



**NOS  
-RESTAURANTS-  
UNE GRANDE HISTOIRE FRANÇAISE**

FOOD MENU

DOCUMENTAIRE  
PRÉSENTÉ PAR **FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**

**SAMEDI 30 DÉCEMBRE À 21:10**



“

**COMMENT SONT NÉES LES ÉTOILES,  
ATTRIBUÉES PAR LE GUIDE MICHELIN ?**

**QUAND SONT APPARUS LES BISTROTS,  
LES RESTAURANTS ROUTIERS ET GASTRONOMIQUES ?**

**POURQUOI DIT-ON QUE  
LA FRANCE EST LE PAYS DU RESTAURANT ?**

”



# NOS RESTAURANTS : UNE GRANDE HISTOIRE FRANÇAISE

DOCUMENTAIRE PRÉSENTÉ PAR  
**FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**

SAMEDI 30 DÉCEMBRE À 21:10



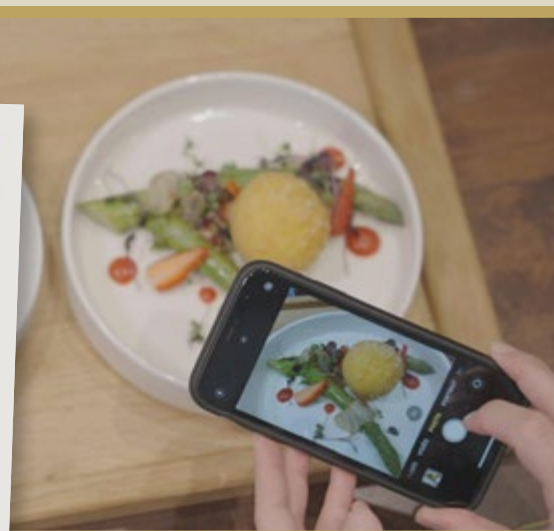
En France, près de 20 000 restaurants ouvrent chaque année, mais beaucoup d'autres doivent également baisser le rideau. La recette du succès est compliquée, même quand on dispose d'un lieu incroyable et qu'on a les moyens de réaliser ses rêves. Et même lorsqu'on est un chef étoilé... Une curieuse profession, dédiée au plaisir des autres. Les restaurateurs vivent en décalé, mangent avant ou après les clients et travaillent quand les autres s'amusent. Admirés dans le monde entier, emblème d'un art de vivre à la française, nos restaurants sont un peu l'âme du pays. "Cantine" où l'on mange sur le pouce, "gastro" étoilé, vieille brasserie ou petit resto du coin, il y en a pour tous les budgets et toutes les occasions.

Chaque semaine, les Français prennent en moyenne trois repas hors de chez eux, mais connaissent-ils l'histoire de leurs restaurants ? D'un menu unique servi à heure fixe, aux maisons de santé, François-Régis Gaudry raconte cette histoire méconnue aux côtés de celles et ceux qui continuent de la faire vivre avec passion...

## DÉCOUVREZ LA GRANDE HISTOIRE DES RESTAURANTS...

D'Antonin Carême à la révolution de la Nouvelle Cuisine, des bouillons aux fastfoods, d'Auguste Escoffier à Top Chef, les restaurants ont vécu 200 ans d'inventions, d'héritages, de rivalités, de doutes et de succès fracassants.

François-Régis Gaudry nous fait parcourir la France, à la rencontre des héros de cette histoire : cuisiniers, maîtres d'hôtel, serveurs, critiques. Célèbres ou anonymes, toujours "bons clients" et bons vivants, à travers leurs parcours, leurs coups de gueule et leurs confidences émouvantes, à travers leurs souvenirs familiaux, leurs modèles et leurs héritages, ils nous offrent un réel voyage dans l'espace et dans le temps. Tissées avec des archives inédites et truculentes et des séquences de reconstitution élégantes, les anecdotes ouvrent les coulisses de cette histoire trépidante, conviviale et savoureuse.



