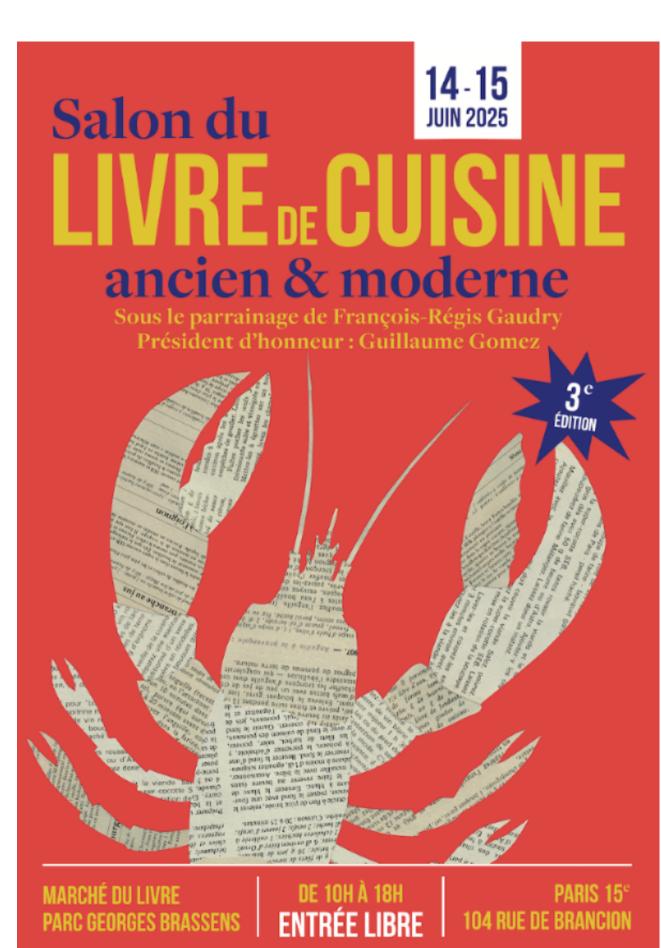
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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.





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 décline 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 GomezGuillaume 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 Bénédicte Lengrand, équipe organisatrice du Salon du livre de cuisine

Camille Etedali, librairie le Divan Perché / livres jeunesse
Bénédicte 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,

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

et éditeurs.

Une collection d'ouvrages, riche et plurielle,

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

anciens et rares, livres jeunesse. Se plonger le temps d'un week-end dans la cuisine et la littérature, une expérience

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

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

Un programme pour petits et grands,

au delà des frontières et des styles.

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.

Le dimanche 15 juin 2025 :

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

15H / 18H: Signatures et tables rondes.

14H30 / 18H: Signatures et tables rondes.

- Prix remis:
- Cuisine

 Se rendre au Salon du livre 2025 :

104 rue Brancion - Paris 15e.

Jeunesse

Petite halle aux chevaux

Comité du Salon 2025



LE DIVAN



MARCHÉ

DU LIVRE

PARIS

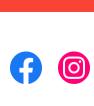


les **éditions** de l'**épure**





Site du Salon Édition 2025



Si vous souhaitez vous désinscrire cliquez ici