ANNE MARTINETTI
PRÉFACE DE GUY SAVOY

CULINARIA

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, UN HÉRITAGE VIVANT

DUNOD

Mise en page : La Femme assise
Illustrations intérieures : Lucas Ngoma

© Dunod, 2026
11, rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com

ISBN : 978-2-10-089184-9

ANNE MARTINETTI
PRÉFACE DE GUY SAVOY

CULINARIA

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, UN HÉRITAGE VIVANT

ILLUSTRATIONS ORIGINALES DE LUCAS NGOMA

DUNOD

PRÉFACE

De la cuisine considérée comme un des beaux-arts par
Guy Savoy

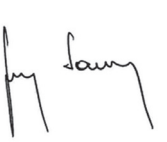
Le célèbre gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin, dont il sera question dans ces pages, proposait il y a plus de 200 ans de considérer la cuisine française comme un art. Lui qui partagea sa vie entre la musique et les bons dîners savait de quoi il parlait, ayant découvert « l'art de vivre à la française » – que j'aime à appeler l'art de bien vivre à la française – au pied des Alpes, dans sa région natale du Bugey, de grande renommée gourmande !

Il aura fallu attendre le XXIe siècle pour que cet inventeur des premiers guides culinaires soit entendu, et que l'Académie des Beaux-Arts fasse entrer la cuisine en ses murs. En effet, on dit souvent que les œuvres culinaires sont celles de l'instantanéité, le cuisinier celui qui transforme des produits chargés d'histoire en dégustation, éphémère par nature.

Et pourtant, que de mémoire dans la madeleine de Marcel Proust, connue du monde entier, que d'émotions dans la pomme d'amour, que de souvenirs dans une langue de chat : tous les sens sont sollicités et le biscuit croustille encore des années, des décennies plus tard…

La galerie de portraits célèbres, inconnus ou oubliés, du passé et du présent qui jalonne cet ouvrage nous invite à une aventure, celle de la découverte d'individualités uniques tournées vers les autres et réunies par une passion commune : créer du lien, tisser des souvenirs, par l'assiette retrouver les sensations qui nous ont tous construits.

De l'omelette préparée par Annette Bouthiaut, mère Poulard au Mont-Saint-Michel, à l'île flottante de la Lyonnaise Eugénie Brazier, auprès de qui Paul Bocuse se forma, tous les artisans de la terre, de la mer, toutes celles et tous ceux qui transforment et qui participent à édifier « le repas gastronomique des Français », que l'UNESCO a classé en 2010 au patrimoine immatériel culturel de l'humanité sont des artistes du vivant, et contribuent à faire rayonner notre art de bien vivre à travers les siècles. En nous obligeant à être encore meilleurs et plus exemplaires que nos prédécesseurs, inconnus ou illustres…



SOMMAIRE

11 ENTRÉES

LE CUISINIER FRANÇOIS 13
François Pierre La Varenne 17
Thierry Marx 21

LA FRANCE À TABLE 25

LA CUISINE NIÇOISE D'HÉLÈNE BARALE 27
Hélène Barale 29
Julia Sedefdjian 31
d'Hier à aujourd'hui Pissaladière soufflée 35

ANNE BOUTIAUT. LA MÈRE POULARD 37

LE LIVRE DE CUISINE 39
Jules Gouffé 43
Jean Montagard 47
d'Hier à aujourd'hui Amandine, frisette et croquettes à la compotée de légumes 51

JOSEPH MENON 55

57 PLATS

LE GUIDE CULINAIRE 59
Auguste Escoffier 63
Mory Sacko 67
d'Hier à aujourd'hui Potted char 71

ANNA WECKER 73

DICTIONNAIRE DE GASTRONOMIE JOVIALE 75
Gaston Derys 79
Bruno Verjus 81

LA GRANDE CUISINE ILLUSTRÉE 85
Prosper Montagné 89
Jean-Rémi Caillon 91
d'Hier à aujourd'hui L'omelette savoyarde 95

LE MONDE À TABLE 97

PHYSIOLOGIE DU GOÛT 99
Jean Anthelme Brillat-Savarin 103
Georges Blanc 107
d'Hier à aujourd'hui Gâteau rustique « Financière » comme à Vonnas 111

FRANCESCO PROCOPIO DEI COLTELLI 113

LA CUISINIÈRE DES MÉNAGES 115
Rosalie Blanquet 119
Anto Cocagne 121
d'Hier à aujourd'hui Blanquette de veau 125

