offer itself up like a pair of lips for a kiss.

Yes, La Mère Germaine offers all that: a gift, extra «soul» added to the refinement of its fare.

The miracle of La Mère Germaine was born of a meeting between a woman of the people and a port straight out of a Goldoni comedy, a natural theatre set with colourful intertwining façades, houses suspended between the land, sea and sky, fishing nets and pointus (barques) with their local accent, seemingly drenched in sunshine even when it rains.



## Germaine et les Sammies

Lorsque la Mère Germaine pose le pied sur le quai de la gare de Villefranche en 1917, c'est une jeune fille qui a vu le jour avec le siècle, en 1900. Elle vient de loin Germaine pour gagner sa vie, de l'ouest, de Bretagne. Le soleil si brillant, si chaud l'étonne mais rien n'effraie Germaine, elle s'est frottée au monde du travail dans un camp de soldats américains, les fameux Sammies venus porter le coup de grâce aux armées du Kaiser. Ces jeunes gars qui s'apprêtaient à mourir pour un pays dont la plupart auraient été incapables de le situer sur la carte, encore quelques semaines auparavant, Germaine est chargée de les nourrir. Pas de la cuisine recherchée, non, simplement de la bonne cuisine, celle que sa mère lui a apprise. Les Sammies habitués à la viande en boîte et aux haricots nageant dans une sauce innommable sont surpris, peut-être même inquiets dans un premier temps. Cela ne dure pas, ils s'y font vite les boys, à la cuisine de celle qui n'est pas encore Mère mais tout simplement Germaine.

La jeune fille apprend l'anglais, elle est loin de se douter l'importance que revêtira cette langue dans son existence.

La guerre prend fin, les Sammies, ceux que l'épreuve a épargné, s'en retournent là bas en Amérique. Germaine gardera une grande tendresse pour eux.

Maintenant il faut gagner sa vie. On lui parle d'un pays

## Germaine and the Sammies

When Mère Germaine first stepped on the platform at the railway station in Villefranche in 1925, she was a young woman born with the century, in 1900. She came from far away, from Western France, from Brittany, to earn a living. The warm radiant sun surprised her, but Germaine was afraid of nothing. She had already worked in a camp for American soldiers the French called Sammies. They had come to deliver the final blow to the Kaiser's troops. These young men were ready to die for a country most of them could not have located on a map just a few weeks earlier. Germaine's job was to feed them. Not fine cuisine. No, just the good cooking she had learned from her mother. The Sammies, accustomed to canned meat and beans smothered in foul sauce, were surprised, perhaps even a little worried at first. But that did not last long; the 'boys' soon got used to the cooking prepared by Germaine, who was not yet Mère (Mother) Germaine.

The girl learned to speak English, but she was far from imagining how important this language would become later in her life.

The War ended. The Sammies, those who survived, went back all the way to America. Germaine would never lose her affection for them.

Now, she had to make a living. She had heard of a



de cocagne, pas même un pays, plutôt une légende, on l'appelle Riviera ou depuis plus récemment Côte d'Azur. Dans les contrées de l'Azur on ne se nourrit pas seulement de ciel bleu. Germaine se dit à juste titre que lorsqu'on sait cuisiner, partout on est sauvé.

Villefranche la séduit, elle s'y installe et trouve rapidement de quoi employer son talent chez des particuliers ou des hôtels. Elle apprend le midi, ses saveurs, l'ail, l'huile d'olive, le basilic, la fêvette, la tomate, l'aubergine, la sardine, le thon, les soupes de poissons, les salades, la plus célèbre étant la niçoise. Germaine excelle, la cuisine du soleil convient à son palais. Il ne lui reste plus qu'à marier son savoir faire à un terroir. Une belle rencontre, une rencontre d'amour.

Villefranche à l'époque ? D'abord la pêche, celle des sardines, des anchois, celle du thon, celle du mullet et du loup, celle des bugues, celle de la poutine, celle de la rascasse et de la girelle. Le monde des pêcheurs est sous la protection de Saint Pierre et de Saint Elme qui donne la lumière dans les ténèbres. Le meilleur de cette pêche est réservé aux restaurants, ou vendu sur les marchés, le reste servi à la table familiale.

Les paysans complètent la population traditionnelle de Villefranche. Ici, pas de grandes cultures mais des planches en escaliers où l'olivier et la délicieuse violette de Parme ressuscitent la Grèce antique. Il y a aussi des plantations d'œillets que l'on exporte dans le monde entier. Œillets qui côtoient les barriques d'anchois en saumure, les cageots de stockfish, les barils d'huile d'olive.

A côté de cette vie ancestrale, se déploient dans le port et la rade des yacht de luxe appartenant à l'aristocratie inter-

land of plenty, not even a country, rather a legend, called the Riviera or, more recently in French 'Côte d'Azur'. But no one can live on azure skies alone. Germaine rightly thought that, if you can cook, you can survive anywhere.

She was delighted with Villefranche, settled there and was soon able to make the best use of her talent in private homes and hotels. She came to understand the 'Midi' (Southern France), its flavours, garlic, olive oil, basil, fêvettes (tiny young broad beans), tomatoes, aubergines, sardines, tuna, fish soup and salads - the best known being Salade Niçoise. Germaine excelled; this sunshine cuisine perfectly suited her palate. All she had to do was meld her know-how to a land. A fine meeting, a meeting of love.

What was Villefranche at the time? First a fishing port, for sardines, anchovies, then tuna, mullet and sea bass (loup), bogue, poutine (tiny fish fry), scorpionfish (rascasse) and wrasse (girelle).

Fishermen are protected by Saint Peter and Saint Elmo who sheds light on darkness. The best of the catch was reserved for restaurants or sold at market, the rest ending up on family tables.

The rest of the traditional population of Villefranche was made up of peasants. There were no vast fields, only narrow terraces where olive trees and delightful Parma violets resurrected ancient Greece. There were also plantations of carnations, exported all over the world. Carnations were displayed alongside barrels of anchovies in brine, crates of stockfish, kegs of olive oil.

Alongside this ancestral way of life, the luxury yachts of the international aristocracy, like King Gustav V of

Ma Mere Germaine:  
The legend you were has become  
the actuality! I can truthfully proclaim your  
goodness to our American boys. May God  
bless you and keep you.

Selfishly -  
J. B. Scovel  
Cdr. de. USA.

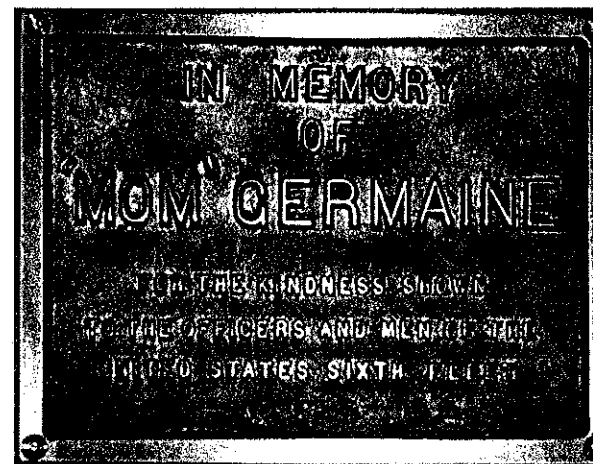
10/8/55

nationale, sur ces yacht on rencontre aussi bien le roi Gustave V de Suède que le duc de Westminster. Les paquebots majestueux font escale dans la rade, ces paquebots de rêve où des aventurières à fume cigarette charment des jeunes hommes amateurs de tennis, de golf et de régates. Le soir des orchestres font danser la rade sur une drôle de musique venue d'Amérique que l'on appelle Jazz. Glissant sur les flots en silence, les cuirassiers de l'escadre française tiennent compagnie aux navires de la jeune marine américaine. Les officiers de la Navy donnent des fêtes où se rendent les élégantes ravies de monter à bord, accueillies par des matelots qui les saluent respectueusement.

Sur les quais, Germaine croise des Sailors désespérés si loin de chez eux. Germaine se souvient alors des gars du camp de Saint-Nazaire, du bien que l'on peut faire avec un mot, un signe d'amitié. Par chance elle peut leur parler en anglais. Disponible elle coud un bouton à l'un, à l'autre elle traduit une lettre. Cette complicité avec ces jeunes hommes venus depuis l'autre côté de l'Atlantique, plus tard la rendra célèbre, créera la part la plus importante de sa légende une fois devenue «Mère Germaine».

*Sweden or the Duke of Westminster, were deployed in the Bay and harbour. Majestic liners also stopped in the Bay, dream liners where adventuresses with cigarette holders charmed young men, aficionados of tennis, golf and regattas. In the evening, bands played strange music from America for dancers on the Bay; they called it Jazz. Gliding silently on the water, battle-ships from the French squadron kept company with those of the young American Navy. Their officers organized festivities attended by elegant ladies delighted to climb aboard, where sailors greeted them respectfully.*

*On the quays, Germaine crossed paths with homesick sailors. She remembered the fellows from the Sammies camp in Saint-Nazaire (Brittany), and how much good a word or sign of friendship can do. Fortunately, she could speak to them in English and she helped them by sewing buttons or translating letters. Later, her empathy for these men who came from across the Atlantic made her famous; it contributed to her legend, when she became «Mère Germaine».*



11

To: La Mère Germaine

With fond memories of Mère Germaine from my days aboard the USS Salam (CA-139) in 1953-54. This visit has brought back many fond memories of a wonderful lady and her family!

