

## COMMUNIQUÉ ANC

[Voir ce message dans votre navigateur](#)



### **42èmes Prix "Livres & Savoirs" 2025 les lauréats !**

Depuis 1982, l'Académie Nationale de Cuisine décerne ses prix littéraires et médias.

Pour sa 42ème édition, les membres du jury de l'Académie Nationale de Cuisine se sont réunis, ce mardi 9 décembre 2025, à Paris au restaurant les Éditeurs, pour délibérer sur les nombreux ouvrages reçus et sélectionnés, avant de retrouver les lauréats 2024 afin de leur remettre leurs diplômes.

#### **Le Jury 2025 était composé de :**

Kilian Stengel (président du jury et membre ANC), Roland Vollebout (vice-président ANC), Sandrine Kauffer (directrice de la rédaction et restauratrice), Nelly Labère (essayiste, enseignante, chercheuse), Caroline Marti (enseignante, chercheuse), Valérie Vrinat (présidente de l'Association Jean-Claude Vrinat), Pierre Caillet (chef étoilé, MOF et membre ANC), Jérôme Crochet (éditeur, communication et membre ANC).



## Les lauréats de la 42ème édition 2025

### **Le prix Catégorie : Cuisine française, livre de chef**

**La Maison Bernard Loiseau : Le goût, le goût, le goût.**

Auteur : Jean-Paul Frétillet, préface Philippe Labro

Photographies : Jonathan Thevenet

Éditeur : Glénat

### **Le prix Catégorie : Cuisine & régionalisme**

**Cuisiner la mer**

Auteur : Gaël Orieux

Photographies : Jean-Claude Amiel

Éditeur : La Martinière

### **Le prix Catégorie : Cuisine du Monde**

**Goûts de Grèce**

Auteurs : Paul Evangelopoulos et Aline Princet

Photographies : Aline Princet

Éditeur : Mango

### **Le prix Catégorie : Sciences humaines, cultures & littératures**

## **gastronomiques**

### **Distinctions alimentaires**

Autrice : Faustine Régnier

Éditeur : Presses universitaires de France

### **Le prix Catégorie : Ouvrage pédagogique**

#### **365 Aliments de la culture gastronomique**

Auteur : Simon Verger

Éditeur : Libel

### **Le prix Catégorie : Métiers de la salle**

#### **Emy, apprentie en service**

Auteur : Thanaël - Collection Totei

Co-édition : 9e île - Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence

Tourisme Hôtellerie Restauration PDL –

Région Académique Pays de la Loire - Esthua, Institut national de tourisme - INNTO

### **Le prix Catégorie : Bande dessinée**

#### **Chaud devant ! Tribulations d'une journaliste en cuisine**

Auteurs : Géraldine Meignan et Hubert Van Rie

Éditeur : BayardÉditions

### **Le prix Catégorie : Arts sucrés**

#### **Rustique. Les desserts de maison**

Auteur : Yann Couvreur, Fabienne Travers et Sylvain Gauthier

Photographe: Laurent Fau

Styliste: Sarah Vasseghi

Éditeur : Solar

### **Le prix Catégorie : Produit**

#### **L'art du pâté en croûte**

Auteur : Frédéric Le Guen-Geffroy

Photographies : Delphine Constantini

Éditeur : Larousse

### **Le prix Catégorie : Cuisine bien-être**

#### **Algues au quotidien. Tout savoir sur ces super végétaux**

Auteurs : Aurélie et Éric Viard

Éditeur : Alternatives

**Le prix Catégorie : Collection et Éditeur**

**Collection Les Recettes Originales**

Éditeur : Robert Laffont

**Le prix Catégorie : Journaliste culinaire, animatrice et productrice média**

**Julie Andrieu**

### [\*\*ACCÈS AUX COMMUNIQUÉS DE L'ANC\*\*](#)

**Académie Nationale de Cuisine**

Adresse Siège Administratif

En s'appuyant sur des savoir-faire, des produits, des traditions, des recettes, des hommes de terrain, elle valorise depuis 1977, la gastronomie et la perpétue en soutenant les jeunes et l'enseignement des métiers de bouche, cuisine ou service.

[Voir le site](#)

Se désinscrire de la newsletter [contact@a-n-c.fr](mailto:contact@a-n-c.fr)