



Soutenu  
par



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Pour sa deuxième édition, le prix Balzac pour la création contemporaine passe à table en 2023.**

*Monsieur de Beauséant, semblable à beaucoup de gens blasés, n'avait plus guère d'autres plaisirs que ceux de la bonne chère ; il était en fait de gourmandise de l'école de Louis XVIII et du duc d'Escars. Sa table offrait donc un double luxe, celui du contenant et celui du contenu. Jamais semblable spectacle n'avait frappé les yeux d'Eugène, qui dînait pour la première fois dans une de ces maisons où les grandeurs sociales sont héréditaires."*

Le Père Goriot, Honoré de Balzac

*“ Fier de rejoindre le jury du prix Balzac. Un grand honneur et une belle occasion de célébrer l'écrivain ascète drogué au café et l'homme du monde pantagruélique. Il édita un recueil de textes gourmands en 1828, *Le Gastronomes français ou l'Art de bien vivre* \*, dont il écrit la préface sans la signer, et fit paraître en 1830 *Physiologie gastronomique*. Parce qu'il n'y a pas de plat sans mots pour les dire et de gastronomie sans littérature pour en faire une culture, rendons hommage au grand Balzac.”*

Il Guy Savoy cuisinier et président du jury prix Balzac pour la création contemporaine.

**Le jury du prix Balzac présidé par Guy Savoy entouré du chanteur Benabar, des artistes Eva Jospin et Fabrice Hyber, membre de l'Institut, de Bruno Dubois, professeur de neurologie, directeur de l'institut de la mémoire et de la maladie d'Alzheimer - (AP-HP), de Stéphane Layani, président du marché de Rungis, Colette Barbier directrice de la Fondation d'entreprise Pernod Ricard ou encore d'Yves Gagneux, directeur de la Maison de Balzac, d'un avocat associé chez Allen & Overy, partenaire du prix, de Florence Briat-**

**Soulié, présidente du prix et de Florence Calvet , administrateur du Cercle des Amis de la Maison de Balzac (comité gastronomique ) distinguera un duo gastronomie et arts plastiques pour son édition 2023. Cinq cuisiniers et cinq artistes plasticiens seront invités à collaborer pour créer une œuvre jumelée : la recette originale d'un plat et une œuvre inédite (peinture, sculpture, dessin ...), toutes deux inspirées de la Comédie humaine d'Honoré de Balzac.**

Résolument contemporain, le prix Balzac décloisonne les disciplines en ouvrant l'œuvre balzacienne à tous les champs d'expression artistique. Il fait fi des frontières entre les arts qualifiés de majeurs et ceux dits à tort mineurs. En célébrant un duo – art culinaire et arts plastiques – le jury du prix Balzac casse les codes et entend une nouvelle fois faire résonner l'œuvre balzacienne avec les artistes d'aujourd'hui.

Conseiller scientifique et membre du jury du prix Balzac, Yves Gagneux, directeur de la Maison de Balzac, sélectionnera l'extrait de la Comédie humaine qui guidera les artistes dans leurs créations. Le comité de sélection nommera les cinq cuisiniers et les cinq artistes plasticiens appelés à concourir et à travailler ensemble afin d'inventer tout à la fois une recette et l'œuvre artistique correspondante. Lors de la cérémonie qui se tiendra en juin 2023, le jury attribuera la somme de 20 000 euros au duo lauréat.

La recette de cuisine et l'œuvre du duo lauréat seront présentées à la Maison de Balzac à la suite de la remise du prix.

« Plus et mieux que tout autre, Balzac a fait entrer la littérature dans la cuisine, convaincu que les dieux y avaient vraiment élu domicile. Par le menu, il a dit ce que l'on y préparait, soupait, déjeunait, dînait. De la cuisine triste et grise de la pension Vauquer du Père Goriot aux confitures brunes tartinées du Lys dans la vallée, les scènes de province et celles de Paris sont d'abord ancillaires. Balzac aimait les poires et le raisin et le Vouvray du terroir de son enfance. Il passait de la table de travail à l'autre, la grande, celle des festins de bonnes chères, goûtant les huîtres et les côtelettes, les perdreaux et les navets. Parce qu'un auteur est aussi un corps et que Balzac a fait honneur aux recettes, aux plats et aux arts, le prix Balzac 2023 se devait de continuer à faire le pari des échos et des correspondances contemporaines. »

Florence Briat-Soulié, présidente du prix Balzac pour la création contemporaine.

*LISTE DES DUOS*

**Restaurant Jeanne Aimée**

**Cuisinier Sylvain Parisot**

**Artiste : Noémie Sauve**

**Restaurant le Flaubert**

**Cuisinier Flavio Lucarini**

**Artiste: Valerie Delarue**

**Restaurant Parcelles**

**Cuisinier Julien Chevallier**

**Artiste : Inès Longevial**

**Restaurant Mallory Gabsi**

**Cuisinier Mallory Gabsi**

**Artiste : Sabrina Vitali**

**Restaurant Gemellus**

**Cuisinier Maxime Le Meur**

**Artiste : Kaori Kurihara**

---

*PARTENAIRES*

**ALLEN & OVERY**

 **INDOSUEZ**  
WEALTH MANAGEMENT

 **RUNGIS**  
MARCHÉ INTERNATIONAL

  
EDITIONS  
**HERODIOS**