



LES PRIX GOURMAND DE PÉKIN

8 Avril 2007

Les Gourmand Awards ont eu lieu pour la première fois à Pékin du 4 au 8 avril 2007, après Kuala Lumpur l'année dernière, et dix ans en Europe dans les années précédentes. Comme les Jeux Olympiques, les "Gourmand Awards" voyagent.

Plus de 200.000 livres de cuisine et du vin ont été publiés dans le monde depuis 12 ans, par plus de 5000 éditeurs différents. Parmi les éditeurs, 201 ont reçu un prix "Best in the World" de Gourmand, et 64 ont reçu plus d'un, après les prix remis à Pékin le 7 avril.

La production annuelle de livres de cuisine dans le monde a plus que doublé depuis 12 ans, grâce aux programmes de télévision qui ont fait des chefs des stars. Il existe aussi dans le monde entier le besoin de transmission du savoir cuisiner par le livre, de mieux manger et plus sainement, enfin de retrouver le confort des bons repas dans un monde de plus en plus difficile.

LES PRIX DES LIVRES DE CUISINE

Le prix du Meilleur Livre de Cuisine du Monde a sacré "Tout Robuchon" publié par Perrin. C'est un livre qui symbolise la tendance mondiale vers des recettes classiques, qui marchent, pour la maison. Joel Robuchon aurait pu faire un livre plus élitiste et plus cher, il a choisi avec générosité de faire un livre accessible à tous. Le livre a déjà été pris pour le marché américain par le grand éditeur Knopf de New York.

Gourmand a aussi intronisé dans le "Hall of Fame", la Galerie des Honneurs, le Larousse Gastronomique, ce livre fondamental depuis 70 ans pour la cuisine. Il rejoint là d'autres livres indispensables, ceux d'Alain Ducasse, de Ferran Adrià. Un livre par an est ainsi honoré depuis 2001.

Une autre tendance de fond de la cuisine dans le monde est le retour aux cuisines régionales. Nathalie Beauvais du Jardin Gourmand de Lorient reçoit le Prix du Meilleur Livre de Cuisine Locale du Monde pour son livre "Trop Mad" (trop bon en breton) édité, imprimé, et publié en Bretagne, et distribué par Coop Breizh. Les bretons de Pékin (ils sont partout dans le monde!) lui ont fait une grande fête!

Trish Deseine est une autre française qui a aussi été fêtée avec un Prix Special du Jury International à Pékin, pour son livre fashion “Ma Petite Robe Noire”, publié par Marabout. Ce livre devrait trouver de nombreux amateurs en langue anglaise. Pour ceux qui ne le savent pas encore, La Robe Noire de Trish est du chocolat, et c’était un signe pour le grand chocolatier éditeur Michel Cluizel qui gagne le prix du Meilleur Livre de Chocolat du Monde avec “Le Chocolat – Complice en Pâtisserie”. La Pâtisserie française est la plus respectée en Asie, où le chocolat voit une explosion de la demande.

Une autre entreprise française très active à l’exportation, Demarle a reçu le prix du Meilleur Livre du Monde pour les Professionnels, pour “Escapes d’Exception avec Flexiplan”. Ce livre est remarquable pour son contenu, aussi bien que pour son design et ses photos. Le livre existe en anglais et français, et il est déjà en reimpression. Les invités Chinois sont venus nombreux pour rencontrer Demarle à Pékin. Le succès avec le public Chinois a aussi touché Elise Collet-Soravito, l’auteur du texte, des recettes et des illustrations des Delices d’Elise publiés par les Editions Culinaires. Elise a remporté un grand succès personnel avec les professionnels et le public à Pékin, et reçu le Prix de Meilleur Livre du Monde pour les Illustrations.

Un des plus grands parmi les petits éditeurs français, Jean Paul Rocher, reçoit un prix de Meilleur du Monde, celui de “Best Barbecue Book” pour L’Art de la Braise en Pein Air” de l’excellent auteur franco-belge Raymond Buren. JP Rocher est un vrai éditeur, qui a déjà reçu un prix Gourmand pour son livre du vin en français et anglais sur Jules Chauvet en 1998.