*P. L. Kelley*  
P. L. Kelley  
2nd Counselor at the U.S. Marine  
Chaplain, American Battle Monuments  
Commission  
18/10/03

## Le rêve de Germaine

12

En attendant, la jeune femme n'a pas oublié son rêve : ouvrir un restaurant. Rue de l'Eglise, elle trouve un café à vendre. L'endroit n'est pas grand mais qu'importe, elle décide de l'acheter. La rue de l'Eglise est animée les jours de mariages, de baptêmes, de communions, les cortèges passent entre les étroites murailles. Des enfants, la culotte parfois déchirée, attendent la sortie des mariés pour réclamer quelques sous. Avec la récolte, ils se précipitent au bar-tabac de la place de la Paix acheter deux sous de friandises. Il n'y avait pas que des époux et des enfants rue de l'Eglise mais de fiers militaires, les fameux chasseurs Alpains du 24ème BCA cantonnés dans la citadelle. Des gaillards à la moustache conquérante, le matin on peut les admirer s'entraîner à la course à pied. Des sportifs accomplis : gymnastique, football... leur emploi du temps est bien rempli, c'est si beau de les voir partir à l'aube pour de longues marches dans la montagne suivis de leurs mules. Parmi ces militaires, Germaine en remarque un. Il s'appelle Louis Brau. Germaine ne lui déplait pas non plus. Ils s'épousent, l'église est à deux pas. Les voisins applaudissent. Désormais, Germaine possède une épaule sur laquelle se reposer. Le moment est venu d'avoir de l'ambition. Le

## Germaine's dream

*In the meantime, the young woman had not forgotten her dream of opening a restaurant. There was a café for sale in Rue de l'Eglise ; it was small, but she decided to buy it. Rue de l'Eglise was very lively with weddings, christenings, communions, when participants wound their way in the narrow streets. Children, some with torn breeches, waited for the bride and groom to leave the church to beg for a few coins. During the harvest, they rushed to the «Bar-Tabac» on Place de la Paix to buy a few sous of sweets. On Rue de l'Eglise, in addition to children and newlyweds, there were proud soldiers, the famous «Chasseurs Alpains» from 24th Battalion garrisoned in the Citadel. These swaggering moustached young fellows could be admired in the morning when they trained by running. Accomplished sportsmen - gymnastics, soccer... - they had a very busy schedule! It was wonderful to watch them set off at dawn for long walks in the mountains followed by their mules. One of these soldiers caught Germaine's eye; his name was Louis Brau. He, too, found Germaine rather to his liking. They married; the church was right next door. The neighbours rejoiced. Now, Germaine had someone on whom to rely. The time had come to show ambition. The*



couple se met à la recherche d'un local plus grand, plus proche au rêve de la nouvelle épouse : ouvrir un établissement sur les quais du port. Sans doute la compagnie amicale des marins l'avait-elle influencée. Ce local, ils le trouvent quai Courbet, au milieu d'entrepôts, de remises pour les filets de pêche et de caves.

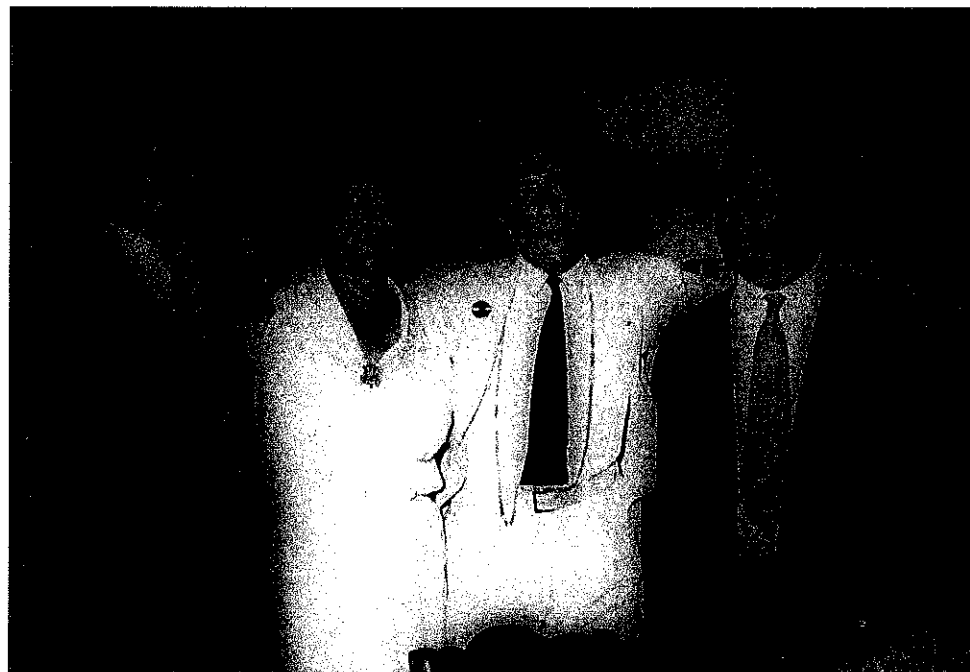
Tenteront-ils la chance ? Ils osent, achètent le fond de commerce d'un restaurant. Nous sommes en 1938. Germaine pense d'abord aux cuisines puis ce sera un comptoir, des tables, ce qu'il faut pour que les clients se sentent bien. Elle crée un décor chaleureux, enfile une blouse blanche qu'elle ne quittera guère tout au long de sa vie. Un beau matin, de la gueule noire du fourneau, une flamme joyeuse jaillit. Les casseroles entrent en scène, le ballet commence bientôt ce seront les odeurs de sauce tomate, d'ail frit, d'huile d'olive frémissante qui embaumeront le quai désert. Les premiers à fréquenter l'établissement, ce seront les marins, officiers, sous-officiers, simples matelots. Dans les assiettes, le saint-pierre le dispute au filet de thon. Germaine crée une langouste à sa façon, flambée au cognac. Les palais s'enthousiasment, le bouche à oreille fonctionne à plein, la rumeur s'enfle, il existe sur le port un restaurant nouveau «Il faut y aller !» La flotte américaine ne jure que par Germaine, ainsi que les propriétaires de yacht et leurs invités, du beau monde qui se mêle à ses risques et périls aux matelots américains, anglais, français. Parfois des bagarres éclatent, Germaine a vite fait de rétablir l'ordre par quelques coups de pieds aux fesses s'il le faut. Mais par-dessus tout, le sourire et la bonne humeur règnent. La patronne a le cœur sur la main, elle prête de l'argent aux marins qui se trouvent en mauvaise passe. On jure qu'on le lui rendra avec intérêt. «Surtout pas, s'exclame-t-elle, je ne suis pas une banque».

Elle est tout simplement Germaine, à l'image de sa cuisine, simple et authentique.

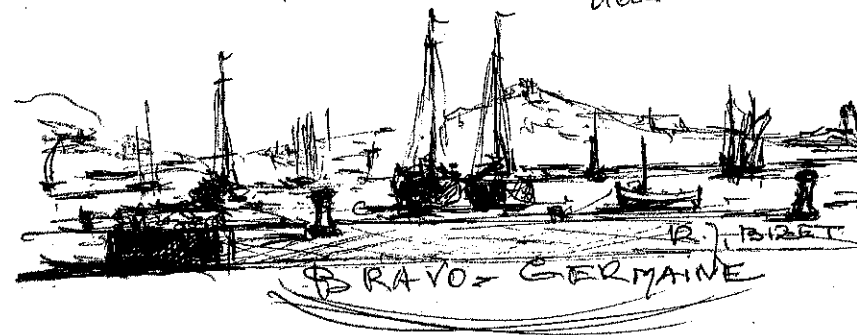
*couple sought something bigger, more in keeping with the bride's dream of opening an establishment on the harbour. No doubt, the friendly company of sailors contributed. They found what they wanted on Quai Courbet, amid warehouses, sheds for fishing nets and cellars.*

*Would they try their luck? They dared to and acquired the restaurant. That was in 1938. Germaine thought first of the kitchen, then the counter and tables, all that was needed to satisfy patrons. She created a cosy setting, donned a white uniform, as she would for the rest of her life. One fine morning, a lively flame surged from the stove's dark mouth. Pots and pans then entered the scene, starting the ballet as wafts of tomato sauce, fried garlic and simmering olive oil filled the deserted quay. The first guests were sailors, officers, noncoms and simple seamen. In their plates, dory vied with tuna. Germaine had her very own way of preparing rock lobster, flambé with cognac. The enthusiasm was such that, by word of mouth, the rumour grew, extolling the virtues of the new restaurant on the port : «You must try it!» The American fleet swore only by Germaine, as did yacht owners and their guests, high society daring to mix with American, British and French seamen. Sometimes, when fights broke out, Germaine quickly restored order with a few well-placed kicks, if necessary. But, above all, smiles and good humour prevailed. The lady of the house was generous, readily lending money to sailors who were going through hard times. When they swore they would pay it back with interest, she retorted : «Definitely not ! I'm not a bank.»*

*She was simply Germaine, simple and authentic like her cooking.*



Villefranche le 26 - Aout, 1989. Louilla -  
Après une bonne nuit -  
Merci -



## Germaine et Jean

Cette ambiance de l'immédiate avant-guerre possède un témoin majeur. Il habite tout à côté à l'hôtel Welcome, où Germaine a travaillé ; poète, écrivain, peintre tout à la fois avec génie. Son nom : Jean Cocteau. Il jouera un rôle considérable dans la vie de Germaine.

A l'hôtel Welcome, il loge dans une modeste chambre, les murs sont peints au ripolin. Du dehors lui parviennent des cris d'enfants, les rires de ménagères qui suspendent leur linge aux fenêtres. Le matin, après un bain de mer le poète se rend à l'église, croit-il ? C'est une autre



## Germaine and Jean

A key witness to the atmosphere just before World War II lived right next door, at the Hôtel Welcome, where Germaine once worked. The name of this poet, writer and painter all rolled into one with genius: Jean Cocteau. He played a considerable role in Germaine's life.

