

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris - Mars 2025



Après le succès des deux premières éditions,
le Salon du livre ancien et moderne de cuisine revient
à Paris le samedi 14 et le dimanche 15 juin 2025.

Une nouvelle sélection aussi riche que pointue, un temps fort avec les

auteurs et éditeurs, une occasion pour petits et grands de redécouvrir la

littérature culinaire !

En présence de François-Régis Gaudry, parrain du Salon et Guillaume Gomez,

président d'honneur, l'association ACE15, le Marché du livre Paris, la librairie Le

Divan et les éditions de L'Épure, vous donnent rendez-vous au Marché du livre du

Parc Georges Brassens, Paris XV.

Cette ancienne halle aux chevaux qui accueillera cette année encore le salon, a été

construite dans le style Baltard. Elle est aujourd'hui classée patrimoine culturel de la

Ville de Paris.



Phot. Marielle Gaudry



Phot. Frédérique Toutou

François-Régis Gaudry, un parrain présent depuis la première édition.

"François-Régis Gaudry est journaliste gastronomique depuis plus de 25 ans. Il explore les scènes culinaires de la France à l'étranger et déclare son appétit insatiable sur tous les supports : radio, télévision, édition, réseaux sociaux, projets artistiques variés..."

Chaque dimanche à 11h, il met l'eau à la bouche à plus de 2 millions d'auditeurs avec On va déguster, son émission sur France Inter. À la télévision, il produit et anime Très Très Bon sur Paris Première et intervient régulièrement dans Top Chef et d'autres rendez-vous culinaires sur M6.

Auteur des encyclopédies On va déguster, il explore avec sa bande de contributeurs des univers gourmands sous toutes les coutures. Il publie en octobre 2024 Recettes & Récits. Ce premier livre en solo est un voyage intime et pluriel parmi ses recettes préférées, de la cuisine de sa grand-mère à celles glanées dans la cuisine des chefs. "

2025, sous la Présidence d'Honneur de Guillaume Gomez

Guillaume Gomez, né en 1978 à Paris, est une figure emblématique de la gastronomie française. Après une formation à l'École de Paris des Métiers de la Table, il débute sa carrière auprès du chef Johnny Bénariac, avant de rejoindre Jacques Le Divellec aux Invalides, où il découvre l'exigence et la rigueur de la haute cuisine. En 1997, il intègre les cuisines du Palais de l'Élysée, où il gravit les échelons jusqu'à devenir Chef des cuisines en 2013. À ce poste, il sert quatre présidents. Passionné par la transmission et la promotion de la gastronomie, Guillaume Gomez remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France à 25 ans, devenant ainsi le plus jeune lauréat de l'histoire. Très engagé dans le secteur associatif, il est membre de l'Académie Culinaire de France et Ambassadeur pour l'Europe des Toques Blanches du Monde. En 2012, il reçoit le Prix du Rayonnement Français pour la gastronomie, et en 2013, les Nations Unies le nomment Ambassadeur pour la promotion des Indications Géographiques Protégées.

En mars 2021, le Président Emmanuel Macron le nomme Ambassadeur de France pour la gastronomie, avec pour mission de promouvoir les arts culinaires français lors d'événements nationaux et internationaux, notamment en vue des Jeux Olympiques de 2024 et de la Coupe du Monde de Rugby. Guillaume Gomez est également un auteur prolifique, ayant écrit huit livres dont les droits financent des écoles à Madagascar et à Maurice. Ses distinctions incluent la Légion d'Honneur, l'Ordre National du Mérite, ainsi que de nombreux autres titres prestigieux, témoignant de son influence et de son engagement envers la gastronomie française.

Un jury éclectique et passionné,

Mickaël Thébault, rédacteur en chef de la matinale de France Inter

Chloé Charles, Cheffe

Sabine Bucquet-Grenet, directrice éditoriale des éditions de L'Épure

Bénédictte Lengrand, équipe organisatrice du Salon du livre de cuisine

Camille Etedal, librairie le Divan Perché / livres jeunesse

Bénédictte Guibourgé, spécialiste livres jeunesse

Anne Ghisoli, directrice de la librairie Gallimard Paris 7e

Bruno Bossard, responsable du marché du livre ancien Paris 15

Marie-Émilie Fourneaux, rédactrice en chef du Magazine Resto

Un échange avec les auteurs et les éditeurs,

50 auteurs et plus de **2 000 ouvrages** autour de la cuisine et de la littérature,

des tables rondes et signatures, des échanges privilégiés avec les auteurs

et éditeurs.

Une collection d'ouvrages, riche et plurielle,

Essais, ouvrages pratiques, livres de chefs, livres régionaux, étrangers, livres

anciens et rares, livres jeunesse.

Se plonger le temps d'un week-end dans la cuisine et la littérature, une expérience

au delà des frontières et des styles.

Un programme pour petits et grands,

Rencontres et dédicaces, tables rondes, entretiens et débats autour du livre

culinaire, le salon réunira des éditeurs spécialisés et des professionnels du livre de

cuisine ancien qui présenteront des pièces rares et d'exception.

Déroulé et programme des deux journées

Le samedi 14 juin 2025 :

10H30 / 12H : Signatures et tables rondes des auteurs livre jeunesse.

12H30 / 14H : Inauguration du salon et remise des prix en présence de

François- Régis Gaudry et Guillaume Gomez.

15H / 18H : Signatures et tables rondes.

Le dimanche 15 juin 2025 :

10H30 / 12H30 : Signatures et tables rondes enfants.

14H30 / 18H : Signatures et tables rondes.

Prix remis :

• Jeunesse

• Cuisine

Se rendre au Salon du livre 2025 :

Petite halle aux chevaux

104 rue Brancion - Paris 15e.

Comité du Salon 2025



[Site du Salon Édition 2025](#)

