



Le petit journal d'Antonin

PRIX LITTÉRAIRES DE GASTRONOMIE
ÉDITION 2022

Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême
Prix Spécial Pierre-Christian Taittinger
Prix Rungis des Gourmets





Courte petite histoire des Grands prix littéraires.

Le prix Goncourt fut créé en 1896 après la mort d'Edmond de Goncourt, lequel souhaitait, avec son frère Jules, aider les auteurs à vivre de leur plume.

Le prix Femina, fut créé en 1904 par les femmes journalistes du magazine La Vie heureuse en réaction au Goncourt jugé trop misogynne à l'époque.

Pour ne pas être en reste face à cette concurrence, l'Académie française créé son propre «Grand prix» en 1914.

Le Renaudot, lui, naît d'une blague. En 1925, les journalistes attendent le verdict du Goncourt. Impatients, ils décident de décerner leur propre prix. Pour le baptiser, ils évoquent la mémoire de Théophraste Renaudot (1586-1653), créateur du premier journal périodique. En 1926, la plaisanterie devient sérieuse et le premier prix est remis.

Créé en 1930, l'Interallié est également remis par des journalistes, membres du club parisien Le Cercle de l'union interalliée.

Vient enfin le Médicis, créé en 1958 par Gala Barban et Jean-Pierre Giraudoux, deux mécènes qui en appellent à la mémoire des Médicis de la Renaissance. Leur objectif : soutenir un auteur n'ayant aucune notoriété.

Ensemble, faisons de la gastronomie une fête !

L'automne annonce la saison des prix littéraires. Décembre celui du rendez-vous annuel du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême et du Prix Rungis des Gourmets.

C'est le moment pour les auteurs, les maisons d'édition, les Chefs, les producteurs et tous les acteurs et amoureux de la gastronomie de se réunir pour fêter la publication des plus beaux ouvrages de littérature gourmande.

À quoi bon me direz-vous des prix littéraires, et qui plus est, de gastronomie ?

La France a toujours objectivement, produit de grands écrivains. Et c'est aussi parce qu'elle a produit de grands Chefs qu'elle a vu en quelques décennies se développer la littérature gourmande.

Vue comme une nation littéraire, la France cultive son attachement à la littérature autant qu'à sa gastronomie, ce qui explique le lien si fort entre les deux. La littérature gastronomique ne date pas d'hier et il convient de souligner qu'elle se distingue de la littérature culinaire par ses auteurs et par les périodes auxquelles elles sont nées.

Alors que la littérature culinaire est l'œuvre des cuisiniers dont les plus anciens ouvrages sont imprimés vers 1486 (le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent), la littérature gastronomique, naît dans la première moitié du XIXe siècle, et est l'œuvre d'intellectuels gourmets, habiles de leurs plumes. Qui sont-ils ? Des écrivains, des journalistes, des juristes, des romanciers, des médecins... mais aussi quelques aristocrates.

Née après la Révolution française, la littérature gastronomique s'adresse à un public bourgeois, des nouveaux riches nombreux à ignorer les bonnes manières et les usages de table. Elle visait à leur enseigner les règles du code de politesse gourmande et de bienséance qui leur faisait défaut.

Dès le début du XIXe siècle, et au-delà de la diversité des œuvres publiées, les gastronomes-auteurs ont en commun de

promouvoir et de défendre ce qu'ils ont appelé « la cuisine française » ou « cuisine nationale ». Voici exposées dans les grandes lignes, les origines d'une littérature qui prend sens par le pouvoir qu'elle a de promouvoir, défendre et transmettre, les codes et les valeurs d'une discipline considérée comme un patrimoine identitaire.

À côté des recettes, les livres s'enrichissent de l'histoire du parcours d'un Chef vers les étoiles de l'excellence, de la vie d'un produit «de la fourche à la fourchette », de l'histoire d'un terroir dont jaillissent de la tradition des recettes à partir des produits de la terre, de tout ce qui dans l'Histoire avec un grand « H » a connu les influences d'une gastro-diplomatie...

L'esprit des Prix littéraires de gastronomie Antonin Carême, Pierre-Christian Taittinger et Rungis des Gourmets n'est pas de rivaliser avec le Goncourt, le Renaudot ou le Médicis, mais bien de féliciter publiquement les auteurs des plus beaux ouvrages sur la gastronomie, ses Chefs et ses produits.



Le Jury

- Monsieur Stéphane LAYANI
- Madame Monique CARA
- Monsieur Édouard COINTREAU
- Madame Valérie COLLOREDO TAITTINGER
- Madame Christine DATTNER
- Monsieur Alain DELCAMP
- Madame Anne Laure DESCOMBIN
- Monsieur Gérard GILBERT
- Monsieur Christophe MACEDO
- Monsieur Christophe LAVELLE
- Monsieur Henri Pierre MILLESCAMPS
- Monsieur Christian MILLET
- Monsieur Pascal NAGAT
- Monsieur Jean Luc POUJAURAN
- Monsieur Pierre RIZZO

Les lauréats de 2022 Prix Littéraire Antonin Carême



Prix Spécial Pierre-Christian Taittinger



Prix des Gourmets de Rungis



Prix spécial des produits de Rungis



Prix du WUWM International



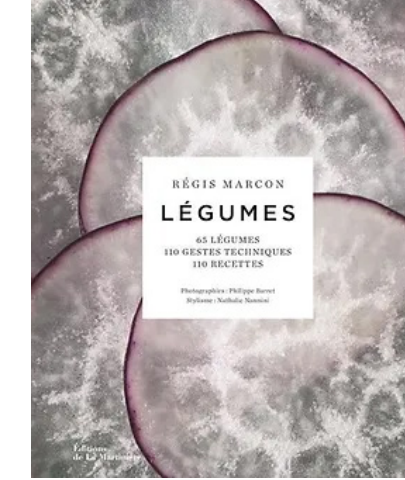
Les Lauréats 2021



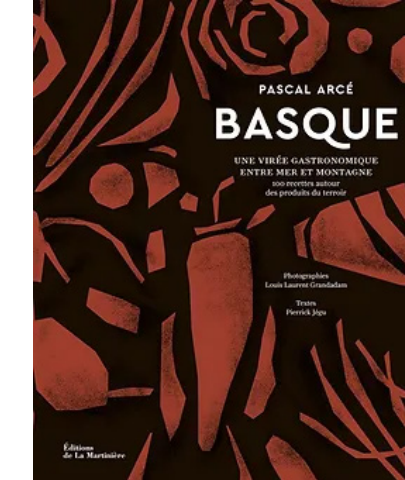
Le prix RUNGIS des Gourmets
«Le goût de Paris» Nathalie Helal
Sandrine Audegond
Aux éditions Hachette Cuisine



Le prix RUNGIS des Gourmets
«Le goût de Paris» Nathalie Helal
Sandrine Audegond
Aux éditions Hachette Cuisine



Le prix spécial du jury de Rungis
«Légumes» Régis Marcon
Philippe Barret
Aux éditions de la Martinière



Le prix de la photographie du jury de Rungis
«Basque» Pascal Arcé
Aux éditions de la Martinière



Le Trophée c'est Marty !

