

# DOSSIER DE PRESSE

Juin 2026

13  
14  
JUN  
2026



Salon du  
**LIVRE DE CUISINE**  
ancien & moderne

4<sup>e</sup>  
ÉDITION

Sous le parrainage de François-Régis Gaudry  
Président d'honneur : Guillaume Gomez

MARCHÉ DU LIVRE - 104 RUE BRANCION  
PARC GEORGES BRASSENS - PARIS 15

DE 10 H À 18 H  
ENTRÉE LIBRE

PLUS D'INFOS :  
SALON-DU-LIVRE-CUISINE.FR

Lien de téléchargement des visuels :

Crédit photo Marielle Gaudry et Frédérique Toutou

<https://heleneimbert.fromsmash.com/AFFICHE-ET-VISUELS-SALON-DU-LIVRE-DE-CUISINE>

Après le succès des trois premières éditions, le Salon du Livre de Cuisine Ancien & Moderne revient à Paris le samedi 13 et le dimanche 14 juin 2026. Auteur-es, Chef-fes, intervenants et passionnés, donnent rendez-vous à la littérature culinaire.

En présence de **François-Régis Gaudry**, parrain du Salon et de **Guillaume Gomez**, président d'honneur, l'association **ACE15**, les **Pages Parisiennes**, la librairie **Le Divan** et les éditions de **L'Épure** se retrouvent au Marché du livre, Parc Georges Brassens, Paris XV.

Cette ancienne halle aux chevaux qui accueillera cette année encore le salon, a été construite dans le style Baltard. Elle est aujourd'hui classée patrimoine culturel de la Ville de Paris.



# Déroulé et programme de ces deux journées

## Le samedi 13 juin 2026

**10h30 / 14h00** : Signatures des auteurs

**11h00 à 12h30** : Dictée "quand les mots mijotent "

Inscription sur le site du salon

**13H00 / 14h00** : Inauguration du salon et remise des prix en présence de François-Régis Gaudry et Guillaume Gomez

**14h30** : Balade des herbes sauvages

Sur inscription : [laurencedessimoulie@hotmail.com](mailto:laurencedessimoulie@hotmail.com)

**15h00 / 18h00** : Signatures et tables rondes



# Le dimanche 14 juin 2026



**10h30 / 14h00** : Signatures des auteurs.

**10h30 et 15h00** : Balade des herbes sauvages.

**11h00 à 12h30** : Dictée "quand les mots mijotent".

Inscription sur le site du salon

**14h30 / 18h00** : Signatures et tables rondes.



# Le parrain du salon du Livre de Cuisine



**François-Régis Gaudry**, un parrain présent depuis la première édition.

François-Régis Gaudry est journaliste gastronomique depuis plus de 25 ans. Il explore les scènes culinaires de la France à l'étranger et décline son appétit insatiable sur tous les supports : radio, télévision, édition, réseaux sociaux, projets artistiques variés...

Chaque dimanche à 11h, il met l'eau à la bouche à plus de 2 millions d'auditeurs avec *On va déguster*, son émission sur France Inter.

À la télévision, il produit et anime *Très Très Bon* sur Paris Première et intervient régulièrement dans *Top Chef* et d'autres rendez-vous culinaires sur M6.

Auteur des encyclopédies *On va déguster*, il explore avec sa bande de contributeurs des univers gourmands sous toutes les coutures.

Il publie en octobre 2024 *Recettes & Récits*. Ce premier livre en solo est un voyage intime et pluriel parmi ses recettes préférées, de la cuisine de sa grand-mère à celles glanées dans la cuisine des chefs.

En 2025 est publié "*On va déguster Paris*", une vaste encyclopédie qui raconte en 255 sujets, les lieux et personnages qui ont façonné la gastronomie parisienne, un guide de la scène culinaire compilant pas moins de 2050 adresses de restaurants et de commerces de bouche.

# Le président d'honneur du Salon du livre de cuisine



**Guillaume Gomez**, Président d'honneur pour la deuxième année consécutive.

Guillaume Gomez est une figure emblématique de la gastronomie française. Après une formation à l'École de Paris des Métiers de la Table, il débute sa carrière auprès du chef Johnny Bénariac, avant de rejoindre Jacques Le Divellec aux Invalides.