At the Hôtel Welcome, he lived in a modest room, whose walls were coated with gloss paint. Outside, he could hear children's cries, the laughter of housewives hanging their laundry from their windows. In the morning, after swimming in the Sea, the poet would go to

En toute amitié  
Cmar Shorif

15—

en souvenir amical  
Bernard Buffet  
en toute sympathie  
Annabel

George Harrison (Les Beatles) Lorde

Joe Kennedy - A delicious dinner!



affaire, s'en retournant à l'hôtel Welcome, il salue Germaine qui quelques fois lui prête des sous. Ce n'est que les préliminaires d'une belle histoire.

Avant de quitter cette période heureuse de l'avant guerre, voici ce qu'écrit l'auteur du «Taxi mauve» et des «Poneys sauvages», Michel Déon qui dans son adolescence habitait une villa à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Lycéen à Nice, chaque soir il prenait l'autocar qui le ramenait chez lui : «Le retour du soir n'était pas moins beau et je trémissais toujours quand à un tournant on découvrait de nouveau la rade de Villefranche qui est, à mon goût, une des plus belles du monde, large, ouverte, d'un bleu radieux grâce à ses grands fonds, cernée par la beauté d'un paysage somptueux. Les flottes françaises, américaines et anglaises y mouillaient et, la nuit, leurs grands pavails illuminés donnaient à l'ensemble l'allure féerique d'un décor de fête foraine. On y voyait aussi des paquebots italiens étincelants, de grands yachts noirs comme celui du duc de Westminster ou de Virginie Hériot, des goélettes ou des sloops que je connaissais presque tous par leur nom.»

La guerre éclate, jetant un manteau d'ombre sur ce petit port où règne un art de vivre proprement méditerranéen, joyeux et doux comme dans un pastel de Jules Chéret ou une aquarelle

church, or so he thought! That was another matter. On his way back to the Hôtel Welcome, he would wave to Germaine who sometimes lent him money. But this was only the start of a wonderful relationship.

Before we leave the happy pre-War years, here are the words of Michel Déon, the author of *Le taxi mauve* (Purple taxi) and *Les Poneys sauvages* (Wild ponies), who lived in a villa in Saint-Jean-Cap-Ferrat as a teenager. A secondary school student in Nice, he went home by coach every evening after school : «Returning in the evening was no less lovely and I always thrilled when, at a turn, we discovered once again the Bay of Villefranche which, in my opinion, is one of the world's most beautiful, broad, open, radiant blue thanks to its depth, ringed by the splendour of a sumptuous landscape. The French, American and British fleets were anchored there and, at night, their great, brightly lit decks gave the Bay the magical appearance of a fair-ground. There were also sparkling Italians liners, great black yachts like those of the Duke of Westminster and Virginie Hériot, schooners and sloops, most of which I knew by name.»

War broke out, casting its shadow on this little harbour with its truly Mediterranean lifestyle, joyful

d'Alexis Mossa.

Ce sont d'abord les troupes italiennes qui investissent le bourg, occupent les villas que leurs propriétaires ont abandonnées. La population n'a plus guère à manger, aucun produit ou si peu en provenance du reste de la France. On se nourrit des produits du cru largement insuffisants. Sur le quai Courbet, Germaine ferme ses volets, éteint les feux. Pour la première fois l'établissement sera fermé pour une durée indéterminée.

En 1943, aux Italiens succèdent les Allemands, Germaine et sa famille se sont réfugiés sur les hauteurs, bien loin des quais du port que les Allemands creusent pour y semer des mines. Une partie de la population est évacuée. Avec les Italiens on pouvait parlementer, avec les soldats allemands inutile de seulement l'envisager. Villefranche a perdu son sourire. Un énorme blockhaus construit sous le phare de Saint-Jean interdit l'accès à la rade.

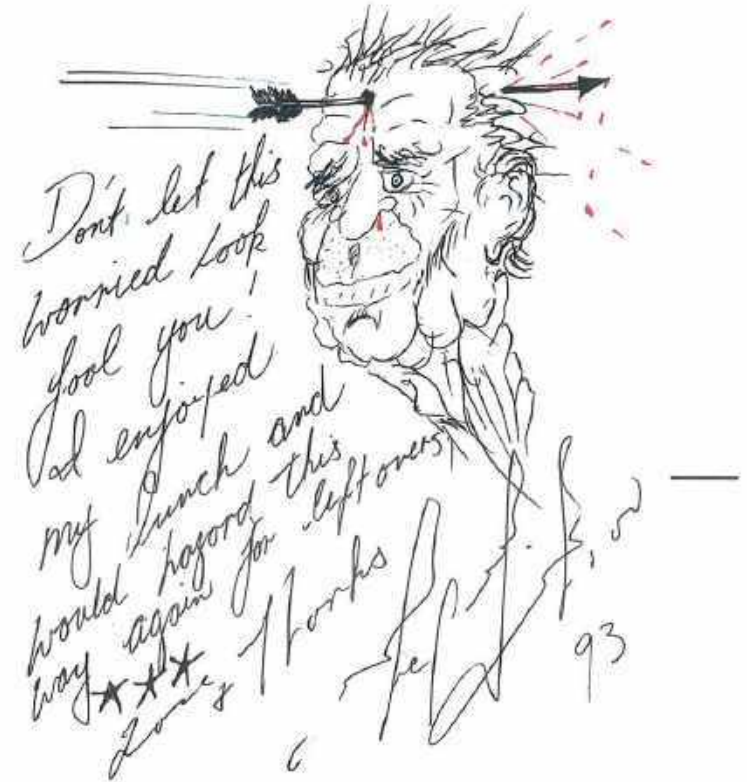
1944, c'est la fin, le 28 août, les Allemands fuient détruisant leurs installations et le phare du Cap.

*and gentle like one of Jules Chéret's pastels or Alexis Mossa's watercolours.*

*First, Italian troops occupied the town, settling in villas abandoned by their owners. There was little left for the population to eat, with few or no products from the rest of France. All they had were local products that were quite insufficient. On Quai Courbet, Germaine closed her shutters and put out the fire. For the first time, the establishment was closed for an unspecified period of time.*

*In 1943, German troops replaced the Italians, Germaine and her family sought refuge further up, far from the harbour which the Germans excavated to plant mines. Part of the population was evacuated. While negotiation had been possible with the Italians, it was inconceivable with the German soldiers. Villefranche lost its smile. A huge blockhouse built under the lighthouse of Saint-Jean blocked access into the Bay.*

*1944 marked the end : on 28 August, the Germans fled after destroying their installations and the lighthouse on Cap Ferrat.*



Beyen!  
aka Bient-20  
S. Zuel



royalambres

29 octobre 1974 c'était très bon : merci,



belles  
Anchesse de Windsor

Merci,  
de tout coeur,  
P. ances / avec

## Un air de fête

Ils sont partis ! Mais les quais de Villefranche sont détruits, éventrés par l'explosion des mines. Peu après, les Américains font leur entrée dans la cité. Les Villefranchois leur font fête, les femmes les embrassent. On pleure, on rie. Malheureusement l'explosion de mines cachées provoque encore la mort d'innocents.

Germaine devant la destruction des quais pense un instant perdre espoir. Il faudra tout recommencer, repartir à zéro. C'est alors qu'à la hauteur de la chapelle Saint-Pierre, elle voit se diriger vers elle un groupe d'hommes dans une tenue impeccablement blanche. Ce sont des marins américains. Germaine retrouve le sourire «Allons ! Tout va pouvoir reprendre comme avant.»

- Hello «Mom Germaine !» Ce cri du cœur, c'est Edward, un matelot que Germaine avait consolé de son mal être. Depuis, il avait participé à la guerre du Pacifique, le gamin en uniforme avait laissé la place à un homme. Mais dans son cœur, Germaine se trouvait toujours là avec son sourire, sa chaleur de maman.

«Mom Germaine !» Germaine était baptisée pour la seconde fois. «Mom Germaine» va devenir beaucoup plus : le symbole bientôt connu dans le monde entier, une garantie de

## A festive air

*They were gone! But the quays of Villefranche were destroyed, gutted by exploding mines. Soon, the Americans entered town. The people of Villefranche celebrated; the women kissed them; there were cries and laughter. Unfortunately, the explosion of concealed mines killed even more innocent people.*

*With the quays destroyed, Germaine momentarily feared all hope was lost. She would have to begin everything all over again. It was then that, near Chapelle Saint-Pierre, she saw a group of men in spotless white uniforms headed towards her. They were American sailors. Germaine could smile once more: "Okay! Everything can begin all over again."*

- Hello «Mom Germaine !» That heartfelt cry came from Edward, a seaman whom Germaine had once consoled when he was homesick. Since then, he had fought in the Pacific; the boy in uniform had become a man, but Germaine was still in his heart with her smile and motherly kindness.

«Mom Germaine !» That was the second time Germaine had a new name. «Mom Germaine» would become much more than that : a symbol soon to be known the world over, a guarantee of authentic French Mediterranean cuisine and warm hos-

*Pour des raisons de germanité !  
Me voilà avec un nouveau fil à la patte !  
ET tout cela à cause de vous !  
Mais je ne regrette rien. Je le jure !  
C'est si bon !*

*Jeune Logant*

*Pour Germaine*

*Avec ma plus vive*

*admiration*

*pour la plus raffinée*

*et la plus distinguée*

*des bouillabaisse*





Mari, pour la bonne habitude d'aujourd'hui,  
pâques, avril 1913 FOLON

cuisine française et méditerranéenne authentique et d'un accueil plein d'humanité. «Mom Germaine», pour le gars de Cincinnati, de Newport, de San Francisco, c'était la France, Germaine était devenue une ambassadrice remplaçant la valise diplomatique par son talent, son art d'accommoder les saveurs, d'exalter les produits de la mer et de faire oublier deux heures durant tous les soucis.

