

RECEPTION DE GUY SAVOY A L'ACADEMIE DES BEAUX ARTS
PAR LAURENT PETITGIRARD
20 MAI 2026

EXTRAIT

Monsieur,

« La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible... Il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens. »

Notre cher confrère et grand ami commun Jean-Robert Pitte, que je salue affectueusement, aime à rappeler cette phrase de Brillat-Savarin et c'est d'ailleurs en sa compagnie que vous avez bataillé, cher Guy Savoy, pour l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'auteur de la *Physiologie du goût*, mort en 1826, dont la France commémore cette année le souvenir, sentait en écrivant cela que le peuple des gastronomes dont il était le prophète était au seuil de la terre promise, mais il ne se doutait pas qu'il faudrait 200 ans pour que le palais de l'Institut de France accueille, au sein de l'Académie des beaux-arts lors de la cérémonie d'aujourd'hui, le cuisinier que vous êtes.

L'élection d'un gastronome aurait dû être la conséquence de la Révolution qui apporta au monde les restaurants et les Droits de l'homme, de l'Empire qui imprima son goût à l'Europe, de la Restauration qui vit triompher Antonin Carême, le premier à être appelé « chef » par ses contemporains, mais ce mouvement fut stoppé net, quelques années après la disparition de Brillat-Savarin, avec ce qu'on appela le « Régime de Juillet ».

Il aura fallu 200 ans de diète pour que ce soit l'Académie des beaux-arts qui vous élise, vous, le premier chef ici, et que vous demandiez à un musicien de vous en ouvrir les portes.

C'est très certainement à Bourgoin-Jallieu, en Isère que le goût de la cuisine vous est venu, auprès de votre mère qui avait progressivement transformé sa buvette en un restaurant renommé *l'Esplanade*.

Vous gardez une reconnaissance infinie à vos parents qui préféraient les actes d'amour aux grandes déclarations et dont la rigueur morale est restée pour vous une référence absolue.

Développer dès l'adolescence un intérêt pour la cuisine n'est pas bien vu dans le milieu scolaire et vous a valu bon nombre de moqueries ou des vexations.

Vous rentrerez dès vos seize ans comme apprenti chez le Maître chocolatier Louis Marchand. A 17 ans, en 1970, vous rentrez pour trois ans en apprentissage chez les Frères Troisgros. Vous en gardez un souvenir émerveillé et une grande reconnaissance pour ces virtuoses de la gastronomie ainsi qu'une amitié indéfectible avec un autre apprenti, Bernard Loiseau. Parlant de Jean Troisgros, génial saucier, vous décrivez toujours l'élégance du geste qui vous fascinait.

Après trois années où vous avez pris la direction de la Barrière de Clichy, succédant à votre cher ami Bernard Loiseau, vous ouvrez à 27 ans en 1980 votre premier restaurant rue Duret, vous y aurez une étoile Michelin l'année suivante puis deux en 1985.

En 1987 ce sera l'installation rue Troyon et l'ouverture de sympathiques bistrots qui sont souvent le moyen de mettre le pied à l'étrier à de ces jeunes chefs qui se sont formés auprès de vous.

Parmi ces jeunes chefs il y aura Gordon Ramsay qui vous vénère et continue à vous appeler Papa, ce qui vous agace légèrement, vous n'avez que peu d'années de plus que lui.

Vous resterez 28 ans rue Troyon, en renouvelant chaque jour la perfection d'une gastronomie éblouissante malgré l'exiguïté d'une cuisine sur deux niveaux, certes plus ample que la vingtaine de mètres carrés de la rue Duret, mais bien loin de l'idéal que vous allez enfin trouver dans votre troisième restaurant.

C'est votre premier atelier d'artiste.

Ce parcours sera couronné par une entrée dans le dictionnaire Larousse en 1997 et une troisième étoile au Guide Michelin en 2002.

2006 est une année capitale pour vous, elle symbolise le rayonnement international de vos activités.

Vous installez un Restaurant Guy Savoy dans le cadre du célèbre Caesars Palace de Las Vegas, dont je salue le président Sean MacBurney qui tenait à être à vos côtés aujourd'hui, lieu dont vous confiez la conception à Jean-Michel Wilmotte. Vous êtes aujourd'hui confrères.

C'est également en 2006 au sein de L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation de Tours, à l'initiative de son directeur, Francis Chevrier, qu'a germé l'idée de tenter l'inscription de la gastronomie française sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Jean-Robert Pitte, président de cette mission, aime à rappeler à quel point vous avez été le plus enthousiaste des défenseurs de cette initiative.

