

Salon du LIVRE DE CUISINE ancien & moderne

PROGRAMME DES SIGNATURES

SAMEDI 1^{ER} JUIN

DE 11H À 14H

- Arnaud BACHELIN *L'heure de Véri-Thé*
- Katia BAREK & Nora SADKI *Cantine Kabyle*
- Laurent BIHL *Une histoire populaire des bistrots*
- Valérie DUCLOS *Cuisiner c'est dire je t'aime*
- Céline DUHAMEL *Parenthèses sucrées*
- Gilles PICQ *Les Brasseries parisiennes de l'avant-siècle*
- Alessandra PIERINI *Les pâtes, Le citron, La sauge,*
collection « Dix façons de préparer »
- Stéphane SOLIER & Alessandra PIERINI
Artusi. La science en cuisine et l'art de bien manger



DE 15H À 18H

- Arnaud BACHELIN *L'heure de Véri-Thé*
- Laurent BIHL *Une histoire populaire des bistrots*
- Benoît CASTEL *Le Garde-manger de Benoît Castel*
- Arnaud DELMONTEL *La pâtisserie parisienne*
- Valérie DUCLOS *Cuisiner c'est dire je t'aime*
- Céline DUHAMEL *Parenthèses sucrées*
- Émilie FRANZO *Soupes maison*
- François-Régis GAUDRY *On va déguster la France*
- François-Régis GAUDRY & Stéphane SOLIER
On va déguster Paris
- François-Régis GAUDRY, Stéphane SOLIER &
Alessandra PIERINI *On va déguster l'Italie*
- Gui GEDDA & Mayalen ZUBILLAGA
Une vie frottée d'ail
- Chloé GUIDOUX *Quand l'art passe à table*
- Florence HERNANDEZ
Vignoble de Saint-Émilion. Un terroir de l'humanité
- Marie KACOUCHIA *Cuisines d'Afrique vegan*
- Matthieu NICOL *Better Food for Our Fighting Men*
- Estérelle PAYANY *Midi moins cher*
- Gilles PICQ *Les Brasseries parisiennes de l'avant-siècle*
- Alessandra PIERINI *Les pâtes, Le citron, La sauge,*
collection « Dix façons de préparer »
- Patrick RAMBOURG *Histoire du Paris*
gastronomique. Du Moyen Âge à nos jours
- Stéphane SOLIER & Alessandra PIERINI
Artusi. La science en cuisine et l'art de bien manger
- Mayalen ZUBILLAGA *L'anchois, La saucisse maison,*
collection « Dix façons de préparer »

Salon du LIVRE DE CUISINE ancien & moderne

PROGRAMME DES SIGNATURES DIMANCHE 2 JUIN

DE 11H À 14H

• Patrick CADOUR

Récits et recettes du ressac, De rades en comptoirs

• Christine CAMPADIEU *Le sorcier et la luciole*

• Bernard CESARI

Les vermicelles, dix façons de les préparer

• Gui GEDDA & Mayalen ZUBILLAGA

Une vie frottée d'ail

• Stéphane LAGORCE

Le grand précis de cuisine pas pareille

• Noémie MALAIZE *Mini recettes pour maxi festins*

• Fabien PAIRON

Charcuterie. Recettes, reportages et savoir-faire

• Tatiana TERMACIC *Pérégrinations palermitaines*

• Mayalen ZUBILLAGA *L'anchois, La saucisse maison,*
collection « Dix façons de préparer »

DE 15H À 18H

• Matthieu AUSSUDRE

Le bœuf bourguignon. Petite histoire d'un grand plat

• Katia BAREK & Nora SADKI *Cantine Kabyle*

• Patrick CADOUR *Récits et recettes du ressac,*
De rades en comptoirs

• Christine CAMPADIEU *Le sorcier et la luciole*

• Pierre COULON *Burrata*

• André DEYRIEUX *Promenade dans le Paris*
de la vigne et du vin

• Jacky DURAND *Cuisiner, un sentiment*

• Gui GEDDA & Mayalen ZUBILLAGA

Une vie frottée d'ail

• Linda GRANEBRING *Äta, Äta, ma cuisine suédoise*

• Lene KNUDSEN *Bento Cakes*

• Lene KNUDSEN & Kelly KEKO *La cuisine des animés*

• Cypris KOPHIDÈS & Marie KOPHIDÈS-BESCOND
Tiens, mange ! Tu aimes ?