Dans le restaurant chacun est à sa place ; Louis, l'époux, s'occupe du marché, tient les comptes, gère la cave. Germaine navigue entre les fourneaux et la salle, elle cuisine, elle parle, elle vit au rythme d'une cérémonie qui se répète deux fois par jour : le Repas. Manger, manger bien était pour cette mère qui n'était pas «Mère lyonnaise» mais le valait bien quelque chose de sacré.

En ce temps d'après la guerre, Villefranche revivait. Les nuits et les jours se succédaient sur un air de fête. La marine était là. La marine américaine, la fameuse VIème flotte avec ses monstres flottants qu'étaient le cuirassier Missouri, les croiseurs amiraux Salem et Des Moines. De véritables villes qui lâchaient des quantités de chaloupes chargées d'hommes de tous grades, de toutes couleurs. On entendait parler américain à chaque coin de rues. Le soir venu des dizaines de bars accueillants allumaient leur enseigne rouge, bleue, verte. Là dans ces antres

*pitality. For guys from Cincinnati, Newport or San Francisco, «Mom Germaine» meant France; Germaine had become an ambassadress whose talent replaced the diplomatic bag, as did her art of enhancing flavours, making the best of seafood and allowing patrons to forget their worries for a couple of hours.*

*In the restaurant, everyone had their place. Her husband Louis went to market, kept accounts and managed the wine cellar. Germaine moved between the kitchen and dining room ; she cooked, talked and lived to the beat of a twice daily ceremony : the meals. Eating - eating well - was sacred for this mother figure [qui n'était pas «Mère lyonnaise» mais le valait bien*

*In those post-War years, Villefranche was reliving. Days and nights followed each other in a festive atmosphere. The Navy was there : the American Navy, the sixth fleet with monsters afloat like the Battleship Missouri, the flagships Salem and Des Moines, floating cities releasing large numbers of launches filled with men of all ranks and colours. American accents could be heard at every street corner. In the evening, dozens of welcoming bars turned on their signs : red, blue and green. In those dark lairs, young women perched on high stools with cigarettes between their bright-red lips were on the lookout for these young*



21—

*Twenty years later its nice to find out that some things don't change - and please don't -*

*Autumn R.*



sombres, des jeunes femmes perchées sur de hauts tabourets, cigarettes entre leurs lèvres rouges guettaient cette multitude d'hommes jeunes, assoiffés de plaisir, d'émotions, de tendresse. Elles venaient de Marseille, de Toulon, de Nice attirées par le dieu dollar. La nuit venue, la rue du Poilu, le quai Courbet croulaient sous une marée de bobs blancs. A pas lents toujours deux par deux, les «MP» (military police) patrouillaient entre les ruelles tentant de ramener l'ordre à grands coups de matraque quand, échauffés par l'alcool, les boys se lançaient dans des bagarres homériques dignes des films de John Ford. Imagine-t-on le porte-avion Forestal, 56 000 tonnes mouillant à Villefranche à l'occasion de l'Indépendance Day ? Une folie, toute la côte d'azur venait admirer de près ce prodige de force et de technicité.

Germaine conservait son calme, chez elle pas de bagarre, pas de hurlement, pas de musique tonitruante mais des Américains bien tranquilles souvent en compagnie de jeunes filles. Des flirts s'ébauchaient, on parlait amour et même mariage. Que de déclarations enflammées, de promesses échangées entre deux plats soigneusement préparés par Germaine, elle les choyait les amoureux espérant des unions durables. Elle n'avait pas tort, de nombreuses Villefrancoises et Niçoises partirent rejoindre leur amoureux de

*men, thirsting for pleasure, thrills and affection. These girls from Marseille, Toulon or Nice were attracted by the all-powerful dollar. At nightfall, Rue du Poilu and Quai Courbet were filled with waves of white «Dixie cup» bats. Walking slowly, but always two by two, MPs (military police) patrolled the narrow streets, trying to restore order with their batons when their boys, fired up by alcohol, engaged in epic fights worthy of John Ford films. The aircraft carrier Forestal, weighing 56,000 metric tons, anchored in the Bay of Villefranche for Independence Day and the entire French Riviera came for a closer look at this prodigy of strength and high technology.*

*Germaine retained her calm ; there was no fighting in her establishment, no shouting or thundering music, just quiet Americans, often with young women. There was flirting, talk of love and even of marriage, passionate declarations, promises exchanged between two dishes fondly prepared by Germaine. She pampered these lovers, hoping their ties would last. She was not wrong; many girls from Nice and Villefranche followed their boyfriends across the Atlantic to get married.*

*Josiane, Germaine and Louis's little daughter, could sleep in all serenity on the restaurant's chairs at siesta time. The sailors took a liking to*

司馬芳子



yoko Aizawa  
1970.6.8.



l'autre côté de l'Atlantique pour s'y marier.

La petite Josiane, la fille de Germaine et de Louis pouvait dormir tranquille sur les chaises du restaurant à l'heure de la sieste. Les marins appréciaient cette gamine qui venait faire ses devoirs au milieu d'eux, elle était un peu la mascotte du restaurant.

Germaine «maman» de la marine, ce serait sympathique mais insuffisant pour devenir un personnage de l'histoire gastronomique de la Côte d'Azur. Au cours des années 50, le lieu est fréquenté par ce qu'aujourd'hui on appelle les «poeples» à l'époque on disait les vedettes, les hommes et les femmes qui s'illustraient dans les arts, la littérature, la mode, le cinéma, la danse, le théâtre, la politique, le barreau.

Germaine a reçu du «beau monde», le répertoire existe, c'est le livre d'or. Le feuilleter c'est tout simplement retracer la seconde partie mondaine et artistique du XXème siècle. On est ému, surpris, envoûté, une galerie de personnages, beaucoup ont disparu, heureusement d'autres, encore bien vivants.

*this schoolgirl who joined them to do her homework. She was the restaurant's mascot, in a way.*

*Germaine, the Navy's «Mom». That would have been nice, but not enough to become a central figure in the gastronomic history of the French Riviera. In the 1950s, the place became the haunt of celebrities, stars, famous men and women from the worlds of the arts, literature, fashion, cinema, dance, theatre, politics and courtrooms.*

*Many of these great names went to Germaine's restaurant and signed her Guest Book. Leafing through it retraces the social and artistic history of the second half of the 20th century, in a moving, surprising, bewitching gallery of characters, many of whom are gone, while others are still very much alive fortunately.*



25—

Cher Remy Bloin, la Mère Germaine  
reste une institution, et vous, vous  
êtes un Prince.

merci.

Jean Pierre Rémon

Villefranche  
6 mai 2010

Pour sa mère Germaine  
avec toute mon amitié  
Thiéfie Barot

29.7.55 —



Le M. H. 1992



En ce  
lieu où la  
nature a du génie  
on s'aperçoit que Dieu a resté  
un grand copain avec la  
père Bernadine et ceux qui  
lui ont succédé  
Avec l'apôtre fidèle  
de  
Louis

## Le rendez-vous des années d'après guerre

L'été 1955, une jeune femme fait son entrée dans l'établissement, elle porte une petite robe toute simple en vichy, ses cheveux flottent sauvages sur ses épaules. Le metteur en scène Vadim qui est aussi son époux en fera la créature façonnée par Dieu pour damner les hommes. Ce film «Et Dieu créa la femme» est encore en chantier mais déjà la fille superbe qui s'installe à une table est plus qu'une starlette, un espoir plein de fraîcheur, d'insolence, elle a paru en deux ans dans une dizaine de films où on l'a remarqué : «Les grandes manœuvres», «La lumière d'en face», «Cette sacrée gamine», «En effeuillant la marguerite». Sur le livre d'or la jeune vedette d'une écriture franche, large, pleine écrira «Pour la Mère Germaine avec toute mon amitié» et c'est signé «Brigitte Bardot le 29/7/55».

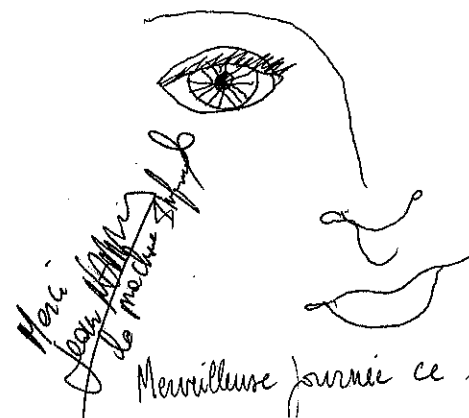
Comment Jean Cocteau pourrait-il ne pas être au rendez-vous de ces années d'après guerre où il retrouvait au sommet de la notoriété cette Germaine de la rue de L'Eglise qui si souvent l'avait tiré d'embarras. La situa-

## A popular post-War venue

*In the summer of 1955, a young woman entered the establishment, wearing a very simple gingham dress, her dishevelled hair floating on her shoulders. Thanks to her husband, the film director Roger Vadim, she was the woman God had created to drive men wild. The film, «Et Dieu créa la femme» (And God created woman) was still in the works but the splendid girl seated at a table was already more than a starlet, a promising future star, fresh and insolent. In two years, she played in a dozen films where she did not go unnoticed : «Les grandes manœuvres», «La lumière d'en face», «Cette sacrée gamine», «En effeuillant la marguerite»... In the Guest Book, the young star's broad, firm script stated : «Pour la Mère Germaine avec toute mon amitié» (For Mère Germaine, with all my friendship) and signed «Brigitte Bardot le 29/7/55.»*

*How could Jean Cocteau not have frequented this meeting place in those post-War years with Germaine, now at the height of her fame, but*

