

Séance d'installation de Guy Savoy à l'Académie des beaux-arts

mercredi 20 mai 2026

Discours de Laurent Petitgirard secrétaire perpétuel de l'Académie des beaux-arts

Cher Guy Savoy,

« La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible...

Il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens. »

Notre cher confrère de l'Académie des Sciences morales et politiques et grand ami commun Jean-Robert Pitte, que je salue affectueusement, aime à rappeler cette phrase de Brillat-Savarin et c'est d'ailleurs en sa compagnie que vous avez bataillé, cher Guy Savoy, pour l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'auteur de la *Physiologie du goût*, mort en 1826, dont la France commémore cette année le souvenir, sentait en écrivant cela que le peuple des gastronomes dont il était le prophète était au seuil de la terre promise mais il ne se doutait pas qu'il faudrait 200 ans pour que le palais de l'Institut de France accueille, au sein de l'Académie des beaux-arts lors de la cérémonie d'aujourd'hui, le cuisinier que vous êtes.

Brillat-Savarin était un écrivain, sa prose est admirable, il était poète, il aurait pu prendre rang à l'Académie française, son érudition aurait pu lui réserver une place à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

Il aurait pu en défenseur de l'idée que la cuisine est aussi une chimie et s'élabore dans ses laboratoires rêver que l'Académie des sciences ait sa section de membres libres.

Brillat-Savarin était en son domaine un législateur, il aurait pu s'il avait vécu plus longtemps compter parmi les membres de l'Académie des Sciences morales et politiques au moment de sa refondation au temps de Guizot, rien de tout cela.

L'élection d'un gastronome aurait dû être la conséquence de la Révolution qui apporta au monde les restaurants et les Droits de l'homme, de l'Empire qui imprima son goût à l'Europe, de la Restauration qui vit triompher Antonin Carême, le premier à être appelé « chef » par ses contemporains, mais ce mouvement fut stoppé net, quelques années après la disparition de Brillat-Savarin, avec ce qu'on appela le « Régime de Juillet ».

Il aura fallu 200 ans de diète pour que ce soit l'Académie des beaux-arts qui vous élise, vous, le premier chef ici, et que vous demandiez à un musicien de vous en ouvrir les portes.

Lorsque l'on considère l'importance de la création, du rythme, de la précision de l'organisation et de la concentration qui constituent la quintessence de votre travail et comme vous passez beaucoup de temps sur un piano, le parallèle avec la composition et la direction d'orchestre est évident.

Il aurait dû frapper les esprits depuis deux siècles !

Il était en réalité logique que vous cherchiez parmi les membres de la section de composition musicale de notre Compagnie la personne qui aurait le plaisir et l'honneur de vous recevoir.

Vous êtes un compositeur, un interprète, un orchestrateur, un soliste, et même parfois un luthier...

Mais voilà, quand il s'est avéré que l'écriture de ce discours allait nécessiter une vingtaine de séances de travail et d'études approfondies, qui devraient toutes se dérouler dans votre cuisine, j'ai pensé qu'il était du devoir du Secrétaire perpétuel de s'impliquer et de faire preuve d'un esprit de sacrifice.

C'est très certainement à Bourgoin-Jallieu, en Isère que le goût de la cuisine vous est venu, auprès de votre mère qui avait progressivement transformé sa buvette en un restaurant renommé *l'Esplanade*.

Elle avait une culture du résultat, si vous me permettez de théoriser en économiste, qu'elle vous a transmise et qui reste pour vous une donnée essentielle.

Vous gardez une reconnaissance infinie à vos parents qui préféraient les actes d'amour aux grandes déclarations et dont la rigueur morale est restée pour vous une référence absolue.

Développer dès l'adolescence un intérêt pour la cuisine n'est pas bien vu dans le milieu scolaire et vous a valu bon nombre de moqueries ou des vexations.

Vous avez même eu droit à la psychologue de service qui vous fera manier des cubes pendant dix minutes pour en conclure que vous n'étiez pas fait pour les métiers manuels et encore moins pour la cuisine, dont vous aviez osé lui parler.

Vous lui répondrez que vous y pensez depuis des années et que ces dix minutes ne vous feront pas changer d'avis, ni adopter le « bouillon cube », cette triste invention de la III^e République.

Je le précise, vous avez aimé, dans une série de livres merveilleux, raconter l'histoire de la littérature de recette en recette.

