

Gourmand World Cookbook Awards

– en fransk idé som fångar in hela världen och hittar fokus på Sverige

Av: Michael Söderström, Bo Masser och Tibor Bárány i gott samarbete
Foto: Tibor Bárány © TIBORFOTO.com

Från och med fredag 22, till söndag 24 februari pågår årets Festival du Livre Culinaire/ Paris Cookbook Fair. Det är den 18de gången eventet går av stapeln.

Lokalerna blir bättre och bättre, förra året höll man till på Folies Bergère och i år har man flyttat till Carrousel du Louvre (Entré 99 rue de Rivoli, just efter La Maison du Chocolat).

Enda kokbokstävlingen i världen

Gourmand World Cookbook Awards är den enda bokutmärkelsen och tävlingen i världen som för samman så många länder och språkområden. Tävligen är organiserad som OS, med 171 deltagande länder i år med egna kok- och vinböcker. Prisutdelningen genomförs i Hollywoodstil som Oscarsgalan.

Förra året fick den svenska boken "Oaxen adieu" fjärdepriset i toppklassen "Best Chef Cookbook in the World". Det är Magnus Eks personliga farväl till en modern restaurangepok, med Magnus tankar, recept och egna fotografier. Bistånd av kollegor har han också haft.

För oss som fick uppleva Oaxen är det en härlig resa i minnet. För er som tyvärr missade Oaxen, får det bli en smakupplevelse i ord och bild. Sammantaget var 10 svenska publikationer med i topp av de olika bedömningsgrupperna.



Grundades av Edouard Cointreau

Gourmand Awards grundades 1995 och leds av Edouard Cointreau. Familjen har anor längre bak än till Rabelais och har vid sidan av intresset för drycker odlat samlande av kokböcker och annan litteratur som hör till mat och vin.

Med Paris och Frankrike som en gastronomisk världsmetropol har man nu också startat Paris Cookbook Fair / Festival du Livre Culinaire, som den enda i världen specialiserade mässan för kok- och vinböcker. Den har snabbt blivit till ett internationellt nav för professionella inom området.

Prestigefyllda Gourmand Awards kokbokens Oscarsgala

Gourmand Awards är unikt i bokens värld, och deltagarna känner verkligen, att de har skapat en Gourmand Family. Tävligen har vandrat runt i världen, men återkommer alltid till Frankrike.

Ceremonin under våren är en tvåtimmarsföreläsning i teaterstil à la Hollywood Oscars. Gourmand Awards prestigefyllda teatrar är fyllda varje år, vid London Olympia, Frankfurt Opera Hus, Paris La Comedie Française eller Les Folies Bergere, med 800 till 1250 platser, hälften för internationella gäster och hälften för nationella. Efter prisutdelningen följer en cocktail med drinkar och någon form av mat.

UNESCO:s världskulturarv, ett permanent matkulturcentrum med Gourmand Awards Library

Under de 18 år som Gourmand Awards har verkat, har matkultur blivit en betydande faktor i självkänslan och bilden av de olika länderna runt om i världen.

UNESCO har även gjort matkulturen till en del av det immateriella världskulturarvet. Ett långsiktigt mål med Gourmand World Cookbook Awards är att bygga ett permanent matkulturcentrum för forskning och utbildning.

Gourmand Awards Library

Det kommer inhysa Gourmand Awards Library, som nu har 17,000 kokböcker och vinböcker från 170 länder på alla språk. Gourmand Awards Library får 10,000 böcker om året, och behåller bara de bästa, cirka 1200. Det är troligtvis



Thierry S. Bertman, Datuk Chef WAN of Malaysia, Mattias Sjöholm, Pelle Agorelius Husmansbords grundare



Edouard Cointreau & Edouard Cointreau

den ledande samlingen i sitt slag i världen. Detta bibliotek kommer att hjälpa förlag, författare och forskare samt ge dem en samlad världsbild av mat- och vinkultur.

