



SEMAINE DES

CUISINES DU MONDE

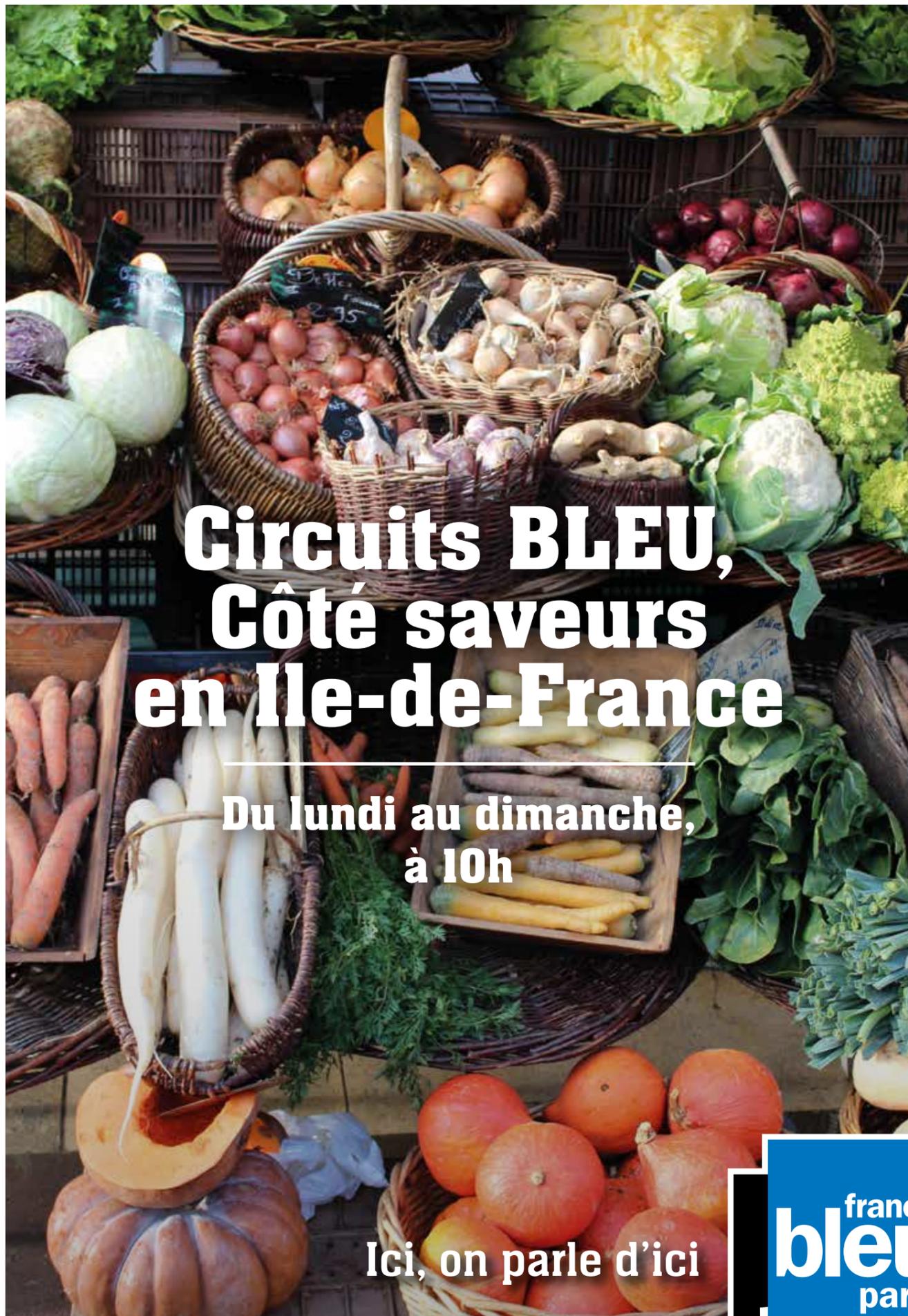
du 29 novembre au 6 décembre 2021





29 NOVEMBRE - 6 DÉCEMBRE 2021

RÉFECTOIRE DES CORDELIERS - PARIS



Circuits BLEU, Côté saveurs en Ile-de-France

Du lundi au dimanche,
à 10h

Ici, on parle d'ici

france
bleu
paris

SEMAINE DES **CUISINES DU MONDE**

29 ET 30 NOVEMBRE - Cérémonies des Gourmand Awards.....	11
1ER, 2 ET 3 DÉCEMBRE - Festival du Livre Culinaire.....	20
LE PRIX WUWM	28
3 DÉCEMBRE - Congrès Hallbars de l'Alimentation Durable.....	34
4 ET 5 DÉCEMBRE - Marché des Cuisines du Monde	38
6 DÉCEMBRE - 25 ans de gastronomie française par le livre	43
LE PRIX RUNGIS DES GOURMETS	52
LE PRIX ANTONIN CARÈME	54
EXPOSANTS MARCHÉ	62
DÉDICACES	78
EXPOSITION DE PHOTOGRAPHIES CULINAIRES (FIPC)	80
CATALOGUE PROFESSIONNEL	84
ACCÈS	130



SEMAINE DES
**CUISINES
 DU MONDE**
 PARIS

du 29 novembre au 6 décembre 2021

Le Village International de la Gastronomie et Gourmand International s'associent pour réunir en décembre 2021 les représentants du monde de l'édition culinaire, les principaux auteurs et chefs à l'origine des livres de cuisine de 198 pays, les ambassades et les restaurateurs parisiens. Organisée par Agora Expo, la Semaine des Cuisines du Monde comportera plusieurs temps forts :

29 et 30 novembre - Cérémonies des Gourmand Awards

Depuis leur création en 1995 par Edouard Cointreau à la Foire du Livre de Francfort, les Gourmand Awards récompensent les meilleurs livres sur la cuisine et l'alimentation. Ils reçoivent chaque année plus de 4000 ouvrages en provenance de plus de 200 pays et territoires administratifs. La compétition est ouverte à tous, gratuitement, avec ou sans ISBN, en version digitale ou papier, quel que soit l'éditeur. C'est le livre, et non l'influence personnelle de l'auteur, qui est primé en tant que Best in the World.

1er, 2 et 3 décembre - Festival du Livre Culinaire

Dans le monde du livre, les ouvrages culinaires constituent un secteur à part entière. Depuis plusieurs années, l'intérêt des lecteurs pour les cuisines internationales permet aux éditeurs de vendre et d'acquérir de nouveaux titres, tout en rencontrant les chefs et auteurs de référence pour préparer de futurs projets. Un vaste centre de droits permettra aux professionnels du livre et de la gastronomie de découvrir les recettes, les thématiques, les auteurs emblématiques et les particularités de chaque pays.

3 décembre - Congrès Hallbars de l'Alimentation Durable

La sélection Hallbars fédère les rapports RSE des principaux acteurs de l'alimentation durable mondiale. Présentée à la Maison d'Alfred Nobel en novembre 2020, cette vaste plateforme de soutien à la visibilité des stratégies RSE du secteur se réunira à Paris en 2021. En favorisant la circulation des travaux sur le développement durable, Hallbars aide à mettre en relation les entreprises, institutions, universités, éditeurs et auteurs qui repensent l'alimentation d'aujourd'hui et demain.

4 et 5 décembre - Marché des Cuisines du Monde

À la demande de nombreux pays, associations culturelles, éditeurs, restaurateurs et chefs, et suite au report du Village International de la Gastronomie, où 170 pays devaient être présents, une version réduite de l'événement présentera au public une sélection de produits et de livres du monde entier. Entrée gratuite pendant tout le week-end, dans le cadre incomparable du Réfectoire des Cordeliers (15 Rue de l'École de Médecine, 75006 Paris).

6 décembre - 25 ans de gastronomie française par le livre

La journée du lundi 6 décembre sera entièrement consacrée à la gastronomie française et ses livres culinaires. Une sélection des meilleurs ouvrages des derniers 25 ans permettra de réunir les chefs, auteurs, éditeurs, photographes, vigneron, formateurs, hôteliers, journalistes, traducteurs et chercheurs qui font vivre la culture de la table en France.





RÉFÉCTOIRE DES CORDELIERS

L'histoire du réfectoire des Cordeliers est étroitement liée à celle de l'ancien couvent et des personnes qui ont occupé ce lieu durant des années. Confrérie apparue au 13^{ème} siècle, les frères mineurs de Saint-François sont aussi appelés les Cordeliers. Ils ont donné leur nom à l'ensemble conventuel où ils ont logé pendant des siècles.

La Société des Droits de l'Homme et du Citoyen, plus connu sous le nom de Club des Cordeliers, occupa dès avril 1790 et durant 5 ans les locaux du réfectoire avec à sa tête plusieurs grands noms de l'histoire de France: Danton, Marat, Hébert, Camille Desmoulins et Choderlos de Laclos. Le Club des Cordeliers fut un des plus actifs durant les insurrections révolutionnaires et son auditoire était essentiellement constitué de personnes issues de milieux populaires.



29 et 30 novembre 2021

GOURMAND AWARDS

Les prix mondiaux du livre culinaire

Depuis leur création en 1995 à la Foire du Livre de Francfort, les Gourmand Awards récompensent les meilleurs livres sur la cuisine et l'alimentation. Ils reçoivent chaque année plus de 4000 ouvrages en provenance de plus de 200 pays et territoires administratifs. La compétition est ouverte à tous, gratuitement, avec ou sans ISBN, en version digitale ou papier, quel que soit l'éditeur. C'est le livre, et non l'influence personnelle de l'auteur, qui est primé comme Best in the World.

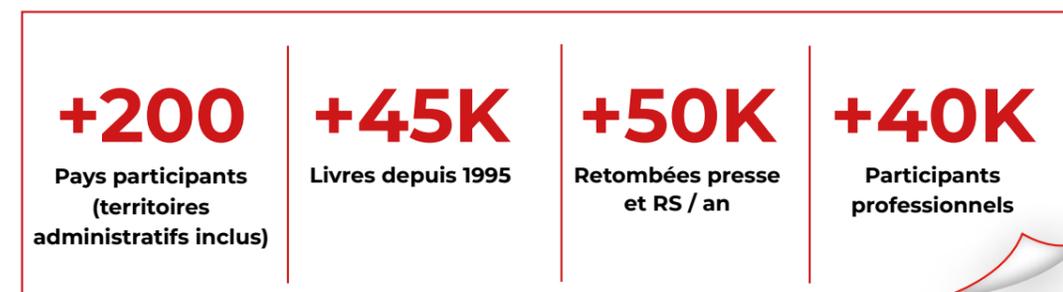
25 ans de célébration des cultures gastronomiques

Cette compétition, inspirée des Jeux Olympiques - les gagnants de chaque pays intègrent la compétition internationale - est couronnée par une cérémonie de remise des prix inspirée des Oscars. Les remises des Gourmand Awards ont eu lieu en France à Paris, à la Bibliothèque de l'Arsenal, à la Comédie-Française, aux Folies Bergère, au Centquatre, au Carrousel du Louvre, ainsi qu'à Versailles, Périgueux et Brissac. En dehors de France, les prix ont voyagé à Pékin, Londres, Barcelone, Kuala Lumpur, Macao, Orebro (Suède) et Yantai.

Une plateforme professionnelle incontournable

Les Gourmand Awards accélèrent les rencontres entre auteurs, chefs, éditeurs, hôteliers, institutionnels et producteurs TV pour optimiser leurs possibilités de coopération internationale. Le marché des droits étrangers est extrêmement dynamique dans le monde du livre culinaire. En réunir les acteurs au cœur du Village favorise les échanges de contenus d'un pays à l'autre, et donc la meilleure connaissance de la culture des différents peuples.

Les Gourmand Awards en chiffres



Contact

Edouard COINTREAU - Président / Fondateur
edouardcointreau@vip.163.com



GOURMAND AWARDS

PROGRAMME

29 ET 30 NOVEMBRE 2021

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



10.00 · 10.20
Welcome Breakfast



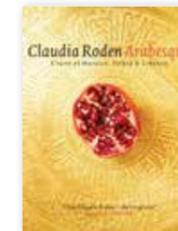
11.05 · UK
Matthew Cockerill
CKBK - 1000 cookbooks
Special Award



10.20 · France
Edouard Cointreau
GOURMAND AWARDS
PRESIDENT
Opening Speech



11.10 · Germany
Rainer Schillings
Kräuterreich
(Matthaes)
Best Chef Book 2020



10.30 · United Kingdom
Claudia Roden
Arabesque
(Michael Joseph)
Best of the Best 25 years



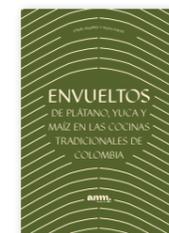
11.15 · Ireland
Maura O'Connell Foley
My Wild Atlantic Kitchen,
(Shelburne Lodge)
Best Woman Chef Book 2021



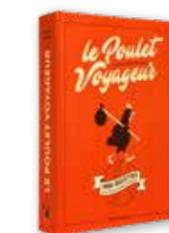
10.40 · World
Dan Alexander
On the Hummus Route
Best in all categories 2020



11.20 · Belgium
Marc Declercq
Roger and I, Roger Souvereyns,
Willem Asaert, Marc Declercq,
Kris Jacobs (Lannoo 2019)
Best Book For Professionnals
2021



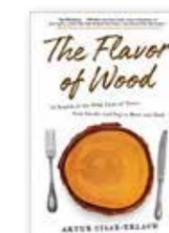
10.50 · Colombia
Daniel Guerrero
Envueltos de plátano, yuca y
maíz
Chori Agamez, Heidi Pinto
(Hammbré de Cultura)
Best in all categories 2021



11.25 · France
Mireille Sanchez
Le poulet voyageur
(BPI)
Best in all categories 2019



11.00 · World
Ragnar Fridriksson
Worldchefs



11.30 · Austria
Artur Cisar-Erlach
The Flavor of Wood,
(Abrams 2019)
Best Innovative Book 2021

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



11.35 · South Africa
Isabella Niehaus
Duinhuis
(Human & Rousseau 2019)
Best Entertaining Book 2021



12.05 · Switzerland
Edith Pouchard
Vorwerk
Best Specialized Cookbook
Publisher 2020



11.40 · Mexico
Karla Hernández
Cocina sana con pizca de sabor
(Grijalbo 2019)
Best Blogger 2020



12.10 · France
Séverine Zorzetto
La Martinière
Best General Trade Publisher
2020



11.45 · Switzerland
David Geisser
The Vatican Christmas
Cookbook
Best Entertaining Book 2021



12.15 · Turkey
Ozlem Warren
Ozlem's Turkish Table
(GB Publishing)
Best Food Heritage Book 2020



11.50 · Arctic
Reindeer Herders
Arctic Council
Eallu
Best in all categories 2018



12.20 · Turkey
Sahrıp Soysal
Anadolu Mutfağımızın Lezzetli
ve Sağlıklı Reçeteleri
Special Award



11.55 · Ireland
Katy Lucey
Cooking with Katy
Gougane Barra Hotel
Best Hotel Book 2021



12.25 · Peru
Cayetana Aljovín
Ser del Mar
(Sociedad Nacional de
Pesquería)
Best free PDF 2021



12.00 · Sweden
Ingela Holm
Holm & Holm Books
Best Specialized Cookbook
Publisher 2020



12.30 · Belgium
Jean-Pierre Gabriel
Le Chant du Pain, Paul
Magnette, Jean-Pierre Gabriel
(Renaissance du Livre 2019)
Best Photography

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



12.35 · Japan
Takako Masuki
Asian Food Travel
(Asian Food Design)
Best Design



13.45 · Russia
Stalic Khankishiev
Kazan
Best Eastern Europe Cookbook
2021

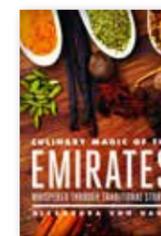


12.40 · Pakistan
Shehar Bano Rizvi
Virsa Cookbook
Best First Cookbook

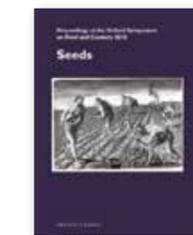


13.55 · USA
Stephanie Swane
Modernist Pizza
Best Italian Cuisine Book 2021

12.45
PAUSE



14.00 · UAE
Alexandra von Hahn
Culinary Magic of the Emirates
(Motivate)
Best Arab Cuisine Book 2020



13.30 · UK
Matthew Cockerill
Proceedings of the Oxford
Symposium on Food & Cookery,
Marc McWilliams
(Prospect Books)
Best Series 2020



14.05 · China
Fragrance, Xu Long (Yunnan
Science & Technology)
Best Chinese Cookbooks 2021



13.35 · France
Antoine Violette
The French Chef Cookbook in
English, Michel Maignent-Morel
(BPI)
Best Translation 2021



China
**Wild edible mushrooms in
Yunnan, Yang Aijun, Ding
Jiangming**
(Yunnan People Publishing)
Best Chinese Cookbooks 2021



13.40 · Mexico
Fernanda Quiroga
El arte del balance
(Ambar Editores)
Best Health Professional Book



China
**Big Wokmade, Li Jiang Guo,
Chef Du** (Railway Publishing)
Best Chinese Cookbooks 2021

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



14.15 · USA

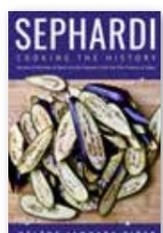
Marlena Spieler
Junior Jewish Cookbook,
Aunt Fanny, Yaya (Grandma)
Marlena Spieler (LunchBox)

Best Jewish Cuisine Book 2020



14.45 · Italy

Greta Contardo
Ricette Rubate di Forno Brisa,
Davide Sarti, Pasquale Polito,
Nike Baragli, Anna Corai
(Vandenberg)
Best Sustainable Cookbook
2020



14.20 · USA / France

Hélène Jawhara Piñer
Sephardi: Cooking the History
Recipes of the Jews of Spain
(Academic Studies Press)

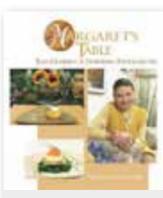
Best Jewish Cuisine Book 2021



14.50 · Ecuador

Alexandra Moreno
Mamui cocina relatos infantiles,
Alexandra Moreno, Darwin
Parra (Proyecto Bradamante)

Best Children Book 2021



14.25 · Canada

Margaret Dickenson
Margaret's Table
Easy Cooking & Inspiring
Entertaining
(Margaret's Sense of Occasion)

Best Entertaining Book



14.55 · Montenegro

Jelena Krivcevic
Mountain Bounty
(Bjelasica-Komovi Region)

Best Gastro Tourism Book 2021



14.30 · Portugal

Chakall
Portugal Revisitado

Best Portuguese Cookbook



15.00 · Japan

Sanae Nagasaka
The Seasonal Beauty of
Japanese Cuisine
(Interculture)

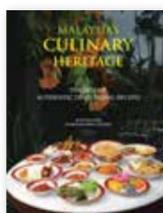
Best Food Heritage Book 2020



14.35 · Portugal

Tamara Castelo
Equilibrio, Tamara Castelo
(Editora IN 2019)

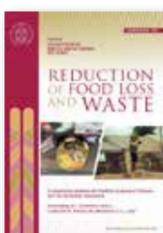
Best Health & Nutrition Book



15.05 · Malaysia

Malaysia Culinary Heritage,
Kalsom Taib, Hamidah Abdul
Hamid

Best Food Heritage Book 2021



14.40 · Vatican

Pierre Léna
Reduction of Food Loss & Waste
(Academia Pontificia)

Best Book Against Food Waste
2021



15.10 · France

Philippe Pouillart
Quelle alimentation pendant
un cancer ?
(Éditions Privat)

Best Health & Nutrition Book
2020

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



15.15 · France

Jean Rony Leriche
Ma Cuisine Antillaise
(Editions Brigitte Eveno)



15.45 · Canada

Taylor Widrig
The Mermaid Handbook
(Nimbus Publishing)

Best Fish & Seafood Book 2021



15.20 · Italy

Sara Vitali
Caminare la terra dei Formaggi
(Cinquesensi)

Best Cheese Book 2020



15.50 · Spain

Joan Seguí Felipe
Forn Sant Francesc
(Col & Col 2019)

Best Bread Book 2020



15.25 · USA

Jason Licker
Home baking with Asian
accents
(Lickerland)

Best Asian Cookbook 2021



15.55 · Sweden

Stina Almroth
FIKA : Made in Sweden

Best Book on Coffee 2021



15.30 · Slovenia

Matevž Kmet
It's so simple

Best Easy Recipes Book 2021



16.00 · Ethiopia

Africa Europe Cookbook,
EU Delegation to Africa
in Addis Abeba 2019

Best Gastrodiplomacy Book
2021



15.35 · Portugal

Flavio Furtado
Receitas dos Açores

Best Portuguese Cookbook
2021



16.05 · Switzerland

Philippine Cruse
La Cuisine du sixième étage
(Hérodios)

Best French Cuisine Book 2020



15.40 · Italy

Eleonora Cozzella
La Carbonara Perfetta
(Cinquesensi)

Best Italian Cookbook 2020



16.10 · Germany

Karin Michelberger
Heel Verlag

Best General Trade Publishers

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



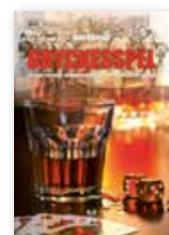
16.15 · Germany
Tom Grimm
 Hee Das inoffizielle Kochbuch für Harry Potter Fans (Heel Verlag)
 Best Children Book



16.50 · UK
Jane Anson
 Inside Bordeaux, Jane Anson (Berry Bros)
 Best French Wine Book



16.20 · Austria
Wäldar Käsebuch
 Reinhard Lechner, Caroline Jäger, Emma Braun (Hubert Krenn Verlag)
 Best Cheese Book 2021



16.55 · Sweden
Dan Glimne
 Drinking Games, Dryckesspel (Grenadine)

16.25
 PAUSE



17.00 · France
Guy Jacquemont
 Trévallon, une famille d'artistes, un vin rare (Éphémère)
 Best French Wine Book



16.30 · Spain
Lluis Tolosa
 Tolosa Wine Books
 Wine Publisher of the Year 2021



17.10 · Spain
Santi Borrell
 La vinya i el vi del Penedès, Santi Borrell, Mireia Torres (2019)
 Best European Wine Book 2020



16.40 · Italy
Alice Lupi
 Il Sommelier
 Best Wine Magazine 2021



17.15 · USA
Benjamin North Spencer
 The New Wines of Mount Etna, (Gemelli Press)
 Best European Wine Book 2021

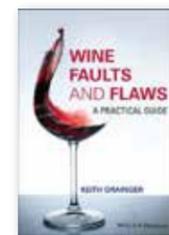


16.45 · France
Jean-Paul Hébert
 Toutes les bières moussent-elles? (Éditions Quae)
 Best Beer Book 2020

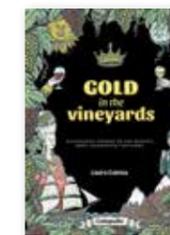


17.20 · Austria
Thomas Domenig
 Bourbon Ein Bekenntnis zum Amerikanischen Whiskey
 Best Whiskey Book 2021

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021



17.25 · UK
Keith Grainger
 Wine Faults & Flaws (Wiley-Blackwell)
 Best Wine Book For Professionals 2021



17.40 · Argentina
Adrianna Catena
 Gold in the Vineyards (Catapulta)
 Best Wine History Book 2020



17.30 · Hungary
Ripka Gergely
 Tokaj Guide, Ripka Gergely (Scolar)
 Best European Wine Book 2021



17.45 · Spain
Meritxell Falgueras
 Con vino con todo (Oberon)
 Best Wine Education Book 2021



17.35 · France
Florian Thireau
 Le Cocktail Book du Bar (La Martinière)
 Best Cocktails Book 2021



17.50 · France
Éric Remus
 Irouléguy mon Amour (Éditions Persée)
 Special Award



18.00 COCKTAIL

Hommage à la Route de la Soie
 Rencontre culinaire entre La France et l'Ouzbékistan

Chef Philippe Renard - France

Chef des cuisines pendant 23 ans du plus grand hôtel de la Rive Gauche, Philippe RENARD décide en 2016, d'installer sa tanière dans le Jardin du Luxembourg, à quelques pas du Lutetia. Il emporte avec lui la carte d'une cuisine bourgeoise de style brasserie, l'ambiance Rive gauche chic et décontractée qu'il revisite dans une version jardin des plus surprenantes. Chef étoilé, vice-président des Cuisiniers de France, président du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême, consultant pour le premier groupe hôtelier mondial, commandeur de l'ordre national du Mérite Agricole... ses titres et fonctions le définissent comme un Chef hors normes, un homme d'idées et d'actions, engagé et déterminé.



Le Plov, trésor d'Ouzbékistan

Aux yeux du monde, l'Ouzbékistan représente depuis des siècles un horizon d'élégance et de raffinement. Sa position centrale sur la route de la soie a permis à des villes légendaires comme Samarcande ou Boukhara de se développer en créant une architecture, un artisanat et une gastronomie très particulières. Les centaines de couleurs vives des motifs ouzbeks ornent étoffes et art de la table, où abondent les épices et les fruits secs. Le plat national, connu sous le nom de Plov ou Och, est sans aucun doute l'un des plus grands plats de fête au monde, car il réunit les nombreux héritages culturels de l'Ouzbékistan dans un immense chaudron (le Kazan) d'où l'on tire un riz à la viande et aux légumes incomparable.



GOURMAND AWARDS

THE BEST COOKBOOKS AND WINE BOOKS OF THE YEAR



MARDI 30 NOVEMBRE 2021



10.00 · 10.20
Welcome Breakfast



10.50 · Russia
Sergey Chernov
Russia Cuisine
(Chernovic)
Hall of Fame



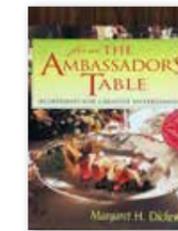
10.20 · France
Edouard Cointreau
Gourmand Awards President
Opening Speech



10.55 · Germany
Bruni Thiemeyer
Matthaes Verlag
Special Award



10.30 · World
Stéphane Layani
Chairman
World Union of Wholesale Markets
CEO
Rungis International Market



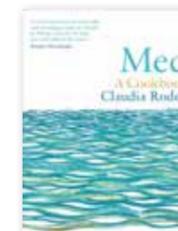
11.00 · Canada
Margaret Dickenson
The Ambassador's Table
Special Award
Best Entertaining Cookbook



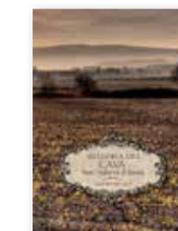
WUWM Award
World Union of Wholesale Markets
Food Studies & Research



11.05 · Brazil
Anesio Fassina
Pratos da Boa Lembrança
(Inova)
Special Award



10.40 · United Kingdom
Claudia Roden
Med - A Cookbook
(Ebury Press)
Hall of Fame



11.10 · Spain Catalan
Santi Borrell
Historia del cava
Best Wine History Book



10.45 · USA
Stephanie Swane
Modernist Cuisine, Nathan
Myhrvold, Chris Young, Maxime
Billet (The Cooking Lab)
Hall of Fame



11.15 · Bulgaria
Ilian Iliev
Bulgarian Chefs
Cooking with Yogurt
Best Photography
Best Book for Professionals

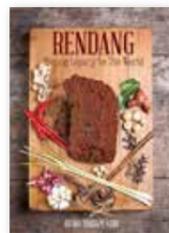
MARDI 30 NOVEMBRE 2021



11.20 · Mauritius
Fadilah Jhengoor-Mooraby
 Fadilah's Kitchen
 Best Independently Published Book



12.00 · Israel
Ofer Vardi
 LunchBox Press
 Best Specialized Cookbook Publishers



11.25 · Indonesia
Eka Moncarré
 Wonderful Indonesia, Sumantri Endang (Turi Beach) Rendang, Minang, Legacy to the world, Reno Andam
 Best Hotel Cookbook
 Best Local Cookbook



12.05 · Switzerland
Edith Pouchard
 Vorwerk
 Best Specialized Cookbook Publishers



11.40 · Bolivia
Beatriz Rossells
 Antología de la gastronomía boliviana (Biblioteca Bicentenario)
 Best Latin American Cookbook

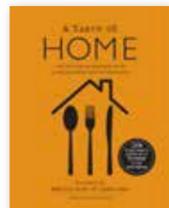


12.10 · Austria
Hubert Krenn Verlag
 Best Specialized Cookbook Publishers



11.45 · Germany
Monika Schlitzer
 Dorling Kindersley Verlag
 Best General Trade Publishers

12.15 - 13.15
 PAUSE



11.50 · United Kingdom
Kyle Cathie
 Best General Trade Publishers



13.15 · Dominican Republic
Her Excellency Rosa Hernández de Grullón
 Cocina de mi terruño
 Best Latin American Cookbook



11.55 · Mexico
Adriana Sánchez-Mejorada
 Ambar Editores
 Best Specialized Cookbook Publishers



13.20 · Italy
Anna Morelli
 Cook Inc
 Best Magazine

MARDI 30 NOVEMBRE 2021



13.25 · India
Nimi Sunilkumar
 Lip Smacking Dishes of Kerala
 Best Local Cuisine Book



13.55 · Cuba
Yeikel Santos
 En la Cocina de Yeikel
 Best Celebrity Chef Cookbook Latin America



13.30 · Spain
Laura Gosalbo
 Love at first taste, Sabors amb Memoria, (Gastronomia Activa) Bojos por la Cirera (Elemasce)
 Best Design
 Best Fruit Book



14.00 · Sweden
Per Erik Berglund
 Smorstek (Apelfeldt)
 Best Photography



13.35 · Sweden
Mai-Lis Hellenius
 Vitaly Important, (Holm & Holm Books)
 Best Health & Nutrition Book



14.05 · Turkey
Aslihan Sabanci
 Gluten free Mediterranean (Sedes Holding)
 Best Mediterranean Cookbook
 Dun Gifford Award



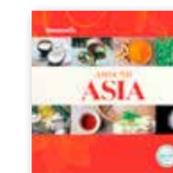
13.40 · France
Jörg Zipprick
 La Liste
 Best App



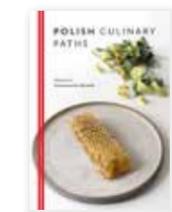
14.10 · Slovenia
Janez Bogataj
 At the table with the Slavs, (Forum of Slav Cultures)
 Best Eastern Europe Cookbook



13.45 · France
Jörg Zipprick
 Gastronomy Observer



14.15 · Australia
Christophe Jean
 Around Asia (The Mix Australia)
 Best Asian Cookbook



13.50 · Poland
Polish Culinary Paths
 Magdalena Tomaszewska-Bolalek (Hanami)
 Best Food Tourism Cookbook



14.20 · Lebanon
Noha Baz
 La nuit de la pistache (Noir et Blanc)
 Best Mediterranean Cookbook
 Dun Gifford Award

MARDI 30 NOVEMBRE 2021



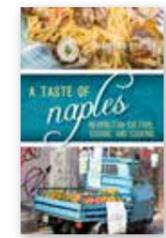
14.25 · Azerbaijan
Tahir Amiraslanov
 Iravan Khan Region Cuisine
 (Azerbaijan National Culinary Center)
 Best Regional Cookbook 2020



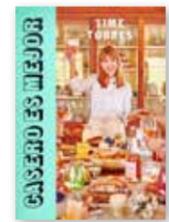
14.55 - Latin America
Guillermo Gonzalez Arica
 Cocina fusion de Copan y los Andes
 Best Gastrodiplomacy Book



14.30 · France
Esther Katz
 Chiles que le dan sabor al mundo, Araceli Aguilar, Esther Katz (Universidad Veracruzana - IRD 2019)
 Best Book on Spices 2020

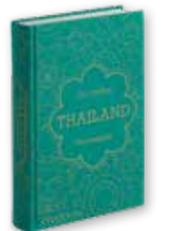


15.00 · USA
Marlena Spieler
 Taste of Naples
 (Rowman Littlefield)
 Best Food Travel Book



14.35 · Uruguay
Xime Torres
 Casero es Mejor
 (Aguaclara)
 Best Latin American Cookbook

15.10 - 15.30
 PAUSE



14.40 · Belgium
Jean-Pierre Gabriel
 Thailand, The Cookbook
 (Phaidon Press)
 Best Photography



15.30 · Cambodia
Taste of Angkor
 Best Asian Book



14.45 · Japan
**Sawaka Kokoyo Tsuchiya
 Takako Kubo**
 Meals for Children in Japanese Culture
 (Sodo)
 Best Design



15.50 · Finland
Daniela Andersson
 Tack för maten, Mamma!
 Best Nordic Cuisine Cookbook

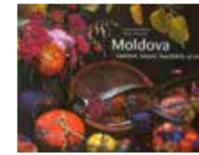


14.50 · Spain
José Lucas Pérez Lloréns
 Those curious and delicious seaweeds
 (Universidad de Cadiz)
 Best Translation



15.55 · Japan
Nana Ogawa
 Bistro
 Best French Cuisine Cookbook

MARDI 30 NOVEMBRE 2021



16.00 · Moldova
Angela Brasoveanu Erizanu
 Oameni, Locuri, Bucătărie și Vin Moldova - People, Places, Cuisine, and Wines
 (Editura Cartier)
 Best Eastern Europe Cookbook



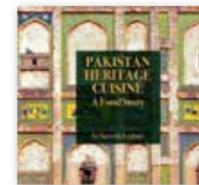
16.30 · France
Patrick Rougereau
 Regarde comme c'est bon !
 (Studio Rougereau)
 Best Photography Book



16.05 · Guatemala
Euda Morales
 Más que un Tesoro
 Best Children Book



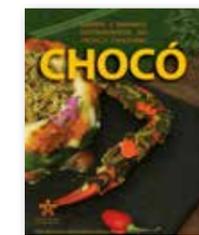
16.35 · Germany
Michael Quandt
 Du grillst es doch auch, BBQ Bild, Michael Quandt, Markus Bassler (Piper)
 Best Barbecue Book



16.10 · Pakistan
Sayeeda Leghari
 Pakistan Heritage Cuisine
 Best Food Heritage Book



16.40 · Switzerland
Esther Kern
 Leaf to Root
 Best Vegetarian Book



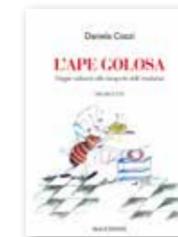
16.15 · Colombia
Carlos David Martínez Ramírez
 Chocó, Saberes y senderos gastronómicos del Pacífico Chocoano, Ricardo Malagón (Sena)
 Best Local Cuisine Book 2020



16.45 · France
Serge Desazars de Montgailhard
 Ode à la Truffe
 (Editions Sutton)
 Best Truffle Book



16.20 · Turkey
Gonca Tokuz
 Pistachio - Antep Fistiği
 Best Fruit Book



16.50 · Italy
Daniela Cozzi
 L'Ape golosa
 Viaggio culinario alla riscoperta delle tradizioni
 (Macchione Editore)
 Best Honey Book



16.25 · France
Marianne Magnier-Moreno
 La Pâtisserie
 (Marabout)
 Best Pastry Book



16.55 · Spain
Xanty Elías
 El Chef de la Alegría
 (Fundación Prenauta)
 Best Children Book

MARDI 30 NOVEMBRE 2021



17.00 · USA
Alec Lobrano
 My Place at the table
 (Houghton Mifflin Harcourt)
 Best Book on Paris



17.55 · Spain
Meritxell Falgueras
 Qué beber cuando no bebas
 Best non-alcoholic drinks Book

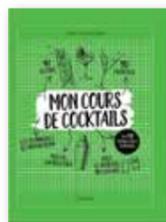
17.05 - 17.30
 PAUSE



18.00 · Peru
Lucero Villagarcia
 La Guia del Pisco
 Best Spirits Book



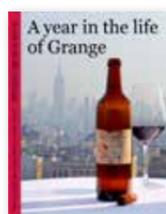
17.30 · Sweden
Richard Juhlin
 A Scent of Champagne
 (Bonnier Fakta)
 Hall of Fame



18.05 · France
Yoann Demeersseman
 Mon cours de cocktails
 (Dunod)
 Best Cocktails Book



17.40 · USA
Mike DeSimone & Jeff Jenssen
 Red Wine
 (with Kevin Zraly)
 (Sterling)
 Best Wine Book



18.10 · Australia
Milton Wordley
 A year in the life of Grange,
 Milton Wordley, Philip White
 Best Wine Photography



17.45 · Spain Catalan
Lluís Tolosa
 Guia de Enoturisme de Catalunya
 (INCAVi- Agencia Turismo Catalunya-La Vanguardia)
 Best Wine Tourism Book



17.50 · United Kingdom
Keith Grainger
 Wine Production & Quality
 (Wiley-Blackwell)
 Best Wine Book For Professionals



MARDI 30 NOVEMBRE 2021

18.30 COCKTAIL

Chef Philippe Renard & Champagne Laurent Perrier

UN ART DE VIVRE ÉPICURIEN

Passion, audace créative, indépendance d'esprit, élégance dans la simplicité sont les valeurs fondamentales de la Maison. Chez Laurent-Perrier, c'est la passion qui guide la main de l'Homme. Véritable créateur de style et d'émotions depuis 1812, Laurent-Perrier invite à travers chaque vin de champagne de sa gamme, à célébrer l'instant et vivre une expérience sensorielle unique.

Avec tous les amoureux du champagne, Laurent-Perrier partage un rêve épicurien, et fait rayonner partout dans le monde un art de vivre à la française qui lui ressemble, tout en élégance et en émotion.

Chef Philippe Renard - France

Chef des cuisines pendant 23 ans du plus grand hôtel de la Rive Gauche, Philippe RENARD décide en 2016, d'installer sa tanière dans le Jardin du Luxembourg, à quelques pas du Lutetia. Il emporte avec lui la carte d'une cuisine bourgeoise de style brasserie, l'ambiance Rive gauche chic et décontractée qu'il revisite dans une version jardin des plus surprenantes. Chef étoilé, vice-président des Cuisiniers de France, président du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême, consultant pour le premier groupe hôtelier mondial, commandeur de l'ordre national du Mérite Agricole... ses titres et fonctions le définissent comme un Chef hors normes, un homme d'idées et d'actions, engagé et déterminé.





**TOWARDS A HEALTHIER, MORE RESILIENT,
AND SUSTAINABLE INTERNATIONAL FOOD SYSTEM.**

The World Union of Wholesale Markets (WUWM) is an international network of fresh food and products organizations.

150 wholesalers and 30 retailers and street markets from around the world lead international efforts to ensure food security as well as healthy, guaranteed and accessible diets for everyone.

Our goal is to make sure that people around the world have easy access to high-quality, healthy diets through a well-organized, safe and sustainable food system.

With 217 members, WUWM works in over 40 countries worldwide, covering 5 continents. We share expertise, innovation and services while connecting new ideas with food actors worldwide in order to achieve food accessibility and security for all.

217 MEMBERS	5 CONTINENTS	40 COUNTRIES WORLDWIDE
-----------------------	------------------------	-------------------------------------



With more than 7 billion inhabitants and 75% of the world's population living in urban centers by 2050, the World Union of Wholesale Markets (WUWM) focuses on improving the distribution of fresh food in an inclusive and sustainable way by developing modern supply infrastructure.