Le paradoxe c'est qu'au milieu de cette centaine d'adolescents, vous étiez le seul à savoir exactement ce que vous vouliez faire, encore un point commun avec beaucoup de musiciens, cher Guy.

Vous rentrerez donc dès vos seize ans comme apprenti chez le Maître chocolatier Louis Marchand.

Quelle expression géniale, on devrait finalement, lorsque l'on rentre dans les plus belles maisons de chocolats fins, saluer le propriétaire d'un « Bonjour Cher Maître » qui serait sûrement plus mérité que celui qu'on adresse parfois à.... Enfin passons...

A 17 ans, en 1970, vous rentrez pour trois ans en apprentissage chez les Frères Troisgros.

Vous en gardez un souvenir émerveillé et une grande reconnaissance pour ces virtuoses de la gastronomie ainsi qu'une amitié indéfectible avec un autre apprenti, Bernard Loiseau.

Parlant de Jean Troisgros, génial saucier, vous décrivez toujours l'élégance du geste qui vous fascinait.

Lorsqu'il saupoudrait un plat on avait l'impression, dites-vous, que chaque grain était équidistant du suivant.

Au piano, on parle de « notes perlées ».

Vous étiez présent le jour où une convive américaine qui visitait la cuisine a demandé à Jean et Pierre où était le 3^{ème} frère Troisgros.

Mort Schuman, grand ami de la famille, s'est précipité pour prendre tablier et toque puis est apparu grimaçant en jouant le rôle d'un 3^{ème} frère impossible à montrer, tout le personnel a eu beaucoup de mal à dissimuler un fou rire.

Vous enchaînez avec *Lasserre* à Paris, au *Lion d'or* à Cognac et à *l'Oasis* à La Napoule.

Après trois années où vous avez pris la direction de la Barrière de Clichy, succédant à votre cher ami Bernard Loiseau, vous ouvrez à 27 ans en 1980 votre premier restaurant rue Duret à Paris, vous y aurez une étoile Michelin l'année suivante puis deux en 1985.

En 1987 ce sera l'installation rue Troyon et l'ouverture de sympathiques bistrotts qui sont souvent le moyen de mettre le pied à l'étrier à de jeunes chefs qui se sont formés auprès de vous.

Parmi ces jeunes chefs il y aura Gordon Ramsay qui vous vénère et continue à vous appeler Papa, ce qui vous agace légèrement, vous n'avez que peu d'années de plus que lui.

Vous préfacerez son premier livre de cuisine et vous êtes depuis restés très complices.

Très vite votre établissement devient un repaire d'artistes et d'intellectuels, ce qui n'a fait que s'aggraver avec les années, le tout parsemé d'un bon nombre de chefs d'état de tous les pays ce qui vous a transformé souvent ensuite en agent de notre diplomatie.

Vous resterez 28 ans rue Troyon, en renouvelant chaque jour la perfection d'une gastronomie éblouissante malgré l'exiguïté d'une cuisine sur deux niveaux, certes plus ample que la vingtaine de mètres carrés de la rue Duret, mais bien loin de l'idéal que vous allez enfin trouver dans votre troisième restaurant.

C'est votre premier atelier d'artiste.

Ce parcours sera couronné par une entrée dans le dictionnaire Larousse en 1997 et une troisième étoile au Guide Michelin en 2002.

2006 est une année capitale pour vous, elle symbolise le rayonnement international de vos activités.

Vous installez un Restaurant Guy Savoy dans le cadre du célèbre Caesars Palace de Las Vegas, dont je salue le Président Sean McBurney qui tenait à être à vos côtés aujourd'hui, lieu dont vous confiez la conception à Jean-Michel Wilmotte.

Vous êtes aujourd'hui confrères.

Cet établissement de référence, dans lequel vous passez une semaine en hiver et une semaine en été pour entretenir la passion et l'exigence est devenu une véritable ambassade de France au Nevada et fête cette année ses vingt ans d'existence.

Un pari gagné et que vous allez poursuivre dans la décennie qui vient.

Autant vous le dire tout de suite, si vous pensez un seul instant nous impressionner en prévoyant d'être encore en cuisine à 83 ans, vous faites sourire mon très cher confrère et ami Jean-Claude Casadesus, que je salue et qui fête cette année son quatre-vingt-dixième anniversaire en dirigeant une vingtaine de concerts en Europe, au Japon ou en Chine.