En 1997, il intègre les cuisines du Palais de l'Élysée, où il gravit les échelons jusqu'à devenir Chef des cuisines en 2013.

Passionné par la transmission de la gastronomie, Guillaume Gomez remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France à 25 ans, devenant ainsi le plus jeune lauréat de l'histoire. Très engagé dans le secteur associatif, il est membre de l'Académie Culinaire de France et Ambassadeur pour l'Europe des Toques Blanches du Monde.

En 2012, il reçoit le Prix du Rayonnement Français pour la gastronomie. Guillaume Gomez est également un auteur prolifique, ayant écrit huit livres dont les droits financent des écoles à Madagascar et à Maurice.

Ses distinctions incluent la Légion d'Honneur, l'Ordre National du Mérite, ainsi que de nombreux autres titres prestigieux, témoignant de son influence et de son engagement envers la gastronomie française. Est publié en 2025, "À la table du destin", "d'un rêve d'enfant au Palais de l'Élysée, un ouvrage dont l'intégralité des droits est reversée à des oeuvres caritatives.

# Les modérateurs



## **Christine Ferniot,**

Journaliste et critique littéraire au sein de plusieurs rédactions dont Lire, Télérama et Libération.

## **Antoine Kauffer,**

Plume et reporter trilingue (français, anglais, portugais), Antoine Kauffer est également conseiller éditorial et artistique. Son parcours au confluent des sciences exactes et humaines l'a fait voyager des confins du Brésil à des terrains est-africains, d'un think tank culturel à un musée parisien. Lecteur vorace et gastronome enthousiaste, il anime régulièrement des débats dans le cadre de manifestations et de programmations littéraires.

# Un jury éclectique et passionné

**Alessandra Pierini** : Chroniqueuse / Autrice Gagnante du Prix 2025

**Géraldine Lemaître** : Autrice / Gagnante du Prix jeunesse 2025

**Sabine Bucquet Grenet** : Éditions de l'Épure

**Christel Brion** : Journaliste / Nouvel Obs

**Anne Ghisoli** : Directrice Librairie Gallimard

**Constance Lassere** : Gastronomes

**Florence Valencourt** : R.E.C / RESTO magazine

**Sébastien Détré** : Librairie Le Divan

**Ronite Tubiana** : Éditrice gastronomes

# Les auteurs

Frédéric LE GUEN-GEFFROY, Thai KING-LIOU, Marie-Claire FREDERIC Fabien BORGEL et Pascale MIGOTTO, L'Atelier de MESS, Violette DUVAL, Cathleen CLARITY, Malika NGUON, Zohra LEVACHER, Stéphane BOUR, Ferdinand AUPETIT, Aurélie THEROND, Kodjo KOUGBLENOU, Iriko SHIRAIISHI, Padmavathi PARADIN, Beena PARADIN, Philippe TOINARD, Hugo DESNOYER, Bastien PETIT, Luna KYUNG, Victoire FINAZ, Marion CHATELAIN, Eve CARDI, Roland THEIMER et Nico TORAN, Keda BLACK, Bruno GOUSSAULT, Céline BRISSET, Syméon KAMSIZOGLU, Joshua HICKEY, Stanislav BONIECKI, Arnaud BACHELIN, Alessandra PIERINI, Joelle DANIES, André DERAINE et Victor COUTARD, Michel TOLMER, Matthieu NICOL, Barbara GUICHETEAU, Nurdane BOURCIER, Adélie VERNHES, Guillaume GOMEZ, Sonia EZGULIAN, Emilie LAYSTARY, Katherine KHODOROWSKY, Karim HAIDAR, William CHAN TAT CHUEN, William NAVARETTE, Pierre BIGNAMI, Laurence DESSIMOULIE, Gabriel de BALASY, Magou DRAMÉ, Justine GAUTIER.

# Les Livres Sélectionnés pour le Prix

**L'art du pâté en croûte** de Frédéric LE GUEN-GEFFROY  
(LAROUSSE).

**La cuisinière des Kennedy** de Cathleen CLARITY (SOLAR)  
**CHICHE ! osez les légumineuses** de Zohra LEVACHER  
(ULMER).

