



Alerte presse – Rennes, le 4 décembre 2023

**« RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France »
ELU MEILLEUR LIVRE DE RECETTES AU MONDE
LORS DES « GOURMANDS AWARDS 2023 »**

Des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et, pour la première fois, 13 Meilleurs Apprentis de France (MAF), ont réalisé ensemble 57 recettes d'exception dans cet ouvrage.

A l'occasion de la 29^{ème} édition des prix « Gourmand World Cookbook Awards » qui s'est déroulée à Riyad les 27 et 28 novembre dernier, le Fonds de Dotation Louis Le Duff et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France ont été récompensés du **Prix du meilleur Livre au monde de recettes réalisées par des Chefs.**

Fondé en 1995 par Edouard Cointreau, les *Gourmand World Cookbook Awards* sont le seul concours international de livres de culture culinaire, auquel participent 205 pays.



Lancement du livre « RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France » le 20 novembre 2023 au Ritz Paris

Fruit d'un partenariat d'exception au service de la gastronomie française, ce tout nouveau livre est porté par le Fonds de Dotation Louis Le Duff en collaboration avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Il est disponible en librairies et sur les plateformes de vente en ligne depuis le 20 novembre 2023. Ce 5^e opus de la collection, est une ode à la gastronomie, aux métiers de bouche et à la transmission. Rassemblées dans cet ouvrage d'exception, les recettes sont également disponibles en format vidéo via des QR codes proposés, proposant ainsi une immersion totale et une expérience gourmande.



Ce prestigieux prix a été remis à **Guillaume Gomez**, Représentant personnel du Président de la République et Ambassadeur de France pour la Gastronomie, en présence de S.E. l'Ambassadeur de France en Arabie Saoudite, **Ludovic Pouille**, avant de rejoindre dans quelques jours Rennes, ville natale du siège du Groupe Le Duff.

CONTACTS PRESSE FRANCE

Groupe LE DUFF

Edouard de Tinguay

t. : +33 1 2 99 22 23 24

communication@groupeleduff.com

Agence BCW

Alice Dalla Costa / Maélis Coulon

t. : +33 1 56 03 12 26 | + 33 1 56 03 15 44

alice.dalla-costa@bcw-global.com / maelis.coulon@bcw-global.com



Lancement du livre « RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France » le 20 novembre 2023 au Ritz Paris

« Je suis particulièrement fière de ce prix qui vient récompenser toutes les valeurs que nous nous attachons, chaque jour, à porter au sein du Groupe : la tradition, la qualité, et l'apprentissage. Dans cette nouvelle édition, nous mettons en lumière treize Meilleurs Apprentis de France de différents métiers. Ce sont eux les étoiles de la gastronomie de demain. Ils apprennent avec leurs aînés, les Meilleurs Ouvriers de France, symbole de l'excellence française.

Nous avons souhaité dédier les activités du Fonds de Dotation Louis Le Duff à la formation, la transmission et la promotion des jeunes à la bonne alimentation », déclare **Maryvonne Guillou - Le Duff, Directeur Général du Groupe LE DUFF et Présidente du Fonds de Dotation Louis Le Duff.**

« Je me suis construit au service de ces valeurs et mon combat a toujours été la défense du patrimoine français et sa transmission. Jean-François Girardin, président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que Pierre Hermé et Pierre Gagnaire, chefs parmi les plus prestigieux au monde, m'ont fait l'honneur de préfacier ce livre, et y célèbrent ensemble, l'excellence du savoir-faire français. », souligne **Louis Le Duff, Président Fondateur du Groupe LE DUFF**

A propos du Fonds de Dotation Louis Le Duff

Le Fonds de Dotation Louis Le Duff œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif. Ce 5^e opus, récompensé par le Prix *Gourmand Awards* du Meilleur Livre de Recettes au monde, réalisées par des Chefs, répond pleinement à cette ambition de transmission des savoir-faire culinaires aux générations de demain et au rayonnement du goût français.