Finalement, en novembre 2010, voici 15 ans, l'UNESCO a inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le noble rituel qu'est « *Le repas gastronomique des Français* » et la France s'est engagée à poursuivre l'étude de ce patrimoine majeur de notre pays, à le faire vivre, à le promouvoir par diverses actions en France et à l'étranger et par la création des Cités de la gastronomie.

En 2009 votre ami Bertrand Boullé vous suggère de visiter le splendide Hôtel de la Monnaie qui va ouvrir un appel d'offres pour l'installation d'un restaurant.

Dès cette première visite, que vous effectuerez presque en badaud tout juste intéressé, vous avez un véritable coup de foudre et vous expliquerez qu'en découvrant ces locaux vides, baignés d'une incroyable luminosité, vous visualisiez déjà toutes les parties du restaurant.

Avez-vous alors pressenti, en contemplant la Coupole de l'Institut depuis les fenêtres d'une future cuisine, que 17 années plus tard vous y seriez reçu, nul ne le saura jamais, mais quelle intuition !

Il y aura toujours des constantes dans votre travail, en cuisine comme en salle, vous défendez une véritable approche physique du goût.

J'aimerais en esquisser une analyse, me faire le musicologue de vos partitions.

Votre passion pour les produits et leur richesse, qui vous pousse souvent à décliner un seul légume ou fruit dans des consistances et des températures différentes dans un même plat, thème et variations, nous connaissons cela, aboutit à une forme de simplicité, certes très élaborée mais qui a l'avantage de ne jamais donner l'impression au convive d'être un rat de laboratoire.

Elle vous vient certainement du potager que votre père avait créé avec toute sa science de jardinier à la mairie de Bourgoin-Jallieu. Les salades, radis et autres légumes arrivaient sur la table dans la demi-heure qui suivait leur cueillette et cette trajectoire directe de la terre à l'assiette vous a marqué.

La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire, vous avez affiché cette maxime dans l'accueil de votre restaurant.

La diversité des produits a engendré celle des savoir-faire ce qui vous pousse à entretenir des relations très étroites basées sur la confiance avec vos différents fournisseurs, qu'il vous arrive de réunir autour d'un repas comme cela était évoqué déjà en 1999 dans le joli documentaire *Quatre Saisons pour un Festin* de Jean-Paul Jaud.

Alexandre de Lur Saluces n'avait pas hésité alors à ouvrir deux bouteilles de Château Yquem de 1899 devant les yeux émerveillés de vos invités.

Pour votre célébrité soupe d'artichauts, vous commandez une étonnante assiette incluant soupe ou demi-soupe suivant l'appétit des convives, dans laquelle ils seront conviés à tremper une brioche au beurre de truffes...

Il faut avoir eu le privilège de passer le temps d'un service dans votre cuisine pour appréhender à quel point les notions de rythme et de maîtrise y sont primordiales.

J'aime les sons et non pas le bruit telle est votre maxime qui se vérifie dans les cuisines de votre restaurant. L'idée du coup de feu à l'optimum du crescendo du service, déclenchant une véritable hystérie ponctuée par les vociférations d'un chef névrotique est certes très utile dans un scénario de film mais strictement à l'opposé de la réalité de votre pratique.

Elle est d'abord fondée sur le respect des équipes avec lesquelles vous entretenez une vraie complicité souriante qui n'exclut évidemment pas l'autorité ni le contrôle.

Tout se passe dans un surprenant calme qui tient à votre maîtrise du tempo qui fait que chaque élément de la chaîne est prêt au bon moment et c'est l'un des points essentiels qui vous rapproche de la problématique des chefs d'orchestre qui sont, tout comme vous, les initiateurs du rythme.

Il n'est donc pas étonnant que lors de la préparation du film *Ratatouille*, Brad Lewis, le producteur du film, qui est venu spécialement de Los Angeles pour être avec vous aujourd'hui, que je salue, et le metteur en scène Brad Bird aient souhaité connaître vos cuisines et assister à plusieurs services.

Il n'y a pas de métier inférieur dans vos cuisines, comme nul n'est secondaire dans un orchestre symphonique, les collaborateurs en charge du nettoyage ou de la vaisselle sont tout aussi importants que les cuisiniers, les apprentis, les maîtres d'hôtel, les serveurs ou les réceptionnistes car la simple défection de l'un risque de rejaillir sur toute la chaîne.