Gourmand World Cookbook Awards 2012, i Paris den 23 februari 2013

Det är lite förvirrande med årtalen, men priset som delas ut 2013 gäller böcker och liknande som getts ut under 2012. Totalt deltar 171 länder i Gourmand World Cookbook Awards. Finalisterna kommer från 86 olika länder.

Sverige främst per capita

Relativt folkmängden har Sverige inte bara numerärt det största antalet titlar. Ser man också till nominerade böcker per capita är Sverige främst. I faktiska tal är Sverige en bättre representerat än nationer som Italien och Tyskland. Bara två nationer ligger riktigt före i faktiska tal; USA och Frankrike.

Svensk representation

Inom The Gourmand finner vi också svensk representation. Författaren Bo Masser, bördig från Orsa och boende i Västerås är Vice president i organisationen. Jag får ett samtal med Bo Masser inför Festival du Livre Culinaire 2013.

MS: Hur kom det sig att Du började arbeta med The Gourmand?

BM: Jag arbetade med böcker och förlag och fick i uppgift att arbeta med en bok om torsk. Jag fick kontakt med Carl Jan Granqvist på Grythyttan och via honom började jag arbeta med Hällefors kommun, för att marknadsföra Grythyttan. Vi tog dit The Gourmand Award 2005 och efter det ringde Edouard Cointreau och ville att jag skulle arbeta för honom, så på den vägen är det.

MS: Vad har vi att vänta oss av Festival du Livre Culinaire 2013?

BM: Betydelsen av priset har ökat, så det kommer fler författare, förlag och fler stora personligheter inom matkonsten och gastronomi. Kineserna kommer starkt också inom detta område. Kokböcker har fullkomligt exploderat i Kina och intresset är enormt stort för matlagning och kokböcker. Det är en otrolig marknad som öppnar sig.

MS: Har vi några speciella svenska deltagare?

BM: En som är speciellt intressant att nämna är entreprenören och skogsbonden Pelle Agorelius från Saxhyttan, som har haft en monter varje år, där han ger smakprov på svenska produkter. De har alla fått diplom från Husmansbord, en utmärkelse för bra mat- och dryckesprodukter, till konsument.



"The Hollywood feeling" GOURMAND AWARDS 2009 PARIS



Thierry S. Bertman, Óscar Yáñez, Ana Medina, Cointreau, Pilar Gutiérrez, Masser



Världens bästa sommelier Philippe Faure Brack med E. Cointreau och B. Masser



Lisa Kullberg, Carl-Jan Granqvist, KC Wahlberg, Ingela Holm, Nils Masser, Prof. Mai-Lis Hellénus



Edouard Cointreau och Julien de Rothschild at BEST of the BEST GOURMAND AWARDS 2008



Niclas Wahlström och Gert Klötzke under en "life kitchen" session, i Paris 2010



Mr. VINE – Bengt-Göran Kronstam & Mr. Champagne – Richard Juhlin med BEST of the BEST award 2008



Mathias Dahlgren tar emot priset för sin kokbok "Det naturliga köket" av Edouard Cointreau – Paris 2010

Husmansbord kommer också att vara med i år, där har alla svenskar i Frankrike (och internationella deltagare) chans att prova produkter och knyta kontakter. Deltagandet har lett till en del export för små och medelstora företag. Förra året presenterade han rårörda lingon, med cognac! En SMAK-UPPLEVELSE!

En annan intressant person är Richard Juhlin. Han är inte nominerad till något pris i år, men han håller på att bli en riktigt stor TV-vinkändis i Kina. Han gör tv-program om vin som sänds i Kina. Det är inte bara om Champagne, som han är mest känd för i Sverige, utan om alla olika områden och viner. Han kommer. Det är speciellt kul!

MS: Är det enbart en professionell mäsas eller kan man besöka mässan som vanlig kokboksintresserad hemmakock?

