



## Prix MANGE, LIVRE, 5<sup>ème</sup> édition ! et GRAND CONCOURS DE CUISINE 2021

Chaque année en septembre et ce malgré la crise sanitaire, le collectif MANGE, LILLE !, présidée par Marie-Laure Frehet, organise le Prix MANGE, LIVRE !.

Ce Prix 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.

### 8 OUVRAGES EN SÉLECTION

En partenariat avec la librairie Le Furet du Nord, huit ouvrages parus sur la période juin 2020 - juin 2021 ont été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

Les livres en lice pour l'édition 2021 sont :

- **Fromages sauvages**, d'Erwan Balança & Augustin Denoux (Ulmer)
- **La fabrique de l'obésité**, d'Yves Leers (Buchet-Chastel)
- **Le potager d'un frimeur**, de Xavier Mathias (Terre vivante)
- **Voir le sang des bêtes**, de Michaël Bourgate (Les Essais visuels)
- **Cochons, voyage au pays du vivant**, d'Erik Orsenna (Fayard/Stock)
- **Ensemble pour mieux se nourrir**, de Frédéric Denhez & Alexis Jenni (Actes Sud)
- **Manger du faux pour de vrai**, d'Ingrid Kragl (Robert Laffont)
- **Steaksisme**, de Nora Bouazzouni (Nouriturfu)

L'édition 2020 avait récompensé l'ouvrage de Marc-André Selosse, **Les Goûts et les couleurs du monde** (Actes Sud).



## LE JURY 2021

Le jury se réunira lundi 6 septembre 2021, à La Cour de Rémi à Bermicourt, chez Sébastien de la Borde, pour élire le lauréat.

Le Prix sera remis en octobre au Furet du Nord de Lille, lors d'une soirée littéraire et culinaire.

Le jury 2021 est constitué de 7 jurés :

- **Christophe Hay**, chef de La Maison d'à côté \*\* à Montlivault (41)
- **Sébastien de la Borde**, chef de La Cour de Rémi à Bermicourt (62)
- **François-Régis Gaudry**, journaliste
- **Pierre Gagnaire**, chef du Restaurant Pierre Gagnaire \*\*\* à Paris 8<sup>ème</sup>
- **Stéphanie Le Quellec**, cheffe de La Scène\*\* (Paris 8<sup>ème</sup>) et de MAM (Paris 17<sup>ème</sup>)
- **Jennifer Hart-Smith**, créatrice de la pâtisserie Tookies
- **Manon Fleury**, cheffe du Elsa \* au Monte Carlo Beach (Monte Carlo)



Délibérations  
de l'édition 2020

Crédit photos © Renaud Wailliez



### Jury 2020

**Amandine Chaignot**, cheffe du restaurant Pouliche à Paris - **François Daubinet**, chef pâtissier de Fauchon - **Guillaume Gomez**, chef de l'Elysée - **Sandrine Goeyvaerts**, sommelière, caviste, journaliste et auteure - **Florent Ladeyn**, chef des restaurants L'Auberge du Vert Mont, Bloempot, Bierbuik x Bloemeke - **Christel Régis**, boulangère et créatrice de la boulangerie Persephone à Paris - **François-Régis Gaudry**, journaliste

---

## GRAND CONCOURS DE CUISINE 2021

---

La finale du Grand Concours de Cuisine s'est déroulée samedi 22 mai 2021 au MIAM/Chambre des Métiers et d'artisanat de Lille.

Cette 6<sup>ème</sup> édition a remporté un grand succès au vu du nombre de participants. Cette année, le concours avait pour thème "Cuisine durable" et a révélé de jeunes talents motivés et engagés.



Les lauréats de l'édition 2021 sont :

- **Catégorie Amateurs** : **Fanny Blaizot**  
avec son « Travers de porc laqué à la chiorée et au miel, asperges blanches, citron confit »
- **Catégorie Apprenants** : **Sarika Sor**  
avec son « Terre/Mer du Nord : betterave, bœuf et hareng »
- **Catégorie Professionnels** : **Victor Berthe**  
avec son « Bar sauvage en écailles, petits pois et rhubarbe, fumet tranché »

Sans oublier l'attribution, pour la première fois et en raison du très bon niveau collectif, d'un **Prix "Toutes catégories"** attribué à **Sarika SOR**.



A gauche, Sarika Sor et son plat lauréat

Crédit photos © Renaud Wailliez



### Objectif du concours

Mettre en valeur un ou plusieurs produits régionaux à la rencontre de saveurs d'ailleurs, incitant à la découverte d'autres terroirs et cuisines.

Il s'agit toujours de promouvoir une cuisine gastronomique contemporaine ancrée dans les Hauts-de-France et d'utiliser des produits sourcés, bien élevés, bien cultivés. Les candidats réalisent ainsi une recette de leur conception au cours d'épreuves d'une durée de 2 heures 30 dans des cuisines professionnelles.

Le concours est organisé en partenariat avec les magasins BOULANGER.

---