« Ma rencontre avec Maurice Marty est associée au Lutetia. Certains soirs, j'avais le plaisir avant ou après le service, à l'Ernest Bar ou à la Brasserie, de rejoindre la tablée des amis dont Marty faisait partie. Aux côtés de Philippe Hiquily, de Thierry Bisch, de Mauro Corda... Maurice faisait figure de trublion. À la fois sculpteur, designer, architecte, peintre, Marty est un artiste habité et agité par son insatiable envie de créer. Souvent, au cours du dîner ou à l'heure du café il demandait au serveur une feuille et un crayon, et sur un coin de table il croquait alors le visage d'un invité... une femme le plus souvent.

Au fil des années Marty est devenu un véritable ami, et les passages à son atelier sont toujours un moment de découverte de ses dernières créations, et d'émerveillement devant autant d'idées. Quelle énergie et quel génie!

Difficile de savoir où poser son regard : ici un nouveau siège, là le croquis d'une future table, un tableau annonciateur d'une nouvelle série, une sculpture sur fond d'humour et de dérision, ou bien une sculpture en inclusion... c'est dans son atelier que l'idée m'est venue de lui demander de créer le trophée du Prix Antonin Carême. Inspiré de ses sculptures monumentales « Embrèvements », le trophée prend forme et place en inclusion dans un bloc de résine.

Aux arts de la plume et de la cuisine félicités par le Prix Antonin Carême, il me semblait naturel et important d'associer l'œuvre d'un artiste, Marty, un épicurien habité d'une énergie créatrice sans limite, un ami. ». Philippe Renard



Un peu d'histoire...

C'est au Lutetia qu'est né le Prix littéraire de la Gastronomie Antonin Carême, et ce n'est pas un hasard. Tout d'abord j'aimerais revenir sur la personnalité de son fondateur, Pierre-Christian Taittinger, un homme de lettre, de pouvoir, un diplomate autant qu'un amoureux de notre gastronomie. Rien de surprenant à ce que lui vienne l'idée et l'envie de créer un prix de littérature gastronomique. En Monique Cara, alors productrice de l'émission *Matin Bonheur* (émission à laquelle je participais), et en moi, Chef du Lutetia, il trouva deux compères pour le suivre dans cette aventure. La profusion de livres de cuisine publiés chaque année laissait apparaître une grande disparité dans la qualité des ouvrages parmi lesquels, pour mieux en juger, il convenait de distinguer la littérature culinaire de la littérature gastronomique.

C'est sur cette distinction que nous avons construit le titre de ce prix : « Prix Littéraire de la Gastronomie... ». La suite « ...Antonin Carême » fait référence à celui qui fut, dit-on le Cuisinier des Rois et le Roi des Cuisiniers, complice de Talleyrand dans le jeu subtil et savant, qui consiste à faire d'une cuisine raffinée, l'instrument d'une diplomatie aiguisée.

Et en matière de gastro-diplomatie, les tables du Lutetia, tant celles de la Brasserie que celles du « Paris » illustraient à merveille cette valeur d'une bonne chère. En près d'un quart de siècle aux commandes des cuisines de ce paquebot ancré dans le Paris-Rive-Gauche, j'ai pu constater et apprécier le pouvoir d'un bon repas sur l'assemblée, aussi hétéroclite soit-elle, réunie autour d'une table. J'ai vu se côtoyer les patrons du CAC 40 et les grands patrons de presse, les hommes politiques de droite et de gauche assis aux mêmes tables, les artistes, peintres, sculpteurs, chanteurs et musiciens, les auteurs et les maisons d'édition qui s'y donnaient rendez-vous... J'ai connu le plaisir de ces tables où les esprits s'apaisaient à la simple vue d'une assiette, à l'odeur qui se dégageait d'une cocotte au soulèvement de son couvercle, au goût des saveurs que j'aimais associer...

Alors oui, le Prix Antonin Carême est né au bon endroit, et il vit depuis plus de 20 ans grâce à l'engagement et au soutien de certains, les membres du Jury, les partenaires, les maisons d'édition et les invités présents chaque année à la remise des prix.

Le livre de gastronomie mérite tous ces égards et les prix décernés sont une reconnaissance au travail de leurs auteurs. Ces livres nous informent, nous enseignent, nous séduisent et nous réjouissent. Il sont les gardiens de notre patrimoine gastronomique et un des vecteurs de la transmission de nos savoir-faire. Il sont aussi une formidable idée de cadeau pour Noël ou pour toute autre occasion. Ils se consomment sans modération aucune !



Né à Paris, Carême prétend avoir été abandonné à huit ans, vers 1792 donc, par des parents démunis ayant déjà la charge de quatorze enfants : son père tâcheron, considérant que son garçon astucieux était le seul de la famille à avoir une chance de s'élever socialement, l'aurait laissé à une des barrières de Paris avec un baluchon et quelques pièces. Après quelques jours d'errance, il aurait trouvé un foyer chez un cabaretier : il travaille alors dans ce restaurant bon marché parisien comme garçon de cuisine, en échange de la chambre et de la pension. Les travaux de l'historienne Marie-Pierre Rey montrent toutefois que ce récit, tiré des *Souvenirs inédits* du cuisinier, ne correspond pas à la réalité, car Carême a visiblement été placé en apprentissage par son père, avec lequel il a gardé contact par la suite. Ses aptitudes sont rapidement remarquées et il entre à treize ans comme apprenti chez le célèbre pâtissier Sylvain Bailly, rue Vivienne, près du Palais-Royal. Le soir, il transcrit tous les tours de main dans ses notes.

À 17 ans, il y est promu « premier tourier », sous les ordres de son maître Jean Avice, pâtissier à l'hôtel de Gallifet, où est installé le ministère des Relations extérieures de Talleyrand. Reconnaisant son talent, Bailly facilite ses sorties pour lui permettre d'aller dessiner au Cabinet des estampes et étudier les traités d'architecture (notamment des jardins) à la Bibliothèque impériale, préparant son indépendance en stipulant qu'il sera libre de le quitter dès qu'une meilleure offre se présentera. Carême ouvre sa première boutique, la Pâtisserie de la rue de la Paix, qu'il conserve jusqu'en 1813.

