

Communiqué de Presse - Gastronomie et vin

L'APCIG remet son Prix Curnonsky 2023 à :
Emmanuelle JARY pour la catégorie Gastronomie
et à
Lola TOBELEM alias Marcelle RATAFIA pour la catégorie Vins

L'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin (APCIG) décerne depuis 1978 le prix Curnonsky (du nom du célèbre critique culinaire du 20^e siècle et fondateur de l'APCIG en 1954). Ce prix honore tantôt un nouveau venu au talent prometteur, tantôt un lauréat pour l'ensemble de son œuvre ou pour ce qu'il a apporté aux métiers de la gastronomie et/ou du vin.

Cette année, pour la gastronomie, le prix a été décerné à Emmanuelle JARY, créatrice de la chaîne YouTube « C'est meilleur quand c'est bon » ainsi que du livre et du magazine éponymes. Pour le vin, le choix s'est porté sur Lola TOBELEM, alias Marcelle RATAFIA, journaliste au Figaro, Time Out, Le Fooding et auteure de livres sur la gastronomie et le vin.



Légende photo : Lola TOBELEM alias Marcelle RATAFIA et Emmanuelle JARY entourées de Rémi DECHAMBRE et Manuel MARIANI, Co-Présidents de l'APCIG, des membres du bureau de l'APCIG et de Patrick et Luc Fracheboud (Les Noces de Jeannette). Photo © Jean-Louis Vandevivere.

Cette manifestation s'est déroulée lundi 13 novembre 2023 à Paris, au restaurant Les Noces de Jeannette, en présence de plus d'une centaine de journalistes des domaines du vin et de la gastronomie.

Le buffet a été réalisé avec le concours de Luc & Patrick Fracheboud, restaurant Les Noces de Jeannette, Philippe Chieu & la société HOA NAM, le Roquefort des Caves Baragnaudes, le boulanger Jean-Luc Poujauran et le Champagne Chassenay d'Arce.

L'APCIG est l'association francophone la plus importante de son genre puisqu'elle réunit plus de 400 membres, journalistes, auteurs, bloggeurs et influenceurs de la gastronomie et du vin.

Visuels, interviews et autres infos sur demande à : presse@apcig.fr

Retranscription de l'intervention de Rémi DECHAMBRE, Co-Président de l'APCIG

« Bonsoir à tous et à toutes,

Je souhaite d'abord vous remercier d'être venu aussi nombreux, ce soir, pour la remise du prix Curnonsky et le lancement de l'annuaire 2023-2024 de l'APCIG.

Avec mon confrère Manuel Mariani, nous sommes tous deux co-présidents de l'APCIG depuis un an. Mais, avec nous, ce soir, il y a aussi notre secrétaire général Fred Ricou, Claire Delbos notre trésorière et, bien sûr, Jean-Claude Mariani qui partage avec Claire la présidence d'honneur de notre association.

Ils nous ont tous deux transmis les rênes de l'APCIG alors qu'elle est en très bonne santé tant sur le plan financier que sur celui du nombre d'adhérents.

Nous les remercions, aussi, pour leur aide très active pendant l'année écoulée et pour le travail qu'ils continuent de réaliser à nos côtés.

Cette année nous avons accueilli beaucoup de nouveaux membres ayant des profils plus variés que par le passé. Ils viennent de la presse dite « traditionnelle » mais aussi du digital ou de l'audiovisuel. Et c'est vraiment, une évolution indispensable afin que notre association qui fêtera bientôt 70 ans puissent se développer encore plus.

C'est aussi grâce à ces nouvelles énergies que, comme beaucoup en ont envie, nous pourrons organiser plus d'événements à Paris ou en province à l'image du lancement prochain de l'annuaire, en PACA, au Château de la Bégude, à côté de Cannes.

N'hésitez pas à nous soumettre des idées et que ceux qui ne sont pas encore membre n'hésitent donc pas à se porter candidats.

Nous tenons absolument à remercier nos partenaires sans qui cette soirée n'aurait pas été possible :

- Patrick Fracheboud et son fils Luc qui nous accueillent ce soir aux Noces de Jeannette et leur chef Dominique Eme.
- Philippe Chieu et la société Hoa Nam qui nous fournissent les nems et les bouchées vapeur.
- Le Roquefort des Caves Baragaudes.
- Le boulanger Jean-Luc Poujauran.
- Le champagne Chassenay d'Arce.

Ainsi que, bien sûr, nos membres associés dont beaucoup sont présents ce soir et les annonceurs que vous pourrez découvrir dans l'annuaire. »

Visuels, interviews et autres infos sur demande à : presse@apcig.fr

**Retranscription de l'intervention de Manuel MARIANI, Co-Président de l'APCIG,
pour la remise du Prix Curnonsky 2023 aux deux lauréates**

« Chers amis, consœurs, confrères, partenaires, et bien sûr, très chère Emmanuelle, ce soir nous célébrons non seulement la gastronomie, mais aussi une étoile montante de notre grande et belle famille, la talentueuse Emmanuelle Jary.

Si je suivais déjà ton travail sur ta chaîne Youtube, j'ai surtout eu le plaisir de te rencontrer quand tu as participé à mon émission de radio « Dessus de Tables », au terme de laquelle nous nous sommes quittés avec quelques atomes crochus, du fait de ta passion et de ton charisme. Ce soir, c'est un peu comme si nous étions tous dans ta cuisine, autour de ta désormais célèbre terrine de courgettes.

Mais je suis loin d'être le seul à suivre tes aventures gourmandes, car tu ne rassembles pas moins de 45.000 abonnés sur Instagram, 164.000 sur YouTube, et 300.000 sur TikTok – ça donne le vertige – un peu comme après quelques verres de bon vin, n'est-ce pas ?