Stéphane LAYANI - Chairman

OUR VISION

Joining forces to feed the world with healthy, quality fresh products
We envision a world where affordable and nutritious food is available to all. A world where the food supply chain is efficient, sustainable, and provides high-quality products.

WUWM is empowering wholesale and retail markets, and other fresh food actors with the necessary skills, knowledge, and networks to improve their capabilities. Together we can ensure food security and provide healthy diets in a sustainable, inclusive, and consistent way.

Our organization is continuously examining ways to upgrade the industry so that we can meet the challenges of the 21st century, including a more green agricultural sector and the pursuit to a climate-neutral food supply chain.

WUWM is empowering wholesale and retail markets, and other fresh food actors with the necessary skills, knowledge, and networks to improve their capabilities. Together we can ensure food security and provide healthy diets in a sustainable, inclusive, and consistent way.

As a collective of markets and fresh food experts, we have supported significant improvements to our industry worldwide sharing best practices on common challenges, developing new insights on the global food system, and promoting the need for a more sustainable food supply chain. WUWM is a unique platform for coordinated action that strengthens leaders' decision-making and promotes multistakeholder dialogues facilitating greater innovation in the fresh food sector.

Stéphane LAYANI - Chairman



During the World Cuisines Week, an outstanding book will receive the WUWM Award for its contribution to international food studies & research. 147 countries will be represented at the Awards Ceremony through embassies, publishers, authors, chefs and journalists.

For more information: www.wuwm.org

du 1er au 2 décembre 2021

FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE PARIS COOKBOOK FAIR

La réunion mondiale des professionnels du livre culinaire

Dans le monde du livre, les ouvrages culinaires constituent un secteur à part entière. Depuis plusieurs années, l'intérêt des lecteurs pour les cuisines internationales permet aux éditeurs de vendre et d'acquérir de nouveaux titres, tout en rencontrant les chefs et auteurs de référence pour préparer de futurs projets. Un vaste centre de droits permettra aux professionnels du livre et de la gastronomie de découvrir les recettes, les thématiques, les auteurs emblématiques et les particularités de chaque pays.

Le seul salon professionnel du secteur, de retour à Paris

Cet espace permet aux éditeurs, auteurs, institutionnels et producteurs TV de rencontrer leurs homologues, et ainsi d'optimiser leurs possibilités de coopération internationale. Le marché des droits étrangers est extrêmement dynamique dans le monde du livre culinaire. En réunir les acteurs pendant la Semaine des Cuisines du Monde favorise les échanges de contenus d'un pays à l'autre, et donc la meilleure connaissance de la culture des différents peuples.

Un marché global au service des échanges culturels

Les professionnels de l'édition et des métiers de bouche pourront ainsi découvrir les recettes, les thématiques, les auteurs emblématiques et les particularités de chaque pays à travers les livres. C'est également une occasion unique pour rencontrer ceux qui font et pensent l'alimentation du monde entier, de la tribu isolée dont les traditions sont menacées de disparition aux plus grands chefs étoilés des quatre coins du monde.

Rencontres entre éditeurs et producteurs audiovisuels

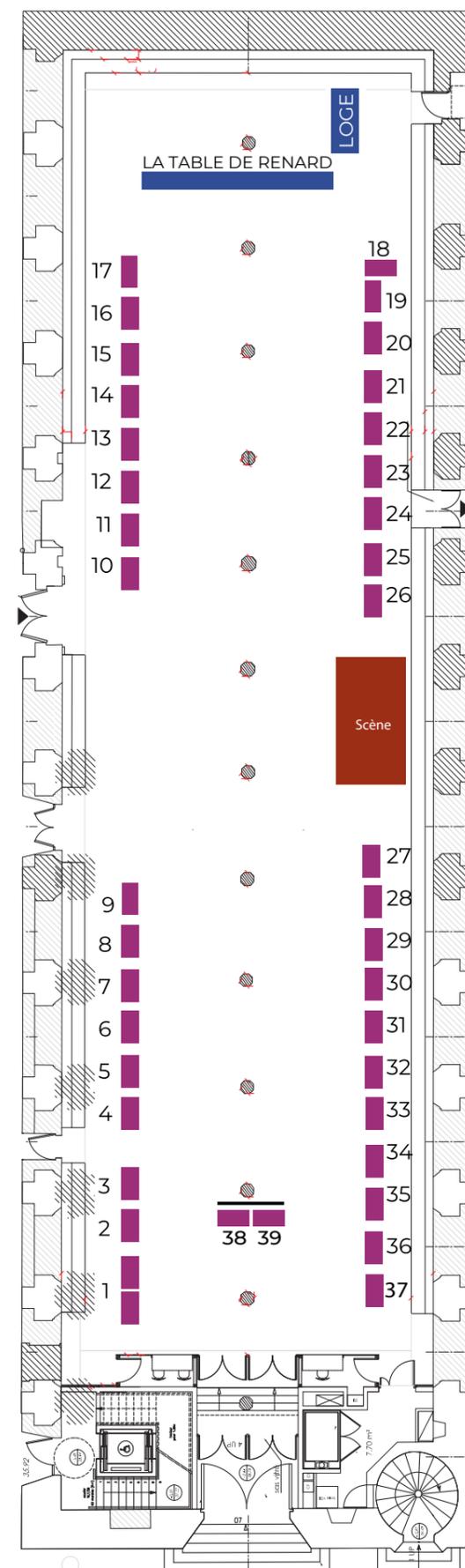
Dans le marché mondial de l'édition culinaire, les meilleures ventes sont très souvent liées à des émissions de télévision. Le livre devient alors la prolongation d'un succès audiovisuel, et génère des revenus importants en librairie. Un gigantesque vivier de talents reste à exploiter : des auteurs fascinants, des chefs charismatiques et des représentants des cuisines du monde présents au Festival du Livre Culinaire rencontrent parfois de grands succès mondiaux grâce à la confiance des producteurs et distributeurs de programmes audiovisuels.

Contact

Edouard COINTREAU - Directeur
ecointreau@agora-expo.com



TABLE	COUNTRY	COMPANY	CONTACT PERSON
1	FRANCE	Agora Expo	Anne-Laure DESCOMBIN
2	SPAIN	Gourmand International	Edouard COINTREAU
3	ROMANIA	Millesime Wines	Lucian ROTAR
4	CAMBODIA	Embassy of Cambodia in Paris	Soveasna SUN
5	CAMBODIA	Embassy of Cambodia in Paris	Soveasna SUN
6	ITALY	L'Ape Golosa	Daniella COZZI
7	FRANCE	BPI Books	Antoine VIOLLETTE
8	FRANCE	Nature for Growth	Eric REMUS
9	DOMINICAN REPUBLIC	Embassy of Dominican Republic in Paris	Laura SANTANA
10	RUSSIA	Chernovic	Sergey CHERNOV
11	SPAIN	Col & Col Ediciones	Rocío DE LA MAYA
12	FRANCE	Ducassee Edition	Aurore CHAROY
13	MEXICO	Ambar Editores	Adriana SANCHEZ MEJORADA
14	MEXICO	Pizca de Sabor	Karla HERNANDEZ
15	GABON	Gastronomie Gabonaise	Ornèlie YÉNAULT
16	FRANCE	Le Cordon Bleu	Isaure COINTREAU
17	USA	Modernist Cuisine	Stephanie SWANE
18	INDIA	Kerala Cookbooks	Nimi SUNILKUMAR
19	INDIA	Kerala Cookbooks	Nimi SUNILKUMAR
20	USA	Marlena Spieler Cookbooks	Marlena SPIELER
21	ISRAEL	LunchBox Press	Ofer VARDI
22	FRANCE	Mireille Sanchez Books	Mireille SANCHEZ
23	FRANCE	Florence Cointreau Illustrations	Florence COINTREAU
24	COLOMBIA	Hambre de Cultura	Daniel GUERRERO
25	PERU	Sociedad Nacional de Pesquería	Cayetana ALJOVÍN
26	UK	CBKS	Matthew COCKERILL
27	FRANCE	Flammarion	Hélène CLASTRES
28	PAKISTAN	Virsa	Shehar BANO RIZVI
29	PAKISTAN	Pakistan Heritage Cuisine	Sayeeda LEGHARI
30	LEBANON	Noha Baz	Noha BAZ
31	SWEDEN	Champagne Club	Richard JUHLIN
32	FRANCE	La Martinière	Séverine ZORZETTO
33	WORLD	World Chefs	Ragnar FRIDRIKSON
34	AZERBAIJAN	Azerbaijan National Culinary Center	Tahir AMIRASLANOV
35	FRANCE	Fervel Éditions	Jean-Yves BARDIN
36	INDONESIA	Maison de l'Indonésie	Eka MONCARRE
37	INDONESIA	Maison de l'Indonésie	Eka MONCARRE
38	SWITZERLAND	Librairie Gastérea	Henri-Daniel WIBAUT
39	SWITZERLAND	Librairie Gastérea	Henri-Daniel WIBAUT



CONGRÈS RSE DE L'ALIMENTATION DURABLE



54 pays en 2020

La sélection Hallbars fédère les rapports RSE des principaux acteurs de l'alimentation mondiale. Présentée à la Maison d'Alfred Nobel en novembre 2020, cette vaste plateforme de soutien à la visibilité des stratégies RSE du secteur se réunira à Paris en 2021. En favorisant la circulation des travaux sur le développement durable, Hallbars aide à mettre en relation les entreprises, institutions, universités, éditeurs et auteurs qui représentent l'alimentation d'aujourd'hui et demain.

Reconnaissance des rapports RSE

La production mondiale de rapports RSE liés à l'agriculture et à l'alimentation de manière générale ne cesse d'augmenter. Parmi ces rapports, certains sont d'une qualité éditoriale remarquable, tout en apportant d'importantes contributions à l'avenir de l'humanité et de la planète. Hallbars recense, analyse et met en avant les rapports en provenance du monde entier selon le même principe appliqué aux livres : un rapport, soit-il digital ou imprimé, est une publication, et mérite donc une diffusion internationale pour toucher un maximum de lecteurs.

Réseaux professionnels et intérêt général

La mise en relation des professionnels spécialisés en RSE alimentaires engendre naturellement de très nombreuses coopérations et partenariats entre pays, entreprises, académies et institutions. Mais la richesse de ces publications dépasse la sphère purement professionnelle, et attire un grand nombre de particuliers passionnés par l'avenir de l'alimentation, les techniques agricoles, les méthodes innovantes, les process responsables et toute nouvelle initiative ou réflexion au service d'une meilleure manière de produire et consommer.

Paris 2021

Après la Suède et la Chine, Paris recevra le grand congrès réunissant les professionnels dont les rapports RSE figurent dans la sélection Hallbars. La synergie entre les chefs, les ambassades, les producteurs, les éditeurs et tous les intervenants du Village International de la Gastronomie, du Festival du Livre Culinaire, des Gourmand Awards et ces grands spécialistes de l'alimentation durable ne manquera pas de créer d'importantes passerelles entre pays, régions, institutions et entreprises, sans oublier la présentation des meilleures initiatives au grand public !

Contact

Edouard COINTREAU - Président-Fondateur - edouard@hallbars.org
 Pour plus d'informations : www.hallbars.org



VENREDI 3 DÉCEMBRE 2021



14.00 - France
 Hallbars Awards presentation
 Speakers:
 Edouard Cointreau - President
 Pelle Agorelius - CEO



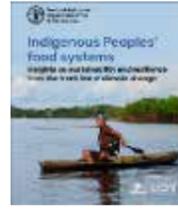
15.40 - Honduras
 Agrolibano
 Speaker : Pamela Molina
 SDG 1 End poverty
 Accountability 2020



14.20 - Norway
 Bergen
 UNESCO Creative Cities of
 Gastronomy and Sustainability
 Monitoring Report 2015-2019



16.00 - Latin America
 Sustainability in Latin America
 Speaker:
 Guillermo Gonzalez Arica
 Manual Gastronomía
 Diplomática



14.40 - United Nations Climate &
 Sustainability FAO
 Speaker:
 Yon Fernandez de Larrinoa
 Indigenous People's Food
 Systems 2021



16.20 - UK
 Springer Nature
 Speaker : Thea Sherer
 The Power of Knowledge
 Sustainable Business Report
 2020



15.00 - International
 Rainforest Alliance We thrive
 together. Annual Report 2020
 Speakers: Thierry Touchais Joost
 Voets



17.00
 Hallbars Awards Ceremony
 18.00 Celebration party



15.20 - United Nations
 UNDP
 Speaker : To be confirmed
 People' s Climate Vote 2020

4 et 5 décembre 2021

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE

La version réduite d'un événement unique au monde

Le Village International de la Gastronomie est le plus grand événement mondial consacré aux cuisines populaires. Réservés par les ambassades et les représentants des communautés étrangères à Paris, les stands du Village cuisinent ensemble pour les innombrables visiteurs français et étrangers. Manger, boire, danser et découvrir la culture des autres pays restera un souvenir inoubliable pour les dizaines de milliers de personnes ayant visité le Village depuis 2016. Créé par Anne-Laure Descombin, le Village s'est imposé comme une vitrine incomparable pour les cuisines du monde en offrant aux pays présents l'opportunité de promouvoir le meilleur de leurs traditions dans un cadre unique.

Les ambassades parisiennes

Le réseau du Village International de la Gastronomie s'est fortement développé sur la volonté des ambassades de sortir de leurs murs. L'aspect promotionnel de leur présence au Village depuis 2016 n'est qu'une facette de leur stratégie. Leur objectif consiste également à faire connaître leurs produits, et d'ouvrir de nouvelles routes commerciales là où les clichés ou le manque de connaissances des cultures étrangères sévissent encore. L'enjeu est donc diplomatique, culturel, touristique, agricole et commercial. Il s'agit aussi de montrer les spécificités de leur pays, et de célébrer leur relation avec la France et la ville de Paris. Considéré comme un outil par les ambassades, le Village leur permet de mettre en oeuvre leurs programmes culturels dans le respect des autres et le partage que permet la cuisine.

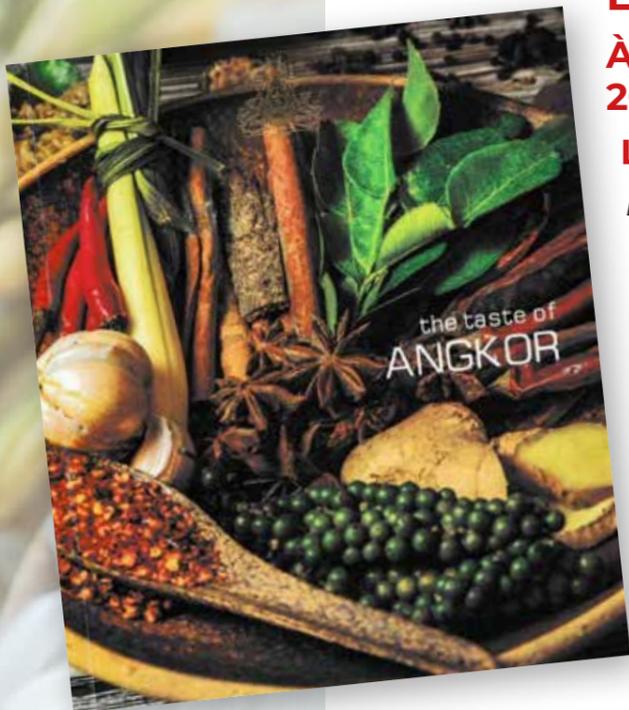
Produits typiques et représentation culturelle

Depuis la première édition en septembre 2016, des dizaines de milliers de visiteurs plébiscitent le Village. Parisiens ou étrangers de passage à Paris, tous se dirigent inmanquablement vers le stand du pays ou de la région qui leur tient à coeur, et poursuivent leur visite au gré des découvertes possibles. Il est fréquent de revoir des visiteurs revenir pour goûter un plat ou une boisson d'un autre pays, ou de passer une journée entière à discuter, manger et danser avec de nouveaux amis du monde entier. Grâce aux plats communs et aux traditions partagées depuis des siècles, la cuisine populaire démontre son rôle fédérateur.

Contact

Anne-Laure DESCOMBIN - Fondatrice du Village
al.descombin@agora-expo.com





LE CAMBODGE

À LA SEMAINE DES CUISINES DU MONDE 2021

Le livre de cuisine de référence

Le *Goût d'Angkor*, publié par le ministère des Affaires étrangères et de la Coopération internationale du Cambodge, sera présenté aux professionnels de l'édition gastronomique et au grand public lors de la Semaine des Cuisines du Monde, à Paris.

“Ce livre de cuisine a transformé des traditions khmères millénaires en recettes pratiques pour démystifier nos plats préférés. Il révèle également la richesse du patrimoine culinaire cambodgien qui mérite d'être partagé avec nos amis du monde entier”, a déclaré le ministre cambodgien des affaires étrangères, Prak Sokhonn.

Le livre contient une sélection de quelques-uns des plats préférés des Cambodgiens, notamment le crabe vert au poivre de Kampot, trois versions du Num Banh Chok, la salade de mangue au poisson fumé et les côtes de porc aigre-douces, ainsi que des desserts tels que le riz gluant caramélisé et la crème anglaise au potiron. Sans oublier les incontournables, les lecteurs trouveront également une recette simple pour préparer le Kroeung, élément indispensable de nombreuses recettes cambodgiennes.

Des produits mondialement appréciés

Poivre de Kampot

Le poivre de Kampot est un produit certifié indication géographique (IG) au Cambodge et dans l'Union européenne. Sa culture possède une longue histoire et a été décrite pour la première fois au 13^{ème} siècle, à l'époque angkorienne.

Riz au jasmin cambodgien

Le riz au jasmin cambodgien a été désigné meilleur riz du monde pendant trois années consécutives par des juges internationaux. Doté d'un grain long et brillant, c'est le type de riz parfumé le plus populaire au Cambodge. Cuit, il reste brillant, et devient doux et tendre en révélant une vaste palette aromatique.

Sucre de palme de Kompong Speu

Depuis de très nombreux siècles, le palmier à sucre fait partie de la vie quotidienne des Cambodgiens. Une légende raconte même qu'un roi aurait ordonné à chaque citoyen de planter un palmier pour faire partie du peuple khmer. Il est à l'origine de nombreux produits : sucre, fruits, vinaigre, vin, alcool distillé, bois utilisé en menuiserie ou pour la construction de canoës, feuilles pour les toits des maisons et de multiples objets, racine utilisée en pharmacopée, fibres, etc. Aujourd'hui, on estime que le Cambodge compte environ 2 500 000 palmiers à sucre.

Deux danses traditionnelles

La danse classique est la principale forme d'art du spectacle au Cambodge. Ses spectacles sont composés de danseurs aux costumes complexes et de musique jouée par un ensemble de pinpeat. Elle était exécutée pour invoquer les dieux et les esprits ainsi que pour exprimer le respect envers les cours royales et les invités. Au milieu du XX^e siècle, elle s'est popularisée auprès du public et est devenue célèbre en tant que symbole de la culture cambodgienne.

La danse de l'Apsara (Robam Tep Apsara) et la danse de la bénédiction (Robam Choun Por) sont deux des danses classiques les plus pratiquées. La danse classique possède une forme récurrente, subtile, mais toujours légère comme une plume, une apparence éthérée. Grâce

aux costumes ornés, la posture tendue, le dos et les pieds courbés, les doigts courbés, les expressions faciales codifiées, les mouvements lents et rapprochés, délibérés mais fluides, la danse classique des Khmers ne ressemble à aucune autre tradition. Elle présente des thèmes et des histoires inspirés du Reamker (version cambodgienne du classique indien, le Ramayana) et de l'époque d'Angkor.

À l'occasion de la Semaine mondiale des cuisines, l'Ambassade du Cambodge à Paris, le Ballet Classique Khmer (BCK) et l'AEPK (Amicale des Étudiants en Pharmacie et Pharmaciens Khmers) se sont associés pour présenter ces deux danses classiques au public français et international.



La danse des vœux Mardi 30 novembre - 15h30

La danse des vœux, ou Robam Choun Por, est traditionnellement présentée au début d'une cérémonie pour saluer, bénir et offrir des vœux à l'assistance. Cette danse se caractérise par des mouvements charmants et doux, en tenant des gobelets d'or. À l'intérieur des gobelets se trouvent des fleurs de jasmin, de lotus ou de romdoul. Les danseuses, costumées en ballet royal classique khmer pour symboliser les Devata, portent les gobelets d'or avec du jasmin et répandent les pétales sur leurs invités avec honneur et bénédiction. Cette danse est exécutée par un groupe de femmes pour souhaiter une bonne santé, le bonheur, la prospérité et le succès.

La danse Apsara - Samedi 4 décembre - 14h00

La danse Apsara a été créée par le Ballet royal du Cambodge au milieu du 20^e siècle sous le patronage de la reine Sisowath Kossamak. Elle est exécutée par des femmes vêtues d'un sampot sarabap (un type de brocart de soie finement plissé sur le devant) dont les gestes gracieux et sinueux sont codifiés pour raconter des mythes classiques ou des histoires religieuses.

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PAR LE LIVRE 25 ANS DE CHEFS-D'OEUVRE



Sélection des Gourmand Awards

Lors de leur création en 1995 à la Foire du livre de Francfort, les Gourmand Awards avaient un objectif simple : valoriser les livres de cuisine du monde entier. À l'époque, ce créneau éditorial était relégué en fin de catalogue, et souffrait d'une image purement pratique. En 25 ans, les titres consacrés à la gastronomie, l'histoire culinaire, la géographie de l'alimentation, les vins et les boissons ont connu une croissance extraordinaire, et figurent désormais parmi les locomotives de l'édition mondiale.

La France, référence internationale du livre culinaire

Les lecteurs du monde entier plébiscitent le magnifique travail de l'édition culinaire en France. C'est l'un des secteurs les plus dynamiques sur le marché des droits étrangers, permettant ainsi à beaucoup d'auteurs, illustrateurs, et éditeurs de continuer à créer d'excellents ouvrages pour les amateurs comme pour les professionnels. À l'occasion de la Semaine des Cuisines du Monde, une sélection des Gourmand Awards France sera présentée en présence de tous les plus grands noms du livre culinaire français.

Histoire, excellence et formation

Les éditeurs français sont mondialement reconnus pour leurs manuels de référence destinés à la formation des futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration. Ils créent également certains des meilleurs ouvrages de chefs. Enfin, les livres d'histoire culinaire réunissent de grandes plumes françaises et de brillants chercheurs. Ces dernières années, le classement du repas des français à la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO a stimulé la recherche et les publications sur toutes les facettes de notre histoire culinaire.

Un rendez-vous incontournable

Chaque ouvrage étant lié à un éditeur, un ou plusieurs auteurs, un ou plusieurs photographes, un imprimeur, une équipe de graphistes, et parfois un traducteur ou un illustrateur, la Semaine des Cuisines du Monde sera l'occasion de rencontrer tous ceux qui font vivre la culture de la table.

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



9.30
ACCUEIL
CAFÉ - VIENNOISERIES



10.35
Thierry Pelloquet
De la vigne au vin, Pays de la Loire, Thierry Pelloquet (Revue 303)



10.00
Edouard Cointreau
Gourmand Awards President
Opening Speech



10.40
Thierry Pelloquet
Patrimoines de la vigne et du vin 303



10.10
Philippe Faure-Brac
Les grands vins du siècle (EPA - Le Chêne)



10.45
Nathalie Labid
Des vignes et des hommes (Féret)



10.20
Sylvain Boivert
Grands Crus Classés, Grands Chefs étoilés - Bordeaux 1855 (La Martinière)



10.50
He Nong
Les Vins d'histoire, les vingt à boire
Preface Michel Bettane (Lijiang)



10.25
Stéphane Rosa
Guide Hachette des Vins (Hachette Pratique)



10.55
Jean-Louis Escudier
De l'oenologie à la viticulture, Alain Carbonneau, Jean-Louis Escudier (Quae)



10.30
Christian Asselin
Le Val de Loire, Terres de chenin, Christian Asselin, Pascal Girault (Les Caves Se Rebiffent)

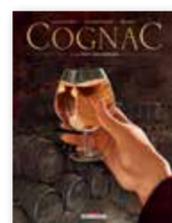


11.00
Florence Castarède
La Cuisine à l'Armagnac (Sud Ouest)

25 ANS
DE CHEFS D'ŒUVRE FRANÇAIS

PROGRAMME
6 DÉCEMBRE 2021

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



11.05
Eric Corbeyran
Cognac (Glénat)



11.35 · France
François Boucher
Lao Gao, Paysan Chinois,
Gérard Colin, François Boucher
(Amazon 2019)



11.10
Yoann Demeersseman
Mon cours de cocktails
(Dunod)



11.40
Éric Remus
Irouléguay mon Amour
(Éditions Persée)



11.15
Gilbert Delos
Les grands chefs et la bière,
Bernard Marchant, Gilbert Delos,
Prince Albert de Monaco
(Somogy)



11.45
Laurence Zigliara
Le vin, une boisson hors du
commun - De ses origines à sa
consommation éclairée
(Apogée)



11.20
Antonin Iommi-Amunategui
Cavistes
(Nouriturfu)



11.50
Pierre Guigui et Sophie Brissaud
Une autre histoire du vin
(Apogée)



11.25
Jean-Yves Bardin
Vignerons d'Anjou

12.00 - 13.00
PAUSE

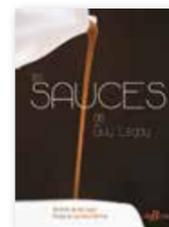


11.30
Christophe Beau
ABCDaire, Christophe Beau
(Tonnerre de l'Est)



13.00
Jean-Jacques Boutaud
La gastronomie au cœur de la
cité
(PU de Dijon)

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



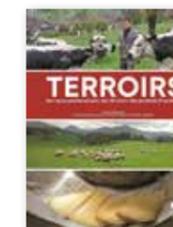
13.05
Guy Legay
Les Sauces de Guy Legay
(De Borée)



13.35
Véronique Richez-Lerouge
Main basse sur les fromages
AOP
(Erick Bonnier)



13.10
Nathalie Helal
Sandrine Audegond
Le Goût de Paris
(Hachette Pratique)



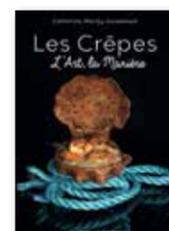
13.40
Sophie Brissaud
Terroirs
(Delachaux et Niestlé)



13.15
Nathalie George
La Cuisine du sixième étage
(Hérodios)



13.45
Arnaud Daguin
Un Canard, deux Daguin,
André et Arnaud Daguin
(Editions Sud Ouest)



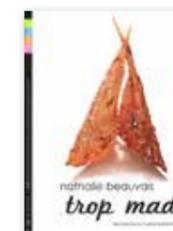
13.20
Catherine Merdy-Goasdoué
Les Crêpes - L'art, la manière
(Emaliz)



13.50
Patrick Philippon
Et si on mangeait local ?
Patrick Philippon, Yuna
Chiffolleau, Frederic Wallet,
Préface Nicolas Hulot (Quae)



13.25
Serge Desazars de Montgailhard
Ode à la Truffe
(Editions Sutton)



13.55
Nathalie et Arnaud Beauvais
Trop Mad, Nathalie et Arnaud
Beauvais, Photos Pierre Pelletier
(Jardin Gourmand Lorient)



13.30
Jérôme Bruet
Le Goût du Pain
(Editions Brigitte Eveno)

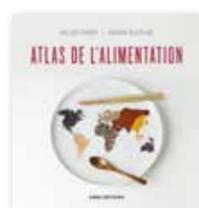


14.00
Andre Muller
A'gueter,
(La Nuit Bleue)

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



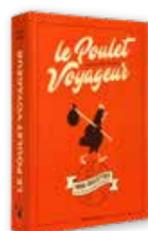
14.05
Philippe Pouillart
Quelle alimentation pendant un cancer ?
(Éditions Privat)



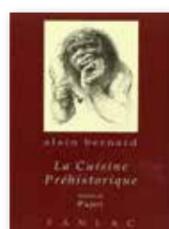
14.35
Gilles Fumey
Atlas de l'alimentation
(CNRS Éditions)



14.10
Esther Katz
Chiles que le dan sabor al mundo
(Universidad Veracruzana - IRD 2019)



14.40
Mireille Sanchez
Le poulet voyageur
(BPI)



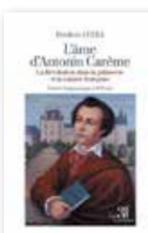
14.15
Hommage à Alain Bernard
La Cuisine de la préhistoire
(Fanlac)



14.45
Christophe Lavelle
Je mange donc je suis
(Muséum d'Histoire Naturelle)



14.20
Trish Deseine
Mon Irlande
(Hachette Pratique)



14.50 · Japan
Frédéric Chiba
L'âme d'Antonin Carême
(Editions des Trois Colonnes)



14.25
Alba Pezone
In Cucina
(Hachette Pratique)



14.55
Ornelie et Sarah Yénault
Gastronomie Gabonaise



14.30
Fatéma Hal
Le discours amoureux des épices
(Zellige)



15.00
Prisca Gilbert
Les recettes de Mamie Akissi

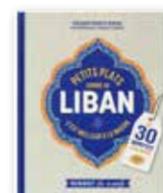
LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



15.05
Noha Baz
Goûts du Liban
(Mango)



15.45
Agnès Viénot
Agrumes, Anne-Sophie Pic,
INRA-Corse (Editions La Maison)



15.10
Marianne Magnier Moreno
Petits plats comme au Liban
(Marabout)



15.50
Yves Rouèche
Gastronomie Lyonnaise
Les trésors retrouvés
(Éditions De Borée)

15.15 - 15.30
PAUSE



15.55
Catherine Flohic
Les Ateliers d'Argol



15.30
Catherine Guérin
Bocuse d'Or Winners



16.00
Laurent Bonneau
Le Pain des Compagnons,
Laurent Bourcier, Picard La
Fidélité, 4 volumes, 2000 pages



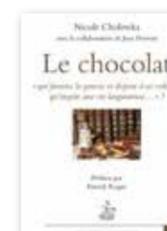
15.35
Déborah Dupont-Daguet
Librairie Gourmande, Paris



16.05
Matthieu de Waresquiel
L'Art et la Table
Patrick Rambourg
(Citadelles & Mazenod)



15.40
Sabine Bucquet-Grenet
Les Éditions de l'Épure



16.10
Jean Pruvost
Éditions Honoré Champion

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



16.15
Henri-Daniel Wibaut
Librairie Gastérea



16.45
Yannick Alléno
Ma Cuisine Francaise,
(Laymon)



16.20
André Cointreau
Le Cordon Bleu
L'école de la boulangerie
(Larousse)



16.50
Pierre Hermé
PH10
(Agnès Viénot)



16.25
Matthieu Garrel
Le Béliaire
(CPEditions)



16.55
Pierre Caillet
La Normandie d'un homme de goût
Les recettes du Bec au Cauchois
(Glénat)



16.30
Pierre Sanner
Mission Française du Patrimoine
et des Cultures Alimentaires



17.00
Denis Courtiade
Pour vous servir
(Alisio)



16.35
Kilien Stengel
Le lexique culinaire de Ferrandi
(Hachette Pratique)



17.05
Laure Aline
Éditions de La Martinière



16.40
Guillaume Gomez
Cuisine pas à pas
(Le Chêne)

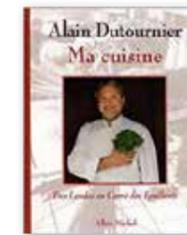


17.10
Gilles Bragard
Chefs des chefs
(Yvelines Editions)

LUNDI 6 DÉCEMBRE 2021



17.15
Philippe Faure
La Liste



17.25
Alain Ducourner
Ma Cuisine
(Albin Michel)



17.20
Jean-François Girardin
MOF, Recettes et témoignages
(Groupe LeDuff)



PRIX RUNGIS DES GOURMETS



17.30
Stéphane Layani
Cérémonie de remise du
Prix Rungis des Gourmets



PRIX LITTÉRAIRE ANTONIN CARÊME



18.00
Philippe Renard
Cérémonie de remise du
Prix littéraire Antonin Carême



COCKTAIL DÎNATOIRE

18.30 - 22.00



6 décembre 2021

PRIX RUNGIS DES GOURMETS



À l'occasion de la Semaine des Cuisines du Monde, le Marché International de Rungis célèbre la production éditoriale autour de l'alimentation en récompensant un ouvrage culinaire exceptionnel.

Les candidats

En cohérence avec l'identité du Marché International de Rungis, tout ouvrage présenté au jury doit apporter un nouvel éclairage à l'étude des produits, la valorisation des circuits courts, le respect de la saisonnalité, et contribuer à l'avènement d'une alimentation durable et respectueuse de l'environnement.

Le jury

Les membres du jury du Prix Littéraire Antonin Carême auront à choisir l'ouvrage qui correspondra le mieux aux critères du Prix Rungis des Gourmets. Depuis sa création en 2000, le Prix Littéraire Antonin Carême est la référence gastronomique du monde de l'édition française. Son jury est composé de chefs, journalistes, producteurs, universitaires et spécialistes des cultures alimentaires.

La cérémonie

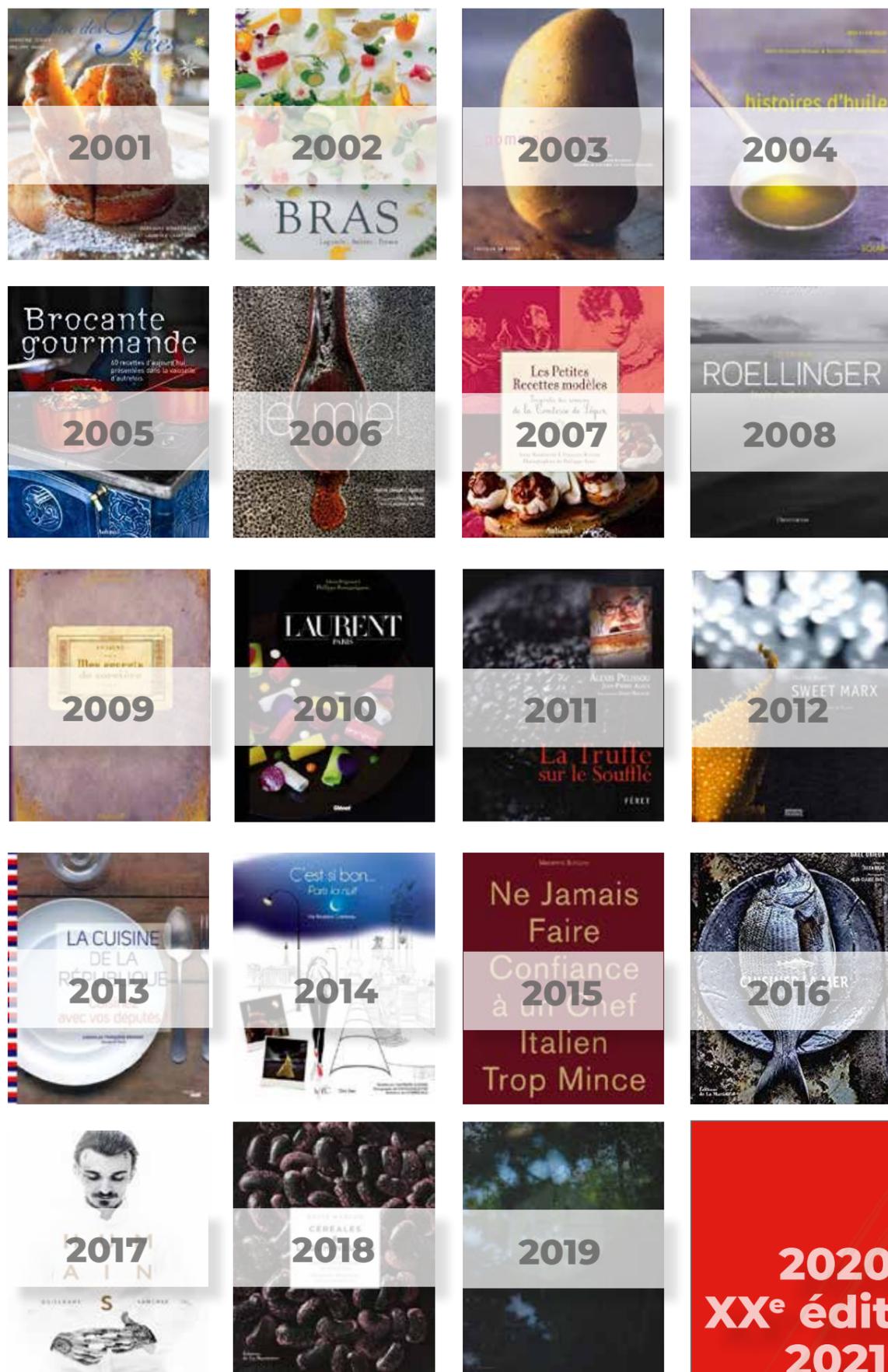
Le lundi 6 décembre 2021, remise du Prix Rungis des Gourmets clôturera la Semaine des Cuisines du Monde, rendez-vous mondial des plus grands éditeurs, auteurs et journalistes gastronomiques. 147 pays y seront représentés par leurs personnalités et leurs ambassades.

À propos du Marché International de Rungis

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. 1209 entreprises, 12 000 salariés, 2,8 millions de tonnes de produits commercialisés chaque année, pour un chiffre d'affaires total de 10 milliards d'euros. Créée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

Pour plus d'informations : www.rungisinternational.com





**Prix Littéraire de la Gastronomie
Antonin Carême**



20 ans d'histoire

Chaque année le Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême récompense le meilleur ouvrage alliant littérature et gastronomie française et européenne. Ce prix fut créé en 2001 sur un coin de table de la Brasserie du Lutetia, à l'initiative de Pierre-Christian Taittinger accompagné dans cette idée par Monique Cara et Philippe Renard. Ces trois gastronomes sensibles à la promotion, à la reconnaissance et à la transmission des savoir-faire de notre gastronomie française, ont créé un Prix littéraire qui depuis 20 ans réunit les Chefs, les producteurs et les passionnés de gastronomie et de littérature, autour des maisons d'édition qui rivalisent chaque année d'idées et de talents pour le plaisir des lecteurs gourmets.

Philippe Renard prit la succession de Pierre-Christian Taittinger à la présidence du Prix, en 2010, ajoutant à l'arc de sa passion pour la cuisine, une corde supplémentaire et la possibilité pour lui d'œuvrer pour le rayonnement de la gastronomie française, et l'avenir de sa profession.

Le jury

Le jury du Prix Littéraire Antonin Carême se compose de chefs, journalistes, producteurs, universitaires et spécialistes des cultures alimentaires qui ont à cœur au travers de leur passion et de leurs connaissances, de faire valoir les ouvrages porteurs et représentatifs des critères de sélection pour chaque catégorie.

