



Guy Hoffmann

La saga de la gourmandise, signée Namur

Glaces. Pâtés froids pour les jours de fête. Marrons confits. Chez N. Namur, confiseur. Ces annonces laconiques et sobres apparaissent périodiquement dans la presse luxembourgeoise des années 1860. Elles n'ont rien du faste, avec lequel le confiseur français, ayant exercé dans certaines des meilleures maisons de Paris et New York, a lancé son premier commerce à Sacramento, en Californie.

San Francisco, cité construite en bois, telle qu'elle existait avant le séisme et les incendies de 1906

© Archives privées famille Nickels



Publicité oblige, Nicolas Namur ne s'est pas attardé sur un *détail* aussi *insignifiant* que sa véritable nationalité¹, pour exporter dans le Nouveau Monde son savoir-faire artisanal, appris entre 1844 et 1850 à Thionville, Metz et Paris.

Passons rapidement en revue les escales de son périple sur le sol américain. À son arrivée aux États-Unis (port de New York, le 30 octobre 1850), Nicolas Namur doit déclarer son âge, son lieu de départ et son pays d'origine: 26², Le Havre, France. Il a fait le voyage en compagnie des époux Thyès, et à New York ils vont loger tous les trois chez la *cousine Mayrisch*.

Quatre années plus tard, Nicolas Namur s'installe chez les *cousins Mayrisch* à San Francisco. Selon une lettre adressée le 26 juillet 1854 à ses *chers frères et sœurs*, sa situation n'est guère rassurante. Il a perdu un premier emploi *au bout de cinq jours car la maison, qui l'a employé, a fait faillite*. Il est par conséquent *décidé d'aller travailler aux mines*.

Nous perdons alors sa trace jusqu'à l'apparition d'une annonce au Sacramento Daily Union, le 2 septembre 1857: «N. NAMUR, Confiseur français expérimenté, Latham's Building, J street (...) – ayant racheté les parts de son partenaire, a acquis désormais le contrôle total de son commerce (...)». Le prestigieux bâtiment Latham, à proximité du Capitole, siège du Gouverneur de Californie! L'excitation de Nicolas Namur est compréhensible! Par la suite, et ce jusqu'au 5 février 1861, le confiseur français va continuer à inviter via la presse locale les «Ladies and Gentlemen», à venir goûter ses gâteaux de fruits confits, charlottes russes, pyramides *du plus élégant design*, glaces *de tous les parfums*, chocolats et caramels *faits par aucune autre maison*, thés et cafés. Il propose par ailleurs de livrer sa marchandise, *pour les prix les plus bas*, aux fêtes et aux soirées dansantes. Enfin, il sert au *Capitol Chop House* des côtelettes, des steaks et des huîtres *préparées de manière supérieure*. Autant pour l'alimentation. En effet, Nicolas Namur vend aussi des articles de cadeaux – paniers de tous genres, objets en coquille de tortue ou en ivoire, poterie et verrerie.

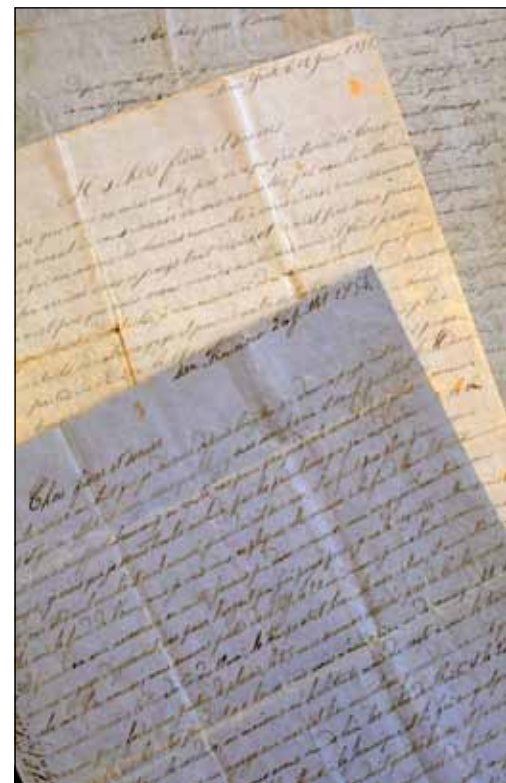
Sa publicité au *Sacramento Daily Union* est certes tapageuse, mais ne témoigne-t-elle pas de la réussite d'un homme, qui avait risqué le tout pour le tout, en s'expatriant de son Luxembourg natal en 1844, âgé de 20 ans?