Au-delà des chiffres, c'est ton parcours qui force l'admiration. De tes années d'enfance au Gabon, au Cameroun, aux Emirats, à Versailles, mais aussi dans les auberges de campagne de la Dombes, tu as su transformer chaque bouchée, chaque souvenir, en autant de chapitres de ta saga culinaire.

Cette passion pour la gastronomie, tu la dois en partie à ton grand-père, qui parlait "d'aller manger des grenouilles" pour dire "aller au restaurant". Cela pose un peu le décor de la marmite dans laquelle tu as grandi ! Et ce pari avec ton père qui t'a conduite à Vonnas, chez Georges Blanc ? Une expérience trois étoiles qui a allumé en toi la flamme, et qui t'a donné l'envie de devenir enquêtrice au Guide Michelin. Mais nous sommes vraiment chanceux, car c'est notre inspectrice à toutes et à tous, que tu es finalement devenue.

J'aimerais aussi évoquer ta thèse de DEA sur la truffe ! Qui aurait cru que la trufficulture pourrait être aussi passionnante ? Toi, bien sûr ! Ethnologue, journaliste, auteure, star des réseaux sociaux, et même, depuis peu, patronne de presse, avec ton magazine "C'est meilleur quand c'est bon". Tu es un véritable couteau suisse de la gastronomie !

Avec Mathieu, ton caméraman au quotidien et compagnon à la ville, tu sillones la France, à la recherche des meilleurs spots culinaires. On sait maintenant que C'est meilleur quand c'est bon n'est pas juste un slogan, mais une vraie philosophie de vie. Tu nous montres que manger, c'est aussi comprendre une culture, une histoire, un peuple et son terroir. Le tout, avec ton franc-parler, ta gouaille et ta capacité unique à nous faire voyager à travers les saveurs.

En te décernant notre Prix Curnonsky 2023 pour la catégorie Gastronomie, nous récompensons donc tes talents de journaliste et d'auteure mais nous saluons aussi ta capacité à rendre la gastronomie accessible et vivante.

Félicitations, Emmanuelle, pour ton engagement, ta passion et ton talent. Continue de nous émerveiller avec tes découvertes culinaires et ton humour. La gastronomie s'enrichit grâce à toi. Santé et longue vie à ta gourmandise si contagieuse !

Passons, maintenant, à la remise de notre Prix Curnonsky pour la catégorie du vin. C'est un immense plaisir pour moi de me tenir ici ce soir pour remettre ce prestigieux Prix Curnonsky à une personnalité aussi pétillante et unique que toi, Lola Tobelem, mais que tes lecteurs connaissent surtout sous le pseudonyme de Marcelle Ratafia !

Pour ceux qui n'ont jamais eu Les Négresses Vertes dans leur playlist, je précise que l'un de leurs refrains dit « Marcelle Ratafia, la marraine de la Mafia ». En ce qui concerne notre lauréate, on devine qu'il s'agit bien entendu de la Mafia du bon vivre et du bien boire, dont il est question.

Cette chanson résonne d'ailleurs comme un hymne à la joie et à la liberté dans l'univers parfois trop sérieux de la gastronomie. En te choisissant, nous ne rendons pas seulement hommage à tes talents de journaliste et d'autrice, donc, mais aussi à ton esprit rebelle et joyeux.

Née à Paris, et nourrie par ses rues vibrantes d'histoire et de saveurs, tu as su capturer l'essence de cette ville. Tes études à l'École Duperré, l'École du Louvre et l'Université Paris 7 ont façonné une experte unique en son genre, une spécialiste de l'argot, de l'histoire de Paris, mais aussi uneoureuse de la gastronomie et surtout du vin.

Ton premier livre, L'ABC de l'argot sans se fader le dico, nous a révélé ta passion pour la langue et l'histoire. Mais c'est dans tes œuvres suivantes, comme Parlons Vin, Parlons Bien et 150 drôles d'expressions de la cuisine", avec Yves Camdeborde, que tu as véritablement fusionné ta passion pour le langage et pour la gastronomie, te démarquant ainsi dans le paysage culinaire.

Lola, tu incarnes l'esprit de Paris, ce mélange unique de tradition et de modernité, de sérieux et de dérision. Ta contribution au Figaro Vin, Time Out, Le Fooding, et bien d'autres, n'est pas seulement une lecture, c'est une dégustation de mots, d'histoires et de savoirs.

Je voulais préciser qu'en cherchant des infos sur internet pour rédiger ce speech, j'ai trouvé la trace d'une certaine Lola Tobelem qui incarne une serveuse de « diner » dans le film "Youth" de Sorrentino en 2005, aux côtés de Michael Caine, Harvey Keitel et Jane Fonda. Tu m'as confirmé tout à l'heure qu'il s'agissait bien de toi. Comme quoi tu ne fais jamais les choses à moitié, car quand tu fais tes début au cinéma, tu vas le faire directement à Hollywood !

Comédienne, écrivaine, experte en argot, chroniqueuse culinaire... Tu es une véritable artiste polyvalente !

Alors, chère Lola, chère Marcelle Ratafia, au nom de Curnonsky, Prince élu des gastronomes, et de l'APCIG, je te remets ce prix. Pour ton audace, ta passion, et ton incroyable talent à marier les mots et les mets. Bravo, et continue de nous régaler avec ton talent exceptionnel !

Santé à Marcelle Ratafia, la Madone de la Gastronomie, et à l'art de vivre à la française ! »

Visuels, interviews et autres infos sur demande à : presse@apcig.fr