

Venez retrouver vos Coqs d'or préférés

# LESALONDESCOQSD'OR DU GUIDE DES GOURMANDS

26 et 27 novembre 2011



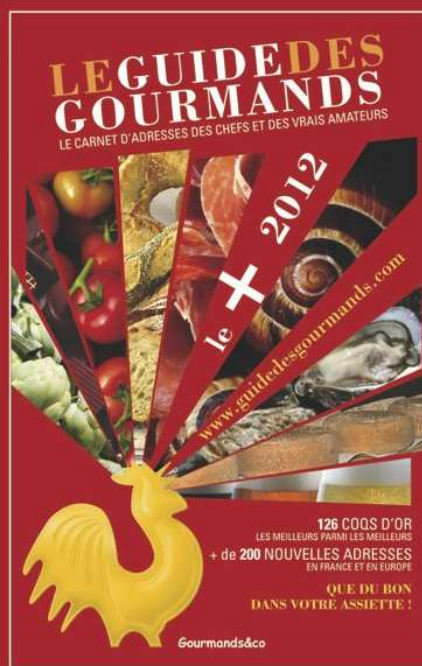
[www.guidedesgourmands.fr](http://www.guidedesgourmands.fr)

**PULLMAN PARIS RIVE GAUCHE**

ex Sofitel Paris Porte de Sèvres

8 - 12 RUE LOUIS ARMAND, 75015 PARIS • Métro BALARD

Entrée 7 euros



26 & 27 Novembre 2011

L'événement gourmand à Paris

*Au Salon des Coqs d'Or, rien n'est comme ailleurs. Ce qui fait en premier lieu son originalité est le choix des exposants... uniquement des Coqs d'Or du Guide des Gourmands, soit, des exposants sélectionnés exclusivement pour la qualité de leurs produits.*

*Le chic du chic est également de pouvoir déguster directement sur place les produits... autour de grandes tables où tout le monde se retrouve et échange ses impressions : professionnels, exposants et visiteurs... une table d'hôtes à grande échelle en somme.*

*C'est aussi la possibilité, à quelques semaines des réjouissances de fin d'année, de faire le plein de produits, vrais et bons, voire hautement gastronomiques.*

*Mais c'est tout autant une idée de sortie pour le week-end avec l'assurance de passer un agréable moment, convivial et gourmand !*

#### ON GOÛTE ET ON ACHÈTE QUOI ?

La quasi-totalité de l'univers gastronomique y est représentée... alors, on déguste en fonction de ses envies et de ses goûts.

Chacun trouve forcément son bonheur parmi les foies gras, charcuteries, viandes, crustacés, coquillages, épices, fruits et tous les plats venus des régions de France ou d'ailleurs.

Pour ceux dont les papilles ne résistent pas au sucré, la visite sera un parcours irrésistible, entre chocolatiers, confiseurs, apiculteurs, pâtisseries, confituriers, et autres créateurs de douceurs.

Et parce que le week-end, on peut aussi se permettre un petit écart, pourquoi ne pas s'initier à la dégustation auprès des producteurs de vins, d'eaux-de-vie, de cidre ou... de jus de fruits !

#### QUI EXPOSE ?

Les exposants sont tous des Coqs d'Or, artisans primés par le Guide des Gourmands depuis sa création en 1988. Écrit par une équipe de journalistes sous la houlette d'Elisabeth de Meurville qui en est, désormais, également l'éditeur, c'est une véritable bible pour repérer les meilleurs producteurs dans tous les domaines gastronomiques. Et même les plus grands chefs en sont devenus de fidèles lecteurs. Chaque année, c'est maintenant une tradition, une bonne trentaine de Coqs d'Or se retrouvent au Salon. Valeurs confirmées ou nouveaux talents, ils n'ont qu'un objectif : faire vibrer les papilles de tous !

Et ça marche !

