

**Paris, le 17 décembre 2024** – Grâce au mécénat de Relais & Châteaux, le Prix François Rabelais 2024 de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France a récompensé hier Mary et Philip Hyman pour leurs recherches académiques ayant contribué au rayonnement de la cuisine française en France et à l'international. Un prix d'honneur a également été décerné à Bernard Pacaud pour sa carrière exceptionnelle au service de la gastronomie française.

L'association Relais & Châteaux soutient le prix Rabelais depuis 2013. Ce mécénat s'inscrit dans l'engagement de l'Association pour préserver les traditions d'hospitalité et les cuisines du monde. Par leur travail, Mary et Philip Hyman incarnent ce que la cuisine représente pour Relais & Châteaux : l'expression d'un lieu, d'une culture et d'une Histoire.

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux déclare : « *La recherche académique est un atout essentiel pour le rayonnement du patrimoine culinaire, dévoilant les histoires cachées derrière chaque recette, chaque ingrédient, et chaque tradition. Par la créativité des plus grands chefs, comme Bernard Pacaud, chaque plat témoigne de l'unique caractère d'un lieu et de sa biodiversité, de son environnement naturel et culturel, de son histoire et de ses traditions, valeurs chères à Relais & Châteaux. En partageant ces trésors de connaissances avec le grand public, la recherche académique fait revivre les saveurs d'autrefois tout en inspirant la cuisine de demain.* »

Le couple succède à des récipiendaires de renommée : Dominique Anract l'année dernière, l'initiateur de la reconnaissance des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, et bien d'autres avant : Massimo Montanari, Michel Guérard, Charles III, Aubert de Villaine, Fatéma Hal, Carlo Petrini, François-Régis Gaudry, Evelyne Debourg, ou encore Marine Mandrila.

### **Mary et Philip Hyman : Historiens de la Cuisine Française et Ambassadeurs de la Culture Gastronomique**

Mary et Philip Hyman, historiens américains et chercheurs indépendants installés en France depuis plus de cinquante ans, sont reconnus comme des figures incontournables dans le domaine de la recherche en histoire de la cuisine française. Après un début de carrière en tant qu'écrivains et traducteurs spécialisés dans la gastronomie, ils se sont rapidement intéressés aux racines de la table française. Dans les années 1970, ils ont entamé des recherches approfondies qui les ont conduits à rejoindre en 1980 l'équipe de l'illustre historien Jean-Louis Flandrin à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS). Ils se sont alors davantage consacrés à l'étude de l'histoire des livres de cuisine en France, une thématique jusqu'alors peu explorée qui leur a permis de comprendre les dynamiques culturelles et sociales du sujet à travers les époques.

Leur expertise les a amenés à diriger la coordination des recherches historiques pour l'*Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France*, un projet ambitieux soutenu par plusieurs ministères français et

publié par les éditions Albin Michel dans une collection comptant aujourd'hui 24 volumes. Ils ont aussi écrit la préface et édité la version anglaise de *Le Cuisinier François* de François Pierre La Varenne. Cet ouvrage du XVIIe siècle est une pierre angulaire de la tradition culinaire française, marquant une transition vers une cuisine raffinée qui s'éloigne des pratiques médiévales.

Leur contribution exceptionnelle à la culture française leur a valu la distinction de Chevaliers de l'Ordre des Arts et des Lettres, reçue en 2000.

### **Bernard Pacaud : l'essence même de la cuisine française**

Le jury a également souhaité récompenser par un prix d'honneur la carrière du chef Bernard Pacaud, qui, par son travail, a mis en exergue la richesse et le raffinement de la cuisine française. Né en Bretagne et placé très jeune dans un orphelinat à Lyon, Bernard Pacaud a trouvé sa vocation sous l'aile de l'emblématique « mère », Eugénie Brazier, première femme deux fois triplement étoilée. Il a poursuivi sa formation auprès de Claude Peyrot, chef iconique triplement étoilé à Paris, qui a rapidement compris l'ampleur du talent de Bernard Pacaud : « *Tu es Mozart, je ne suis qu'un Karajan appliqué et honnête* ». En 1981, Bernard Pacaud ouvrait L'Ambroisie rue de Bièvre avant de l'installer en 1986 place des Vosges, où il décrocha sa troisième étoile Michelin.

À L'Ambroisie, Bernard Pacaud a su créer des plats signatures comme la feuillantine de langoustines au curry ou la tarte au chocolat, parfaits exemples de son obsession pour la pureté des saveurs et le respect des saisons. Imprégné de la tradition culinaire française, il valorise des produits de haute qualité et privilégie des recettes épurées où chaque détail est soigneusement maîtrisé. Il transmet son héritage culinaire à travers ses enfants et toutes les personnes qu'il a formées. Cette transmission ne se limite pas à sa cuisine, mais s'étend à l'homme qu'il incarne, permettant ainsi la continuité d'un temple de la gastronomie français.

### **A propos du Prix François Rabelais**

En 2012, afin de célébrer les dix ans de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France a souhaité créer le Prix François Rabelais, destiné à récompenser « une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde ».

► <https://villa-rabelais.fr/fr/qui-sommes-nous/notre-fondation/le-prix-francois-rabelais>

#### **Le jury du Prix François Rabelais 2024 :**

**Pour l'Institut de France** : Xavier DARCOS, Chancelier de l'Institut de France / Jean-Robert PITTE, Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des Sciences morales et politiques, président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Danièle SALLENAVE, de l'Académie française / Jean-Michel WILMOTTE, membre de l'Académie des beaux-arts

**Pour l'IEHCA** : Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Arnaud GIACOMETTI, président de l'université de Tours, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire / Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Marine MANDRILLA, co-fondatrice de l'association Refugee Food, lauréate du Prix François Rabelais 2022

### **A propos de l'Institut de France**

Créé en 1795, l'Institut de France a pour mission de proposer aux cinq Académies (Académie française, Académie des inscriptions et belles-lettres, Académie des sciences, Académie des beaux-arts,

Académie des sciences morales et politiques) un cadre harmonieux pour travailler au perfectionnement des lettres, des sciences et des arts, à titre non lucratif. Grand mécène, il encourage la recherche et soutient la création à travers la remise de prix, de bourses et de subventions (plus de 23 millions d'euros distribués chaque année par le biais de ses fondations abritées). Placé sous la protection du président de la République, il est également le gardien d'un important patrimoine, à commencer par le Palais du quai de Conti, quatre bibliothèques dont la bibliothèque Mazarine, ou encore de nombreuses demeures et collections qui lui ont été léguées depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Parmi elles se trouvent le château de Chantilly, le domaine de Chaalis, le musée Jacquemart-André, le château de Langeais, le manoir de Kerazan ou encore la Villa Kérylos.

► [www.institutdefrance.fr](http://www.institutdefrance.fr)

#### **A propos de la Fondation européenne pour le Patrimoine alimentaire**

Abritée à l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche dans tous les domaines intéressant l'alimentation et dans une perspective de connaissance historique et culturelle.

Elle contribue ainsi à l'analyse des comportements sociaux, des traditions, des inventions liées à l'histoire de l'alimentation humaine. Elle concourt à la reconnaissance scientifique et universitaire de cette histoire et de ces pratiques, à la connaissance de l'évolution des sociétés à cet égard ainsi qu'à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine gastronomique.

► [www.institut-de-france.fr/fepa](http://www.institut-de-france.fr/fepa)

#### **A propos de Relais & Châteaux**

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

► [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)