Une cérémonie dans un nouvel écrin

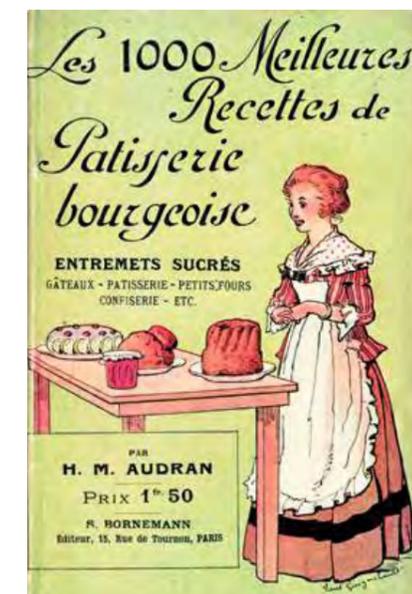
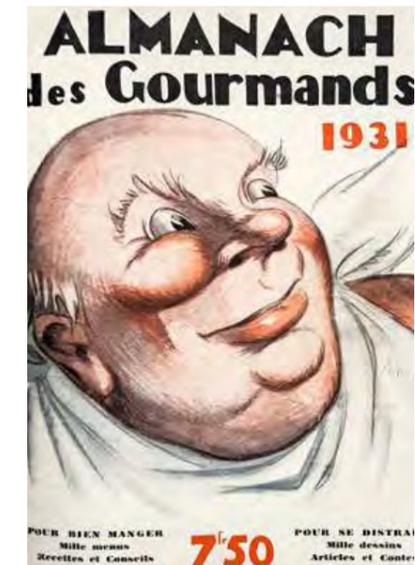
Le lundi 6 décembre 2021, la remise des prix aux gagnants de la vingtième édition du Prix littéraire Antonin Carême, viendra en clôture d'une rencontre internationale des ambassadeurs des cuisines du monde et des ouvrages de cuisine en regard. Ce choix d'un nouvel écrin met en évidence la nécessité de protéger et faire évoluer nos métiers et nos savoir-faire, en regardant par la fenêtre ouverte sur le monde.

A propos de Philippe Renard

Chef passionné et engagé, Philippe Renard a chaleureusement accepté l'invitation à la Semaine des Cuisines du Monde. Fervent défenseur des traditions de la gastronomie française, Chef étoilé pendant 23 ans du plus grand hôtel de Paris-Rive Gauche, Philippe Renard se définit par son parcours, comme un ambassadeur de la gastronomie française. Ses nombreux voyages lui ont donné la dimension du rayonnement de notre cuisine à l'étranger en même temps qu'ils l'ont enrichi de produits et de savoir-faire nouveaux.

Ancré sur la rive gauche avec une nouvelle Table au cœur du Jardin du Luxembourg, il poursuit en parallèle ses missions de conseil auprès de l'un des premiers groupes hôteliers mondiaux, en même temps qu'il s'investit dans la formation des jeunes cuisiniers qui seront demain, les garants de nos traditions et de nos savoir-faire.





Pendant toute la Semaine des Cuisines du Monde, retrouvez l'extraordinaire sélection de livres anciens de la célèbre librairie Gastérea, référence mondiale des gastronomes bibliophiles.

Notre librairie est née en 2004 de la rencontre d'un bibliophile et d'une gastronome. Elle se consacre donc aux livres anciens et modernes ayant trait à la gastronomie, à l'œnologie et à la littérature gourmande : de Brillat-Savarin à Curnonsky en passant par Grimod de la Reynière, Escoffier, Parmentier, Rabelais et Ponchon. Nous vendons également des gravures et des affiches publicitaires, ainsi que des affiches de cinéma originales se rapportant à la nourriture et au vin (La Grande Bouffe et Le Festin de Babette, par exemple). Nous publions chaque année 3 à 4 catalogues d'une centaine d'ouvrages, que nous vous enverrons volontiers sur simple demande.

Henri Daniel Wibaut

LIBRAIRIE GASTÉREA
Rue Cité-Derrière 3 - CH-1005 Lausanne
www.gasterea.ch



Pour nous, le café est un trésor agricole et culturel,
un pilier de l'art de bien manger.

For us, coffee is a cultural treasure, a keystone of the art of eating well.



malongo.com

SEMAINE DES CUISINES DU MONDE

Réfectoire des Cordeliers - 15, rue de l'École de Médecine, 75006 - Paris



WEEK-END
4 & 5 DÉCEMBRE 2021
10H À 20H
Entrée Gratuite

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE

LIBRAIRIE,
DÉDICACES
& ÉPICERIE FINE
plus de 25 pays présents

EXPO PHOTOS
Festival International
de la Photographie Culinaire

JOURNÉES PROFESSIONNELLES
DU 29 AU 3 DÉCEMBRE & 6 DÉCEMBRE



AGORA-EXPO.COM - CONTACT@AGORA-EXPO.COM

ATELIER CUISINES DU MONDE



Fondue au chocolat aux fruits de saison

TRANSMETTRE LE PLAISIR DE MANGER BON ET MANGER SAIN

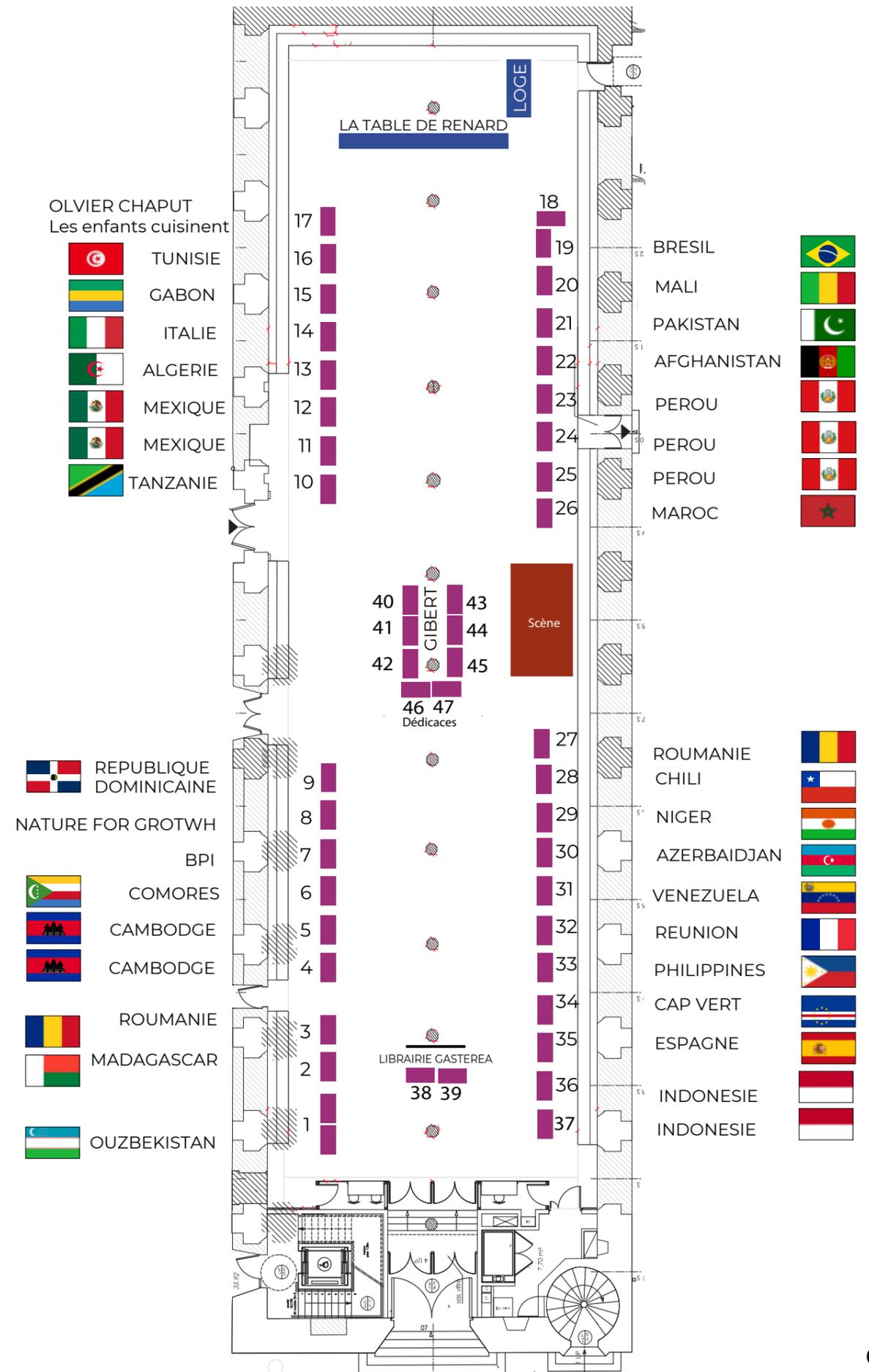
Fondée en 2011 par Olivier Chaput (chef de cuisine et expert de l'alimentation des enfants), l'association Les Enfants Cuisinent sensibilise les jeunes de 2 à 20 ans au « Manger Bon, Manger SAIN ». Le premier levier vers une bonne santé !

Notre mission est de faire découvrir le goût des bons produits et la richesse du terroir afin d'engager les enfants dans une consommation saine et responsable tout en transmettant notre passion pour la gastronomie et ses plaisirs.

L'association réalise des ateliers de cuisine dans les crèches, les écoles, les centres de loisirs... et tous les établissements accueillant des enfants et des jeunes y compris en situation de handicap.

Plus de 120 Chefs sont aujourd'hui investis dans cette cause et déclinent nos ateliers sur l'ensemble du territoire national.

SUIVEZ-NOUS SUR





L'AFGHANISTAN

Depuis 2017, l'AAIAFE (Association d'Aide à l'Insertion des Afghans en France et en Europe) milite pour l'insertion par le travail et priorise l'apprentissage de la langue et de l'Histoire française. Elle propose également des aides administratives et juridiques et organise des distributions de repas. L'association participe chaque année au Village International de la Gastronomie, où elle présente au public les trésors des traditions culinaires afghanes.



AZERBAÏDJAN

Association des Amis de l'Azerbaïdjan

Créé à Paris en 1998 (association loi 1901), l'Association des Amis de l'Azerbaïdjan (AAA) a pour but de faire mieux connaître l'Azerbaïdjan aux français dans un esprit d'échange. Afin de promouvoir les échanges entre nos deux peuples, l'Association réunit toutes celles et tous ceux qui souhaitent découvrir ce pays passionnant en partageant sa culture et son savoir. L'AAA aide à renforcer les liens d'amitié et de partage entre les peuples de l'Azerbaïdjan et de la France, tous deux riches en patrimoine culturel et à promouvoir la formation en France d'une vision globale et objective de la République d'Azerbaïdjan.



ALGÉRIE

Mama Nissa & Maison Yasmine.

MAMA NISSA est une enseigne de street food qui a revisité le répertoire gastronomique de l'Algérie. Elle propose des recettes traditionnelles toutes cuisinées sur place à partir de produits frais et locaux. Le répertoire culinaire algérien est peu connu en France ; MAMA NISSA rencontre ainsi un bel accueil depuis son ouverture en septembre 2020, et cette cuisine fine et savoureuse fait de plus en plus d'adeptes.

Pour les pâtisseries algériennes, MAMA NISSA travaille en partenariat avec l'enseigne Maison Yasmine. Cette dernière propose des gâteaux algériens typiques, dans une version allégée en sucre. Tester les pâtisseries de Maison Yasmine, c'est découvrir toute la richesse en saveur et le raffinement de gâteaux là aussi peu ou mal connus.



BRÉSIL

Brésil Gourmand

"Le Brésil c'est aussi la samba des saveurs ! Entre la coxinha (beignet au poulet) et le brigadeiro (un classique des desserts de la confiserie brésilienne) vous auriez l'embaras du choix. Passionnée de cuisine et amoureuse de nouvelles créations, je vous invite à déguster nos spécialités fait maison qui vous feront voyager dans notre pays exotique"





CAMBODGE

Ambassade du Cambodge en France

Le goût d'Angkor transforme la tradition millénaire khmère en recettes pratiques pour démystifier les plats préférés des Cambodgiens. Ces recettes khmères, délicieuses et faciles à cuisiner, méritent d'être partagées avec des amis du monde entier. L'ambassade royale du Cambodge à Paris présente également des échantillons de produits IG (Indication géographique) tels que le poivre de Kampot et le sucre de palme de Kompong Speu, ainsi que le riz au jasmin du Cambodge, qui a remporté le prix du meilleur riz du monde pour la quatrième fois en 2012, 2013, 2014 et 2018 lors de la TRT World Rice Conference.



CAP VERT

Tous les deux

Née à Dakar au sein d'une famille Cap-Verdienne, Odette de Rosario a appris les recettes et les traditions de ses origines grâce à sa grand-mère Antoninha, réfugiée au Sénégal. Aujourd'hui, Odette dirige Chez Antoninha en hommage à celle qui a toujours oeuvré à la transmission de la culture du Cap-Vert. Les plats typiques, les punchs artisanaux et la musique cap-verdienne sont ainsi transmis de génération en génération, et la relève est assurée par Odette et ses soeurs, bien connues de la scène gastronomique parisienne.



CHILI

America Andina

Luis, chilien, et Neli, péruvienne, sont de vrais passionnés de cuisine traditionnelle et populaire. Pour ce voyage au Chili, c'est avec beaucoup de cœur qu'ils vous préparent de bons petits plats, simples comme à la maison, en y ajoutant une pincée de bonne humeur et toute la chaleur de l'Amérique Latine !



COMORES

Ahmada Binali

Ahamada Binali est entrée en contact avec les saveurs, les épices et les voluptés de la table, grâce à la figure maternelle. Celle-ci a planté dans son esprit un idéal qu'il nomme aujourd'hui : sa « géo-gastronomie Africaine ». Issu d'une formation classique, créée en 2013 Massiwani Traiteur, pour une gastronomie valorisant les terroirs des îles Comores et ceux du reste du continent africain. Le livre Cuisine des Îles Comores de Mariama Mahmoud Ali est composé de plus de 100 recettes toutes aussi savoureuses les unes que les autres. Dans ce livre, les étapes et processus de préparation des plats comoriens ont été simplifiés, afin de les rendre faciles et accessibles à tous. Des suggestions et conseils accompagnent certaines recettes et permettront de varier les plats.





ESPAGNE

Espagne Royale - Traiteur Orza

Un lieu unique à Paris, où vous pouvez connaître et déguster tous les apellations d'origine de jambons espagnols, accompagnés des meilleurs vins des différentes régions du pays. Vous pouvez également trouver des produits locaux, tels que le riz Bomba de Valence, le fromage Manchego, l'huile de Cordoue ou de Jaén, le touron d'Alicante... Les meilleurs choix de conserves sont également présents. Venez déguster les produits du terroir !



FRANCE - ILE DE LA RÉUNION

Passion épices

Sylvie Sinimalé est l'une des meilleures spécialistes en Europe des produits venus directement de La Réunion. Sa passion des épices, rhums, piments, cafés, miels, samoussas et boissons de son île natale est à l'origine de l'enseigne Passion Épices, dans le cinquième arrondissement parisien. Chez Passion Épices, nous avons à cœur de proposer les meilleurs achards, piments, miels, confitures, d'excellents curcu-mas, une vanille exceptionnelle, mais aussi des boissons tel que le Dodo, le COT, et bien sûr nos rhums et punches.



GABON

Gastronomie Gabonaise

Gastronomie Gabonaise c'est le concept de 2 sœurs jumelles gabonaises, visant à promouvoir la culture culinaire du Gabon, très peu connue à l'échelle internationale. Les aliments issus de ce pays d'Afrique centrale étant pourtant riches et variés.

C'est le défi que nous nous sommes lancés, et cela passe par:

- l'écriture de livres de cuisine, notre tout premier est sorti en Avril 2021.

A long terme, nous aimerions réaliser également :

- des ateliers et émissions de cuisine, ainsi que,
- l'ouverture d'une chaîne de restaurants



INDONÉSIE

Maison de l'Indonésie

Eka Moncarré, fondatrice de la Maison de l'Indonésie, présente des cafés uniques et précieux. Fruits de variétés rares, issus de terroirs d'excellence, magnifiés par des producteurs de haut vol et des fermentations pointues, ses cafés d'exception vous plongent dans une expérience d'une intensité extrême. Côté chocolat, la Maison de l'Indonésie collabore avec JIKA, un chocolatier français basé en Indonésie qui travaille avec passion et éthique directement avec des producteurs locaux. Découvrez également le jamu, boisson traditionnelle indonésienne à base de racines, plantes et épices, réputée pour ses vertus médicinales et considérée par les indonésiens comme un elixir de santé. Enfin, une sélection de plats typiques indonésiens et d'artisanat vient compléter cette vitrine sur le plus grand archipel du monde proposée par la Maison de l'Indonésie.





ITALIE

IBD

Introduire de nouvelles marques de boissons italiennes fait partie de notre ADN. Il est essentiel de comprendre le marché et d'anticiper. Plutôt que la quantité, nous avons choisis la qualité. C'est ainsi que nous souhaitons nous positionner comme partenaire privilégié des producteurs. Ce souhait de mettre un accent particulier sur l'excellence de ces produits permet aussi de proposer à nos clients des pépites artisanales et authentiques. Cette qualité se retrouve aussi dans le service : forte réactivité, gestion logistique et service client élevé, nous sommes bien dans une relation haut de gamme, dont le seul objectif est la satisfaction client.



MADAGASCAR

Aina Ramadison

Née à Madagascar, j'ai grandi sur l'île de la Réunion jusqu'à l'âge de 11ans, puis poursuivi mes études supérieures en Métropole jusqu'à mes 20 ans. Après avoir travaillé dans la finance pendant plus de 18 ans, j'ai pris un grand virage en faisant une reconversion professionnelle et choisi de faire de ma Passion mon Métier, en obtenant en 2017 mon CAP de Cuisine. Depuis je fais de belles rencontres et saisi chaque opportunité qui se présente afin de me perfectionner, tout en réalisant ma Mission de Vie de Femme et de Citoyenne du Monde : celle d'Aider les Autres. Mes Essentiels sont : le Partage, la Transmission du Savoir-faire, le Respect de la Terre, de ses Produits, et de ceux qui les exploitent en ayant un impact dans la Société, L'Amour de Soi et des Autres. J'assume et suis très fière de ma Double Culture Franco Malagasy. Pour moi, la Cuisine est un langage commun à nous tous et un fabuleux outil incontournable car Bien manger peut aider à améliorer demain...



MALI

Ôkandi

ÔKANDI, c'est l'excellence du naturel ! Découvrez les bienfaits des plantes africaines à travers nos différentes gammes. Il s'agit de valoriser les traditions africaines avec une touche de modernité, sans oublier l'aspect éco-responsable. Ôkandi, c'est aussi un partenariat avec une coopérative de femmes maliennes pour vous proposer des produits de qualité tout en proposant un prix équitable pour ces femmes. Pour le filtre à thé, nous avons fait le choix d'un partenariat cette fois-ci avec une entreprise française. Un sachet entièrement biodégradable : le filtre est en fibre de maïs, le fil est en coton et l'étiquette est cartonnée. En ce qui concerne la boîte, nous avons fait le choix du tube en carton. Le tube 100% recyclable est fabriqué à partir d'un contenu recyclé d'au moins 80%, le reste provenant de sources durables.



MAROC

Fatima Belarbi Evenementiel

Marocaine de naissance et parisienne d'adoption, Fatima Belarbi organise de nombreux événements en France et au Maroc pour célébrer les échanges culturels entre ces deux pays si intimement liés. Correspondante et chroniqueuse de presse, cette fédératrice a notamment représenté le Maroc au Village International de la Gastronomie, aux 50 ans de Rungis au Grand Palais, au Ritz Paris. Au Marché des Cuisines du Monde, Fatima Belarbi Événementiel présente une sélection d'artisanat, de produits et de plats du Maroc.





MEXIQUE

IKÖRI

KORI vient de KORI, qui signifie piment dans la langue du peuple Tarahumara (peuple indigène de l'état de Chihuahua, au nord du Mexique). Le piment, originaire du Mexique, est arrivé en Europe grâce aux grands explorateurs pendant la découverte de l'Amérique. En France, les premières traces du piment ont été découvertes en 1650 au Pays Basque. IKORI souligne ainsi le lien entre nous, Iliana et Brice, car nous sommes nés au Mexique et en France (Pays Basque), respectivement. Au fil de nos rencontres et de nos expériences, nous avons commencé à imaginer IKORI, pour partager nos découvertes, pour vous inspirer à faire une cuisine simple, saine et pleine de saveurs. Nous avons continué notre voyage et sillonné d'autres régions productrices d'épices à la recherche de producteurs passionnés et d'épices d'exception. C'est ainsi que nous avons décidé de poursuivre notre projet entrepreneurial d'importation d'épices, en direct des producteurs depuis leur pays d'origine, en y ajoutant nos valeurs éthiques et de bienveillance.



MEXIQUE

Mercedes Ahumada

Cheffe spécialisée dans la cuisine traditionnelle mexicaine, Mercedes dirige depuis 2013 « Mercedes Ahumada Cuisine Mexicaine », entreprise dédiée aux banquets régionaux et traditionnels mexicains à Paris, ainsi qu'à la vente de spécialités mexicaines. Elle a commencé sa formation en gastronomie à l'âge de 11 ans et représente, avec sa soeur, la troisième génération de cuisinières traditionnelles dans sa famille, originaire de San Jeronimo Chichahualco. Son objectif est de faire connaître la véritable cuisine traditionnelle et régionale mexicaine. La culture, l'artisanat, les traditions et l'histoire du Mexique sont mis en valeur à travers sa cuisine afin de mettre en avant les richesses du pays. Mercedes travaille à faire connaître un des héritages le plus précieux pour le Mexique : Sa cuisine. Partage culturel et approche éthique.



NIGER

Cooking Hali

Halima Bako, fondatrice de Cooking Hali, propose des services de traiteur, de chef privé et de conseil en marketing culinaire. Elle a récemment développé une gamme d'épicerie, d'accessoires de cuisine et une collection de linge de table fabriqué au Niger. Cette dernière est à l'image de la cuisine de la cheffe Halima : colorée et intemporelle, elle suggère le voyage, le soleil et l'Afrique. Ses recettes intuitives et mélangées sont inspirées des produits qui ont bercé son enfance. À travers sa cuisine et sa collection autour de l'art de la table, c'est aussi une partie de sa culture nigérienne qu'elle partage.



OUZBEKISTAN

Aux yeux du monde, l'Ouzbékistan représente depuis des siècles un horizon d'élégance et de raffinement. Sa position centrale sur la route de la soie a permis à des villes légendaires comme Samarcande ou Boukhara de se développer en créant une architecture, un artisanat et une gastronomie très particulières. Les centaines de couleurs vives des motifs ouzbeks ornent étoffes et art de la table, où abondent les épices et les fruits secs. Le plat national, connu sous le nom de Plov ou Och, est sans aucun doute l'un des plus grands plats de fête au monde, car il réunit les nombreux héritages culturels de l'Ouzbékistan dans un immense chaudron (le Kazan) d'où l'on tire un riz à la viande et aux légumes incomparable. Pendant la Semaine des Cuisines du Monde, L'Ambassade d'Ouzbékistan en France présente au Réfectoire des Cordeliers le célèbre Plov, accompagné de bijoux de l'artisanat traditionnel ouzbek.





PEROU

Promperû

Promperû oeuvre dans le monde entier à la promotion du Pérou à travers la valorisation de sa culture, ses destinations touristiques et ses produits. Dans le domaine de la gastronomie, Promperu aide de nombreux chefs, journalistes et importateurs français à mieux connaître l'immense richesse de la production péruvienne : café, chocolat, maïs, sacha inchi, pommes de terre, pisco et tant d'autres merveilles sont à découvrir dans leur étonnante diversité de variétés.



PEROU

El Picaflor



Lourdes Pluvinage, cheffe du restaurant El Picaflor, sera présente au Marché des Cuisines du Monde avec son célèbre Pisco Sour et plusieurs recettes péruviennes. Créé en 1994 à Paris, El Picaflor est à la fois le pionnier et la référence de la gastronomie du Pérou en France. Depuis bientôt trente ans, Lourdes et son équipe n'ont cessé de tendre des ponts entre deux cultures, notamment grâce à l'étude de la cuisine française, un travail profond sur l'approvisionnement en ingrédients authentiques péruviens, la publication du livre Le Pérou à Paris et la participation à de très nombreux événements culinaires. Chaque jour, habitués et curieux se pressent rue de Lacépède pour déguster ceviches, causas, ajis de gallina, papas a la huancaína, alfajores et tant d'autres merveilles du patrimoine gastronomique péruvien.



PAKISTAN

Bilal ASHRAF



Bilal ASHRAF fondateur du restaurant HOT BURGER dans le nord : nous emmène au Pakistan où la cuisine est très variable d'une région à une autre, la cuisine pakistanaise est une cuisine aux influences afghanes, iraniennes mais aussi indiennes, turques et chinoises. La viande y a une place de choix et les épices comme la cardamome, la cannelle, le poivre noir et le clou de girofle parfument de nombreuses recettes traditionnelles. Faites connaissance sans plus attendre avec les plats les plus célèbres de la cuisine pakistanaise tels que les pakora aux épices, le shami kebab et les ladou (sucré).



PHILIPPINES

Association Espace Philippin

Association Espace Philippin. L'incroyable diversité des influences culturelles des Philippines est représentée au Marché des Cuisines du Monde par l'Association Espace Philippin, qui oeuvre au rayonnement d'une communauté aux multiples héritages à travers la valorisation de l'artisanat, des arts de la table et de la gastronomie. Très engagée aux côtés des ressortissants philippins de France, l'association est dirigée par Rosemarie Chazelas, figure incontournable de l'action humanitaire à Paris. À ses côtés, la cheffe Jen Sunga et Maricel Pena.





REPUBLIQUE DOMINICAINE

Ambassade de la République Dominicaine

La République dominicaine déjà reconnue dans le monde pour ses nombreux attraits touristiques, et l'est également pour sa gastronomie. L'Académie latino-américaine de la gastronomie et l'Académie royale espagnole de la gastronomie l'ont d'ailleurs confirmée, en désignant ce pays Capitale gastronomique des Caraïbes. Dans le cadre de la Semaine des Cuisine du Monde, la République Dominicaine vous invite à un voyage de saveurs en provenance de la terre du merengue et de la bachata, avec la dégustation des produits originaires.



ROUMANIE

Pe Gustul Nostru

Il suffit de pousser la porte de Pe Gustul Nostru pour découvrir la diversité des richesses de la culture gastronomique roumaine. Située dans le XVème arrondissement, cette épicerie traditionnelle est dirigée avec passion par Irina Huja, une véritable référence pour tous ceux qui souhaitent apprendre ou retrouver les saveurs de la Roumanie. On y trouve les plats emblématiques tels que les pierogis, les sarmalés ou le corozac, mais aussi une grande quantité de charcuteries, mélanges d'épices, boissons, biscuits et gâteaux typiques. Pour compléter ce voyage en Roumanie, une magnifique sélection d'artisanat présente notamment la célèbre blouse traditionnelle (ia), surnommée la chemise des Carpates, et dont la beauté a inspiré Matisse et les créateurs de mode du monde entier.



ROUMANIE

Millesime Wines

À la tête de Millesime Wines, Lucian Rotar est la référence incontournable des vins de Roumanie à l'international. Sa sélection comporte de nombreuses cuvées classiques issues de domaines centenaires, mais aussi d'étonnantes crus nés du rapide développement de la viticulture roumaine au cours de ces dernières décennies. Venez découvrir ses vins de Transylvanie, de Moldavie, d'Olténie ou de Banat, aux côtés d'une belle cave de vins d'Espagne et d'Italie.



TANZANIE

Chama Cha Watanzania Ufaransa (CCWU)

Association des Tanzaniens en France.



L'Association des Tanzaniens en France assure la promotion de la culture et des valeurs de la Tanzanie en France, l'enseignement du Kiswahili, le développement de manifestations culturelles et la promotion des voyages culturels en Tanzanie afin de contribuer à l'amitié entre nos deux pays. Au Marché des Cuisines du Monde, la Tanzanie vous invite à découvrir ses plus belles épices et ses magnifiques thés, cafés et fruits secs.





TUNISIE

Hovéa

Biologiste médical vivant en France depuis ses études, Amin Grandi est une figure incontournable de la production d'huile d'olive indépendante et de très grande qualité. C'est lors d'un voyage dans son pays natal qu'il découvre une ancienne oliveraie à l'abandon, et son rêve d'enfance peut alors se réaliser. Il devient propriétaire de quatre cent oliviers et se consacre nuit et jour à obtenir les meilleures huiles possibles, tout en maintenant son travail dans le monde médical. Aujourd'hui, sa marque Hovéa est présente sur les tables de nombreux grands chefs, et se vend en Europe, aux États-Unis et en Australie.



VENEZUELA

Comer Venezolano

Comer VENEZOLANO est avant tout une histoire de famille ! Passionnées de cuisine, ma mère, ma sœur et moi, avons unis nos atouts pour vous apporter un petit bout de notre pays à travers nos plats : une cuisine pleine de saveur, faite maison à base de produits frais et qui sent bon l'Amérique Latine. Nos ancêtres nous ont laissé une histoire culinaire au cœur de laquelle le maïs est roi, et où l'avocat, le citron vert et la coriandre sont également nos alliés dans beaucoup de nos plats...



SHARE

THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

*Depuis sa création,
la passion boulangère anime Bridor*

Imaginer et produire de nouvelles recettes en faisant vivre la diversité des saveurs,
Développer l'excellence de nos ingrédients et de nos filières d'approvisionnement,
Conjuguer puissance industrielle et virtuosité des savoir-faire,
Défendre avec intransigeance la qualité et le goût,
Mettre les femmes et les hommes au cœur de nos actions pour une démarche plus responsable,
La mission de Bridor, c'est tout cela.



DEDICACES

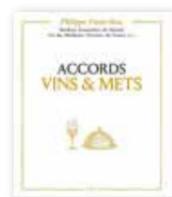
SAMEDI 4 DÉCEMBRE 2021



11.00
Noha Baz
Goût du Liban
Mango



15.00
Pierre Guigui et Sophie Brissaud
Le vin nature au-delà des modes
Éditions Apogée



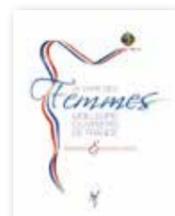
12.00
Philippe Faure-Brac
Accords vins et mets
E/P/A



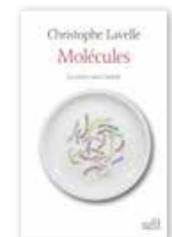
16.00
Pierre Hermé
Infiniment Pâtisserie
La Martinière



18.00
Jean Rony Leriche
Ma Cuisine Antillaise
Éditions Brigitte Eveno



17.00
Le Livre des femmes Meilleurs Ouvriers de France
Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

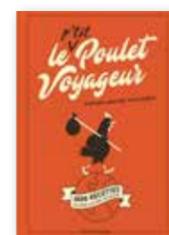


14.00
Christophe Lavelle
Molécules : la science dans l'assiette
Les Ateliers d'Argol



18.00
Petits secrets de Grands Chefs
Véronique André
Hachette Pratique

DIMANCHE 5 DÉCEMBRE 2021



13.00
Mireille Sanchez
Le p'tit poulet voyageur
BPI



13.00
Emmanuelle Jary
C'est meilleur quand c'est bon
Hachette Pratique



11.00
Fatéma Hal
Le discours amoureux des épices
Zellige



14.00
Jean-Louis Escudier
De l'oénologie à la viticulture
Quae



11.00
Guillaume Gomez
À la table des Présidents
Cherche-Midi



15.00
La cuisine de Roger et Liliane
Hachette Pratique



12.00
Trish Deseine
La (bonne) cuisine veggie et vegan d'une omnivore réticente
Hachette Pratique



16.00
Le goût de Paris
Nathalie Helal, Sandrine Audegond
Hachette Pratique

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

12^E ÉDITION

AMOUR ET GASTRONOMIE



29 novembre au 6 décembre 2021

GRANDE EXPOSITION DE PHOTOGRAPHIES CULINAIRES

Le rendez-vous mondial des photographes culinaires

Depuis sa création en 2009 par Jean-Pierre PJ Stéphan, le FIPC est l'unique manifestation mondiale grand public et professionnelle mettant à l'honneur le travail des photographes internationaux dont l'univers de réflexion est celui de notre alimentation.

Une exposition placée sous le signe de l'amour

Après une édition 2020 consacrée au Sud, les 21 photographes du FIPC 2021 ont travaillé sur le thème Amour & Gastronomie. Cette année, le parrain du Festival n'est autre que François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris, élu Meilleur Chef Pâtissier de restaurant du monde en 2019.

Un événement dans l'événement !

Pendant toute la durée de la Semaine des Cuisines du Monde, le Festival International de la Photographie Culinaire exposera les 63 oeuvres des 21 photographes de cette édition 2021 au Réfectoire des Cordeliers, en plein coeur de Paris. Professionnels et grand public pourront admirer les créations de ces artistes indispensables à la culture gastronomique. Leurs synergies avec les éditeurs, chefs et auteurs venus du monde entier permettront de nombreuses rencontres et une multitude de nouveaux projets communs !

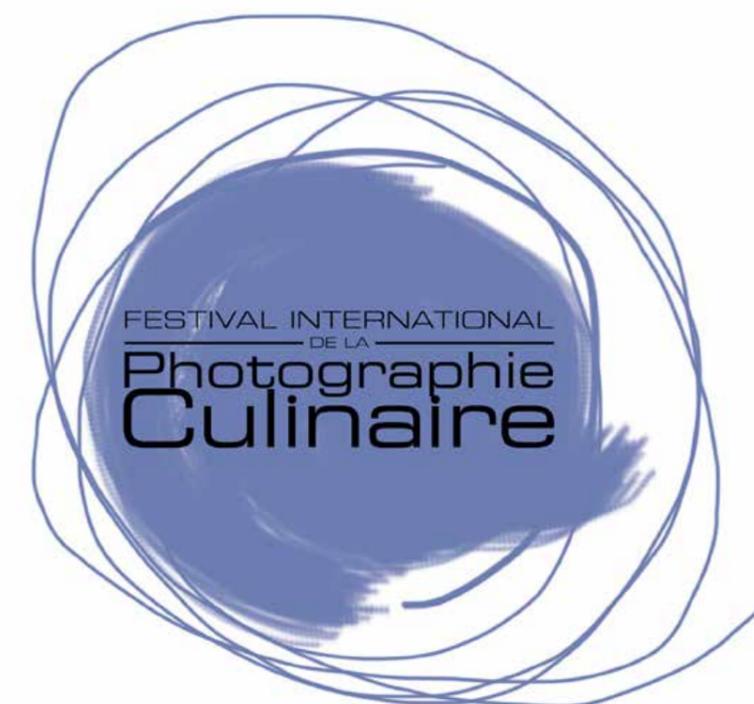


Photo 'Epanchement amoureux'
Jonathan Thevenet, photographe officiel FIPC 2021



LISTE DES 21 PHOTOGRAPHES FIPC 2021

AUTEROCHE Gilles

contact@gilles-photographe.com
06 61 56 26 99
www.gilles-photographe.com

BARRE Elsa

contact@elsabarre.com
06 37 43 80 49
www.elsabarre.com

BELLOT Victor

contact@victorbellot.com
06 47 54 73 25
www.victorbellot.com

de BONGRE Yanne

merry.enne@gmail.com
06 76 79 84 92
www.mariannembaye.paris

de CASSIN Julia

juliadecassin@gmail.com
06 32 24 26 59
<https://juliadecassin.myportfolio.com/>

CHUNG Changki

changkichung@hotmail.fr
06 88 23 44 40
www.chungchang-ki.com

COMBIER Marc

numedit@wanadoo.fr
06 60 69 44 50

CRAHAN Sterenn

sterenn.crahan@icloud.com
07 64 07 27 16
www.grainedemenhir.com

DANIEL Pauline

pauline.daniel@free.fr
06 23 53 59 93
www.photographe-paulinedaniel.com

DIA Gabriel

gabdia00@gmail.com
06 27 12 12 99
www.gabrielpetitpouletdia.fr

GASSMANN Sophie

contact@sophiegassmann.com
06 76 24 76 66
www.sophiegassmann.com

GUILLAMET Francesc

info@francescguillamet.com
00 34 639 42 73 61
www.francescguillamet.com

HAMEL Franck

franck@photographe-culinaire.net
06 01 78 09 95
www.photographie-culinaire.net

Le GUE Bruno

noiretblanc@neuf.fr
06 29 85 29 11
www.brunolegue.com

LOUSTAU Sophie

sophieloustauphotography@hotmail.fr
06 70 31 45 61
www.sophie-loustau.book.fr

ORIOI Julie

oriol.julie@gmail.com
06 01 48 52 35
www.julieoriol.com

RAVINAUD Nicolas

contact@nrphoto.fr
06 82 83 69 87
www.nrphoto.fr

RODRIGUEZ Laurent

rodriguez-laurent@orange.fr
06 80 48 80 93
www.laurent-rodriguez.fr

ROSE Caroline

photocarolinerose@orange.fr
06 19 82 12 59

THEVENET Jonathan

jonathan@cherrystone.fr
06 26 86 29 59
www.cherrystone.fr

VILLAIN Laure

contact@laurevillain.fr
06 03 06 12 35
www.laurevillain.fr

Jean-Pierre PJ Stéphane

Président fondateur FIPC
jppjstephan@orange.fr



ARCTIC (Collective)

Reindeer Herders

Eallu, The Herd

EALLU describes the food culture, recipes and traditional knowledge about nutrition of the 13 indigenous peoples of the Arctic (Nenets, Saami, Chukchi, Koryak, Dolgan, Evenki, Even, Yukagir, Dukha, Inuit, Aleut, Gwichin, Athabaskan). More than 50 authors have contributed with their knowledge to the book; most of authors are young representatives of indigenous peoples of the Arctic, which is the first of its kind to present an overview of the food cultures belonging to the Arctic indigenous peoples. In collaboration with the UArctic Institute of Circumpolar Reindeer Husbandry (EALÁT Institute), the publication of the EALLU cook book was an intermediate result of a project implemented by the Association of World Reindeer Herders and the International Centre for Reindeer Husbandry.

EALLU décrit la culture alimentaire, les recettes et les savoirs traditionnels des 13 peuples indigènes de l'Arctique (Nenets, Saami, Chukchi, Koryak, Dolgan, Evenki, Even, Yukagir, Dukha, Inuit, Aleut, Gwichin, Athabaskan). Plus de 50 auteurs ont apporté leurs connaissances à ce livre, dont la plupart sont de jeunes représentants des peuples autochtones de l'Arctique. Il s'agit du premier ouvrage de ce type à présenter une vue d'ensemble des cultures alimentaires des peuples autochtones de l'Arctique. En collaboration avec l'Institut arctique d'élevage de rennes circumpolaire (Institut EALÁT), la publication du livre de cuisine EALLU était le résultat intermédiaire d'un projet mis en œuvre par l'Association mondiale des éleveurs de rennes et le Centre international pour l'élevage de rennes.

ARGENTINA

Escuela Argentina de Parrilleros

Carlos Lopez is the most versatile parrillero chef in Buenos Aires: he has been running a restaurant for 42 years, created the only Parrilla (Argentine Barbecue) school in the country, published the reference book on the Argentine grill and now presents La Revolución de la Carne desde la semilla, where he delves, as never before, into the history and evolution of meat in Argentina and its preparation methods. This new book contains valuable new information, the result of more than four decades of intensive research in front of the coals. This book is destined to become the definitive manual on barbecue worldwide and is sure to bring many prizes, trips, notes and joys.

