

## Gastronomie et Littérature, des lauréats d'excellence

*Prix Littéraire de la Gastronomie ANTONIN CAREME*

*Prix Spécial du Jury Pierre-Christian TAITTINGER*

*Prix RUNGIS des Gourmets*

*Prix Spécial des Produits de RUNGIS*

*Prix du WUWM International*

Lundi 12 décembre, s'est tenue la 22<sup>e</sup> édition de la remise des prix de littérature gourmande au Réfectoire des Cordeliers à Paris (6<sup>e</sup>). Lors de cet événement somptueux, qui a réuni plus de 300 personnes, 5 livres ont été primés. Cette année, c'est le chef cuisinier français triplement étoilé, Guy Savoy, qui reçoit le Prix Antonin Carême. Il succède à Catherine Roig et Emanuela Cino, Prix Antonin Carême 2021.

### Les lauréats 2022 :

- Guy Savoy avec Anne Martinetti et Alexis Voisenet pour le Prix Antonin Carême avec « Guy Savoy cuisine les écrivains du XVI<sup>e</sup> siècle », publié aux Éditions Herscher.
- Yannick Alleno et Yasunan Okazaki, photographies Simon Détraz pour le Prix Spécial du Jury Pierre-Christian Taittinger avec « L'Abysses », publié aux Éditions Glénat.
- Yves Camdeborde primé par le Prix Rungis des Gourmets avec « Conservez, Cuisinez ! », aux Éditions Albin Michel.
- Anne Etorre pour le Prix Spécial des Produits de Rungis avec « Le Grand livre des agrumes », publié aux Éditions Flammarion.
- Guillaume Gomez pour le Prix WUWM International pour « Le club des chefs des chefs », édité aux Éditions Le Cherche Midi.

### Une cérémonie conviviale pour célébrer les lauréats



Pour la seconde année, le Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême et le Prix Rungis des Gourmets se sont unis pour une seule manifestation. Philippe Renard, Président du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême & Stéphane Layani, Président du Prix Rungis des Gourmets, ont pris la parole afin de dévoiler les ouvrages sélectionnés par le jury 2022 et remercier leurs fidèles partenaires.

Depuis 2000, le Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême met en lumière des livres qui parlent de cuisine, de produits, de terroirs et de l'histoire de la gastronomie européenne au travers de textes et de photos de qualité.

« *Guy Savoy cuisine les écrivains du XVI<sup>e</sup> siècle* », édité aux Éditions Herscher, remporte le Prix Antonin Carême 2022. Guy Savoy, trois étoiles au Michelin, présente ici le premier volume d'un cycle où littérature et cuisine s'entremêlent. Feuilletant les poèmes de Ronsard, les essais de Montaigne, les romans de Rabelais, et d'autres classiques du XVI<sup>e</sup> siècle, le chef français en revient avec des anecdotes sur la cuisine de l'époque.

Puis, le 13<sup>e</sup> Prix Spécial du Jury Pierre-Christian Taittinger, créé en mémoire du fondateur du Prix Antonin Carême, a mis à l'honneur « *L'Abysses* », publié aux Éditions Glénat, pour la qualité de ses photographies signées Simon Détraz et la mise en valeur des mets. Dans cet ouvrage, le jury a souligné la créativité de Yannick Alleno associée à la virtuosité du maître sushi Yasunari Okazaki pour un voyage sensoriel dans un lieu magique à Paris.

## Le Prix Rungis des Gourmets, quant à lui, a récompensé le chef Yves Camdeborde pour son ouvrage

« **Conservez, Cuisinez !** », aux **Éditions Albin Michel**. Le chef y livre ses meilleures recettes de bœufs réalisées à partir de produits de saison. Tandis que l'**épicurienne et auteure Anne Etorre** part à la rencontre du monde des agrumes et partage tous les secrets de ces fruits dans son ouvrage « **Le Grand livre des agrumes** », qui reçoit le **Prix Spécial des Produits de Rungis**.

Enfin, **Guillaume Gomez**, l'ancien chef de cuisine de l'Élysée, ancien président de l'association les Cuisiniers de la République Française, ancien membre du Club des Chefs des Chefs, demeurant membre d'honneur de l'association et du club, témoin privilégié d'une histoire de la « gastrono-diplomatie » et de son évolution, a remporté le **Prix WUWM International pour son livre « Le club des chefs des chefs », aux éditions Le Cherche Midi**.

Les lauréats ont été longuement applaudis par les convives. Ils ont eu le privilège de déguster les spécialités des fournisseurs présents. Parmi eux : Les cochonnailles de Pierre Oteiza, les huitres de Joël Dupuch, les fromages Anthès de Frédéric Ledoux, les pains de Jean-Luc Poujauran, les Halles Mandar de David Abramczyk, les sorbets bio de Terre Adélice, les vins Advini de Philippe Sochon, les chocolats Valrhona de Thierry Bridon, les cafés Malongo de Frédéric Bau ou encore les thés de Christine Dattner.

## La notion de patrimoine gastronomique au cœur des échanges



Durant la cérémonie, une attention particulière a été portée sur l'exposition de livres anciens sortis de la grande bibliothèque des Cuisiniers de France.

« *Les Cuisiniers de France, en dehors d'être les partenaires du Prix Antonin Carême, sont les gardiens d'une mission : aider et protéger les cuisiniers. Les aider à grandir pour devenir nos ambassadeurs de la cuisine française.* », indique Philippe Renard.

En effet, la gastronomie comme patrimoine identitaire est aujourd'hui un phénomène mondial. Les pays ont à cœur de promouvoir leurs cuisines traditionnelles à travers le monde. « **Ces livres anciens nous ramènent sur la notion de patrimoine gastronomique.** », ajoute-t-il.

À **propos du Prix Antonin Carême** : Créé en l'an 2000, à l'initiative de [Monique Cara, Philippe Renard et Pierre-Christian Taittinger](#), le Prix [Antonin Carême](#), du nom du premier français à porter l'appellation de « chef », récompense les meilleurs ouvrages de l'année en matière d'art et de littérature culinaire. En 2009, au décès de Pierre-Christian Taittinger, co-fondateur et émérite soutien de ce trophée, il est complété par un [Prix Spécial du Jury Pierre-Christian Taittinger](#) en son souvenir. En 2021, Stéphane Layani, Président du jury du Prix, décide d'y associer le Prix Rungis des Gourmets. Remis chaque année, en décembre, ces Prix sont décernés, à des livres parlant de cuisine, de produits, de terroirs et de l'histoire de la gastronomie française. Pour en savoir plus : <https://www.prixantonincareme.com/>.