



MICHEL GUÉRARD *Mémoire de la cuisine française*

Michel GUÉRARD
Entretiens avec Benoît PEETERS

En librairie le 22 octobre 2020

LE LIVRE

Michel Guérard est aux fourneaux depuis 70 ans. Il a tout traversé : les privations de la guerre, l'apprentissage à la dure, la tradition de la haute gastronomie française, l'aventure de la nouvelle cuisine, la mondialisation culinaire... La précision et la vivacité de ses souvenirs font de lui la mémoire de la cuisine française.

À 25 ans à peine, il devient Meilleur Ouvrier de France et rejoint le Lido. En 1965, il achète « à la bougie » un petit bistrot d'Asnières et fait de son « Pot au feu » « *le meilleur restaurant de banlieue du monde* ».

En 1974, il s'installe à Eugénie-les-Bains dans les Landes : il y obtient trois étoiles, qu'il conserve depuis plus de 40 ans.

En 1976 son livre *La Grande Cuisine minceur* triomphe dans le monde entier, jusqu'à faire la une du *Time*.

Ce livre raconte l'histoire savoureuse de Michel Guérard, qui inventa la « nouvelle cuisine » avec ses copains Bocuse, Sanderens ou encore les frères Troigros... Il raconte l'histoire de la cuisine française.

LES AUTEURS

Michel Guérard, né en 1933, est un grand chef français dont le restaurant à Eugénie-les-bains a 3 étoiles depuis 1977. Il incarne la nouvelle cuisine et publie des livres à succès (*La Grande Cuisine Minceur*, Robert Laffont, 1976, *Minceur essentielle*, Albin Michel, 2012).

Benoît Peeters est scénariste de BD (*Les Cités obscures* avec François Schuiten), biographe (*Hergé*, *Paul Valéry* et *Jacques Derrida*) et passionné de cuisine (*Comme un chef* chez Casterman).

Chantal Mamou-Mani ☎ 01 47 54 91 28 / 06 60 63 58 79

cmamoumani@gmail.com