

Si vous avez des difficultés à visualiser cet email, [suivez ce lien](#)



Communiqué de presse

Jeudi 30 octobre 2024

Madame Figaro lance le Prix Festins féminins

Avec ce nouveau prix qui récompense le meilleur ouvrage de cuisine 2024, Madame Figaro étoffe sa présence dans l'univers culinaire. Le Prix Festins féminins, organisé avec le soutien de Bold by Veuve Clicquot, sera remis le 12 décembre chez Datil, le restaurant de la cheffe Manon Fleury.

Madame Figaro lance le Prix Festins féminins, issu d'une sélection des plus beaux livres de cuisine publiés en 2024, basée sur trois critères :

- **L'auteure est une femme :** une cheffe, une créatrice de contenu food, une cuisinière reconnue, une food designer, une auteure culinaire, une personnalité passionnée de cuisine... Elle doit être l'auteure des recettes de cuisine ou elle les a écrites pour une personne que le livre met en lumière.
- **L'auteure est à l'origine du concept de l'ouvrage :** son

Réuni le 7 novembre chez Madame Figaro, le jury devra choisir parmi neuf ouvrages présentés par le comité de sélection du prix :

- *Je vous dis tout*, Sonia Ezgulian (Edition Hachette)
- *Perséphone, une histoire à déguster*, Maison Joumana (OFR)
- *Là où le riz sent les fleurs de manguiers*, Zuri Camille de Souza (Ulmer)
- *Olympe, une cuisinière libre*, Anne Etorre (Hachette Cuisine)

parti pris éditorial doit être novateur, raconter une histoire ou des histoires au-delà des recettes qu'il présente. Il invite au voyage, nous fait partager des moments d'intimité, nous initie à une autre façon de cuisiner.

- **Le livre est illustré, par des photographies, des dessins, des collages...** : aucun format n'est interdit, tant qu'il s'agit d'un bel objet. Les qualités gustatives et l'inventivité des recettes, mais aussi l'esthétisme de la mise en page et l'originalité des illustrations (dessins, photos...) seront évaluées par le jury.

Le jury de cette première édition sera composé de personnalités passionnées de cuisine : sous la présidence de la cheffe étoilée **Manon Fleury**, avec l'autrice irlandaise de livres culinaires **Trish Deseine**, l'acteur **Manu Payet**, la chanteuse **Aurélié Saada**, la poétesse et traductrice japonaise **Ryoko Sekiguchi**, la journaliste **Mina Soundiram**, l'architecte d'intérieur **Hugo Toro**, ainsi que la directrice de création **Gwenola Couëdel** et la cheffe de service lifestyle de Madame Figaro, **Vanessa Zocchetti**.

- *L'Afrique cuisine en France*, Vérate Frédiani (Éditions de La Martinière)
- *À la table de la Bonne Mère*, Mahéva Angelmann (Éditions First)
- *Ma table libanaise*, Carla Rebeiz (Éditions Marabout)
- *100 recettes à sauver*, Julie Andrieu (Albin Michel)
- *Mon carnet de cuisine*, Stéphanie le Quellec (Solar)

Les ouvrages seront présentés dans le Madame Figaro du 6 décembre. Un portrait de la gagnante sera publié dans les pages de Madame Figaro et ses recettes seront disponibles dans l'application Figaro Cuisine.

Ce prix vient renforcer l'écosystème lifestyle de Madame Figaro, avec la publication de deux Hors-Série Cuisine par an, l'application Le Figaro Cuisine (plus de 9000 recettes disponibles) et la rubrique « Cuisine et Recettes » sur son site. Le prochain Hors-Série sortira d'ailleurs le 4 novembre.

Bold by Veuve Clicquot encourage et célèbre les femmes entrepreneures depuis 1972

A propos de Madame Figaro

Label d'influence depuis 40 ans, Madame Figaro est une marque globale et multi-support. Elle est distribuée chaque vendredi dans le pack weekend du Figaro et a également une expression numérique à travers son site internet, son application et ses comptes sociaux. La marque Madame Figaro rassemble chaque mois 7,5 M de personnes (source : ACPM ONE NEXTGLOBAL 2023 S2). Le site Madame Figaro a enregistré 5 millions de visiteurs uniques en décembre 2023 (source : Médiamétrie), comptabilise 15 millions de visites et 25 millions de vidéos vues par mois, sur tous les devices. madame.lefigaro.fr



Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communications, [suivez ce lien](#)