

06  
février

Jean-Robert Pitte  
Les Rothschild  
et la Gastronomie



## Jean-Robert Pitte

*Né en 1949, Professeur émérite de Géographie et d'Aménagement à l'Université Paris-Sorbonne (dont il a été Président de 2003 à 2008) Jean-Robert Pitte a enseigné la géographie historique et culturelle, en particulier de l'alimentation et du vin, ainsi que l'histoire de l'aménagement et du paysage.*

*Membre de l'Académie des Sciences morales et politiques depuis 2008, il est également Président de la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, organisme de veille chargé du suivi du classement du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'UNESCO.*

*Parmi ses nombreux ouvrages, on peut citer en 2024 Brillat-*

*Savarin. Le gastronome transcendant (Tallandier), Souvenirs friands (Calmann-Lévy) ou encore Noé (Cerf).*

Depuis l'installation de James de Rothschild à Paris en 1811, les différentes branches de la famille de Rothschild ont toujours reçu avec faste et joué un grand rôle dans l'évolution de la gastronomie française.

Le grand cuisinier Carême servit James. Le château de Ferrières où vécut Béatrice dans sa jeunesse fut un très haut lieu de la création culinaire. Son neveu Guy y donna les plus somptueux dîners de son temps, tout comme en l'hôtel Lambert à Paris.

Les propriétés viticoles de la famille (Lafite et Mouton, en particulier) ont également permis à ses tables de célébrer avec panache l'art français des accords entre les mets et les vins.