

Jean-François Mesplède, Le Grand Dictionnaire des Cuisiniers et Cuisinières Tome 3



GRAND
DICTIONNAIRE
DES **CUISINIERS &
CUISINIÈRES**

ÉDITIONS PAGE D'ÉCRITURE

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Quel travail d'archiviste !

Dans cet ouvrage - dont c'est la troisième édition après ceux de 2011 et 2015, Jean-François Mesplède, ancien directeur du guide Michelin, rend hommage à celles et ceux qui ont permis et permettant encore aujourd'hui, de positionner la gastronomie française au sommet.

C'est une sorte de bible gourmande » ! Un intéressant pavé de 928 pages occupées par 1100 biographies et de multiples témoignages.



Jean-François Mesplède présente son 3ème dictionnaire des Grands Cuisiniers et cuisinières, réactualisé

Outre les biographies, on retrouve des anecdotes, des confidences et quelques palmarès. Et si les cuisiniers et cuisinières sont logiquement en vedette, les maîtres d'hôtels qui ont désormais leur compétition spécifique et qui œuvrent pour donner la meilleure place aux préparations culinaires sont aussi racontés au fil des pages. Jean-François Mesplède avait parrainé la seconde édition du Trophée du Maître d'Hotel

Figurer c'est entrer dans l'histoire des acteurs de la gastronomie française

Pour chaque édition, **Jean-François Mesplède**, toujours en veille des actualités, met à jour « ses dossiers ». On lit, on picore, on déguste. On découvre, on voyage à travers un panorama unique d'un métier bien particulier dont on peut découvrir les subtilités au fil des pages !

Il a beaucoup d'inédit ! Préfacé par **Andrée Rosier** - la première à décrocher le titre de M.O.F. cuisine en 2007, une belle place est logiquement accordée aux femmes. Cuisinières, pâtissières, épouses de chefs, elles livrent leur vision du métier, situent le partage des tâches avec leurs collègues ou mari et le regard qu'elles portent sur la profession n'est pas dénué d'intérêt, loin de là.

Au fil des pages, plus d'un siècle d'histoire. Et d'histoires...

Qui est Jean-François Mesplède ?

Toulousain de naissance mais Lyonnais de coeur, **Jean-François Mesplède** s'est passionné pour l'art culinaire depuis sa rencontre avec **Paul Bocuse** « monstre sacré de la cuisine » qui a donné une vraie dimension au métier de cuisinier et avec **Michel Roth** un fidèle disciple de « Monsieur Paul » qui peut revendiquer le statut de chef le plus titré du monde.

Après avoir dirigé pendant quelques années et à l'initiative d'Édouard Michelin, le célèbre Guide Michelin France, il se consacre désormais à l'écriture. « J'ai

toujours été persuadé que, dans la vie, il y a des moments de chance. À saisir. Ma chance, professionnellement, a été double. C'est d'abord la rencontre avec Paul BOCUSE auprès j'ai découvert l'univers jusqu'alors inconnu de la gastronomie. C'est auprès de lui que j'ai compris que, selon sa belle expression, la cuisine est, avant tout, « amour et générosité ». C'est ensuite celle **d'Édouard MICHELIN**, trop tôt disparu. Il a eu l'audace de confier à un journaliste la responsabilité du prestigieux Guide qui porte son nom et que j'ai eu plaisir à diriger pour la France pendant quelques années. Là, au fil des kilomètres parcourus sur les routes, que de découvertes, de rencontres et d'amitiés nouées. Certaines éphémères. D'autres plus solides et durables. Depuis plus d'un quart de siècle, je vis au rythme d'une nouvelle passion : la cuisine. C'est pour cela qu'après quelques ouvrages sur le sujet, j'ai voulu en réaliser un dernier, ce GRAND DICTIONNAIRE DES CUISINIERS que vous avez entre les mains et qui, à travers biographies et anecdotes dresse le portrait de toutes celles et ceux qui ont, pendant plus d'un siècle, porté la cuisine française au sommet. En pensant quotidiennement à tous ceux qui ont croisé ma route. Toujours là ou partis cuisiner ailleurs. J'ai bien connu certains « héros » de ce livre. Mais pour bon nombre d'entre eux, ils n'étaient déjà plus là. Et si j'ai pu raconter leur parcours, c'est le son de leur voix qui me manquera... En particulier, celle d'Eugénie BRAZIER « qu'on entendait gueuler le soir au col de la Luère », et celle de Fernand POINT « le magnifique » pour ne parler que de ces deux « monstres sacrés ». Mais j'ai toujours en mémoire des paroles d'Alain CHAPEL, de Jacques PIC ou de Bernard LOISEAU qui ont laissé pantois leurs amis à partir si tôt. Je n'ai pas ici la prétention d'être exhaustif sur le sujet. De même que je n'ai jamais revendiqué le titre d'écrivain mais plutôt de « raconteur d'histoires ». Ces histoires que je vous invite à découvrir, au hasard de vos envies, en picorant comme au début d'un repas avant de passer carrément à table. Je ne peux que vous souhaite bonne lecture. Et, je l'espère, belles découvertes... »



Jean-François Mesplède et Paul Bocuse tiennent le Dictionnaire des Cuisiniers
Tome 1

Le Grand Dictionnaire des Cuisiniers et Cuisinières

par Jean-François Mesplède

Aux éditions Page d'Écriture (54,50 €).

En vente sur www.pagedecriture.fr