Je vous concède néanmoins que l'on peut considérer vos 57 années d'activité professionnelle menée tambour battant équivalentes à 114 année de travail d'un individu normal.

C'est également en 2006 au sein de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation de Tours, à l'initiative de son directeur, Francis Chevrier, qu'a germé l'idée de tenter l'inscription de la gastronomie française sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO.

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, créée en 2007 dans ce but a dû batailler pendant trois longues années sans bénéficier d'un réel soutien des ministères français de la Culture et de l'Agriculture.

Fort heureusement, Catherine Pégard et Georges-Marc Benamou, alors conseillers à l'Élysée parvinrent à convaincre le président de la République Nicolas Sarkozy qu'il s'agissait d'un projet porteur et rassembleur des Français.

Jean-Robert Pitte, président de cette mission, aime à rappeler à quel point vous avez été le plus enthousiaste des défenseurs de cette initiative.

Finalement, en novembre 2010, voici 15 ans, l'UNESCO a inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le noble rituel qu'est « *Le repas gastronomique des Français* » et la France s'est engagée à poursuivre l'étude de ce patrimoine majeur de notre pays, à le faire vivre, à le promouvoir par diverses actions en France et à l'étranger et par la création des Cités de la gastronomie.

En 2009 votre ami Bertrand Boullé vous suggère de visiter le splendide Hôtel de la Monnaie qui va ouvrir un appel d'offres pour l'installation d'un restaurant.

Dès cette première visite, que vous effectuerez presque en badaud tout juste intéressé, vous avez un véritable coup de foudre et vous expliquerez qu'en découvrant ces locaux vides, baignés d'une incroyable luminosité, vous visualisiez déjà toutes les parties du restaurant.

Avez-vous alors pressenti, en contemplant la Coupole du Palais de l'Institut depuis les fenêtres d'une future cuisine, que 17 années plus tard vous y seriez reçu ? Nul ne le saura jamais, mais quelle intuition !

Vous répondez à l'appel d'offre en novembre 2009 mais en proposant que ce soit le restaurant Guy Savoy de la rue Troyon qui s'installe à la Monnaie et non un nouveau restaurant supplémentaire qui serait créé pour la circonstance.

Vous emploieriez toujours l'expression "transférer mon restaurant" et non "emménager" car c'était pour vous un point essentiel.

Bon nombre d'amis et de professionnels vous dissuaderont de le faire pour toutes sortes de bonnes raisons, la perte d'une adresse bien connue, un quartier plus difficile, ne plus être propriétaire de ses locaux, les contraintes d'un monument historique mais rien n'y fait, vous persistez dans cette volonté et vous vous investissez totalement dans cette sorte de refondation.

C'est probablement cette détermination et cette fougue qui vous ont distingué et qui ont conduit au choix de votre proposition en mai 2010.

Vous vous êtes immédiatement tourné vers votre ami Jean-Michel Wilmotte pour l'aménagement du restaurant, comme il l'avait déjà fait pour la rue Troyon et vos autres établissements.

L'ouverture était prévue pour janvier 2012.

Mais voilà, lorsque les travaux ont commencé, du plomb a été découvert dans les peintures et la tuyauterie ; des conditions d'extrême prudence ont alors été imposées, les ouvriers travaillaient en combinaison, proche du scaphandre avec des journées entrecoupées de nombreuses pauses imposées.

L'ouverture du restaurant s'est alors faite avec trois ans et demi de retard en mai 2015.

Vous aurez eu en permanence le soutien des trois Présidents-Directeurs généraux successifs de l'Hôtel de la Monnaie, Christophe Beaux, qui renonçait noblement et intelligemment à un bureau que tous ses camarades énarques lui enviaient et qui vous accompagnera pendant les travaux, puis l'ouverture, Aurélien Rousseau et depuis 2018 Marc Schwartz.

Je les salue tous les trois.

Heureusement vous aviez décidé de ne pas vous séparer du restaurant de la rue Troyon avant votre nouvelle installation, salutaire prudence.

Vous allez enfin bénéficier de l'espace nécessaire en cuisine pour non seulement permettre aux équipes de travailler confortablement mais également pouvoir y installer votre table et permettre ainsi à vos amis de découvrir l'incroyable mécanique parfaitement huilée de cet antre des saveurs.

Il y aura toujours des constantes dans votre travail, en cuisine comme en salle, vous défendez une véritable approche physique du goût.

