



Philippe ARLEN est né à Hoerdt, dans une famille de quatre enfants, dont il est l'aîné (le sobriquet ou hofname familial est "Behl").

A 14 ans, il entre en apprentissage à l'Ecole Pratique Professionnelle de l'Industrie Hôtelière à Strasbourg pour la partie théorique et au Restaurant "Fullgraff" à Strasbourg pour la partie pratique, puis suit pendant quelques années des cours de comptabilité à Lons-le Saunier.

En janvier 1937, Philippe devient "cuisinier garde-manger" au réputé restaurant de l'Aubette, pendant 18 mois. A 19 ans, notre cuisinier obtient le poste de sous-chef de cuisine à l'Hôtel de France à Nantes jusqu'en juin 1939. C'est là qu'il rencontre Lydie SIMONNEAU qui deviendra son épouse quelques années plus tard.

Philippe est réquisitionné par l'armée française et travaille en tant qu'appelé au Café Brasserie "La Coupole" à Nantes (chef de cuisine d'avril à juin 1940).

Il est incorporé au 27^{ème} Régiment d'Infanterie à Dijon le 10 juin 1940 et démobilisé à Oloron, 18^{ème} région militaire, le 8 août 1940. Il quitte la région nantaise pour se rendre à Cavaillon, alors en zone libre, où il est requis le 16 septembre aux Chantiers de la Jeunesse

Philippe ARLEN

Un Hoerdtois au Québec

Française. Lydie SIMONNEAU le rejoindra quelques mois plus tard à Cavaillon où ils uniront leurs destinées le 30 août 1941.



Le 1^{er} juin 1942, il entre aux Chantiers et Ateliers de Provence (chantier naval) à Port-de-Bouc. Malheureusement, l'armée allemande arrive en cette ville début novembre. Lydie étant enceinte, le couple décide de revenir chez ses parents en Vendée, à l'Île d'Yeu. Elle donnera naissance à leur première fille prénommée Lina le 20 avril 1943. Le 3 octobre 1944 à l'Île d'Yeu, naîtra Philippe, second enfant du couple.

Après avoir été un membre très actif dans les Forces Françaises de l'Intérieur (FFI), il est démobilisé le 31 août 1945 et revient à Hoerdt revoir sa mère, sa sœur Marie, son frère Chrétien (*Behl-Lang*) 19 ans et sa sœur Lina (*Post-Line*) 17 ans (son père étant décédé quelques années plus tôt). Fin 1945, il retourne à l'Île d'Yeu rejoindre femme et enfants.

De retour à Hoerdt, Philippe et Lydie exploitent le restaurant "Le Lion d'Or" (actuel "Pigeonnier") de

janvier 1946 à décembre 1948.

C'est là que verra le jour leur 3^{ème} enfant, Monique, née le 28 mai 1947.

Le contexte économique entraîne une vague d'émigration à laquelle notre cuisinier a voulu se joindre. Il part seul, par avion, au Québec le 10 juillet 1953 et obtient un poste de chef de cuisine au restaurant "Le Bocage" près de Montréal.

Femme et enfants traversent l'Atlantique en bateau le 22 septembre suivant. Le voyage dure 7 jours, dont 5 de tempête mémorable, se souvient Philippe (fils) alors âgé de 9 ans. Philippe prend la gérance du restaurant "Le Prince Charles" à Montréal, d'octobre 1954 à août 1957.

Finalement, il se met à son compte en créant son propre commerce de charcuterie, pâtisserie et plats cuisinés (choucroute). Lydie tient la boutique d'épicerie fine et y vend les produits élaborés par son mari.



Vers 1984-1985, l'heure de la retraite sonne.

Philippe décède le 9 septembre 1995, et Lydie le rejoint le 16 septembre 2013.

Rémy MAECHLING

Sources : Recherches personnelles.

Échanges avec Philippe ARLEN son fils, Monique ARLEN sa fille ainsi que Maurice POULIOT et Christiane ROHFRITSCH sa nièce.