# CES GRANDS CHEFS VOUS RACONTENT L'HISTOIRE DES RESTAURANTS



THIERRY MARX



MICHEL GUÉRARD  
Meilleur ouvrier de France



CYRIL LIGNAC



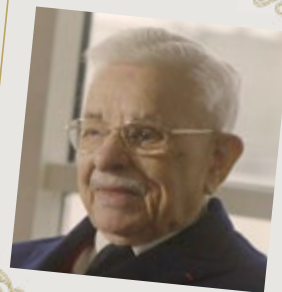
HÉLÈNE DARROZE



YANNICK ALLÉNO



SARAH MAINGUY



JAQUES BOREL



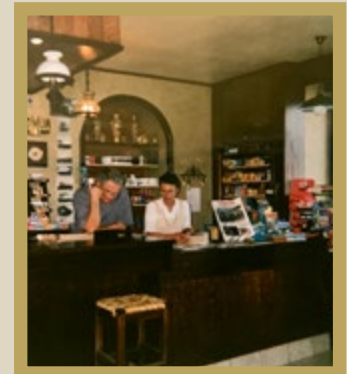
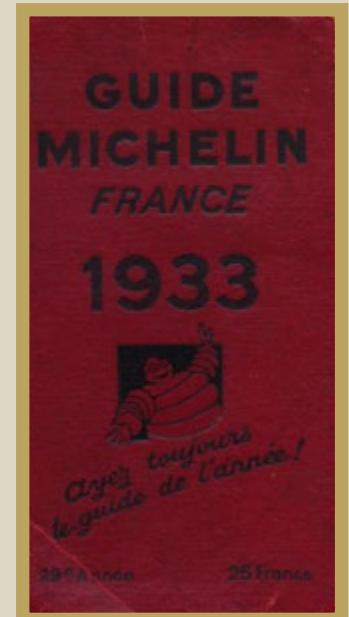
PHILIPPE ETCHEBEST

**RETROUVEZ ÉGALEMENT DES CHEFS  
ET RESTAURATEURS DE NOS RÉGIONS, MAIS AUSSI  
UNE HISTORIENNE ET UN CRITIQUE GASTRONOMIQUE**  
Mustapha Kachetel, Laurent Lala, Denis Courtiade, Jean-François  
Mesplède, Jacotte Brazier, Gaud Le Manchec, Jean-Marie Rubeus,  
Jean-Claude Cassagnes, Didier Miquel, Julia Csergo ( historienne ),  
Aitor Alfonso ( critique gastronomique ).

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- ★ 20 000 restaurants ouvrent leur porte tous les ans.
- ★ La toque apparaît pour la première fois à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Elle a été inventée par Antonin Carême, cuisinier d'excellence qui eut pour la première fois l'appellation de Chef.
- ★ En 1855, Pierre-Louis Duval, ancien boucher, créa les premiers bouillons. Duval est alors la première grande fortune de la restauration grâce à cette première chaîne de restaurants de l'histoire.
- ★ En 1882, une étude montre que l'espérance de vie des cuisiniers est la même que celle des mineurs de fond.
- ★ Le chef Auguste Escoffier, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, crée "Le guide culinaire" qui comporte 5000 recettes et demeure aujourd'hui comme la bible des cuisiniers.
- ★ Les frères Michelin lancent en 1900 un guide des hôtels et restaurants pour les pionniers de l'automobile. Au début des années 1930, le guide Michelin commence à classer les restaurants : C'est l'arrivée des étoiles que l'on connaît aujourd'hui.
- ★ À la fin des années 50, il y avait plus de 4000 restaurants routiers. Il n'en reste que 1000 aujourd'hui

DÉCOUVREZ-EN DAVANTAGE DANS LE DOCUMENTAIRE NOS RESTAURANTS : UNE GRANDE HISTOIRE FRANÇAISE.



## PROGRAM33

**UN FILM DE** Emmanuel Blanchard

**RACONTÉ PAR** François-Régis Gaudry

**UN DOCUMENTAIRE DE** 90'

**PRODUIT PAR** Fabrice Coat et Constance Ortuzar

**AVEC LA PARTICIPATION** de M6 et du CNC



Jonathan Curiel  
Constance Pelen

### **COMMUNICATION**

Julie Gressani : 06 42 05 72 09 - [jgressani@m6.fr](mailto:jgressani@m6.fr)  
Florine Barrois : 07 72 34 07 07 - [florine.barrois@m6.fr](mailto:florine.barrois@m6.fr)