J'aimerais en esquisser une analyse, me faire le musicologue de vos partitions.

Votre passion pour les produits et leur richesse, qui vous pousse souvent à décliner un seul légume ou fruit dans des consistances et des températures différentes dans un même plat, thème et variations, nous connaissons cela, aboutit à une forme de simplicité, certes très élaborée mais qui a l'avantage de ne jamais donner l'impression au convive d'être un rat de laboratoire.

Elle vous vient certainement du potager que votre père avait créé avec toute sa science de jardinier à la mairie de Bourgoin-Jallieu.

Les salades, radis et autres légumes arrivaient sur la table dans la demi-heure qui suivait leur cueillette et cette trajectoire directe de la terre à l'assiette vous a marqué.

La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire, vous avez affiché cette maxime dans l'accueil de votre restaurant.

La diversité des produits a engendré celle des savoir-faire ce qui vous pousse à entretenir des relations très étroites basées sur la confiance avec vos différents fournisseurs, qu'il vous arrive de réunir autour d'un repas comme cela était évoqué déjà en 1999 dans le joli documentaire *Quatre Saisons pour un Festin* de Jean-Paul Jaud.

Alexandre de Lur Saluces n'avait pas hésité alors à ouvrir deux bouteilles de Château Yquem de 1899 devant les yeux émerveillés de vos invités.

Un autre élément clé est votre souci du lien entre le contenu et le contenant.

Lors d'un Jury à l'Hôtel de la Monnaie, vous repérez deux designers Jonathan Omar et Lionel Dinis-Salazar qui, bien que n'ayant pas remporté le prix, vous ont particulièrement séduit.

Vous les rattrapez à la fin de la cérémonie et vous leur demandez d'imaginer, pour les mises en bouche, une évocation des toits de Paris qu'il réaliseront avec Döppel Studio.

Pour votre célébriissime soupe d'artichauts, vous commandez une étonnante assiette incluant soupe ou demi-soupe suivant l'appétit des convives, dans laquelle ils seront conviés à tremper une brioche au beurre de truffes...

Votre leitmotiv, même s'il n'a rien de wagnérien.

Mais surtout que cette glorieuse soupe ne fasse pas oublier *le homard cru sur le corail avec sa laitue braisée, le pigeon et légumes racines, sarrasin en soutien, ou encore le mille feuilles ouvertes à la vanille de Tahiti.*

Vos assiettes, illustrées avec les magnifiques dessins de Virginia Mo sont autant d'invitations à la dégustation.

Elles ne sont là que pour l'accueil car, dites-vous :

On ne sert pas de la nourriture sur un tableau.

Les tasses, conçues par Bruno Moretti, réservent également leur surprise avec une sorte de niche secrète à la base qui garde au chaud le petit financier qui vient agrémenter le café.

Il faut avoir eu le privilège de passer le temps d'un service dans votre cuisine pour appréhender à quel point les notions de rythme et de maîtrise y sont primordiales.

J'aime les sons et non pas le bruit telle est votre maxime qui se vérifie dans les cuisines de votre restaurant.

L'idée du coup de feu à l'optimum du crescendo du service, déclenchant une véritable hystérie ponctuée par les vociférations d'un chef névrotique est certes très utile dans un scénario de film mais strictement à l'opposé de la réalité de votre pratique.

Elle est d'abord fondée sur le respect des équipes avec lesquelles vous entretenez une vraie complicité souriante qui n'exclut évidemment pas l'autorité ni le contrôle.

Tout se passe dans un surprenant calme qui tient à votre maîtrise du tempo qui fait que chaque élément de la chaîne est prêt au bon moment et c'est l'un des points essentiels qui vous rapproche de la problématique des chefs d'orchestre qui sont, tout comme vous, les initiateurs du rythme.

Il n'est donc pas étonnant que lors de la préparation du film d'animation *Ratatouille*, Brad Lewis, le producteur du film, qui est venu spécialement de Los Angeles pour être avec vous aujourd'hui, que je salue, et le metteur en scène Brad Bird aient souhaité connaître vos cuisines et assister à plusieurs services.

Disons-le franchement, au départ l'idée ne vous avait pas vraiment séduit, le rat n'étant pas vraiment le bienvenu en cuisine.

Mais lorsque vous avez appris qu'en tant que chef il commençait par se laver les pattes, vous avez accepté avec enthousiasme et vous avez même doublé, dans la version française, un personnage de client habitué...

