



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Académie Culinaire de France et le Grand Prix du livre Spirit'2016



Les chefs de l'ACF présents le 9 novembre, de gauche à droite : Patrice Beaudouin, Jean-Marc Evrard, Benoît Chemineau, Eric Jégu, Bertrand Orsinet, Gérard Dupont, Jacques Henrio et Fabrice Pottier.

Le 9 novembre 2016 se déroulait, au sein du salon Equip'Hôtel, le Grand Prix du livre Spirit'2016. Pour cette quinzième édition, le salon professionnel des spiritueux et eaux-de-vie s'est associé à l'Académie Culinaire de France et à l'association des Bibliothèques Gourmandes pour décerner sept prix littéraires, dont un remis par l'ACF, présidée par Fabrice Prochasson.

En lice, 22 ouvrages - récit, roman, essai, BD ou beau livre - mettant à l'honneur un spiritueux, les arts de la table, l'œnologie, les cocktails ou encore la caféologie. Le Jury 2016 était composé de 10 personnalités (restaurateur, chef, journaliste, chef barman, professeur d'université...), parmi lesquelles Fabrice Prochasson et Gérard Dupont, respectivement Président et Président d'honneur de l'Académie Culinaire, et Eric Gaudet, organisateur du salon.

LE PRIX DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

Parmi les sept Grands Prix du livre décernés (Spirit'2016, Bibliothèques Gourmandes, ACF, Cocktails, Accords Spiritueux, Vins et Prix spécial du Jury), l'Académie Culinaire de France a passé en revue les 22 ouvrages et choisi de récompenser Eric Beaumard, pour son ouvrage *Les vins de ma vie* (ed. La Martinière) qui revient sur les rencontres entre l'un des plus grands dégustateurs et les meilleurs vins du monde.

L'Académie et la Librairie Gourmande se sont par ailleurs associées pour élire chaque semaine un livre culinaire, présenté sur le site de l'ACF. En décembre, elle nommera également son livre de l'année et participera au prix Joseph Favre, pour récompenser le livre le plus éducatif.



Gérard Dupont, Président d'honneur de l'ACF, remet le prix à Eric Beaumard pour son ouvrage *Les Vins de ma vie*.

DES ACCORDS METS-SPIRITUEUX

Dans le cadre de son parrainage du Prix Spirit 2016, l'ACF a réuni plusieurs de ses membres, qui ont réalisé tout au long de la journée des démonstrations culinaires. Les 11 chefs présents ont fait déguster des accords mets-spiritueux, avec la volonté de faire rayonner le savoir-faire français à travers de grands alcools, et les magnifier autour de bouchées réalisées sous les yeux du public : burger de boudin noir flambé au cognac, canard snacké à la Vieille Prune de Souillac et crumble de pomme, émincé de silure aux endives caramélisées à la vodka, gambas flambées au rhum sauce aigre-douce, ...

Derrière les fourneaux étaient présents Eric Jégu (chef cuisine préfecture de Saint-Brieuc), Gérard Salle et Romain Schaller (respectivement chef de cuisine et second à la Table BNP Paribas), Cyril Horcholle (Coup de Pates), Fabrice Pottier (Maison Pottier), Bertrand Orsinet (Aryzta France), Carlos Marshall (Chef de Cuisine à la Préfecture de Police de Paris), Patrice Beaudouin (Les Terrasses du bord de Loire), Jacques Henrio (MOF charcutier) et Benoît Chemineau (Maison Fauchon).



L'Académie Culinaire de France remercie ses partenaires Premium, Président Professionnel, Nespresso, Coup de Pates, Champagnes Collet, Davigel, Trablit, Bragard, Rougié, Guy Degrenne, Air France, Bridor, Domaine de Mazerolles et Chef, ainsi que ses partenaires pour l'événement, Spirit, Transgourmet, Maison Pottier, Les Terrasses du Bord de Loire.