

# GOURMAND

World Cookbook Awards

## Gourmand World Cookbook Awards 2009

Paris February 11, 2010

Februari 11, 2010



### Mathias Dahlgrens kokbok i världstoppen

Inför ett absolut fullsatt auditorium i Paris nya kulturcentrum, Centquatre, kunde Edouard Cointreau utnämna Mathias Dahlgrens nya bok till tredje bästa kokbok i huvudkategorin Best Cookbook in the World.

Best Wine Magazine blev "Världens Viner" utsedd till och två Special Awards of the Jury gick till Sverige genom Jan Hedh och Marcus Samuelsson.

#### Topplacering för Mathias Dahlgren

I en allt skarpare konkurrens mellan välgjorda och intressanta kokböcker från hela världen nådde **Mathias Dahlgren** hög upp och erövrade en tredje plats i toppkategorin **Best Cookbook in the World**. Få kockar har konstant och kreativt skapat framgång och uppmärksamhet för rekonstruktionen av skandinaviska smaker. Hans tidigare bok, Bon Lloc, vann Gourmand Award for Best Innovative Best in the World 2003. Boken "**Mathias Dahlgren Det naturliga köket**" (Norstedts) är hans dokumentation och nedskrivna tolkning av hans tvåstjärniga matsal och enstjärniga matbar, vilka båda bär hans namn. Boken anmäldes till Gourmand i pdf-form.

#### Två svenska kokböcker fick Special Awards of the Jury

I den svenska Gourmand uttagningen i år var det fler böcker i kategorin Best Bread Book än i den annars största kategorin Easy Recipes. **Jan Hedh** är den stora drivkraften bakom den svenska brödreolutionen med sina 11 böcker och master classes inom bakning och konditorhantverket. Hans nya bok "**Bröd & kaffebröd**" (Norstedts) är en värdig fortsättning på hans långa serie av excellenta böcker.

**Marcus Samuelson** fick Special Awards för sin bok "**The New American Table**" (John Wiley) som publicerades i USA. Med sin etiopiska – svenska bakgrund och New York baserade verksamhet har Marcus etablerat sig både bland de världsledande kockarna och de bästa kokboksförfattarna.

#### The Best Wine Magazine in the World är från Sverige

I land efter land finns numer speciella vintidskrifter. Kvalitén och de format som de presenteras i har utvecklats fantastiskt i ett globalt perspektiv under de senaste åren. Årets **Best Wine Magazine in the World** är "**Världens Viner**" som ges ut av Tasty News Publishing Co och med **Åke Jacobsson** som chefredaktör.

# GOURMAND

World Cookbook Awards

Edouard Cointreau, President  
Pintor Rosales, 50  
28008 Madrid  
Spain

Tel: +34 91 541 67 68  
Fax: +34 91 541 68 21  
icr@virtualsw.es  
www.cookbookfair.com

## **Andra platsen i Best Innovative Cookbook gick till Klötzke & Wahlström**

I “Smörgåsbord” (Max Ström) har den tidigare ledaren för det Svenska Kocklandslaget **Gert Klötzke** och den senaste Nobelbankettens kock, **Niclas Wahlström**, samlat sina erfarenheter och sitt kreativa kunnande och tar smörgåsbordet till nya nivåer med en mycket modern prägel.

## **Andra platsen till Fälth & Hässler som Best Cookbook Printer**

Den till synes anspråkslösa kokboken “**Husmanskost**” (Norstedts) är ett gott exempel på det tryck där djup, kraft, färg och närvaro kommer fram i produktionen. **Anders Ekberg** och **Fälth & Hässler** är sedan mer än ett decennium etablerad som ett av de bästa tryckerierna i världen för kokböcker. I år har de tryckt inte mindre än 14 böcker som har kvalificerat sig till Gourmand World Cookbook Awards in Paris.

## **Flera tredjeplatser i Gourmand Awards for Best in the World till Sverige**

Tredje pris i **Best Cookbook Design** gick till “**Tofvehult**” (**FranzénWiberg**) av **Lena Göransson** och design av **Kristina Franzén**. Det är en nätt bok med en holistisk presentation där teamet har skapat en harmoni i alla delar som bilder, text och layout.

“**Surdegsbröd**” (**Natur & Kultur**) av **Martin Johansson** i är den första boken som fullt ut handlar om nöjet att baka med surdeg i hemmet. Skapad av en dedikerad hemmabagare till andra entusiastiska hemmabakare. Han fick tredje pris i **Best Bread Book**.

Tredje pris i **Culinary Travel Guide** gick till “**Sol, safari & serundeng**” (**Lenqvist**) av **Marianne Lenqvist**. Det är en reseskildring och kokbok som tar oss till Egypten, Östafrika, Papua New Guinea, Sydostasien och Australien.

Whisky och speciellt maltwhisky är mycket populära i Sverige. I den här boken lagar inspirerade kockar och kändisar mat med whisky som ingrediens. “**Whisky och mat**” (**Grenadine**) är skriven av **Jan Groth** och fick tredje pris i **Best Book on Cooking with Wine, Beer and Spirits**.

En unik prestation gör **Johan Magnusson** som för andra året i rad tar tredje platsen i den tuffa klassen **Best Wine Book for Professionals**. Nu är det den fjärde upplagan och på engelska av den eleganta “**Wine Auctions 2008-2009 – An Investor’s Guide**” från (**Silander & Fromholz Förlags**) som utmärker sig.

## **Två svenska böcker kom på fjärde plats i världen**

I den alltid starka kategorin **Best Italian Cuisine Book** hävdade sig väl “**Italienska desserter**” (**Ica**) av **Robert Maglia** och **Bo Hagström**. Genom television och en rad kokböcker har Bo Hagström visat sin passion, sitt kunnande och i det närmaste devota förhållande till italienska smaker.

Även **Kurt-Inge Eklund** som vann Gourmand Award för sin bok om Alsaces viner 2008 lyckas väl med uppföljaren “**Mina viner i Napa Valley**” (**Eklund, Kurt-Inge**) och den engelska utgåvan “**My wines in Napa Valley**” blev utsedd till **Best Book on New World Wines**.

**För information**

**Bo Masser**

**Vice President, Gourmand**

**bo@massers.se**

**+46 70 66 77 38**