



Communiqué de Presse  
20 Mai 2006

## La Cuisine Française à l'Étranger

Plus que jamais la cuisine française est présente à l'étranger en 2005-2006 avec de nombreux livres en langues étrangères. Ces livres sont le plus souvent ignorés en France, et très peu traduits jusqu'à présent. Les Prix Gourmand essayent de les mettre en valeur.

### Les Best in the World

Le Prix de "Meilleur Livre du Monde de Nutrition" a été donné sans surprise au livre "*French Women Don't Get Fat*", "*Les Françaises ne Grossissent Pas*" par Mireille Guiliano, la Présidente de Clicquot, Inc. aux Etats Unis, qui ne s'attendait certainement pas à dépasser le million d'exemplaires avec son bestseller maintenant traduit dans de nombreuses langues, dont le Français.

Le prix de "Meilleur Livre du Monde pour l'Innovation" a été remporté par "*Brésil, Sons et Saveurs*" de Morena Leite, publié par Boccato Editores – Gourmet Bresil. C'est la fête pour l'année française du Bresil, avec musique.

Le prix "Meilleur Livre de Femme Chef" a été attribué à Diane Tremblay, du Restaurant Le Privilège du Québec. C'est un livre qui ne devrait rien avoir d'étranger en France, où il est trop méconnu, et c'est vraiment dommage.

Le prix du "Meilleur Livre de Cuisine Française en Langue Étrangère" a été attribué à "*My Vue - Modern French Cookery*", de Shannon Bennett, du Restaurant "Vue du Monde" à Melbourne, avec une préface de Paul Bocuse, publié par Simon and Schuster – Australie.

C'est Alain Ducasse qui a écrit la préface du gagnant du "Meilleur Livre du Monde de Cuisine Asiatique", "*Asian Tapas*", par le chef Christophe Megel, et Anton Kilayko, publié par Periplus à Singapour.

GOURMAND  
World Media Awards

Edouard Cointreau, President  
Pintor Rosales, 36  
28008 Madrid  
Spain  
Tel: +34 91 541 67 68  
E-Mail: edouard@gourmandbooks.com

Fax: +34 91 541 68 21  
www.cookbookfair.com

Bo Masser, Secretary of the Jury  
Brandtvagen 5 A  
SE-712 32 Hellefors  
Sweden  
Tel: +46 70 6677 388  
E-Mail: bo@massers.se

Le “Meilleur Livre du Pain dans le Monde” est “*L’Amour du Pain*”, en Japonais, par Philippe Bigot, The Shop of Bigot, Ashiya, Japon, publié par Shibata, un des 3 meilleurs éditeurs de livres de cuisine du Japon.

Le “Meilleur Livre de Grillades-Barbecue” vient de Finlande, un pays où il est difficile de cuisiner dehors, et où c’est d’autant plus apprécié. C’est “*Grillista*”, de Hans Vällimäki, du grand restaurant deux étoiles Michelin, Chez Dominique, la cuisine française dans ce qu’elle offre de mieux, à Helsinki. Le livre est publié par Otava. Le leader du livre de cuisine de qualité en Finlande.

Il faut saluer le très beau livre “*Restaurant Yonemura*”, par le Chef Masayasu Yonemura, publié par Super Edition au Japon. Les textes français et anglais de ce livre trilingue sont d’Olivier Desobeaux, avec Sandrine et Fabien Beaugenne. Le livre remporte le prix de la “Meilleure Couverture du Monde”, important car 40% des livres de cuisine sont achetés sur impulsion à cause de leur couverture. Celle-ci a l’originalité d’avoir des titres de recettes sur la couverture.

Enfin le guide “*Michelin-New York City – Restaurants and Hotels 2006*” est sans surprise le grand succès mondial de l’édition de guides, grâce aux media et à leur attention soutenue. Il a remporté le prix de “Meilleur Guide” de l’année dans le monde.

## Prix Special du Jury

Aux “Gourmand World Cookbook Awards” chaque jury national peut decerner un ou plusieurs “Prix Speciaux” à un livre ou à un auteur exceptionnel.

Cette année, parmi les livres inspirés en tout ou partie par la cuisine française à l’étranger, nous retiendrons particulièrement ceux-ci:

- “*La Cuisine du Cambodge*”, avec les apprentis de Salai Bai, par David Lallemand, Dominique de Bourgnecht, et Joanne Rivière, photographe Maja Smend (Editions Philippe Picquier)  
Tous les profits vont au bénéfice de l’Association Agir pour le Cambodge”
- “*Le Dictionnaire Professionnel de la Pâtisserie*”, en Chinois et Français, réalisé par d’anciens élèves de l’École Le Cordon Bleu, publié par Creative More, de Taiwan. L’intérêt de l’Asie pour la pâtisserie française ne fait qu’augmenter, ce dictionnaire est extrêmement utile pour faciliter cette expansion.
- “*Totalcooking*”, du Dr.Sánchez Romera, du Restaurant L’Esguard, 30 kilomètres au nord de Barcelone, publié par Akal en Espagne. Si les recettes sont nouvelles, les techniques sont d’inspiration française. Le restaurant est unique en Europe pour le magazine Feinshmecker d’Allemagne, et le meilleur de Catalogne pour 2005 d’après le journal de Barcelone, La Vanguardia. Ce livre permet de découvrir le constructionnisme en cuisine du Dr.Sánchez Romera, médecin spécialiste du cerveau et chef étoilé Michelin, face à la déconstruction mise à la mode par El Bulli, reconnu maintenant comme le Meilleur Restaurant du Monde.

- “*Kimchi Coréen et Le Cordon Bleu*” en Anglais et Français, ou Coréen et Japonais, par Le Cordon Bleu, Cookand, l’Agence Nationale de Corée pour le Commerce des Produits Agricoles. Les chefs du Cordon Bleu ont créé des recettes françaises en utilisant le kimchi coréen.