

GOURMAND AWARDS 2013 – FRANCE

The next Gourmand World Cookbook Awards ceremonies for the “Best in the World” will take place in China during the Beijing Cookbook Fair, 19-21 May, 2014, with the support of the City of Beijing and its southern Daxing District.

Grand prix de la Gastronomie Française

Ma cuisine française – Yannick Alléno - Laymon

Prix des étudiants du Cordon Bleu Paris

- Cuisine : *Femmes chefs à la française* – Éditions Marie Claire
- Pâtisserie : *Le Larousse du pain* – Eric Kayser – Larousse
- Vin : *Crus Classés de Saint-Émilion* – Eric Bernardin, Pierre Le Hong – Éditions Sud Ouest

1 – CHEFS ET AUTEURS

Chef

Jean-François Piège – Jean-François Piège - Flammarion

Femme chef

L'intégrale des leçons de cuisine – Anne-Sophie Pic – Hachette Pratique

Prix spécial du jury

Chefs des chefs – Gilles Bragard, Christian Roudaut – Éditions du moment

Prix spécial du jury

Les recettes d'Eva – Eva Lacoste – Golias

Professionnels

Pour vous, for you – Bocuse d'Or Winners Academy - Yvelinédition

Télévision

Les carnets de Julie – Julie Andrieu – Alain Ducasse Edition

Innovation

Viandes – Jean-François Mallet – Hachette Pratique

Premier livre

La cuisine de Bertrand Grébaut : Septime – Bertrand Grébaut – Argol

Site Internet

En cuisine ! by Chef Simon – Bertrand Simon – Éditions du Chêne

2 – ÉDITION

Magazine du Livre

Arts et Métiers du Livre – Éditions Faton

Magazine gastronomique

180°C – Des recettes et des hommes - Thermostat

Droits étrangers, traductions et licences

Marabout

Photographie

Les corps culinaires – Isabelle Rozenbaum – D-Fiction

Illustrations

L'allaitement maternel : illustré par la peinture et la poésie du XIXème siècle – Alain Dabadie – Springer

Design

00:58 XY – Mary-Laëtitia Gerval – Éditions Gerval

Série

Best of – Alain Ducasse Edition

Livre corporatif

Roquefort Société – Nicolas Bardou - Privat

Traduction

Japon, la cuisine à la ferme – Nancy Singleton Hachisu – Éditions Philippe Picquier

Imprimeur

Pollina – À la table de Marie Antoinette – Michèle Villemur – Plon

Digital

Baladovore, l'appli des chefs et des producteurs

3 – CUISINES DU MONDE

Cuisine régionale

La truffe gourmande – Jean-Pierre Rafenau, Alexandre Le Boulc'h – SC2 Éditions

Cuisine étrangère

Recettes capitales – Clémentine Donnaint – Hachette Pratique

Cuisine française

Le répertoire des sauces – Eric Trochon, Brian Lemerancier - Flammarion

Cuisine italienne

Les pizzas des grands chefs – Éditions Laymon

Cuisine Méditerranéenne

Gérald Passédat - Des abysses à la lumière – Gérald Passédat - Flammarion

Cuisine scandinave

Crimes glacés, 50 recettes inspirées des polars scandinaves – Guillaume Lebeau, Anne Martinetti - Marabout

Cuisine de l'est

L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe – Galina Kabakova – L'Harmattan

Cuisine asiatique

Nathalie Cookbook – Reine de la tambouille – Nathalie Nguyen, Dreamy – Ankama Éditions

Cuisine indienne

Inde, épicerie du monde – Linda Louis – La Plage

Cuisine japonaise

Paris-Tokyo, dialogue des sens – Laurent Feneau – Menu Fretin

Cuisine arabe

La cuisine du Pacha – Michel Biehn – Flammarion

Cuisine africaine

Délices d’Afrique – Marguerite Abouet, Agnès Maupré – Alternatives

Cuisine latino-américaine

Empanadas argentinas, un festin argentin – Gaston Stivelmaher, Enrique Zanoni – Marabout