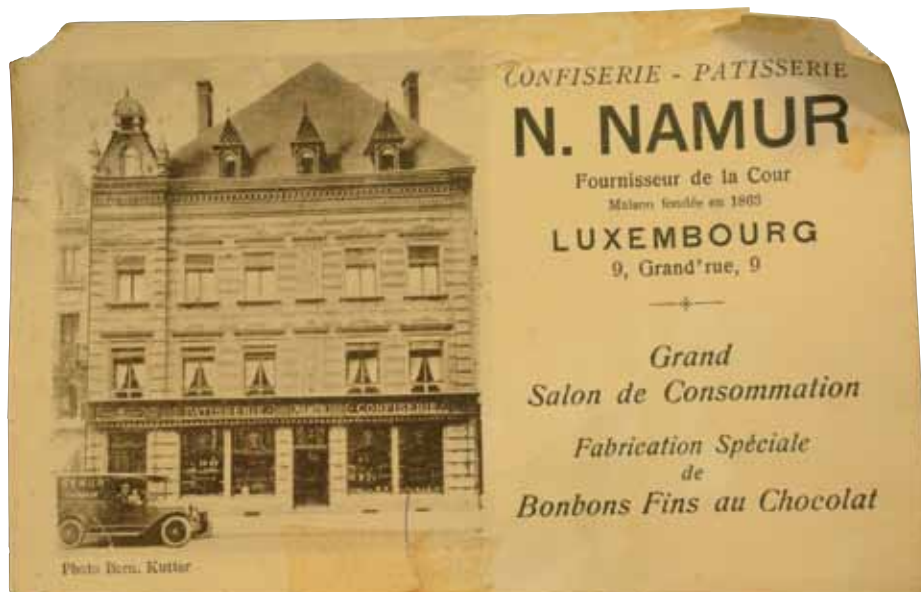
Une histoire de cousinages

«Qui ne risque rien, n'a rien, et je ne puis perdre que ma peau», tels sont les mots de Nicolas Namur, dans une lettre postée à New York le 19 mai 1854. Le confiseur vient de renoncer aux petites affaires, menées avec son associé Thyès. Il a perdu *presque tout son argent* et il est sur le point de quitter la côte Est pour rejoindre la Californie par voie d'eau.

Que s'est-il passé à New York entre le 12 janvier 1851, où Nicolas Namur a donné pour la première fois de ses nouvelles, et la veille de son départ pour San Francisco? Nous n'en savons rien, car aucune autre lettre ne nous renseigne sur les activités new yorkaises de nos trois immigrants, partis apparemment dans la bonne entente pour l'aventure américaine. Par contre, il serait intéressant d'analyser de plus près l'identité des personnages auxquels Nicolas Namur fait référence dans ses lettres. Il y a là Jean Baptiste Thyès, son épouse Sophie et la cousine Mayrisch de New York. N. Namur écrit: «En débarquant nous avons été trouver tout de suite ma cousine Mayrisch, que je n'avais pas encore l'honneur de connaître, c'est la tante à Mme Thyès, et nous avons été reçus chez eux comme chez des parents (...)»



