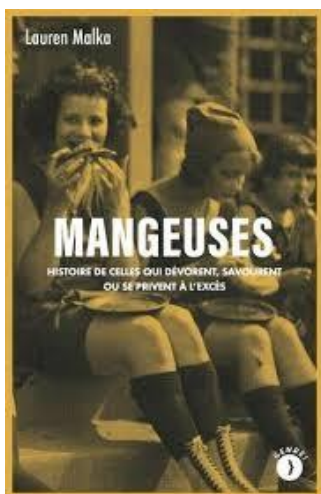


“Mangeuses” de Lauren Malka remporte le prix Mange, Livre !



Lundi 9 septembre, le jury du Prix Mange, Livre ! constitué de chefs et journalistes s'est réuni chez Rozó, restaurant de Camille Pailleau et Diego Delbecq situé dans une ancienne imprimerie à Marcq-en-Baroeul.

Après délibération, il a attribué le prix 2024 (8ème édition) à l'ouvrage de Lauren Malka *“Mangeuses”* (Editions Les Pérégrines). Le prix sera remis lors du festival du journalisme culinaire Boire Manger Dire, les 7 et 8 mars 2025, à Lille, en partenariat avec L'Ecole supérieure de journalisme de Lille et Sciences Po Lille.



Le lauréat du prix Mange, Livre ! 2024

“Mangeuses” (Editions Les Pérégrines) est un récit-enquête autour du rapport des femmes à l'alimentation. Comment a-t-on déréglé leur l'appétit ? Comment les mouvements féministes contemporains abordent-ils le rapport à la nourriture et au corps ? En fouillant dans l'histoire et la littérature, et en donnant la parole à des mangeuses de tous horizons, cet ouvrage incarné tente de répondre à ces questions et apporte quelques miettes d'espoir dans un monde d'affamées.

Son autrice, Lauren Malka, est journaliste et podcasteuse. Elle a participé à quatre recueils féministes, dont *“Ceci est mon corps”* et *“Survivre au sexisme ordinaire”*.

“Un livre très documenté qui pose des mots sur une réalité peu connue et un peu taboue.”

François-Régis Gaudry

“Un livre forcément juste que j'aimerais que ma fille lise un jour. On y aborde aussi la place de la femme dans la gastronomie. Il redonne sa place à la cuisinière, mais aussi au plaisir de manger.”

Jessica Prealpato

Promouvoir la réflexion autour de l'alimentation et la cuisine

Chaque année en septembre, le collectif Mange, Lille ! présidé par Marie Laure Fréchet, organise le Prix Mange, Livre ! Il récompense un ouvrage mettant en avant l'alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature, de la vie et de la biodiversité et incitant à manger mieux, que ce soit dans une dimension quotidienne, gastronomique, nutritionnelle ou patrimoniale.

L'édition 2023 avait récompensé l'ouvrage de Clément Odé et Noémie Calais *“Plutôt Nourrir”* (Tana Editions/Nouveaux Récits).

Le jury 2024 et les ouvrages en sélection

Le jury 2024 était composé de 7 jurés :

- **Eric Frechon** (MOF & ancien chef du Bristol - Paris)
- **Antonin Bonnet** (Quinsou* – Paris)
- **Emeline Aubry** (In Paté Croûte We Crust)
- **Jessica Prealpato** (Hôtel San Régis – Paris)
- **Diego Delbecq** (ROZÓ* - Marcq-en-Baroeul)
- **Camille Pailleau** (ROZÓ* - Marcq-en-Baroeul)
- **François-Régis Gaudry** (journaliste)



Délibération
de l'édition 2024

© Renaud Wailliez



Huit ouvrages parus sur la période juin 2023 -juin 2024 ont été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

- **Les labels pris en otage**, de Véronique Richez-Lerouge (Erik Bonnier)
- **Nourrir sans dévaster**, d'Erik Orsenna et Julien Denormandie (Flammarion)
- **Circuit court**, de Tristan Thil et Claire Malary (Futuropolis)
- **Comme à la maison**, de Diane Dupré La Tour (Actes Sud)
- **Corps de Ferme**, Agnès de Clairville (Harper Collins)
- **Les frites viennent des patates**, de Laure Ducos (Grasset)
- **Mangeuses**, de Lauren Malka (Les Pérégrines)
- **Pesticides, un colonialisme chimique**, de Larissa Mies Bombardi (Anacaona)

Le Prix des lycéens hôteliers

Pour la deuxième année consécutive, **un Prix des lycéens hôteliers sera également décerné, en collaboration avec 5 lycées de l'Académie de Lille.**

Le jury des lycéens désignera le lauréat parmi la sélection de livres suivante :

- **Corps de ferme**, d'Agnès de Clairville (Harper Collins)
- **Pain et liberté**, de Coline Arnaud et Denis Saillard (Textuel)
- **Du même bois**, de Marion Fayolle (Gallimard)
- **Silence dans les champs**, de Nicolas Legende (Arthaud)
- **Circuit court**, de Tristan Thil et Claire Malary (Futuropolis)

Les événements Mange, Lille ! à ne pas rater

Le Grand Soir - 9 octobre

Lancé en 2019, le Grand Soir est une balade gourmande où chaque participant est invité à déguster un plat, un accord et un dessert à emporter dans les établissements de son choix parmi une sélection de 7 adresses.

Cette année ce sont les restaurateurs des bords de la Deûle (Lille et Lambersart) qui seront mis à l'honneur. Participeront : **La Laiterie, Les Toquées, Empreinte, La Table du Colysée, La Cense, Le Quai et la boulangerie-pâtisserie Vandromme.**

Tarif : 65€ - Réservations sur mangelille.com

La Food Broc' - 24 novembre

Suite au succès de ses deux précédentes éditions, le Food Broc fera son grand retour **au Bazaar St-So** à Lille. Le concept reste le même : les visiteurs pourront chiner des objets autour de l'univers de la cuisine : livres, vaisselle, petit matériel, argenterie...

Entrée gratuite



Mange, Lille ! : le bien manger à cœur

Créé en 2013, l'association s'appuie sur un collectif de chefs et de gastronomes bénévoles afin de donner une visibilité aux Hauts-de-France en tant que haut lieu de la gastronomie, au même titre que Paris ou Lyon. Depuis plus de 10 ans, les membres organisent des événements grand public pour valoriser leur travail. Engagé en faveur de la préservation de l'environnement et la valorisation des terroirs, Mange, Lille ! s'inscrit dans une démarche de cuisine locale et pérenne, sans compromis avec la gourmandise !



www.mangelille.com



Contact Mange, Lille !