Cuisine de rue

Les grandes carrioles de la Friche – Julia Sammut – Éditions Le Bec en l’Air

Cuisine juive

Cuisine Yiddish – Alain Taubes – L’Archipel

Cuisine des États-Unis

Peace n’ food, la cuisine des hippies en 40 recettes – Elsa Launay - Alternatives

4 – ART DE VIVRE

Développement durable

La marmite norvégienne – Mireille Saimpaul – Moi-même Éditeur

Santé

Le Guide Terre Vivante de la cuisine saine – Terre Vivante

Enfants

C’est moi le cuisinier ! Je m’amuse à décliner les recettes de 1001 façons ! – Olivier Chaput – Eyrolles

Littérature culinaire

Histoire divertissante et curieuse de la Gastronomie – Kilien Stengel – Grancher

Histoire culinaire

Le Banquet du monarque dans le monde antique – Presses Universitaires de Rennes

Tourisme culinaire

Gourmande : mon carnet parisien – Trish Deseine – Flammarion

5 – THÈMES

Recettes faciles

Vive le blé noir ! – Eric Jubin – Trop Mad

Thème unique

Champignons – Régis Marcon – La Martinière

Desserts et pâtisserie

Les douceurs de l'enfance – Philippe Gobet & Lenôtre – Hachette Pratique

Poisson

Le cabillaud : dix façons de le préparer – Gérard Allemandou – Les éditions de l'Épure

Végétarien

Cuisiner cru – Leïla Drissi, Xavier Boulière - Alternatives

Chocolat

Best of Jean-Paul Hévin – Jean-Paul Hévin – Alain Ducasse Edition

Pain

Larousse du Pain – Eric Kayser - Larousse

Fromage

Les 3 Cantal dans la cuisine – Éditions Quelque part sur terre

6 – LIVRES CARITATIFS

00:58 XY – Mary-Laëtitia Gerval – Éditions Gerval

Entertaining in Grand Style: Savoir Faire of a Parisian Chef – Nadège Forestier - Flammarion

VINS ET SPIRITUEUX

1 – Le monde du vin

Éditeur de l'année

Glénat

Meilleur livre de l'année

Climats du vignoble de Bourgogne – Préface de Bernard Pivot - Glénat

Vins de France

Le CIVA, le vignoble d'Alsace, leur histoire – Nicole Laugel – Jérôme Do Betzinger Editeur

Vins d'Europe

In vino veritas – Toscane – Eric Corbeyran, Luca Malisan - Glénat

Tourisme Oenologique

Les vignobles mythiques – François Collombet – Belin

Ebook

Le vin, le rouge, la Chine – Laurence Lemaire – Vu du Train

Professionnels

Oenolexique (Français-Anglais) – Michaël Mariaule, Guillaume Winter – Féret

Traduction

Bacchus et moi – Jay McInerney, traduction de Sophie Brissaud – La Martinière

2 – Boissons

Boissons

Perrier c'est fou – Fabienne Waks - Textuel

Thé

Dialogue du thé et du vin – Wang Fu – Berg International

Spiritueux

Cooking with Armagnac – Florence et Jean Castarède – Éditions Sud Ouest

Cocktails

Le Petit Larousse des Cocktails - Larousse

Accords mets et vins

Lynch Bages & Cie – Glénat

Bière

La bière s'invite à table - Flammarion

3 – Culture du vin

Histoire

La bouteille de vin, histoire d'une révolution – Jean-Robert Pitte – Tallandier

Éducation

Encyclopédie Hachette des vins – Hachette Vins

Iconographie

Les arts de l'effervescence : Champagne ! – Somogy éditions d'art

Littérature

Châteaux Bordeaux, tomes 3 et 4 – Eric Corbeyran, Espé – Glénat

Vins et Santé

Inviguez-vous ! – Jacques Dupont - Grasset

Pour plus d'informations : Edouard Cointreau – GOURMAND INTERNATIONAL
pilar@gourmandbooks.com - www.cookbookfair.com