19/06/89  
dejeuner  
Le bonheur  
est toujours chez  
la mère Germaine  
Jean Marais



Merveilleuse journée ce 19 Juin 1989

tion a bien changé pour le poète désargenté, ses pièces de théâtre interprétées par Jean Marais ont obtenu de beaux succès. Devenu réalisateur, ses films l'ont rendu célèbre auprès du public. A 67 ans en 1956, il entreprend une tâche que l'on croirait insurmontable pour un homme de son âge déjà très malade : la décoration de la chapelle Saint-Pierre, là même où les pêcheurs rangeaient leurs filets. Jean Cocteau passe dix heures par jour à mélanger avec allégresse les couleurs. Il grimpe aux échafaudages pour donner une âme à cette chapelle qui n'en avait pas, il trace sur les murs des personnages tout droits sortis de la Bible. Cette chapelle devient sa «Sixtine». Le quartier général de Cocteau et de ses collaborateurs est établi chez Germaine bien sûr. A l'origine du projet, rien ne fut facile la prudhommerie des pêcheurs ne voulait pas entendre parler de cette mutation. Germaine intervient, elle plaide la cause de Cocteau, elle organise des rencontres. Lorsqu'il n'y a plus assez d'argent pour payer les pierres de l'autel, en provenance de la Turbie, elle avance l'argent. Une fois encore Germaine est venue à la rescousse de son ami Cocteau, contribuant ainsi à une œuvre marquante du patrimoine artistique de la Côte d'Azur.

Le soir, Jean Cocteau s'attable entouré de ses nouveaux amis : le peintre Raymond Moretti, l'écrivain

*whom he remembered from rue de L'Église when she had so often helped him through dire straits. Life had changed, too, for the penniless poet, whose plays featuring Jean Marais were very successful. He turned to directing films, which further boosted his fame with the general public. In 1956, at the age of 67, he undertook a task that could have seemed insurmountable for a man of his age already in very ill health : the decoration of Chapelle Saint-Pierre, where fishermen kept their nets. Jean Cocteau spent ten hours a day joyfully mixing his colours, climbing on the scaffolding to bestow on the chapel the soul it lacked, drawing on its walls figures straight out of the Bible. It was his «Sistine» chapel. Cocteau and his co-workers set up their headquarters at Germaine's, of course. From the start of the project, nothing was easy; the fishermen's tribunal wanted nothing of this change. Germaine intervened, pleading Cocteau's cause and organizing meetings. When there was no longer enough money to pay for altar stones from the quarry at la Turbie, she advanced the sums. Germaine came to the rescue of her friend Cocteau once again, thereby contributing to a major work in the French Riviera's artistic heritage.*

*In the evening, Jean Cocteau sat down at the table with new friends : the*

Louis Nucera, tous deux Niçois, tous deux plein d'ardeur et de talent. Cocteau est aussi jeune qu'eux, aussi enthousiaste.

Quel heureux signe du destin que le poète revienne à Villefranche, retrouve l'hôtel Welcome et Germaine, les témoins d'une partie importante de sa vie. Le jour de l'inauguration de la chapelle, Charlie Chaplin, Picasso sont là parmi d'autres célébrités. A un moment, Cocteau prend par le bras Coco Chanel, la grande couturière et lui dit l'entraînant sur le quai : «Tu vois, Villefranche c'est ma jeunesse qui a prit corps ici (...). La chapelle c'est le sanctuaire de ma mythologie.»

A Germaine il écrit sur le livre d'or cette simple phrase qui dit tout : «A Germaine souvenir d'un ami de toujours.» suivi de la fameuse étoile, symbole du poète placée à côté de la date 1956.

*painter Raymond Moretti, the writer Louis Nucera, both from Nice, both brimming with talent and zeal. Cocteau was as young and enthusiastic as they were.*

*What a fortunate sign of destiny for the poet to return to Villefranche, the Hôtel Welcome and Germaine, witnesses of a key part of his life. On the day the chapel was inaugurated, Charlie Chaplin and Pablo Picasso were there, among the other celebrities. At one point, Cocteau took the great couturière Coco Chanel's arm and drew her to the quay, saying: «You see, Villefranche is where my youth took shape... This chapel is the sanctuary of my mythology.»*

*In Germaine's Guest Book he wrote this simple phrase that sums up everything : «À Germaine, souvenir d'un ami de toujours» (For Germaine, in memory of a long-time friend) followed by the famous star, the symbol of the poet next to the date 1956.*

### *Germaine and the cinema*

*a Germaine, souvenir d'un  
ami de toujours*

*Jean Cocteau*

*\* 1956*

Quand on dit Villefranche  
on dit "Germaine" —

Michael Powell.

— Pour l'épouse "Mama Germaine"  
avec ma gratitude & une bien vive  
sympathie admirative  
*F. Kozaf*



## Germaine et le cinéma

Autre signature, celle de Michael Powell un des plus importants réalisateurs anglais de l'époque, ses films sont d'une beauté plastique étonnante. On se souvient des «Chaussons rouges» film musical fantastique. La vie de Michael Powell est un roman. Fils d'un hôtelier anglais installé à Saint-Jean-Cap-Ferrat, le jeune Powell dans les années 20, fréquente les studios de la Victorine. Tout le passionné, l'éclairage, les prises de vues, la caméra, les décors. A ces mêmes studios en 1925, Rex Ingram venu tout droit d'Hollywood auréolé de gloire entame une seconde carrière.

*Another signature: that of Michael Powell, one of the main British directors of the time, whose films are amazingly beautiful, like the musical fantasy The Red Shoes. Michael Powell's life is like a novel. The son of a British hotelier who settled in Saint-Jean-Cap-Ferrat, young Michael hung around the film studios of La Victorine in the 1920s. He found everything fascinating: the lighting, shooting, cameras, sets... In those same studios in 1925, Rex Ingram, straight out of Hollywood in all his glory, began a second career. To satisfy his son's passion, Powell's father invited Rex Ingram and the crew of the film Mare*

Le père de Powell, pour satisfaire la passion de son fils, invite Rex Ingram et l'équipe du film qu'il est en train de réaliser «Mare Nostrum». Le jeune Michael est engagé comme assistant pour la bonne raison qu'il parle anglais et français.

L'homme qui signe le livre d'or en 1956 a gardé une grande tendresse pour le périmètre sacré Villefranche - Saint-Jean - Beaulieu. À chaque visite il ne manque jamais de passer une soirée chez la Mère Germaine. Pour lui il ne fait aucun doute, comme il l'écrit : «Quand on dit Villefranche on dit Germaine.»

La «grande dame du cinéma français», Françoise Rosay, l'épouse du réalisateur Jacques Feyder la vedette de «La kermesse héroïque», du «Grand jeu», de «Pension Mimosas» interpréta le rôle de Germaine dans un film américain. Françoise Rosay, Française s'il en est avait cependant tourné souvent à l'étranger, en Angleterre, en Allemagne et en Amérique. Ce n'est qu'après avoir interprété la célèbre cuisinière que la vedette vint dîner chez Germaine. Emue, «Mom Germaine» l'attendait avec un bouquet de fleurs. Françoise regretta que l'on n'eut pas proposé à la cuisinière d'interpréter son propre rôle. Germaine au cinéma, pourquoi pas ?

Mais le plus bel hommage lui fut rendu par tout l'équipage de l'USS SALEM, qui l'accueillit officiellement à bord par une ovation, de bravo et de coups de sifflet selon la coutume made in USA. Sous les hourra, Germaine eut les larmes aux yeux, elle qui partit de rien, jeune cuisinière d'un camp militaire, avait su conquérir une gloire et une sympathie internationale.

En 1959, Germaine partit rejoindre ses prédécesseurs en art culinaire : Vatel, Brillat-Savarin, Auguste Escoffier, Fernand Point...

Il paraît que les fourneaux du paradis flambent d'un feu éternel.

*Nostrum. Michael was hired as an assistant if only because he spoke both French and English.*