127 DESSERTS

LES SECRETS DE LA MÈRE BRAZIER 129
Eugénie Brazier 131
Émilie Gerardi 133

SALÉ OU SUCRÉ, POURQUOI CHOISIR ? 135
d'Hier à aujourd'hui Meringue vaporeuse cèpes vanille rooibos 137

NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES LIQUEURS ET LES FRUITS 141
François Massialot 145
Stéphan Perrotte 147
d'Hier à aujourd'hui Confiture de cerises, fleur de sureau 151

LOUISE BÉATE AUGUSTINE UTRECHT FRIEDEL 153

LE MÉMORIAL HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE DE LA PÂTISSERIE 155
Pierre Lacam 159
Nina Métayer 160
d'Hier à aujourd'hui Le saint-Honoré 163

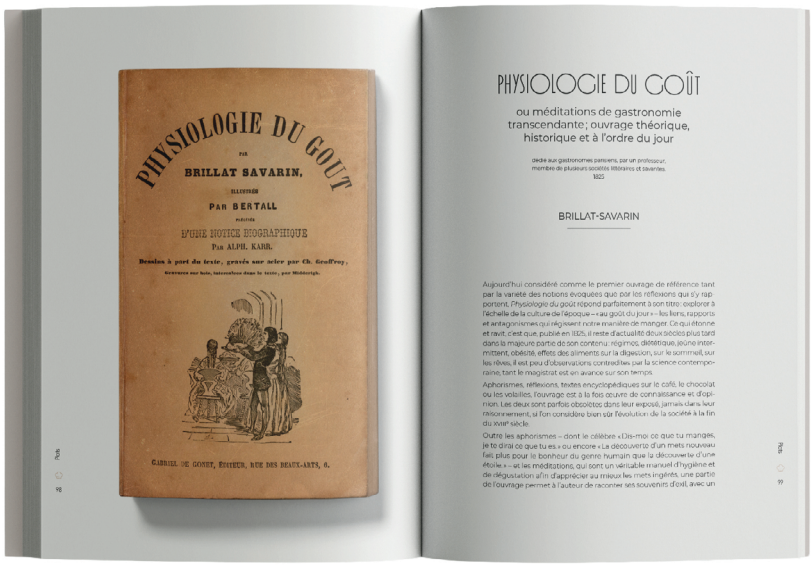
DOLLY MADISON 167

LE PÂTISSIER ROYAL PARISIEN 169
Antonin Carême 173

MENU À LA CARTE

Voyagez au cœur de notre patrimoine culinaire

Ils ont fait l'histoire de la cuisine, et témoignent de l'excellence à la française depuis parfois plusieurs siècles.

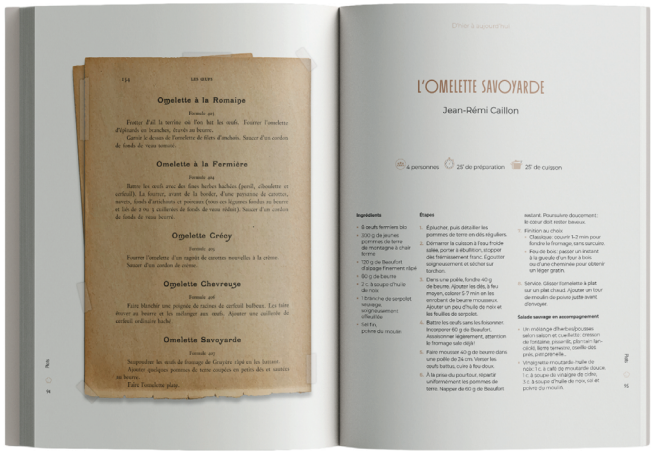


Illustres en leur temps, légendes encore honorées aujourd'hui, ces cuisinières et cuisiniers du temps passé ont inventé notre gastronomie d'aujourd'hui. Leur souvenir fait plus que perdurer, il infuse encore dans nos casseroles et notre mémoire collective.

D'hier à aujourd'hui, le regard de chefs passionnés

Nos cheffes et chefs contemporains s'inscrivent dans une longue tradition gastronomique, et nous racontent avec passion les livres et figures tutélaires qui ont présidé à leur vocation.

D'hier à aujourd'hui, nos artistes culinaires contemporains interprètent à leur manière une recette issue de leurs souvenirs gourmands.



Cabinet de curiosités culinaire

Magazines fameux, journaux oubliés, retrouvez dans notre rubrique Cabinet de curiosités une histoire parfois insolite du voyage gourmand et de la gastronomie.