

Communiqué de presse
20 mai 2006

Alain Ducasse a reçu le prix du meilleur éditeur de livres de cuisine du monde

Les Editions d'Alain Ducasse ont reçu le 20 mai 2006 à Kuala Lumpur (Malaisie) le « **GOURMAND Award** » du Meilleur Editeur de Livres de cuisine du Monde.

Alain Ducasse s'efforce d'obtenir la même qualité en matière d'édition que dans sa cuisine. Ses lecteurs, en effet, apprécient le même niveau d'excellence que les clients de ses restaurants et de ses hôtels. Tout comme la cuisine, l'édition de livres est un travail d'équipe. Et Alain Ducasse s'est entouré de l'une des meilleures équipes de créateurs de livres de cuisine, dirigée à Paris par Emmanuel Jirou Najou.

Avant de se lancer dans l'édition, Alain Ducasse a commencé à écrire des livres de cuisine dès 1992 avec *"La Riviera d'Alain Ducasse"*. Mais c'est avec son livre de recettes *"Flavors of France"*, édité directement aux Etats-Unis en 1998, qu'il a reçu son tout premier prix « Best in the world ». Quant à son premier livre traduit en anglais, un livre de recettes faciles co-écrit en 1999 avec Françoise Bernard, il a également été récompensé par un autre prix « best in the world ». Auparavant, ses livres de cuisine méditerranéenne en français avaient remporté un grand succès. Puis, en 1999, après deux ans de travail, il décide de publier une bible de toutes ses recettes, dans le but de transmettre son savoir-faire : *"Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse"*. Dans son restaurant de l'avenue Raymond Poincaré à Paris (3 macarons au Michelin), il consacre une pièce aux prises de vues, afin de conserver la trace de toutes ses recettes au moment de leur création. Il présente son projet aux principaux éditeurs de livres de cuisine, invités à visiter le restaurant et à se rendre compte sur place du travail d'édition en cours. Et comme ces éditeurs n'adhèrent pas à sa propre vision, Alain Ducasse décide alors de devenir lui-même éditeur.

Son partenaire et directeur général, Laurent Plantier, convainc son ami Emmanuel Jirou Najou et sa maison d'édition, **Les Editions Culinaires** (LEC) de rejoindre le Groupe Alain Ducasse en 2000. La société LEC est un leader en matière de livres de qualité (sur un plan marketing et de par leur présentation), proposés au grand public à un prix raisonnable. Parmi leurs plus grands succès, il faut citer « *Cuisine mijotée avec Le Creuset* », par David Rathgeber, le chef du Bistrot Benoit à Paris. La nouvelle maison d'édition "**Les Editions d'Alain Ducasse**" devient, entre 2001 et 2005, le leader mondial, tenant le haut du pavé, tout en prouvant aux autres éditeurs que des livres vendus à plus de 50 euros ou 60 dollars américains (qui avant l'arrivée de Ducasse était la limite que ne dépassaient pas les livres de cuisine) peuvent se vendre à de nombreux exemplaires et rapporter beaucoup d'argent. Les 4 volumes des *"Grands Livres de Cuisine d'Alain Ducasse"*, ont tous été proposés à la vente au détail à plus de 150 € au moment de leur lancement, en particulier le volume 1, qui a été vendu à 24.000 exemplaires au prix de 210 € au cours des 18 premiers mois

en France. Ce premier volume de la série entre en 2001 dans le “Gourmand Hall of Fame”. La version anglaise est publiée aux Etats-Unis en 2005 par Stewart, Tabori & Chang ; la version allemande sortira en juin et la version italienne en septembre. Parmi les autres grands succès des « Editions d’Alain Ducasse » il faut citer le “*Spoon Cook Book*” et “*La Cuisine de Ducasse par Sophie*”, de Sophie Dudemaine.

En 2004 et en 2005, Les Editions d’Alain Ducasse ont accéléré leur développement à l’international. Alain Ducasse est lui-même l’auteur de 16 livres, qui ont fait l’objet de nombreuses traductions. “Les Editions d’Alain Ducasse” ont passé des accords de long terme dans différents pays : des contrats de licence, de traduction et de distribution avec des partenaires éditeurs de premier rang. Par exemple, en Espagne, ce les Editions Akal, à Madrid, qui sont partenaire, disposent d’un catalogue de 3.000 livres, et de leur propre réseau de distribution en Espagne et en Amérique Latine. Et ce sont les Editions Akal qui, en 2006, publient la version espagnole du “*Grand Livre de Cuisine d’Alain Ducasse*”.

Les précédents lauréats de ce trophée du « Meilleur Editeur », aussi unique que prestigieux, ont été :

1996	Murdoch Books – Australie
1997	Grafe und Unzer – Allemagne
1998	Vefa Alexiadou – Grèce
1999	Prisma – Suède
2000	Grub Street – Grande Bretagne
2001	La Val de Onsera – Espagne
2002	Larousse – France
2003	Klett Cotta – Allemagne
2004	Université de San Martin de Porres – Pérou
2005	Les Editions d’Alain Ducasse – France

Le Groupe Alain Ducasse

Le Groupe Alain Ducasse se consacre avec passion aux plaisirs de la gastronomie et de l’hospitalité afin de répondre aux exigences d’une clientèle, diverse, mobile et internationale.

Le Groupe développe sans cesse des idées novatrices et en assure la pérennité. La recherche permanente de l’excellence repose sur le talent des hommes et des femmes, la qualité des produits et une grande maîtrise des technologies.

A la tête de son Groupe, Alain Ducasse est à la fois un cuisinier - créateur et un entrepreneur rigoureux. Créateur, il s’attache à offrir une cuisine juste ; entrepreneur, il met en œuvre un modèle économique moderne, une transmission du savoir et une vision pertinente de l’industrie de la table.

www.alain-ducasse.com

Contacts presse :

Groupe Alain Ducasse
Emmanuelle Perrier / Sarah Mompeurt

Presse@alain-ducasse.com

+33 (0)1 53 67 66 30