

KRIER Jean

(1868 - 1978)

Bech Kleinmacher

Addendum

Public recognition

2022 (1) ¹

Télécran-Portrait über Jean Krier

Wie ein Luxemburger die Welt der Pâtisserie veränderte

Vor rund 100 Jahren revolutionierte Jean Krier mit einer neuartigen Zuckerknete und viel Fantasie die Konditorei. Doch wer war der begabte Luxemburger, der in seiner Wahlheimat Großbritannien wundervolle Kuchen kreierte, die ihn weltberühmt machten.

...

2022 (?) ²

Jean Krier

Jean Krier (1886-1978), ou comment un pâtissier luxembourgeois est devenu renommé outre-Manche tout en restant profondément attaché à ses racines luxembourgeoises.

Qui est ce jeune luxembourgeois arrivé en 1909 à Cheltenham (Angleterre) et qui réalisera les pâtisseries pour le couronnement de la reine Elisabeth II en 1953?

Ce fils de viticulteur est né en 1886 à Bech-Kleinmacher. Il a d'abord appris le métier de pâtissier à Nancy pendant six ans. Après avoir travaillé à Remiremont, il a fréquenté l'école de décoration pâtissière de Bâle (Suisse).

C'est cette école qui a lancé la carrière britannique de Monsieur Krier puisque le directeur de l'école de Bâle l'invitera à travailler pour la Maison Kunz – Chalet Suisse à Cheltenham.

Il y deviendra rapidement chef pâtissier avant d'acquérir la Maison Kunz après la Première Guerre mondiale.

C'est durant la Seconde Guerre mondiale que Jean Krier deviendra fournisseur officiel de la Cour grand-ducale, celle-ci étant alors en exil à Londres. La Grande-Duchesse Charlotte comptera parmi ses clients.

Par la suite, les Luxembourgeois de Londres pourront savourer ses créations lors des réunions annuelles à l'Ambassade du Luxembourg.

Jean Krier conçut également les 25 gâteaux d'apparat pour le couronnement de la reine Elisabeth II en 1953.

Il est intéressant de noter qu'il est également devenu un photographe passionné qui a capturé en images la vie en Moselle avant la Première Guerre mondiale.

Il était un inventeur au nom duquel plusieurs brevets avaient été déposés. Ceux-ci sont d'ailleurs consultables dans la base de données Espacenet. Il avait, entre autres, mis au point une pâte à sucre modelable permettant de donner vie à des créations plus vraies que nature.

Il continua de rendre visite à sa famille à Bech et à Remich tous les ans jusqu'à son décès en 1978.

Article réalisé avec l'aimable collaboration de Monsieur Michael KRIER, fils de Monsieur Jean KRIER.

¹ Luxemburger Wort virgule.lu

² Institut propriété intellectuelle Luxembourg