#### SALON DES COQS D'OR

Pullman Paris Rive Gauche (ex Sofitel Sèvres) - Paris 15<sup>ème</sup> - Métro Balard  
samedi 26 novembre de 10h à 19h & dimanche 27 novembre de 10h à 18h.  
7 € l'entrée - gratuit pour les moins de 12 ans

SUCRÉS - SALÉS... Liste des EXPOSANTS 2011

Poissons, coquillages & crustacés

**CABANON de L'HUITRE (LE)** - Coq d'Or 1994 - SUPER COQ D'OR

David HERVE - 2 avenue Beaupréau - 17320 Ronce-les-Bains - tel : 05 46 36 03 88 - [www.davidherve.com](http://www.davidherve.com)

Conteur hors pair lorsqu'il parle de ses huîtres, de leurs cycles, de leurs variétés... David Hervé est un personnage dans le paysage de Marennes Oléron où il cultive de l'huître plate, avec seulement 2 huîtres au m<sup>2</sup>, un affinage de 2 à 3 mois, et la sélection des plus belles huîtres creuses... un délice naturel. Sans oublier les grosses crevettes élevées dans les claires.

**J.C. DAVID (ETS)** - Coq d'Or depuis 2009

Hervé Diers - 15-17, rue Georges-Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - tél : 03 21 87 38 31 - [www.jcdauid.fr](http://www.jcdauid.fr)

L'histoire du hareng à Boulogne-sur-mer remonte au 15<sup>ème</sup> siècle. Les établissements JC David sont les derniers à assurer sa production selon la tradition boulonnaise, le filetage et le salage des filets avant le fumage dans les fours à bois. Harengs, haddock et saumon sont conditionnés, par les ballotineuses, sous vide, en caisse de bois.

**PERLE DES DIEUX (LA)** - Coq d'Or depuis 2007

Claudie Vardelle - 84, route des Sables - BP 543 - 85805 Saint-Gilles-Croix-de-Vie - tél : 02 51 55 55 44  
[www.laperledesdieux.com](http://www.laperledesdieux.com)

Avec une gourmandise sans faille et un dynamisme à toute épreuve, Claudie Vardelle, mitonne et propose de jolis poissons bleus en boîte d'argent. Une gamme de produits d'exception qui permet de redécouvrir avec bonheur les sardines, filets de maquereau, la ventrèche de thon et même le merlu ... tous sont emboîtés frais à la meilleure saison et à la main.

## Viandes, volailles & gibiers

**CHEZ TAUZIN** - Coq d'Or 2012 - NOUVEAU COQ D'OR

Arnaud TAUZIN - 1, Av. du Général de Gaulle - 40500 Saint Sever - tel : 05 58 45 87 28 - [www.cheztazin.com](http://www.cheztazin.com)

Arnaud Tauzin a repris la ferme familiale, où son grand-père puis son père avaient développé l'élevage traditionnel du poulet au cou jaune. Élevé en plein air et nourri aux grains de maïs entiers, ce poulet est un must. Mais la ferme produit également des pintades chaponnées, des chapons, des poulardes ... et de délicieux plats préparés à base de ces volailles.

## Foie gras, confits & plats cuisines

**EDOUARD ARTZNER** - Coq d'Or depuis 2000

Monique et Jean Schwebel - 7, rue de la Mésange - 67000 Strasbourg - tél : 03 88 32 05 00 - [www.edouard-artzner.com](http://www.edouard-artzner.com)

Depuis 1803, la maison Artzner crée, innove, invente, et perfectionne la cuisine des foies gras. Hier pâtés, aujourd'hui foies gras divins, la tradition des saveurs perdure. Leur gamme s'est étoffé au fil des ans avec de beaux magrets d'oie et de canard, de délicieuses cuisses de cailles fumées, de goûteuses terrines et l'unique pâté du Maréchal Contades.

## Cochon, andouille, boudin, jambon, pâté, saucisson

**CHARCUTERIE GOUBIE** - Coq d'Or 1997 - SUPER COQ D'OR, il fait son retour au Salon !

Jean-Luc GOUBIE - 182 Avenue Georges Clémenceau - 40000 Mont de Marsan - tél : 05 58 75 05 24

Depuis 15 ans, les Goubie ravissent les amateurs avec leur saucisson chalossais qui marie à merveille chair et foie gras de canard avec une touche de pistache ! Leurs autres spécialités comme le boudin de campagne, les tripes à la tomate, la joue de porc aux épices douces, les terrines... sont d'autres merveilles à goûter absolument.