Carlos Lopez est le chef parrillero le plus polyvalent de Buenos Aires : il dirige un restaurant depuis 42 ans, a créé la seule école de Parrilla (Barbecue Argentin) du pays, a publié le livre de référence sur le gril argentin et présente aujourd'hui La Revolución de la Carne desde la semilla, où il se plonge, comme jamais auparavant, dans l'histoire et l'évolution de la viande en Argentine et de ses méthodes de préparation. Ce nouvel ouvrage contient de nouvelles informations précieuses, fruit d'un travail de recherche intensif mené pendant plus de quatre décennies devant les braises. Ce livre est destiné à devenir le manuel définitif sur le barbecue dans le monde entier et ne manquera pas d'apporter de nombreux prix, voyages, notes et joies.

ARGENTINA

Dr. Laura Catena

Book : Gold in the Vineyards: Illustrated stories of the world's most celebrated vineyards. Informed by wine insider and fourth generation vintner Dr. Laura Catena, Gold in the Vineyards highlights the true stories of love, family, betrayal and war at the origin of twelve of the New and Old World's most famous vineyards. Detailed maps, infographics and stylish illustrations allow the reader to journey through wine history and into the details of vineyard soil and climate - what winemakers call terroir - in order to understand what is at the birth of any great wine. Organized by country and producer, each chapter tells the story of a wine and finishes with maps of the region, vineyard, and illustrated factoids about the wine's rise to fame.

Livre : Gold in the Vineyards: Illustrated stories of the world's most celebrated vineyards. Rédigé par le Dr Laura Catena, spécialiste du vin et viticultrice de quatrième génération, Gold in the Vineyards met en lumière les histoires vraies d'amour, de famille, de trahison et de guerre à l'origine de douze des vignobles les plus célèbres du Nouveau et de l'Ancien Monde. Des cartes détaillées, des infographies et des illustrations élégantes permettent au lecteur de voyager dans l'histoire du vin et dans les détails du sol et du climat des vignobles - ce que les viticulteurs appellent le terroir - afin de comprendre ce qui est à la naissance de tout grand vin. Organisé par pays et par producteur, chaque chapitre raconte l'histoire d'un vin et se termine par des cartes de la région, du vignoble et des anecdotes illustrées sur l'ascension du vin vers la gloire.

AUSTRALIA

The Mix Australia

Thermomix Australia and New Zealand: Founded by Grace and Witek Mazur in 2001, Thermomix Australia has become the leading independent distributor of Thermomix worldwide. Thermomix Australia has expanded around the country as almost 500,000 satisfied customers share the time, money and health benefits of this product with their friends and family. With the introduction of the Thermomix social network - Facebook, YouTube, Pinterest, Instagram and the Recipe Community - word is spreading even more rapidly. One head office in Perth has now expanded to include offices in Melbourne, Brisbane and Auckland, New Zealand

Thermomix Australie et Nouvelle-Zélande : Fondée par Grace et Witek Mazur en 2001, Thermomix Australia est devenue le premier distributeur indépendant de Thermomix dans le monde. Thermomix Australia s'est développée dans tout le pays alors que près de 500 000 clients satisfaits partagent les avantages de ce produit en termes de temps, d'argent et de santé avec leurs amis et leur famille. Avec l'introduction du réseau social Thermomix - Facebook, YouTube, Pinterest, Instagram et la Communauté de recettes - le mot se répand encore plus rapidement. Le siège social de Perth s'est élargi pour inclure des bureaux à Melbourne, Brisbane et Auckland, en Nouvelle-Zélande.

AUSTRALIA

Milton Wordley

Milton Wordley has been a professional photographer for more than 40 years and is a fellow and master photographer with the Australian Institute of Professional Photographers. His book A year in the life of Grange is a landmark in Australian wine publishing. Superbly crafted and uncompromisingly presented, this limited-edition collectors' item of original photographs and words lives the story of one of the world's most celebrated wines.

Milton Wordley est photographe professionnel depuis plus de 40 ans. Il est membre et maître photographe de l'Australian Institute of Professional Photographers. Son livre A year in the life of Grange est une référence en matière d'édition de vins australiens. Superbement conçu et présenté sans compromis, cet objet de collection en édition limitée, composé de photographies et de textes originaux, raconte l'histoire de l'un des vins les plus célèbres du monde.

AUSTRIA

Thomas Domenig

Thomas Domenig is the author of "Bourbon, Ein Bekenntnis zum Amerikanischen Whiskey". It is the new German standard work on this particular category of whiskey and was awarded Best Whiskey Book at Gourmand Awards 2020. The Austrian spirits expert, bar owner and cocktail festival organiser is one of the most reknown persons in the German speaking bar and spirits scene. His next book project will be dedicated to Cognac.

Thomas Domenig est l'auteur de "Bourbon, Ein Bekenntnis zum Amerikanischen Whiskey". Il s'agit du nouvel ouvrage de référence en allemand sur cette catégorie particulière de whisky, qui a été récompensé par le prix du meilleur livre sur le whisky aux Gourmand Awards 2020. L'expert autrichien en spiritueux, propriétaire de bar et organisateur de festivals de cocktails est l'une des personnes les plus connues de la scène germanophone des bars et des spiritueux. Son prochain projet de livre sera consacré au cognac.

AUSTRIA

The Flavor of Wood

Artur Cisar-Erlach

«The Flavor of Wood explores how wood infuses some of our best-loved foods through its smoke, sap, roots, and bark. Most people don't expect wood to flavor their food beyond the barbecue, if at all, and gastronomists rarely discuss the significance that wood has on ultimate taste. But trees and wood have a far greater influence over our plate and palate than you might think. So what does wood taste of? And how has it been used in cooking, distilling, fermenting, and even perfume creation to produce a unique flavor and smell? To find out the answers to these questions, food communications expert Artur Cisar-Erlach embarked on a global journey to understand how trees infuse the world's most delectable dishes with the flavor of their wood. His flavor hunt extended into a three-year exploration covering everything from pizza, whisky, cheese, tea, and perfume to quinine, wine, maple syrup, blue yogurt, and more.»

Le livre *La saveur du bois* explore comment le bois infuse certains de nos aliments à travers sa fumée, sa sève, ses racines et son écorce. La plupart des gens ne s'attendent pas à ce que le bois parfume leurs aliments au-delà du barbecue, voire pas du tout, et les gastronomes discutent rarement de l'importance du bois sur le goût final. Mais les arbres et le bois ont une influence bien grande sur notre assiette et notre palais que vous ne le pensez. Quel est donc le goût du bois ? Et comment a-t-il été utilisé dans la cuisine, la distillation, la fermentation et même la création de parfums pour produire une saveur et une odeur uniques ? Pour trouver les réponses à ces questions, Artur Cisar-Erlach, expert en communication alimentaire, s'est lancé dans un voyage mondial pour comprendre comment les arbres insufflent la saveur de leur bois aux plats les plus délicieux du monde. Sa chasse aux saveurs s'est prolongée pendant trois ans et a porté sur tous les ingrédients, de la pizza au whisky, en passant par le fromage, le thé, le parfum, la quinine, le vin, le sirop d'érable, le yaourt bleu, etc.

AUSTRIA

Nikolaihof Wachau

Eat well and do yourself good at the same time - under this motto Christine Saahs, doyenne at the Wachau Nikolaihof, the oldest winery in Austria with almost 2,000 years of history, has compiled recipes with a great deal of knowledge and love that inspire body and mind. Medicinal plants that grow in the forest, meadow and even in the flowerpot by the window go into the cooking pot, as do fresh regional fruits and vegetables and - in moderation - the odd piece of meat. Beauty is not neglected either: easy-to-make ointments and oils, which are produced at the Nikolaihof in time-honored recipes according to Demeter guidelines, flatter skin and hair.

Bien manger pour se faire du bien - c'est sous cette devise que Christine Saahs, doyenne du Wachau Nikolaihof, le plus ancien domaine viticole d'Autriche avec près de 2 000 ans d'histoire, a compilé avec beaucoup de savoir et d'amour des recettes qui inspirent le corps et l'esprit. Les plantes médicinales qui poussent dans la forêt, dans les prés et même dans le pot de fleurs près de la fenêtre entrent dans la marmite, tout comme les fruits et légumes frais de la région et - avec modération - un morceau de viande occasionnel. La beauté n'est pas non plus négligée : des onguents et des huiles faciles à préparer, qui sont produits au Nikolaihof selon des recettes ancestrales et conformément aux directives de Demeter, flattent la peau et les cheveux.

AUSTRIA

Vinothek

Rudolf Lantschbauer is an Austrian publisher, author, photographer and wine journalist. His publishing house Vinothek is one of the world's leading publishers of books on the history of wine through the centuries.

Rudolf Lantschbauer est un éditeur, auteur, photographe et journaliste spécialiste du vin autrichien. Sa maison d'édition Vinothek est l'une des références mondiales grâce à ses très nombreux ouvrages, notamment consacrés à l'histoire du vin à travers les siècles.

AUSTRIA

Wieser Verlag

«For twenty years, Lojze Wieser has been building bridges between East and West. She has been an editor for almost 30 years and has owned her own publishing house for 20 years. «Europe», writes Lojze Wieser, «can only be read: book by book, not war by war». Wieser, a Slovenian from Carinthia, bilingual on the line between East and West, knows what he's talking about, and one of the reasons she became a publisher is to give a language to a literature that found little echo in the previous space. When she began to publish Slovenian, Croatian, Serbian, Albanian, Bulgarian, Romanian, Hungarian, Czech, Slovak and Polish literature, the Soviet Union was not yet a thing of the past, Yugoslavia had not yet been dismembered by a war and the European Union in its current form was unattainable. During these 23 years, she published nearly 900 books and founded the Wieser Encyclopedia of Eastern Europe and the Europa erlesen series, in which nearly 8,000 texts by 3,000 authors are printed - a third of which have been translated into German by translators from more than 50 languages.»

Depuis vingt ans, Lojze Wieser jette des ponts entre l'Orient et l'Occident. Elle est éditrice depuis près de 30 ans et possède sa propre maison d'édition depuis 20 ans. "L'Europe", écrit Lojze Wieser, "ne peut être que lue : Livre par livre, pas guerre par guerre". Wieser, Slovène de Carinthie, bilingue sur la ligne de démarcation entre l'Est et l'Ouest, sait de quoi il parle, et l'une des raisons pour lesquelles elle est devenue éditrice est de donner un langage à une littérature qui a trouvé peu d'écho dans l'espace précédent. Quand elle a commencé à publier la littérature slovène, croate, serbe, albanaise, bulgare, roumaine, hongroise, tchèque, slovaque et polonaise, l'Union soviétique

n'appartenait pas encore au passé, la Yougoslavie n'avait pas encore été démembrée par une guerre et l'Union européenne dans sa forme actuelle était inatteignable. Au cours de ces 23 années, Elle a publié près de 900 livres et fondé l'encyclopédie Wieser de l'Est européen et la série Europa erlesen, dans laquelle sont imprimés près de 8 000 textes de 3 000 auteurs - dont un tiers a été traduit en allemand par des traducteurs de plus de 50 langues.

AUSTRIA

Hubert Krenn Verlag

«Krenn Verlag is the truffle pig among Austrian book publishers. We hold the old in high esteem, but are full of commitment in the search for new interpretations while maintaining our quality standards. Taste-ful, clever, beautiful, helpful, good books are the quintessence of Krenn Verlag. And the mixture must be right. The book «Austrian Cuisine - the best dishes and desserts» is also available in German, Chinese, English, French, Italian, Dutch, Polish, Japanese, Russian, Spanish, Korean and soon Arabic keeps its promise. In addition to the culinary focus, we attach great importance to factual topics relating to health and memory. The content is tailored to the special needs of those affected - people with diabetes, lactose intolerance, a sensitive stomach, dementia, learning disabilities, and so on. A small selection of non-fiction books and illustrated books rounds off our range. Krenn Verlag stands for conscious enjoyment - designed to taste, published out of love for books and passion.»

Krenn Verlag est le chien truffier parmi les éditeurs de livres autrichiens. Nous tenons les anciens en haute estime, mais sommes pleins d'engagement dans la recherche de nouvelles interprétations tout en maintenant nos normes de qualité. Des livres de bon goût, intelligents, beaux, utiles et bons sont la quintessence de Krenn Verlag. Et le mélange doit être bon. Le livre "Cuisine autrichienne - les meilleurs plats et desserts" est également disponible en allemand, chinois, anglais, français, italien, néerlandais, polonais, japonais, russe, espagnol, coréen et bientôt en arabe. Outre l'aspect culinaire, nous accordons une grande importance aux sujets factuels relatifs à la santé et à la mémoire. Le contenu est adapté aux besoins particuliers des personnes concernées : diabétiques, intolérants au lactose, estomacs sensibles, personnes atteintes de démence, de troubles de l'apprentissage, etc. Une petite sélection de livres de non-fiction et de livres illustrés complète notre offre. Krenn Verlag est synonyme de plaisir conscient - conçu pour le goût, publié par amour des livres et par passion.

AUSTRIA

Nicole Keller

«Book : Shanghai Strassenküchen - Menschen, ihre Geschichten und Rezepte - Nicole Keller, Julia Dautel (AT Verlag) Nicole Keller studied communication design in Augsburg and Paris. After working in San Francisco, she moved to Hamburg, where she works as a freelance graphic designer and photographer.»

Livre : Shanghai Strassenküchen - Menschen, ihre Geschichten und Rezepte - Nicole Keller, Julia Dautel (AT Verlag) Nicole Keller a étudié le design de communication à Augsburg et à Paris. Après avoir travaillé à San Francisco, elle s'est installée à Hambourg, où elle travaille en tant que graphiste et photographe indépendante.

AZERBAIJAN

ANCA - Azerbaijan National Culinary Association

The Azerbaijan National Culinary Association (ANCA) has been a member of The World Association of Chefs' Societies (WACS) since 1992, and the Traditional Food Committee of the UNESCO Folk Art Organization since 1998. The initiator, founder, and president of ANCA is Takhir Amiraslanov İdris.

L'Association culinaire nationale d'Azerbaïdjan (ANCA) est membre de l'Association mondiale des sociétés de chefs (WACS) depuis 1992 et du Comité des aliments traditionnels de l'Organisation des arts populaires de l'UNESCO depuis 1998. L'initiateur, le fondateur et le président de l'ANCA est Takhir Amiraslanov İdris.

AZERBAIJAN

Association des Amis de l'Azerbaïdjan

Created in Paris in 1998 (association law 1901), the Association of the Friends of Azerbaijan (AAA) aims at making better known Azerbaijan to the French in a spirit of exchange. In order to promote exchanges between our two peoples, the Association brings together all those who wish to discover this fascinating country by sharing its culture

and knowledge. AAA helps to strengthen the ties of friendship and sharing between the peoples of Azerbaijan and France, both rich in cultural heritage, and to promote the formation in France of a comprehensive and objective view of the Republic of Azerbaijan.

Créé à Paris en 1998 (association loi 1901), l'Association des Amis de l'Azerbaïdjan (AAA) a pour but de faire mieux connaître l'Azerbaïdjan aux français dans un esprit d'échange. Afin de promouvoir les échanges entre nos deux peuples, l'Association réunit toutes celles et tous ceux qui souhaitent découvrir ce pays passionnant en partageant sa culture et son savoir. L'AAA aide à renforcer les liens d'amitié et de partage entre les peuples de l'Azerbaïdjan et de la France, tous deux riches en patrimoine culturel et à promouvoir la formation en France d'une vision globale et objective de la République d'Azerbaïdjan.

BELGIUM

Marc Declercq

Culinary journalist Marc Declercq is one of Belgium's most acclaimed cookbook authors. He reports on cooking and the art of living and concocts recipes for various Belgian and Dutch magazines. His book *Roger & I* retraces the history of the mythical Roger Souvereys' career. More than forty chefs and sommeliers testify to the lasting influence that his exceptional talent, visionary approach and charismatic personality have had on them. With respect, enthusiasm and sometimes criticism, they look back on their time at Scholteshof. At the same time, each of them portrays Roger Souvereys as a unique chef who was a generation ahead of his time, based on his own experience. *Roger & I* offers a very special retrospective of the Souvereys school and an overview of it, as well as over forty contemporary recipes. Originally conceived as a tribute, *Roger & I* has simultaneously become a captivating time capsule, a testimony that will fascinate and inspire not only those who work in and around restaurant kitchens, but also entrepreneurs and professionals operating outside our food culture.

Grand critique gastronomique et œnologique, Marc Declercq réalise des reportages sur la cuisine et l'art de vivre et concocte des recettes pour divers magazines belges et hollandais. Son ouvrage Roger & I retrace l'histoire de la carrière du mythique Roger Souvereys. Plus de quarante chefs et sommeliers témoignent de l'influence durable que son talent exceptionnel, son approche visionnaire et sa personnalité charismatique ont exercée sur eux. Avec respect, enthousiasme et parfois de manière critique, ils reviennent sur leur passage au restaurant Scholteshof. En même temps, chacun d'entre eux dépeint, à partir de sa propre expérience, Roger Souvereys comme un chef unique en son genre, en avance d'une génération sur son temps. Roger & I offre une rétrospective très spéciale de l'école Souvereys et un aperçu de celle-ci, ainsi que plus de quarante recettes contemporaines. Conçu à l'origine comme un hommage, Roger & I est devenu simultanément une capsule temporelle captivante, un témoignage qui fascinera et inspirera non seulement ceux qui travaillent dans et autour des cuisines de restaurants, mais aussi les entrepreneurs et les professionnels opérant en dehors de notre culture alimentaire.

BELGIUM

Jean-Pierre Gabriel

Jean-Pierre Gabriel is an agricultural engineer, travelling around the world in search of beautiful images. This versatile Belgian photographer is passionate about gardens, architecture and gastronomy. Thanks to his camera, he succeeds in conveying what he sees and feels. He is famous among the readers of *Le Vif* where he photographs dishes, writes the texts and manages to translate recipes into images.

Jean-Pierre Gabriel a une formation d'ingénieur agronome. Il voyage à travers le monde à la recherche de belles images. Ce photographe belge polyvalent est passionné de jardins, d'architecture et de gastronomie. Grâce à son appareil photo, il réussit à transmettre ce qu'il voit et ressent. Il est célèbre pour les lecteurs du Vif où il photographie les plats, rédige les textes et réussit à traduire des recettes en images.

BELGIUM

Pascale Naessens

«Pascale Naessens is a best-selling culinary author in Belgium. She has since become a leading voice for pure and healthy eating. A number of her books have already been translated into French, English, German and Chinese. Having completed her studies in Economic Sciences, at the age of 18, Pascale Naessens traveled the globe as an international fashion model. After five years of assignments in Paris, Milan, Madrid, Hong Kong, China and Tokyo, she returned to Belgium where she began a television career with the Belgian broadcasting corporation VTM, first as a presenter then hosting a series of home and lifestyle shows before collaborating on the sailing program, *Jambers Odyssey* (Jambers' Odyssey).

In addition to architecture and interior design, her other passions include health and cooking. Having dealt with her own eating problems, she delves deeper into this subject. Her travels to the Far East inspired her, and she became a qualified health consultant specializing in traditional Chinese medicine. She practices tai chi and is a certified shiatsu therapist. She is also a qualified restaurateur and has taken a number of culinary courses ranging from macrobiotic cooking to classes in top restaurants.»

Pascale Naessens est l'auteur le plus vendu en Belgique. Elle est devenue la figure de proue de l'alimentation saine et pure. Plusieurs de ses livres ont été traduits en français, anglais, allemand et chinois. Après ses études de sciences économiques, Pascale est partie à 18 ans à la conquête du monde comme top model international. Après cinq ans de pérégrinations entre Paris, Milan, Madrid, Hong Kong, Pékin, Shanghai et Tokyo, elle a choisi de revenir en Belgique. Elle y a commencé une carrière de présentatrice télé sur la chaîne flamande VTM, pour les émissions d'aménagement du home et la série touristique à la voile Jambers Odyssey (avec son époux Paul Jambers). À côté de l'architecture et la décoration d'intérieur, ses grandes passions sont la cuisine et la santé. Elle a voulu s'y plonger parce qu'elle avait elle-même des problèmes de comportement alimentaire. Inspirée par ses voyages en Extrême-Orient, elle a suivi une formation de consultante en saines habitudes de vie, basée sur la médecine chinoise traditionnelle. Elle pratique le tai chi et a obtenu son certificat de praticienne de shiatsu. Elle a aussi suivi une formation au permis d'exploitation de restaurant et différents cours de cuisine, depuis la cuisine macrobiotique jusqu'aux stages auprès de chefs étoilés.

BELGIUM

Lannoo / Racine

Since 1993, Lannoo Publishers has established a global presence with its internationally recognised list. Our exciting Lifestyle & Art list features Belgium's best-selling author Pascale Naessens, whose books have sold almost 2 million copies so far, inspiring craft, mouth-watering gastronomy and internationally successful fashion and art titles on e.g. Martin Margiela and Dries Van Noten. Get to know our wide selection of original gift books, such as the *Bucketlist Book* series by Elise De Rijck, which has already sold over 175,000 copies.

Créées en 1993, les Éditions Racine ont conquis en l'espace de quelques années une position de tête dans le secteur de l'édition en Belgique francophone. Elles comptent à leur actif plus de 1000 titres et éditent chaque année plus d'une soixantaine d'ouvrages. Attentives à la valorisation et à la promotion du patrimoine, les Éditions Racine articulent leur catalogue autour de deux pôles principaux à savoir le « beau livre » (architecture et patrimoine, art et arts décoratifs, histoire et régions, photographie, gastronomie, nature et jardins, tourisme...) et les livres d'essais (histoire, société, politique, économie...). Nous éditons régulièrement des ouvrages en plusieurs versions de langue ou plurilingues, notamment parfois en collaboration avec notre maison mère Lannoo.

BULGARIA

Bulgarian Chefs / Ilian Photography

Ilian began his career in photography as a news photographer before moving to London and starting a new career in commercial photography, developing his own unique style, balancing commercial appeal with an acutely artistic eye. He has over 30 year's experience working in editorial and commercial projects specialising in food styling and photography, both locally and internationally. He shoots from his Cambridge based kitchen studio. His clients are companies such as Mornflakes, Fitzwilliam College Cambridge University, Manchester University, Hamlyns of Scotland, Bäkehaus, Lacrima, Felicini Restaurants, Cherry Tree Bakery, Metropolitan Hotel, Casino Flamingo-F, AstraZeneca. His work appears in Waitrose food, BBC GoodFood, Olive, FOUR, Culinary Artist, Professional Photographer, Digital Photographer and The Rock magazines. Ilian teaches food styling and photography at HRC Culinary Academy and also does food styling and photography master classes across the globe.

Ilian a commencé sa carrière dans la photographie en tant que photographe d'actualités avant de s'installer à Londres et de commencer une nouvelle carrière dans la photographie commerciale, développant son propre style unique, équilibrant l'attrait commercial avec un œil artistique aigu. Il a plus de 30 ans d'expérience dans des projets éditoriaux et commerciaux, avec une spécialisation dans la photographie et le stylisme alimentaire, tant au niveau local qu'international. Il prend ses photos depuis son studio de cuisine à Cambridge. Ses clients sont des entreprises telles que Mornflakes, Fitzwilliam College Cambridge University, Manchester University, Hamlyns of Scotland, Bäkehaus, Lacrima, Felicini Restaurants, Cherry Tree Bakery, Metropolitan Hotel, Casino Flamingo-F, AstraZeneca. Son travail apparaît dans les magazines Waitrose food, BBC GoodFood, Olive, FOUR, Culinary Artist, Professional Photographer, Digital Photographer et The Rock. Ilian enseigne le stylisme alimentaire et la photographie à l'Académie culinaire HRC et donne également des cours de stylisme alimentaire et de photographie dans le monde entier.

CAMBODIA**Royal Embassy of Cambodia in France**

The collection of recipes in the Cookbook The Taste of Angkor turns the thousand-year-old Khmer tradition into practical recipes to demystify Cambodian's most favorite dishes. These delicious and easy cooking Khmer recipes are worth sharing with friends all over the world. The Royal Embassy of Cambodia in Paris will also bring to the exhibition at Les Cordeliers Paris, its sample GI (Geographical Indication) products such as Kampot Pepper and Kompong Speu Palm Sugar, as well as Cambodia's Jasmine Rice, which won the world best rice award fourth time in 2012, 2013, 2014, and 2018 from the TRT World Rice Conference.

La collection de recettes du livre de cuisine Le goût d'Angkor transforme la tradition millénaire khmère en recettes pratiques pour démystifier les plats préférés des Cambodgiens. Ces recettes khmères, délicieuses et faciles à cuisiner, méritent d'être partagées avec des amis du monde entier. L'ambassade royale du Cambodge à Paris apportera également à l'exposition aux Cordeliers Paris, ses échantillons de produits IG (Indication géographique) tels que le poivre de Kampot et le sucre de palme de Kompong Speu, ainsi que le riz au jasmin du Cambodge, qui a remporté le prix du meilleur riz du monde pour la quatrième fois en 2012, 2013, 2014 et 2018 lors de la TRT World Rice Conference.

CANADA**Mermaid Fare Inc****Taylor Rayanne Widrig**

Taylor Widrig is a Canadian native born as a mermaid in the Atlantic Ocean. She is the founder of Mermaid Fare Inc., recently merged with SeaGardenStore Inc. which is a global seaweed marketplace and oceans newsroom highlighting the United Nations SDG 14, and oceans content. The mission of seagardenstore.com is to engage the world with seaweed and highlight their many benefits.

Taylor Widrig est une Canadienne née sirène dans l'océan Atlantique. Elle est la fondatrice de Mermaid Fare Inc. qui a récemment fusionné avec SeaGardenStore Inc. qui est un marché mondial d'algues et une salle de presse sur les océans mettant en avant l'ODD 14 des Nations Unies et le contenu des océans. La mission de seagardenstore.com est de faire connaître les algues au monde entier et de souligner leurs nombreux avantages.

CANADA**Doug McNish**

Doug McNish knew that he was destined for a career in the kitchen when he began honing his skills at the age of 15, quickly learning all the intricacies of the food service industry. Although adept in his field, by the age of 20, Doug knew that he needed to make a change after watching footage of a slaughterhouse. He went vegetarian, and months later adopted a fully vegan lifestyle. It wasn't long before he positioned himself as a pioneer in the vegan food movement, courageously aligning his career path with his morals in a time when veganism was relatively unknown.

Doug McNish savait qu'il était destiné à une carrière en cuisine lorsqu'il a commencé à perfectionner ses compétences à l'âge de 15 ans, apprenant rapidement toutes les subtilités du secteur de la restauration. Bien que compétent dans son domaine, Doug a su, à l'âge de 20 ans, qu'il devait changer après avoir vu des images d'un abattoir. Il est devenu végétarien et, quelques mois plus tard, a adopté un mode de vie entièrement végétalien. Il n'a pas fallu longtemps pour qu'il se positionne comme un pionnier du mouvement de l'alimentation végétalienne, alignant courageusement son parcours professionnel sur sa morale à une époque où le véganisme était relativement inconnu.

CHINA**Xu Long**

A true Chinese cooking master, Xu Long has served at the Great Hall of the People for 33 years and has many feathers to his bow. A member of the Club des Chefs des Chefs, winner of a host of prestigious awards, author, and host of 100s of state banquets and official functions.

Véritable maître de la cuisine chinoise, Xu Long a servi au Palais de l'Assemblée du Peuple pendant 33 ans et pos-

sède de nombreuses cordes à son arc. Membre du Club des Chefs des Chefs, lauréat d'une multitude de prix prestigieux, auteur et hôte de centaines de banquets d'État et de fonctions officielles.

COLOMBIA**Hammbre de Cultura**

Wrappings in leaves, of bananas, yuca and corn, Envueltos, in Spanish. Extraordinary masterpiece from ten years of work by the mother and daughter authors, Chori Agamez and Heidi Pinto (Hammbre de Cultura). It shows the indigenous food treasures of tropical Latin America, with their centuries old techniques. The first printing was only 1000, this is the first book of this ambitious publishing house

Envueltos, des papillotes en feuilles de bananes, de yuca et de maïs. Chef-d'œuvre issu de dix ans de travail des auteurs mère et fille, Chori Agamez et Heidi Pinto (Hammbre de Cultura). Il montre les trésors alimentaires indigènes de l'Amérique latine tropicale, avec leurs techniques séculaires. Le premier tirage n'a été que de 1000 exemplaires pour le premier livre de cette ambitieuse maison d'édition.

COLOMBIA**Universidad de la Sabana**

The Universidad de La Sabana and its Gastronomy program, of the International School of Economics and Administrative Sciences, ratify their commitment to contribute to the custody of the culinary customs of the country, detailing and specifying their techniques, which were born in the ancestral kitchens, and that today, are practiced not only in family kitchens, but in Colombian restaurants, where typical dishes of Colombian cuisine are offered. In addition, with these carefully edited books, Universidad de La Sabana delivers to society books with a social and artistic function, whose research, teaching, social projection and cultural diffusion reflect the development of academia and national university publishing.

L'Université de La Sabana et son programme de gastronomie, de l'École internationale des sciences économiques et administratives, ratifient leur engagement à contribuer à la préservation des coutumes culinaires du pays, en détaillant et en précisant leurs techniques, nées dans les cuisines ancestrales, et qui sont aujourd'hui pratiquées non seulement dans les cuisines familiales, mais aussi dans les restaurants colombiens, où sont servis les plats typiques de la cuisine colombienne. En outre, avec ces livres soigneusement édités, l'Universidad de La Sabana livre à la société des livres à fonction sociale et artistique, dont la recherche, l'enseignement, la projection sociale et la diffusion culturelle reflètent le développement de l'académie et de l'édition universitaire nationale.

DENMARK**Kokkeriet****Sammy Shafi**

Growing up, Sammy already knew he had a taste for business. At 13 years old, while still in school, he learned about the restaurant business and the concept of service, as he started working at a fish restaurant. Later, Sammy helped out his dad in his restaurant, Harlekin, in the amusement park "Bakken", but as they parted ways, Sammy chose an education in the Compass Group – a food service business, mainly operating in airports. He received a solid, English management trainee education – and the dream started to grow: owning his very own restaurant. That dream came true in 2001, when he – along with his brother Mikkel Shafi – bought the restaurant Borups Kærighed – the place now called Kokkeriet. Since then, Sammy has worked and functioned as the daily manager of the restaurant (as well as Head Sommelier) and has slowly, but steadily found that exact style of kitchen and type of restaurant that is now the essence of Kokkeriet. Named Sommelier of the Year in 2012 by the renowned Danish restaurant guide 'Den danske Spiseguide' and always on a quest for the ultimate service, Sammy is driven by a passion to constantly improve. "The sky is not the limit". That is, however, where you'll find the stars ...

A 13 ans, alors qu'il est encore à l'école, Sammy Shafi découvre la restauration et la notion de service en travaillant dans un restaurant de poissons. Plus tard, Sammy a aidé son père dans son restaurant, Harlekin, dans le parc d'attractions "Bakken". Ensuite, Sammy a choisi une formation dans le groupe Compass - une entreprise de restauration, opérant principalement dans les aéroports. Il a reçu une solide formation anglaise de stagiaire en gestion - et le rêve a commencé à grandir : posséder son propre restaurant. Ce rêve s'est réalisé en 2001, lorsqu'il a acheté, avec son frère Mikkel Shafi, le restaurant Borups Kærighed, aujourd'hui appelé Kokkeriet. Depuis lors, Sammy a travaillé et exercé les fonctions de gérant quotidien du restaurant (ainsi que de chef sommelier) et a lentement, mais sûrement, trouvé le style exact de cuisine et le type de restaurant qui constituent désormais l'essence du Kokkeriet. Nommé sommelier de l'année en 2012 par le célèbre guide danois des restaurants "Den danske Spiseguide"

"et toujours en quête du service ultime, Sammy est animé par la passion de s'améliorer constamment. "Le ciel n'est pas la limite". C'est pourtant là que vous trouverez les étoiles..."

DOMINICAN REPUBLIC

Embajada Dominicana en Francia

Rosa Hernández de Grullón, Ambassador of the Dominican Republic in France, is the author of *Cocina de mi terruño*, which relates the culinary culture and gastronomy as an important means of promoting the country. This book (available in Spanish, French and English) illustrates part of the work done at the Embassy of the Dominican Republic in France, where the wealth of the country is highlighted and put at the service of better international relations. This is done in different ways: mainly through cultural activities, business meetings and participation in meetings of other countries and organizations.

Rosa Hernández de Grullón, ambassadrice de la République dominicaine en France, est l'auteur de Cuisine de mon terroir, qui met en relation la culture culinaire et la gastronomie comme moyen important de promotion du pays. Ce livre (disponible en espagnol, français et anglais) illustre une partie du travail réalisé à l'Ambassade de la République dominicaine en France, où sont mises en valeur les richesses du pays et les pour les mettre au service des meilleures relations internationales. Cela se fait de différentes manières : principalement par des activités culturelles, des réunions d'affaires et la participation à des réunions d'autres pays et organisations.

ECUADOR

Proyecto Bradamante

Alexandra Moreno is an Ecuadorian children story writer, cook and seed gatherer. Her stories promote food sovereignty practices through playful reading and cooking. Topics : Andean plant and food traditions, travel back in time, the Ecuadorian origin of chocolate, animal world. Bradamante is a family-run publishing and reading promotion project which aims at providing Ecuadorian children with free access to quality reading materials.

Alexandra Moreno is an Ecuadorian children story writer, cook and seed gatherer. Her stories promote food sovereignty practices through playful reading and cooking. Topics : Andean plant and food traditions, travel back in time, the Ecuadorian origin of chocolate, animal world. Bradamante is a family-run publishing and reading promotion project which aims at providing Ecuadorian children with free access to quality reading materials.

FINLAND

Bubbalicious Media

Daniella Andersson

Author, photographer, journalist and executive director. Based in Finland but I travel the world for assignments. Specialized in topics as food, wine and champagne, agriculture, horses, Dubai, UAE & GCC Countries. Great Leadership, personal portraits, design and fashion.

Auteur, photographe, journaliste et directeur exécutif. Basé en Finlande mais je voyage dans le monde entier pour des missions. Spécialisé dans des sujets comme la nourriture, le vin et le champagne, l'agriculture, les chevaux, Dubai, les EAU et les pays du CCG. Grands dirigeants, portraits personnels, design et mode.

FRANCE

Dr. Hélène Jawhara Piñer

Sephardi: Cooking the History. Recipes of the Jews of Spain and the Diaspora, from the 13th Century to Today - Hélène Jawhara Piñer - Cherry Orchard Books, an imprint of Academic Studies Press. In this extraordinary cookbook, chef and scholar Hélène Jawhara-Piñer combines rich culinary history and Jewish heritage to serve up over fifty culturally significant recipes. Steeped in the history of the Sephardic Jews (Jews of Spain) and their diaspora, these recipes are expertly collected from such diverse sources as medieval cookbooks, Inquisition trials, medical treatises, poems, and literature.

Séfarade : Cuisiner l'histoire. Recettes des Juifs d'Espagne et de la diaspora, du XIIIe siècle à nos jours - Hélène Jawhara Piñer - Cherry Orchard Books, an imprint of Academic Studies Press. Dans ce livre de cuisine hors du commun, la chef et érudite Hélène Jawhara-Piñer combine la riche histoire culinaire et l'héritage juif pour servir plus de cinquante recettes culturellement significatives. Imprégnées de l'histoire des juifs séfarades (juifs d'Espagne) et de

leur diaspora, ces recettes sont rassemblées de manière experte à partir de sources aussi diverses que des livres de cuisine médiévaux, des procès de l'Inquisition, des traités médicaux, des poèmes et de la littérature.

FRANCE

Ephémère Édition

Livre : Trévallon, une famille d'artistes, un vin rare, De Guy Jacquemont. Ce superbe ouvrage nous entraîne dans les coulisses de ce domaine mythique. Avec la complicité des photographes Hans Silvester, Denis Laveur et Thierry Vesson, l'auteur nous conte la genèse de Trévallon et son histoire insolite écrite par une famille d'artistes. Tirage limité à 800 exemplaires couverture toile

Livre : Trévallon, une famille d'artistes, un vin rare, De Guy Jacquemont. Ce superbe ouvrage nous entraîne dans les coulisses de ce domaine mythique. Avec la complicité des photographes Hans Silvester, Denis Laveur et Thierry Vesson, l'auteur nous conte la genèse de Trévallon et son histoire insolite écrite par une famille d'artistes. Tirage limité à 800 exemplaires couverture toile

FRANCE

Éditions 303

Editions 303 publishes works dedicated to the heritage of the Pays de la Loire region and to contemporary creation. Among our publications, 303, arts, recherches, créations has been the reference cultural journal of the Pays de la Loire region for over 35 years. Other fine books on culture and fine arts are published in parallel with cultural partners in the region.

Les Éditions 303 publient des ouvrages consacrés au patrimoine de la région des Pays de la Loire et à la création contemporaine. Parmi nos publications, 303, arts, recherches, créations est la revue culturelle de référence des Pays de la Loire depuis plus de 35 ans. D'autres beaux livres portant sur la culture et les beaux-arts, sont parallèlement publiés avec des partenaires culturels de la région.

FRANCE

Nature for Growth

Iroulégué mon amour - Itinerary of a sommelier. Discover an adventure where, between the production, distribution and service of wine, professional conspiracies and personal upheavals are skillfully intertwined to form a tasty initiatory journey. A thrillingly intriguing novel that plunges us into the mysteries of the wine world.

Iroulégué mon amour - Itinéraire d'un sommelier. Découvrez une aventure où, entre production, distribution et service du vin, complots professionnels et bouleversements personnels s'entremêlent habilement pour former un parcours initiatique savoureux. Un roman à intrigue palpitant qui nous plonge dans les arcanes du monde du vin.

FRANCE

Les Compagnons boulangers pâtisseries du devoir

THE COMPANIONS' BREAD - History of the bakers' companions of the Tour de France from the First Empire to the present day by one of their own. Laurent Bourcier, Picard la Fidélité, answers these many questions by presenting the first study of this magnitude devoted to journeyman bakers and pastry chefs, a study based on information never before studied or presented to the general public. Marianne Magnier Moreno has worked in restaurants in Paris and New York before devoting herself to writing cookbooks for Marabout.

LE PAIN DES COMPAGNONS Histoire des compagnons boulangers du Tour de France du Premier Empire à nos jours par un des leurs. Laurent Bourcier, Picard la Fidélité, répond à ces nombreuses interrogations en présentant la première étude de cette ampleur consacrée aux compagnons boulangers et pâtisseries, étude qui s'appuie sur des informations jamais étudiées ni présentées au grand public jusqu'à présent.

FRANCE

Marianne Magnier Moreno

Marianne Magnier Moreno has worked in restaurants in Paris and New York before devoting herself to writing cookbooks for Marabout.

Marianne Magnier Moreno est titulaire d'un CAP de cuisine. Elle a travaillé dans des restaurants à Paris et à New York avant de se consacrer à l'écriture de livres de cuisine, chez Marabout.

FRANCE

Les Éditions de l'Épure

A publishing house combining the art of cooking, the art of the book and literature since 1991 with a singular trademark. For 30 years, Les éditions de l'Épure have been independently tracing their elegant path in the world of books. An ambition: to offer an editorial line guided, both in content and in form, by the thread of the genesis of creation. An approach: to have the audacity to offer freedom of expression to authors of all stripes as long as passion and pleasure drive them. Unusual, the Epurean object raises gastronomy to the level of an art book and gives pride of place to the text, graphics and creative papers. If l'Épure is indisputably recognized as a culinary publishing house, then it is important to understand that the branch is against the current, offbeat, bordering on the iconoclastic.

