



## **Guillaume Gomez doublement récompensé aux Gourmand World Cookbook Awards**

**Pour la 25ème édition des Gourmand World Cookbook Awards, deux prix ont été décernés à Guillaume Gomez, Président des Cuisiniers de la République Française, pour son dernier ouvrage « Les Cuisiniers de la République Française ».**

**Le livre est paru en 2019 aux éditions Glénat.**

C'est la première fois depuis la création des Gourmand World Cookbook Awards qu'il n'y a pas de cérémonie de remise des prix pour cause de Covid-19. Cependant, les gagnants ont bel et bien été désignés.



Et pour la troisième année consécutive, **Guillaume Gomez, Président des Cuisiniers de la République Française** fait partie des personnalités récompensées par un World Cookbook Award.

Le chef reçoit deux prix :

- **Le prix Gastronomie et Diplomatie** qu'il partage avec **Roselyne Bachelot**, Ministre de la Culture, **Philippe Faure**, ambassadeur de France et **Jean-Robert Pitte**, président de la Mission pour le classement du repas à la Française au patrimoine immatériel de l'Unesco, qui ont préfacé ce livre.
- **Le prix du meilleur livre dans la catégorie « Cuisine des chefs**

**d'Etat ».**

C'est animés par leur désir de transmission que les **Cuisiniers de la République Française** ont souhaité éditer ce livre de recettes.

L'ouvrage des « **Cuisiniers de la République française** », édité en novembre 2019 aux Editions Glénat regroupe ainsi **50 des meilleures recettes issues des fourneaux de la République**, en France et à l'étranger.

L'ouvrage est édité en français et anglais ; et illustré par le photographe et ancien chef de cuisine **Jean-François Mallet**.



Guillaume Gomez présente

# LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les meilleures recettes

des **Les Gourmand World Cookbook**

## Awards

*Textes de Roselyne Bachelot,  
Jean-Robert Pitte, Philippe Faure*

PHOTOGRAPHIES  
DE JEAN-FRANÇOIS MALLET

Fondés par Edouard Cointreau en 1995, ils honorent chaque année depuis 25 ans les meilleurs livres de cuisine et ceux autour du vin, imprimés ou numériques ainsi que des émissions culinaires. Chaque année, la cérémonie de remise des prix se déroule dans un site international en lien avec la gastronomie.

225 pays et régions étaient représentés pour cette 25ème édition de la seule compétition internationale du secteur.

# À propos des Cuisiniers de la République Française

L'Association compte près de 500 membres, travaillant dans les cuisines de l'État français du monde entier : dans les ministères, au Sénat, dans les ambassades, à l'Élysée, dans les cuisines centrales communautaires, les mairies et autres institutions républicaines françaises, et cela à tous les échelons.

Leur objectif : partager, transmettre et promouvoir les savoir-faire à la française.



**Le premier livre de recettes des**

# **Cuisiniers de la République**

**Le 6 novembre 2019 le premier livre de l'Association des Cuisiniers de la République Française sera en vente dans les librairies.**

**Un recueil des 50 meilleures recettes issues des fourneaux de la République, de France et de l'étranger, publié aux Editions Glénat**

Guillaume Gomez  
présente

# LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les meilleures recettes



Glénat

**L'Association des Cuisiniers de la République française** compte près de 500 membres, travaillant dans les cuisines de l'État français du monde entier : dans



les ministères, au Sénat, dans les ambassades, à l'Elysée, à l'instar du fondateur et Président de l'Association **Guillaume Gomez**, dans les cuisines centrales communautaires, les mairies et autres institutions républicaines françaises, et cela à tous les échelons.

L'Association les rassemble autour **d'un objectif commun : partager, transmettre et promouvoir les savoir-faire à la française.**



C'est animé par ce désir de transmission, que Les Cuisiniers de la République Française ont voulu éditer leur livre de recettes, illustré par le photographe et ancien chef de cuisine **Jean-François Mallet**.

Quelques « secrets d'Etat gastronomiques » sont ainsi dévoilés, tels que le célèbre **Pâté en croûte de l'Elysée au gibier** de Chambord, le **Taboulé au chou-fleur breton et bigorneaux** de la Préfecture de la région Bretagne, la **Charlotte homardine aux pointes d'asperges vertes** de Matignon ou encore le **Pot-au-feu de lotte au beurre rouge** de la Préfecture des Yvelines.



Macaron farci aux fraises de  
Plougastel et rhubarbe en gelée,  
ganache à la fève de tonka du consulat  
de France à New-York  
©Jean François Mallet

Côté desserts, ce livre invite à découvrir, entre autres gourmandises, le **Gâteau de patate douce aux agrumes** du Ministère des Outre-mer ou le **Macaron farci aux fraises de Plougastel et rhubarbe en gelée, ganache à la fève de tonka** du consulat de France à New-York.

**Roselyne Bachelot**, ancienne ministre, le diplomate **Philippe Faure**, **Jean-Robert Pitte**, Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et « géographe du goût », **Brigitte Macron**, Première Dame de France, **Carla Bruni-Sarkosy** et **Valérie Trierweiler** ont également marqué cet ouvrage de leur plume .

Le temps de quelques lignes, ils rendent hommage à la Gastronomie, à son histoire et à tous les chefs cuisiniers qui œuvrent ou ont œuvré un jour dans les institutions de la République française, relatant même quelques anecdotes truculentes.

Ce livre est à garder précieusement tel un grimoire regorgeant de secrets, tous plus délicieux les uns que les autres.

**Les Cuisiniers de la République Française - Les meilleures recettes**

Editions Glénat

Photographe : Jean-François Mallet