Lettres écrites par Nicolas Namur lors de son séjour aux États-Unis (New-York, 1850-1854; San Francisco et Sacramento, 1854-1861)



Max Paquet et son chauffeur Jang Clausse avec la légendaire camionnette verte

Consultons la *Notice Généalogique sur la branche de la Famille Van der Noot habitée en Luxembourg* de Paul-Adam Even (1934), pour retrouver l'origine de ce mystérieux cousinage Namur-Mayrisch. Nous voyons alors qu'il faut remonter jusqu'au grand-père de Nicolas, Bartholomé Namur (1728-1779), sculpteur de bois très connu au Luxembourg, pour faire la connaissance de Marie-Thérèse et de Marianne Namur. Ces deux femmes, cousines de Bartholomé, ont été les épouses successives de Jean-Nicolas Van der Noot (1759-1822), qui figura, sous l'Empire, parmi les cent plus imposés de la capitale. Marie-Thérèse est morte après avoir donné naissance à sept enfants. Marianne va ajouter huit autres enfants à la fratrie Van der Noot. Nanette est sa seconde fille, c'est elle qui va s'allier par mariage à la famille Mayrisch, une dynastie de médecins, de père en fils. Serait-ce elle la *cousine*, dont Nicolas Namur parle dans sa lettre? Quant à Mme Thyès, s'agirait-il d'Anne Sophie Aniel, fille de Jean-Bernard Aniel, *artiste vétérinaire* à Vitry-le-François, et de Marie Madeleine Van der Noot, seconde fille de Marie-Thérèse? Sophie Aniel est née le 12 juin 1822. Selon un acte de mariage établi dans le second arrondissement de Paris, elle aurait épousé Jean Baptiste Thyès le 27 août 1850³. Dans ce

cas là, elle n'aurait pas pu se trouver à Le Havre le 19 août 1850 – mais c'est précisément cette date que Nicolas Namur indique pour le départ du navire Guillaume Tell à destination de New York⁴.

Il est difficile de se retrouver dans le cousinage Namur-Mayrisch-Thyès, mais l'entraide familiale a dû jouer un rôle important dans la vie de Nicolas Namur, autant à New York que plus tard à San Francisco. Les *cousins Mayrisch* qui l'y ont hébergé, pourraient notamment être les fils de Nanette Mayrisch: Gustave, Rodolphe et Adolphe, manufacturiers en tabac.

Même à Luxembourg, où Nicolas Namur va s'établir comme confiseur en 1863, il semble qu'une de ses cousines soit intervenue, pour mettre à sa disposition un local de commerce, au rez-de-chaussée de la maison Settegast dans la rue Mamer – entre l'actuelle rue du Fossé et la rue du Marché aux herbes. En effet, toujours d'après Paul-Adam Even, la cadette des sœurs Van der Noot, Marie-Cécile, a épousé un certain Settegast.

La modestie luxembourgeoise, après les fastes américains

Nous l'avons vu en introduction: Nicolas s'est assagi à son retour au Luxembourg. Il fonde une famille avec Catherine Wittenauer et le couple va avoir six enfants, dont nous ne retiendrons que ceux qui ne sont pas morts en bas âge: Marie (*1863), Marguerite Louise (*1865), Jean Maximilian (*1869) et Georges (*1874). Dans la rue Mamer, ce n'est plus le confiseur français expérimenté, mais *N. Namur, confiseur*, qui attire l'attention de sa clientèle sur son Gingembre de Chine, ses Chinois confits, glaces, pâtés froids et marrons confits. Malgré les annonces laconiques et sobres, parus entre mars 1865 et novembre 1869 dans le *Luxemburger Wort*, le *Courrier*, *L'Union* et *L'Avenir*, les affaires semblent bien marcher. En effet, le confiseur figure sur la liste des électeurs de la ville de Luxembourg pour les élections du 8 juin 1869 – signe que Nicolas Namur paie assez d'impôts pour être admis au suffrage censitaire.