**Ma petite épicerie du monde** de Céline BRISSET (GLÉNAT).

**L'Exercice des mâchoires** d'Adélie VERNHES (JULLIARD).  
**Dictionnaire des saveurs de Chine** de William CHAN TAT  
CHUEN (COSMOPOLE).

**Cucina Kitch** d'Alessandra PIERINI (Éditions de L'ÉPURE)  
*ouvrage hors concours.*



# Samedi 13 juin

Entretien : **L'art du pâté en croûte, un héritage gourmand.**

Frédéric LE GUEN-GEFFROY | Larousse  
**14H30 /15H10** animée par  
Antoine KAUFFER

Table ronde : **Vers le zéro déchet : petits gestes, grands impacts.**

Le trognon, le vieux croûton, etc.  
Aurélië THEROND | La Martinière  
Les feuilles de thé, dix façons de les préparer. Joelle DANIES | Les éditions de l'Épure  
**15H20/16H** animée par  
Christine FERNIOT

Entretien : **De la cuisine à l'écriture, les dessous de la restauration.**

L'Exercice des mâchoires. Adelië VERNHES | Julliard  
**16H10/16H50** animée par  
Christine FERNIOT

Table ronde : **Découverte et partage des cuisines du monde.**

Dans la cuisine d'Hiroko. HIROKO SHIRAISHI | La Martinière  
INDE. Padmavathi PARADIN, Beena PARADIN | La Martinière  
Dictionnaire des saveurs. Karim Haidari | Cosmopole  
**17H/17H35** animée par  
Antoine KAUFFER