Le célèbre chef d'orchestre Arturo Toscanini estimait que le niveau d'un orchestre est celui de son musicien le plus faible.

Vous avez établi un rite qui décrit à la perfection la relation que vous entretenez avec votre équipe. Chaque samedi matin à 9h00, vous organisez pour cette dernière journée de la semaine un petit déjeuner.

Tout le monde se retrouve dans la cuisine, chacune ou chacun, isolé ou en groupe, a préparé un plat et tout le monde goûte. C'est absolument incroyable, extraordinairement convivial et cela vous permet de tester les capacités et l'inventivité de vos ouailles.

Ce samedi matin a été l'occasion d'une autre découverte.

Rentrant dans le restaurant non pas par l'entrée majestueuse de l'Hôtel de la Monnaie mais bien sûr par l'entrée de service j'ai découvert que les couloirs d'accès réservés au personnel affichaient, tout comme dans le reste du restaurant, de nombreux tableaux contemporains.

Il vous semble en effet essentiel qu'arrivant pour travailler, votre orchestre soit accueilli par de l'Art et j'ai pu constater que toutes et tous y sont très sensibles.

Lorsque l'un de vos apprentis prépare un plat de côté, sans profiter de la vue sur l'Institut de France qui s'offre depuis vos cuisines, vous vous précipitez pour le replacer dans le bon angle afin qu'il profite de cette vue exceptionnelle. L'architecture de Jacques Denis Antoine regarde celle de Louis Le Vau, un peu comme vous lisez Brillat-Savarin.

Bien au-delà de l'art culinaire, c'est l'art de vivre que vous avez développé, le goût du contact avec les autres que vous avez transmis à vos enfants Caroline et Franck et dont je salue la maman Danièle.

Vos sept petits-enfants Léa, Axelle, Elliot, Pénélope, Stella, Ariel et Noah, dont les noms sont gravés sur votre épée, sont présents aujourd'hui pour vous soutenir dans cette épreuve, qui ne fait que commencer très cher Guy...

Vous avez un sens de l'amitié exacerbé qui se manifeste sous la forme d'une complicité affectueuse avec tous vos amis, mais aussi de blessures comme celle de la disparition tragique en 2003 de votre inséparable frère en cuisine Bernard Loiseau.

Il y a également une dimension proche du théâtre dans un grand restaurant comme le vôtre. Vous êtes metteur en scène, vous vous délectez des dialogues, vous aimez le bruissement de la langue, les échos et les lumières.

Le décor bien sûr mais surtout la répétition chaque jour d'un cérémonial et d'une prestation qui doit être de qualité égale tout en se réinventant constamment, exige un grand investissement personnel. Le théâtre, de l'antiquité aux tragédies de Racine, est par essence une cérémonie.

Il s'agit de maintenir la précision sans tomber dans la routine, de garder en permanence le désir de se surpasser.

Vous surveillez autant les salons que la cuisine, avec la conscience que tout doit être parfait pour des convives qui doivent passer un moment inoubliable et que vous tenez à accueillir systématiquement.

En 2026 le célèbre classement annuel La Liste, crée en 2015 par l'Ambassadeur Philippe Faure et basée sur plus de 1000 publications dans le monde vous a sélectionné pour la 9^{ème} fois meilleur restaurant du monde.

Votre ouverture d'esprit, votre appétit de connaissances et votre insatiable curiosité ont trouvé tout naturellement leur place dans notre Compagnie car si nous vous recevons officiellement sous la Coupole aujourd'hui, vous êtes un académicien de plein exercice depuis 18 mois, très

assidu à nos séances hebdomadaires, à nos commissions et Jurys car vous avez parfaitement compris qu'une élection à l'Académie des beaux-arts était beaucoup plus que la reconnaissance d'un parcours artistique mais un engagement dans le soutien à la création, au patrimoine, à la vie culturelle de notre pays sous toutes ses formes.

Vous dites souvent que vous avez nourri les gastronomes pendant des décennies et que maintenant c'est vous qui êtes nourri d'émotions dans notre Compagnie. C'est une formule très incomplète, Cher Guy, car votre humanisme et votre expérience de la vie sont pour nous une grande source d'enseignement qui font que vous nous donnez le sentiment d'être avec nous depuis toujours.

Alors bienvenue cher Guy dans une Compagnie où vous n'avez que des amis, des admirateurs devenus des complices et qui partagent avec vous le désir de soutenir l'Art sous toutes ses formes.