Maison d'édition alliant l'art culinaire, l'art du livre et la littérature depuis 1991 avec une marque de fabrique singulière. Depuis 30 ans, Les éditions de l'Épure tracent en toute indépendance leur élégant sillon dans le monde du livre. Une ambition : offrir une ligne éditoriale guidée, tant sur le fond que sur la forme, par le fil de la genèse de la création. Une démarche : avoir toute l'audace d'offrir la liberté d'expression à des auteurs de tout poil pourvu que la passion et le plaisir les animent. Insolite, l'objet épurien élève la gastronomie au rang du livre d'art et donne la part belle au texte, au graphisme et aux papiers de création. Si l'Épure est indiscutablement reconnue comme maison d'édition culinaire, il faut entendre alors la branche à contre-courant, décalée, à la limite de l'iconoclaste.

FRANCE

La Maison**Agnès Viénot**

Citrus - Anne-Sophie Pic (La Maison) A book under the direction of INRA and CIRAD in Corsica & Anne-Sophie Pic, the only triple-starred chef in France. For several years, Anne-Sophie Pic and researchers from INRA and CIRAD have been exploring, experimenting, smelling, surveying fragrant orchards, tasting and observing to better understand an exceptional human and gastronomic heritage. 130 varieties of citrus fruit described, 80 exceptional recipes, 170 photographs, 30 botanical plates from the 18th and 19th centuries. The full cloth bound book and the recipe booklet are slipped into a box.

Agrumes - Anne-Sophie Pic (La Maison) Un ouvrage sous la direction de l'Inra et du Cirad de Corse & Anne-Sophie Pic, seule cheffe triple étoilée en France. Depuis plusieurs années, Anne-Sophie Pic et les chercheurs de l'Inra et du Cirad, explorent, expérimentent, sentent, arpentent les vergers parfumés, goûtent et observent pour mieux témoigner d'un patrimoine humain et gastronomique exceptionnel. 130 variétés d'agrumes décrites, 80 recettes d'exception, 170 photographies, 30 planches botaniques du XVIIIe et XIXe siècles. Le livre relié pleine toile et le livret de recettes sont glissés dans un coffret.

FRANCE

Bocuse d'Or Winners

Since 1987, every two years, chefs from all over the world have met in a friendly culinary battle, which culminates in three of them climbing the podium. The Bocuse d'Or prize-winners' association was started in 2000, backed by ROUGIÉ, which wanted to help strengthen the ties between all the winners.

Depuis 1987, tous les deux ans, des chefs du monde entier se rencontrent dans une bataille culinaire amicale, qui se termine par la montée de trois d'entre eux sur le podium. L'association des lauréats du Bocuse d'Or a été créée en 2000, avec le soutien de ROUGIÉ, qui souhaitait contribuer à renforcer les liens entre tous les lauréats.

FRANCE

Le Cordon Bleu

Founded in 1895, Le Cordon Bleu has been teaching the techniques and expertise inherited from the great names of French cuisine for 120 years. With more than 35 schools in 20 countries, Le Cordon Bleu is the leading global network of culinary arts and hospitality management institutes, and teaches 20,000 students of more than 100 different nationalities every year. Le Cordon Bleu has a comprehensive team of professional Chefs and Professors from a variety of backgrounds, some from Michelin-starred establishments, others from distinguished hotels & restaurants, all dedicated to enriching the curriculum by communicating their expertise.

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a pour mission, depuis 120 ans, la transmission des techniques et des savoirs hérités des grands maîtres de la cuisine française. Avec plus de 35 écoles implantées dans 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde, et forme 20 000 étudiants de plus de 100 nationalités différentes chaque année. Le corps enseignant du Cordon Bleu comprend des Chefs et des professionnels ayant diverses expériences : certains viennent de restaurants étoilés au Michelin, d'autres font partis des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ils sont tous dédiés à l'enrichissement des cursus des étudiants en transmettant leurs techniques, leurs connaissances et leur savoir-faire.

FRANCE

Dan Alexander & Co

Dan Alexander & Co. is an international consulting firm specializing in innovation strategy and identity design. We associate frequencies from technology to intercept philosophy and transport our clients into their next-frontier identity, with a brand design that is set for constant change. On the Hummus Route is a utopian journey between cities, people, and dreams, culminating in a groundbreaking collection of recipes, essays, stories, street photography, illustrations, and more about the world's golden grain – chickpea. This lavish art book / cookbook has won numerous international accolades, including Gourmand Award for the Best Book of the Year in All Categories and Best Book for Peace, as well as an IPPY Gold Medal.

Dan Alexander & Co. est un cabinet de conseil international spécialisé dans la stratégie d'innovation et la conception d'identité. Nous associons les fréquences de la technologie à la philosophie d'interception et transportons nos clients dans leur identité de la prochaine frontière, avec un design de marque qui est prêt à changer constamment. On the Hummus Route est un voyage utopique entre les villes, les gens et les rêves, qui aboutit à une collection révolutionnaire de recettes, d'essais, d'histoires, de photographies de rue, d'illustrations et bien d'autres choses encore sur le grain doré du monde - le pois chiche. Ce somptueux livre d'art / livre de cuisine a remporté de nombreuses récompenses internationales, notamment le prix Gourmand du meilleur livre de l'année, toutes catégories confondues, et du meilleur livre pour la paix, ainsi qu'une médaille d'or IPPY.

FRANCE

Philippe Faure-Brac

Best Sommelier of the World 1992, Philippe Faure-Brac represents France at the International Association of Sommeliers. In 1984, he opened the Bistrot du Sommelier, a wine restaurant in Paris, which he has managed ever since. For seven years he was in charge of the selection of wines for the Air France flying cellar. Since its creation in 2000, he has chaired the competition of the Best Workers of France, sommelier section. He participates in the writing of numerous articles, is a member of the tasting committee of La Revue du vin de France, and co-hosts «In vino bfm», a weekly program dedicated to wine on Radio BFM. He has published many books with EPA: La Cave idéale and Le Livre de cave in 1998, Les Grands Vins du siècle in 1999, Bordeaux, le choix du Sommelier in 2000, Saveurs complices in 2002, Vins et mets du monde in 2004 and Comment goûter un vin in 2006. In his latest book, Accords vins et mets, Philippe Faure-Brac delivers 100 traditional, geographical, creative and unexpected pairings based on classics of French and international cuisine. The book is both beautiful and practical, and for each pairing, it offers a technical description of the wine, the recipe, harmonious combinations and alternatives with other wines that will bring out the best in the food.

Meilleur Sommelier du Monde 1992, Philippe Faure-Brac représente la France auprès de l'Association internationale des sommeliers. En 1984, il ouvre, à Paris, le Bistrot du Sommelier, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis. Il a été pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France. Il préside, depuis sa création en 2000, le concours des Meilleurs Ouvriers de France, section sommellerie. Il participe à la rédaction de nombreux articles, fait partie du comité de dégustation de La Revue du vin de France, et co-anime « In vino bfm », une émission hebdomadaire consacrée au vin sur Radio BFM. Il a publié de nombreux livres chez EPA : La Cave idéale

et *Le Livre de cave* en 1998, *Les Grands Vins du siècle* en 1999, *Bordeaux, le choix du Sommelier* en 2000, *Saveurs complices* en 2002, *Vins et mets du monde* en 2004 et *Comment goûter un vin* en 2006. Dans son dernier ouvrage, *Accords vins et mets*, Philippe Faure-Brac livre 100 accords traditionnels, géographiques, créatifs et inattendus à partir de classiques de la cuisine française et internationale. Très illustré, ce livre à la fois beau et pratique propose pour chaque duo la fiche technique du vin, la recette, les alliances harmonieuses et des alternatives avec d'autres vins qui sauront révéler le mets.

FRANCE IEHCA Kilien Stengel

Since its creation, the IEHCA (European Institute of Food History and Cultures) federates multiple approaches and constitutes a mechanism for cooperation and communication between high-level international researchers. This allows the pursuit of multiple objectives: multidisciplinary research, scientific popularization, synergies with public authorities and companies. The IEHCA is naturally involved with the University of Tours in the field of training. The University of Tours offers nearly a dozen research or professional degrees related to food. From health to agri-food through food cultures, a diversified training offer is proposed to students, an offer accessible in initial training, continuing education or distance learning. The IEHCA is more specifically associated with the new Master's degree «Cultures and Heritage of Food». Each year, the Institute also organizes a Summer University where young researchers and recognized professors meet.

Depuis sa création, l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation) fédère des approches multiples et constitue un dispositif de coopération et de communication entre chercheurs internationaux de haut niveau. Cela permet la poursuite d'objectifs pluriels : recherches pluridisciplinaires, vulgarisation scientifique, synergies avec des collectivités publiques et des entreprises. L'IEHCA est naturellement engagé aux côtés de l'université de Tours dans le domaine de la formation. L'université de Tours propose près d'une dizaine de diplômes option recherche ou à finalités professionnelles autour de l'alimentation. De la santé à l'agroalimentaire en passant par les cultures alimentaires, une offre de formation diversifiée est proposée aux étudiants, une offre accessible en formation initiale, continue ou à distance. L'IEHCA se trouve plus spécifiquement associé au nouveau Master "Cultures et Patrimoines de l'Alimentation". Chaque année, l'Institut organise en outre une Université d'Été où se rencontrent jeunes chercheurs et professeurs reconnus.

FRANCE La Martinière

In the field of gastronomy, La Martinière offers its readers a great variety of works: reference books, fine books on gastronomy, innovative works with beautiful signatures. Historically, pastry has a royal place at Éditions de La Martinière. Many great pastry chefs have published with us: Christophe Felder, Pierre Hermé, Cyril Lignac, Christophe Adam, Angelo Musa, Benoit Castel... these are some of the famous names you will find in the catalog. Discover the titles of Éditions de la Martinière, an editorial reference in pastry. Our books are creations with a marked graphic identity, which must be beautiful for its readers to create taste.

Dans le domaine de la gastronomie, la Martinière propose à ses lecteurs des ouvrages variés : des livres de références, des beaux-libres de gastronomie des ouvrages novateurs avec de belles signatures. Historiquement, la pâtisserie s'octroie une place royale aux Éditions de La Martinière. De nombreux grands pâtisseries ont publié chez nous : Christophe Felder, Pierre Hermé, Cyril Lignac, Christophe Adam, Angelo Musa, Benoit Castel... voici quelques-uns des noms célèbres que vous pourrez retrouver au catalogue. Beccs sucrés ou fins connaisseurs, découvrez les ouvrages des Éditions de la Martinière, une référence éditoriale en pâtisserie. Nos livres sont des créations à l'identité graphique marquée, qui doivent être beaux pour vous permettre de faire du bon.

FRANCE Éditions BPI

BPI is a publisher specializing in the hotel, restaurant, tourism and catering industries. Since 1950, Editions BPI has been the reference publishing house for students and professionals in the hotel, restaurant, catering and tourism industries, with more than 2,000 titles published and a catalog of more than 150 active references. Editions BPI is the publisher of "La Cuisine de Référence" (Michel Maincent-Morel), the reference work for the training of hundreds of thousands of chefs since 1995

«Éditeur spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration, le tourisme, les collectivités et les métiers de bouche. Depuis 1950, Editions BPI est la maison d'édition de référence des étudiants et professionnels CHR, mé-

tiers de bouche et tourisme avec plus de 2000 titres édités et un catalogue de plus de 150 références actives. Editions BPI est en particulier l'éditeur de «La Cuisine de Référence» (Michel Maincent-Morel), l'ouvrage référent de la formation de centaines de milliers de chefs depuis 1995.»

FRANCE La Liste

Based on the compilation of thousands of media publications, hundreds of guidebooks and millions of online reviews, LA LISTE offers the best global restaurant selection for international travelers. La Liste App LA LISTE application gathers over 25,000 restaurants in 200 countries. Beyond the best restaurants ranked in the Top1000, you will find thousands of favorite addresses, hidden gems, and iconic spots reflecting the excellence but also the diversity of the world of gastronomy. La Liste is also the publisher the Gastronomy Observer, based on hundreds of sources from La Liste's database, as well as reports, in-depth articles and interviews to identify trends, concepts and what lies ahead for a constantly evolving sector.

Issue de la compilation de milliers de publications presse, de centaines de guides et de millions d'avis en ligne, LA LISTE s'affirme comme la sélection gastronomique mondiale de référence pour les voyageurs internationaux. Son application gratuite permet de découvrir plus de 25 000 restaurants géolocalisés dans 200 pays. Au-delà des meilleurs restaurants classés dans le Top1000, vous trouverez des milliers d'adresses coups de cœurs, pépites cachées, tables iconiques reflétant l'excellence mais aussi toute la diversité de la gastronomie mondiale. Enfin, La Liste publie l'Observatoire de la Gastronomie, fondé sur les centaines de sources répertoriées régulièrement dans la base de données de La Liste ainsi que sur des études, articles de fond et témoignages pour identifier les innovations, les concepts et les orientations d'un secteur en évolution permanente.

FRANCE Quelle alimentation pendant un cancer ? Docteur Philippe Pouillart

With more than 100 pages of practical, easy-to-follow advice, this guide is a unique tool for accompanying patients during their treatment and understanding the challenges of nutrition, from compliance with hygienic and dietary rules to ways of avoiding undernutrition. Philippe Pouillart is a doctor in immunopharmacology. He also holds a degree in French Cuisine and a certificate in therapeutic patient education.

Avec plus de 100 pages de conseils pratiques faciles à suivre, ce guide est un outil inédit pour accompagner le malade pendant son traitement et comprendre les enjeux de la nutrition, du respect des règles hygiéno-diététiques aux moyens d'éviter la dénutrition. Philippe Pouillart est docteur en immunopharmacologie. Il est également titulaire d'un CAP de cuisine et d'un certificat en éducation thérapeutique du patient.

FRANCE Esther Katz

Esther KATZ, anthropologist, research fellow at IRD, is attached to the UMR 208 «Patrimoines locaux, environnement et globalisation» IRD/MNHN and assigned to the Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris. She has contributed extensively to the reference book on peppers, *Los chiles que le dan sabor al mundo*. The book is composed of 21 contributions from various creative minds such as traditional cooks, chefs, as well as researchers in natural and social sciences who describe and analyze the Mexican chili pepper with different methodological and narrative approaches.

*Esther KATZ, anthropologue, chargée de recherches à l'IRD, est rattachée à l'UMR 208 "Patrimoines locaux, environnement et globalisation" IRD/MNHN et affectée au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris. Elle a très largement contribué au livre de référence sur les piments, *Los chiles que le dan sabor al mundo*. L'ouvrage est composé de 21 contributions de divers esprits créatifs tels que des cuisiniers traditionnels, des chefs, ainsi que des chercheurs en sciences naturelles et sociales qui décrivent et analysent le piment mexicain avec différentes approches méthodologiques et narratives.*

FRANCE Ferrandi Paris

FERRANDI Paris provides professional training in pastry, bread baking, cooking and restaurant management. Taught in English by top level chef instructors in teaching kitchens and labs fitted with the latest equipment, our interna-

tional programs aim to prepare trainees for the reality of working in a hotel, restaurant or boutique, while discovering and exploring the wealth of products, artisans and cuisines that France is renowned for. Our programs are designed for beginners with little or no previous experience in the field who have a well-defined career plan in the industry or for professionals who seek to enhance their skills or learn new ones. Training at FERRANDI Paris emphasizes hands-on practice in the lab where participants learn by doing.

Établissement d'enseignement supérieur consulaire (EESC) de la CCI Paris Ile-de-France Education, FERRANDI Paris, a été créé il y a 100 ans ; son nom est associé à plusieurs générations de chefs, de managers de l'hôtellerie et de la restauration, qui se sont distingués par leur signature culinaire et leur talents d'innovateurs. Plus qu'une école, FERRANDI Paris est un espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation. C'est autour des problématiques de renouveau de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire qu'elle fédère, autour d'elle, les plus grands noms du secteur. Porteuse du savoir recevoir à la française, membre du Conseil interministériel du Tourisme, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence d'excellence du Tourisme, l'école attire chaque année des étudiants du monde entier.

FRANCE

Robert Plageoles

Book: Vignes premières, vignes de demain An exceptional book, full of information and fundamental, which invites the reader to discover the original vines. The wild ones, which are at the source of the cultivated vines, and those of the Gaillac vineyard, here captured through their two-thousand-year-old history and a geography restored with life and knowledge. An erudite mind with indomitable verve, a great winemaker at the origin of the Plageoles estate as it exists today, Robert Plageoles, at the source of the renaissance of the ardent grape varieties of his native terroir, wins us over with his lively prose and surprising poetic effusions. As an enlightened visionary, he knows how to make us understand, by opening a hundred other perspectives, that the most ancient culture of the vine possesses an invigorating power likely to reach us, to ensure, perhaps, the revival of the vines of all the vineyards, threatened today by an excessively intensive culture, and the guilty neglect of the art and the craft that they require. On the tree of life, the wild vine and the long-forgotten grape varieties are perhaps the secret guardians of the plant of Dionysus and its wines, whose precious cultivation calls for our essential attention. An inexhaustible book, a passionate prose, for all lovers of nature, history and wine!

Livre : Vignes premières, vignes de demain Un livre exceptionnel, foisonnant et fondamental, qui invite le lecteur à la découverte des vignes originelles. Celles, sauvages, qui sont à la source des vignes cultivées, et celles du vignoble de Gaillac, ici saisies au fil de leur histoire bimillénaire et d'une géographie restituée avec vie et savoir. Esprit érudit à la verve indomptable, grand vigneron à l'origine du domaine Plageoles tel qu'il existe aujourd'hui, Robert Plageoles, à la source de la renaissance des ardents cépages de son terroir natif, emporte l'adhésion par sa prose alerte et par ses surprenantes effusions poétiques. En visionnaire éclairé, il sait nous faire saisir, en ouvrant cent autres perspectives, que la culture la plus ancienne de la vigne possède une puissance revigorante susceptible de se porter jusqu'à nous, pour assurer, peut-être, la reviviscence des ceps de toutes les vignes, menacés aujourd'hui par une culture excessivement intensive, et la négligence coupable de l'art et de l'artisanat qu'ils exigent. Sur l'arbre de vie, la vigne sauvage et les cépages longtemps oubliés sont peut-être les gardiens secrets de la plante de Dionysos et de ses vins, dont la précieuse culture appelle notre attention essentielle. Un livre inépuisable, une prose passionnée, destinés à tous les amoureux de la nature, de l'histoire et du vin !

FRANCE

Florian Thireau

Book : The Cocktail book - Le nouveau classique du bar Through a technical and artistic approach to cocktails, this book is designed as a manual for cocktail enthusiasts. On the menu: the discovery of the fundamentals of mixology, the equipment of the laboratory and the bar, the ingredients and techniques for making liqueurs, bitters and other syrups, the gestures of the head bartender. We also discover the history and recipes behind classics, from the Gin Fizz to the Moscow Mule, before being impressed by Florian Thireau's creations. With nearly 60 recipes, he offers a contemporary vision of the cocktail, which has become the liquid expression of the art of gastronomy. Florian Thireau, a young head bartender with an excellent track record (Buddha Bar, Palmer & Co., Zetter Townhouse...) runs the bars of the new hotel Cheval Blanc Paris.

Livre : The Cocktail book - Le nouveau classique du bar À travers une approche à la fois technique et artistique du cocktail, voici un livre conçu comme un manuel à l'usage des passionnés. Au menu : la découverte des fondamentaux de la mixologie, l'équipement du laboratoire et du bar, les ingrédients et techniques de fabrication des liqueurs, bitters et autres sirops, les gestes du chef barman. On découvre également l'histoire et les recettes de cocktails devenus des classiques, du Gin Fizz au Moscow mule, avant de se laisser enivrer par les créations de Florian Thireau. Avec près de 60 recettes, il nous offre à déguster une vision contemporaine du cocktail, devenu l'expression

liquide de l'art gastronomique. Florian Thireau, jeune chef barman au parcours d'excellence (Buddha Bar, Palmer & Co., Zetter Townhouse...) officie dans le nouvel écrin parisien de la maison Cheval Blanc.

FRANCE

Ducasse Edition

«A pioneer in the cook book publishing market, DUCASSE Edition targets cooking professionals and amateurs, big and small alike. With works translated in more than 15 countries and signed by more than 50 authors, chefs and big names in gastronomy, DUCASSE Edition has 2 objectives: Give professionals the means to showcase their savoir-faire and make the practice of cooking accessible to everyone. Our collections are continually becoming denser and richer, offering to all those passionate about cooking the possibility to grow and take pleasure in cooking. Best Of: Anne-Sophie Pic, Paul Bocuse, Emmanuel Renaut, Pierre Hermé, Thierry Marx, Philippe Conticini, Jean-François Piège Chef Signatures: Alain Ducasse, Christophe Michalak, Akrame Benallal, Julien Duboué, Christophe Adam, Pierre Augé, Denny Imbroisi, Greg Marchand Reference and teaching books: Le Grand Livre de la Boulangerie, Secrets de Pâtisseries, Secrets de Cuisiniers Everyday Cooking: Julie Andrieu, Paule Neyrat

Pionnier sur le marché de l'édition culinaire, DUCASSE Edition s'adresse autant aux professionnels qu'aux amateurs de cuisine, petits et grands. Avec des ouvrages traduits dans plus de 15 pays et signés par plus de 50 auteurs, chefs et grands noms de la gastronomie, DUCASSE Edition a deux objectifs : Donner aux professionnels les moyens de mettre leur savoir-faire en valeur et rendre la pratique de la cuisine accessible à tous. Best Of : Anne-Sophie Pic, Paul Bocuse, Emmanuel Renaut, Pierre Hermé, Thierry Marx, Philippe Conticini, Jean-François Piège Les Signatures de Chef : Alain Ducasse, Christophe Michalak, Akrame Benallal, Julien Duboué, Christophe Adam, Pierre Augé, Denny Imbroisi, Greg Marchand Les livres de référence et pédagogie : Le Grand Livre de la Boulangerie, Secrets de Pâtisseries, Secrets de Cuisiniers La cuisine du quotidien : Julie Andrieu, Paule Neyrat

FRANCE

Rungis International Market

The International market of Rungis, with an area of 234 hectares on the outskirts of Paris, is a true ecosystem at the service of the french, of the urban logistics of fresh food, the valorization of our terroirs and our gastronomic heritage. It also ensures maintenance of animation of town centres and specialized retail trade. The market is managed by the SEMMARIS management company of the market, whose main objectives are development, exploitation, commercialization and promotion of Rungis market infrastructure.

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique. Il veille également au maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. Le Marché est géré par la SEMMARIS, société gestionnaire du Marché, dont les missions principales sont l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

FRANCE

Mireille Sanchez

Mireille Sanchez is a French culinary columnist and author of several cookbooks. Her book Chicken from A to Z (Rizzoli USA) gathers more than 1,000 recipes along with anecdotes, stories, and trivia from every continent. The recipes span the entire spectrum from family celebrations to intimate dinners and quick snacks to street food, and include variations from restaurant-style preparations to traditional home cooking. For the home cook, this book is a tireless source of inspiration for how to prepare chicken.

Grande voyageuse, passionnée, curieuse et gourmande. Son livre Le Poulet Voyageur (Editions BPI) résulte de ses expériences, voyages, aventures culinaires et recherches vagabondes diverses. Journaliste française, chroniqueuse culinaire dans un grand quotidien régional et auteur de 7 livres de cuisine déjà récompensés, Mireille Sanchez a consacré plus de 7 ans à sa passion pour... le poulet ! Refaisant la route du poulet au-travers plus de 200 pays et autant de régions, son livre met en exergue l'évidence du poulet dans toutes les régions, dans toutes les cultures et toutes les cuisines du monde. Version anglaise par Rizzoli USA.

FRANCE**Baron de la Truffe****Serge Desazars de Montgailhard**

Serge Desazars de Montgailhard became a truffle grower by combining his two passions, nature and the world of luxury, in which he worked for several decades. Naturally, it is in Touraine, his heartland, that he has established the truffle fields of the Baron de la Truffe, reviving a centuries-old history. The first truffle farm in France, Baron de la Truffe operates on nearly 60 hectares of truffle fields located in Touraine, using only organic farming practices. During the production period from mid-November to the end of February, truffles are harvested up (dug up) daily. They are sold after being washed, brushed and canifed according to the standard in force then promptly delivered directly to the client.

C'est en associant ses deux passions, la nature et l'univers du luxe, dans lequel il a travaillé plusieurs dizaines d'années, que Serge Desazars de Montgailhard s'est fait trufficulteur. Naturellement, c'est en Touraine, sa région de coeur, qu'il a implanté les truffières du Baron de la Truffe, renouant avec une histoire pluri-séculaire. Baron de la Truffe est la première ferme trufficole en France et assure sa production sur près de 60 hectares de truffières situées en Touraine, entièrement conduite en Agriculture Biologique. Les truffes sont ramassées (cavées) tous les jours pendant la période de production, de mi-novembre à fin février. Elles sont commercialisées lavées, brossées et canifées selon la norme en vigueur puis livrées en circuit court, sans intermédiaires.

FRANCE**Jean-Louis Escudier - INRA**

Jean-Louis Escudier is a research engineer at INRA Pech Rouge and was awarded the Laurier Ingénieur in 2007 for his work in oenology and technology related to the improvement of wine quality. He is an expert for France at the International Organisation of Vine and Wine (OIV) and a member of various scientific committees, notably at the National Institute of Origin and Quality (Inao).

Ingénieur de recherche à l'Inra de Pech Rouge, Jean-Louis Escudier a reçu le Laurier ingénieur en 2007 pour ses travaux en œnologie et technologie en lien avec l'amélioration qualitative des vins. Expert pour la France à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), il est membre de différents comités scientifiques, notamment à l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao).

FRANCE**The Wine Archivist**

Photographer, author and publisher, Jean-Yves Bardin travels through prestigious vineyards and confidential productions in search of imperishable images. His portraits and landscapes are regularly published in the Revue des Vins de France and World of Fine Wine and in books published by Fervel Édition. Unique in the world of wine, this image bank contains thousands of photographs, and shows a particular attention to organic viticulture.

Photographe, auteur et éditeur, Jean-Yves Bardin sillonne les vignobles de prestige et les productions confidentielle à la recherche d'images impérissables. Ses portraits et paysages sont régulièrement publiés dans la Revue des Vins de France et World of Fine Wine et les ouvrages publiés par Fervel Édition. Unique dans le monde du vin, cette banque d'images contient des milliers de photographies, et démontre une attention particulière à la viticulture biologique.

FRANCE**Fervel Éditions**

«Fervel Edition is an independent publisher specialized in beautiful photographic books. Among its titles: Lumières d'Hoedic - Hoedic Lights. Sublimées Anjou Untamed, The Face Behind the Wine»

Fervel Édition est un éditeur indépendant spécialisé dans les beaux livres photographiques. Parmi ses titres : Lumières d'Hoedic – Hoedic Lights Sublimées Grappes de Haïkus Anjou Untamed, The Face Behind the Wine

FRANCE**Conseil des Grands Crus Classés 1855**

The Bordeaux Wine Official Classification of 1855, known to all wine lovers, was published on April 18, 1855, at the request of Emperor Napoleon III, in view of the Universal Exhibition in Paris. It is still in effect today. The Conseil des grands crus classés en 1855 is the interprofessional organization in charge of protecting the use of the classification

La Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855, connue de tous les amateurs de vin, a été publiée le 18 avril 1855, à la demande de l'Empereur Napoléon III, en vue de l'Exposition Universelle de Paris. Il est encore d'actualité de nos jours. Le Conseil des grands crus classés en 1855 est l'organisation interprofessionnelle chargée de veiller à la protection de l'utilisation du classement.

FRANCE**Hachette Pratique**

Hachette Pratique is the leader in the French practical-book market and has international reach, particularly through its Art-Thérapie and Simplissime collection phenomena. Hachette Pratique publishes 400 titles per year covering a complete range of practical activities: Cookery and wine (publisher of chefs Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Jean-François Mallet, Jamie Oliver, Yotam Ottolenghi, the Hachette Wine Guide, the Hachette Beer Guide, etc.), Arts and Crafts, Parenting and Education, Personal Development, Well-being and Health, and more. Besides practical guides, Hachette Pratique also publishes Hachette Heroes on pop culture, and Le Lotus et l'Éléphant, which guides readers along the many paths to spiritual development. As the publisher that introduced boxed sets to the French market, Hachette Pratique is committed to a constant pursuit of innovation, ensuring that its products appeal as widely as possible in terms of both form and content, true to the spirit of Louis Hachette.

Leader sur le marché du pratique en France et rayonnant à l'international au travers notamment de ses collections-phénomènes Art-Thérapie et Simplissime, Hachette Pratique publie 400 titres par an couvrant tous les univers du pratique : Cuisine et Vins (éditeur de Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Jean-François Mallet, Jamie Oliver, Yotam Ottolenghi, du Guide Hachette des Vins, des Bières, etc.), Loisirs Créatifs, Parenting et Education, Développement personnel, Bien-être et Santé... Au-delà du Pratique, il abrite les labels Hachette Heroes, consacré à la Pop Culture, et Le Lotus et l'Éléphant qui invite le public à explorer tous les chemins du développement spirituel. Inventeur des coffrets livres sur le marché français, Hachette Pratique poursuit sans cesse sa quête d'innovation pour que contenus et contenants rejoignent les attentes du plus grand nombre, fidèle à l'esprit de Louis Hachette.

FRANCE**Tonnerre de l'Est**

Les éditions Tonnerre de l'Est are dedicated to the publication of art books dedicated to biodynamic viticulture. We have published books with the domains Zind-Humbrecht, Pierre Frick. Leroy and d'Auvenay, Jean-Louis Chave, Pierre Overnoy and many books with Christophe Beau, Robert Plageoles and Sandrine Dovergne.

Les éditions Tonnerre de l'Est se consacrent à la publication de livres d'art voués à la viticulture bio-dynamique. Nous avons publié des livres avec les domaines Zind-Humbrecht, Pierre Frick. Leroy et d'Auvenay, Jean-Louis Chave, Pierre Overnoy et de nombreux ouvrages avec Christophe Beau, Robert Plageoles et Sandrine Dovergne.

FRANCE**Féret**

Known and recognized for the publication of its Bordeaux and its Wines guide, Féret is also the oldest independent publishing house in France. Founded in 1812, it is an important witness to the history of wine in Bordeaux. Since its first edition in 1850, Bordeaux et ses Vins has been the reference for Bordeaux wine lovers and professionals alike. A reference for professionals, in the broadest sense of the term, all the players in the wine industry, from mass-market buyers to wine merchants, as well as restaurateurs, sommeliers, experts and brokers, who have always been the first readers of Bordeaux et ses Vins.

Connue et reconnue pour l'édition de son guide Bordeaux et ses Vins, Féret est aussi la plus ancienne maison d'édition indépendante de France. Fondée en 1812, elle est un important témoin de l'histoire viticole à Bordeaux. Depuis sa première édition en 1850, Bordeaux et ses Vins est la référence de la Place de Bordeaux pour les amateurs avertis mais aussi pour les professionnels. Référence pour les professionnels, au sens large du terme, tous les acteurs de la filière vins, des acheteurs de la grande distribution aux cavistes, en passant par les restaurateurs, les sommeliers, les experts et les courtiers, qui sont depuis tout temps les premiers lecteurs de Bordeaux et ses Vins.

FRANCE

Armagnac Castarède

Book : La Cuisine à l'Armagnac Baron Haussmann, sub-prefect of Nérac between 1832 and 1839, encouraged the Castarède family to start trading in Armagnac. Thanks to him, in 1832 the Castarède family began to sell barrels brought by cart from the Bas-Armagnac region. 172 years later, the Castarède family came back to the spirit of Baron Haussmann. For the last ten years Florence Castarède has been settled in the heart of Paris. At 140 Boulevard Haussmann, she has opened a place of culture where artists and Armagnac lovers can meet for a drink and chat, in a friendly atmosphere and in the Gascon language of Henri IV and d'Artagnan.

Livre : La Cuisine à l'Armagnac Le baron Haussmann sous-préfet de Nérac entre 1832 et 1839, encourage la famille Castarède à se lancer dans le commerce de l'Armagnac. Grâce à lui, les Castarède commercialisèrent dès 1832 des barriques apportées par des carrioles depuis le Bas-Armagnac. La famille Castarède retrouvera, 172 ans plus tard l'esprit du baron Haussmann. En effet, depuis une dizaine d'années Florence Castarède s'est installée au cœur de Paris. C'est au 140 Boulevard Haussmann, qu'elle a ouvert un lieu de culture où artistes et amateurs d'Armagnacs peuvent se retrouver autour d'un verre et échanger, en toute convivialité et en gascon à l'image d'Henri IV et de d'Artagnan.

FRANCE

L'Atelier Cocktailier

Book : Mon cours de cocktails en 12 semaines chrono (Dunod) Yoann Demeersseman, bartender, consultant and journalist, graduated as a bartender in 2006. He went to work in London at Zenna Cocktail Bar as a specialist in the art of cocktails and then became bar manager at Clarendon (cocktail lounge in Notthing Hill). In 2010, he won his first cocktail competition and became a trainer for the CQP Barman (professional qualification certificate). In 2014 he won the Angostura Global Cocktail Challenge and the Havana Club trophy in Cuba. He has since acquired a consulting role for spirits companies and industry professionals. He also accompanies brands for product launches and, for the past two years, has contributed to the cocktail column for rumporter magazine.

Livre : Mon cours de cocktails en 12 semaines chrono (Dunod) Yoann Demeersseman, bartender, consultant et journaliste, a obtenu son diplôme de bartender en 2006. Il part travailler à Londres au Zenna Cocktail Bar en tant que spécialiste dans l'art des cocktails et devient ensuite bar manager au Clarendon (cocktail lounge à Notthing Hill). En 2010, il remporte son premiers concours de cocktails et devient formateur au CQP Barman (certificat de qualification professionnel). Il remporte en 2014 le « Angostura Global Cocktail Challenge » et le trophée « Havana Club » à Cuba. Il a depuis acquis un rôle de consultant pour les sociétés de spiritueux et les professionnels de l'industrie. Il accompagne également les marques pour des lancements de produits et, depuis deux ans, contribue à la rubrique cocktails pour le magazine « rumporter »

FRANCE

Bière Magazine Gilbert Delos

«Gilbert Delos, journalist and beerologist, rediscovered beer - which he knew since his childhood in the North of France - while working for professional magazines dedicated to cafés and restaurants. For the past 30 years, he has been visiting breweries, fairs and tasting competitions with a passion that has never wavered. Books : Beers - The ultimate guide (Dunod) 101 beers - 2ed. - Great brands and craft breweries (Dunod) Bière Magazine».

Gilbert Delos, journaliste et biérologue, a redécouvert la bière - qu'il connaissait depuis son enfance dans le Nord - en travaillant pour des revues professionnelles consacrées aux cafés-restaurants. Depuis 30 ans, il arpente brasseries, salons et concours de dégustation avec une passion qui ne se dément pas. Livres : Bières - Le guide ultime (Dunod) 101 bières - 2ed. - Grandes marques et brasseries artisanales (Dunod) Bière Magazine

FRANCE

Amphore

Pierre Guigui, journalist, author of more than twenty books, director of the collection Le Savoir Boire (Apogée Editions), and founder of the Concours International des Vins Biologiques (International Competition of Organic Wines), is one of the world's leading specialists on wine as a cultural element.

Pierre Guigui, journaliste, auteur de plus de vingt ouvrages, directeur de la collection Le Savoir Boire aux éditions Apogée, et fondateur du Concours International des Vins Biologiques, est l'un des plus grands spécialistes du vin en tant qu'élément culturel au niveau mondial.

FRANCE

Université de Bourgogne Jean-Jacques Boutaud

Jean-Jacques Boutaud is a professor in Information and Communication Sciences at the University of Burgundy, specializing in signs and the semiotic approach to sensory communication, in general, and the world of food, in particular. He is the author of numerous articles and books on the themes of food, the sensory, the sensitive, the imaginary, and the experiential, through social and brand communication, the media and organizations. He is in charge of the 3S Team -Sensory, Sensible, Symbolic- at the University of Burgundy, and directs, with Prof. Régis Gougeon, the Burgundy Vine and Wine Pole.

Jean-Jacques Boutaud est professeur en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Bourgogne, spécialiste des signes et de l'approche sémiotique en communication sensorielle, sensible, en général, et du monde alimentaire, en particulier. Il est l'auteur de nombreux articles et ouvrages sur les thèmes de l'alimentation, du sensoriel, du sensible, de l'imaginaire, de l'expérientiel, à travers la communication sociale, de marque, les médias et les organisations. Il a la responsabilité de l'Équipe 3S -Sensoriel, Sensible, Symbolique - à l'Université de Bourgogne, et dirige, avec le Prof. Régis Gougeon, le Pôle Bourgogne Vigne et Vin.

FRANCE

Studio Rougereau

Initially a photojournalist, Patrick Rougereau has become one of the most talented specialists in culinary photography, recognized by the greatest chefs as well as the biggest brands. Since always a double passion animates this daring photographer, he associates photography and gastronomy in the greatest creativity. He likes photos that say precision and simplicity, playing with lines and materials to sublimate the product and give the desire. For him, there is no good or bad photo, the only one that is successful is the one that creates desire and emotion.

D'abord photographe reporter, Patrick Rougereau est devenu l'un des spécialistes de la photographie culinaire de grand talent, reconnu des plus grands chefs comme des plus grandes marques. Depuis toujours une double passion anime ce photographe audacieux, il associe photographie et gastronomie dans la plus grande créativité. Il aime les photos qui disent la précision et la simplicité, jouer avec les lignes, les matières pour sublimer le produit et donner l'envie. Pour lui, il n'est pas de bonne ou mauvaise photo, la seule qui soit réussie, est celle qui crée l'envie et l'émotion.

FRANCE

Eri Ikezi

Eri Ikezi is a Japanese native who writes for the gastronomic sections of the French and international press. Her articles on fine dining and her interviews with renowned chefs and artisans are cited among the best referenced by L'Express. Les Génies du Chocolat is a collection of investigations and experiences from his recent gastronomic tours. Her expertise on chocolate led to her appointment in 2014 as a member of the jury for the Un des Meilleurs Ouvriers de France chocolatiers-confiseurs competition. She frequently gives lectures and tasting seminars in France and Japan, most recently at Le Cordon Bleu and NHK Culture Center in Tokyo.

Japonaise d'origine, Eri Ikezi écrit pour les rubriques gastronomiques de la presse française et internationale. Ses articles sur les bonnes tables et ses entretiens avec des chefs et artisans de grande renommée sont cités parmi les meilleurs référencés par l'Express. Les Génies du chocolat rassemble les enquêtes et les expériences vécues au cours de ses récentes tournées gastronomiques. Son expertise sur le chocolat lui a valu en 2014 d'être nommée membre du jury du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France chocolatiers-confiseurs. Elle donne fréquemment des conférences et des séminaires de dégustation en France et au Japon, plus récemment au Cordon Bleu et NHK Culture Center à Tokyo.

