

THE GOURMAND AWARDS  
PARIS, FEBRUARY 11, 2010  
LE CENT QUATRE

Press Release, February 11, 2010

**FRANCE**

Cette année, la production de livres de cuisine a augmenté de 5% en France malgré la crise. La bonne santé du secteur a interpellé de nombreux journalistes, et Livres Hebdo ou Les Echos lui ont consacré plusieurs articles.

Les Gourmand Awards 2010 resteront dans les mémoires comme un très grand cru pour l'édition française. La liste des livres primés que voici témoigne de la qualité des ouvrages présentés au concours, et laisse présager un bon accueil dans le marché des droits internationaux.

**MEILLEUR LIVRE SUR LA SANTÉ ET LA NUTRITION**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Nature* – Alain Ducasse, Paule Neyrat – (Les Éditions Alain Ducasse)

Loin des grands livres qui ont fait la renommée des Éditions Alain Ducasse, cet ouvrage propose des recettes simples et saines que chacun peut réaliser. Le jury français a apprécié cette surprise éditoriale, dont la maquette et la couverture servent parfaitement la volonté de rendre accessible la cuisine de Ducasse.

**MEILLEUR LIVRE DE CUISINE ÉTRANGÈRE**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Inde, intime et gourmande* – Beena Paradin et Isabelle Rozenbaum – (Minerva)

À l'unanimité, voici l'un des grands livres de l'année. Si la gastronomie choisissait un grand reporter, le talent d'Isabelle Rozenbaum à saisir les portraits et les détails serait désigné. Le voyage au cœur de l'Inde et la connaissance de Beena Paradin ont été complémentaires pour arriver à un tel résultat.

**MEILLEUR LIVRE LIÉ À LA TÉLÉVISION**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Recettes du Mistral* – Plus Belle la vie - (Marabout)

Le phénomène de cette série dans l'audimat français n'est plus à présenter. Son livre de recettes mérite d'être salué dans sa défense de la cuisine de Provence (voir la ratatouille au thym), à travers des préparations identifiables à chacun des personnages.

**MEILLEUR LIVRE DE FEMME CHEF**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*La Cuisine de Fumiko* – Fumiko Kono – (Albin Michel)

Formée chez Alain Passard, Fumiko Kono est sur la bonne voie pour s'imposer comme l'une des grandes ambassadrices de la gastronomie japonaise en France. Ses conversations avec François-Régis Gaudry ont donné naissance à ce pari réussi d'Albin Michel.

**MEILLEUR LIVRE SUR LA CUISINE FRANÇAISE**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Les meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France* – (Éditions GLD)

Ce recueil, né des efforts conjugués entre le groupe Le Duff et la société des Meilleurs Ouvriers de France, laisse apprécier l'extraordinaire diversité de ces grands spécialistes de la cuisine française. Un exemple de la vision des auteurs a été de publier l'ouvrage en édition bilingue. Il est promis à un grand succès à l'international.

**MEILLEUR DESIGN**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Ladurée – Sucré* – Philippe Andrieu – (Les Éditions du Chêne)

Magnifique petit coffret vert pistache renfermant le livre dans un papier de soie. Une réussite éditoriale aussi bien dans le choix des couleurs que des matériaux.

**MEILLEUR GUIDE**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Les meilleurs commerces de bouche de Paris* – Philippe Noury – (Impla)

Voici enfin un guide dont la sélection laisse en dehors les enseignes liées à l'industrie, pour célébrer les meilleurs boulangers, pâtisseries, épiciers, bouchers, poissonniers, torréfacteurs et cavistes de Paris, classés par arrondissements.

**MEILLEUR LIVRE D'ENTREPRISE**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*La cuisine à l'Opinel* – (Lagon Rouge)

Vingt-cinq chefs étoilés proposent vingt-cinq recettes autour du populaire couteau Opinel. La vision de Marc Pellet en tant que nouvel éditeur de livres de cuisine aboutit à un très bon ouvrage, avec les préfaces de Guy Martin, Maurice et Denis Opinel.

**MEILLEUR OUVRAGE DE VOYAGES CULINAIRES**

**1<sup>er</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Exquis Promeneurs - Entre Levant et Ponant* – Monique Zetlaoui – (Actes-Sud)

Monique Zetlaoui, née à Tunis, a fait ses études à La Sorbonne avant de devenir une référence parmi les historiens des langues et des civilisations orientales. Son livre *Exquis Promeneurs* retrace l'itinéraire de dix-huit épices, fruits et légumes du bassin méditerranéen.

**GRAND PRIX DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

*Les Grands Chefs par le Menu* – Jean-Claude Renard, Louise Gouaux – (Flammarion)

Le jury français a salué les portraits de grands chefs réalisés par Jean-Claude Renard, remarquables exemples de sensibilité gastronomique. Jacques Maximin, Alain Dutournier, Michel Portos, Michel Guérard, Olivier Roellinger, Alain Passard sont, entre autres, les modèles qui se sont prêtés à cet exercice de style littéraire.