**CONQUET** - Coq d'Or 1988 - un des plus anciens Coqs d'Or fait son retour au Salon !

Lucien Conquet - 12210 Laguiole - tél : 05 65 44 31 93 - [www.maison-coquet.fr](http://www.maison-coquet.fr)

Fondée en 1950 par le père, reprise depuis par Lucien, le fils, la maison vaut le détour ne serait-ce que pour le saucisson, sec, nature ou cendré, et le goûteux fricandeau... mais il faut aussi découvrir absolument la rosette, les fritons, le pâté de tête, la saucisse sèche au roquefort et les jambonneaux.

**GERARD GIRARDEAU** - Coq d'Or depuis 1999 - SUPER COQ D'OR

— Sébastien et Gérard Girardeau - 51-53, rue Saint-Nicolas - 49400 Saumur - tél : 02 41 51 30 33  
[www.girardeau-traiteur.com](http://www.girardeau-traiteur.com)

Les pieds de cochon de Girardeau sont aujourd'hui aussi célèbres à Saumur que le Cadre Noir ! Désossés et enveloppés dans une crépinette, ils se savourent grillés et font craquer les amateurs de la France entière. Rillons, boudins blancs et noirs, superbes escargots... on ne résiste pas aux Girardeau !

**MAISON PARE** - Coq d'Or depuis 2007

Christian PARE - 15 Place de la Mairie - 66300 Fourques - tel : 04 68 38 80 53 - [www.charcuterie-pare.com](http://www.charcuterie-pare.com)

S'il est une institution en Roussillon, c'est bien la maison Paré. On vient de tout le département et de bien plus loin dans cette minuscule charcuterie pour s'approvisionner en charcuteries typiquement catalanes : fouets, pa de fetge (boudin blanc), boutifar (boudin noir) ... et bien entendu les boles de picolat, le plat catalan par excellence.

**LOUIS OSPITAL** - Coq d'Or depuis 2007 - SUPER COQ D'OR

— Eric OSPITAL - tel : 47, rue Jean Lissar - 64240 Hasparren - tel : 05 59 29 64 41 - [www.louis-ospital.fr](http://www.louis-ospital.fr)

Star internationale du jambon, fournisseur des chefs étoilés, Eric Ospital élabore un jambon d'exception, le fameux Ibaïona, tiré de cochons élevés au grand air et nourris de céréales. Ses quelque 2000 jambons annuels sont séchés 15 à 18 mois avant de se retrouver sur les tables les plus huppées. Mais « Ospital » ce sont aussi le jambon des Trois Fermes (séché et affiné à l'air libre), la saucisse sèche, la ventrèche, l'andouille sèche, la poitrine roulée, le chorizo, le boudin et le vrai pâté basque !

**PIERRE OTEIZA** - Coq d'Or depuis 1994

Catherine et Pierre Oteiza - Route d'Urepel - 64430 Les Aldudes - tél : 05 59 37 56 11 -  
[catherine.oteiza@pierreoteiza.com](mailto:catherine.oteiza@pierreoteiza.com) [www.pierreoteiza.com](http://www.pierreoteiza.com)

Pierre Oteiza a réussi le pari fou de redynamiser l'élevage du porc pie noir du pays basque, en voie d'extinction. En 1987, il ne restait que quelques bêtes, aujourd'hui mission accomplie, les éleveurs sont 70 ! Jambon Kintoa et jambon de Bayonne, saucisse sèche, pâtés, garbures, foies gras, magrets, confits.... sont distribués dans une dizaine de boutiques en France et sur Internet.

**SALAISONS PYRENEENNES** - Coq d'Or depuis 2004

Frédéric Bonomelli & Pierre Jolibert - 2, rue Anatole France - 65320 Bordères-sur-Echez - tél : 05 62 37 00 01  
[jolibert@salaisons-pyreneennes.com](mailto:jolibert@salaisons-pyreneennes.com) - [www.salaisons-pyreneennes.com](http://www.salaisons-pyreneennes.com)

Depuis 1927, un seul crédo qui se transmet de père en fils : « les produits doivent avoir des saveurs hors du commun » ! La maison décline deux appellations, le jambon de Bayonne et le Noir de Bigorre, race locale à la chair exceptionnelle : des jambons d'une finesse extrême et des saucissons goûteux à souhait, qui respectent en tous points les conseils de l'aïeul.

