

# Dédicaces

## Book signing



### Jeudi 3 Mars / THURSDAY

- 11h<sup>30</sup> - 12h<sup>30</sup> **Michel Chasseuil**, *100 bouteilles extraordinaires*, Glénat, stand B11
- 11h<sup>45</sup> **Pierre-Marie Chauvin**, *Le marché des réputations*, Féret, stand A9
- 12h - 14h **Caroline Champion**, *Hors d'œuvre*, Menu Fretin, stand A8
- 14h **Michel Portos**, *Saint James*, Flammarion, stand B10
- 14h<sup>30</sup> - 16h<sup>30</sup> **Michel Chasseuil**, *100 bouteilles extraordinaires*, Glénat, stand B11
- 16h **Alain Passard**, *Collages et recettes*, Editions Alternatives, Cuisine française
- 17h **André et Arnaud Daguin**, *1 canard 2 Daguin*, Editions Sud Ouest, stand B19
- 17h **Ariane Daguin**, *D'Artagnan à New-York*, Editions Grasset, stand B11
- 17h **Pierre Le Hong**, *Crus classés du Médoc*, Editions Sud Ouest, Stand B19

### Vendredi 4 Mars / FRIDAY

- 10h - 19h **Marie Fougère**, collection *Les Bonnes choses : La Cuisine au fromage de chèvre, La Cuisine de la courgette, Ma cuisine au miel*, Utovie, stand A13
- 10h - 19h **Jean-Marc Carité** *Les Bonnes adresses du vin bio*, roman policier, *Pourriture noble et vengeance tardive*, Utovie, stand A13
- 11h **Michel Bouvier**, *Les Vins en biodynamie* (2010) et **Pierre Galet**, *une vie au service de la vigne* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 11h **André et Arnaud Daguin**, *1 canard 2 Daguin*, Editions Sud Ouest, stand B19
- 11h **Pierre Le Hong**, *Crus classés du Médoc*, Editions Sud Ouest, Stand B19
- 11h<sup>30</sup> - 12h<sup>30</sup> **Michel Chasseuil**, *100 bouteilles extraordinaires*, Glénat, stand B11
- 12h - 14h **Benoît Bordier**, *Intuitions culinaires*, Menu Fretin, stand A8
- 14h **Marie Naël**, *Ecaïlle & Plume*, Saveur & Savoir, stand A4
- 14h **Philippe Roman**, *Les Mots de la faim*, *Fautes de goût & péchés de chère* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 14h<sup>30</sup> - 16h<sup>30</sup> **Michel Chasseuil**, *100 bouteilles extraordinaires*, Glénat, stand B11
- 15h - 16h **Roland Guinet**, *Au four et au moulin*, Jérôme Villette, stand B29
- 15h - 17h **Martine Camillieri** : *Du bon usage des ustensiles, Je sais cuisiner pour mes doudous, Petits riens... & nothing more*, L'Epure, stand A1
- 15h - 17h **Sonia Ezgulian** : collection *Dix façons de préparer, Du bon usage des ustensiles, Giraudet 100 ans de maison*, L'Epure, stand A1
- 15h - 17h **Marie Gayet**, *Petits riens... & nothing more*, L'Epure, stand A1
- 16h **William Chan Tat Chuen**, *Ma Cuisine de Madagascar* (2010) et *A la Table du Rêve dans le Pavillon Rouge* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5

### Samedi 5 Mars / SATURDAY

- 10h - 13h **Sylvain Guillemot** collection *Menu Festin Beurre ou Ordinaire, Menu Fretin*, stand A8
- 10h - 19h **Alain Alexanian**, *L'Art de bien manger bio*, Utovie, stand A13
- 10h - 19h **Jean-Marc Carité**, *Les Bonnes adresses du vin bio*, roman policier, *Pourriture noble et vengeance tardive*, Utovie, stand A13
- 10h - 19h **Marie Fougère** (collection *Les Bonnes choses : La Cuisine au fromage de chèvre, La Cuisine de la courgette, Ma cuisine au miel*), Utovie, stand A13
- 10h - 19h **Babette de Rozières**, *La bonne cuisine de Babette*, Orphie, stand B29
- 11h **William Chan Tat Chuen**, *Ma Cuisine de Madagascar* (2010) et *A la Table du Rêve dans le Pavillon Rouge* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 11h **Catherine Méry**, *Craquez pour les fondues et raclettes et Craquez pour les soufflés*, stand Mango B29
- 11h<sup>30</sup> - 13h **Pierre Boisard** : collection *Dix façons de préparer : le camembert*, L'Epure, stand A1
- 11h<sup>30</sup> - 13h **Véronique Chapacou** : collection *Dix façons de préparer : le saint-nectaire, la menthe*, L'Epure, stand A1
- 11h<sup>30</sup> - 13h **Marie Dargent** : collection *Dix façons de préparer : la cancoillotte, le sanglier, le panais, la trévisse*, L'Epure, stand A1
- 11h<sup>30</sup> - 13h **Nicole Seeman** : collection *Dix façons de préparer : la mimolette*, L'Epure, stand A1
- 12h<sup>45</sup> **Nicole Lambert**, *Recettes de chefs pour 3 petits gourmets*, Flammarion, B10
- 13h **Isabel Brancq Lepage**, *Craquez pour les brochettes, Craquez pour les crèmes maison, craquez pour les cupcakes..* Fleurus, stand B29
- 13h - 14h **Eric Roux** accompagné de chefs, pour *Le Manuel de Cuisine Populaire*, Menu Fretin, stand A8, Démonstration de Soupe Populaire avec dédicace et distribution de soupe sur le stand
- 13h - 15h **Anne Guéchova**, *Dix façons de préparer : la noisette, la noix, l'amande*, L'Epure, stand A1
- 13h - 15h **Anne-Sophie Rondeau**, *Dix façons de préparer : la noisette, la noix, l'amande*, L'Epure, stand A1
- 13h - 15h **Paul Rondeau**, *Dix façons de préparer : le chocolat blanc*, L'Epure, stand A1
- 13h - 15h **Martine Willemin**, *Dix façons de préparer : les fruits et légumes du potager du roi, le roquefort*, L'Epure, stand A1
- 14h<sup>45</sup> **Stéphanie Reiss**, *Les mains du Vin, Le cœur de la terre*, Féret, stand A9
- 15h **William Chan Tat Chuen**, *Ma Cuisine de Madagascar* (2010) et *A la Table du Rêve dans le Pavillon Rouge* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 15h - 16h **Renée Elkaim-Bollinger** *De bouche à oreille*, Menu Fretin, stand A8
- 15h - 16h **Roland Guinet**, *Au four et au moulin*, Jérôme Villette, stand B29
- 15h - 17h **Nathaly Nicolas-Ianniello** : *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain, collection Dix façons de préparer : l'ananas, la crème, la verveine*, L'Epure, stand A1