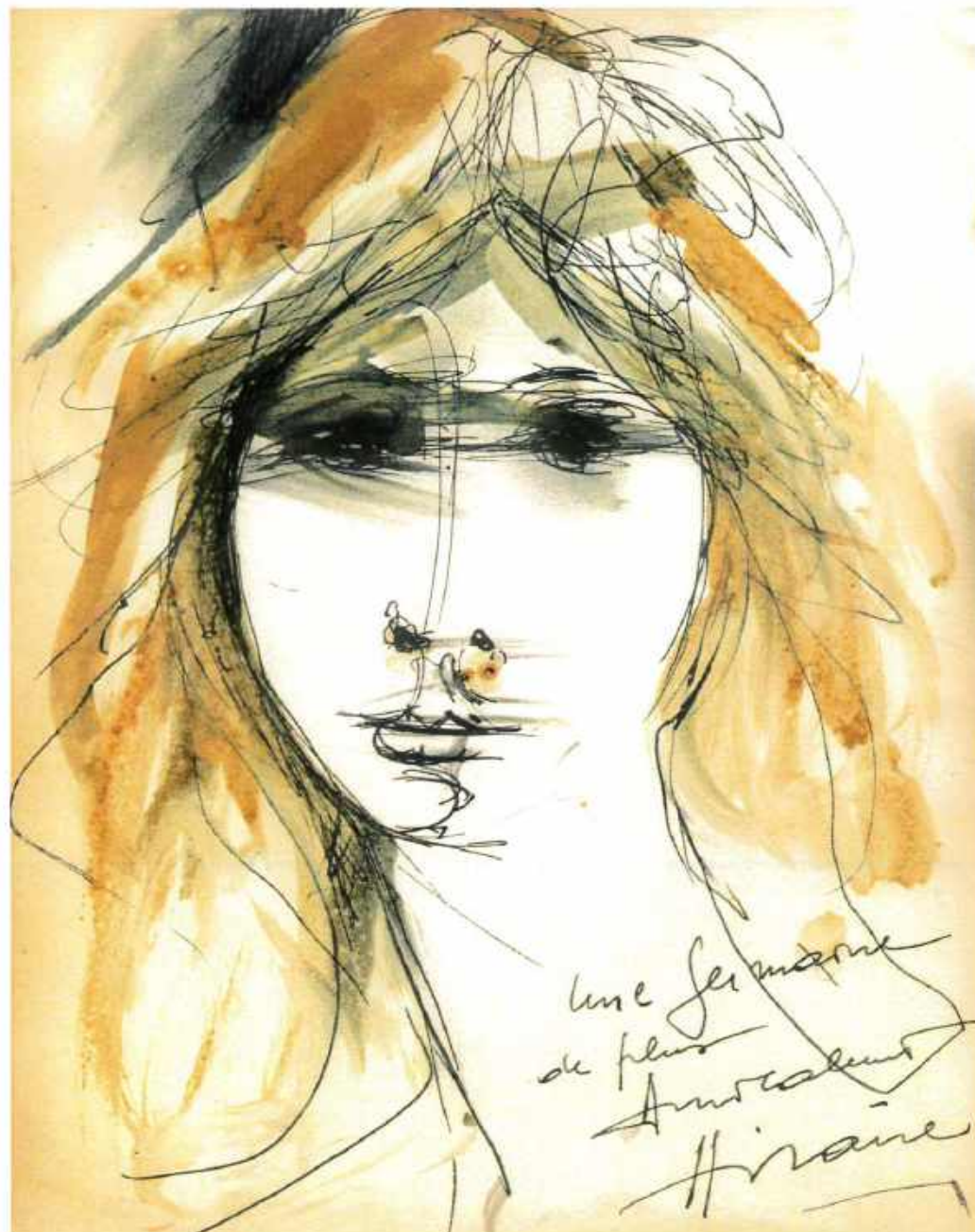
*The man who signed the Guest Book in 1956 always had great affection for the sacred perimeter of Villefranche - Saint-Jean - Beaulieu. Every time he visited, he made certain to spend an evening at «La Mère Germaine». He had no doubt when he wrote: «Quand on dit Villefranche on dit Germaine» (When you say Villefranche, you say Germaine).*

*A 'great lady of French cinema', Françoise Rosay, wife of the director Jacques Feyder and star of La kermesse héroïque, «Le grand jeu», «Pension Mimosas», played «Mama Germaine» in the American television series Navy Log. The epitome of French womanhood, Françoise Rosay had often participated in films abroad, in English, Germany and the United States. It was only after having played the famous cook that the star finally dined at Germaine's, where she was warmly greeted with a bouquet of flowers. Françoise regretted that Germaine had not been offered the opportunity to play her own role herself. Germaine in films, why not?*

*But the finest tribute she received was from the entire crew of the USS Salem, where she was officially welcomed onboard with an ovation, bravos and whistles, according to a custom 'Made in USA'. The cheers brought tear to Germaine's eyes; starting from nothing as a young cook in a military camp, she had achieved international glory and sympathy.*

*In 1959, Germaine left us to join her predecessors in culinary art: Vatel, Brillat-Savarin, Auguste Escoffier, Fernand Point...*

*It is said that, in Paradise, the stoves are heated with eternal flames.*



Et après ?

La Mère Germaine sans Germaine Lsera-t-elle toujours ce restaurant fameux au caractère si particulier ? Beaucoup se posaient la question avec angoisse, d'autre avec l'espoir secret de prendre la succession sur les quais de Villefranche. Pop, autrement dit Louis, l'époux de Germaine releva le défi, il ne savait pas faire la cuisine, il engagea des cuisiniers. On se garda d'innover, on réalisait les recettes mises au point par Germaine, rien ne manquait sinon l'essentiel, la patte de la Dame, son savoir faire. Pop se retrouvait bien seul, l'aînée de ses filles Claire surnommée Poupette s'était mariée avec un officier américain et l'avait suivi aux USA. La cadette, Josiane née en 1939, poursuivait ses études, bientôt elle partira elle aussi pour les Etats-Unis, apprend le métier de l'hôtellerie au Waldoorf Astoria, l'équivalent new-yorkais du Ritz parisien.

Les célébrités cependant continuent à venir, Charlie Chaplin en voi-

And afterwards?

Without Germaine, could «La Mère Germaine» remain a famous restaurant with its own special character? That was a question many asked with great anxiety, some with the secret hope of taking her succession on the quays of Villefranche. «Pop»,



Germaine's husband Louis, met the challenge. He did not know how to cook, so he hired chefs. There was no innovation and the recipes Germaine had developed were respected. Nothing was lacking, only the essential: the great lady's touch and know-how. «Pop» felt very much alone. His eldest daughter Claire, known as Poupette, married Thomas Kelley, an American officer, and followed him

to the USA. Her younger sister Josiane, born in 1939, was still in school and also planned to go to the States to learn hotel keeping at the

et comme toujours  
\*\*\*\* Quatre Étoiles!

David Niven

Mari Pan Viter  
Laurie Small 1945-71

Doreen Hawkins

Father of Sydney Chaplin

Charlie Chaplin

Oona Chaplin



sin, il passait ses vacances avec sa femme Oona et ses nombreux enfants à la villa Scoglietto située sur le délicieux chemin qui longe la baie entre Beaulieu et Saint-Jean-Cap-Ferrat. Sur le livre d'or, tandis que Oona signait, Chaplin dessinait d'un joli coup de crayon le Charlot mythique, chapeau melon et fines moustaches. Ce midi là, une légende vivante du cinématographe avait goûté et apprécié la cuisine estampillée «Germaine».

A la villa Scoglietto, David Niven succéda à Chaplin. L'acteur y vivait pratiquement toute l'année. David Niven, c'est l'Anglais parfait, le gentleman flegmatique, séducteur et civilisé jus-

Waldorf Astoria, the New York equivalent of the Ritz in Paris.

But celebrities continued to flock to Germaine's. Charlie Chaplin was a neighbour, spending his holidays with his wife Oona and their many children at Villa Scoglietto on the delightful trail along the Bay between Beaulieu and Saint-Jean-Cap-Ferrat. Oona signed the Guest Book, while Charlie sketched a masterful self-portrait as the famous «tramp» with bowler hat and moustache. That noon, a living legend of cinema tasted and appreciated the cuisine immortalized by «Germaine».

After Chaplin, David Niven



qu'au bout des ongles. Il joua dans des comédies, des drames, des films d'aventure. Il pouvait tout faire et le faisait bien. Dans «Le tour du monde en 80 jours», il incarne un Phileas Fogg d'anthologie. Il venait souvent chez la Mère Germaine et considérait l'établissement digne des plus grands, qu'on en juge avec cette dédicace «Encore ! et comme toujours quatre étoiles !»

Les célébrités françaises ne sont pas absentes des années 60. Des comédiens, Gisèle Pacal et Raymond Pellegrin, récemment disparus tous les deux à quelques mois de distance. Gisèle Pascal avait été la fiancée de Rainier III de Monaco, avant qu'il ne la quitte pour raison d'état : un prince ne pouvait se marier avec une roturière, surtout une actrice ! Gisèle épouse en 1955 Raymond Pellegrin, né à Nice. C'est ce couple heureux qu'accueillait la «Mère Germaine».

Robert Hossein, le beau ténébreux Geoffrey de Peyrac dans «Angélique marquise des anges», où brilla une autre Niçoise, Michèle Mercier, s'inscrit lui aussi sur le tableau d'honneur que constitue le fabuleux livre d'or. Comédien, metteur en scène, directeur de la Maison de la culture de Reims, entrepreneur de spectacles monumentaux au Palais des sports, Robert Hossein fait partie de ces comédiens privilégiés à qui tout semble réussir.

*came to Villa Scoglietto. The actor lived there practically year round. David Niven was the perfect Englishman, a phlegmatic gentleman, seducer and the epitome of civilized humankind. He played in comedies, tragedies and adventure films. He could do anything and always did it well. In Around the world in 80 days, his Phileas Fogg was unforgettable. He dined often at «La Mère Germaine» and considered the establishment to be one of the best judging from this entry: «Encore! et comme toujours quatre étoiles !» (Again, as always worth four stars !).*

*And there were French celebrities, too, in the 1960s. Actors, like Gisèle Pascal and Raymond Pellegrin, who both left us recently a few months apart. Gisèle Pascal had been the fiancée of Prince Rainier III of Monaco, before he was forced, for reasons of State, to leave her since it was out of the question for a Prince to marry a commoner, especially an actress! In 1955, Gisèle married Raymond Pellegrin, born in Nice. The happy couple went to «La Mère Germaine».*

*Robert Hossein, who was Geoffrey de Peyrac, the dark brooding hero of the «Angélique» films, which starred another native of Nice, Michèle Mercier, also signed the fabulous Guest Book. Actor, film director, manager of La Maison de la Culture*

Donnons Marie et Madame Bran.  
un souvenir aussi de un quart de  
siècle.

Amitié

Raymond  
Pellegrin

fév. 68

Un Souvenir de  
Gisèle Pascal  
1968

Comment ne pas être reconnaissant à une amie pour  
montrer - j'étais avec la femme de ma vie et  
je me suis marié dans la nuit de mon mariage.  
Amitié



Au rendez-vous également des hommes politiques : Jacques Medecin, le maire de Nice, François Mitterrand avant qu'il ne devienne Président de la République, Raymond Barre, un habitué de Saint-Jean-Cap-Ferrat, Boris Eltsine, le maître de la Russie, amateur de bons vins, et de bonne chère.