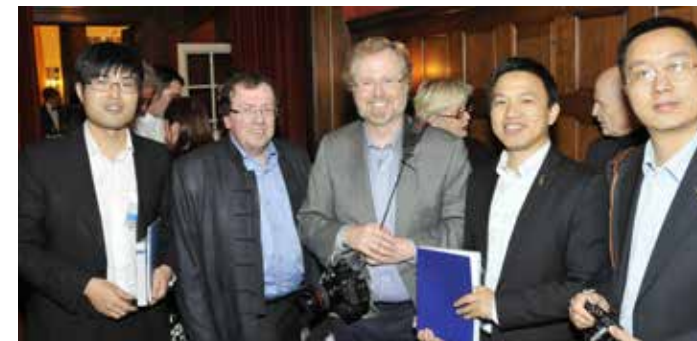
BM: Vi säger att mässan är professionell, men självklart är alla välkomna. Det är mest att vi inte marknadsför mässan. Alla är varmt välkomna. Alla de deltagande böckerna kommer att ställas ut. Man kan bläddra i böckerna och där finns chansen att träffa många av de svenska författarna.

MS: Hur kan jag få biljetter eller komma in på mässan?

BM: Det enklaste är att gå till Carrousel du Louvre och lösa biljett i kassan. Du kan också gå in på Gourmands hemsida och köpa biljetten där. •



Edouard Cointreau och kinesiska bokutgivare på V.I.P. party i Villa Bonn, Frankfurt



Nathan Myhrvold (i mitten) Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking under releasefesten med Edouard Cointreau och tryckeriets representanter från Kina

De svenska nomineringarna inför Gourmand World Cookbook Awards 2012 i Paris den 23 februari 2013

Redan utsedda vinnare - bland de MAGNIFICENT SEVEN:
Food Magazine Food Magazine (in English)
Wine Book Publisher Grenadine

Nomineringar

Chef

Brasserie Le Rouge cookbook, Marco Baudone, Photo; Roland Persson (The Bearded Lady)

TV-Europe

Mitt Kök - Sverigeresan, Jens Dolk, Tommy Myllymäki (ICA)

Illustrations

Bigger than a Cookbook, P.A and Co.- **Större än en Kokbok** (Libertad)

Printer

Elanders Fälth & Hässler, Gunnebo (Arena-Sweden)

French

Den Franske Bagaren – Sebastien Boudet (Bonnier)

Scandinavia

Nordens Bästa Mat, Katja Palmdahl, Viola Adamsson (ICA)

Health

Matfrisk, Lars Beckman, Lars Franzén, Fredric Andersson (Ågrenshuset)

Fund Raising Europe

Gudarnas Föda, Anna-Sofia Winroth (Gefle Chocolaterie-Gävle)

Wine Book of the Year

Tjugo Skånska Vingårdar, Jansson (EBBAB)

French Wine

Champagne, Andreas Kjörling (Grenadine)

Europe except France

Cava – Sparkling Happiness, Anna Wallner (Grenadine)

Non Alcoholic

101 Smoothies, Eliq Maranik (Grenadine)

Spirits

Steffos Spiritbibel, Steffo Törnquist, Helen Pe (Lind & Co.)

Matching Food and Drink

Sommarkväll med mat och vin, Håkan Larsson (Bonnier Fakta)

Drinks Education

Vinet och miljön, Britt and Per Karlsson (Carlssons)

Drinks/Wine - Photo/Illustrations

Styrkans Magi – Bengt Göran Kronstam, Claes Löfgren (Max Ström)



Edouard Cointreau och Alan Ducasse (som har erhållit 19 Michelin stjärnor) framför officiella affichen av 2012 Gourmand Cookbook Fair



Bara i Sverige ges ut en kokbok varje dag...



Gourmand's officiella fotograf sedan 2006
Tibor Bárány
www.tiborfoto.com,
tillsammans med
Ilona Alterfors hos
franska ambassadören
Jean-Pierre Lacroix
residence i Stockholm
Foto: Michael Söderström