Le 3 février 1870, Nicolas Namur obtient l'autorisation d'établir pour l'exercice de sa profession un four à cuire dans sa maison rue des charbons aux conditions

- 1° que la cheminée devra dépasser la faite du toit d'un mètre avec la réserve, que le concessionnaire adaptera telle mesure qui sera jugée nécessaire pour empêcher que les voisins ne soient incommodés par la fumée,
- 2° que la cheminée ainsi exhaussée sera solidement fixée au toit de la maison d'habitation par des tirants en fer,
- 3° que la ramonage de la cheminée se fera aux époques fixées par le règlement et même plus souvent en cas de nécessité reconnue.⁵

Voilà donc que le confiseur prépare son déménagement vers un nouveau local, situé dans l'actuelle rue des Capucins. Il va notamment y élargir sa gamme de produits. Outre les gourmandises qu'il a fabriquées et vendues jusqu'ici, il propose maintenant du sirop de groseille, framboise, orgeat, gomme et lemon, de la marmelade d'abricots et de mirabelles, de la gelée de groseilles et de coings, des abricots confits, du punch au rhum, de la liqueur de coing, des oranges de Jérusalem et des mandarines. Le pain d'épices et les spéculatius apparaissent pour la première fois en 1882, le chocolat à la crème et praliné (caramel pur) s'y ajoutent en novembre 1886, et l'année d'après, il va y avoir par ailleurs des Leckerlets de Bâle, pour la St-Nicolas – tou-



jours d'après les publicités apparues dans la presse luxembourgeoise. Notabilité oblige, le confiseur N. Namur apparaît sur plusieurs listes de souscription, notamment celle du Congrès international des Américanistes (1877), et celle en faveur des inondés des contrées du Rhin, suite aux crues de janvier 1883. La générosité de notre protagoniste à l'égard des sinistrés des inondations du Rhin nous rappelle les intempéries qu'il avait vécues en 1850, à bord du navire Guillaume Tell. Il les a notamment décrites dans sa première lettre de New York: «(...) nous avons été ballotés pendant six jours que la mer était haute (...) pendant le mauvais temps on se croyait des fois engloutis par les vagues qui montaient plus haut que le navire (...) c'est terrible quand on ne voit qu'une vague d'eau de la hauteur d'une maison, et où on se croit perdu à chaque instant, il pleuvait et il faisait un vent à ne pas pouvoir respirer (...)».



Guy Hoffmann



Portrait de Nicolas Namur, fait à San Francisco vers 1854. Nicolas est le 15^e des 16 enfants du drapier Pie Namur et de Marie-Françoise Gonner.

La saga de la gourmandise, signée Namur

L'influence helvétique

L'année 1904 va être marquée par deux événements majeurs pour les Namur: l'obtention du titre de fournisseur de la Cour et la succession de Georges Namur, fils cadet de Nicolas, à la tête de l'entreprise. L'oncle Georges, célibataire sans descendance, va rester jusqu'à sa mort en 1961, celui qui détient la bourse de l'empire familial. Mais à l'opposé de son père, mort en 1912, il n'aurait été, aux dires de Max Nickels, ni entreprenant ni innovateur. Ce serait plutôt Georges Paquet, fils de sa sœur aînée Marie et de l'employé de banque Charles Paquet, qui aurait fait souffler un vent nouveau sur l'héritage de Nicolas Namur.

Georges Paquet est né le 11 juin 1892. Il est mis en apprentissage chez son oncle, à la mort de son père en 1906, alors que ses frères Emile, Joseph et Eugène sont déjà partis pour faire des études. Le cadet de la fratrie Paquet parfait sa formation à Bruxelles, à Paris chez Rabattet, à Lucerne, à Neuchâtel et à Zurich⁶, notamment auprès du confiseur Sprüngli. C'est là qu'il rencontre Claire Laedrach, née en 1899 à Steffisburg, dans la banlieue nord de Thoun. Il va l'épouser en 1920 à Lyss, au nord-ouest de Berne.

Par la suite, Georges Paquet emprunte de l'argent à son oncle, pour acheter l'immeuble au N° 60 de la Grand'Rue et y faire transférer, en 1924, le magasin de la rue du Charbon. Il va exploiter le nouveau local avec l'obligation de payer un loyer à Georges Namur, qui lui, est et restera une figure emblématique du monde de la confiserie luxembourgeoise. En 1938, il a notamment été nommé *président de la commission des pâtisseries-confiseurs pour l'examen du titre et du brevet de maîtrise dans l'exercice des métiers*⁷ et dans ses ateliers, beaucoup de jeunes confrères, dont Pierre Oberweis, vont obtenir leurs lettres de noblesse.

