

Les personnalités, institutions, auteurs et ouvrages français en lice pour les Gourmand Awards 2016

Naturalité d'Alain Ducasse (Alain Ducasse) pour le Meilleur livre écrit par un chef
Alain Ducasse pour la Maison d'édition culinaire qui vend le plus de droits à l'étranger

Marabout, pour la Maison d'édition qui achète le plus de droits à l'étranger

Je ne lâche rien de Philippe Etchebest (Michel Lafon) pour le Meilleur livre écrit par un chef qui anime ou participe à une émission de télé

Art et Caractère, pour *Mimi, Fifi et Glouglou 2* de Michel Tolmer (Epure), pour le Meilleur impimeur

Michelin restaurants free app, pour la Meilleure application mobile

Zéro sucre de Danièle Gerkens (Les Arènes), pour le Meilleur livre de régime alimentaire et pour le Meilleur livre santé & nutrition

Simplissime de Jean-Francois Mallet (Hachette Pratique), pour le Meilleur livre de cuisine facile

Best of de Stéphanie Le Quellec (Alain Ducasse) pour le Meilleur livre écrit par une chef

Les mets et les mots au restaurant de Clémentine Hugol-Gential (Harmattan) pour le Meilleur livre écrit par un professionnel (journaliste, universitaire, chercheur etc)

Migrations : voyages, émotions, cuisine d'Eric Guérin (La Martiniere), pour le Livre de cuisine le plus innovant

Ma pâtisserie de Laurent Le Daniel (Brigitte Eveno), pour le Meilleur premier livre de cuisine

Chine de Margot Zhang (Mango) pour le Meilleur livre écrit par un blogueur culinaire/une blogueuse culinaire

Institut Paul Bocuse : L'école de l'excellence culinaire de l'Institut Bocuse (Larousse), pour le Meilleur livre issue d'une école de cuisine

180 C, pour la Meilleure revue culinaire

Traite de Miamologie de 180 C (Thermostat 6), pour le Meilleur design

Man and food : aux origines de Mathieu Paley (180c), pour le Meilleur livre de patrimoine culinaire

Only for your eyes de Patrick Rougereau (Studio Rougereau) pour le Meilleur livre de photographies culinaires

Cuisiner sans recettes : plats et desserts en infographie de Bertrand Loquet (Hachette Pratique) pour le Meilleur livre culinaire illustré

Haute Cuisine : les grands chefs à la table d'Air France de Véronique André (Gallimard - Alternatives) pour le Meilleur livre de cuisine pour une société

La cuisine de référence 2015 de Michel Maincent-Morel (BPI) pour le Meilleur ebook

Maison Kammerzell de Gilles Pudlowski (Le Chêne) pour le Meilleur livre de cuisine locale

Mon Irlande de Trish Deseine (Hachette Pratique), pour le Meilleur livre de cuisine étrangère

Le lexique culinaire de l'Ecole française de gastronomie Ferrandi, rédaction des textes Kilien Stengel (Hachette Pratique), pour le Meilleur livre de cuisine française

Ma petite épicerie d'Alba Pezone (Hachette Pratique), pour le Meilleur livre de cuisine italienne

Tandem : Jacques & Laurent Pourcel : 25 ans de cuisine Méditerranée de Véronique André (Glénat), pour le Meilleur livre de cuisine méditerranéenne

Alimentation et mode de vie des Tamouls, Chantal Malenfant pour le Meilleur livre de cuisine indienne

Restaurant Yukawatan : Karuizawa Japon de Noriyuki Hamada, Chihiro Masui (Glénat) pour le Meilleur livre de cuisine japonaise

La cuisine vietnamienne du Camion Bol de Nathalie Nguyen (Mango), pour le Meilleur livre de street food

Le livre de la vraie cuisine japonaise de Hirohisa Koyama (Le Chêne), pour la Meilleure traduction d'un livre de cuisine asiatique

La cuisine vénézuélienne de Juan Martinez Marcano (7 écrits) pour la Meilleure traduction d'un livre de cuisine latino-américaine

Carnet d'une route de la soie de Paule et Arthur (Artisans Voyageurs), pour le Meilleur livre de cuisine autour de la Route de la soie

Vous êtes fous d'avaler cela de Christophe Brosset (Flammarion), pour le Meilleur livre de cuisine biologique

Savourer la vie de Guy Savoy (Flammarion), pour le Meilleur livre de littérature culinaire

La gourmandise et la faim de Jean Claude Bonnet (Livre de Poche), pour le Meilleur livre d'histoire culinaire

Shérazade était toquée de Mena Fajal (Les Itinéraires), pour le Meilleur livre d'histoire culinaire

L'alimentation à découvert (CNRS), pour le Meilleur livre de cuisine d'une Institution

Le quinoa, les enjeux d'une conquête de Didier Bazile (Quae), pour le Meilleur livre de cuisine thématique

Tartes gourmandissimes d'Eric Kayser (Larousse), pour le Meilleur livre de pâtisserie

Poulpe de Jean-Pierre Montanay (Hachette Pratique), pour le Meilleur livre de cuisine de la mer

Le petit Larousse du chocolat, Le Cordon Bleu (Larousse), pour le Meilleur livre autour du chocolat

Des Fromages et des Hommes de Kilien Stengel (Harmattan), pour le Meilleur livre autour du fromage

Les bouchers, charcutiers, traiteurs d'Alsace (Carre Blanc), pour le Meilleur livre autour de la viande

A la découverte du diamant noir, Alain Bernard, pour le Meilleur livre autour de la truffe et des champignons

Aller au menu de Denis Montebello (TQF), pour le Gourmand Award spécial

Qualitelandes.com, pour le Meilleur site internet culinaire institutionnel et
LaListe.com pour le Meilleur site internet privé

Les tables de Nantes de Richard Baussay (Interloire Nantes), pour le Meilleur PDF culinaire institutionnel gratuit

Aujourd'hui caviar, demain sardine, de Carmen et Gervasio Posadas (Epure) pour le Meilleur ouvrage culinaire réalisé par une ambassade

Tourangeaux et tourangelles, à vos recettes (Anovi), pour le Meilleur ouvrage culinaire réalisé par une association

Livres Hebdo