## Samedi 5 Mars / SATURDAY

- 15h – 17h **Apollonia Poilâne** : *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain*, L'Épure, stand A1
- 16h **Marie Naël**, *Ecaille & Plume*, Saveur & Savoir, stand A4
- 16h **Philippe Roman**, *Les Mots de la faim, Fautes de goût & péchés de chère* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 16h - 18h **Kilien Stengel**, *QG500 - 500 questions de gastronomie*, Menu Fretin, stand A8
- 16h<sup>30</sup> - 18h **Sébastien Chambru** : *L'O à la bouche* L'Épure, stand A1
- 16h<sup>30</sup> - 18h **Matthieu Cellard** ; *L'O à la bouche*, L'Épure, stand A1
- 17h **Oscar Caballero**, *Le Roman des tapas* - préface de Ferran Adria (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5

## Dimanche 6 Mars / SUNDAY

- 10h – 12h **Laurent Trochain** collection *Menu Festin Tout un Fromage*, Menu Fretin, stand A8
- 10h – 19h **Alain Alexanian**, *L'Art de bien manger bio*, Utovie, stand A9
- 10h – 19h **Babette de Rozières**, *La bonne cuisine de Babette*, Orphie, stand B29
- 11h **William Chan Tat Chuen**, *Ma Cuisine de Madagascar* (2010) et *A la Table du Rêve dans le Pavillon Rouge* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 11h **Jean-Pierre Gauffre**, *Le petit dictionnaire absurde et pertinent*, Féret, stand A13
- 11h **Marie Naël**, *Ecaille & Plume*, Saveur & Savoir, stand A4
- 11h - 13h **Sonia Ezgulian** : collection *Dix façons de préparer, Du bon usage des ustensiles*, Giraudet 100 ans de maison, L'Épure, stand A1
- 11h - 13h **Gwenaël Le Houérou** : collection *Dix façons de préparer : les bouillons, les moules, la sole, la bernique, les coques*, L'Épure, stand A1
- 12h **Julie Schwob**, *God save the cook et Yes we cook*, stand Mango B29
- 13h - 15h **Laura Annaert**, collection *Dix façons de préparer : le pain sec*, L'Épure, stand A1
- 13h - 15h **Nathalie Le Foll**, collection *Dix façons de préparer : le navet, le jambon de Parme*, L'Épure, stand A1
- 13h - 15h **Céline Sachs-Jeantet**, collection *Dix façons de préparer : la mûre*, L'Épure, stand A1
- 14h - 15h **Céline Brisset** *London Menu*, Menu Fretin, stand A8
- 14h **Philippe Toinard**, *Craquez pour les coquillages et crustacés et Craquez pour les St Jacques*, stand Mango B29
- 15h **William Chan Tat Chuen**, *Ma Cuisine de Madagascar* (2010) et *A la Table du Rêve dans le Pavillon Rouge* (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 15h **José Maréchal**, *Macarons*, Marabout, Cuisine française
- 15h-16h **Caroline Champion**, *Hors d'œuvre*, Menu Fretin, stand A8
- 15h-17h **Frédéric e. Grasser Hermé** : collection *Dix façons de préparer : Serial color, le Coca-cola, le pâté Hénaff, le caviar, la mozzarella, l'autre couscous*, L'Épure, stand A1
- 15h-17h **Andrée Zana Murat**, collection *Dix façons de préparer : les boulettes, le couscous, le rouget*, L'Épure, stand A1
- 15h<sup>15</sup> **Hisayuki Takeushi**, *Sushis et Makis*, LEC-Alain Ducasse Editions, Le Merle Moqueur
- 16h<sup>15</sup> **Barthélémy**, *Henri Marionnet, charmeur de cépages*, Féret, stand A13
- 16h **Oscar Caballero**, *Le Roman des tapas* - préface de Ferran Adria (2010), Jean-Paul Rocher Editeur, stand A5
- 16h - 17h **Jean-Claude Ribaut et Jean-Pierre Desclozeaux**, *Rouge de Honte*, Menu Fretin, stand A8

Toutes les infos sur [www.festivaldulivreculinaire.fr](http://www.festivaldulivreculinaire.fr)

### Edouard Cointreau

Gourmand World Cookbook Awards  
Festival du Livre Culinaire

Tél. : +34 91541 67 68  
[edouard@gourmandbooks.com](mailto:edouard@gourmandbooks.com)

### INFORMATION PRESSE

## L'Arrière-Cuisine

Wally Montay

Tél. : 01 45 61 09 01  
06 87 23 66 29

[wally.montay@lARRIERECUISINE.FR](mailto:wally.montay@lARRIERECUISINE.FR)