Il n'y a pas de métier inférieur dans vos cuisines, comme nul n'est secondaire dans un orchestre symphonique, les collaborateurs en charge du nettoyage ou de la vaisselle sont tout aussi important que les cuisiniers, les apprentis, les maîtres d'hôtel, les serveurs ou les réceptionnistes car la simple défection de l'un risque de rejaillir sur toute la chaîne.

Le célèbre chef d'orchestre Arturo Toscanini estimait que le niveau d'un orchestre est celui de son musicien le plus faible.

Vos amis qui ont eu le grand privilège de déjeuner ou de dîner à votre table dans la cuisine, ont pu constater qu'à la fin du repas, tout était déjà nettoyé et prêt pour le service suivant. La discipline est indispensable à l'inventivité du créateur.

On ne s'étonnera pas de la grande fidélité qui vous lie à celles et ceux qui travaillent avec vous depuis des décennies aussi bien en cuisine, en salle que dans les bureaux avec l'indispensable Carine.

Vous avez établi un rite qui décrit à la perfection la relation que vous entretenez avec votre équipe.

Chaque samedi matin à 9h00, vous organisez pour cette dernière journée de la semaine un petit déjeuner.

Tout le monde se retrouve dans la cuisine, chacune ou chacun, isolé ou en groupe, a préparé un plat et tout le monde goûte. C'est absolument incroyable, extraordinairement convivial et cela vous permet de tester les capacités et l'inventivité de vos ouailles.

Ce samedi matin a été l'occasion d'une autre découverte.

Rentrant dans le restaurant non pas par l'entrée majestueuse de l'Hôtel de la Monnaie mais bien sûr par l'entrée de service j'ai découvert que les couloirs d'accès réservés au personnel affichaient, tout comme dans le reste du restaurant, de nombreux tableaux contemporains.

Il vous semble en effet essentiel qu'arrivant pour travailler, votre orchestre soit accueilli par de l'Art et j'ai pu constater que toutes et tous y sont très sensibles.

Lorsque l'un de vos apprentis prépare un plat de côté, sans profiter de la vue sur le Palais de l'Institut de France qui s'offre depuis vos cuisines, vous vous précipitez pour le replacer dans le bon angle afin qu'il profite de cette vue exceptionnelle.

L'architecture de Jacques Denis Antoine regarde celle de Louis Le Vau, un peu comme vous lisez Brillat-Savarin.

Votre restaurant lui-même est un vrai musée car vous êtes sans nul doute, parmi tous les grands chefs, le plus passionné d'art contemporain.

« *La beauté sera comestible ou ne sera pas* » écrivait Salvador Dali qui fut membre associé étranger de l'Académie, voilà bien une formule, détournement de la phrase d'André Breton parlant de « beauté convulsive », qui ne doit pas vous déplaire.

Chez Dali, les œufs, les cuillères, sont partout, hommage à l'œuf suspendu de Piero della Francesca.

Chez vous, que voit-on ?

Fabrice Hyber (qui est omni présent sur vos murs),

Adel Abdessemed,

Fabienne Verdier,

Mais aussi Sterling Ruby, Denis Lang, Laurence Friche, Valérie Belin, Jean-Marc Bustamante, Peter Halley.

Vous avez composé au fil des années une vraie collection dont on peut découvrir une partie dans votre restaurant largement amplifiée par des prêts issus de la collection Pinault, sans parler de votre collection d'Art africain contemporain ou asiatique, si chère à votre cœur.

Avec l'optimisme qui vous caractérise vous vous plaisez à exposer dans la même salle des œuvres d'artistes fâchés, en espérant que cette cohabitation incitera leurs créateurs à se réconcilier.

La cuisine, art tout de diplomatie, les historiens le savent depuis longtemps.

Bien au-delà de l'art culinaire, c'est l'art de vivre que vous avez développé, le goût du contact avec les autres que vous avez transmis à vos enfants Caroline et Franck et dont je salue la maman Danièle.

Vos sept petits-enfants Léa, Axelle, Elliot, Pénélope, Stella, Ariel et Noah, dont les noms sont gravés sur votre épée, sont présents aujourd'hui pour vous soutenir dans cette épreuve, qui ne fait que commencer très cher Guy...

Vous avez un sens de l'amitié exacerbé qui se manifeste sous la forme d'une complicité affectueuse avec tous vos amis, mais aussi de blessures comme celle de la disparition tragique en 2003 de votre inséparable frère en cuisine Bernard Loiseau.