## Spécialités régionales

### **CONSERVERIE AU BEC FIN** - Coq d'Or depuis 2001

Marie Franqueza, Michel Dallari - 2, avenue de Valensole - RN 98 - BP 31 - 83311 Cogolin Cedex - tél : 04 94 55 74 44  
www.au-bec-fin.com

A deux pas de Saint-Tropez, le terroir provençal offre une jolie palette de produits que Marie et Michel transforment avec bonheur dans leur conserverie. Avec eux olives, anchois, basilic, figues, tomates, ratatouille, petits artichauts, asperges, poivrons, favouilles, poissons ... se déclinent à l'infini en tapenade, anchoïade, soupes et autres délices aux accents du Sud.

## Spécialités espagnoles

### **CASTILLO DE CANENA** - Coq d'Or depuis 2006

23420 Canena (Jaen) - tél. : +34 953 770 101 - www.castillodecanena.com

Depuis 1780, la famille Vaño entretient une relation très particulière avec les oliviers. De cet amour naissent quelques-unes des plus grandes huiles d'olive vierges. Leur oliveraie, exceptionnelle, est située dans la vallée du Guadalquivir, première région productrice d'huile d'olive extra-vierge.

### **CONSERVAS ARTESANA ROSARA** - Coq d'Or 2008

Evaristo & Saul JIMENEZ - Fermin ARIZ - Poligono Industrial N°3 - 31261 Andosilla (Navarre)  
tel : 00 34 902 30 40 10 www.rosara.com

Au cœur de la Navarre, région réputée pour la culture des légumes, toute une famille se consacre à l'élaboration de conserves délicieuses et parfois surprenantes : vrais pimientos del piquillo de Lodosa AOP, artichauts de Tuleda, asperges blanches de Navarre AOP au naturel, cardes, broutes d'ail.

À cette gamme, s'ajoute les légumes cuisinés comme les cocos aux palourdes, les haricots à la queue de taureau, les courgettes farcies au crabe ...

### **GUILDIVE (LA)** - Coq d'Or depuis 2009

JF Jeannot et Th. Carbonnier - BP 29548 - 95061 Cergy-Pontoise cedex - tél : 01 34 02 00 02  
www.la-guildive.com

La qualité est le critère de sélection unique pour tous les produits importés en France par la Guildive : vrais jambons ibériques de porcs de race ibérique élevés dans la montagne Andalouse au-dessus de Séville, jambon serrano La Prudencia de très haut niveau, conserves de poissons de Galice, vinaigre de Jerez, huiles d'olives d'Andalousie ...

## Le pain & les viennoiseries

### **LA BOULANGE** - Coq d'Or 2012

Jean-Baptiste Gilbert - Rue Bertrand de Bom - 24390 Hautefort - tél : 05 53 50 42 84 - j.gilbert@hotmail.fr

Dans sa petite boulangerie, Jean-Baptiste Gilbert, façonne le pain à l'ancienne, réalise de délicieuses tartes aux fruits de saison, et surtout un gâteau aux noix qui emballerait les papilles les plus difficiles ! Préparé sans aucun additif, avec juste de bons produits locaux, il se décline aussi en minis portions à déguster avec le café.

### **PAIN POUJAURAN** - Coq d'Or depuis 1994

Jean-Luc Poujauran - 75007 Paris - tél : 01 47 05 80 88 - jean-luc.poujauran@wanadoo.fr

S'il existe un maître en matière de pain, c'est bien Jean-Luc Poujauran. Ses créations ne sont plus des accompagnements, mais des mets à part entière que l'on prend plaisir à déguster. Il sait varier formes et saveurs pour que chaque pain soit un moment festif et gourmand.

## Confitures & miels

### **MAISON LOREZTIA** - Coq d'Or depuis 2008

Jacques Salles - 52, rue des Corsaires - 64100 Bayonne - tél : 05 59 59 55 37 - loreztia@wanadoo.fr

Amoureux de ses abeilles, Jacques Salles pose ses ruches dans les meilleurs coins du pays, y compris sur les remparts de Bayonne pour obtenir des miels qui font rêver les Basques et autres gourmands de l'Hexagone. Miels qu'il vend en bocaux et dont il fait aussi d'exquises confitures en l'associant à des fruits très parfumés ou au piment doux du Pays basque !

