

DOSSIER DE PRESSE

Podcast culturel consacré à l'histoire des recettes

Histoire *de Cuisine* Le Podcast



Derrière chaque recette se cache une histoire.

Septembre 2026

Pourquoi Histoire de Cuisine ?

Nous connaissons tous la baguette, les frites, le croque-monsieur ou le cheesecake. Pourtant, derrière ces recettes se cachent souvent des voyages, des personnages, des légendes ou des hasards qui ont traversé les siècles.

Histoire de Cuisine est né d'une idée simple : raconter l'histoire de ces plats devenus familiers, dans un format court, accessible et documenté.

Chaque épisode invite l'auditeur à voyager dans le temps, avant de découvrir une version simple de la recette et la place qu'elle occupe aujourd'hui dans notre patrimoine culinaire.



Chaque jour, nous dégustons des recettes célèbres sans imaginer qu'elles racontent parfois plusieurs siècles d'histoire.



À l'origine du podcast

Avant de raconter la cuisine, Olivier Migette l'a d'abord pratiquée.

Formé aux métiers de l'hôtellerie-restauration, il débute son parcours professionnel dans cet univers avant de poursuivre des études en communication. Deux expériences qui lui donnent à la fois une connaissance concrète de la cuisine et le goût de transmettre et de raconter.

Des années plus tard, ces deux univers se rejoignent avec **Histoire de Cuisine**. L'idée naît d'une curiosité simple : derrière des recettes que nous connaissons tous se cachent souvent des histoires méconnues, faites de personnages, de traditions, de voyages et parfois de légendes.

Avec ce podcast, Olivier Migette souhaite rendre l'histoire de notre patrimoine culinaire accessible au plus grand nombre, sans discours académique, à travers des récits courts, documentés et vivants.



Olivier Migette, créateur et auteur d'*Histoire de Cuisine*

“

La cuisine a été mon premier métier. Avec *Histoire de Cuisine*, j'y reviens autrement : non plus pour préparer les recettes, mais pour raconter ce qu'elles ont à nous apprendre.

Dans les coulisses d'un épisode

De la recherche historique au micro, chaque épisode suit le même fil : raconter, transmettre... et donner envie de goûter.



01 - CHERCHER

Tout commence par une recette et une question : d'où vient-elle ? Ouvrages, articles et archives permettent de confronter les sources et de distinguer les faits établis des légendes qui entourent parfois nos plats les plus célèbres.



02 - RACONTER

Les recherches deviennent un récit. L'objectif : conserver les faits essentiels tout en construisant une histoire vivante, accessible et agréable à écouter, sans discours académique.



03 - CUISINER

Parce que l'histoire ne s'arrête pas aux archives, chaque épisode revient aussi sur la recette : ses ingrédients, ses gestes essentiels et les évolutions qui l'ont façonnée au fil du temps.



04 - ENREGISTRER

Le texte prend enfin vie au micro. En moins de dix minutes, chaque épisode mêle histoire, anecdotes et cuisine avant d'être diffusé sur **RCF Loiret** et les plateformes de podcasts.

“

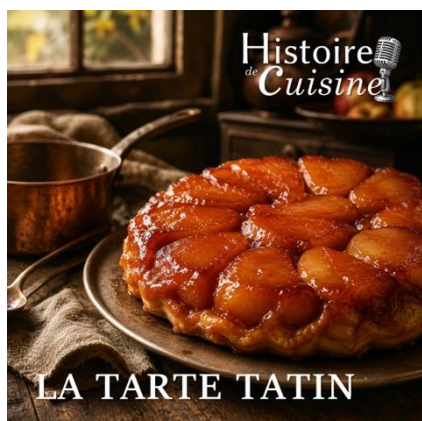
Une recette. Une histoire.

Moins de dix minutes pour voyager dans le temps.



Des recettes qui racontent leur époque.

De la Sologne aux traditions de Pâques, chaque recette devient le point de départ d'un voyage à travers l'histoire, les légendes et les usages.



LA TARTE TATIN

Quand une légende devient aussi célèbre que la recette.

À Lamotte-Beuvron, les sœurs Tatin ont donné leur nom à un dessert mythique. Mais que reste-t-il de la célèbre histoire de la tarte renversée par accident ?



LES FRITES

Une recette, deux pays... et une origine toujours disputée.

Françaises ou belges ? Des vendeurs parisiens aux traditions revendiquées en Belgique, l'épisode remonte les pistes d'une origine encore débattue.