Vous êtes très sensible à la musique, vous n'avez par exemple pas hésité à vous précipiter à Genève pour assister pendant quatre heures à la nouvelle production du Saint François d'Assise d'Olivier Messiaen dans la mise en scène d'Adel Abdessemed. Mais, soyez-en remercié à jamais, vous faites suffisamment confiance au contenu de vos assiettes et au plaisir qu'il déclenche chez vos convives pour ne pas leur imposer une musique dite d'ambiance que l'on regrettera de subir si elle est nulle ou de ne pouvoir écouter sereinement si elle est belle.

Le paradoxe est que ces musiques censées meubler ont pour conséquence d'inciter inconsciemment les convives à parler plus fort.

Diffuse-t-on de la musique dans les salles des musées ou sert-on des repas pendant les représentations à l'Opéra ?

Lors d'un petit concert privé organisé à Flaine dans une chapelle pour une vingtaine de chefs à l'issue d'une journée professionnelle consacrée à la restauration, j'avais fait chauffer dans la sacristie une casserole d'huile.

Tous s'étaient plaint de ce que cette odeur leur avait en partie gâché le plaisir du concert et j'ai eu le grand bonheur de leur répondre *Et bien comme cela vous saurez désormais ce que cela fait à des musiciens d'entendre de la musique dans vos restaurants.*

Très peu de gens savent que, les jours de fermeture du restaurant, vous vous échappez régulièrement dans les montagnes suisses pour vivre votre grande passion avec Anatole...

Je pressens des regards surpris dans l'assistance à la découverte de cette double vie, certains voyant même en Anatole le surnom donné à une grande banque suisse dans laquelle vous enfouiriez vos trésors cachés...

En fait le voici le cher Anatole,

Ce beau renard qui vous a littéralement adopté et avec lequel vous entretenez une relation très respectueuse doublée d'un sentiment d'authenticité et de séduction réciproque qui vous remplit de joie.

Vous le laissez approcher avec simplement une restriction lorsqu'en passant par le toit il s'est carrément installé sur le lit d'une chambre d'invité...

Il est un peu le renard du Petit Prince de Saint-Exupéry, celui qui dit « mais si tu m'apprivoises... » sur l'astéroïde B 612.

Vous évitez bien évidemment la rencontre d'Anatole avec votre Chihuahua Lucky qui reste heureusement sous la protection de votre compagne Laetitia, vétérinaire comportementaliste, métier certainement très utile lorsque l'on fréquente un aigle de la gastronomie.

C'est une constellation d'étoiles qui ont honoré vos restaurants, une sorte de voie lactée en gastronomie et même si un célèbre observatoire parisien semble avoir eu un léger problème de télescope, ce qui nous permet de lui conseiller de changer de lentille, vos étoiles continuent de briller au firmament des astronomes de l'Art culinaire.

Depuis votre planète, bien solide, par les fenêtres de la Monnaie, vous regardez avec délectation les variations du soleil, comme le Petit Prince accueillant ses visiteurs, que ce soit, vous vous souvenez, le businessman, l'allumeur de réverbères, le monarque ou le géographe...

Vous avez été choisi par l'Académie Gault et Millau en tant que Toque d'or, d'une académie à l'autre vous passez donc du statut d'incontournable à celui d'immortel, je me permets de vous suggérer de conserver les deux, ils se combinent très bien.

Vous n'avez pas de clients mais des convives dont beaucoup deviennent des amis.

C'est d'ailleurs pour cela que, agacé par l'incontournable nécessité de réserver sa table trois semaines à l'avance, vous essayez toujours de garder une ou deux tables libres pour assouvir le désir impromptu d'un ami ou d'un habitué.

Sans exiger la cravate – qui fut naguère obligatoire sous cette Coupole - vous tenez à ce que, dans ce magnifique Hôtel de la Monnaie, les hommes portent la veste et vous en avez bien sûr plusieurs de différentes tailles à prêter à ceux qui ne le sauraient pas.

Un soir on vous prévient qu'un couple est en train de partir, le mari ayant refusé d'une manière très désagréable de mettre une veste.

Vous vous précipitez à la sortie et sa femme vous dit : *décidément ce n'est pas son jour !*

Vous en déduisez qu'à la fin d'une mauvaise journée, je vous cite : *Je lui en ai rajouté une couche !*

Vous lui indiquez alors disposer d'une table dans la cuisine dans laquelle il pourrait même dîner en short...

