

# **LES GOURMAND AWARDS**



## **FRANCE - 2010**

### **LES GOURMAND AWARDS FRANCE 2010**

Le 2 décembre 2010

#### **LIVRES DE CUISINE FRANÇAIS**

#### **QUALIFIÉS POUR LA COMPÉTITION MONDIALE**

Pour la première fois depuis dix ans, les catégories des Gourmand Awards ont été réorganisées face à la diversité des 154 pays qui participent cette année.

Grâce au nombre des catégories, et malgré les milliers de livres en compétition, dans chaque pays, chaque éditeur, chaque auteur, petits ou grands, peuvent espérer gagner un prix *Best in the World*. La même logique préside aux Jeux Olympiques, avec 200 pays pour 302 compétitions différentes avec médailles d'or. Les Gourmand Awards ont maintenant 53 catégories pour les livres de cuisine, et 23 pour les livres sur le vin. Ainsi, en 2009, les *Best in the World* se sont répartis entre plusieurs dizaines de pays.

#### **XIVème Grand Prix de la Gastronomie Française**

*Le grand livre de cuisine d'Alain Ducasse* – Best Of – Alain Ducasse Éditions

##### **1.-Auteurs et Chefs**

Carrière: Jacques Le Divellec

Prix special du jury international: *1 Canard 2 Daguin* – Sud-Ouest

Chef: *Terroir Parisien*, Yannick Alléno – Laymon

Femme Chef: *Un goût d'Aveyron*, Nicole Fagegaltier et Catherine Couderc-Vexiau - Rouergue

Professionnel: *Analyse des phénomènes et transformations culinaires* - Lanore

Télévision: *Julie cuisine le monde chez vous*, Julie Andrieu - LEC

Innovation: *La Cuisine de William Ledeuil* – Albin Michel

Premier Livre: *De cette île de Brière je vois l'horizon*, Eric Guérin – Erwan Balanca

##### **Prix des Élèves du Cordon Bleu**

Cuisine: *Le grand livre de cuisine d'Alain Ducasse* – Best Of – Alain Ducasse Éditions

Pâtisserie: *Sweet Marx* - Rouergue

Vins: *Grand Larousse du vin* - Larousse

Enfants: *La pâtisserie des petits* - Larousse

## **2.-Editeurs**

Magazine: *Revue 303 – Les plaisirs de la table*

Photo: *Gastronomik*, Daniela Jeremijevic - Apoteoz

Illustration: *Grand traité des épices*, Mireille Gayet – Le Sureau

Design – Stylisme: *La France recuisinée* – Châteaux et Hôtels Collection

Séries: *Petits traités* – Le Sureau

Corporate: *Tandem culinaire* – De Buyer

Traduction: *Le Cuisinier*, Martin Suter – Christian Bourgois

## **3.-Cuisines du Monde**

Local: *Les légumes et les fruits en Pyrénées Catalanes* – Loubatières

Étranger: *La cuisine en décalage horaire* – Menu Fretin

France: *Le Mythe gastronomique français* – Alain Drouard – CNRS

Italie: *Le vinaigre balsamique* - NEVA

Méditerranée: *Un croissant fertile* – Actes Sud

Japon: *Japon, cuisine intime et gourmande* – La Martinière

Cuisine Arabe: *Les mondes du couscous* – Encre d’Orient

Afrique: *Ma cuisine de Madagascar* – Jean-Paul Rocher

## **4.-Style de Vie, Body and Soul**

Santé et Nutrition: *Carnac, saveurs et légèreté* - Acanthe

Enfant et Famille: *Ma cuisine en famille*, Jean Sulpice – M6 Éditions

Littérature Culinaire: *Mes chemins de table*, JP Géné - Hoebeke

Histoire Culinaire: *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* – Patrick Rambourg – Perrin

Voyages Culinaires: *Voyage au pays des merveilles*, Lejalé/Roellinger – Imagine & Co Editions.

## **5.-Thèmes**

Recettes Faciles: *Le bonheur de cuisiner*, Pascale Servan-Schreiber – La Martinière

Thème Unique: *Algues* – La Plage

Desserts: *Pâtisserie!*, Christophe Felder – La Martinière

Poisson: *Faim de Mer en fin de terre* – Glénat

Végétarien: *Passard* – Éditions Alternatives

Chocolat: *L'Encyclopédie du Chocolat* - Flammarion

Pain: *Au four et au moulin* – Jérôme Villette

## **6.-Livre de Cuisine Caritatif**

*Les quatre saisons du chef au piano*, Gilbert Guillet – GG Éditions