Il devient célèbre à Paris pour ses pièces montées, des constructions élaborées utilisées comme centres de table, que Bailly expose dans la vitrine de sa pâtisserie. Carême réalise ces friandises, qui atteignent parfois plusieurs pieds de hauteur, entièrement en sucre, pâte d'amande et pâtisserie, notamment en pastillage. Il leur donne des formes inspirées des temples, des pyramides et des ruines antiques en prenant ses idées dans les livres d'histoire de l'architecture, qu'il a étudiée à la Bibliothèque nationale grâce à l'attitude éclairée de son premier employeur Bailly. Considérant l'art culinaire comme une branche de l'architecture, il dessine lui-même ses pâtisseries avec beaucoup de goût et d'après des modèles qu'il emprunte à Vignole ou Palladio. Passionné par son art, il se voit confier la confection des pièces montées destinées à la table du Premier consul et, plus tard, à celle de Talleyrand. Il invente des pièces faites de gros nougats et de grosses et croquantes meringues à base d'amandes et de miel.



Histoire d'Antonin Carême

À force d'étude et de travail, il donne à l'art culinaire une grande renommée dans toutes les cours d'Europe. Tout en travaillant sur ses friandises dans de nombreuses cuisines privées de la haute société parisienne, il étend rapidement ses talents culinaires aux plats principaux présentés lors du service à la française. Napoléon était célèbre pour son indifférence à la nourriture. Il avait cependant bien compris l'importance des relations sociales dans le monde de la diplomatie.

En 1803, il finance pour Talleyrand l'achat du château de Valençay, un grand domaine en dehors de Paris. Le château est destiné à devenir un lieu de rendez-vous diplomatiques. Quand Talleyrand emménage à Valençay, il prend Carême avec lui et propose un défi au cuisinier : créer une année entière de menus, sans répétition et en utilisant uniquement des produits de saison. Carême passe le test et complète sa formation dans les cuisines de Talleyrand.

En 1808, il épouse Henriette Sophie Mahy de Chitenay, fille d'un officier de marine et nièce de Thomas de Mahy de Favras. Ils se séparent dès 1812. Il vit dès lors avec Agathe Guicharday dont il aura une fille, Marie-Agathe qu'il reconnaîtra et à qui il donnera une bonne éducation.

En 1814, après la chute de Napoléon, Carême se rend à Londres au service du prince régent, futur George IV, pour lequel il réalise des dîners en ambigü - repas où tous les plats sont servis simultanément - restés célèbres. De retour sur le continent, il accepte l'invitation du tsar Alexandre Ier de venir à Saint-Petersbourg où son séjour est tellement bref qu'il n'a jamais l'occasion de préparer un repas pour l'empereur de Russie. Il travaille également pour l'empereur d'Autriche, François Ier, ou la princesse Catherine Bagration. Il retourne à Paris où il devient en 1826 le chef du banquier James de Rothschild, pour lequel il compose pendant plus de quatre ans des menus exceptionnels pour ses soirées mondaines.

En 1828, il publie *Le Cuisinier parisien* ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle. En introduction, il rend un grand hommage au chef Laguipière qui, ayant suivi l'Empereur, en 1812 en Russie, meurt durant la terrible retraite du froid. Carême à la fin de sa vie appelle le nom de son ancien maître : « Lève toi, ombre illustre de Laguipière ! Entends la voix de l'homme qui fut ton admirateur et ton élève. »

Il meurt à l'âge de 49 ans, le 12 janvier 1833 à Paris, rue Neuve-Saint-Roch et est enterré au cimetière de Montmartre. Cuisinant au charbon de bois, il a inhalé durant des années de grandes quantités de fumées toxiques, ce qui a été évoqué comme une cause possible de sa mort. Une autre hypothèse évoque de possibles complications d'infections dentaires (sinusites maxillaires). C'est ce qui résulte de l'examen de son crâne, conservé au Muséum national d'histoire naturelle, et qui montre un état dentaire dégradé. L'article13 paru dans le British Dental Journal en août 2013 rappelle les études ayant démontré que la carie est une maladie professionnelle des personnes manipulant le sucre.



Philippe Renard, président du prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême et du prix Spécial Pierre-Christian Taittinger.

De la diplomatie culinaire à la gastro-diplomatie

« La bonne chère facilite l'ingestion et la digestion des idées, des débats ».

Alors que la politique divise les Hommes, la bonne table les réunit ! C'est le principe même du repas diplomatique qui fait de la table le lieu de partage mais surtout, le lieu d'apaisement des tensions et de signature des accords.

Mais la Diplomatie Culinaire ne date pas d'aujourd'hui. Talleyrand disait déjà : « Le meilleur auxiliaire d'un diplomate, c'est son cuisinier ». Il faut reconnaître que les repas raffinés de son cuisinier Marie-Antoine Carême lui ont souvent permis de s'asseoir aux grandes et nobles tables de négociations.

Talleyrand-Carême formèrent le premier couple diplomate - cuisinier à entrer dans l'histoire. Ces deux-là mijotaient en effet toutes sortes de ruses gastronomiques pour « enfumer » leurs interlocuteurs. Citons pour exemple resté célèbre dans l'histoire géopolitique, le Congrès de Vienne de 1814 où les souverains se réunissent pour redécouper l'Europe. On trouve sur le sujet, de très nombreux récits qui parlent de ce que l'on y a mangé et bu. Et quand Talleyrand, qui ne part pas favori au Congrès après la défaite de Napoléon, se fait briefer par Louis XVIII, il lui répond « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites ! ». Le Congrès va ainsi durer sept mois au rythme des marmites françaises et pour certains grands dîners, Carême se charge d'étourdir les grands de l'Europe en faisant défiler jusqu'à 48 entrées, sans parler des pâtisseries dont il avait le secret, en forme de châteaux ou d'architectures imaginaires.

De la formidable union de la diplomatie avec la gastronomie initiée par le duo voyageur Talleyrand-Carême, est née l'idée de faire de la bonne chère le support d'une identité de marque autour des savoir-faire et des connaissances, un outil de propagande à l'international. La Gastro-diplomatie est née au début des années 2000, faisant depuis son entrée à l'American University de Washington, au registre des disciplines relevant de la géopolitique. La Gastro-diplomatie se réfère au moment où les États font la promotion de leur cuisine à l'étranger. La Thaïlande, par exemple, a lancé de grands plans de formations de cuisiniers, passant de 5 000 restaurants à plus de 15 000 dans le monde.

Il convient de différencier la Diplomatie Culinaire, qui induit un rapport d'État à État et la Gastro-diplomatie qui implique plutôt une relation de l'État à la sphère publique. L'une cherche à accroître les liens bilatéraux et à renforcer les relations publiques à travers l'expérience de la nourriture, des plats, du service, la seconde défend quant à elle, une approche plus globale, visant à attirer l'attention internationale sur un pays à travers la promotion de son patrimoine gastronomique.

La France avec le concours de ses Chefs, a beaucoup œuvré dans les deux registres. Connue depuis longtemps pour sa gastronomie associée à sa diplomatie, elle a su exporter ses savoir-faire et connaissances offrant à sa gastronomie une place à part entière dans ses patrimoines identitaires.

La reconnaissance en 2010 de son menu à la française, au patrimoine immatériel et culturel de l'Unesco, en est la parfaite illustration.