FRANCE

Association Fromages de Terroirs

The Association Fromages de Terroirs aims to give a voice to small and medium-sized manufacturers of raw milk cheeses, small producers and retailers. After La Vache qui pleure (Nouveau Monde 2016) and France ton fromage fout le camp (Michel Lafon 2012), Véronique Richez-Lerouge presents Main basse sur les fromages AOP - Comment les multinationales contrôlent nos appellations (Éditions Erick Bonnier), a richly documented journey to the four corners of France to meet producers and players in the dairy sector.

L'Association Fromages de Terroirs a pour but de donner la parole aux PME fabricantes de fromages au lait cru, aux petits producteurs et aux détaillants. Après La Vache qui pleure (Nouveau Monde 2016) et France ton fromage fout le camp (Michel Lafon 2012), Véronique Richez-Lerouge nous présente Main basse sur les fromages AOP - Comment les multinationales contrôlent nos appellations (Éditions Erick Bonnier), un document richement étayé aux quatre coins de la France à la rencontre des producteurs et acteurs de la filière laitière.

FRANCE Trop Mad

Nathalie and Arnaud Beauvais welcome you in their gourmet universe: discover their restaurant Le Jardin Gourmand, located in Lorient. For those who live far from Lorient, a selection of Nathalie's recipes is available in her books. A real ambassador of Brittany cuisine.

Nathalie et Arnaud Beauvais vous accueillent dans leur univers gourmand : découvrez leur restaurant Le Jardin Gourmand, situé à Lorient. Pour ceux qui habitent loin de Lorient (ou qui ne peuvent venir au Jardin Gourmand toutes les semaines), nous vous proposons une sélection de recettes de Nathalie tirées en particulier de ses livres !

FRANCE André Muller

The recipes selected by André Muller with his guests are authentic, simple to prepare for the most part, composed of products from Alsace and elsewhere, sometimes enriched with a nice touch of fantasy. With his passion for tradition open to innovation and creation, he offers us the best of Alsace at the table!

Les recettes sélectionnées par André Muller avec ses invités sont authentiques, simples à réaliser pour la plupart, composées de produits d'ici et d'ailleurs, parfois enrichies d'une jolie touche de fantaisie. Avec sa passion pour la tradition ouverte à l'innovation et à la création, il nous offre le meilleur de l'Alsace à table !

FRANCE Jean-Rony Leriche

Jean-Rony Leriche juggles many hats: cook, pastry chef, chocolatier, ice cream maker, confectioner and barman. A product of the West Indies, he presents in this book his cuisine from the Caribbean islands, particularly Guadeloupe and Haiti, a cuisine that he practices with passion every day. Discover and prepare with him his 40 favorite recipes, the essentials of the Caribbean tradition, with THE gastronomic touch of the master chef, recognized by Gault & Millau, who is also a cooking teacher.

Jean-Rony Leriche jongle avec les casquettes : cuisinier, pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur et barman. Issu du métissage antillais, il présente dans ce livre sa cuisine des îles de la Caraïbe, en particulier de la Guadeloupe et de Haïti, une cuisine qu'il pratique avec passion tous les jours. Découvrez et réalisez avec lui ses 40 recettes coup de coeur, les incontournables de la tradition antillaise, avec LA touche gastronomique du chef maître restaurateur, reconnu par le Gault & Millau, également professeur de cuisine.

FRANCE Gilles Fumey CNRS Sorbonne

Gilles Fumey, teacher-researcher in cultural geography at CNRS and Sorbonne, is an eminent specialist of food with-in geo-cultural issues. With the help of social anthropology and comparative sociology, which have enabled him to draw large geo-food areas, he seeks to understand why eating behaviors remain stable while changing at the margins. The influence of cultures is a considerable obstacle to what is believed to be the globalization of food. The work on geographic food in his habilitation to direct research (Manger local, manger global. L'alimentation géographique (CNRS-Editions), allows us to understand how toponymic markers function in the cognitive system of eaters, and why the food planet does not experience globalization as a standardization but as a new phase of culinary and food innovation. His books have been translated into English, German, Chinese, Japanese, Spanish, Italian, Turkish and Basque.

Au CNRS et à la Sorbonne, Gilles Fumey, enseignant-chercheur en géographie culturelle, travaille notamment sur l'alimentation, en la replaçant dans des problématiques géo-culturelles. À l'aide de l'anthropologie sociale et de la sociologie comparée qui lui ont permis de tracer de grandes aires géo-alimentaires, il cherche à comprendre pourquoi les comportements des mangeurs restent stables tout en se transformant à la marge. La prégnance des cultures est un considérable frein à ce qu'on croit être une mondialisation de l'alimentation. Les travaux sur l'alimentation géographique de son habilitation à diriger des recherches (Manger local, manger global.

L'alimentation géographique (CNRS-Editions), permettent de comprendre comment fonctionnent les repérages toponymiques dans le système cognitif des mangeurs, et pourquoi la planète alimentaire ne vit pas la mondialisation comme une uniformisation mais comme une nouvelle phase d'innovation culinaire et alimentaire. Ses livres ont fait l'objet de traductions (anglais, allemand, chinois, japonais, espagnol, italien, turc, basque).

FRANCE Christophe Lavelle CNRS Muséum national d'histoire naturelle

Christophe Lavelle is a biophysicist, researcher at the CNRS and the Muséum National d'Histoire Naturelle, in Paris. A specialist in cellular and culinary physical chemistry, he teaches at numerous universities and regularly gives lectures to the general public and food professionals.

Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris. Spécialiste de la physico-chimie cellulaire et culinaire, il enseigne au sein de nombreuses universités et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels de l'alimentation.

FRANCE Sophie Brissaud

Writer and culinary journalist, cook, photographer and stylist, Sophie Brissaud is a world traveler passionate about human cuisine, an approach she owes to her training as a geographer and archaeologist. She is the author of Grands Crus Classés et Grands Chefs Étoilés (La Martinière), Gourmande et méditerranéenne, Bar à tapas, Café créole, Palais indien (Hachette); Histoires d'huile (Solar); L'Asie des frères Pourcel (Agnès Viénot), La Table végétale (Minerva), Terroirs (Delachaux & Niestlé) and has co-authored several books on wine with Pierre Guigui. She has also, as a co-author, consultant or editor, helped many chefs to produce their books: Jacques Le Divellec, Guy Savoy, Georges Blanc, the Pourcel brothers, Pierre Hermé, Alain Ducasse, Philippe Delacourcelle, Cyril Lignac, etc. Last but not least, Sophie Brissaud is among the most important culinary book translators from English to French.

Géographe, écrivain et journaliste culinaire, cuisinière, photographe et styliste, Sophie Brissaud est une voyageuse formée à l'école du monde, qui se passionne avant tout pour la cuisine humaine, approche qu'elle doit à sa formation de géographe et d'archéologue. Elle est notamment l'auteur de Grands Crus Classés et Grands Chefs Étoilés (La Martinière), Gourmande et méditerranéenne, Bar à tapas, Café créole, Palais indien (Hachette); Histoires d'huile (Solar); L'Asie des frères Pourcel (Agnès Viénot), La Table végétale (Minerva), Terroirs (Delachaux & Niestlé) et a co-signé plusieurs ouvrages sur le vin avec Pierre Guigui. Elle a également, en tant que coauteur, consultante ou rédactrice, aidé de nombreux chefs à réaliser leurs ouvrages: Jacques Le Divellec, Guy Savoy, Georges Blanc, les frères Pourcel, Pierre Hermé, Alain Ducasse, Philippe Delacourcelle, Cyril Lignac...

FRANCE Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)

The French Mission for Food Heritage and Cultures (MFPCA) is the organization that submitted France's application and obtained the inscription by UNESCO of the gastronomic meal of the French on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity (ICH). At the request of the french government, the MFPCA has examined the applications of the cities applying to host Cities of Gastronomy and recommended the creation of a Network. The Cities of Gastronomy Network, which includes the cities of Dijon, Lyon, Paris-Rungis and Tours, was made official by the government on June 19, 2013. The MFPCA leads the steering committee, which also includes a representative from each of the two associated ministries, Culture and Agriculture, and coordinates the work related to the cultural, educational and scientific programming of the Network.

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) est l'organisme qui a porté le dossier de candidature de la France et obtenu l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (PCI). La MFPCA a instruit, à la demande du gouvernement, les dossiers des villes candidates à l'accueil des Cités de la Gastronomie et recommandé la création d'un Réseau. Le Réseau des Cités de la Gastronomie qui réunit les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours, a été officialisé par le gouvernement le 19 juin 2013. La MFPCA anime le comité de pilotage qui comprend également un représentant de chacun des deux ministères associés, de la Culture et de l'Agriculture et coordonne les travaux relatifs à la programmation culturelle, éducative et scientifique du Réseau.

FRANCE**Citadelles & Mazenod**

«The first independent art publisher in France, Citadelles & Mazenod has retained its rank as France's leading publisher of art books. Year after year, Citadelles & Mazenod respects its original editorial commitments: – To specialize in synoptic overviews written and designed to be useful to teachers, specialists, and curators, yet also accessible to a wider readership. – To produce books in the finest craft tradition, paying keen attention to technical qualities and details. – To publish a limited number of titles that favors the survival of a vital collection that can be constantly updated and republished. As the new millennium gets underway, Citadelles & Mazenod continues to publish a modest number of books with an unflagging concern for quality. Every book is designed to be a landmark in the sphere of publishing as well as in the realm of art history.»

Créées en 1936, les Éditions Mazenod ont développé pendant une vingtaine d'années une exceptionnelle collection monographique, La Galerie des hommes célèbres, avant de créer la célèbre collection L'art et les grandes civilisations dès 1965. En 1984, François de Waresquiel prend la direction des Éditions à la suite du départ de Lucien Mazenod. Dès lors, un nouvel élan est donné à la société, qui prendra quelques années plus tard le nom symbolique de Citadelles & Mazenod, alliant souci de tradition et de qualité et recherche de l'innovation. Au fil des années, diverses collections sont créées, qui viennent enrichir et renouveler le patrimoine de la société. Alors qu'à l'arrivée de François de Waresquiel, la société publiait un seul ouvrage par an - cas unique dans l'édition française -, ce sont aujourd'hui dix à douze volumes qui paraissent chaque année, toujours réalisés avec le même souci de haute tenue intellectuelle et de qualité de fabrication.

FRANCE**Société nationale des Meilleurs ouvriers de France**

The Société nationale des Meilleurs ouvriers de France is an association under the law of 1901. Each year it organizes the competition «One of the best apprentices in France» in a hundred different professions. The Société nationale des Meilleurs ouvriers de France currently has more than 1500 members. All members must hold the title «Un des Meilleurs Ouvriers de France» (One of the Best Craftsmen in France) or «Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa».

La Société nationale des Meilleurs ouvriers de France est une association répondant à la loi de 1901. Chaque année elle organise le concours «Un des meilleurs Apprentis de France» dans une centaine de métiers différents. La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France rassemble aujourd'hui plus de 1500 adhérents. Tous les adhérents sont obligatoirement titulaires du titre «Un des Meilleurs Ouvriers de France» ou Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa.

FRANCE**Flammarion**

For entertaining, for special occasions or for yourself, cooking is always a pleasure! Through our selection of cookbooks, discover the backstage of the greatest houses and the little secrets of chefs from all over the world. To delight everyone around the table, the cookbooks we have chosen for you offer complete and balanced menus, while changing the daily routine.

Pour recevoir, pour les grandes occasions ou pour soi, cuisiner est toujours un plaisir ! A travers notre sélection de livres de recettes, découvrez les coulisses des plus grandes maisons et les petits secrets des chefs cuisiniers du monde entier. Pour régaler tout le monde autour de la table, les livres de cuisine que nous avons choisi pour vous proposent des menus complets et équilibrés, tout en changeant du quotidien et des trop faciles coquillettes-jambon.

GABON**Gastronomie Gabonaise**

Gabonese cuisine is rich and varied. We have been promoting our culinary culture with the concept «Gastronomie Gabonaise» since 2012. In April 2021, we released the first book on the AUTHENTIC Gabonese cuisine, in the form of a call for a trip to Gabon, through 38 recipes ... We let you discover.

La cuisine gabonaise est une cuisine riche et variée. Nous faisons la promotion de notre culture culinaire avec le concept «Gastronomie Gabonaise» depuis 2012. En Avril 2021 nous avons sorti le 1er Recueil portant sur la cuisine gabonaise AUTHENTIQUE, sous forme d'un appel à un voyage au Gabon, à travers 38 recettes... On vous laisse découvrir.

GERMANY**Y-Not-communication****Rainer Schillings**

Food-Writer, author, conceptioner. Open for new projects. About 60 books and magazines published. Many national and international awards. Speaking German, French, English. Join me: +491727993199.

Food-Writer, auteur, concepteur. Environ 60 livres et magazines publiés. Nombreux prix nationaux et internationaux. Parle allemand, français, anglais. Ouvert aux nouveaux projets : +491727993199.

GERMANY**Andreas Kasprzak**

Book : Das inoffizielle Kochbuch für Harry Potter Fans (Heel Verlag). The unofficial cookbook for Harry Potter fans.

Livre : Le livre de cuisine non officiel pour les fans de Harry Potter (Heel Verlag)

GERMANY**Edition Lempertz**

Edition Lempertz, founded in 1997, is a publisher based in Königswinter near Bonn. The publishing house is divided into 3 main areas: cookbooks, with a focus on Thermomix, regional topics from the Cologne / Bonn area and historical and military-historical publications. In recent years, top-quality cookbook titles such as «Family and Friends» by Manuela and Joelle Herzfeld successfully made it onto the Spiegel Bestseller List in Germany.

Les Éditions Lempertz, fondée en 1997, est une maison d'édition basée à Königswinter près de Bonn. Elle est divisée en 3 domaines principaux : les livres de cuisine, avec un accent sur le Thermomix, les sujets régionaux de la région de Cologne / Bonn et les publications historiques et militaro-historiques. Ces dernières années, des livres de cuisine de grande qualité, tels que «Famille et amis» de Manuela et Joelle Herzfeld, sont entrés avec succès dans la liste des best-sellers du Spiegel en Allemagne.

GERMANY**Heel Verlag**

Founded in 1980 HEEL publishes nearly 70 books and 80 large format wall-calendars in the areas of cooking, BBQ, lifestyle, nature, outdoor, reference, collecting, watches, motoring, music and humour. Very well known for a successful niche strategy in publishing highly illustrated non-fiction titles which regularly show up on German bestseller lists. In addition Heel publishes four special interest magazines on Wristwatches, Ferrari, Porsche and the Thermomix. HEEL is also about to launch a new Vegan magazine in autumn 2021. Our publishing company cooperates with many well-known German manufacturers such as Tefal, Lava, Kärcher, Abus, Audi, Porsche, Leica and various luxurious wristwatch manufacturers.

Fondé en 1980, HEEL publie près de 70 livres et 80 calendriers muraux grand format dans les domaines de la cuisine, du barbecue, de l'art de vivre, de la nature, de l'extérieur, des références, des collections, des montres, de l'automobile, de la musique et de l'humour. Heel est très connu pour sa stratégie de niche qui consiste à publier des titres non fictionnels très illustrés qui figurent régulièrement sur les listes de best-sellers allemands. En outre, Heel publie quatre magazines spécialisés sur les montres-bracelets, Ferrari, Porsche et le Thermomix. HEEL est également sur le point de lancer un nouveau magazine Vegan à l'automne 2021. Notre société d'édition coopère avec de nombreux fabricants allemands réputés tels que Tefal, Lava, Kärcher, Abus, Audi, Porsche, Leica et divers fabricants de montres-bracelets de luxe.

GERMANY**Michael Quandt**

Michael Quandt has produced and cooked more than 350 episodes of the series «Klassiker der Küche» for BILD am SONNTAG and Bild Online for six years. In 2011, he won sixth place at the World Grilling and Barbecuing Championship in the supreme discipline of «Pulled Pork - Pork Shoulder», and in 2012, he was runner-up at the World Grilling and Barbecuing Championship in the supreme discipline of «Beef Brisket». His books on barbecue are considered to be worldwide references, and are best-sellers in the German cookbook market.

Michael Quandt a produit et cuisiné plus de 350 épisodes de la série "Klassiker der Küche" pour BILD am SONNTAG et Bild Online pendant six ans. En 2011, il a obtenu la sixième place au championnat du monde des grillades et des barbecues dans la discipline suprême du "Pulled Pork - épaule de porc", et en 2012, il a été vice-champion d'Allemagne au championnat du monde des grillades et des barbecues dans la discipline suprême de la "Beef Brisket - poitrine de bœuf". Ses livres sur le barbecue sont considérés comme des références mondiales, et rencontrent un immense succès sur le marché du livre culinaire en Allemagne.

GERMANY

Axel Probst

Axel Probst was named the Best Port Wine Critic of the World In BWV Competition 2020. He teaches at the major Wine-Universities Geisenheim and Heilbronn in Germany and writes articles for WeinWisser, Weinwirtschaft and Vinum, as well as for the World of Fine wines in the UK. He is the organiser and lecturer of the Port- and Douro Seminars held Pro-Wein in Germany, one of the most important wine-fairs of the world. He is a Cavaleiro do Confraria do Vinho do Porto and a certified Sherry Educator from the Consejo Regulador in Jerez.

Axel Probst a été nommé meilleur critique de vin de Porto du monde lors du concours BWV 2020. Il enseigne dans les grandes universités du vin de Geisenheim et Heilbronn en Allemagne et écrit des articles pour WeinWisser, Weinwirtschaft et Vinum, ainsi que pour le World of Fine wines au Royaume-Uni. Il est l'organisateur et le conférencier des séminaires sur le Porto et le Douro organisés par Pro-Wein en Allemagne, l'une des plus importantes foires aux vins du monde. Il est Cavaleiro do Confraria do Vinho do Porto et éducateur de sherry certifié par le Consejo Regulador de Jerez.

GERMANY

Jörg Zipprick

Jörg Zipprick is the author of numerous books on French cuisine, wines and spirits, and several investigative works on the behind-the-scenes aspects of the food market. He is also a reporter for the German and Swiss press. His books have been translated in many countries. He is co-founder of La Liste, the world's leading gastronomic selection for international travelers, whose free application allows the discovery of more than 25,000 geolocated restaurants in 200 countries. La Liste publishes twice a year L'Observatoire de la Gastronomie, of which he is editor-in-chief.

Auteur de nombreux livres sur la cuisine française, les vins et spiritueux, et de plusieurs ouvrages d'investigation sur les coulisses du marché de l'alimentation, Jörg Zipprick est également grand reporter pour la presse allemande et suisse. Ses livres sont traduits dans de nombreux pays. Il est co-fondateur de La Liste, sélection gastronomique mondiale de référence pour les voyageurs internationaux, dont l'application gratuite permet de découvrir plus de 25 000 restaurants géolocalisés dans 200 pays. La Liste publie deux fois par an L'Observatoire de la Gastronomie, dont il est rédacteur en chef.

GUATEMALA

Pa' comer y pa' llevar: Comidas callejeras del oriente cubano

Bacán, rosquitas, frituras de tetí and more, constitute a journey through the heart of the traditions of eastern Cuba. Pa' comer y pa' llevar allows you to discover through their stories full of patrimonial treasures. Euda Morales and Domingo Cuza share their gastronomic experiences while touring cities like Bayamo, Santiago de Cuba and Baracoa, because in addition to appreciating the natural and cultural richness of the place, they enjoy street food.

Bacán, rosquitas, frituras de tetí et autres, constituent un voyage au cœur des traditions de l'est de Cuba. Pa' comer y pa' llevar vous permet de découvrir ces merveilles gastronomiques à travers leurs histoires et leurs recettes. Euda Morales et Domingo Cuza partagent leurs connaissances en racontant des villes comme Bayamo, Santiago de Cuba et Baracoa, car en plus d'apprécier la richesse naturelle et culturelle des lieux, ils aiment la cuisine de rue.

HUNGARY

Gergely Ripka

The independent Tokaj Guide introduces the historical wine region with its amazing diversity. The reader can learn not just the most important (and starred) contemporary wineries, but all the excitements of the Zempén region,

with the best restaurants and culinary workshops, festivals and other recommended events, accommodation, vintage evaluation and glossary. Winelovers and foreign publishers are all welcome for a nice chat during the event.

Le guide indépendant Tokaj présente la région viticole historique avec son étonnante diversité. Le lecteur peut y découvrir non seulement les vignobles contemporains les plus importants (et étoilés), mais aussi tous les attraits de la région de Zempén, avec les meilleurs restaurants et ateliers culinaires, les festivals et autres événements recommandés, l'hébergement, l'évaluation des millésimes et un glossaire. Les amateurs de vin et les éditeurs étrangers sont tous les bienvenus pour une discussion agréable pendant l'événement.

INDIA

Moti Mahal - Monish Gujral

Monish Gujral is custodian of the Moti Mahal brand, and Managing Director of the Moti Mahal Delux Management Services, an international chain of restaurants and franchises across India and the world. With an illustrious 100-year old history, Moti Mahal can justly claim to be the representative face of North Indian cuisine across continents. Monish is credited with the trailblazing turn-around of Moti Mahal, from being a small but iconic presence in Delhi, to becoming a multi-national corporation that is well on its way to defining how the world eats Indian food. A traditionalist, Monish has remained true to the signature dishes that made Moti Mahal a legend, while reinventing the dining experience into one that is exciting and avant garde to suit modern sensibilities. He is the author of several very successful cookery books that have received wide critical acclaim.

Monish Gujral est le gardien de la marque Moti Mahal et le directeur général de Moti Mahal Delux Management Services, une chaîne internationale de restaurants et de franchises en Inde et dans le monde. Fort d'une illustre histoire centenaire, Moti Mahal peut à juste titre se targuer d'être le visage représentatif de la cuisine nord-indienne sur tous les continents. C'est à Monish que l'on doit le redressement spectaculaire de Moti Mahal, qui est passé d'une présence modeste mais emblématique à Delhi à une société multinationale en passe de définir la façon dont le monde mange la nourriture indienne. Monish est resté fidèle aux plats emblématiques qui ont fait de Moti Mahal une légende, tout en réinventant l'expérience culinaire pour en faire une expérience passionnante et avant-gardiste, adaptée aux sensibilités modernes. Il est l'auteur de plusieurs livres de cuisine largement salués par la critique.

INDONESIA

Maison de l'Indonésie

LA MAISON DE L'INDONESIE was founded and created in 2020 by Mrs. Eka MONCARRE, a prominent member of the Indonesian diaspora in France. Its objective is to import the best products from Indonesia to France afin order to share and make discover all the beauty of her country, its best products, its cultural wealth, its values, its gastronomy, and all its other assets. Coffees from Indonesia: Unique and precious coffees. Fruits of rare varieties, from excellent soils, magnified by high-flying producers and advanced fermentations, Exceptional Coffees plunge you into an experience of extreme intensity. Meditation coffee for its length in the mouth, tasting coffee for its complexity or enchanting coffee for its history. Chocolates: LA MAISON DE L'INDONESIE collaborates with JIKA, a French chocolate maker based in Indonesia who works with passion and ethics directly with local producers. Jamu: A traditional Indonesian drink made from roots, plants and spices, renowned for its medicinal virtues and considered by Indonesians as a potion for health.

LA MAISON DE L'INDONESIE est fondée et créée en 2020 par Mme Eka MONCARRE, membre éminent de la diaspora indonésienne en France. Son objectif est d'importer les meilleurs produits d'Indonésie en France afin de partager et faire découvrir toute la beauté de son pays, ses meilleurs produits, ses richesses culturelles, ses valeurs, sa gastronomie, et tous ses autres atouts. Cafés d'Indonésie : Des cafés uniques et précieux. Fruits de variétés rares, issus de terroirs d'excellence, magnifiés par des producteurs de haut vol et de fermentations pointues, les Cafés d'Exception vous plongent dans une expérience, d'une intensité extrême. Café de méditation pour leur longueur en bouche, café de dégustation pour leur complexité ou café d'enchantement pour leur histoire. Chocolats : LA MAISON DE L'INDONESIE collabore avec JIKA, un chocolatier français basé en Indonésie qui travaille avec passion et éthique directement avec des producteurs locaux. Jamus : Le jamu est une boisson traditionnelle indonésienne à base de racines, plantes et épices, réputée pour ses vertus médicinales et considérée par les indonésiens comme une potion pour la santé.

IRELAND**My Wild Atlantic Kitchen**

My Wild Atlantic Kitchen: Recipes and Recollections is a compilation of Maura O'Connell Foley's favourite recipes created throughout her career in Kenmare, County Kerry spanning over six decades. The dishes contained in the book follow Maura's ethos of keeping food simple, cooking with care and using the best available local produce. Several years in the making, this book is a comprehensive collection capturing over 250 recipes of the food Maura has loved to cook throughout her life and successful career as cook and restaurateur. My Wild Atlantic Kitchen features stand-out dishes from the first tea shop she and her mother Agnes opened in 1961, The Purple Heather Restaurant and Piano Bar, The Lime Tree Restaurant, Packie's Restaurant and also from Shelburne Lodge which she continues to run today with her husband Tom.

My Wild Atlantic Kitchen est une compilation des recettes préférées de Maura O'Connell Foley créées tout au long de sa carrière à Kenmare, dans le comté de Kerry, qui s'étend sur plus de six décennies. Les plats contenus dans le livre suivent l'éthique de Maura, qui consiste à garder les aliments simples, à cuisiner avec soin et à utiliser les meilleurs produits locaux disponibles. Après plusieurs années de préparation, ce livre est une collection complète de plus de 250 recettes que Maura a aimé cuisiner tout au long de sa vie et de sa carrière de cuisinière et de restauratrice. My Wild Atlantic Kitchen présente des plats marquants du premier salon de thé qu'elle a ouvert avec sa mère Agnes en 1961, du Purple Heather Restaurant and Piano Bar, du Lime Tree Restaurant, du Packie's Restaurant et du Shelburne Lodge qu'elle dirige encore aujourd'hui avec son mari Tom.

IRELAND**Clodagh McKenna**

Clodagh McKenna is a chef, restaurateur, broadcaster and author who studied in France and New York and trained and worked at Ballymaloe Cookery School, Ireland. She is the author of six books including Clodagh's Suppers and Clodagh's Irish Kitchen. Clodagh has hosted numerous pop-ups in collaboration with brands including Selfridges, Fortnum & Mason. In her last book Clodagh's Weeknight Kitchen: Easy & exciting dishes to liven up your recipe repertoire, she presents 100 interesting, simple recipes from meat-free meals to quick-fix dishes and cupboard suppers offer the answers to all your weeknight dinner dilemmas.

Clodagh McKenna est une cheffe, restauratrice, présentatrice et auteur qui a étudié en France et à New York et a été formée à l'école de cuisine de Ballymaloe, en Irlande. Elle est l'auteur de six livres, dont Clodagh's Suppers et Clodagh's Irish Kitchen. Clodagh a organisé de nombreux pop-ups en collaboration avec des marques telles que Selfridges, Fortnum & Mason. Dans son dernier livre, Clodagh's Weeknight Kitchen : Easy & exciting dishes to liven up your recipe repertoire, elle présente 100 recettes simples et intéressantes, allant de repas sans viande à des plats rapides, en passant par les fonds de placard, qui apportent des réponses à tous les dilemmes de vos dîners de la semaine.

ISRAEL**LunchBox Press**

LunchBox is a publishing house that creates cookbooks and culinary content. Our clients include individuals, public institutions, and private firms. Our books are much more than recipe collections. They document the stories of people, places, cultures, and eras, brought to life through food. We call it: Eating between the lines. In our books you will find stunning photos and dozens of easy-to-follow recipes, all packaged together in an elegant design. LunchBox's staff is made up of passionate and professional writers, editors, photographers and designers, who have come together to cook up what they love most: books. LunchBox was founded in Tel Aviv in 2009 by journalist Ofer Vardi. In 2017 Moshe Heller joined the publishing house as a co-owner.

LunchBox est une maison d'édition qui crée des livres de cuisine et du contenu culinaire. Nos clients sont des particuliers, des institutions publiques et des entreprises privées. Nos livres sont bien plus que des collections de recettes. Ils racontent l'histoire de personnes, de lieux, de cultures et d'époques qui prennent vie à travers la nourriture. C'est ce que nous appelons : Manger entre les lignes. Dans nos livres, vous trouverez de superbes photos et des dizaines de recettes faciles à suivre, le tout présenté dans un design élégant. L'équipe de LunchBox est composée d'écrivains, de rédacteurs, de photographes et de designers professionnels et passionnés, qui se sont réunis pour créer ce qu'ils aiment le plus : des livres. LunchBox a été fondée à Tel Aviv en 2009 par le journaliste Ofer Vardi. En 2017, Moshe Heller a rejoint la maison d'édition en tant que copropriétaire.

ITALY**FISAR - Il Sommelier**

Il Sommelier is a three-monthly magazine dedicated to the wine world published since 1983 by FISAR (Italian Federation of Sommeliers Hoteliers and Restaurateurs). In 2019, under the new management, were introduced a series of novelties to the magazine, including a complete graphic restyling. Over the last two years, the editorial policy has promoted the culture of wine with a holistic approach, which makes it unique in the Italian wine publishing scene. Il Sommelier loves environment and prints his issues on 60% recycled paper.

Il Sommelier est un magazine trimestriel dédié au monde du vin publié depuis 1983 par la FISAR (Fédération italienne des sommeliers hôteliers et restaurateurs). En 2019, sous la nouvelle direction, ont été introduites une série de nouveautés dans le magazine, y compris un restyling graphique complet. Au cours des deux dernières années, la politique éditoriale a promu la culture du vin avec une approche holistique, ce qui la rend unique dans le paysage éditorial du vin italien. Il Sommelier aime l'environnement et imprime ses numéros sur du papier recyclé à 60 %.

ITALY**L'Ape Golosa
Daniella Cozzi**

Book : L'Ape Golosa. Viaggio culinario alla riscoperta delle tradizioni. 500 ricette / The greedy bee. Culinary journey to the rediscovery of traditions. 500 recipes. The book was born from the union of two great passions: the world of bees, of which honey is perhaps the best known but certainly not the most important product, and traditions. This link has been sought in the recipes of the kitchen, mostly ancient, in which honey was a constant ingredient not only in the role of mere sweetener.

Livre : L'Ape Golosa. Viaggio culinario alla riscoperta delle tradizioni / 500 ricette L'abeille gourmande. Voyage culinaire à la redécouverte des traditions. 500 recettes. Ce livre est né de l'union de deux grandes passions : le monde des abeilles, dont le miel est peut-être le produit le plus connu mais certainement pas le plus important, et les traditions. Ce lien a été recherché dans les recettes de cuisine, pour la plupart anciennes, dans lesquelles le miel était un ingrédient constant, pas seulement dans le rôle de simple édulcorant.

ITALY**Cook_Inc Officina Internazionale di Cucina**

Cook_Inc is a quarterly magazine published by Vandenberg Edizioni in Lucca since November 2011. It tells stories about food from the world and how the world is told through its tables and its kitchens. It uses only unpublished material, does not publish reviews or rankings. Each issue deals with a theme, conceived as a guideline, sometimes allowing itself the luxury of getting lost, because as in life, getting lost, it happens to meet beautiful things. Cook_inc. weighs about a kilo, and is not infrequently called a coffee-table book. It is a periodical without an expiration date; it is a collector's item designed not to get dusty, to be consulted over time.

Cook_Inc est un magazine quadrimestriel publié par Vandenberg Edizioni à Lucca depuis novembre 2011. Il raconte des histoires sur la nourriture du monde entier et comment le monde est raconté à travers ses tables et ses cuisines. Il n'utilise que du matériel non publié et ne publie pas de critiques ou de classements. Chaque numéro traite d'un thème, conçu comme une ligne directrice, se permettant parfois le luxe de se perdre, car comme dans la vie, quand on se perd, on tombe sur de belles choses. Cook_inc. pèse environ un kilo, et il n'est pas rare qu'on le prenne pour un beau livre. C'est un périodique sans date de péremption, c'est un objet de collection conçu pour ne pas prendre la poussière, pour être consulté au fil du temps.

ITALY**Andrea Zanfi Editore**

Andrea Zanfi is one of the most important authors and publishers of the Italian culinary culture. His publishing company, Andrea Zanfi Editore, produces some of the most spectacular wine books in the world. He also runs Bubble's, the reference lifestyle magazine around sparkling drinks and Italian lifestyle.

Andrea Zanfi est l'un des auteurs et éditeurs les plus importants de la culture culinaire italienne. Sa maison d'édition, Andrea Zanfi Editore, produit certains des livres sur le vin les plus spectaculaires au monde. Il dirige également Bubble's, le magazine lifestyle de référence autour des boissons pétillantes et de l'art de vivre à l'italienne.

JAPAN**Inter-Culture Co.**

Book : The Seasonal Beauty of Japanese Cuisine. The author Sanae Nagasaka, owner of Seisoka, a Michelin two-star Japanese restaurant in Tokyo has been making efforts to share the time-honored traditions of Japanese culture through cuisine with friends and clients both domestically and internationally.

Livre : The Seasonal Beauty of Japanese Cuisine. L'auteur, Sanae Nagasaka, propriétaire de Seisoka, un restaurant japonais deux étoiles Michelin à Tokyo, s'efforce de partager les traditions ancestrales de la culture japonaise à travers la cuisine avec ses amis et ses clients, tant au niveau national qu'international.

JAPAN**Nana Ogawa**

Book : Inspired Bistro Recipes After graduating from Le Cordon Bleu Paris main school, Nana Ogawa, a culinary supervisor, worked in a kitchen of the French Ministry of Foreign Affairs and a restaurant with a star.

Livre : Inspired Bistro Recipes. Après l'obtention de son diplôme au Cordon Bleu Paris, Nana Ogawa, superviseur culinaire, a travaillé dans une cuisine du ministère des Affaires étrangères et dans un restaurant étoilé.

JAPAN**Solanomachi Publishing**

We are a nursery school for 80 children ages 0 to 5, with a strong focus on food education. We would love to work with international partners to localize our book with local recipes and widen the world of cooking.

Nous sommes une école maternelle qui accueille 80 enfants âgés de 0 à 5 ans et qui met l'accent sur l'éducation alimentaire. Nous aimerions travailler avec des partenaires internationaux pour localiser notre livre avec des recettes locales et élargir le monde de la cuisine.

JAPAN**Asian Food Design**

For Takako Masuki, her zine-making moniker ASIAN_FOOD_DESIGN is nothing more than a combination of the things she loves. Masuki is a graphic designer who lives in Osaka, Japan with her two children and her husband, who is from Hong Kong. Most days, she makes zines concurrently as she works – spending half the day working and the other half of the day making zines.

Pour Takako Masuki, le nom de son zine ASIAN_FOOD_DESIGN n'est rien d'autre qu'une combinaison de ce qu'elle aime. Masuki est une graphiste qui vit à Osaka, au Japon, avec ses deux enfants et son mari, originaire de Hong Kong. La plupart du temps, elle crée des zines en même temps qu'elle travaille - passant la moitié de la journée à travailler et l'autre moitié à créer des zines.

JAPAN**Kiyomi Mikuni**

Book: Japonisée Kiyomi Mikuni's cuisine is recognized as a summit of refinement in the art of interpreting French and Japanese traditions. A fervent disciple of «spontaneous cooking», he has since then been developing what he calls «Japonised» French cuisine - a convoluted formula inspired by painting: «Cooking is a painting on a plate». This is not a figure of speech. Here, rosemary and chervil rub shoulders with maitake (fragrant mushroom) and kaiware (Japanese herb). Mikuni's fame and renown is based on this subtle alchemy.

Livre: Japonisée La cuisine de Kiyomi Mikuni est reconnue comme un sommet de raffinement dans l'art d'interpréter les traditions françaises et japonaises. Fervent disciple de la "cuisine spontanée", il y déploie, depuis, ce qu'il appelle une cuisine française "japonisée" - Une formule alambiquée qui s'inspire de la peinture: "La cuisine, c'est un tableau sur une assiette". Ce n'est pas une figure de style. Ici, le romarin et le cerfeuil côtoient, sans coup férir, le maitake (champignon parfumé) et le kaiware (herbe du Japon). De cette très subtile alchimie, Mikuni a tiré sa gloire et son renom.

LEBANON**Lina Saad**

Lina Saad was born and lived in Sierra Leone, West Africa, until she left for Lebanon to attend school in Beirut at the time of the Civil War. At eighteen she moved to London to study for a BA in Hotel Management at Westminster College. After graduating, she opened the acclaimed 'Alicia,' a Lebanese Restaurant on London's Warren Street in the year 2000 which she ran for several years. Lina now lives in West London where she is a full-time author and recipe developer.

Lina Saad est née et a vécu en Sierra Leone, en Afrique de l'Ouest, jusqu'à ce qu'elle parte au Liban pour aller à l'école à Beyrouth au moment de la guerre civile. À dix-huit ans, elle s'installe à Londres pour obtenir une licence en gestion hôtelière au Westminster College. Après avoir obtenu son diplôme, elle a ouvert en 2000 le célèbre Alicia, un restaurant libanais sur Warren Street à Londres, qu'elle a dirigé pendant plusieurs années. Lina vit aujourd'hui dans l'ouest de Londres, où elle se consacre à plein temps à l'écriture et à l'élaboration de recettes.

LEBANON**Noha Baz**

A pediatrician, Noha Baz is passionate about gastronomy. She graduated from the University of Reims with a degree in taste and gastronomy (Duggat 2009). She became a gastronomic analyst and author of several cookbooks whose common thread is the transmission of taste and, in particular, the traditions of Lebanese tables. She is the founder of the Ziryab Literary Prize. New title: Tastes of Lebanon (Mango) A beautiful, graphic, contemporary and tasty book about Lebanese cuisine. Chef Joe Barza and Noha Baz share with us 60 of the best and most authentic recipes from Lebanon and take us on a unique gourmet journey. In addition to the recipes, texts, atmospheres and portraits of personalities of Lebanese origin (Nadine Labaki, Ibrahim Malouf...) who evoke their memories of cooking, their favorite dishes and the sensory images to which they are attached.

Médecin pédiatre de formation, Noha Baz est une passionnée de gastronomie. Diplômée des hautes études du goût et de gastronomie de l'université de Reims (Duggat 2009), elle devient analyste gastronomique et auteur de plusieurs ouvrages gastronomiques dont le fil conducteur est la transmission du goût et, en particulier, des traditions de tables libanaises. Elle est la fondatrice du Prix littéraire Ziryab. Nouveau titre : Goûts du Liban (Mango) Un beau livre magnifique, graphique, contemporain et savoureux sur la cuisine libanaise. Le chef Joe Barza et Noha Baz partagent avec nous 60 recettes parmi les meilleures et les plus authentiques du Liban et nous emmènent dans un voyage gourmand unique. Et en plus des recettes, des textes, des ambiances et des portraits de personnalités d'origine libanaises (Nadine Labaki, Ibrahim Malouf...) qui évoquent leurs souvenirs de cuisine, leurs plats favoris et les images sensorielles auxquelles ils sont rattachés. Un livre unique, gourmand et riches en rencontres !