# Les Tables rondes



# Les Tables rondes

**Dimanche 14 juin**

**Table ronde : Saveurs nomades.**

**À la découverte des produits et cuisines du monde.**

Ma petite épicerie du monde. Céline BRISSET | Glénat

Le yaourt dix façons de le préparer . Nurdane BOURCIER | Les Éditions de l'Épure

La Corée illustrée. Luna KYUNG | Mango

**14H30/15H10** animée par Antoine KAUFFER

**Table ronde : Les enjeux de la fermentation, entre tradition, innovation et santé publique.**

À l'école de la fermentation. Marie-Claire FRÉDÉRIC | Alternatives

Fermentation au quotidien. Malika NGUON | Ulmer

**15H20/16H** animée par Christine FERNIOT

**Table ronde : Parcours de vie. Des histoires à savourer.**

Cucina Kitch. Alessandra PIERINI | Les Éditions de l'Épure

La cuisinière des Kennedy. Cathleen CLARITY | Solar

**16H10/16H50** animée par Christine FERNIOT

**Entretien : Conversation avec un autodidacte de génie, passion boulangère.**

Bonnes pâtes. Kodjo KOUGBLENOU | Solar

**17H/17H35** animée par Antoine KAUFFER

# Programme des signatures

Samedi 13 juin de 10h30 à 14h

## Keda Black

Le goût du jour  
Hachette

## William CHAN TAT CHUEN

Dictionnaire des saveurs de Chine  
Cosmopole

## Laurence DESSIMOULIE

Nos assiettes ont du pouvoir  
Sud-ouest

## Victoire FINAZ

Petit précis de chocolat  
Mango

## Katherine Khodorowsky

Quel chocolat pour demain ?  
Dunod

## Émilie LAYSTARY

Passer à table. Ce que l'acte de  
manger dit de nous  
Édition divergences

## Aurélie THEROND

Le trognon, le vieux croûton, etc.  
Les éditions de la Martinière

## Roland THEIMER et Nico TORAN

Mégalo poupos dans la quête du gras.  
Hachette



# Samedi 13 juin de 15h à 18h

## Guillaume GOMEZ

À la table du destin  
Hors cadre

## Alessandra PIERINI

Cucina kitch plus tous les autres titres  
Les éditions de l'Épure

## Fabien BORGEL et Pascale MIGOTTO

Végétal et cru  
Alternatives

## Ève CARDI

Color food  
Flammarion

## Joëlle DANIES

La noix plus les autres titres  
Les éditions de l'Épure

## Sonia EZGULIAN

Cuisine du soleil, vacances gourmandes  
Sobbolire/les cuisines

## Gabriel de Balasy

So Shioik !  
Éditions Marie-Claire

## Laurence DESSIMOULIE

Nos assiettes ont du pouvoir  
Sud-ouest

## Barbara GUICHETEAU

Le pourpier, dix façons de le préparer  
Les éditions de l'Épure

## Karim HAÏDAR

Dictionnaire des saveurs du liban  
Cosmopole

## Frédéric LE GUEN-GEFFROY

L'art du pâté en croûte  
Larousse

## Matthieu NICOL

Bons baisers, bon appétit  
Les éditions de l'Épure

## Padmavathi PARADIN, Beena PARADIN

Inde  
Les éditions de la Martinière

## Hiroko SHIRAISHI

Dans la cuisine d'Hiroko  
Les éditions de la Martinière

## THAI KING LIOU

Ramen, pho & cie  
Larousse

## Roland THEIMER et Nico TORAN

Mégalo poupos dans la quête du gras  
Hachette

## Adélie VERNHES

L'exercice des mâchoires  
Julliard

## Laurence DESSIMOULIE

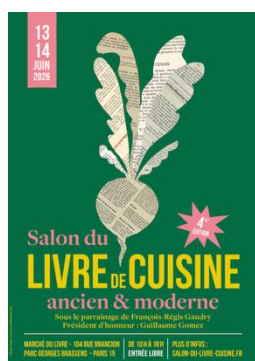
Nos assiettes ont du pouvoir  
Sud-ouest

## Aurélie THEROND

Le trognon, le vieux croûton, etc.  
Les éditions de la Martinière

## Zohra LEVACHER

Chiche ! Osez les légumineuses  
Ulmer



# Dimanche 14 juin de 10h30 à 14h

## **Arnaud BACHELIN**

L'époisses, dix façons de préparer,  
Les éditions de l'Épure  
le soleil, dix façons de le préparer et  
tous ses autres titres

## **Stéphane BOUR et Ferdinand AUPETIT**

100 piments à cultiver et à déguster :  
ça va piquer !  
Ulmer

## **Laurence DESSIMOULIE**

Nos assiettes ont du pouvoir  
Sud-ouest

## **Violette DUVAL**

Food trail  
Solar

## **Alessandra PIERINI**

Cucina kitch plus tous ses autres  
titres  
Les éditions de l'Épure

## **Roland THEIMER et Nico TORAN**

Mégalo po  
upos dans la quête du gras  
Hachette

## **Magou DRAMÉ**

Petits déjeuners, thé, tea-time.  
L'atelier de Mess,  
Alternatives

## **Michel Tolmer**

Mimi, Fifi & Glouglou sont sur l'argilo  
calcaire  
Les éditions de l'Épure

## **Malika NGUON**

La fermentation au quotidien  
Ulmer



**Dimanche 14 juin de 15h à 18h**

**Arnaud BACHELIN**

Les éditions de l'Épure

L'époisses, dix façons de préparer,  
le soleil, dix façons de le préparer et tous ses  
autres titres

**Stéphane BOUR et Ferdinand AUPETIT**

100 piments à cultiver et à déguster : ça va  
piquer !  
Ulmer

**Nurdane BOURCIER**

Le yaourt dix façons de le préparer  
Les éditions de l'Épure

**Céline BRISSET**

Ma petite épicerie du monde  
Glénat

**Cathleen CLARITY**

La cuisine des Kennedy  
Solar

**Hugo DESNOYER**

Recettes de boucher  
First édition

**André DRAINNE**

Petits remèdes  
Les éditions de l'Épure

**Laurence DESSIMOULIE**

Nos assiettes ont du pouvoir  
Sud-ouest

**Violette DUVAL**

Food trail  
Solar



# Dimanche 14 juin de 15h à 18h (suite)

## Marie-Claire FRÉDÉRIC

À l'école de la fermentation  
Alternatives

## Justine GAUTHIER

Sacrés Banquets !  
Thierry Magnier Éditions

## Bruno GOUSSAULT

La cuisson à juste température  
Hachette  
Les Éditions du Chêne

## Philippe TOINARD

La mousse au chocolat, c'est mon dessert préféré.  
Les éditions de la Martinière