Il est significatif que les prix récompensent deux grands éditeurs traditionnels, Larousse et Perrin, mais aussi des livres publiés de nouveaux venus dans l’édition, Nathalie Beauvais, Michel Cluizel ou Demarle. Ils suivent l’exemple d’Alain Ducasse et de LEC- Les Editions Culinaires, qui sont aussi les éditeurs des “Delices d’Elise” . C’est une tendance mondiale: avec la révolution digitale, il devient de plus en plus facile et moins cher de publier soi-même les livres que l’on souhaite, sans passer par les conditions et choix techniques des éditeurs traditionnels.

LES LIVRES DU VIN

La soif des nouveaux consommateurs de vin dans le monde est poussée par la télévision et les films, en dehors de la France qui est une exception pour la communication sur les boissons. Ainsi depuis trois ans le marché des livres du vin a augmenté annuellement de plus de 35% aux Etats Unis, d’après le plus grand distributeur du secteur, la Wine Appreciation Guild de Californie, qui ailleurs annonce le 15 avril qu’elle change de propriétaires.

Philippe Faure-Brac est venu recevoir à Pékin le Prix du Meilleur Livre du Monde D’Education du Vin pour “Comment Gouter un Vin” publié par EPA.

Il faut savoir que le groupe Hachette est devenu discrètement le premier éditeur de livres du vin du monde, avec EPA et Hachette Pratique en France, et surtout Mitchell Beazley, le leader britannique.

Ce n'est que par l'excellence de ses livres que Feret de Bordeaux peut concurrencer Hachette. Le nouveau "Champagne et ses Vins", de Bruno Boidron et Eric Glatre a remporté à Pékin le Prix du Meilleur Livre du Vin pour les Professionnels. C'est un livre qui contient énormément d'informations, et qui bénéficie d'un humour et d'une finesse qui sont nouveaux par rapport au plus traditionnel "Bordeaux et ses Vins", qui est évidemment plus conservateur, puis qu'il vogue vers ses 150 ans.

C'est aussi une approche nouvelle et très réussie qui à permis a Françoise Barbin-Lecrevisse de remporter les Prix de Meilleur Livre du Monde pour La Cuisine au Vin avec "Cooking with Pineau". Elle connaît bien son sujet, puisqu'elle travaille aussi avec la Tonnellerie Taransaud, de Cognac. La Tonnellerie, et le Cognac ont d'ailleurs vivement intéressés les Chinois qu'elle a rencontré à Pékin.

Deux livres sur le Champagne ont reçu des Prix Speciaux du Jury.

Le premier en Français, par Ragnar Fridriksson et Eric Poindron "Chefs, Saveurs, Champagne" est une réussite qui peut servir d'exemple. L'autre est en Anglais, et devrait connaître pourtant une grande réussite même en France, où sa publication en français peut être difficile par son sujet: "The Healing Power of Champagne", publié en Grande Bretagne par le Dr. Tran Ky et le Dr. F. Drouard avec la société britannique "Savoir Boire Ltd".

Le plus important Prix Special pour le jury cette année est l'Hommage à René Renou, ancien président de L'INAO, et membre du jury des Prix Gourmand en France. Il aurait aimé le livre de Nicolas Despagne "Carnet de Vendanges", publié par Feret.

CONCLUSION.- Les livres de cette année sont un bon cru, aussi bien pour les livres du vin que pour les livres de cuisine. Les informations complètes sont dans le "Gourmand Yearbook 2007", de 232 pages, avec des études sur les livres de cuisine et du vin, sur les tendances du marchés, et avec la couverture en couleurs et des informations sur les livres exposés à Pékin dans la compétition de cette année.

Edouard Cointreau
President Fondateur
Gourmand World Cookbook Awards
Gourmand International
P° Pintor Rosales, 50, 4° C
28008 Madrid
Tel: +34 91 541 67 68
Fax: +34 91 541 68 21
Email: icr@virtualsw.es