

Plus qu'un livre, *Le Club des Chefs des Chefs* est un concentré de 'gastronodiplomatie' ou diplomatie culinaire, destiné à faire rayonner la gastronomie, dans le monde entier.

**Cherche midi éditeur - 13Attachés RP**

[View this email in your browser](#)

**GUILLAUME GOMEZ**

présente



**Le Club des  
Chefs des  
Chefs**





*« Si la politique divise les hommes,  
la bonne table les réunit toujours.  
Et quoi de mieux que de passer à  
table pour connaître, comprendre  
et échanger avec un étranger ? »*

Cette **devise, c'est celle du CCC, pour Club des Chefs des Chefs, fondé par Gilles Bragard, en 1977.** Un club exclusif et prestigieux qui rassemble **20 Chefs Cuisiniers en exercice auprès des plus grands Chefs d'État des quatre coins du monde.** Parce que oui, la gastronomie joue définitivement un rôle très important en politique. Parce que oui, le repas peut insuffler une atmosphère propice à la discussion et à l'échange. Parce que oui, trois fois oui, partager de belles choses autour d'une même table peut rendre les discussions vraiment plus aisées.

**Guillaume Gomez**, Ambassadeur de France pour la gastronomie et lui-même Chef de l'Elysée pendant de longues années, l'a parfaitement compris et observé. Séduire, convaincre, adoucir et orienter les négociations : tout se passe autour de la table ; une table au premier plan des rencontres entre dirigeants. Sans oublier en coulisses, un chef et sa brigade qui s'affairent pour transformer ces entrevues en succès diplomatiques, en rencontres inoubliables.



Copyright © Régis Duvignau / Agence 1827



Copyright © Régis Duvignau / Agence 1827



Plus qu'un livre, *Le Club des Chefs des Chefs* est un concentré de 'gastronodiplomatie', ou diplomatie culinaire, destiné à faire rayonner la gastronomie, dans le monde entier. Comment ? Avec des recettes culte, plats traditionnels, des desserts iconiques, classées par pays et par chefs, de l'Islande à l'Equateur, des Etats-Unis à l'Inde, en passant par la France et le Maroc. Cet ouvrage *Le Club des Chefs des Chefs* est un **voyage gustatif, pour découvrir et célébrer le talent de ces chefs**, leur nécessaire discrétion comme leur immense savoir-faire, leur parfaite connaissance des us et coutumes, qu'ils savent mettre en majesté. Plus qu'un livre, *Le Club des Chefs des Chefs* est une invitation d'honneur aux tables de prestige.

#### LES CHEFS

- Elmarie Pretorius pour l'**Afrique du Sud**
- Ulrich Kerz pour l'**Allemagne**
- Werner Pichlmaier pour l'**Autriche**
- Chanthy Yen pour le **Canada**
- Dimitri Hidalgo pour l'**Equateur**
- José Maria Roca Carrera pour l'**Espagne**
- Taigo Lepik pour l'**Estonie**
- Cristeta Comerford pour Les **États-Unis**
- Isto Tahvanainen pour la **Finlande**
- Joël Normand, Bernard Vaussion, Fabrice Desvignes pour la **France**
- Mukesh Kumar pour l'**Inde**
- Ingimar Ingimarsson pour l'**Islande**
- Fabrizio Boca pour l'**Italie**
- Franck Panier pour le **Luxembourg**
- Rachid Agouray pour le **Maroc**
- Christian Garcia pour **Monaco**
- Willem-Pieter Van Dreumel pour les **Pays-Bas**
- Mark Flanagan pour le **Royaume-Uni**
- Jérôme Rigaud pour la **Russie**
- Gregor Zimmermann pour la **Suisse**



Copyright © Régis Duvignau / Agence 1827



Élu Personnalité gastronomique de l'année en 2018, **Guillaume Gomez** est, depuis 2020 et après vingt-cinq années passées aux cuisines de l'Élysée, **Ambassadeur de France pour la gastronomie**. Nommé, par les Nations unies, Ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des indications géographiques protégées en 2013 puis, Parrain de l'Année internationale des fruits et légumes en 2021, il est également l'auteur des livres à succès *À la Table des Présidents*, paru en 2020, et *Recettes gourmandes des fruits et légumes de nos territoires*, paru en 2022, aux **éditions du Cherche Midi**.



Copyright ©Frédérique Touitou

En outre, Guillaume Gomez soutient la **Fondation École de Félix**, une organisation non gouvernementale à but non lucratif, **fondée en 2005 par Gauthier et Mathias Ismail** et reconnue d'utilité publique par la **république de Madagascar**. Sa vocation ? Lutter contre la pauvreté par l'accès des enfants défavorisés à l'éducation et à la santé. Comment ? En faisant notamment la promotion de quatre piliers de formations professionnelles : les arts culinaires (le secteur de l'hôtellerie et de la restauration), l'aquaculture biologique et la pêche responsable, l'agriculture biologique et les métiers de l'environnement (gardes forestiers assermentés, guides touristiques). Le chef s'y engage, depuis 2019, pour déployer des **instituts de formation professionnelle**, baptisés **Instituts d'Excellence culinaire Guillaume Gomez**, et orienter des jeunes déshérités vers les métiers de la restauration ; Guillaume Gomez y dirige des programmes pédagogiques, reconnus par l'État malgache depuis 2020, et soutient activement la **Fondation École de Félix** par le biais de ses publications culinaires, dont une partie des droits d'auteur est reversée pour financer le fonctionnement et les projets caritatifs de la fondation.



**En librairie le 24 novembre 2022**

**FORMAT 24X32 | 232 pages**  
**Prix 90 €**