Si la cuisine française doit rester ouverte sur le monde, la préservation de ses traditions est essentielle et dans cette action, les Éditeurs, les Chefs et les producteurs ont leur rôle à jouer... autant que le Prix Littéraire de la gastronomie Antonin Carême a de les soutenir.

Les fondateurs du prix



Pierre-Christian Taittinger (1926 -2009) - Fondateur du Prix et Président (2001-2008)
Illustre homme politique français, conseiller municipal de Paris, jusqu'à maire du 16^e arrondissement, sénateur de Paris élu et plusieurs fois réélu de 1977 à 1995, mais aussi vice-président du Sénat de 1980 à 1992, et trois fois Secrétaire d'État sous les gouvernements de Jacques Chirac et de Raymond Barre. Homme de lettre et de goût, gastronome de naissance, il sera un temps Président de la Société de l'hôtel Lutetia, lieu de rencontre avec Philippe Renard.



Monique Cara - Co-fondatrice du Prix.
Créatrice de nombreux programmes pour la télévision française, elle réalise en 1979 les premiers reportages en caméra cachée pour le magazine d'information C'est la vie avec Noël Mamère sur Antenne 2 puis, en avril 1985, invente le concept des bêtisiers. Spécialiste des émissions « d'accompagnement », elle met en place pour France 2 les programmes du matin en 1987 avec *Matin Bonheur* *Matin Bonheur* sur le plateau desquels elle invite Philippe Renard.



Philippe Renard Co-fondateur et Président du Prix depuis 2009. Né à Suresnes en 1959, Chef passionné et engagé il se forme et grandit dans les cuisines des grands Chefs, Loiseau, Trois Gros... et se nourrit de la philosophie et du regard sur la gastronomie de deux hommes qu'il nomme ses mentors : Roland Durand aux côtés duquel il voyage et se fait ambassadeur de la cuisine française, et aux côtés de Raoul Gaiga, Chef de l'Intercontinental et président de la Société des Cuisiniers de France qui le sensibilise à la transmission et à la formation des jeunes cuisiniers... ce qu'il fera tout au long de sa carrière de Chef.

Les Cuisiniers de France

la grande Histoire

La Société des Cuisiniers de France est née à Paris en 1840, et son histoire se raconte aujourd'hui encore par ses origines, ses galas et ses actions de bienfaisance, par la simple évocation des grands hommes de la cuisine française qui ont présidé à sa destinée, à la protection de son patrimoine légué, à celle de ses valeurs, par la réalité de ses actions auprès des jeunes et des anciens suivant les volontés de ses fondateurs, mais aussi et surtout de son bienfaiteur Léopold Mourier qui légua à la Société une grande partie de sa fortune. L'histoire des Cuisiniers de France ne s'écrit pas sur une frise chronologique mais bien plus à la façon d'un pêle-mêle qui en démontre l'immense richesse.

Venu des Etats-Unis, né avec le développement de la vie associative dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'engouement pour les banquets et déjeuners de bienfaisance ou de charité, a connu son apogée en France au lendemain de la Première Guerre mondiale. Ce sera « l'âge d'or » des menus d'associations. Francis Carton, élevé à l'école des grandes réceptions et dîners de galas orchestrés par Léopold Mourier, succéda à ce dernier à la présidence de la Société des Cuisiniers de Paris en 1923. Il multiplia alors les galas qui constituaient une source de revenus pour l'œuvre philanthropique.

1922

1^{er} Gala de Bienfaisance

Extrait du programme de la grande soirée de Gala de Bienfaisance du 15 octobre 1927 organisé par la Société des Cuisiniers de Paris au profit de son Orphelinat.

« Elles sont nombreuses, mais on ne les connaît pas assez. En voici une qui nous a paru mériter la bienveillante attention des lecteurs de Paris-Sud-Amérique. Elle peut, nous ne craignons pas de l'affirmer, servir de modèle à toute initiative ayant pour but de défendre des intérêts corporatifs. »

Voici en quels termes la grande revue d'outre-Atlantique présenta, tout récemment, la Société des Cuisiniers de Paris. Nos amis sud-américains admirèrent, en effet, dans toute leur étendue, les préoccupations sociales formant les principaux buts de ce groupement qui compte parmi les importantes sociétés professionnelles du monde. Cette Association est aussi la doyenne des organisations culinaires et l'une des plus actives. Son rayonnement est universel. (...)

Pour retrouver son origine; il faut remonter vers 1800. A cette époque, un petit groupement amical appelé « Société des Artistes Culinaires » crée l'embryon de ce qui deviendra la puissante Société de Secours mutuels et de retraite des Cuisiniers de Paris. Le siège se trouvait dans un débit de la Halle, proche du carreau (...).

En l'an 1856, le 16 avril, l'Association obtint ses Lettres officielles. Le Gouvernement impérial l'approuva par décret avec le n° 176. Pendant plus d'un demi-siècle son siège erra de la rue aux Ours à la rue Étienne-Marcel, puis rue Coq-Héron et place du Marché-Saint-Honoré où, sur le point d'être à nouveau sans logis, elle fonda dans son sein, en 1912, une Société immobilière qui construisit, rue Saint-Roch et de la Sourdière, un superbe immeuble devenu sa propriété et son siège social. A ce moment jaillit une source de prospérité aussi soudaine que prodigieuse pour la Société des Cuisiniers de Paris. La guerre la surprend en pleine évolution, elle n'en joue pas moins un rôle moral et matériel très important auprès de familles de ses membres mobilisés.

Au cours de la tourmente, la Fondation Léopold Mourier surgit et recueille les premiers orphelins. Cette admirable institution d'assistance abrite aujourd'hui, dans un cadre digne et confortable, de nombreux pupilles, membres retraités et sociétaires convalescents.

L'Association pratique la Mutualité sous toutes ses formes : Travail, caisses de chômage, maladie, maternité, retraite, assistance familiale après décès. Elle possède un office de crédit immobilier qui met à la disposition de ses sociétaires les moyens d'accéder à la petite propriété. Son activité professionnelle, aussi vigilante que son action mutualiste, a conduit à la publication mensuelle de la Revue Culinaire. (...) Dans un autre domaine d'ordre moral et physique, elle n'est restée inactive; elle groupe la jeunesse corporative en un Club sportif et une Union musicale.

Ces filiales font le plus grand honneur à la Société des Cuisiniers de Paris, dont les services ont été consacrés par les Pouvoirs publics qui l'ont déclarée « Établissement d'Utilité publique ».

Parmi ses Présidents, signalons plus particulièrement son inoubliable bienfaiteur Léopold Mourier et son Président actuel, M. Francis Carton, âme de l'Association en même temps que son animateur depuis vingt ans.

1800

Création de l'Association des Artistes Culinaires



1840

Naissance de la Société de secours mutuels des Cuisiniers de Paris, par fusion de deux associations, la Laurentine et la Société des pieds humides.