Mais comment oublier à ce palmarès Lauren Bacall, l'inoubliable interprète du «Port de l'angoisse». Le couple Humphray Bogart – Lauren Bacall est unique. Certains cinéphiles attendent avec impatience dans «Le Port de l'angoisse» de Howard Hawks la fameuse réplique où Lauren lance à Bogart «If you want anything all you ave to do is whistle» (Si vous voulez n'importe quoi, tout ce que vous avez à faire, c'est siffler). Lorsqu'elle signe chez Germaine, Lauren est une femme de la soixantaine, superbement élégante, distinguée et drôle. Une star sans les paillettes, le talent en plus.

Mais de grands noms ne suffisent pas. La clientèle américaine se faisait plus rare, des habitués lançaient : «Ah ! du temps de Germaine...»

Les choses reprirent tournure avec le mariage de Josiane, revenue des Etats-Unis, avec Rémy.

Une autre belle et riche histoire commençait : le renouveau de la « Mère Germaine ».

*in Reims, creator of colossal spectacles at the Palais des Sports, Robert Hossein is one of those privileged figures of show business who succeed in all their undertakings.*

*There were also political figures: the Mayor of Nice Jacques Médecin, François Mitterrand before he became President of the French Republic, former Prime Minister Raymond Barre, who had a house in Saint-Jean-Cap-Ferrat, and the master of Russia Boris Yeltsin, a connoisseur of fine wines and good food.*

*But this list would not be complete without mention of Lauren Bacall and Humphrey Bogart, who formed a unique couple. Film buffs are still impatient when watching Howard Hawks' To Have and Have Not to hear her famous line to Bogey: "If you want anything, just whistle". When she signed Germaine's Guest Book, Lauren was in her sixties, superbly elegant, distinguished and full of humour, a star without the glitter and bursting with talent.*

*But great names are not enough. The American clientele was becoming scarcer and habitués reminisced: "Ah! In Germaine's time..."*

*The upswing began when Josiane, back from the United States, married Rémy.*

*That marked the start of another rich beautiful story, La Mère Germaine's revival.*





## Une grande maison

Il venait de loin Rémy, des îles qui font rêver : Tahiti. Arrivé à Paris pour tenter sa chance, le jeune homme plein d'exubérance exerça plusieurs métiers. Il dansait aussi, le Tamouré, cette danse exotique qui faisait vibrer les corps au rythme languissant des vagues du Pacifique. Le Tamouré et son propagandiste Rémy obtinrent un succès fou. Il fonde un groupe les «Kaveka» que les clubs les plus branchés de la capitale se disputent.

C'est à ce moment là, tournant de sa vie que Rémy tombe amoureux d'une jeune fille du soleil elle aussi : Josiane. Ils décident de se marier. Rémy quitte Paris pour la Côte. Avec son épouse il ouvre une boîte sur le port de Nice «La Grotte».

Louis Brau qui s'aperçoit que la «Mère Germaine» bat de l'aile a une idée qui s'avèrera payante, il confie l'affaire à son gendre. Rémy n'a aucune expérience mais rapidement il se coule dans l'atmosphère de l'établissement. Il ne veut rien révolutionner, Fernande, une ancienne qui avait travaillé avec Germaine, officie en cuisine toujours dans l'esprit de la maison : poissons grillés, loupes, soles, langoustes et bien sûr la bouillabaisse. Rémy pense qu'il faut avant tout soigner la qualité des produits, il change certains fournisseurs qui, depuis la disparition de Germaine,

## A great house

Rémy came from very far away, from islands that are the stuff of dreams: Tahiti. In Paris to try his luck, the exuberant young man plied several trades, including dancing the Tamouré, an exotic dance in which the body vibrates to the languorous beat of the Pacific waves. The Tamouré and its propagandist Rémy met with great success. He created a group called 'Les Kaveka' that performed in the trendiest Parisian clubs.

It was at this turning point in his life that Rémy fell in love with Josiane, a girl from equally sunny shores. They married and Rémy left Paris for the Riviera. With his wife, he opened 'La Grotte', a club on the Port of Nice.

Louis Brau, realizing that 'La Mère Germaine' was on the wane, had what turned out to be an excellent idea: he entrusted the business to his son-in-law. Rémy had no experience but soon adapted to the atmosphere in the establishment. He never tried to rock the boat; Fernande, who had worked with Germaine, was still running the kitchen in the spirit of the place: grilled fish, sea bass, sole, rock lobster and bouillabaisse, of course. Rémy felt it most important to maintain the quality of the ingredients. He changed some suppliers who, after Germaine's death, had relaxed their standards.

You are still the  
best.

Peace

*[Signature]*  
7/18/96

en faisaient à leur aise. Doucement, Rémy fait évoluer la carte en introduisant des recettes nouvelles avec un rien de dépaysement comme la marinade de thon au citron vert, la salade thaï aux légumes craquants sauce aigre douce et crevettes pimentées. Les plats, à la couleur méditerranéenne, ne sont pas sacrifiés : le pavé d'ombrine accompagné de courgettes du pays et de légumes du marché, la salade de saint jacques, bouquet de riquette et copeaux de parmesan, sans omettre l'omelette Germaine et sa piperade.

Rémy veut devenir le premier sur le port et, tandis que les confrères jouent la carte à celui qui fera le moins cher, lui, au contraire supprime le menu. Une démarche osée mais la victoire vient au bout de quatre ans, en 1974, avec une étoile au Michelin ! Une juste récompense pour « Germaine » qui avait été oubliée par le fameux guide rouge. La «Mère Germaine» demeure non seulement une bonne maison, ce qu'elle n'a jamais cessé d'être, mais elle devient une grande maison, sans perdre pour autant sa simplicité et la chaleur de son accueil.

Rémy n'a pas connu Germaine, cela ne l'empêche pas de l'aimer, d'être à son écoute. Avant de prendre une décision d'importance, il se demande toujours ce qu'elle ferait à sa place.

1988, fut une grande année, celle des cinquante ans de la «Mère

*Slowly, Rémy modified the menu by adding new recipes with a slightly exotic touch, like tuna marinated in lime juice, Thai salad with crunchy vegetables in sweet-and-sour sauce and spicy prawns. Mediterranean-style dishes were not sacrificed: umbra with fresh local courgettes and vegetables from the market, sea scallop salad, bouquet of roquette and parmesan chips, and of course Germaine's own omelette with piperade.*

*Rémy wanted to be the best on the harbour and, while his colleagues preferred to lower their prices, he chose to stop serving a set menu. Although it was risk, this strategy paid off after four years, in 1974, earning the restaurant a Michelin star! A well-deserved reward for 'Germaine' who had been forgotten by the famous Michelin Red Guide. Not only did 'La Mère Germaine' remain a fine establishment, which it had never ceased to be, it became a great restaurant, without losing any of its simplicity and warm hospitality.*

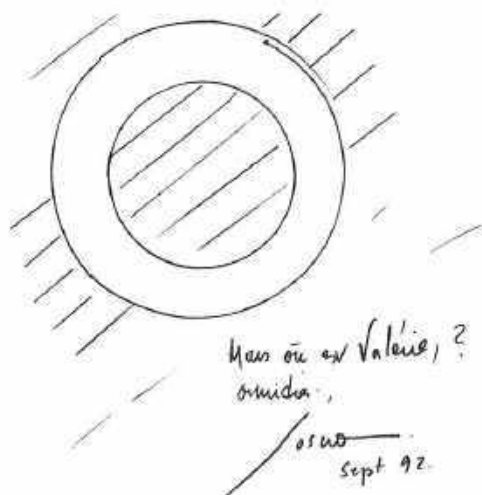
*Although Rémy never actually met Germaine, he learned to love and respect her style. Before making any important decision, he always wondered what she would have done.*

*1988, a great year, marked the fiftieth anniversary of 'La Mère Germaine'. Rémy celebrated this milestone with a large-scale communi-*



\* 1-14. —

8<sup>th</sup> July 78.  
 Thank you for the most of lunch!  
 Dinner...  
 Sean Connery



Germaine». Rémy célèbre l'anniversaire en montant une opération de communication de grande envergure.

Il se lance dans la recherche d'une nouvelle clientèle auprès des agences de voyages, des tours opérateurs. Il trouve les sponsors pour faire de l'année du cinquantenaire un succès. Dans les palaces de la Côte, les hommes aux clés d'or qui conseillent les clients sur les établissements à fréquenter, recommandent la «Mère Germaine».

Pour cet événement, Rémy demande à Charles Minetti, le peintre poète, de retracer d'après d'anciens documents, l'histoire de «La Mère Germaine». Une grande amitié est née entre ces deux hommes. «Ma cantine», souriait Minetti avec un regard plein de tendresse.

Les personnalités du show-biz, les artistes, les journalistes redécouvrent ou découvrent le restaurant. Pour en juger, il faut revenir encore et toujours à la bible : le livre d'or.

Antony Quinn, celui qui a joué tous les «méchants» du cinéma américain se fait doux comme un agneau une fois franchi le seuil. Il en est de même pour le premier James Bond : Sean Connery. Il vient souvent en compagnie de sa femme, une niçoise. Roger Moore, l'héritier du rôle, le héros d'«Amicalement vôtre» est un habitué des lieux lui aussi.

Liza Minelli, la grande chanteuse

cation campaign.

He launched into a search for new clientele with travel agencies and tour operators. He found sponsors to make the fiftieth anniversary a success. And in luxury hotels, concierges, who advise patrons on the best establishments, recommended 'La Mère Germaine'.

For this event, Rémy asked the painter and poet Charles Minetti to retrace the history of 'La Mère Germaine' using old documents. A genuine friendship developed between the two men. 'My canteen,' smiled Minetti, his eyes filled with tenderness.