Mais voilà que nous avons sauté les années 1920, où sont nés les enfants de Georges et Claire Paquet-Laedrach: Marie-Louise, Max, Georgette, Lucie et Charles. Les naissances des trois premiers enfants sont très rapprochées et la jeune mère ne peut plus gérer toute seule la vente au salon de consommation. Voilà pourquoi sa sœur Louise vient lui prêter main forte au magasin. De même, son frère



Guy Hoffmann

re Charles Laedrach, accompagné de son ami Henri Studer, tous deux confiseurs à Yverdon, près du Lac de Neuchâtel, viennent renforcer l'équipe de production.

Passons outre les dures années de la Seconde Guerre Mondiale, où le couple Paquet-Laedrach a perdu son fils Max, pour accueillir, ensemble avec les confiseurs Namur, les libérateurs américains. En entrant dans la capitale le 10 septembre 1944, les soldats de la 5^e division blindée américaine ont dans leurs bagages non seulement du chocolat et des chewing-gums, mais aussi des boîtes de lait en poudre et un mélange déshydraté qui sert à fabriquer de la glace. Georges Paquet possède, pour sa part, une machine frigorifique à compression, de la marque Linde. C'est ainsi qu'il est chargé de produire 10000 glaces pour les libérateurs, sous l'œil attentif de l'un d'entre eux.

Serenad vum Hanepéip

*„Schoklasknippchen, Nonnebees,
Geckeg ginn ech, wann s de sees:
Hanepéip, ech hunn dech gär,
Wéini gi mer bei den Här?*

*Crèmeflütt, Merenkentaart,
O wéi ass däi Mëndchen zaart,
O wéi mokeleg, o wéi séiss
Bass de vun dem Kapp zu Féiss!“*

Batty Weber



„Sie treffen sich täglich um viertel nach drei
Am Stammtisch im Eck in der Konditorei
Und blasen zum Sturm auf das Kuchenbuffet,
Auf Schwarzwälder-Kirsch und auf Sahne-Baiser,
Auf Früchteis: Ananas, Kirsch und Banane
Aber bitte mit Sahne.“

Sie schwatzen und schmatzen, dann holen sie sich,
Noch Buttercremetorte und Bienenstich.
Sie pusten und prusten, fast geht nichts mehr rein.
Nur ein Mohrenkopf höchstens, denn Ordnung muss sein.
Bei Mathilde, Ottilie, Marie und Liliane,
Aber bitte mit Sahne.“

Udo Jürgens

Les successeurs de Georges Paquet

Après la mort de Georges Namur en 1961, il revenait à Georges Paquet de régler la succession de la maison Namur. L'oncle Georges n'avait pas d'enfants, Paquet avait perdu ses deux fils Max (+1943) et Charles (+1952). Son choix allait se porter sur ses petits-fils Jean-Paul et Max Nickels. Le trio avait fêté ses 100 ans le 11 juin 1962: 14 pour Max, 16 pour Jean-Paul et 70 pour le grand-père Paquet. L'aïeul a légué le droit d'exploitation à ses petits-fils. Ses filles Marie-Louise, Georgette et Lucie allaient hériter des biens immobiliers.

Malgré les dispositions prises par Georges Paquet, sa mort en 1967, allait prendre la famille au dépourvu. Jean-Paul et Max venaient d'entamer leurs études: économie pour l'aîné, droit pour le cadet. Ils ne pouvaient donc pas être présents en continue pour s'occuper de la production et de la vente. C'est ainsi que leur mère Georgette Nickels-Paquet, épaulée du chef d'équipe à la production, Gaston, a assuré l'intérim jusqu'à ce que ses fils prennent la direction de l'entreprise familiale en 1974.