1856

Reconnaissance officielle par décret impérial de la Société de Secours mutuels et de retraite des Cuisiniers



1912

Construction de l'immeuble du 45 rue Saint Roch à Paris, actuel siège social de la société.

1919

Publication du premier numéro de la Revue Culinaire



1923

Léopold Mourier meurt léguant une grande partie de sa fortune à la Mutuelle des Cuisiniers de Paris



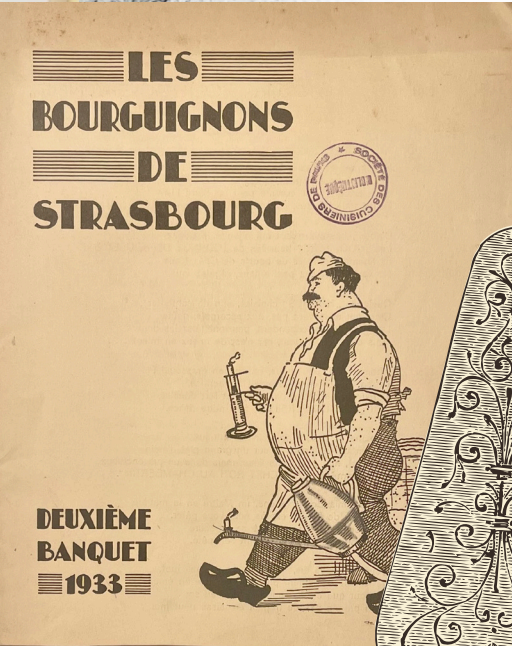
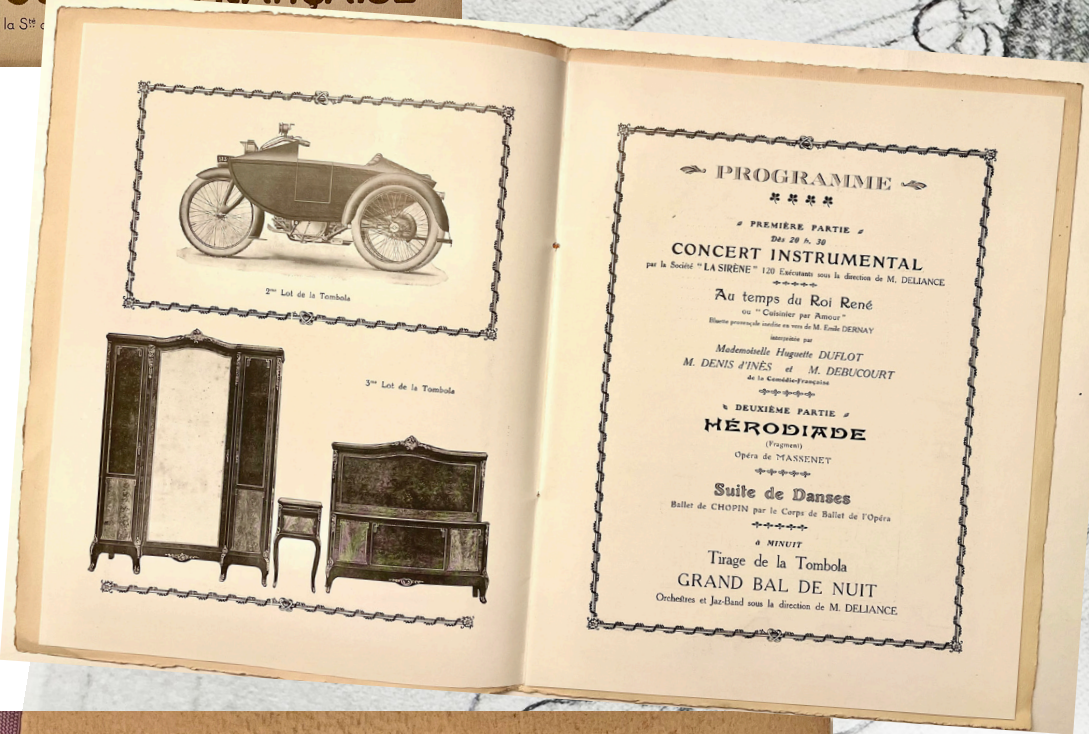
1996

Inauguration de la Résidence Léopold Mourier, un immeuble acquis par la Société des Cuisiniers de Paris et réhabilitée en foyer pour jeunes cuisiniers.



2013

La Société des Cuisiniers de Paris devient la Société des Cuisiniers de France



Soutenir l'enfance c'est accomplir le plus noble des devoirs et c'est aussi aider à la grandeur de la patrie.

Offrir une douce quiétude et quelques rayons à celui qui arrive au déclin de sa vie de labeur c'est acquitter une dette sacrée.

2022

100 ans après le premier Gala de bienfaisance, la société des Cuisiniers de France poursuit son action au profit des jeunes cuisiniers et des anciens, et continue de faire rayonner la gastronomie française.

1922-2022. Le clin d'œil du siècle qui nous sépare du premier gala de bienfaisance de la Société des Cuisiniers de France, nous ramène vers les étapes de sa grande histoire, et avec elle sur les origines de sa création en 1840. Regardons de plus près maintenant les causes et les objectifs, et sans doute y verrons-nous quelques similitudes avec notre actualité.

La cause de cette union de cuisiniers au XIX^e siècle relève d'une situation devenue insoutenable. À cette époque à Paris, des bureaux de placement privés avaient pris le contrôle du marché de l'emploi des cuisiniers. Dans la capitale, ces bureaux pour la plupart regroupés autour des Halles, font payer leurs services aux domestiques et cuisiniers à la recherche d'un emploi. C'est alors, qu'animés par des idées mutualistes et un esprit de solidarité des corporations, les cuisiniers vont se regrouper en associations et sociétés mutualises pour reprendre le contrôle de cette situation et à terme faire disparaître les bureaux.

Mais l'action de la Société Mutualiste de secours des Cuisiniers de Paris (ancêtre des Cuisiniers de France) ne s'est pas limitée à cette simple élimination. Elle s'est rapidement étendue à la protection solidaire de ses adhérents, par une assistance financière aux cuisiniers dont la santé était alors fragilisée par de mauvaises conditions de travail.

Un bon de plus 180 ans, nous amène à nouveau sur le marché de l'emploi des cuisiniers qui connaît aujourd'hui, comme chacun sait, des difficultés d'un autre ordre. Malgré un statut et des conditions de travail



La Revue Culinaire a fêté ses 100 ans en 2019 et publié à cette occasion un ouvrage mêlant l'histoire de la société aux parcours éditorial d'une revue qui en un siècle a accompagné l'actualité et l'évolution du métier de cuisiniers en France.



bien loin de celles du début du XIX^e siècle, malgré la reconnaissance pour la profession portée au sommet par les grands Chefs, le métier de cuisinier exige beaucoup de passion pour en supporter les contraintes.

