

Nécrologie

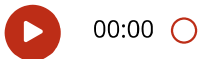
L'ancienne cuisinière personnelle du président François Mitterrand est décédée à Brive

Publié le 02/10/2024 à 17h24



Danièle Mazet-Delpeuch, à gauche, avec le cuisinier Francis Tessandier, lors d'un tournage télé sur le marché de Brive, en juillet 2014 (archives La Montagne).

Écouter l'article



Le parcours de Danièle Mazet-Delpeuch avait inspiré un film sorti en septembre 2012, "Les Saveurs du palais", avec la comédienne Catherine Frot dans le rôle-titre.

C'est le 3 octobre 2024, à l'église de Chavagnac, près de Terrasson (Dordogne), que se tiendront les obsèques de Danièle Mazet-Delpeuch, ancienne cuisinière personnelle du président de la République François Mitterrand (1981-1995).

Cuisinière périgourdine réputée, qui a diffusé sa passion pour la gastronomie à travers le monde, elle est décédée le 30 septembre 2024, au centre hospitalier de Brive (Corrèze), à l'âge de 82 ans, comme l'a indiqué le quotidien *Sud-Ouest* sur son site internet.

Le grand public avait découvert sa vie à travers le film « Les Saveurs du palais », réalisé par Christian Vincent, sorti en septembre 2012 et dont certaines scènes ont été tournées à Brive.

Un parcours qui a inspiré un film

A l'écran, la comédienne Catherine Frot incarne Hortense Laborie, cuisinière réputée qui vit dans le Périgord et qui devient, à sa grande surprise, responsable des repas personnels du président de la République, joué par l'académicien Jean d'Ormesson.

Ce film s'inspire du parcours de Danièle Mazet-Delpeuch. Sa carte de visite portait la mention « cuisinière-raconteuse » et le nom de son hameau, La Borderie, près de Terrasson, en Dordogne, un terroir riche de truffes et de tradition culinaire.

Née en région parisienne, Danièle Mazet-Delpeuch a, en quelque sorte, fait ses armes auprès de sa grand-mère et de ses casseroles à truffes.

Dans les années 1970, elle a organisé des "week-ends foie gras" pour des hôtes du monde entier.

En 1982, elle est partie aux États-Unis où elle a passé cinq ans, donnant des cours dans des écoles de cuisine.

C'est sa conception de la "cuisine réconfortante", proche de la cuisine familiale, mais en plus élaborée, qui a fait sa réputation et qui lui a valu, en 1988, de prendre en mains les fourneaux de l'Élysée, en tant que cuisinière personnelle de François Mitterrand. L'aventure va durer deux ans.

Un goût de l'aventure

La vie de Danièle Mazet-Delpeuch ne se limite pas à cette mission hors normes, évoquée dans un ouvrage *Carnets de cuisine, du Périgord à l'Élysée*, publié en 1997. Pendant des années, elle a parcouru le monde pour partager son savoir-faire, allant jusqu'à créer une truffière en Nouvelle-Zélande.

Ce goût de l'aventure allait de pair avec un attachement profond au hameau de La Borderie et à ce terroir entre Dordogne et Corrèze. Du marché de Brive, elle disait sans hésiter : "En France, je n'en connais pas de plus beau".



A lire aussi : [Une équipe de l'agence Capa réalise un documentaire pour l'émission Des Racines et des ailes avec Danièle Mazet-Delpeuch \(juillet 2014\)](#)