



Festival du Livre Culinaire 3^{ème} édition

Du 7 au 11 Mars 2012, au Centquatre

Une Tour Eiffel en chocolat, une rue pavée de fromages, parsemée d'arbres-brocolis, des pages de livres en tranches de jambon... bienvenue au Festival du Livre Culinaire ! Un évènement plein de fantaisies qui réunit chaque année les éditeurs du monde entier ayant fait des livres de cuisine et du vin leur spécialité.

Après le succès de ses deux premières éditions, le Festival du Livre Culinaire poursuit son partenariat avec le Centquatre et réinstalle ses bibliothèques au cœur de ce vaste espace artistique. Du 7 au 11 mars 2012, plus de 200 éditeurs du monde entier se retrouveront à Paris pour présenter leurs livres de cuisine aux professionnels et passionnés de lectures gourmandes.

► Un panorama international de l'édition culinaire

Chine, Inde, Russie, Brésil, Malaisie, Canada, Etats-Unis, Colombie, Islande, Grèce, Portugal, Angleterre, Italie...près de 60 pays participent avec enthousiasme au festival créé par Edouard Cointreau. La manifestation est en effet très attendue par le monde de l'édition culinaire, baptisé au fil des années « Gourmand Family » tant ses liens de complicités sont forts. Chaque maison d'édition vient à Paris dévoiler ses ouvrages aux professionnels du livre (acheteurs, agents, distributeurs...) mais aussi échanger sur les innovations et les tendances du marché, découvrir les thèmes alimentaires et les sources d'inspiration des différents pays. Un rendez-vous passionnant où la diversité multiculturelle nourrit l'inventivité.



► Rencontres cosmopolites et conviviales

Le Festival du Livre Culinaire se déroule cette année durant 5 jours. La manifestation professionnelle est ouverte au public le week-end. Ainsi, les trois premiers jours – du 7 au 9 mars 2012 – sont réservés aux acteurs de l'édition culinaire qui se rencontrent autour du Centre de Droits pour négocier traductions, coéditions, partenariats.

Puis le Festival ouvre ses portes au public, les 10 et 11 mars 2012. En se promenant dans les somptueuses nefes du Centquatre, les visiteurs découvrent plus de 4000 ouvrages et prennent part à la joyeuse ambiance de la manifestation, ponctuée de **dédicaces d'auteurs, démonstrations culinaires, dégustations de vins, expositions photos, conférences et débats...** Une programmation foisonnante où se croisent éditeurs, écrivains, libraires, chefs de cuisine et gastronomes de tous horizons !



► Les auteurs passent aux fourneaux !

C'est l'une des attractions préférées du Festival : des chefs étoilés ou médiatiques concoctent en séances de 45 minutes, des recettes issues de leurs derniers ouvrages.

Sous les yeux du public, ils confient quelques secrets d'écritures, les aliments ou techniques qui stimulent leur imagination. Deux cuisines exposées en amphithéâtre accueillent, l'une 35 chefs français assistés des étudiants de l'Ecole Ferrandi, l'autre 35 chefs étrangers, assistés par les élèves de l'Ecole du Cordon Bleu.



► Dégustations livresques au Bar international

Le Festival du Livre Culinaire accorde une grande importance aux publications sur le vin, les cocktails et les spiritueux. **Au Bar international, le principe est "un livre, un vin" : une cinquantaine de livres sont dégustés et commentés durant la manifestation**, aux côtés des auteurs, d'oenologues et de propriétaires viticoles.



► Le Pentathlon du Vin... et de la Bière

Le Pentathlon du Vin, créée par le Baco Club en Argentine, propose de découvrir le vin sans complexe et de manière ludique, en cinq étapes. Professionnels et amateurs sont conviés à savourer des vins du monde entier en testant leurs goûts à l'épreuve du jeu... La Bière étant le produit à l'honneur cette année, **un Pentathlon de la Bière sera organisé en alternance pour la première fois, avec des bières Coreff et des bières artisanales en défis !**



► La Cérémonie des Gourmands Awards

C'est au théâtre des Folies Bergère à Paris que se déroulera, mardi 6 mars 2012, la cérémonie des **Gourmand World Cookbook Awards**, à la veille de l'ouverture du **Festival du Livre Culinaire**. Présidée par Edouard Cointreau, cette cérémonie décerne depuis 16 ans les Prix des meilleurs livres de cuisine et du vin publiés dans le monde. Cette année, 158 pays concourent aux Gourmand World Cookbook Awards. Les trophées seront décernés aux « meilleurs livres du monde » dans 53 catégories pour les livres de cuisine et 23 catégories pour les livres sur le vin.



► La plus grande exposition d'ouvrages culinaires au monde

Pour cette 3^{ème} édition, le Festival expose les 1100 livres finalistes 2011 des Gourmand World Cookbook Awards. **Les "Gourmand" sont à l'édition culinaire ce que les Oscar sont au cinéma !** Ces Prix récompensent chaque année les meilleurs livres de cuisine et du vin publiés dans le monde. Organisée par continents, l'exposition révélera notamment l'extraordinaire créativité d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine. Un festin de livres colorés, pimentés, insolites

► Michel Roux Président d'honneur du Festival



Michel Roux est l'un des plus grands chefs au monde et sans doute l'un des moins connus en France ! Aux côtés de son frère Albert, il a acquis une renommée légendaire en Grande Bretagne, avec le restaurant 3*** Le Gavroche dans le quartier chic de Mayfair à Londres. A la tête du Waterside Inn depuis 30 ans, situé dans le village de Bray sur la Tamise, triple étoilé également, Michel Roux travaille aujourd'hui avec son fils Alain, chef cuisinier, qui partage la même passion pour une cuisine raffinée, créative et légère, toute en maestria.