À l'heure actuelle, Jean-Paul Nickels, Max Nickels et ses enfants Max (*1969) et Anne (*1973), relèvent le défi de l'engagement pris envers leur famille: continuer au mieux la tradition du travail bien fait. Il y va de l'honneur de leur aïeul Nicolas Namur!

Christiane Grün



Guy Hoffmann

Jean-Paul et Max Nickels

Dirbach, la camionnette verte et les framboises

Vient ensuite, dans les années 1950-60, l'essor d'après-guerre, pour les confiseurs Namur. Patrons d'un salon de consommation fréquenté par la haute société de la capitale, Georges et Claire Paquet-Laedrach sont aussi des employeurs de choix. En effet, les jeunes filles s'empressent à descendre de l'Oesling, pour se faire engager par eux, comme serveuses. Elles sont logées et nourries sur place – leurs dortoirs se trouvent aux 3^e, 4^e et 5^e étages du N°60, Grand-Rue. Le couple Paquet veille sur ces demoiselles, comme si elles étaient leurs propres filles. Pas de sorties sans permission le soir, visites masculines interdites. Par contre, les patrons ne lésinent pas sur les repas: la cuisine est de qualité, la cheffe s'appelle Gréitchen.

Les serveuses rentrent pour le week-end et la famille Paquet remonte de même, passer ses fins de semaine dans l'Oesling, notamment à Dirbach, où elle possède une résidence secondaire. Comme Georges Paquet n'a pas de permis de conduire, le trajet se fait en train, via Ettelbrück et Goebelsmühle. Jang, le chauffeur de la confiserie Namur, les rejoint le samedi soir avec la camionnette verte de l'entreprise

familiale, dès qu'il a terminé les livraisons. Il a une maisonnette dans le voisinage et y passe ce qui reste du week-end, ramenant la famille Paquet en ville, le dimanche soir. À Pentecôte, la camionnette verte est par ailleurs chargée de pains d'épices, préparés en avance pour les fêtes de fin d'année. En effet, Georges Paquet stocke ces gâteaux au miel dans la cave humide de la maison de campagne de Dirbach – c'est là que mûrissent leur goût et leur moelleux.

La recette des pains d'épices, façon Dirbach, va rester un souvenir tout aussi pittoresque que le sirop de framboises. En effet, Max Nickels nous raconte que les framboises servant à la production du sirop, ont été récoltées par des gens du pays – généralement des femmes et leurs enfants – dans les bois, entre Bridel et Waldhof. Les Namur leur ont acheté leurs récoltes, qui pouvaient atteindre jusqu'à 600 kg par an. Peu à peu, l'enthousiasme pour la cueillette s'est estompée – était-ce dû, entre autres, à l'apparition du ténia du renard? – et le sirop de framboise a disparu des étalages de la confiserie Namur.

¹ Nicolas Namur était d'origine luxembourgeoise.

² Sur la liste des passagers du navire Guillaume Tell, arrivé au port de New York le 30 octobre 1850, l'âge indiqué pour Nicolas Namur est 28. Or Nicolas Namur est né au Luxembourg le 20 août 1824 comme 15^e des 16 enfants du drapier Pie Namur et de son épouse Marie-Françoise Gonner. Par contre l'âge indiqué pour la passagère Sophie Thyes, est 26. Tout porte à croire que les deux âges ont été inversés.

³ L'acte en question peut être consulté en ligne: <http://canadp-archivesenligne.paris.fr>

⁴ N. Namur affirme aussi que la traversée a duré 40 jours. Avec un départ fixé selon lui au 19 août 1850, le navire serait arrivé à destination bien plus tôt que le 30 octobre 1850 – date d'arrivée selon la liste des passagers du navire Guillaume Tell.

⁵ L'UNION, annonce du 16 février 1870

⁶ 1863-1963 L'histoire d'une entreprise qui est l'histoire d'une famille, Edmond Reuter

⁷ Annonce parue au Luxemburger Wort le 28/11/1938, faisant référence à une inscription au Mémorial Un grand Merci à Jean Ensch, qui sait presque tout!