

Conférences et travaux de recherches :

- 1985 Le pain à travers les siècles.
- 1986 Histoires et anecdotes des cépages de Savoie.
- 1987 Le sous-vide. Pourquoi et comment ?
- depuis 1987 Recherches historiques sur la culture culinaire de Savoie à la cour et dans le milieu rural (du IX^{ème} siècle à la fin du XIX^{ème} siècle).
- 1988 Evolution du comportement alimentaire.
(les grandes lignes du néolithique à aujourd'hui).
- 1990 Etre performant.
Motiver son équipe.
A l'écoute de notre clientèle.
- 1991 Les nouveaux comportements alimentaires.
- depuis 1994 Les épiphénomènes :
Le végétarisme ou le facteur social et psychologique d'une partie minime d'une société en mal d'être.
Les régimes : à qui profitent-ils ?
- depuis 1988 Atelier du goût avec la découverte des principales saveurs
pour les enfants et dans les écoles

Ouvrages

- octobre 1996 «**Les Recettes Gourmandes de Guy Martin** » aux Editions du Chêne
Des recettes du Grand Véfour mais aussi mes souvenirs d'enfance.
- mai 2000 «**Légumes** » aux Editions du Chêne
Passionné de légumes, ils sont mis en scène de façon gaie.
- octobre 2000 «**Un artiste au Grand Véfour** » aux Editions du Seuil
La peinture est ma première source d'inspiration pour créer de nouvelles recettes.
Cinquante œuvres qui me donnent envie de réaliser cinquante mets.
- mai 2001 «**Cuisiner les fromages** » aux Editions du Chêne
Ou comment proposer d'autres recettes que l'habituel Crottin de Chavignol chaud et visiter l'Europe par la même occasion.
- 2001 «**Vegetables** » aux Editions Ici La Press
Version anglaise des « Légumes ».
- 2003 «**Toute la Cuisine** » aux Editions du Seuil.
« La Bible » : Plus de 1200 recettes, toutes les bases et les grands classiques de la cuisine française avec des variantes contemporaines.
- 2003 «**Contes et recettes** » Aux Editions du Seuil
Dans le même esprit qu' « Un artiste au Grand Véfour », j'avais envie de travailler à partir de photographies avec la contribution d'un conteur Henri Gougoud et d'un illustrateur Hervé Tullet.

- Avril 2004 : « C'est le Sud, 100 recettes » aux Editions du Chêne.
Ce livre retrace mes émotions ressenties lors de voyages dans le monde entier.
Les recettes adaptées aux produits français.
- Octobre 2004 : « Quotidiens Gourmands – Solo & Co » Aux Editions du Seuil
Comment préparer en moins d'un quart d'heure, avec souvent qu'un ustensile, un repas coloré et convivial avec toujours le plaisir de cuisiner.
- Octobre 2005 : « Les Pâtes » aux Editions du Chêne
Des recettes classiques revisitées et d'autres au fil des saisons.
- Mars 2006 : « Dictionnaire des mots de la cuisine » aux Editions Hachette
La magie des mots et les termes techniques décryptés.
- Mars 2006 : « Petits gourmands » aux Editions du Seuil
Pour les enfants, s'initier au plaisir de cuisiner et d'adonner au coloriage des illustrations.
- Septembre 2006 « Sur la route des étoiles » aux Editions Hachette
Quarante recettes et le récit d'un parcours atypique.
- Septembre 2006 : « Gourmands de père en fils » aux Editions du Seuil
Les recettes qui ont bercé mon enfance et les recettes que je prépare pour ma famille et mes amis.
- Avril 2007: « Petits Gourmets – Salé » aux Editions du Seuil
Pour les enfants, toujours avec des coloriages mais uniquement des préparations salées.
- Octobre 2007 : « La Cuisine des Blondes » aux Editions Minerva
50 recettes « irratables »
- Octobre 2008 : « Guy Martin, A la carte » aux Editions Minerva
- Octobre 2008 : « Le Tour du Monde en 75 recettes » aux Editions du Cherche-Midi
- Février 2009: « La Cuisine Créative » aux Editions Saito (Japon)
Un recueil de 700 pages en 3 langues
- Avril 2009 : « Les Sauces indispensables » aux Editions Minerva
- Septembre 2009: « L'Art de Guy Martin » aux Editions Saito (Japon)
Un recueil de 700 pages en 3 langues : 7 kg !
A reçu la plus haute distinction aux "Gourmand World Cookbook Awards"
en décembre 2009
- Octobre 2009 : « Sensing » aux Editions Minerva (La cuisine des cinq sens)
- Avril 2010 : « Les Cuissons » aux Editions Minerva
- A venir**
Octobre 2010 : « MIYOU » aux Editions Minerva

Expériences professionnelles

de l'été 1976 au printemps 1981	Postes de commis de cuisine, 1 ^{er} commis et second dans différentes maisons	
avril à octobre 1981	Relais & Châteaux Château de Coudrée **** Sciez (Savoie)	Chef de cuisine
décembre 1981 à avril 1982	Hôtel Carlina ***NN Hôtel Beaulieu **NN La Clusaz (Savoie)	Chef des cuisines
avril 1982 à octobre 1982	Relais & Châteaux Château de Coudrée **** Sciez (Savoie)	Chef de cuisine
avril 1983 à octobre 1983	Relais & Châteaux Château de Coudrée **** Sciez (Savoie)	Chef de cuisine
décembre 1983 à janvier 1984	Relais & Châteaux Château d'Esclimont ****L Saint Symphorien (Eure et Loire)	Chef de cuisine
décembre 1983 à octobre 1991	Relais & Châteaux Château de Divonne ****L Divonne les Bains (Ain)	Directeur Chef de cuisine
actuellement depuis novembre 1991	Relais Gourmand Le Grand Véfour Depuis 1994 Administrateur depuis 1995 Président du Grand Véfour	Directeur Chef de cuisine

Les concepts de Guy Martin :

Chroniqueur mensuel au magazine « Pleine Vie » : fiches recettes

Expert au magazine « Men's Health »

Chroniqueur à France 2 à « C'est au programme »

« SENSING » Restaurant contemporain au 19, rue Bréa 75006 Paris

« MIYOU », sandwicherie et saladerie de luxe à l'Aéroport Charles de Gaulle, Terminal E

« Atelier Guy Martin » au 35/37, rue Miromesnil 75008 Paris

« MIYOU » au 35/37, rue Miromesnil 75008 Paris

« SENSING » à Boston, Etats-Unis

« CRISTAL ROOM Baccarat », à Paris

« MIYOU » au Bon Marché 75007 Paris