Désireux de transmettre son savoir, Michel Roux a créé la « Bourse des frères Roux » qui accompagne chaque année un jeune chef britannique dans son apprentissage, notamment par le biais d'un stage de 3 mois chez un chef 3 étoiles de son choix en Europe. Une volonté de transmission qui se retrouve aussi dans ses livres. Michel Roux est l'auteur de nombreux ouvrages traduits en français et à l'international, dont *La Nouvelle Cuisine Classique*, *La Pâtisserie des Frères Roux*, *La Bonne Cuisine des Frères Roux (So--lar)*, *Desserts*, *L'Esprit d'un chef (Gründ)*, *Les Œufs (Gründ)* et *Le Grand Livre des Sauces (Solar)*...

► La Chine Pays invité d'honneur



La Chine est le « numéro Un » mondial de livres culinaires en quantité de titres. Le pays compte 6 millions de chefs. L'édition 2012 du Festival mettra l'accent sur l'importance de l'art culinaire dans la culture chinoise, sur ces huit grandes cuisines régionales et le rayonnement à travers le monde de sa gastronomie qui, comme celle de la France, inspire de nombreux chefs et recettes. Les professionnels et le public pourront découvrir également des vins chinois peu connus, lors de dégustations.

A noter, la venue exceptionnelle du groupe d'édition culinaire **East Eat** qui sera représenté par 35 personnalités de monde de la gastronomie chinoise, en provenance de Pekin, Shanghai, Jinan, Guangzhou et Chengdu. Parmi elles, des chefs de cuisine, des auteurs de livres culinaires, des propriétaires de restaurants mais aussi des journalistes gastronomiques et des professeurs d'école de cuisine. Le groupe East Eat est le leader de l'édition professionnelle pour le secteur culinaire en Chine, avec les magazines Culinary Artist, Catering Manager, Dietetic Journal of Health and Food... Il publie aussi le Guide Hongchumao, qui attribue les "Chapeaux Rouges" (équivalents des étoiles et macarons français) aux meilleurs restaurants de Chine.

► La bière Produit-star



Le must : une micro-brasserie sera installée au cœur du salon. Blanches, brunes, blondes... des bières artisanales seront tirées sur place, directement d'une tireuse à bière. L'occasion de mieux comprendre les techniques de pression et les secrets de la mousse.

La bière est une boisson universelle et ancestrale, probablement le plus vieux breuvage alcoolisé du monde. Depuis l'ancienne Égypte, ses procédés de fabrication sont pérennisés et restent pour beaucoup artisanaux. Aujourd'hui la bière, prisée pour ses vertus désaltérantes, est la troisième boisson la plus bue au monde après l'eau et le thé. Les livres sur la brassiculture et les variétés de bières connaissent le même engouement, arrivant en tête des hits parade des ventes d'ouvrages consacrés aux vins et spiritueux.

Hasard du calendrier, la Journée de la Femme célébrée le 8 mars a lieu durant le Festival du Livre Culinaire. Clin d'œil aux femmes qui ont de tout temps brassé la bière, **la manifestation met à l'honneur la boisson en donnant carte blanche à Cécile Delorme, fondatrice de la cave à bières Brewberry à Paris.** Durant 5 jours, cette passionnée fera découvrir une cinquantaine de bières au cours d'ateliers dégustations. Histoire, initiation aux arômes, conseils gustatifs... ces rendez-vous permettront aux visiteurs de mieux connaître ce breuvage qui reste encore entouré de mystères.

► La reliure d'art gourmande mise en lumière



*Débats de boisson (Editions de l'Épure)
Reliure plein papier démontable dorure par
marquage à chaud, réalisée par Hélène Limousin*

Chaque année, des livres culinaires anciens ou rares sont dévoilés par les librairies spécialisées Gastera, Henri-Pierre Millescamps et Le Festin de Babette, à la grande joie des collectionneurs. Cette année, un coup de projecteur sera porté sur la reliure d'art.

Dans le cadre du Prix international Jean-Pierre Fournier, qui récompense les meilleures reliures gourmandes, les visiteurs du Festival pourront admirer les chefs-d'œuvre de quelques uns des plus illustres relieurs mondiaux.

Les reliures retenues par le jury de prix seront exposées dans l'une des écuries du Centquatre. Artisans et relieurs d'une vingtaine de pays seront au rendez-vous pour faire découvrir et partager avec le public les secrets de leurs métiers d'exception. Le prix de la reliure sera remis le 7 mars 2012.

Infos. pratiques

**Manifestation professionnelle
du 7 au 11 mars 2012,
ouverte au public les samedi 10
et dimanche 11 mars 2012.**

Horaires

tous les jours de 10h à 19h

Tarifs

Grand public (samedi et dimanche) : 8 €
Gratuit pour les moins de 12 ans et pour
les étudiants d'écoles hôtelières

Le Cenquatre

5, rue Curial 75019 Paris (métro Riquet)



Retrouvez toute l'actualité du Festival sur le site
www.festivaldulivreculinaire.fr

Démonstrations culinaires, dédicaces d'auteurs,
dégustations de vins et spiritueux, conférences et débats

PROGRAMME À VENIR

INFORMATION FESTIVAL

Edouard Cointreau
Gourmand World Cookbook Awards
edouard@gourmandbooks.com
www.cookbookfair.com

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine
Wally Montay
Tél. : 01 45 61 09 01 - 06 87 23 66 29
wally.montay@lARRIERECUISINE.FR