LE CROQUE
MONSIEUR

Quand un sandwich devient un monument des bistrots.

Pain grillé, jambon, fromage : derrière cette recette emblématique se cache une histoire parisienne où se mêlent cafés, légendes et mystère autour de son nom.



LES ŒUFS
DE PÂQUES

Du symbole à la gourmandise chocolatée.

Du Carême aux premières créations des chocolatiers, l'épisode raconte comment l'œuf de Pâques est devenu l'une de nos traditions gourmandes.



Histoire de Cuisine sur les ondes

Avec RCF Loiret, le podcast est aussi devenu un rendez-vous radiophonique.

Histoire de Cuisine a trouvé sa place dans la programmation de **RCF Loiret**, qui accompagne le projet en lui offrant une diffusion à l'antenne et une nouvelle rencontre avec les auditeurs.

À partir de septembre 2026, *Histoire de Cuisine* est diffusé chaque vendredi à 18h10 sur **RCF Loiret**. Un nouvel épisode est proposé chaque semaine hors vacances scolaires ; pendant les vacances de la zone B, les auditeurs peuvent retrouver une sélection d'épisodes déjà diffusés.

Cette présence à l'antenne prolonge naturellement l'ambition d'*Histoire de Cuisine* : rendre l'histoire et le patrimoine gastronomique accessibles au plus grand nombre, dans un format court pensé aussi bien pour la radio que pour l'écoute à la demande.



LE RENDEZ-VOUS

CHAQUE VENDREDI À 18h10

Sur RCF Loiret

Un nouvel épisode chaque vendredi hors vacances scolaires.

À écouter partout

À la radio comme à la demande, *Histoire de Cuisine* accompagne les auditeurs sur leurs plateformes d'écoute préférées.



Spotify



Amazon
Music



Apple
Podcasts



Deezer



YouTube
Music

ÉCOUTER HISTOIRE DE CUISINE

Scannez pour découvrir tous les épisodes



Histoire de Cuisine en bref

Un format court pour raconter les grandes histoires qui se cachent derrière nos recettes.



+3 000

ÉCOUTES

Toutes plateformes confondues



7-10

MINUTES

par épisode



1

RECETTE

1 histoire



VENDREDI

à 18h10

Sur RCF Loiret



UNE HISTOIRE DE GASTRONOMIE, DE PATRIMOINE ET DE VOYAGES

*Des légendes, des traditions, des personnages
et des recettes au cœur de récits courts et
accessibles.*



5

PLATEFORMES D'ÉCOUTE

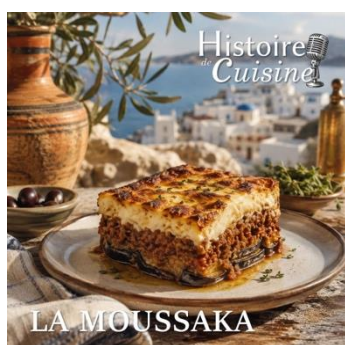
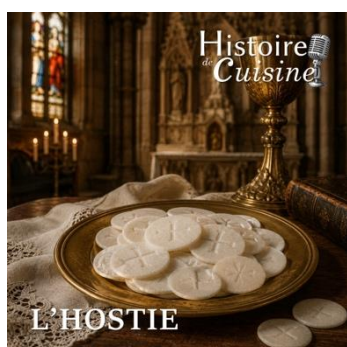
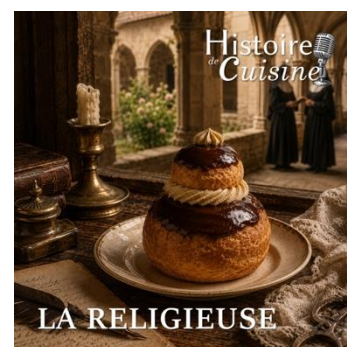
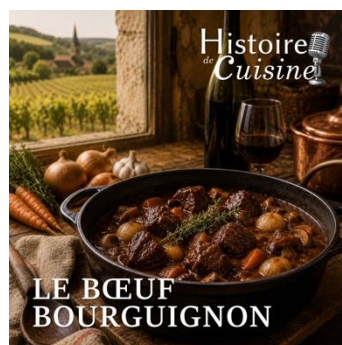


SAISON 2

Septembre 2026

SAISON 1

14 HISTOIRES À RÉÉCOUTER



contact@histoiredecuisine.com



www.histoiredecuisine.com