

Carrière de Bernard THOMASSON à Radio Bleue puis France Info

Après ses premiers articles dans la presse écrite du Limousin (*L'Écho*, *La Montagne*) et certains journaux nationaux, Bernard Thomasson s'est rapidement tourné vers la radio, notamment France Bleu Limousin où il a commenté l'épopée européenne du Limoges CSP de basket, et la télévision, en particulier France 3 Limousin-Poitou-Charentes en faisant partie de l'équipe du 19/20

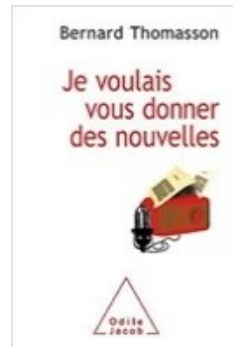
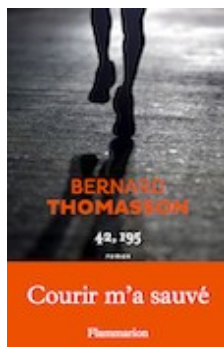
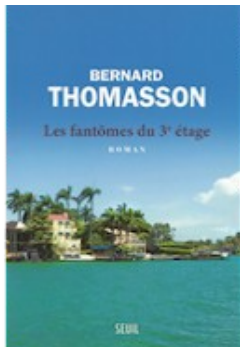
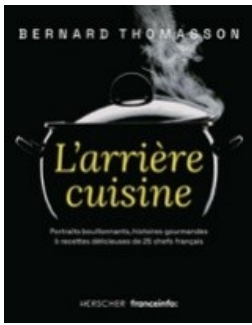
Passé par plusieurs radios locales de Radio

France (Strasbourg, Besançon, Brest, Auxerre, Melun, Guéret, etc.), il est arrivé sur France Info en 1992.

Depuis septembre 1999, il est rédacteur en chef adjoint à France Info

Publications Bernard THOMASSON

- *Je voulais vous donner des nouvelles* (nouvelles, Odile Jacob 2009) ([ISBN 2738123449](#)) : un regard décalé sur le journalisme par le biais de récits de fiction.
- *Ma petite Française* (roman, Seuil 2011) ([ISBN 2021050564](#)) : le roman de Berlin (où Bernard Thomasson séjourne depuis 1977).
- *Guide de voyage météo*, avec Louis Bodin (Odile Jacob 2013) ([ISBN 9782738127167](#)) : pour choisir mois par mois sa destination avec le meilleur confort météo.
- ***Un été sans alcool* (roman, Seuil 2014) ([ISBN 978-2021167658](#)) : une enquête historique et policière qui replonge dans la Résistance à Brive. Prix Arverne 2015. Prix Littéraire National de l'Audiolecteur 2016.**
- *42 km 195* (roman, Flammarion 2015, Audible 2016) ([ISBN 978-2-08-135370-1](#)) : un homme au cœur fragile court son premier marathon à Paris.
- *L'histoire à la carte*, avec [Thierry Marx](#) (beau livre, La Martinière 2015) ([ISBN 978-2732474205](#)) : récit de la naissance et de l'évolution des grands plats dans la société. Prix des Écrivains Gastronomes 2016.
- *Les fantômes du 3^e étage* (roman, Seuil 2017) ([ISBN 978-2021353501](#)) : l'amitié est-elle un point d'ancrage en profondeur dans la société du superficiel et de l'accélération ?
- *Chefs à la carte*, avec [Thierry Marx](#) (Seuil 2018)) : portraits de 30 chefs emblématiques disparus, et leurs recettes signature.
- *Le Fil du temps* (nouvelles, MM2M 2019) ([ISBN 978-2-9500450-0-3](#)) : 13 nouvelles qui gravitent autour du temps, incontournable et insaisissable, et qui entraînent le lecteur de Rome à Cuba, du Limousin à Paris. Le recueil s'ouvre par un mini-polar sur un tueur en série qui combat à sa manière l'accélération du temps.
- *Mon Berlin* (récit, MM2M 2019) ([ISBN 979-1022797870](#)) : à la manière d'un dictionnaire amoureux, l'auteur raconte sa relation avec Berlin depuis sa première visite, en 1977, quand il avait 15 ans. Une promenade érudite à travers l'histoire, la culture et les quartiers de cette ville hors du commun.
- *L'arrière-cuisine* (roman, Herscher France-Info 2022) ([ISBN 2733504460](#))



Parce qu'il a interviewé les plus grands chefs, pour sa chronique radiophonique « A la carte », il propose dans ce beau-livre des portraits, des entretiens, et même des recettes, de 25 grands chefs étoilés, qui révèlent au passage les secrets de leurs succès, et leurs parcours étonnants. De l'adolescence fugueuse de Thierry Marx au Liban détruit d'Alan Geaam, de la belle amitié d'Andreas Mavrommátis et de George Moustaki, à la cuisine inclusive de Nadia Sammut, diagnostiquée cœliaque, et qui a dû inventer des plats sans gluten, ni lactose, ni caséine, ni sucres rapides, ni beurre, voici 25 portraits plus savoureux les uns que les autres. Le livre idéal pour parcourir la France, à la recherche d'un bon restaurant ! Quelques recettes contenues dans ce livre : croquettes chocolat / carpaccio de lieu jaune / asperges aux morilles / tomates à la mélasse de grenade / paleron de veau en blanquette / jambon de porc gascon et amarante / couscous de bar / sardines farcies...