Alors, lorsqu'en 2020 un virus surgit, tout craque. Les restaurants ferment pour 3, pour 6 mois, au terme desquels nombre de cuisiniers ont choisi une nouvelle orientation. Le marché de l'emploi des cuisiniers est en crise. Le constat fait par les organisations professionnelles et les partenaires sociaux a fait ressurgir des problématiques auxquelles il est urgent d'apporter des solutions. Face à une telle situation, la raison d'être et d'agir de la Société des Cuisiniers de France est très largement démontrée.

Aussi, en protégeant son patrimoine légué par le bienfaiteur Léopold Mourier, en poursuivant ses actions sur le terrain auprès des jeunes cuisiniers mais aussi des retraités, en participant aux événements qui font rayonner la cuisine française, les Cuisiniers de France par l'action de ses administrateurs et de ses dirigeants, entend réveiller des passions pour le métier et apporter sa pierre à l'édifice d'une vaste réforme.

Trésors d'Histoire

« Ce fut l'un des derniers souhaits de Prosper Montagné : que soit créé un musée réunissant archives, documents, collections de menus et livres rares. Il est en partie exaucé. Aux Cuisiniers de France, ses lettres reposent à côté de manuscrits uniques, comme ceux du Guide Culinaire d'Auguste Escoffier et d'une oeuvre de Philéas Gilbert jamais publiée. »

Quelques unes de ces merveilles ont été les sujets de l'exposition organisée lors de la cérémonie de remise des Prix littéraires de Gastronomie. Ici, l'instant est à la délectation plus ludique de quelques menus, choisis parmi des milliers, témoins d'un autre temps, d'une autre cuisine, d'une autre approche de notre gastronomie pour éveiller en nous l'importance d'en protéger toute la valeur patrimoniale.



1951



AIR FRANCE
Ligne PARIS - NEW YORK

"Le Parisien spécial"

DÉPART DU 6 NOVEMBRE 1951

CAVIAR FRAIS

PRÉMIÈRE DE SOLE NANTUA

DÎNER

MENU

MENU SUGGESTION

DINNER

Coupe de Fruits Cocktail

Consommé Tonca

Turbot Poiché à l'Amiral

Caneton Rôti Apple Sauce

Pommes Gouffettes

Champignons Farcis Duxelle

Salade de Chicorée

Bombe Alsacienne

Gâteau Martinique

Corbeille de Fruits

PAQUEBOT "FRANCE"

COLD BUFFET

Prague Ham - Westphalia Ham - Virginia Ham

Cold Chicken - Veal in Jelly

Truffled Turkey of Foie Gras - Baked Chicken

Leg of Spring Lamb Mint Sauce - Loins of Pork

Rib of Beef - Strawberry Sauce

China Tea - Ceylon Orange Pekoe

Vervain - Linden Tea - Mint Tea - Camomile

American Coffee - Sanka Coffee - French Coffee

Chai - Grains

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

Tea - Coffee, etc.

1933

STRASBOURG, le 26 février 1933

MENU... rimé à la „BOURGUIGNONNE”,
(Vers libres)

Mesdames et Messieurs, bon appétit. — J'observe
Ainsi que vous voyez, les règles du Bien-Vivre.
A ce menu choisi, comme pour un Saint Livre
Soyez tous assidus. - Et maintenant qu'on serve ...

D'abord, heureux début qui réjouira la trogne
Les „COQUILLES” bourrées de „CORNUS DE BOURGOGNE”
Et finement garnies de beurre de Chez Nous.
Ne vous en privez pas. Allons, régaliez-vous.

Quelques „HUITRES” choisies, afin de contenter
Ceux qui ne savent pas, aux escargots, goûter.
Les gourmands, cependant, pourront tâter les deux.
Mais attention, surtout, car c'est de mieux en mieux ...

Choisi et fait pour nous, un cochon grassouillet
De sa Cuisse charnue a fait le sacrifice.
Sur un lit de gelée, dans un plat fort douillet,
Son „JAMBON PERSILLÉ” fera notre délice.

A peine est-il sorti du Rhin torrentueux
Qu'il nous est présenté sur un grand plat d'étain
Nageant, non plus dans l'eau, mais dans un jus onctueux:
J'ai nommé: le „BROCHET ROTI AU CHAMBERTIN”.

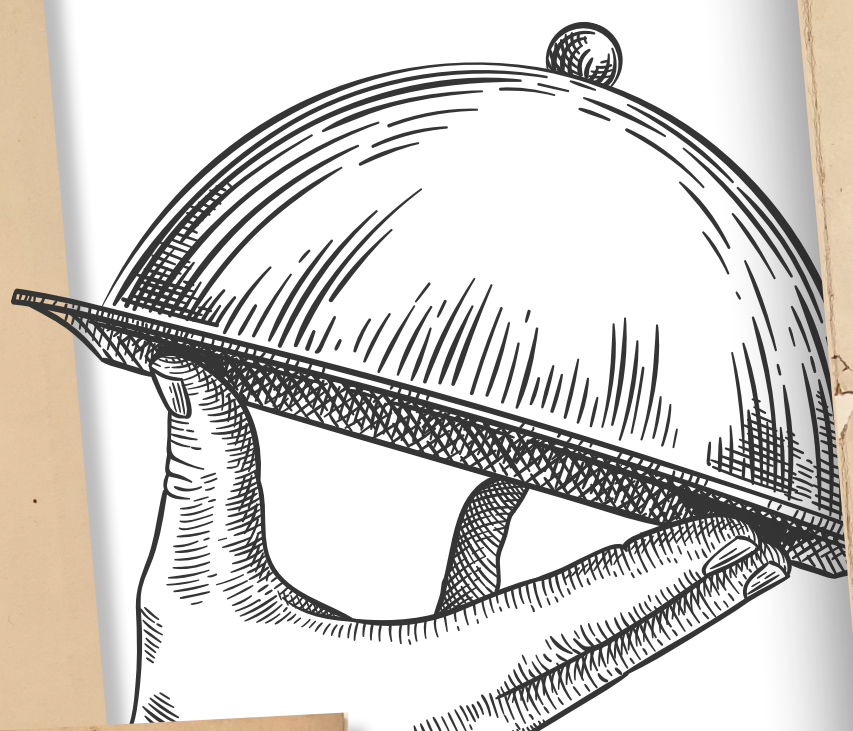
Chers Amis Bourguignons, un Maître en la matière
Est venu de DIJON exprès pour vous gâter.
Espérons qu'il n'a pas sorti sa tabatière
Et humé une prise en faisant son pâté.

Tout cela je le dis, mais n'en pense pas mot.
Je le dis simplement pour vous mettre en émoi
Et pour que celui-là qui sera un peu sot
N'en prenne pas de trop et en laisse pour moi.



1895

« Petit extrait de menus anciens issus de la collection privée des Cuisiniers de France. Pour Léopold Mourier, roi de la restauration parisienne, « l'illustration d'un menu se devait de refléter l'esprit d'un repas ».