Show-biz personalities, artists and journalists discovered or rediscovered the restaurant. The best way to judge, once again, is through that bible, the Guest Book.

Anthony Quinn, who played so many 'bad guys' in American cinema, was as gentle as a lamb once he had crossed the threshold. The same was true for the most famous, the one and only, the sole true James Bond, Sean Connery. He came often with his wife, a native of Nice, while Roger Moore, another James Bond and star of *The Persuaders*, is yet another habitué.

Liza Minelli, the world-famous songstress and actress who is reputedly very ill-tempered, regained her smile between two drops of white wine from the Luberon and a mouthful of the

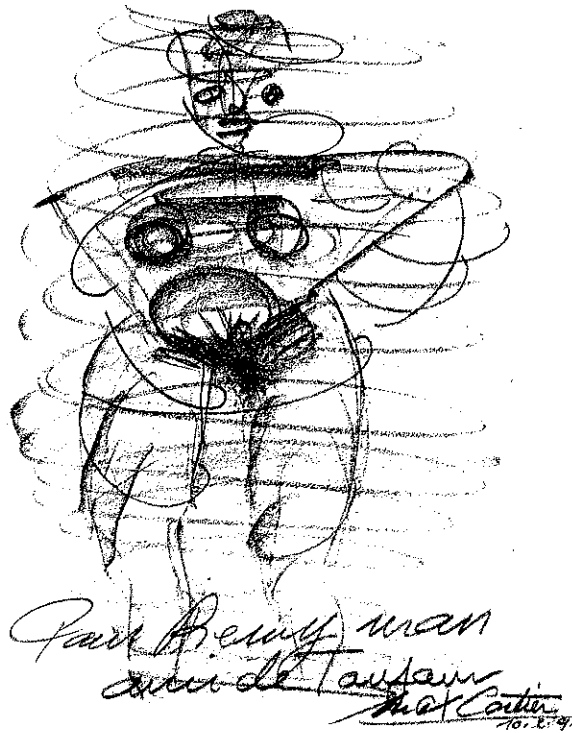
et comédienne à la réputation internationale qui a soi-disant mauvais caractère, retrouve le sourire entre deux gouttes de vin blanc du Luberon et une bouchée de «Langouste façon Germaine», un classique.

Harry Bellafonte, une autre grande voix, engagé dans les causes humanitaires. D'une déclaration foudroyante, il résume son attachement à la «Mère Germaine» : «We are the word». Qui peut dire plus !

*classic rock lobster, 'Langouste façon Germaine'.*

*Harry Belafonte, another great voice committed to humanitarian causes, summed up his attachment to 'La Mère Germaine' in a stunning declaration: We are the world. What could be more eloquent!*





## Le monde de l'art

Les peintres et les sculpteurs sont au rendez-vous, César en tête, l'homme qui a compressé des voitures, sculpté des statues monumentales, chez Germaine, apprécie la chère succulente et l'amitié, deux éléments qui lui sont essentiels. Jean-Michel Folon, le génial créateur des bonshommes volants, le poète souriant et rêveur, le créateur de décors de théâtre aime retrouver chez Germaine les nourritures terrestres.

## The art world

Painters and sculptors met there, beginning with César, the man who compressed cars and shaped monumental statues. At Germaine's, he enjoyed the succulent fare and the friendship, two elements he found essential. Jean-Michel Folon, the talented creator of his funny little flying men, a smiling poet and designer of theatre sets, loved Germaine's terrestrial sustenance. Folon drew and



Folon dessine et peint des feux follets au milieu de paysages désertiques ou au contraire dans un univers urbain glacial. Dans toutes ses œuvres il témoigne de la solitude de l'homme. Folon aimait la vie pourtant, la chaleur d'une soirée à discuter, cette atmosphère, il la trouvait chez Germaine.

Raymond Moretti fait partie lui des solitaires, oiseau nocturne, amoureux de jazz, la nuit il travaille, dessine, projette sur la toile des flots de couleurs en traits rageurs comme des éclats de rage ou d'amour. Moretti, le Niçois, Moretti le grand qui signe simplement de son nom : « Moretti », le livre d'or. Un trait de grandeur.

Sacha Sosno est un des piliers de l'«Ecole de Nice» s'engouffrant dans la voie tracée par Yves Klein et Arman. Cette «Ecole de Nice» qui dans les années 60 a révolutionné le monde de l'art et la façon de percevoir ce qui nous entoure. La caractéristique de Sosno est l'oblitération, une façon de détourner le classicisme en le voilant, le rendant plus mystérieux.

Sosno, mais aussi Max Cartier l'autodidacte spécialiste des éclats de miroirs et des poupées chiffon qu'il transforme en étranges et bizarres volatiles, Théo Tobiasse, dans un style bien différent. Théo Tobiasse le chantre de la femme voluptueuse et nourricière. Guy Cambier, Andrew Vicari «le peintre des rois», Vargas, sont venus

*painted will o' the wisps amid desert landscapes or a glacial urban universe. In all his works, Folon illustrates the solitude of Man, although he loved life, a warmth evening of conversation, the atmosphere he could find at Germaine's.*

*Raymond Moretti was a loner, a night owl, a jazz lover. At night, he worked, drew, projected colours on canvas in angry lines, like bursts of rage or love. Moretti, from Nice, Moretti the Great, who simply signed his name, "Moretti", in the Guest Book. A sign of grandeur.*

*Sacha Sosno, one of the pillars of the 'School of Nice', followed in Yves Klein and Arman's footsteps. In the 1960s, the 'École de Nice' revolutionized the art world and the way of perceiving our surroundings. Sosno's characteristic is obliteration, a way of reinterpreting Classicism by veiling it, making it more mysterious.*

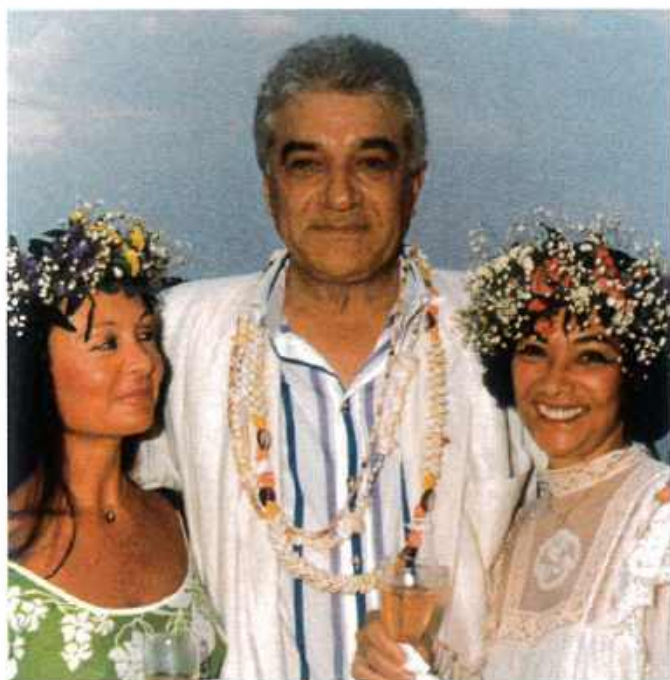
*In addition to Sosno, there is Max Cartier, the self-taught specialist of fragments of mirrors and rag dolls he transforms into weird winged creatures. Théo Tobiasse, in a very different style, the eulogist of the voluptuous maternal woman. Guy Cambier, Andrew Vicari, 'the painter of kings', Vargas, have all come for one or more evenings to Germaine's. All these names would suffice to fill the galleries of all the world's museums.*





Cocteau  
9.1.91

44



passer une ou plusieurs soirées chez Germaine. Tous ces noms suffiraient à combler les cimaises des musées du monde entier.

Louis Nucera, l'écrivain qui, certainement a écrit les pages les plus vraies, les plus authentiques sur le peuple de Nice, n'était pas seulement sensible aux hommes et aux femmes mais aussi à leur cadre de vie, les paysages de la Côte d'Azur. Il aimait la rade, les ports qui la jalonnent comme autant d'invites à un art de vivre immuable. L'auteur de «L'avenue des Diables Bleus» avait découvert la «Mère Germaine» en compagnie de Jean Cocteau et de Raymond Moretti, depuis le restaurant de la grande dame faisait partie de ses ports d'attache. Où mieux que chez la «Mère Germaine» respirer l'âme du sud et goûter ses saveurs ?

«La Mère Germaine» célèbre cette année ses soixante dix ans !

Soixante dix ans sans avoir rien oublié. Rémy perpétue la tradition tout en préparant l'avenir, attentif à l'évolution des goûts et des nouvelles habitudes culinaires. L'important est que la magie se poursuive, que le client, descendu de son yacht ou de sa voiture, célèbre ou anonyme trouve chez «Germaine» ce qu'il est venu y chercher : un moment de bonheur parfait.

*Louis Nucera, the writer who, surely, wrote the truest, most authentic pages on the people of Nice, was sensitive not only to men and women but also to their environment, the landscapes of the French Riviera. He loved the Bay, the harbours punctuating it, each an invitation to an immutable 'art de vivre'. The author of L'avenue des Diables Bleus discovered 'La Mère Germaine' with Jean Cocteau and Raymond Moretti. Since then, the grande dame's restaurant became one of his home ports. Where better than 'La Mère Germaine' could he bask in the soul of the 'Midi' and savour its flavours?*

*This year, 'La Mère Germaine' is celebrating the restaurant's seventieth anniversary!*

*Seventy years without forgetting anything, Rémy perpetuates the tradition while preparing the future, attentive to changing tastes and new culinary habits. What is important is that the magic can persist, that patrons, whether they came by yacht or by car, famous or unknown, find at 'La Mère Germaine' what they were looking for: a moment of sheer bliss.*