• Rita-Maria KORDAHI *Beirut Bakery*

• Stéphane LAGORCE

Le grand précis de cuisine pas pareille

• Noémie MALAIZE *Mini recettes pour maxi festins*

• Florence MONFERRAN *Le vin par tous les temps*

• Fabien PAIRON

Charcuterie. Recettes, reportages et savoir-faire

• Apollonia POILÂNE *Des grains aux pains, Le levain,*
dix façons de le préparer

• Stéphanie SCHWARTZBORD

La Cuisine de la consolation

• Tatiana TERMACIC *Pérégrinations palermitaines*

• Ai WATANABE & Samuel TRIFOT

Onigiri boules de riz garnies japonaises

• Mayalen ZUBILLAGA *L'anchois, La saucisse maison,*
collection « Dix façons de préparer »

Salon du
LIVRE DE CUISINE
ancien & moderne

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 1^{ER} JUIN

10H30-12H30

Atelier enfants

Chloé GUIDOUX *Quand l'art passe à table.*

Collages à la manière d'Arcimboldo, peinture végétale...

Réservation sur le site ACE 15

Animateurs : Chloé GUIDOUX et ACE 15

14H-14H45

**L'Italie unifiée de Pellegrino Artusi.
Une nation à boire et à manger**

Alessandra PIERINI, Stéphane SOLIER et Samuel COGLIATI **ARTUSI. La science en cuisine et l'art de bien manger**

Rencontre suivie d'une dégustation

15H-15H45

Manger à Paris hier et aujourd'hui

Estérelle PAYANY *Midi moins cher*

Patrick RAMBOURG *Histoire du Paris gastronomique.*

Du Moyen Âge à nos jours

Laurent BIHL *Une histoire populaire des bistrots*

Animateur : Matthieu AUSSUDRE

16H-16H45

**Les vieux livres de cuisine,
une passion française ?**

Stéphane SOLIER **ARTUSI. La science en cuisine et l'art de bien manger**

Matthieu NICOL *Better Food for Our Fighting Men*

Animateur : Matthieu AUSSUDRE

À 18H30

INAUGURATION DU SALON

en présence de François-Régis GAUDRY,

parrain du salon, auteur,

journaliste gastronomique et

Philippe GOUJON, Maire du 15^e

Salon du
LIVRE DE CUISINE
ancien & moderne

PROGRAMME DES ANIMATIONS
DIMANCHE 2 JUIN

10H30-12H30

Atelier enfants

Coloriages, réalisation de personnages en gâteaux, mets en pâte à modeler et jeu du "Goûtez et devinez".

Sans réservation

Animateur : ACE 15

14H-14H45

Le goût de la Méditerranée

Gui GEDDA avec Mayalen ZUBILLAGA *Une vie frottée d'ail*

Rita Maria KORDAHI *Beirut Bakery*

Katia BAREK (fondatrice) & Nora SADKI (cheffe cuisinière)
de MAJOUJA *Cantine Kabyle*

Animateur : Matthieu AUSSUDRE

15H-15H45

La transmission en cuisine

Stéphane LAGORCE *Le grand précis de cuisine pas pareille*

Fabien PAIRON *Charcuterie : recettes, reportages et savoir-faire*

Animatrice : Florence HERNANDEZ

16H-16H45

Cuisine et sentiments

Jacky DURAND *Cuisiner, un sentiment*

Stéphanie SCHWARTZBORD

La Cuisine de la consolation

Animatrice : Florence HERNANDEZ

17H-17H45

La vigne de demain ?

Florence HERNANDEZ

Vignoble de Saint-Émilion. Un terroir de l'humanité

André DEYRIEUX

Promenade dans le Paris de la vigne et du vin

Florence MONFERRAN *Le vin par tous les temps*

Animatrice : Florence HERNANDEZ