LEBANON**Al-Kafaat Foundation Chef Ramzi**

Chef Ramzi Choueiri acts since 2015 as the CEO of the Al-Kafaat Foundation on a benevolent basis. He holds a Bachelor degree in Law and Economics (University of Lyon, France). He also studied Culinary Arts at the University of London and trained in France where he became honorary member of the French union of the Pâtisiers-Boulangers. He actively joined Al-Kafaat in 1992 as its treasurer and director of its Catering School. He revolutionized the art of cooking in the Arab world between 1993 and 2010 by launching the first Arab live cooking TV show, reaching 10 million daily viewers. His Culinary Encyclopedia (1997) reached unprecedented record sales in the Arab world allowing him to become a full-time benevolent active member of the Al-Kafaat Foundation ever since. Chef Ramzi holds four World Guinness Records and the Medal of Merit from the Lebanese President of the Republic.

Chef Ramzi Choueiri agit depuis 2015 en tant que PDG de la Fondation Al-Kafaat à titre bénévole. Il est titulaire d'une licence en droit et en économie (Université de Lyon, France). Il a également étudié les arts culinaires à l'université de Londres et s'est formé en France où il est devenu membre honoraire du syndicat français des pâtisseries-boulangers. Il a rejoint activement Al-Kafaat en 1992 en tant que trésorier et directeur de l'école hôtelière. Il a révolutionné l'art de la cuisine dans le monde arabe entre 1993 et 2010 en lançant la première émission télévisée arabe de cuisine en direct, atteignant 10 millions de téléspectateurs quotidiens. Son Encyclopédie culinaire (1997) a atteint des ventes record sans précédent dans le monde arabe, ce qui lui a permis de devenir un membre actif bénévole à plein temps de la Fondation Al-Kafaat depuis lors. Chef Ramzi détient quatre records mondiaux Guinness et la médaille du mérite du président de la République libanaise.

MALAYSIA**Malaysia's Culinary Heritage**

«The amazing diversity of Malaysian cuisine is captured in all its glory in Malaysia's Culinary Heritage: The Best of Authentic Traditional Recipes, a compilation of 230 recipes that capture the unique flavours and textures of Malaysian food and place it among the world's most varied and exciting cuisines. Under the National Heritage Act 2005 (Act 645), the Department of National Heritage Malaysia has gazetted 215 foods as traditional foods and is seeking listing by UNESCO of each food as an Intangible Cultural Heritage of Humanity. This book not only highlights these 213 Malaysian foods but adds a further 17 to ensure that all 230 remain an integral part of Malaysian culture and continue to be enjoyed by current and future generations of Malaysians, and also the wider world. This is no ordinary cookbook. It is a multiracial, multicultural celebration of the extraordinary blend of culinary traditions from Malaysia's mix of ethnicities, religions, cultures and traditions—Malay, Bornean, Chinese, Indian and Indonesian, with varying degrees of influence from Dutch, Portuguese, British, Arabian, Turkish, Sri Lankan, Peranakan and Thai cuisines, among others. Incoming influences, localisation and adaptation have enhanced the nation's culinary riches, making Malaysia a food lover's paradise, not only for its own people, who are passionate about food and eating, but also for visitors to the country!»

L'étonnante diversité de la cuisine malaisienne est capturée dans toute sa gloire dans Malaysia's Culinary Heritage : The Best of Authentic Traditional Recipes, une compilation de 230 recettes qui capturent les saveurs et les textures uniques de la cuisine malaisienne et la place parmi les cuisines les plus variées et les plus passionnantes du monde. En vertu de la loi sur le patrimoine national de 2005 (loi 645), le département du patrimoine national de Malaisie a inscrit 215 aliments au registre des aliments traditionnels et cherche à faire inscrire chaque aliment au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Ce livre ne se contente pas de mettre en avant ces 213 aliments malaisiens, il en ajoute 17 autres afin de s'assurer que les 230 font toujours partie intégrante de la culture malaisienne et continuent d'être appréciés par les générations actuelles et futures de Malaisiens, mais aussi par le reste du monde. Ce n'est pas un livre de cuisine ordinaire. Il s'agit d'une célébration multiraciale et multiculturelle de l'extraordinaire mélange de traditions culinaires issues du mélange d'ethnies, de religions, de cultures et de traditions de la Malaisie - Malais, Bornéen, Chinois, Indien et Indonésien, avec des degrés variables d'influence des cuisines néerlandaise, portugaise, britannique, arabe, turque, sri-lankaise, peranakan et thaïlandaise, entre autres. Les influences entrantes, la localisation et l'adaptation ont enrichi les richesses culinaires de la nation, faisant de la Malaisie un paradis pour les amateurs de cuisine, non seulement pour ses propres habitants, qui sont passionnés par la nourriture et l'alimentation, mais aussi pour les visiteurs du pays !

MAURITIUS**Fadilahs Kitchen**

An award winning chef/author with with her cookbooks which won the best cookbook in Mauritius, best self-published cookbook and best local cuisine (Africa) at the World Gourmand cookbook awards. She cooks simple, delicious recipes with easy steps to follow. Follow her on different social media platforms as well to get her latest recipes. Please subscribe to the website for regular updates.

Chef/auteur primée pour ses livres de cuisine qui ont remporté le prix du meilleur livre de cuisine de l'île Maurice, du meilleur livre de cuisine autoédité et de la meilleure cuisine locale (Afrique) aux World Gourmand cookbook awards. Elle cuisine des recettes simples et délicieuses avec des étapes faciles à suivre. Suivez-la également sur différentes plateformes de médias sociaux pour obtenir ses dernières recettes. Veuillez vous abonner à son site Web pour recevoir des mises à jour régulières.

MEXICO**Pizca de Sabor**

Mexican chef and author of 3 cookbooks, Karla has captivated over 50 million viewers in her blog and 2 million followers on her social media. As an advocate for healthy and easy recipes for all the family, all of her work follows her philosophy to teach in a very simplified and approachable way so that everyone can cook even if they have no experience, and she does that on her online cooking school which has over 30,000 students that caters adults and kids.

Chef mexicaine et auteur de 3 livres de cuisine, Karla a captivé plus de 50 millions de téléspectateurs sur son blog et 2 millions de followers sur ses médias sociaux. En tant que défenseur des recettes saines et faciles pour toute la famille, tout son travail suit sa philosophie d'enseigner d'une manière très simplifiée et accessible afin que tout le monde puisse cuisiner, même s'ils n'ont aucune expérience, et elle le fait sur son école de cuisine en ligne qui a plus de 30.000 étudiants qui s'adressent aux adultes et aux enfants.

MEXICO**Recetario para la Memoria Las Rastreadoras de Sinaloa**

A collaborative project with Las Rastreadoras del Fuerte in Los Mochis, Sinaloa, Mexico. El Recetario para la memoria is a book that collects recipes shared by Las Rastreadoras del Fuerte, a group of mothers and family members in Los Mochis, Sinaloa. Recipes for the favorite dishes of their missing loved ones, which they have been searching for since 2014 and to this day. The book contains a series of texts related to forced disappearances in Mexico, written by experts in the field, such as journalist Daniela Rea and María De Vecchi Gerli, human rights defender and member of ARTICLE 19. Fifty percent of the profits from the sale of the book will be donated to Las Rastreadoras del Fuerte to help them continue the search for their relatives. El Recetario para la memoria is a tribute to those who are no longer with us and to those of us who still resist being forgotten. It is a book to learn new recipes, to transform the individual into the collective, to nourish our memory and to nourish us with resistance.

Un projet de collaboration avec Las Rastreadoras del Fuerte à Los Mochis, Sinaloa, Mexique. El Recetario para la memoria est un livre qui rassemble des recettes partagées par Las Rastreadoras del Fuerte, un groupe de mères et de membres de la famille à Los Mochis, Sinaloa. Les recettes des plats préférés de leurs proches disparus, qu'ils recherchent depuis 2014 et à ce jour. Le livre contient une série de textes relatifs aux disparitions forcées au Mexique, écrits par des experts en la matière, tels que la journaliste Daniela Rea et María De Vecchi Gerli, défenseur des droits humains et membre d'ARTICLE 19. Cinquante pour cent des bénéfices générés par la vente du livre seront reversés à Las Rastreadoras del Fuerte pour les aider à poursuivre la recherche de leurs proches. El Recetario para la memoria est un hommage à ceux qui ne sont plus là et à ceux d'entre nous qui résistent encore à l'oubli. C'est un livre pour apprendre de nouvelles recettes, pour transformer l'individuel en collectif, pour nourrir notre mémoire et nous nourrir de résistance.

MONTENEGRO**Regional Development Agency Bjelasica, Komovi & Prokletije**

Regional Development Agency for Bjelasica, Komovi and Prokletije (RDABKP) is an NGO that works in mountainous Montenegro on developing sustainable rural and mountain tourism, based on local culture, old traditions and pristine nature. Mountain bounty publication has been a way to present important cultural heritage and local ingredients of the mountains as resource for tourism.

L'agence de développement régional pour Bjelasica, Komovi et Prokletije (RDABKP) est une ONG qui travaille dans les montagnes du Monténégro au développement d'un tourisme rural et de montagne durable, basé sur la culture locale, les traditions anciennes et la nature vierge. La publication de Mountain bounty a été un moyen de présenter l'important patrimoine culturel et les ingrédients locaux des montagnes comme ressource pour le tourisme.

MAROC**Fatéma Hal**

Fatéma Hal studied Arabic literature and ethnology. She created her restaurant of Moroccan gastronomy, the MANSOURIA, in Paris in 1984. For twenty years, Fatema has dedicated herself to collecting traditional Moroccan recipes from those who were the custodians of them. But for Fatema, cooking is not limited to recipes, it symbolizes encounters and the fusion of cultures. Books: Le discours amoureux des épices (Zellige) Fille des frontières (Philippe Rey) Le grand livre de la cuisine marocaine (Hachette Pratique) Les Saveurs et les Gestes (Stock)

Fatéma Hal a fait des études de littérature arabe et d'ethnologie. Elle a créé son restaurant de gastronomie marocaine, le MANSOURIA, à Paris en 1984. Pendant vingt ans, Fatéma s'est consacrée à recueillir les recettes traditionnelles du Maroc auprès de celles qui en étaient les gardiennes. Mais pour Fatéma la cuisine ne se limite pas aux recettes, elle symbolise les rencontres, la fusion des cultures. Livres : Le discours amoureux des épices (Zellige) Fille des frontières (Philippe Rey) Le grand livre de la cuisine marocaine (Hachette Pratique) Les Saveurs et les Gestes (Stock)

PAKISTAN**Pakistan Heritage Cuisine**

Sayeeda Leghari is a proud citizen of Pakistan. She wants the world to know of its culture, history and potential. Other than being the CEO of a Pepsi Co. franchise, she strives to give back to society by adopting schools and educating children. She considers that one should lead humbly and set examples for generations to come. Her book Pakistan Heritage Cuisine: A Food Story explored how the cuisine of a country is intricately woven into its fabric and is shaped by the history and characteristics of the region and its people. Traditions and cultures overlap in the subcontinent

which is a region of shared history. In this book, the author has tried to give readers an insight into the incredible journey of Pakistani cuisine, its grandeur as well as its simplicity, its finesse as well as its ruggedness and the historical influences that have shaped it.

Sayeeda Leghari est une citoyenne du Pakistan, fière de son pays. Elle veut que le monde connaisse sa culture, son histoire et son potentiel. En plus d'être PDG d'une franchise de Pepsi Co., elle s'efforce de rendre service à la société en ouvrant des écoles et en éduquant les enfants. Elle considère qu'il faut diriger avec humilité et donner l'exemple aux générations à venir. Dans son livre *Pakistan Heritage Cuisine : A Food Story*, elle explique comment la cuisine d'un pays est intimement liée à ses réseaux humains et est façonnée par l'histoire et les caractéristiques de la région et de ses habitants. Les traditions et les cultures se chevauchent dans le sous-continent qui est une région d'histoire partagée. Dans ce livre, l'auteur a essayé de donner aux lecteurs un aperçu de l'incroyable parcours de la cuisine pakistanaise, de sa grandeur comme de sa simplicité, de sa finesse comme de sa rudesse et des influences historiques qui l'ont façonnée.

PERU

Sociedad Nacional de Pesquería

The National Fishing Society (SNP) presents the book *Ser del Mar: 120 hydrobiological resources to preserve the richness and sustainability of the Peruvian coastline*, an unprecedented documentary work that brings together the gastronomic and scientific knowledge of more than a hundred species, with the aim of making them visible and integrating them into the Peruvian gastronomic circuit, recognized worldwide.

La Société nationale de pêche (SNP) présente le livre *Ser del Mar : 120 ressources hydrobiologiques pour préserver la richesse et la durabilité du littoral péruvien*, un travail documentaire sans précédent qui réunit les connaissances gastronomiques et scientifiques de plus d'une centaine d'espèces, dans le but de les rendre visibles et de les intégrer au circuit gastronomique péruvien, reconnu dans le monde entier.

PERU

Pisco es Perú

Pisco es Peru is a book about Peru's flagship drink, written by the famous journalist Mariella Balbi, whose first edition was published 16 years ago. This book, published by Fondo Editorial USIL and PromPerú, consists of 13 chapters and contains 450 years of history on the exquisite grape distillate: its origins, the natural environment, the pisco grapes, the types of pisco, its elaboration and a tour of the Pisco Route through the most popular expressions of our culture. In addition, it provides milestones and statistics from 1993 to 2019 that show the growing presence of pisco in different markets around the world. Among other details, the book discusses the brandy's mestizo beginnings, as Indians, blacks, Spaniards and clergymen participated in its production. «Every year, the ancestral recipe is repeated: taking care of the vineyards, distilling the fresh mash and obtaining a good product; all of this involves talent and creativity. (...) This process depends on the art and palate of each producer. For those who make it by hand, the making of pisco is a custom that is passed down from generation to generation, preserving this unique Peruvian born knowledge», explains the author.

Pisco es Peru est un livre sur la boisson phare du Pérou, écrit par la célèbre journaliste Mariella Balbi, dont la première édition a été publiée il y a 16 ans. Cet ouvrage, publié par le Fondo Editorial USIL et PromPerú, se compose de 13 chapitres et contient 450 ans d'histoire sur l'exquis distillat de raisin : ses origines, l'environnement naturel, les raisins pisques, les types de pisco, son élaboration et un tour de la Route du Pisco à travers les expressions les plus populaires de notre culture. En outre, il apporte des jalons et des statistiques de 1993 à 2019 qui montrent la présence croissante du pisco sur les différents marchés du monde. Entre autres détails, le livre évoque les débuts métisses de l'eau-de-vie, puisque des Indiens, des Noirs, des Espagnols et des membres du clergé ont participé à sa production. «Chaque année, la recette ancestrale est répétée : prendre soin des vignobles, distiller le moût frais et obtenir un bon produit ; tout cela implique talent et créativité. (...) Ce processus dépend de l'art et du palais de chaque producteur. Pour ceux qui le font à la main, la fabrication du pisco est une coutume qui se transmet de génération en génération, préservant ainsi ce savoir né au Pérou et unique», explique l'auteur.

PERU

La Magia del Pisco Lucero Villagarcía

"Pisco is a Peruvian legacy and this legacy is not only the responsibility of the producers but of all Peruvians. Pisco is a liquid diamond." Lucero Villagarcía has become the greatest international promoter of Peru's flagship beverage with more than 150 presentations around the world. She has written three books on the subject, the first two, *La Magia del Pisco* and *La Guía del Pisco*, where she explains pisco in all its aspects, and the third, *El Pisco en su Terruño*, which is an innovative effort to promote wine tourism in Peru.

"Le pisco constitue notre héritage commun, et cet héritage n'est pas seulement la responsabilité des producteurs mais de tous les Péruviens. Le pisco est un diamant liquide". Lucero Villagarcía est devenue la plus grande promotrice internationale de la boisson phare du Pérou à travers plus de 150 présentations dans le monde. Elle a écrit trois livres sur le sujet, les deux premiers, *La Magia del Pisco* et *La Guía del Pisco*, où elle explique le pisco sous tous ses aspects, et le troisième, *El Pisco en su Terruño*, qui est un effort novateur pour promouvoir l'œnotourisme au Pérou.

PHILIPPINES

Simpol

In *Simpol the Cookbook*, Chef Tatum presents over 101 recipes that are easily executed using simple, familiar ingredients and basic kitchen equipment. The featured dishes include cherished Filipino classics for every occasion and a slew of recipes that merit the tag 'heirloom' because these evoke images of beloved family elders lording it over a hot and smoky kitchen. The recipes in *Simpol the Cookbook* were perfected and carefully catalogued by Chef Tatum over the years and are now served up as parts of a handy kitchen companion for both seasoned and first-time cooks. Hearty and delicious dishes he enjoyed as a young boy growing up in Cebu are there so you may replicate these in your own kitchen with simple, easy-to-follow steps.

Dans le livre de cuisine *Simpol*, le chef Tatum présente plus de 101 recettes faciles à réaliser à l'aide d'ingrédients simples et familiers et d'équipements de cuisine de base. Parmi les plats présentés, on trouve des classiques philippins appréciés pour toutes les occasions, ainsi qu'un grand nombre de recettes qui méritent le qualificatif d'"héritage", car elles évoquent des images d'aînés bien-aimés de la famille qui règnent sur une cuisine chaude et enfumée. Les recettes du livre de cuisine *Simpol* ont été perfectionnées et soigneusement répertoriées par le chef Tatum au fil des ans et sont maintenant présentées sous la forme d'un compagnon de cuisine pratique pour les cuisiniers chevronnés et débutants. Les plats copieux et délicieux qu'il appréciait lorsqu'il grandissait à Cebu sont là pour que vous puissiez les reproduire dans votre propre cuisine en suivant des étapes simples et faciles à suivre.

POLAND

Hanami

Hanami is a publishing house that produces award-winning books about food culture, history, customs, and traditions. Apart from numerous Gourmand awards, we also received Prix de la Littérature Gastronomique, Chinese Diamond Cuisine Award, and Polish Magellan Award. We prepare customized culinary-related content (including books) and consult in culinary diplomacy and food tourism. We own rights for all our titles, so please feel free to send us an inquiry to hanami@hanami.pl.

Hanami est une maison d'édition qui produit des livres primés sur la culture, l'histoire, les coutumes et les traditions alimentaires. Outre les nombreux prix Gourmand, nous avons également reçu le Prix de la Littérature Gastronomique, le Chinese Diamond Cuisine Award et le Polish Magellan Award. Nous préparons des contenus culinaires personnalisés (y compris des livres) et nous sommes consultants en diplomatie culinaire et en tourisme alimentaire. Nous possédons les droits de tous nos titres, alors n'hésitez pas à nous envoyer une demande à hanami@hanami.pl.

PORTUGAL

Maria Manuel Valagão

Maria Manuel Valagao holds a PhD in Environmental Sciences (1990) from the Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa for her thesis *Food practices in a changing society*. Researcher in Sociology of Food and Environment, National Institute of Biological Resources (INRB), 1976-2009; visiting professor at the Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE) 1996-2003. Author and coordinator of various books including *Nature, Gastronomy & Leisure (Colibri)*, *Mediterranean Algarve. Tradition, products and cuisine, (Tinta da china)* and *Lives and voices of the sea and fish (Tinta da china)*.

Maria Manuel Valagao est docteur en sciences de l'environnement (1990) de la Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa grâce à sa thèse *Les pratiques alimentaires dans une société en mutation*. Chercheur en sociologie de l'alimentation et de l'environnement, Institut national des ressources biologiques (INRB), 1976-2009 ; professeur invité à l'Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE) 1996-2003. Auteur et coordinateur de divers ouvrages dont *Nature, Gastronomie & Loisirs (Colibri)*, *Algarve Méditerranéen. Tradition, produits et cuisine, (Tinta da china)* et *Vies et voix de la mer et des poissons (Tinta da china)*.

PORTUGAL**Tâmara Castelo**

Tâmara Castelo is a reference name when it comes to Chinese medicine and healthy food. Born in 1984, in the midst of a large and multicultural family, which has always instilled in her a taste for discovering the world and knowing much more than what books teach us. She studied at the Superior School of Chinese Medicine and later moved to China to deepen her knowledge of Traditional Chinese Medicine. Her practice is dedicated to the well-being of her patients, sharing all her knowledge regarding healthy and conscious eating and teaching us to see the body as the greatest asset in our lives.

Tâmara Castelo est une référence en matière de médecine chinoise et d'alimentation saine. Née en 1984, au sein d'une famille nombreuse et multiculturelle, qui lui a toujours inculqué le goût de découvrir le monde et de savoir beaucoup plus que ce que les livres nous enseignent. Elle a étudié à l'École supérieure de médecine chinoise et s'est ensuite rendue en Chine pour approfondir ses connaissances de la médecine traditionnelle chinoise. Son cabinet est dédié au bien-être de ses patients, partageant toutes ses connaissances en matière d'alimentation saine et consciente et nous apprenant à considérer le corps comme le plus grand atout de notre vie.

RUSSIE**Stalic Khankishiev**

Stalic is a celebrity chef, photographer, and cooking writer born in Uzbekistan. He has become extremely popular in the Russian Federation as a result of television appearances and books. He is particularly associated with Central Asian cuisine, but has also popularized dishes from the Caucasus, the Balkans, and Slavic countries.

Stalic est un célèbre chef cuisinier, un photographe et un écrivain culinaire né en Ouzbékistan. Il est devenu extrêmement populaire dans la Fédération de Russie grâce à ses apparitions à la télévision et à ses livres. Il est particulièrement associé à la cuisine d'Asie centrale, mais a également popularisé les plats du Caucase, des Balkans et des pays slaves.

RUSSIE**Chernovic**

Book : Russia's Cuisine: Tradition and Modernity Its purpose is to present the diversity and culinary abundance of Russian cuisine. Not only will it attract foreign readers, but it will also allow Russians to discover new regional dishes and the products of our vast country. Each chapter describes a large region, and the peoples linked to the territory. You will learn about the different ethnic groups that lived on these lands before, those that live there now, and which products, specialties and dishes have made the region famous. Of course, you will find many recipes, with some familiar from childhood, as well as rare, absolutely unique dishes from the smallest and most distant corners of Russia. The last chapter of this edition is dedicated to New Russian cuisine, and how Russian chefs search for new approaches to products and how they work out their concepts.

Livre : La cuisine russe : Tradition et modernité Son objectif est de présenter la diversité et l'abondance culinaire de la cuisine russe. Non seulement il attirera les lecteurs étrangers, mais il permettra aussi aux Russes de découvrir de nouveaux plats régionaux et les produits de notre vaste pays. Chaque chapitre décrit une grande région, et les peuples liés à ce territoire. Vous découvrirez les différents groupes ethniques qui vivaient sur ces terres auparavant, ceux qui y vivent aujourd'hui, et quels produits, spécialités et plats ont rendu la région célèbre. Bien entendu, vous trouverez de nombreuses recettes, dont certaines sont familières depuis l'enfance, ainsi que des plats rares, absolument uniques, provenant des coins les plus reculés de la Russie. Le dernier chapitre de cette édition est consacré à la nouvelle cuisine russe, et à la manière dont les chefs russes recherchent de nouvelles approches des produits et élaborent leurs concepts.

SLOVENIA**Prof. Janez Bogataj**

Prof. Dr. Janez Bogataj is an ethnologist, historian of art and a Professor Emeritus at the University of Ljubljana. Gastronomy and food culture are part of his research and expertise in his pedagogical work. He is the author and co-author of over 60 books, numerous scientific and specialised articles, researches and studies. He has appeared in educational films and on radio and television shows.

Le professeur Janez Bogataj est ethnologue, historien de l'art et professeur émérite à l'université de Ljubljana. La gastronomie et la culture alimentaire font partie de ses recherches et de son expertise dans son travail pédagogique. Il est l'auteur et le co-auteur de plus de 60 livres, de nombreux articles scientifiques et spécialisés, de recherches et d'études. Il est apparu dans des films éducatifs et dans des émissions de radio et de télévision.

SLOVENIA**Anita Šumer**

«Anita Šumer is a passionate, self-taught, 100% sourdough baker and teacher, based in Slovenia who has become an international sensation.» This book may be titled Sourdough Mania, but it is a true one-stop encyclopedia on sourdough baking, and cooks will find it a valuable addition to their cookbook collection.» NY Journal of Books»

Anita Šumer est une boulangère et enseignante passionnée, autodidacte, basée en Slovénie, devenue la référence mondiale de la transmission autour du levain. «Ce livre a beau être intitulé Sourdough Mania, il s'agit d'une véritable encyclopédie sur la cuisson au levain. Les cuisiniers y trouveront une perle indispensable à leur collection de livres de cuisine.» NY Journal of Books»

SOUTH AFRICA**Duinhuis****Isabella Niehaus**

In Duinhuis Isabella Niehaus invites you to come and join her on the Dune in Langebaan. Find out where her food philosophy stemmed from and who influenced her career in food. The cookbook includes her famous recipes for Dune mussels and oysters as well as many dishes like Spanish flatbread, tarte tatin and coq au vin, recipes she discovered while travelling abroad. With many contributions by foodies as well as special friends.

À Duinhuis, Isabella Niehaus vous invite à venir la rejoindre sur la dune de Langebaan. Découvrez d'où vient sa philosophie alimentaire et qui a influencé sa carrière dans l'alimentation. Le livre de cuisine comprend ses célèbres recettes de moules et d'huîtres de la Dune ainsi que de nombreux plats comme le pain plat espagnol, la tarte tatin et le coq au vin, des recettes qu'elle a découvertes lors de ses voyages à l'étranger. Avec de nombreuses contributions de gourmets et d'amis privilégiés.

SOUTH AFRICA**Naqiyah Mayat**

«Naqiyah Mayat is a connoisseur of luxury, elegance and beauty. Her lifestyle brand is built around a philosophy of sophistication and aspiration. Her insights stem from the duality of cultures she embodies which in turn influence her unique take on all things food, travel, fashion and lifestyle. This digital content creator is not only a wife and mother of four but is a sought-after tastemaker in the Indian and Muslim community and a style force to be reckoned with. After much anticipation and patient fans, Naqiyah is releasing her debut cookbook published by That Food Guy Publishing in which she will revolutionise mainstream Indian cuisine. The cookbook aims to give the newlywed, starter cook and Indian food fan all the information needed to make authentic, flavour-filled Indian cuisine with a modern twist. Naqiyah has also included an exclusive narrative around her family, and we also see Naqiyah and her Mom appear together in the dough chapter.»

beauté. Sa marque de style de vie est construite autour d'une philosophie de sophistication et d'aspiration. Ses idées proviennent de la dualité des cultures qu'elle incarne et qui, à leur tour, influencent sa vision unique de la nourriture, des voyages, de la mode et du style de vie. Cette créatrice de contenu numérique n'est pas seulement une épouse et une mère de quatre enfants, mais elle est aussi un créateur de goût très recherché dans la communauté indienne et musulmane et une force de style avec laquelle il faut compter. Après une longue attente et des fans patients, Naqiyah sort son premier livre de cuisine, publié par That Food Guy Publishing, dans lequel elle va révolutionner la cuisine indienne traditionnelle. Ce livre de cuisine a pour but de donner aux jeunes mariés, aux cuisiniers débutants et aux amateurs de cuisine indienne toutes les informations nécessaires pour préparer une cuisine indienne authentique et savoureuse avec une touche moderne. Naqiyah a également inclus un récit exclusif autour de sa famille, et nous voyons également Naqiyah et sa maman apparaître ensemble dans le chapitre sur la pâte.

SPAIN

Col&Col Ediciones

The independent publishing house Col&Col Ediciones from Spain was born in 2015 as a blog, and in 2018 it began to publish its first titles, responding to the need to cover worlds as diverse and complementary as gastronomy, art and literature.

La maison d'édition indépendante Col&Col Ediciones d'Espagne est née en 2015 sous la forme d'un blog, et en 2018 elle a commencé à publier ses premiers titres, répondant à la nécessité de couvrir des mondes aussi divers et complémentaires que la gastronomie, l'art et la littérature.

SPAIN

Universidad de Cadiz

Book : ¿Las algas se comen? Those Curious and Delicious Seaweeds. The «blue planet», Earth, with three quarters of its surface covered by oceans and seas, remains unexplored and undiscovered. This has relegated many marine species to undeserved exclusion, disregard or even contempt. A clear example of this is the seaweeds – «sea vegetables», as they are called in the media for their similarity to their land counterparts – a marine flora of great variety in size, shape and colour, with little awareness of their applications dating back to the dawn of civilization. They have been used in the East mainly as medicines and food, and have been venerated there for millennia. In the West, on the other hand, they have been reviled for their historical link to times of hunger and hardship, a view that fortunately has been changing in recent times. They are now on the menu in many restaurants and homes, thanks to their organoleptic and nutritional properties. The use of seaweeds for food is the main axis around which the different chapters in this book revolve and interlock.

Livre : ¿Las algas se comen ? Ces curieuses et délicieuses algues. La "planète bleue", la Terre, dont les trois quarts de la surface sont recouverts d'océans et de mers, reste inexplorée et non découverte. Cette situation a relégué de nombreuses espèces marines à une exclusion imméritée, à l'indifférence, voire au mépris. Les algues marines - les "légumes de mer", comme les appellent les médias en raison de leur ressemblance avec leurs homologues terrestres - en sont un exemple flagrant. Il s'agit d'une flore marine d'une grande variété de tailles, de formes et de couleurs, dont les applications sont peu connues depuis l'aube de la civilisation. En Orient, elles ont été utilisées principalement comme médicaments et aliments, et y sont vénérées depuis des millénaires. En Occident, en revanche, ils ont été vilipendés en raison de leur lien historique avec les périodes de faim et de misère, un point de vue qui a heureusement évolué ces derniers temps. Elles figurent désormais au menu de nombreux restaurants et foyers, grâce à leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles. L'utilisation des algues pour l'alimentation est l'axe principal autour duquel tournent et s'imbriquent les différents chapitres de ce livre.

SPAIN

Tolosa Wine Books

Tolosa Wine Books is the publishing company of Lluís Tolosa, sociologist and writer, specialized in wine tourism and dissemination of wine culture. 20 books published on wine and wine tourism, more than 100,000 copies sold. 12 national and international prizes, awarded in Paris, Frankfurt and Beijing. 200 articles published on wine and wine tourism. Regular lecturer and speaker at different congresses.

Tolosa Wine Books est la maison d'édition de Lluís Tolosa, sociologue et écrivain, spécialisé dans l'œnotourisme et la diffusion de la culture du vin. 20 livres publiés sur le vin et l'œnotourisme, plus de 100 000 exemplaires vendus. 12 prix nationaux et internationaux, décernés à Paris, Francfort et Pékin. 200 articles publiés sur le vin et l'œnotourisme. Conférencier et intervenant régulier dans différents congrès.

SPAIN

Santi Borrell

Santi Borrell Giró is a poet in Catalan language. In 2016 his study La historia del Cava (Publications of the City Council of Sant Sadurn d'Anoia) was published. In 2018 another study was published, La viña y el vino del Penedès. 1885-2018, a continuation of the study of cava.

Santi Borrell Giró est un poète de langue catalane. En 2016 a été publiée son étude La historia del Cava (Publications de la mairie de Sant Sadurn d'Anoia). En 2018, une autre étude a été publiée, La viña y el vino del Penedès. 1885-2018, une continuation de l'étude sur le cava.

SPAIN

Meritxell Falgueras

The book «Wine with everything» by sommelier and communicator Meritxell Falgueras tells and teaches about the world of wine in a playful way, always with a view to playing and appealing to the senses through the sensory experience of tasting a glass of wine. Meritxell Falgueras has spent her whole life among bottles, vineyards and barrels. She is a fifth generation member of the prestigious Celler de Gelida in Barcelona and her partner owns Podere San Cristoforo, one of the most traditional Tuscan wineries. As a sommelier, she has a privileged «nose»: at 20, she was the youngest sommelier in Spain; at 25, she won the Golden Nose award of the young hopefuls of Catalonia, and at 29, Esquire magazine named her the best sommelier of the year 2010.

Le livre "Du vin avec tout" de la sommelière et communicatrice Meritxell Falgueras raconte et enseigne le monde du vin de manière ludique, toujours dans une optique de jeu et d'appel aux sens à l'occasion de l'expérience sensorielle de la dégustation d'un verre de vin. Meritxell Falgueras a passé toute sa vie parmi les bouteilles, les vignobles et les fûts. Elle fait partie de la cinquième génération du prestigieux Celler de Gelida, à Barcelone, et son partenaire possède Podere San Cristoforo, l'un des établissements vinicoles toscans les plus traditionnels. En tant que sommelière, elle a un "nez" privilégié : à 20 ans, elle était la plus jeune sommelière d'Espagne ; à 25 ans, elle a remporté le prix du Nez d'or des jeunes espoirs de Catalogne, et à 29 ans, le magazine Esquire l'a nommée meilleure sommelière de l'année 2010.

SPAIN

Mary Herrera Hiruelo

Petit Bistro Ségur

«Book: NETEJANT SEITONS. 40 Receptes de cuina i unes quantes històries d' Amor (Cleaning the anchovies. 40 recipes of cooking and some stories of love) I run a small bistro in Segur de Calafell, a small seaside village in Catalonia. Many people will wonder why this title. The first memory I have is in my parents' kitchen. I loved helping my mother clean the anchovies and cook them with love. Other girls loved to play with dolls, but I loved to cook and dream about recipes. Self-taught, restless, impatient, naughty, and always listening to what's cooking in the food world.»

Livre : NETEJANT SEITONS. 40 Receptes de cuina i unes quantes històries d' Amor (En nettoyant les anchois. 40 recettes de cuisines et quelques histoires d'amour) Je dirige un petit bistrot à Segur de Calafell, un petit village balnéaire de Catalogne. Beaucoup se demanderont pourquoi ce titre. Le premier souvenir que j'ai est dans la cuisine de mes parents. J'ai adoré aider ma mère à nettoyer les anchois et à les cuisiner avec amour. D'autres filles aiment jouer avec des poupées, mais j'aimais cuisiner et rêver de recettes. Autodidacte, agitée, impatiente, coquine, et toujours à l'écoute de ce qui se cuisine dans le monde de la gastronomie.

SPAIN

Planeta Gastro

«Created in 2017, Planeta Gastro combines both proposals aimed at the general public and more ambitious and exclusive works, with authors and chefs of absolute reference in their most avant-garde registers, but also in their most accessible and practical facet. All the titles share the same identity: quality content, carefully designed presentation and formats adapted to each audience. Success stories, some of them not yet in the media, that deserve to emerge from publishing anonymity. Planeta Gastro aspires to be a benchmark in illustrated works and to shake up gastronomic culture with a catalog of big names and restaurants that are highly valued by the general public, first-rate collaborators and renowned firms in photography, design and art.»

Créé en 2017, Planeta Gastro combine à la fois des propositions destinées au grand public et des œuvres plus ambitieuses et exclusives, avec des auteurs et des chefs de référence absolue dans leurs registres les plus avant-gardistes, mais aussi dans leur facette la plus accessible et pratique. Tous les titres partagent la même identité : un contenu de qualité, présenté avec soin et des formats adaptés à chaque public. Des histoires à succès, dont certaines ne sont pas encore médiatisées, qui méritent de sortir de l'anonymat de la publication. Planeta Gastro aspire à être une référence en matière de travaux illustrés et à secouer la culture gastronomique avec un catalogue de grands noms et de restaurants très appréciés du grand public, des collaborateurs de haut niveau et des entreprises renommées dans le domaine de la photographie, du design et de l'art.

SPAIN**Gastronomía Activa****Dr. Laura Gosalbo**

Gastronomia Activa is Barcelona's gastronomic leisure center, a pioneer in the development of the concept of a global space for entertainment and education through gastronomy. Our philosophy is to bring people together around the pleasures of the table: to learn, explore, discover, enjoy... and contribute to the promotion and dissemination of the cities gastronomic heritage, connect producers and consumers of different origins, work to promote good eating habits and provide information on the peculiarities of local and foreign ingredients, techniques and different customs, traditions and new culinary trends. Led and coordinated by Dr. Laura Gosalbo, we are a team of qualified and specialized professionals: gastronomists, oenologists, sommeliers, chefs, food and nutrition specialists. Since 2006, more than 21,000 students and over 500 national and international companies have chosen us.

Gastronomia Activa est le centre de loisirs gastronomiques de Barcelone, pionnier dans le développement du concept d'espace global de divertissement et de formation par la gastronomie. Notre philosophie est de rassembler les gens autour des plaisirs de la table : apprendre, explorer, découvrir, s'amuser.... et contribuer à la promotion et à la diffusion du patrimoine gastronomique des villes, mettre en relation des producteurs et des consommateurs d'origines différentes, travailler à la promotion de bonnes habitudes alimentaires et fournir des informations sur les particularités des ingrédients locaux et étrangers, les techniques et les différentes coutumes, traditions et nouvelles tendances culinaires. Dirigés et coordonnés par le Dr Laura Gosalbo, nous sommes une équipe de professionnels qualifiés et spécialisés : gastronomes, œnologues, sommeliers, chefs, spécialistes de l'alimentation et de la nutrition. Depuis 2006, plus de 21 000 étudiants et plus de 500 entreprises nationales et internationales nous ont choisis.

SWEDEN**Znapshot AB****Per Erik Berglund**

Professional photographer. Please see homepage www.znapshot.se

Photographe professionnel. Pour plus d'informations : www.znapshot.se

SWEDEN**Fika - Made in Sweden****Stina Almroth**

The award-winning book that reveals how Swedes are warm, caring, and social - through FIKA. Personal and factual with stunning photographs and bold graphic design (including an open-thread-stitch back), the book lets the reader in on Sweden's best kept secret, FIKA. Coffee and pastry is the Swedish way to relax, celebrate and solve problems in every conceivable private and public sphere, from the kitchen table to the Parliament. The book is for anyone with a connection to or an interest in Sweden, or a fondness for coffee and pastry.

Le livre primé qui révèle comment les Suédois sont chaleureux, attentionnés et sociaux - grâce à FIKA. Personnel et factuel, avec de superbes photographies et une conception graphique audacieuse (y compris un dos à fil ouvert), ce livre permet au lecteur de découvrir le secret le mieux gardé de Suède, FIKA. Le café et les pâtisseries sont la façon suédoise de se détendre, de faire la fête et de résoudre les problèmes dans toutes les sphères privées et publiques imaginables, de la table de la cuisine au Parlement. Ce livre s'adresse à tous ceux qui ont un lien avec la Suède, s'y intéressent ou ont un penchant pour le café et la pâtisserie.

SWEDEN**Mundekulla**

At Mundekulla we cook for people with different diets. We wish to make everyone equally happy! Mundekulla Cooks is the result of a creative collaboration and crowdfunding. We all contributed from our passion for food, sustainability and art! Our main goal is to make a beautiful and valuable book that spreads yummy, healthy, inspiring and creative recipes. Originally from The Netherlands, Stephanie discovered the magic of Southern Sweden. These days she is the chef at Mundekulla Retreat Center, where she also works with organizational development and education. She is connected to several EU projects like the European Solidarity Corps (volunteer program) and Cirtoinno (on sustainable tourism in the Baltic Region).

À Mundekulla, nous cuisinons pour des personnes ayant des régimes alimentaires différents. Nous souhaitons rendre tout le monde également heureux ! Mundekulla Cooks est le résultat d'une collaboration créative et d'un crowdfunding. Nous avons tous contribué par notre passion pour la nourriture, la durabilité et l'art ! Notre objectif principal est de créer un livre magnifique et précieux qui diffuse des recettes délicieuses, saines, inspirantes et créatives. Originaire des Pays-Bas, Stephanie a découvert la magie du sud de la Suède. Elle est aujourd'hui chef cuisinière au Mundekulla Retreat Center, où elle travaille également au développement organisationnel et à l'éducation. Elle est liée à plusieurs projets européens comme le Corps européen de solidarité (programme de volontariat) et Cirtoinno (sur le tourisme durable dans la région baltique).

