

L'ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS REÇOIT GUY SAVOY PARMI SES MEMBRES

*La gastronomie est reconnue comme un art
L'Institut de France donne ses lettres de noblesse à la gourmandise !*



1816 : fondation de l'Académie des beaux-arts, l'une des cinq académies de l'Institut de France.
1825 : Brillat-Savarin, célèbre gourmand et auteur de la « Physiologie du goût » déclare : « Il est impossible qu'avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens ».
2026 : Guy Savoy est reçu sous la coupole du Palais de l'Institut de France.
Plus de deux siècles après sa fondation, l'Académie des beaux-arts, qui protège et concourt à développer les arts, reconnaît ainsi la gastronomie comme l'un d'eux.

Guy Savoy, dont le restaurant installé à La Monnaie de Paris a été déclaré « Meilleur Restaurant du Monde » par l'algorithme de La Liste (1 100 sources), est donc désormais académicien. C'est un geste fort qui marque l'intégration de la gastronomie dans le patrimoine artistique et culturel ; c'est aussi un symbole d'universalité qui transcende les générations.

Son élection a été célébrée par ces mots du Secrétaire perpétuel Laurent Petitgirard : « En élisant Guy Savoy, l'Académie a non seulement salué l'un des plus éminents représentants de la gastronomie française, mais aussi un humaniste et passionné d'art contemporain, qui contribue au rayonnement international de notre pays ainsi que l'a démontré son engagement pour l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO ».



Ce mercredi 20 mai, Guy Savoy lui a en quelque sorte répondu, en déclarant à tous les membres réunis : « Merci d'avoir mis votre discernement au service de la gastronomie française et avoir considéré qu'elle avait tout lieu d'entrer dans votre Académie. Me voici donc artisan, et peut-être devenu artiste par la grâce de mon élection, et entraînant à ma suite tous les artisans qui œuvrent à la gastronomie, les paysages de France, les arts de la table, la sommellerie, la courtoisie, l'art de recevoir, bref l'art de vivre à la française ».

La gastronomie, en intégrant la « section des membres libres » de l'Académie des beaux-arts, rejoint les disciplines de peinture, sculpture, architecture, gravure et dessin, composition musicale, mise en scène, photographie, chorégraphie.

Au sein de cette section, Guy Savoy a été élu au fauteuil V, précédemment occupé par Michel David-Weill, personnalité éminente du secteur de la banque d'affaires, mais aussi collectionneur mondialement reconnu, mécène des plus grands musées du monde et philanthrope à la générosité légendaire.

Guy Savoy porte désormais « l'Habit Vert » ; celui-ci a été réalisé par Laure de Sagazan, qui a glissé dans les broderies nombre de détails comme autant de clins d'œil à sa cuisine et à sa vie.

Son épée d'académicien a été intégralement réalisée par Joaquin Jimenez, Graveur Général de La Monnaie de Paris. Elle lui a été remise par Marc Ladreit de Lacharrière, membre de l'Académie des beaux-arts. De la garde jusqu'à la pointe de la lame, tous les symboles qui forment le socle familial et professionnel de Guy Savoy y sont réunis et, cette épée qui rejoint l'Académie des beaux-arts au côté de celui qui y fait entrer la gastronomie, déclare tout au long de sa lame : « La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire ».

*Restaurant Guy Savoy, 11, quai de Conti, Paris 6^e.
01.43.80.40.61
www.guysavoy.com*