Le couple dînera donc très agréablement dans la cuisine et vous recevrez quelques jours plus tard une chaleureuse lettre de remerciements du mari à laquelle vous répondrez en expliquant que son attitude faisait partie de ce qui pouvait vous donner envie d'arrêter ce métier et sa lettre de ce qui vous poussait à le continuer.

La cuisine est une diplomatie mais aussi le fondement de l'urbanité, de la sociabilité.

Dans le même esprit notre cher Jean-Philippe Collard, que nous allons entendre tout à l'heure interpréter Ravel, s'était vu imposer le port de la cravate à l'issue d'un concert dans le grand restaurant d'une ville de province.

Après l'avoir mis le temps de traverser le restaurant, il l'enlève une fois à table et le propriétaire vient le voir en l'assurant de toute son admiration mais en restant inflexible sur le port de ladite cravate.

Observant sur une table voisine le maître d'hôtel qui présentait un magnifique turbot alors que le sommelier versait en même temps du coca-cola à un convive, Jean-Philippe lui a répondu : *Lorsque vous ne servirez plus de coca avec le turbot, je mettrai une cravate.*

Il y a également une dimension proche du théâtre dans un grand restaurant comme le vôtre. Vous êtes metteur en scène, vous vous délectez des dialogues, vous aimez le bruissement de la langue, les échos et les lumières.

Le décor bien sûr mais surtout la répétition chaque jour d'un cérémonial et d'une prestation qui doit être de qualité égale tout en se réinventant constamment, exige un grand investissement personnel.

Le théâtre, de l'antiquité aux tragédies de Racine, est par essence une cérémonie.

Il s'agit de maintenir la précision sans tomber dans la routine, de garder en permanence le désir de se surpasser.

A propos de l'un des acteurs qui a succédé à Jean Poiret dans *la Cage aux folles*, Michel Serrault disait : *J'ai joué cette pièce plus de 1200 fois et je continue à inventer tous les soirs, il est arrivé il y a une semaine et il est déjà dans ses pantoufles...*

Vous surveillez autant les salons que la cuisine, avec la conscience que tout doit être parfait pour des convives qui doivent passer un moment inoubliable et que vous tenez à accueillir systématiquement.

Votre ami Jacques Chancel appelait cela un grand échiquier, il aimait comme vous réunir comédiens, écrivains, musiciens et le résultat était spectaculaire.

En 2026 le célèbre classement annuel La Liste, crée en 2015 par l'Ambassadeur Philippe Faure et basée sur plus de 1000 publications dans le monde vous a sélectionné pour la 9^{ème} fois meilleur restaurant du monde.

C'est la conséquence logique de la détermination sans concession qui a guidé votre vie.

Votre ouverture d'esprit, votre appétit de connaissances et votre insatiable curiosité ont trouvé tout naturellement leur place dans notre Compagnie car si nous vous recevons officiellement sous la Coupole aujourd'hui, vous êtes un académicien de plein exercice depuis 18 mois, très assidu à nos séances hebdomadaires, à nos commissions et Jurys.

Vous avez parfaitement compris qu'une élection à l'Académie des beaux-arts était beaucoup plus que la reconnaissance d'un parcours artistique mais un engagement dans le soutien à la création, au patrimoine, à la vie culturelle de notre pays sous tous ses aspects.

Vous dites souvent que vous avez nourri les gastronomes pendant des décennies et que maintenant c'est vous qui êtes nourri d'émotions dans notre Compagnie.

C'est une formule très incomplète, Cher Guy, car votre humanisme et votre expérience de la vie sont pour nous une grande source d'enseignement qui font que vous nous donnez le sentiment d'être avec nous depuis toujours.

Pour achever ce discours j'emprunterais volontiers au président de la République Emmanuel Macron la conclusion de son discours alors qu'il honorait plusieurs grands chefs au Palais de l'Élysée et qu'il vous disait « *à jamais vous serez, cher Guy Savoy, le premier chef à avoir fait entrer la gastronomie à l'Académie des beaux-arts au sein de l'Institut de France.* »

Alors bienvenue cher Guy dans une Compagnie où vous n'avez que des amis, des admirateurs devenus des complices et qui partagent avec vous le désir de soutenir l'Art sous toutes ses formes.