Car ils sont si parfaits ses divins „PATÉS CHAUDS”
„D'ALOUETTES DODUES”, chers à nos palais fins
Qu'un mort nous reviendrait pour en chiper un brin
Et le ferait goûter à ceux qui sont là-haut, ...

Des légumes ensuite, un peu de toute espèce
Garnissant des monceaux de „POULARDES DE BRESSE”
Et qui, bien préparées par le chef à Renoux,
Auront cuit lentement, à la broche, à feu doux.

Nous manquerions enfin à la coutume ancienne
Si nous n'étions pourvus d'un „ASPIC DE FOIE D'OIE”
Mais de ces oies traitées en la plaine Alsacienne
Dont elles sont la gloire et deviennent la proie.

Après un gueuleton semblable, Rabelais
Eut aimé que son gros Pantagruel gourmand
Connut la fine odeur d'un fromage gluant.
Celà n'existait pas en ce temps. - Les palais

Les plus fins étaient ceux des esclaves Ilotes
Qui préféraient la crème à tout autre fromage;
Aujourd'hui nous avons trouvé la „CANCOILLOTE”
Au chaud parfum duquel nous saurons rendre hommage.

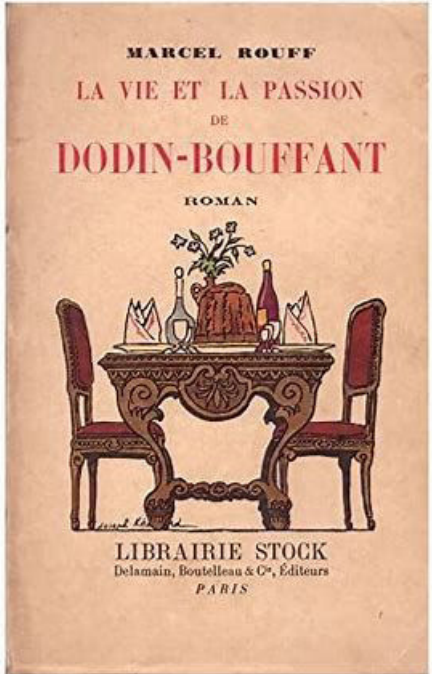
Le reste à l'avenant: „DESSERTS, BOMBE GLACÉE”
Doit clôturer gaiement ce repas fort savant.
N'oublions pas surtout „MAINTRE FRANCHE GAÏETÉ”
Apanage des vrais Bourguignons d'antan.

Je serais sûrement par trop impardonnable
Si je n'avais un mot pour nos vins de „BOURGOGNE”
En nombre suffisant pour que toute la table
En rougisse d'émoi en voyant notre trogne.

Maintenant, mes amis, si vous êtes contents,
Gaiement, bientôt j'espère, on recommencera.
En attendant, buvons, mangeons joyeusement,
Chantons, dansons, rions: la vie nous sourira.

M. L.





On croit souvent que Dodin-Bouffant a existé, qu'il a été un maître de la gastronomie française de la fin du XIX^e siècle. Erreur. Il est le héros d'un roman qui, certes, est consacré à la gastronomie mais n'est pas une biographie. Ce qui n'enlève rien à ce petit-chef d'œuvre poétique de Marcel Rouff, tout en sauces et en grands crus, à faire se suicider tout diététicien moderne. La Passion de Dodin-Bouffant adaptée par Mathieu Burniat est un petit bonheur épicurien.

Les Halles 1960



Le prix Rungis des gourmets : l'héritage d'une longue histoire et l'affirmation d'un style

par Alain Delcamp
Secrétaire général du prix Rungis des Gourmets

Le prix Rungis des Gourmets est né en 2019 à l'occasion du cinquantième anniversaire du transfert des Halles à Rungis, anniversaire qui a donné lieu à de nombreuses manifestations, mais celle-ci fut sans doute l'une des plus significatives car elle était marquée par la fidélité et une volonté de confirmer le lien entre le marché de Rungis et la gastronomie.

Le nouveau prix a été voulu comme héritier du « **Prix Rungis Saint-Eustache** » créé en 1969 par l'association « **les Halles de Paris, d'hier à aujourd'hui** » destiné à mettre en valeur les meilleurs ouvrages célébrant les produits et les personnalités qui signent la gastronomie française. Il succédait lui-même au **prix Dodin-Bouffant**, du nom du restaurant du même nom qui fut jusqu'au début du siècle l'une des institutions du centre de Paris.

Ses promoteurs se proposaient de « récompenser un livre exaltant la qualité des produits de la terre ou de la mer et/ou l'art de les préparer, après transformation éventuelle ». Il mettait ainsi l'accent sur ce qui tiendra le plus à cœur des promoteurs du prix Rungis des Gourmets, à savoir de privilégier le produit, en parfaite ligne avec la vocation du marché de Rungis. Tout au plus le nouveau règlement du prix, rattaché aux statuts renouvelés de la commanderie adoptés le 11 Mars 2019, veille-t-il, dans le souci de privilégier les « métiers » de l'alimentation à exclure les livres ne comportant que des recettes.

En 2004, l'association fut dissoute et ses pouvoirs transférés à la « **Commanderie des gastronomes et ambassadeurs de Rungis** » nouvellement créée qui lui donna son nouveau nom jusqu'en 2012 et confirma le lien entre le marché et la notion de gastronomie.

La création du prix fut donc un acte de fidélité voulu par Stéphane Layani mais aussi le fruit d'une réflexion et un nouveau départ destiné à affirmer l'originalité de la vocation de Rungis. Il s'agissait d'affiner, après l'ère du développement considérable du marché devenu le premier du genre en Europe, de démontrer que le marché se renouvelle chaque jour, avec un souci affirmé de la diversité, de la proximité et de l'ancrage dans tous les terroirs, sans oublier, bien sûr, la prise en compte des préoccupations nouvelles de développement durable dont font aussi partie les plaisirs de la table et la convivialité qu'ils suscitent. Le prix fut conçu en association étroite avec les acteurs du marché dont plusieurs firent partie du grand jury du cinquantenaire. Celui-ci était d'abord marqué par une parité hommes femmes absolue (rare dans ce domaine) et un assemblage original de représentants, d'associations et d'initiatives, d'experts indépendants, de cuisiniers en devenir, d'écrivains du monde désormais si riche des journalistes et chroniqueurs spécialisés mais aussi de tous ceux pour qui Rungis travaille ou pour ceux que le marché fait travailler, à Paris et en province.

Le résultat fut à la mesure des attentes, à l'issue d'un processus parfaitement autonome qui s'étala sur plusieurs mois. Les votes successifs consacrèrent, avec l'ouvrage « *Elles cuisinent* », destiné à mettre en valeur non pas « les femmes qui cuisinent » (est-on sûr d'ailleurs qu'elles en conservent le monopole ?) mais bien celles qui prennent la place des hommes dans un monde très masculin, celui des chefs.