## Marion CHATELIN

Le gras c'est la vie  
Flammarion

## Luna KYUNG

La Corée illustrée  
Mango

## William NAVARETTE, Pierre BIGNMI

La méditerranée, les pieds dans l'eau  
Colas

## Malika NGUON

Fermentation au quotidien  
Ulmer

## Keda BLACK

Le goût du jour  
Hachette

## Bastien PETIT

Brunch book  
First

## Alessandra PIERINI

Cucina kitch plus ses autres titres  
Les éditions de l'Épure

## Roland THEIMER et Nico TORAN

Mégalo poupos dans la quête du gras  
Hachette

## Kodjo KOUGBLENOU

Bonnes pâtes  
Solar



# Un échange avec les auteurs et les éditeurs.

50 auteurs et plus de 2 000 ouvrages autour de la cuisine et de la littérature, des tables rondes et signatures, des échanges privilégiés avec les auteurs et éditeurs.

**Une collection d'ouvrages, riche et plurielle, moderne et ancienne.**

Essais, ouvrages pratiques, livres de chefs, livres régionaux, étrangers, livres anciens et rares, livres jeunesse. Si le salon du livre culinaire convoque cuisine, recette et littérature, sa singularité tient également dans l'éclairage unique qu'il apporte au livre ancien. Seul salon en France à proposer cette distinction, il permet à un public de plus en plus grandissant d'aller à la rencontre d'ouvrages riches et rares, porteurs d'Histoire, de Culture et Cuisine. Grâce à l'engagement et précieux travail de l'association, " **Les Pages Parisiennes** ", gestionnaire du marché du livre de Paris, un important stand d'ouvrages du XVIIIe, XIXe et XXe siècle, est proposé sur le Salon.

Collectés auprès de libraires du Marché du Livre de Paris, ces ouvrages illustrés, revues anciennes, livres de recettes et manuscrits, sont le temps d'un week-end, accessibles à tous.

## **Découverte des herbes aromatiques du parc Brassens et de leur usage,**

**Laurence DESSIMOULIE** conduira chaque matin et dimanche après-midi les promeneurs.

Laurence Dessimoulie est une cuisinière indépendante éco responsable depuis 20 ans, installée en Médoc. Engagée dans une cuisine nourricière, elle est l'autrice de plusieurs ouvrages sur les semences paysannes et la cuisine sauvage. Sa cuisine cherche à souligner les liens entre les sols vivants et la qualité nutritionnelle de nos assiettes.

## **Une dictée,**

"**quand les mots mijotent** ", rédigée par Annie LE SAUX, sera organisée le samedi et le dimanche matin. Bien connu des amateurs de la Dictée Brassens - Le Robert qu'elle a rédigée et animée durant de nombreuses années, Annie LE SAUX donne rendez-vous au Salon du livre de cuisine pour une dictée qu'elle aura concoctée à base de ses ingrédients favoris : pièges grammaticaux, synonymes ambigus, accords délicats... le tout relevé d'une pincée d'humour comme elle sait le faire.

Rendez-vous à 10h45 samedi 13 juin et dimanche 14 juin (démarrage de la dictée à 11h) sous la halle aux chevaux - René Froment.

## **Une dégustation d'huile d'olive,**

**MAKAROS EDOS** dite "l'huile d'olive des bienheureux", est une huile d'olive rare et exceptionnelle, cultivée sur l'île de Lesbos en Grèce, berceau d'une tradition séculaire et familiale. Elle présente des caractéristiques uniques liées à son terroir, qui lui confèrent une saveur inégalée.



Salon du  
**LIVRE DE CUISINE**  
ancien & moderne

**13 - 14 JUN 2026**



# Le comité du salon et partenaires 2026



**LE DIVAN**  
LIBRAIRIE



Les éditions de l'épure



Restaurant Autour de L'Âtre



Magazine Resto



Huile d'olive Makaros Edos



**RÉAUTÉ**  
CHOCOLAT

Restaurant La Ferronnerie Honfleur

*La ferronnerie*

Revue Papilles  
gourmandes



# Service presse

## Salon du livre de Cuisine 2026

Agence HI Communication  
Hélène Imbert

[h.imbert@agenceheleneimbert.com](mailto:h.imbert@agenceheleneimbert.com)

+33 (0) 6 60 62 49 01  
1, Place de Verdun  
92300 Levallois-Perret