### **PRIX SPÉCIAL DU JURY GOURMAND**

*Comme au resto* – Trish Deseine – (Marabout)

Ce Prix Spécial du jury couronne Trish Deseine, actrice majeure du livre de cuisine en France et mécène spirituelle de nombreux jeunes chefs. *Comme au resto* s'inscrit tout à fait dans la tendance mondiale d'une gastronomie économique mais de qualité.

### **SÉLECTION DES ÉLÈVES DU CORDON BLEU, PARIS**

#### **CUISINE**

*Encyclopédie de la gastronomie française* – (Flammarion)

Les élèves du Cordon Bleu ont choisi cette encyclopédie comme manuel à consulter quotidiennement. Vincent Boué, Hubert Delorme et Claya McLachlan ont réuni 150 recettes et 200 techniques dans cet ouvrage agrémenté d'un DVD pour mieux expliquer les pas à pas.

#### **PÂTISSERIE**

*Petit Larousse Pâtissier* – Mathilde Piton - (Larousse)

36 grands classiques, 33 recettes autour du chocolat, 27 recettes à base de fruits, 26 pâtisseries élaborées, 26 biscuits, 20 glaces et 20 goûters sont inclus dans ce Larousse Pâtissier.

### **MEILLEUR LIVRE SUR LA CUISINE ITALIENNE**

#### **2<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*L'Italie de Michel Troisgros* – Michel Troisgros et Bénédicte Beaugé – (Glénat)

Michel Troisgros rend ici un hommage mémorable à la Mémé Forte, sa grand-mère dont il a hérité l'amour des produits et des recettes de l'Italie. *Un livre émouvant*, a dit de lui Alain Dutournier. Quelle meilleure recommandation pourrait-on citer ?

### **MEILLEUR LIVRE SUR LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE**

#### **2<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Six saisons en Lubéron* – Edouard Loubet, Eve-Marie Zizza-Lalu – (Glénat)

Edouard Loubet, chef de la Bastide de Capelongue à Bonnieux (deux étoiles Michelin), révèle les secrets de sa cuisine avec Eve-Marie Zizza-Lalu, ancien professeur de français, journaliste gastronomique et auteur de l'excellent *Le feu sacré* sur Paul Bocuse.

### **MEILLEUR LIVRE SUR LA CUISINE CHINOISE**

#### **2<sup>ème</sup> prix à la compétition mondiale**

*À la table du rêve dans le pavillon rouge* – William Chan Tat Chuen – (Jean-Paul Rocher)

En vous invitant à la table de cette famille aristocratique d'origine mandchoue sous le règne de l'empereur Qianlong, contemporain de Louis XIV, vous découvrirez la gastronomie chinoise du XVIII<sup>e</sup> siècle à travers les mets et boissons évoqués par Cao Xueqin dans son roman *Le rêve dans le Pavillon Rouge*.

### **MEILLEURES ILLUSTRATIONS**

#### **2<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*Recettes pour Ma Femme* – Bruno Verjus, Irina Volkonskii - (Editions Alternatives)

Irina Volkonskii, artiste russe née en 1974 à Kiziljar, a illustré les 52 recettes que Bruno Verjus dédie à sa femme, en inversant l'idée reçue qui confère l'exclusivité des fourneaux au sexe féminin.

**MEILLEUR LIVRE SUR LE PAIN**

**2<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*61 recettes avec du pain* – Jacqueline Ury – (Quatre Chemins)

Jacqueline Ury, auteur du *Cassis de Bourgogne* chez le même éditeur, présente 61 recettes pour récupérer le pain ou l'accomoder aux différents ingrédients qui s'annoncent pour le dîner.

**MEILLEUR LIVRE POUR LES PROFESSIONNELS**

**2<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*La Cuisine expliquée* – Gilles Charles – (Éditions BPI)

Ouvrage de référence pour les apprentis cuisiniers, du CAP au BTS. L'impact du Gourmand Award pour la France lui a valu des articles dans un vaste éventail de la presse spécialisée, de la France à la Turquie.

**MEILLEUR LIVRE POUR ENFANTS**

**4<sup>ème</sup> Prix à la compétition mondiale**

*La fabuleuse cuisine de la route des épices* – Alain Serres – (Rue du Monde)

Alain Serres, dont les histoires ont accompagné plusieurs générations d'enfants français, a écrit ce superbe livre où l'on apprendra beaucoup sur les épices et leurs voyages à travers le monde. Une très bonne initiative d'ouverture d'esprit et d'apprentissage de cultures culinaires lointaines.

**For more information:**

**Edouard Cointreau, President**

**Gourmand Awards**

[www.cookbookfair.com](http://www.cookbookfair.com)

[icr@virtualsw.es](mailto:icr@virtualsw.es)