

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Date : 21 septembre 2022



### Le Festival du Livre gourmand de retour à Périgueux les 18, 19 et 20 novembre 2022

Créé en 1990, le Festival du Livre gourmand de Périgueux est une institution dans le paysage livresque français. Événement biennal depuis sa création, le festival devient désormais annuel pour répondre à la demande d'un public grandissant, offrir une meilleure visibilité aux éditions de plus en plus nombreuses en matière de gastronomie et aux nouveaux modes d'écriture.

Le Festival du Livre gourmand est le rendez-vous incontournable des amoureux de la gastronomie et du livre.

### LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS

Nourrir son esprit avec les livres, assister à la cuisine qui fait son show, nouer un tablier et apprendre avec un chef, participer à des ateliers pour découvrir des astuces culinaires, suivre les débats d'idées pour comprendre les enjeux gastronomiques et alimentaires, développer des modes de production et de consommation écoresponsables, découvrir les filières du Périgord... Trois jours durant, le Festival du Livre gourmand met à l'honneur toutes les facettes de la planète alimentaire.

Périgueux, devenue capitale de la gourmandise, accueille le temps d'un week-end près de 80 chefs, éditeurs et auteurs, aux côtés de producteurs locaux et d'artisans d'art.

## **RÉGIS MARCON : UNE PRÉSIDENTE D'HONNEUR PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION**

De l'apprentissage au passage de témoin d'une génération à l'autre, du lien familial à travers la confection de plats à l'éducation aux goûts, la 17<sup>e</sup> édition du Festival du Livre gourmand célèbre la transmission.

Et qui mieux que le chef triplement étoilé **Régis Marcon** pour assurer la présidence d'honneur de cette nouvelle édition.

Issu d'une famille nombreuse et fils d'une maman cuisinière, Régis Marcon reprend, après l'obtention d'un CAP et d'un BEP de cuisine, le restaurant familial à Saint-Bonnet-Le-Froid en Haute-Loire pour en faire une étape gastronomique merveilleuse. La nature l'inspire et il la transforme en de subtiles créations.



Régis Marcon ©Philippe BARRET

Prix Taittinger, Prix Brillat-Savarin, Bocuse d'or, Gault & Millau, Guide Michelin, le chef Marcon enchaîne les distinctions et devient la référence de la cuisine du champignon. L'année 2005 est couronnée de succès avec l'attribution d'une troisième étoile au Clos des Cimes et l'ouverture du nouveau restaurant Régis & Jacques Marcon, où il officie avec son fils Jacques. La transmission est en place et au cœur des préoccupations du chef Marcon.

Régis Marcon ouvre sa propre école de cuisine en 1982. Il adore transmettre et il a édité plusieurs livres dont une collection de cinq livres avec les Éditions de la Martinière. À Saint-Bonnet-Le-Froid, berceau de son savoir-faire, la famille Marcon a ouvert également une école de cuisine pour former aux secrets de la cuisine innovante et respectueuse des traditions qu'elle propose de génération en génération.

Son prochain livre *Fruits* aux Éditions de La Martinière vient de paraître en septembre 2022.

## **DEUX PRIX LITTÉRAIRES**

### **LE PRIX LA MAZILLE**

*Andrée Mallet-Maze dite « La Mazille » est une écrivaine périgourdine qui a écrit le premier livre de cuisine consacré à la cuisine périgourdine. Témoignage d'un savoir-faire ancestral issu de la tradition orale, La Bonne cuisine du Périgord est paru en 1929 aux éditions Flammarion.*

Ce prix récompense une monographie ou un ouvrage collectif sur la cuisine, les pratiques culinaires, l'alimentation, les produits alimentaires ou le fait de manger en général, édité dans l'année précédant le festival, publié en français, remarquable pour son originalité de contenu et/ou pour l'originalité de son approche graphique.

Le prix est décerné par un jury composé de sept membres : le président d'honneur du festival, un élu de la Ville de Périgueux, trois critiques, journalistes ou blogueurs gastronomiques, un apprenti d'école hôtelière et un étudiant en métiers du livre.

En 2021, le prix La Mazille a été décerné à *L'esprit Chapel* de Suzanne Chapel et Laurent Feneau (Éditions de L'Épure).