Le livre montre qu'il s'agit d'un mouvement universel.

Ouvert par définition sur le monde, Rungis se devait de consacrer son prix à ce mouvement de fond, tellement la gestion d'une si grande entreprise ne peut s'abstraire d'une attention aux évolutions qui traversent la société dans ses comportements de consommation et de production. Le jury, comme il se doit, eut aussi son « coup de cœur » en consacrant par un prix spécial un livre étonnant – et sans images !- d'une jeune japonaise, écrit en français, en-

tièrement centré sur le mouvement des saisons et des productions de la nature. Avec le prix Rungis des Gourmets, Rungis a entendu mettre en pratique l'idée selon laquelle la gastronomie n'est pas seulement l'art de se nourrir mais bien une « culture » dans laquelle le « bien manger », mais aussi la poésie et les joies des rencontres, familiales ou amicales, doit demeurer l'un des fleurons de notre patrimoine national.



Alain Delcamp et Stéphane Layani. Prix Coup de cœur Rungis des gourmets 2019 : Ryoko Sekiguchi pour son roman NAGORI. Lauréat du Prix Rungis des Gourmets 2019 : Véronique Frédiani avec son ouvrage ELLES Cuisinent.



PRIX RUNGIS DES GOURMETS

Le prix Rungis des gourmets 2022, interview de Stéphane Layani, président de la Semmaris, gestionnaire du marché de Rungis

Monsieur le président, vous venez de présider le jury conjoint des prix Antonin Carême, Rungis des Gourmets et Pierre-Christian Taittinger, quelle est votre impression sur la production littéraire en matière de Gastronomie cette année ?

Comme toujours je suis impressionné par la diversité des talents qui s'expriment et les efforts inlassables des éditeurs, grands ou petits, même si l'on sent, cette année encore, les conséquences des difficultés d'approvisionnement en papier qui ont compromis ou retardé bon nombre de projets. A côté de livres de recettes foisonnants et inégaux, je suis frappé de constater combien le souci du « beau livre » demeure. Encore faut-il que l'image ne soit pas le seul message mais bien un moyen de « faire passer » un contenu. Beaucoup – et je m'en réjouis- s'intéressent aux « produits », confortant un mouvement de fond de nos goûts, plus tournés vers la qualité et l'authenticité. Énormément apporté sur notre table des témoignages de cuisines nationales ou provinciales. C'est une mondialisation sym-

pathique (comme vous savez elle ne l'est pas toujours...).

On dit souvent qu'il y a trop de prix littéraires et les éditeurs me disent qu'ils ne sont pas toujours prompts à les alimenter de leurs productions nouvelles. Ne faudrait-il pas mettre un peu d'ordre dans tout cela ?

Je me garderais bien, vous l'imaginez, de me prononcer sur nos grands prix littéraires qui font partie de notre patrimoine et de l'image de la France. En dépit des évolutions technologiques, nous demeurons tout de même un pays de lecteurs. Je ne dirai un mot que sur les prix qui ont pour objet de récompenser un livre touchant de près ou de loin à la « gastronomie ». La production dans ce domaine est en expansion et l'on sait tout le travail qui a été fait pour, à la fois, changer l'image de la gastronomie et en faire « une arme » de notre identité au plan international. Nous nous sommes aperçus en effet que nous vivions un peu trop sur nos lauriers dans ce domaine. Les Prix sont un moyen de faire émerger des idées nouvelles et de rapprocher les producteurs et tous les métiers qui mettent en valeur leurs produits de citoyens qui sont devenus beaucoup plus que des consommateurs. Désormais le souci du développement durable pénètre tous les secteurs et notamment le nôtre – j'en sais quelque chose à Rungis car nous y travaillons- sans compter sur le fait qu'aujourd'hui, alimentation est d'abord associé à santé. Il est urgent de restaurer aussi – sans jeu de mot- une « culture du partage ». Les Prix redonnent cette dimension festive et conviviale sans que la vie ne serait pas ce qu'elle est. Et puis on n'imagine pas les trésors de dévouement qu'ils supposent. Il faut donc les conserver. Nos compatriotes, dans ce domaine, comme dans les autres, n'aiment pas les « fusions » ! Mais rien n'interdit de se connaître et de partager ses passions...

Justement, pour la deuxième année de suite, je crois que avez pris l'initiative de rapprocher votre nouveau prix Rungis des Gourmets du prix Antonin Carême et du prix Pierre-Christian Taittinger. Est-ce le prélude à une fusion ?

Pas du tout. C'est le résultat d'un constat et d'un vieux compagnonnage avec mon ami Philippe Renard, qui tient le prix Antonin Carême à bout de bras avec son épouse et auquel il se consacre avec passion. Ce n'est pas un hasard. Il aurait pu rester un grand Chef consacré, mais son tempérament le pousse à une curiosité insatiable et à prendre toujours de nouvelles initiatives, telle ce lieu sympathique qu'est la Table du Luxembourg, qui fait beaucoup pour l'animation du Jardin. C'est aussi le fruit d'un constat : comme beaucoup, avec la pandémie, nous avons été frappés en plein vol après un brillant renouveau de l'ancien prix des Halles, dont nous étions les héritiers naturels, à l'occasion du cinquantenaire du marché. Il nous a semblé qu'il fallait savoir s'adapt-



Le Gout de Paris, Nathalie Helal

ter aux circonstances et rechercher les voies et moyens de ne rien enlever à notre message tout en étant plus pragmatiques. Cette année, ce rapprochement nous a d'ailleurs amenés à mieux préciser la vocation de nos trois prix : la littérature et la tradition pour le prix Antonin Carême, le produit pour Rungis, l'image et le beau livre pour Pierre-Christian Taittinger, et cela a particulièrement bien marché cette année comme vous le découvrirez quand vous viendrez assister à la remise conjointe des trois prix. Mais chaque année apporte son lot d'initiatives. Ce qui importe c'est de rester « vivant » et de susciter de nouvelles vocations.

Les Halles 2022





Autour des maisons d'édition, des auteurs, des Chefs, des photographes, la littérature vous invite à une fête gourmande. Imaginé par le chef Philippe Renard, et réalisé par ses équipes, le cocktail mettra en avant les produits de ses fidèles fournisseurs et partenaires.

Fruits & légumes de saison des

HALLES MANDAR

Cochonnaille du Pays Basque de chez

Pierre OTEIZA

Huîtres du Bassin d'Arcachon de

chez Joël DUPUCH

Fromages affinés de chez

Claude ANTHÈS

Sélection de pains gourmands de

Jean-Luc POUJAURAN

Douceurs cacao de chez

VALRHONA

Glaces et sorbets de

TERRE ADÉLICE

Les mets seront accompagnés

d'une sélection par le sommelier Philippe Sochon de vins de chez **ADVINI**

et de fines bulles de champagne

TAITTINGER.

Thés **Christine Dattner**
& **Café Malongo**



RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