SWEDEN**Holm & Holm Books**

Ingela and Pelle Holm started their publishing house 2016. Ingela has over 25 years of experience as a publisher. Pelle has been active in the advertising and communication industries for over 30 years. Holm & Holm Books publishes books within the lifestyle, health, exercise and food segments. All content is based on scientific research. Holm & Holm Books are specialised within assignment projects, i.e. books produced for, and in collaboration with, different corporations and organisations. H&H Books have collaborated with SEB, Skandia, Hjärt & Lungfonden, Jimajomo and Karolinska Universitetssjukhuset.

Ingela et Pelle Holm ont créé leur maison d'édition en 2016. Ingela a plus de 25 ans d'expérience en tant qu'éditrice. Pelle est actif dans les secteurs de la publicité et de la communication depuis plus de 30 ans. Holm & Holm Books publie des livres dans les domaines du lifestyle, de la santé, du sport et de l'alimentation. Tout le contenu est basé sur la recherche scientifique. Holm & Holm Books est spécialisé dans les projets d'affectation, c'est-à-dire les livres produits pour et en collaboration avec différentes sociétés et organisations. H&H Books a collaboré avec SEB, Skandia, Hjärt & Lungfonden, Jimajomo et Karolinska Universitetssjukhuset.

SWEDEN**Grenadine Publishing**

We have published around 300 books since our launch in 2004. And it is with gratitude that we see readers returning to our books again and again, to be inspired, to try new things and - like us - to enjoy good food and drink. Buying our books is like getting a well-filled goody bag and a source of knowledge about the good things in life, both food and drink. The books are therefore excellent for those who want to treat themselves, as a gift for food-loving friends and acquaintances, as a corporate gift or as training material for bar, café and restaurant staff.

Nous avons publié environ 300 livres depuis notre création en 2004. Et c'est avec gratitude que nous voyons les lecteurs revenir à nos livres encore et encore, pour s'inspirer, pour essayer de nouvelles choses et - comme nous - pour apprécier la bonne nourriture et les boissons. Acheter nos livres, c'est comme recevoir un sac à surprises bien rempli et une source de connaissances sur les bonnes choses de la vie, qu'il s'agisse de nourriture ou de boisson. Les livres sont donc parfaits pour ceux qui veulent se faire plaisir, pour offrir un cadeau à des amis ou des connaissances qui aiment la cuisine, pour offrir un cadeau d'entreprise ou pour former le personnel des bars, cafés et restaurants.

SWEDEN**Mai-Lis Hellénus**

Mai-Lis Hellénus, MD, Ph.D., professor in cardiovascular prevention at the Karolinska Institutet, Stockholm, Sweden. She has 230 publications and 150 of them are publications in peer review journals, and is a member of many expert committees both nationally and internationally and she has been invited speaker at international meetings more than 100 times. Mai-Lis Hellénus has also written several popular science books on nutrition and a healthy lifestyle. Several of them have been awarded in Sweden and internationally. Mai-Lis Hellénus received the Dun Gifford's Award for one of the books. The book "Vitality important" about lifestyle and health, won the Gourmand Cookbook Award in 2017, as the world's best book about lifestyle and health.

Mai-Lis Hellénus, MD, Ph.D., professeur en prévention cardiovasculaire au Karolinska Institutet, Stockholm, Suède. Elle a publié 230 articles, dont 150 dans des revues à comité de lecture. Elle est membre de nombreux comités d'experts nationaux et internationaux et a été invitée plus de 100 fois comme conférencière lors de réunions internationales. Mai-Lis Hellénus a également écrit plusieurs ouvrages de vulgarisation scientifique sur la nutrition et

un mode de vie sain. Plusieurs d'entre eux ont été primés en Suède et à l'étranger. Mai-Lis Hellénus a reçu le prix Dun Gifford pour l'un de ces livres. Le livre "Vitality important" sur le mode de vie et la santé, a remporté le Gourmand Cookbook Award en 2017, comme meilleur livre au monde sur le mode de vie et la santé.

SWEDEN

Richard Juhlin

THE CHAMPAGNE EXPERT Richard Juhlin is the world's number one champagne expert, most famous for his skills in blind tasting. Since 1998 he has held the world record for most champagne ever tasted, having tasted more than 13,000+ different unique champagnes in his lifetime. THE BOOKS Juhlin is the author of eight books, including Champagne Hiking, The Great Tasting and 3,000 Champagnes, all three of which received the prize for 'Best Book on French Wines in the World' at the Gourmand World Cookbook Awards. Another release, 4,000 Champagnes, received – 'The International Champagne Writer of the Year Award' in 2005 at The Louis Roederer International Wine Writers' Awards at Vinexpo in 2005.

Richard Juhlin est le plus grand expert en champagne au monde, surtout connu pour ses compétences en matière de dégustation à l'aveugle. Depuis 1998, il détient le record du monde du plus grand nombre de champagnes jamais dégustés, ayant goûté plus de 13 000 champagnes uniques différents au cours de sa vie. Juhlin est l'auteur de huit livres, dont Champagne Hiking, The Great Tasting et 3 000 Champagnes, qui ont tous trois reçu le prix du "Meilleur livre sur les vins français dans le monde" lors des Gourmand World Cookbook Awards. Un autre ouvrage, 4 000 Champagnes, a reçu le "International Champagne Writer of the Year Award", en 2005, lors de la remise des Louis Roederer International Wine Writers' Awards à Vinexpo en 2005.

SWITZERLAND

Vorwerk International

We are an international recipe team within Vorwerk International, Switzerland. We develop our own recipes for Thermomix kitchen appliance, and publish them on our dedicated international platform and international cookbooks.

Nous sommes une équipe internationale de recettes au sein de Vorwerk International, en Suisse. Nous développons nos propres recettes pour l'appareil de cuisine Thermomix, et les publions sur notre plateforme internationale dédiée et dans des livres de cuisine internationaux.

SWITZERLAND

Éditions Hérodios

What is La Cuisine du 6e étage about? In the form of a play in three acts, three places and three times that make up an existence, Nathalie George delivers a message: cooking is a school of life! In the early 2000s, an earthquake of fate propels her into a maid's room on the 6th floor. And here are the characters of various ages and backgrounds who use the staircase to come and dine and share dishes concocted on the stove at a fire. From Gilberte's piano to the 6th floor hallway, this book is full of humor and simple, authentic recipes, a true return to the roots, of which Nathalie has the secret. Far from being a cookbook like the others, we will find advice, tips for cooking with little, but above all we will witness a tremendous life force.

Que raconte La Cuisine du 6e étage? Sous la forme d'une pièce montée en trois actes, trois lieux et trois temps qui forment une existence, Nathalie George nous livre un message : la cuisine est une école de la vie! Au début des années 2000, un séisme du destin la propulse dans une chambre de bonne au 6e étage. Et voici les personnages d'âges et d'horizons divers qui empruntent l'escalier pour venir dîner et partager des plats concoctés sur le réchaud à un feu. Du piano de Gilberte au couloir du 6e étage, ce livre truffé d'humour nous transmet des recettes simples et authentiques, véritable retour aux sources, dont Nathalie a le secret. Loin d'être un livre de cuisine comme les autres, on y trouvera des conseils, des astuces pour cuisiner avec peu, mais surtout on sera le témoin d'une formidable force de vie.

SWITZERLAND

Leaf to root

Esther Kern

For 15 years I have been dealing with culinary topics as a journalist and author. As a food critic, I am often in the kitchen with top chefs and attend many professional conferences. In the process, I've noticed that vegetables are increas-

ingly in the spotlight. And special vegetable parts that have particularly fascinated me are also being featured. For example, Heinz Reitbauer, Austria's best chef, told me that he had developed a dish with artichoke stalks, or Daniel Achilles, star chef from Berlin, how he cooks with the greens of rapeseed. Then one day, when I harvested a carrot from my own garden, I asked myself specifically why I was actually throwing the leaves away. I began to ask around, but received no satisfactory answer. Some said they had just always done it that way. Others, they believed that it was poisonous. For me, this prompted me to start a spurned vegetable promotion on my website, www.waskochen.ch. At the same time I interviewed Fergus Henderson, the legendary London father of «Nose to Tail», and the idea matured in me to christen this campaign «Leaf to Root». In the meantime, the name has become established in the German-speaking world.

Depuis 15 ans, je traite de sujets culinaires en tant que journaliste et auteur. En tant que critique gastronomique, je suis souvent dans la cuisine avec de grands chefs et je participe à de nombreuses conférences professionnelles. Ce faisant, j'ai remarqué que les légumes sont de plus en plus sous les feux de la rampe. Et les parties spéciales des légumes qui m'ont particulièrement fasciné sont également mises en avant. Par exemple, Heinz Reitbauer, le meilleur chef autrichien, m'a raconté qu'il avait élaboré un plat avec des tiges d'artichauts, ou Daniel Achilles, chef étoilé de Berlin, comment il cuisine avec les feuilles de colza. Puis un jour, alors que je récoltais une carotte dans mon propre jardin, je me suis demandé précisément pourquoi j'en jettais les fanes. J'ai commencé à demander autour de moi, mais je n'ai reçu aucune réponse satisfaisante. Certains disaient qu'ils l'avaient toujours fait de cette façon. D'autres pensaient qu'elles étaient toxiques. Pour ma part, cela m'a incité à lancer une promotion des légumes rejetés sur mon site web, www.waskochen.ch. Au même moment, j'ai interviewé Fergus Henderson, le légendaire père londonien de "Nose to Tail", et l'idée a mûri en moi de baptiser cette campagne "Leaf to Root". Entre-temps, le nom s'est imposé dans le monde germanophone.

TURKEY

Aydan Üstkanat

Aydan Üstkanat is a chef, food photographer, food stylist, food writer, recipe consultant. In addition to his 14 at Star Newspaper, she has worked as a journalist for 18 years. She is currently the editor-in-chief of Lezzet Magazine .

Aydan Üstkanat est cheffe, photographe, styliste, auteur culinaire et consultante. En plus de ses 14 ans au Star Newspaper, elle a travaillé comme journaliste pendant 18 ans. Elle est actuellement rédactrice en chef du magazine Lezzet .

TURKEY

Sedes Holding

Aslihan Sabancı

Aslihan Sabancı is a Turkish chef and author, who specializes in healthy and creative recipes. Following her diagnosis with food sensitivity, she began to adapt the traditional Turkish recipes passed down from her grandmother and mother, as well as the international recipes that she learned in her studies, to fit within a gluten-free diet. In 2011, Aslihan published the first book of healthy, all natural gluten-free recipes in Turkey, titled Gluten Free Mediterranean Gourmet Cuisine. Her book has been well-received from critics in Turkey, including those from Hello!, Time Out, NTV Bloomberg and Milliyet.

Aslihan Sabancı est une chef et auteure turque, spécialisée dans les recettes saines et créatives. À la suite de son diagnostic de sensibilité alimentaire, elle a commencé à adapter les recettes traditionnelles turques transmises par sa grand-mère et sa mère, ainsi que les recettes internationales qu'elle a apprises au cours de ses études, afin de les intégrer à un régime sans gluten. En 2011, Aslihan a publié le premier livre de recettes saines et entièrement naturelles sans gluten en Turquie, intitulé Gluten Free Mediterranean Gourmet Cuisine. Son livre a été bien accueilli par les critiques en Turquie, notamment ceux de Hello!, Time Out, NTV, Bloomberg et Milliyet.

UK

Prospect Books

Prospect Books is the pre-eminent list of books concerned with the history of food, and texts from the past on culinary matters. We publish books on cookery, food history, books on gardening and growing, as well as the journal of food history, Petits Propos Culinaires, 121 issues published since 1979.

Prospect Books est une maison d'édition consacrée aux des livres traitant de l'histoire de l'alimentation. Nous publions des livres sur la cuisine, l'histoire de l'alimentation, des livres sur le jardinage et la culture, ainsi que la revue d'histoire de l'alimentation, Petits Propos Culinaires, 121 numéros publiés depuis 1979.

UK**Keith Grainger**

Keith Grainger is an author, wine writer and consultant specialising in viticulture, winemaking and wine quality. Rights are available for forthcoming books. Books : Wine Faults and Flaws: A Practical Guide Wine Production and Quality

Keith Grainger est un auteur, rédacteur et consultant spécialisé dans la viticulture, la vinification et la qualité du vin. Les droits sont disponibles pour les livres à paraître. Livres : Wine Faults and Flaws : A Practical Guide Wine Production and Quality

UK**Gilly Smith**

Food journalist and podcaster. UK winner of 2020 Gourmand World Cookbook Awards for Best Food Writing for Taste and the TV Chef (Intellect Books). Runner up for Best in the World. Winner: Guild of Food Writers 2021 Investigative Food Work Award for Right2Food podcast. Winner: International Impact Book Awards 2021 for Taste and the TV Chef. New book: How to Start and Grow a Successful Podcast (Little, Brown). Member of the The Guild of Food Writers

Journaliste gastronomique et podcaster. Lauréat britannique du Gourmand World Cookbook Awards 2020 dans la catégorie Meilleure écriture culinaire pour Taste and the TV Chef (Intellect Books). Deuxième prix pour Best in the World. Gagnant : Prix 2021 de la Guild of Food Writers pour le travail d'investigation sur l'alimentation pour le podcast Right2Food. Gagnant : International Impact Book Awards 2021 pour Taste and the TV Chef. Nouveau livre : How to Start and Grow a Successful Podcast (Little, Brown). Membre de l'union des écrivains gastronomiques au Royaume-Uni.

UK**Ching-He Huang**

Ching-He Huang was born in Taipei, Taiwan. An Emmy-nominated TV chef, her culinary ethos is to use fresh, organic, ethically sourced ingredients to create modern dishes that fuse Chinese tradition with innovation. Her TV series include Chinese Food Made Easy, Chinese Food in Minutes, Exploring China and Ching's Amazing Asia. She is the author of several cookbooks including Wok On, Stir Crazy, Eat Clean: Wok Yourself to Health, Exploring China, Ching's Fast Food, Everyday Easy Chinese, Ching's Chinese Food in Minutes, Chinese Food Made Easy and China Modern. She appears regularly on TV in both the UK and US, including BBC1's Saturday Kitchen, ITV's This Morning and NBC's Today show.

Ching-He Huang est née à Taipei, Taiwan. Nommée aux Emmy Awards, sa philosophie culinaire consiste à utiliser des ingrédients frais, biologiques et éthiques pour créer des plats modernes qui allient tradition chinoise et innovation. Ses séries télévisées comprennent Chinese Food Made Easy, Chinese Food in Minutes, Exploring China et Ching's Amazing Asia. Elle est l'auteur de plusieurs livres de cuisine, dont Wok On, Stir Crazy, Eat Clean : Wok Yourself to Health, Exploring China, Ching's Fast Food, Everyday Easy Chinese, Ching's Chinese Food in Minutes, Chinese Food Made Easy et China Modern. Elle apparaît régulièrement à la télévision au Royaume-Uni et aux États-Unis, notamment dans l'émission Saturday Kitchen de la BBC1, dans l'émission This Morning d'ITV et dans l'émission Today de NBC.

UK**Jane Anson**

Jane Anson is the Bordeaux insider. In her comprehensive survey of over a thousand châteaux and wines, she reveals a world quite unlike the classic image of Bordeaux: one poised between starry past and exciting future. Her Bordeaux is that of the great First Growths, whose vintages she's tasted going back decades. But also the Bordeaux of the stubborn pioneers, the upstarts, the new vineyards born out of belief in neglected corners. She is convinced that Bordeaux wine is being refreshed by a renewed focus on the vineyards: the way they are worked, the fine details of soil and climate, informing how, and where, the grapes are grown. To this end, Jane Anson has worked with leading experts to explore Bordeaux's landscapes. With her, we discover where warmer summers and new skills are producing surprising wines from corners that once no-one bothered with.

Jane Anson est l'initée de Bordeaux. Dans son étude exhaustive de plus d'un millier de châteaux et de vins, elle révèle un monde tout à fait différent de l'image classique de Bordeaux, entre passé étoilé et avenir passionnant. Son Bordeaux à elle est celui des grands premiers crus, dont elle a goûté les millésimes depuis des décennies. Mais aussi le Bordeaux des pionniers obstinés, des jeunes pousses, des nouveaux vignobles nés de la croyance en des coins négligés. Elle est convaincue que le vin de Bordeaux est rafraîchi par un regain d'intérêt pour les vignobles : la manière dont ils sont travaillés, les détails du sol et du climat, qui informent sur la manière et l'endroit où les raisins sont cultivés. À cette fin, Jane Anson a travaillé avec des experts de premier plan pour explorer les paysages de Bordeaux. Avec elle, nous découvrons où des étés plus chauds et de nouvelles compétences permettent de produire des vins surprenants dans des endroits dont personne ne s'occupait auparavant.

UK**Miriam's Table**

Written by Lilian Cordell, Miriam's Table is the definitive bible on Bukharian home cooking. It's a culinary journey through the colourful region of Bukhara, mapping over 80 soulful, comforting, family recipes that are easy to prepare and passed down through generations. This cookbook is a fuss free approach to making delicious, wholesome meals that are intended for sharing with the people you love. "Miriam's Table is an invaluable record of Bukharian dishes, that until now relied on word of mouth." Yottam Ottolenghi

Écrit par Lilian Cordell, Miriam's Table est le livre de référence sur la cuisine familiale boukharienne. Il s'agit d'un voyage culinaire à travers la région colorée de Boukhara, avec plus de 80 recettes familiales réconfortantes, faciles à préparer et transmises de génération en génération. Ce livre de cuisine est une approche sans chichis pour préparer des repas délicieux et sains, destinés à être partagés avec les personnes que vous aimez. "La table de Miriam est un document inestimable sur les plats boukhariens, qui jusqu'à présent dépendaient du bouche à oreille." Yottam Ottolenghi

UNITED ARAB EMIRATES**Culinary Magic of the Emirates****Alexandra von Hahn**

Culinary Magic of the Emirates offers an intimate glimpse into Emirati homes, food rituals and traditions. The authentic recipes have been shared by twenty-seven Emiratis from across the UAE. The author, Alexandra von Hahn, has collected these narratives and recipes during her years within UAE diplomatic circles. Having spent time with each of the people featured in the book, the author has lovingly crafted this legacy piece for local and international audiences passionate about Emirati cuisine and culture.

Culinary Magic of the Emirates offre un aperçu intime des foyers, des rituels alimentaires et des traditions des Émirats. Les recettes authentiques ont été partagées par vingt-sept Emiratis de tous les EAU. L'auteur, Alexandra von Hahn, a recueilli ces récits et ces recettes au cours de ses années passées dans les cercles diplomatiques des Émirats arabes unis. Après avoir passé du temps avec chacune des personnes présentées dans le livre, l'auteur a amoureuxment conçu cet ouvrage patrimonial pour les publics locaux et internationaux passionnés par la cuisine et la culture émiraties.

URUGUAY**Aguaclara Editorial**

«To write this book there is nothing better than having grown up in the countryside in contact with traditional cuisine» Hugo Soca, Chef. Nuestras recetas de siempre presents Uruguay through its gastronomy, photographs, illustrations, songs and poetry. More than 120 traditional recipes with recommendations, tips and suggestions to make them accessible and delicious for everyone to prepare. »

"Pour écrire ce livre, il n'y a rien de mieux que d'avoir grandi à la campagne au contact de la cuisine traditionnelle" Hugo Soca, Chef. Nuestras recetas de siempre présente l'Uruguay à travers sa gastronomie, des photographies, des illustrations, des chansons et des poèmes. Plus de 120 recettes traditionnelles accompagnées de recommandations, d'astuces et de suggestions pour les rendre accessibles et délicieuses à préparer par tous.

USA

Modernist Cuisine

We are the Modernist Cuisine team, a collective of passionate chefs, scientists, researchers, photographers, engineers, machinists, editors, and marketing experts who are all dedicated to making, capturing, and thinking about food in new ways. Almost anything is possible at the Modernist Cuisine Lab, which is home to our state-of-the-art research kitchen, photography and visual engineering studios, and full machine shop. We share our discoveries through our in-house publishing division, The Cooking Lab, which has produced 4 award-winning books. You can experience founder Nathan Myhrvold's innovative food photography at Modernist Cuisine Gallery, with locations around the US.

L'équipe de Modernist Cuisine, est un collectif de chefs passionnés, de scientifiques, de chercheurs, de photographes, d'ingénieurs, de machinistes, de rédacteurs et d'experts en marketing qui se consacrent tous à la fabrication, à la capture et à la réflexion sur la nourriture de manière nouvelle. Presque tout est possible au Modernist Cuisine Lab, qui abrite une cuisine de recherche ultramoderne, des studios de photographie et d'ingénierie visuelle, ainsi qu'un atelier d'usinage complet. Ils partagent leurs découvertes par le biais de leur division d'édition interne, The Cooking Lab, qui a produit quatre livres primés. Les photographies de Nathan Myhrvold, le fondateur de l'entreprise, sont visibles à la Modernist Cuisine Gallery, qui est présente dans tous les États-Unis.

USA

Lickerland

Self Published Award Winning Author and Pastry Chef Lickerland: Asian-Accented Desserts By Jason Licker (2018) Baking With Licker: Home Baking With Asian Accents (2020)

Auteur primé et chef pâtissier auto-édité. Lickerland : Asian-Accented Desserts By Jason Licker (2018) Baking With Licker : Home Baking With Asian Accents (2020)

USA

World Wine Guys

MIKE DeSIMONE and JEFF JENSSEN, also known as the World Wine Guys, are wine, spirits, food, and travel writers, educators, television presenters, and hosts. They are award winning journalists as well as best selling and award winning authors. In their book Red Wine, Award-winning authors Kevin Zraly and the World Wine Guys tell the story of red wine, grape by grape, revealing the vast world of the 50 essential varieties and styles—from Agiorgitiko to Zinfandel—that you should know. All your favorites are here: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, and Syrah, covered in fascinating, eye-opening detail. You'll also discover little-known gems, such as Aglianico, Baco Noir, Xinomavro, and Zweigelt.

MIKE DeSIMONE et JEFF JENSSEN, également connus sous le nom de "World Wine Guys", sont des écrivains, éducateurs, présentateurs de télévision et animateurs spécialisés dans le vin, les spiritueux, la gastronomie et les voyages. Ils sont des journalistes primés ainsi que des auteurs de best-sellers et de prix. Dans leur livre Red Wine, les auteurs primés Kevin Zraly et les World Wine Guys racontent l'histoire du vin rouge, raisin par raisin, révélant le vaste monde des 50 variétés et styles essentiels - de l'Agiorgitiko au Zinfandel - que vous devez connaître. Tous vos préférés sont là : Le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Pinot Noir, le Sangiovese et la Syrah sont traités de manière fascinante et détaillée. Vous découvrirez également des joyaux peu connus, comme l'Aglianico, le Baco Noir, le Xinomavro et le Zweigelt.

USA

Jason Wang

Jason Wang is the CEO and owner of Xi'an Famous Foods, a NYC-based restaurant empire that serves up hand-pulled noodles and other specialties from Xi'an in fourteen locations throughout the city.

Jason Wang est le PDG et propriétaire de Xi'an Famous Foods, un empire de la restauration basé à New York qui sert des nouilles tirées à la main et d'autres spécialités de Xi'an dans quatorze établissements de la ville.

USA

Marlena Spieler

Marlena Spieler broadcasts and writes internationally on her favourite subject: food — cooking, eating and sharing it. Bon vivant, wit, and humourist, her lively style of writing is much loved and her original recipes are distinctive and innovative. With over 70 cookbook titles (including contributions) to her credit, Marlena conjures up flavours and dishes from the Mediterranean to Mexico, California to France to the Italian islands and single subjects such as chili peppers, olive oil, mushrooms, to a book on classic Jewish food from all over the world. The Classic Barbecue and Grill Cookbook was a #1 best-seller in the UK.

Marlena Spieler diffuse et écrit dans le monde entier sur son sujet préféré : la nourriture - la cuisiner, la manger et la partager. Bon vivant, spirituel et plein d'humour, son style d'écriture est très apprécié et ses recettes originales sont originales et innovantes. Avec plus de 70 livres de cuisine (y compris des contributions) à son actif, Marlena évoque des saveurs et des plats de la Méditerranée au Mexique, de la Californie à la France aux îles italiennes et des sujets uniques tels que les piments, l'huile d'olive, les champignons, jusqu'à un livre sur la cuisine juive classique du monde entier. The Classic Barbecue and Grill Cookbook a été un best-seller n°1 au Royaume-Uni.

USA

Doug Barzelay

Doug Barzelay, a noted connoisseur and collector, is the co-author, with Allen Meadows, of Burgundy Vintages-A History From 1845. In writing Vintages, Doug has drawn on nearly a half-century of tasting older Burgundies. His passion for and knowledge of the great (and less great) Burgundy vintages is virtually unparalleled, and he has been instrumental in organizing numerous comprehensive tastings, including retrospectives of Romanée-Conti back to 1870, La Romanée to 1865, and Clos de Tart to 1887. His knowledge of Burgundian history was also critical in helping to unmask one of the largest wine frauds ever, perpetrated by the notorious wine counterfeiter, Rudy Kurniawan, an experience he wrote about in The Rise and Fall of a Wine Counterfeiter, an essay available at www.oldvinenotes.com

Doug Barzelay, célèbre connaisseur et collectionneur, est le co-auteur, avec Allen Meadows, de Burgundy Vintages-A History From 1845. Pour écrire Vintages, Doug s'est appuyé sur près d'un demi-siècle de dégustation de vieux bourgognes. Sa passion et sa connaissance des grands (et moins grands) millésimes bourguignons sont pratiquement inégalées, et il a joué un rôle déterminant dans l'organisation de nombreuses dégustations complètes, notamment des rétrospectives de la Romanée-Conti jusqu'en 1870, de La Romanée jusqu'en 1865 et du Clos de Tart jusqu'en 1887. Sa connaissance de l'histoire bourguignonne a également été déterminante pour démasquer l'une des plus grandes fraudes en matière de vin, perpétrée par le célèbre faussaire Rudy Kurniawan, une expérience qu'il a relatée dans The Rise and Fall of a Wine Counterfeiter, un essai disponible sur www.oldvinenotes.com.

USA

Benjamin Spencer

Making wine on Europe's largest active volcano doesn't come easy. Frequent changes in topography, elevation, and weather influence each vintage and every winemaker has an interpretation of the evolving volcanic landscape. This is part of what makes Etna so exciting. The wines are as inviting as the terrain. For millennia the mountain served as a backdrop in the development of Europe. Today, the UNESCO Heritage Site is a destination for the world. American wine expert Benjamin Spencer goes beyond the vines to explore the history and rebirth of the region that has everyone talking about Sicily.

Faire du vin sur le plus grand volcan actif d'Europe n'est pas chose facile. Les changements fréquents de la topographie, de l'altitude et du climat influencent chaque millésime et chaque viticulteur a sa propre interprétation du paysage volcanique en évolution. C'est en partie ce qui rend l'Etna si passionnant. Les vins sont aussi attrayants que le terrain. Pendant des millénaires, la montagne a servi de toile de fond au développement de l'Europe. Aujourd'hui, ce site classé au patrimoine de l'UNESCO est une destination pour le monde entier. L'expert américain en vins Benjamin Spencer va au-delà des vignes pour explorer l'histoire et la renaissance de la région qui fait parler d'elle en Sicile.

USA

Cynthia Howson and Pierre Ly

Cynthia Howson and Pierre Ly provide a knowledgeable and exuberant exploration of how Chinese wine went from being ignored and ridiculed to earning gold medals and praise by famous critics in less than a decade. They take the reader along on their adventure on the China wine trail to meet the farmers, entrepreneurs, and teachers who are shaping this new industry. They travel to Chinese wine tourism hotspots, talk to winemakers who struggle to find

good wine grapes, and visit lush mountaintops and arid deserts to see what French multinational corporations have in common with small family farms. Then, they visit a Chinese wine school to meet professors and their students eager to join the wine work force. They reveal where they bought the best local wines as they give travelers new insights on China and ideas for Chinese wine tourism. Readers interested in current affairs, economic development, and business in China will find that wine offers a clear lens for understanding the larger issues facing the country.

Cynthia Howson et Pierre Ly explorent avec compétence et exubérance la manière dont le vin chinois est passé, en moins de dix ans, du statut de produit ignoré et ridiculisé à celui de produit médaillé d'or et encensé par des critiques célèbres. Ils emmènent le lecteur dans leur aventure sur la piste des vins chinois, à la rencontre des agriculteurs, des entrepreneurs et des enseignants qui façonnent cette nouvelle industrie. Ils se rendent dans les hauts lieux du tourisme viticole chinois, parlent à des viticulteurs qui se battent pour trouver de bons raisins de cuve, et visitent les sommets luxuriants et les déserts arides pour voir ce que les multinationales françaises ont en commun avec les petites exploitations familiales. Puis, ils visitent une école de viticulture chinoise pour rencontrer des professeurs et leurs étudiants désireux de rejoindre la main-d'œuvre viticole. Ils révèlent où ils ont acheté les meilleurs vins locaux tout en donnant aux voyageurs un nouvel aperçu de la Chine et des idées pour le tourisme viticole chinois. Les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité, au développement économique et aux affaires en Chine trouveront dans le vin un moyen clair de comprendre les grands problèmes auxquels le pays est confronté.

VATICAN Pontificia Accademia delle Scienze

Book : Reduction of Food Loss & Waste Published by the Pontifical Academy of Sciences a new book deals with the reduction of food loss and waste globally. It includes an article that sums up results of the EU research project REFRESH, and in particular the work on policies to reduce consumer food waste, lead by the Ecologic Institute. The book is available for download.

Livre : Reduction of Food Loss & Waste. Publié par l'Académie Pontificale des Sciences, un nouveau livre traite de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires au niveau mondial. Il comprend un article qui résume les résultats du projet de recherche européen REFRESH, et en particulier le travail sur les politiques visant à réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs, mené par l'Ecologic Institute. Le livre est disponible en téléchargement.

VENEZUELA Geografía Gastronómica Venezolana

«Book : Geografía Gastronómica Venezolana The extraordinary and picturesque Venezuelan gastronomic geography. The journey begins in the Christmas of 1951, and ends twelve months later in 1952, when the author, Ramón David León, then wrote the gastronomic biography of the hallaca. Evoking the most genuine national dish, longed for by Venezuelans far from their homeland, for whatever circumstance. The result of this book aims to renew the dishes of Venezuelan gastronomy, and keep alive the interest of new generations, between tradition with new trends and modernity. This is a classic book of Venezuelan gastronomy, which includes in this volume 63 culinary biographies of the original work; linked to important states, and ten national dishes.»

Livre : Geografía Gastronómica Venezolana L'extraordinaire et pittoresque géographie gastronomique vénézuélienne. Le voyage commence à Noël 1951 et se termine douze mois plus tard, en 1952, lorsque l'auteur, Ramón David León, écrit la biographie gastronomique de la hallaca. Il s'agit du plat national le plus emblématique et tant apprécié par les Vénézuéliens éloignés de leur patrie, pour quelque raison que ce soit. Le résultat de ce livre vise à renouveler les plats de la gastronomie vénézuélienne, et à maintenir l'intérêt des nouvelles générations, entre la tradition avec les nouvelles tendances et la modernité. Il s'agit d'un livre classique de la gastronomie vénézuélienne, qui comprend dans ce volume 63 biographies culinaires de l'œuvre originale ; liées à des états importants, et dix plats nationaux.

WORLD Club des Chefs des Chefs

Reunited in the most exclusive Gastronomic Association in the world, the Chefs des Chefs carry out the secular traditions of Gastronomy throughout the world. Today, the Club des Chefs des Chefs has over twenty members across the four corners of the globe. Each country is represented by the personal chef of the head of state or, if the head of state does not have a personal chef in that country, by the executive chef of the venue hosting official State receptions.

Réunis au sein de l'association gastronomique la plus exclusive au monde, les Chefs des Chefs perpétuent les traditions séculaires de la gastronomie à travers le monde. Aujourd'hui, le Club des Chefs des Chefs compte plus de

vingt membres aux quatre coins du globe. Chaque pays est représenté par le chef personnel du chef d'État ou, si le chef d'État n'a pas de chef personnel dans ce pays, par le chef exécutif du lieu qui accueille les réceptions officielles de l'État.

WORLD Worldchefs

In October 1928, the World Association of Cooks' Societies, now Worldchefs, is founded at the Sorbonne University in Paris. Solidarity, respect, and the preservation of culinary arts outline the mission. At that first congress, the venerable Auguste Escoffier was named the first Honorary President. Today, Worldchefs is a dynamic global network of over 100 chef associations worldwide. It is a non-political professional organization, dedicated to maintaining and improving the culinary standards of global cuisines through education, training and professional development

En octobre 1928, l'Association mondiale des sociétés de cuisiniers, devenue Worldchefs, est fondée à l'Université de la Sorbonne à Paris. La solidarité, le respect et la préservation des arts culinaires en constituent la mission. Lors de ce premier congrès, Auguste Escoffier est nommé premier président d'honneur. Aujourd'hui, Worldchefs est un réseau mondial dynamique regroupant plus de 100 associations de chefs dans le monde entier. C'est une organisation professionnelle apolitique, qui se consacre au maintien et à l'amélioration des normes culinaires des cuisines mondiales à travers l'éducation, la formation et le développement professionnel.

LE PROGRAMME DE LA SEMAINE DES CUISINES DU MONDE



Lundi 29 novembre

Matin

- 9h00 - Accueil et petit-déjeuner de bienvenue
- 10h00 - Congrès Gourmand Awards 2020 & 2021
- 19h00 - Cocktail



Mardi 30 novembre

- 9h00 - Accueil et petit-déjeuner de bienvenue
- 10h00 - Prix Gourmand Best of the Best 25 ans
- 12h00 - Cocktail



Mercredi 1, jeudi 2 et vendredi 3 décembre

FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE

10h00 à 18h00

Trois jours de rencontres internationales entre éditeurs, auteurs, agents, photographes, designers, stylistes culinaires, producteurs TV et journalistes.



Samedi 4 et dimanche 5 décembre

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE

10h00 à 19h00

30 pays exposants.
Épicerie fine, grande librairie et dédicaces.

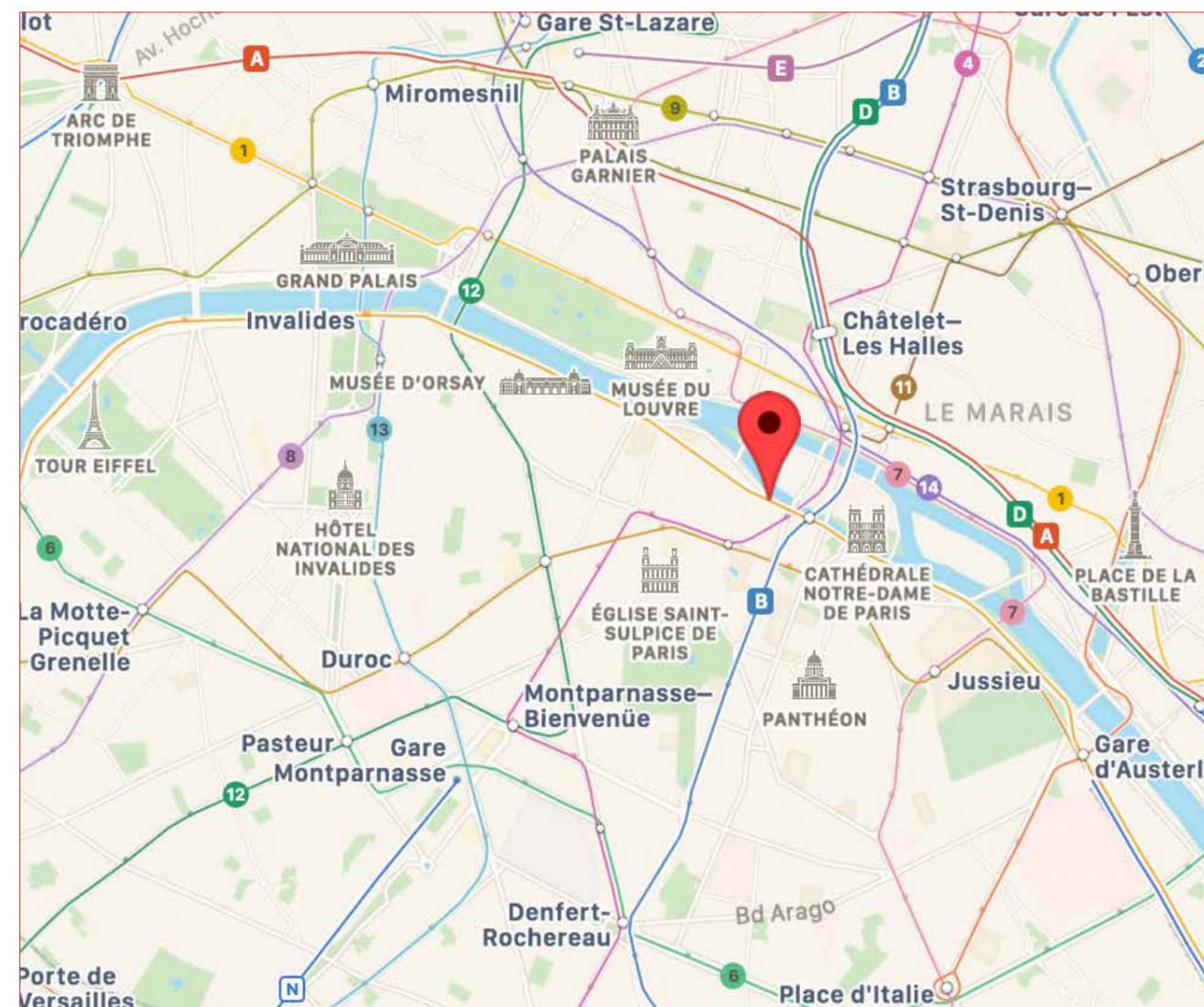


Lundi 6 décembre

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PAR LE LIVRE

- 9h30 - Accueil et verre de bienvenue
- 10h00 - Congrès Gastronomie et Culture
- 17h30 - Prix Rungis des Gourmets
- 18h00 - Prix Littéraire Antonin Carême
- 18h30 - Cocktail

ACCÈS ET INFORMATIONS PRATIQUES



Réfectoire des Cordeliers

15 rue de l'École de Médecine, 75006 Paris
Odéon, Cluny La Sorbonne (M)
27, 38, 63, 70, 96 (BUS)

Journées professionnelles

Accès aux journées professionnelles réservé aux personnes munies d'un badge (du 29 novembre au 3 décembre 2021 inclus).

Portes ouvertes

Ouverture au grand public et entrée gratuite pendant le week-end du 4 et 5 décembre 2021.





CONTACTS

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE

Anne-Laure DESCOMBIN

al.descombin@agora-expo.com

06 78 43 31 35

www.agora-expo.com

FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE

Edouard COINTREAU

ecointreau@agora-expo.com

07 84 92 32 06

www.cookbookfair.com

CONGRÈS RSE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Edouard COINTREAU

edouard@hallbars.org

07 84 96 42 10

www.hallbars.org

www.agora-expo.com