## ▪ **LE PRIX DAME TARTINE**

Ce prix récompense un livre sur la cuisine, les pratiques culinaires, l'alimentation, les produits alimentaires ou le fait de manger en général, écrit pour la jeunesse, édité dans l'année précédant le festival, publié en français.

Il est décerné par des enfants de 8 à 12 ans qui sont invités à voter pour leur ouvrage favori parmi une sélection.

En 2021, le prix a récompensé l'ouvrage de la meilleure cantinière de France, Evelyne Debourg, *Fruits et Légumes : 40 recettes pour les aimer toute l'année* (Glénat jeunesse).

## **UN FESTIVAL POUR LA JEUNESSE**

Vendredi 18 novembre, les scolaires seront accueillis sur le festival. En amont, les élèves auront pu découvrir des fermes du territoire et des médiations auront pu être réalisées dans les classes par des auteurs invités.

Samedi 19 et dimanche 20, dans un espace spécialement conçu pour les accueillir, les plus jeunes pourront découvrir le plaisir de la lecture mais aussi celui de la cuisine et de la gourmandise, autour de découvertes littéraires à la portée de tous, regorgeant d'activités ludiques et pédagogiques.

### **Petits Contes à dévorer** par la compagnie Bois et Charbon

Lectures théâtralisées pour les plus jeunes. Deux représentations pour les scolaires sont programmées vendredi 18 novembre.

Une représentation tout public samedi 19 novembre.

## **AUTOUR DU FESTIVAL**

### **Blanche** spectacle de la compagnie franco-chilienne Hecho en Casa

Un spectacle où la cuisine convoque les souvenirs d'enfance, les fantômes du passé, les amours perdues ou l'amour des livres. Un voyage dans le siècle dernier qui résonne de ruralité, d'Algérie, de zazous, de musique, plein d'humour et de tendresse.

Deux représentations, vendredi 18 et samedi 19 novembre au Palace (payant)

### **Des résidences d'auteurs et une exposition** **pour mieux comprendre le monde agricole**

Tout au long de l'année, des résidences d'auteurs de bande-dessinée ont été mises en place dans des fermes du territoire. Ce projet co-organisé par la Ville de Périgueux, la chambre d'agriculture et la compagnie Ouïe/Dire a pour objectif de montrer à travers le prisme artistique la réalité des exploitations agricoles dans le Périgord, de valoriser le métier d'agriculteur et d'en montrer sa diversité.

Une restitution du travail des artistes Troubs, Laurent Lolmède et Lucie Durbiano fera l'objet d'une exposition à découvrir au centre culturel La Visitation, du 18 novembre au 16 décembre 2022.

### **Le Village des Saveurs**

Un aliment de terroir dit d'où il vient, qui il est et qui l'a élaboré. Il raconte aussi la façon dont les hommes ont interagi avec le milieu et avec le paysage. Au-delà de la place qui leur est consacrée dans les conférences et tables rondes, le festival fait la part belle aux filières avec la présence d'une vingtaine de producteurs, s'engageant ainsi auprès d'eux dans la valorisation et la promotion des produits locaux de qualité. Foie gras, truffes, chocolat, noix, caviar... seront réunis pour ravir les papilles. Artisans et commerçants de bouche enrichiront ce Village des saveurs.

### **Le Festival du Livre gourmand labélisé "Année de la gastronomie"**

Lancée à l'automne 2021 par le président de la République, "l'Année de la gastronomie" française est l'occasion pour l'État de renouveler son soutien à l'ensemble de la filière des producteurs aux restaurateurs, mise à rude épreuve par la crise sanitaire en 2020 et 2021.

En répondant à un appel à projets lancé autour des quatre saisons dans la catégorie "L'automne des producteurs" et en portant les valeurs d'une gastronomie humainement engagée, le Festival du Livre gourmand obtient le label "Année de la gastronomie" attribué par un comité présidé par Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée et représentant personnel du président de la République auprès des Acteurs et des Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation.



Plus d'informations sur [livregourmand.perigueux.fr](http://livregourmand.perigueux.fr)



@livregourmandperigueux