## Chocolats, confiseries & biscuits

### **BISCUITERIE DU KOUIGN AMANN DU PAYS DE DOUARNENEZ** - Coq d'Or depuis 2004

Anne-Marie Blanchard et Marc Lamargue - Rd-pt de Keranna - Kerlaz - 29172 Douarnenez - Tél : 02 98 91 09 00  
www.kouignamann-artisanal.com

Anne-Marie Blanchard et Marc Lamargue fabriquent artisanalement, un kouign-amann qui regorge de sucre et de bon beurre salé. Dégusté très légèrement réchauffé, c'est une pure merveille. Le nez perçoit d'abord ce doux parfum de caramel et de beurre fermier. Après le croustillant, la bouche ne trouve que du doux, du tendre, du suave, du moelleux !

### **CHOCOLATERIE BELINE** - Coq d'Or depuis 2007 - SUPER COQ D'OR

— Jacques et Vianney Bellanger - 5, place Saint-Nicolas - 72000 Le Mans - tel : 02 43 28 00 43  
www.jacques-bellanger-chocolatier.com

Jacques et Vianney Bellanger vivent dans un monde à part, celui de la gourmandise. Amoureux de la longue fève brune, ils créent des bonbons de chocolat, petit monde d'équilibre de saveurs et de textures ... mais leurs talents s'expriment aussi avec leurs pâtes de fruits, macarons, glaces ou autres délices.

### **FABRICE GILLOTTE** - Coq d'Or depuis 1992

Fabrice Gillotte - 21, rue du Bourg - 21000 Dijon - tél : 03 80 30 38 88 - www.chocolat-gillotte.com

Fabrice Gillotte a pour le chocolat une passion dévorante, instinctive et créative. Il la décline chaque jour « Au Parrain Généreux » la confiserie qu'il a reprise avec son épouse Catherine au cœur de Dijon. Ici, bonbons, tablettes et macarons sont des modèles de virtuosité.

### **PASCAL LE GAC** - Coq d'Or 2011

Pascal Le Gac - 61, rue de Pologne - 78100 St Germain en Laye - tél : 01 34 51 82 32 - www.legac-chocolatier.fr

Ancien directeur de la création de la célèbre Maison du Chocolat, Pascal Le Gac s'est installé en 2008 à St Germain en Laye, la ville de son enfance. Dans son laboratoire, juste en dessous de la boutique, il crée, à partir de produits d'excellence, d'exquises ganaches, des truffes incomparables et de formidables éclairs et fondants au chocolat ... pour ne citer que quelques-unes de ses douceurs !

## Les fruits & légumes

### **JEAN-MARIE CAILLOT** - Coq d'Or depuis 2006 - SUPER COQ D'OR

— Jean-Marie & Jean-Sébastien Caillot - 3, rue de Châlons - 51320 Coole - tel : 03 26 74 32 23 - www.caillot-saveurs.fr

Les Caillot, père et fils, sont agriculteurs en Champagne et ont une passion peu commune pour les bulbes... Ils ont l'art et la manière de sublimer l'ail, l'échalote grise et l'oignon rouge, trois ingrédients bien souvent indispensables en cuisine. À tel point que ces As de l'échalote fournissent tous les étoilés de la capitale et bien d'autres chefs.

## Épicerie, huiles & vinaigres

### **COMPTOIR de TUNISIE (LE)** pour les **MOULINS MAHJOUB (LES)** - Coq d'Or 2006

Medhi Djemmali - 30 rue de Richelieu - 75001 Paris - tél : 0142 97 14 04

Le secret de l'huile d'olive des Moulins Mahjoub réside dans le choix de méthodes de broyage et de pressage des fruits frais les plus respectueuses du goût de l'olive. Au final une huile d'olive extra-vierge aux arômes puissants. Les Moulins proposent également toute une gamme de produits élaborés à partir de l'olive ainsi que de délicieuses tomates séchées au soleil, des artichauts confits, un délicieux émincé d'aubergine, de l'ail confit dans l'huile et des confitures.

Le comptoir de Tunisie propose les produits des Moulins Mahkoub ainsi qu'une jolie gamme de produits du terroir et des arts de la table.

### **DAVID LE RUYET** - Coq d'Or depuis 2011

David le Ruyet - ZA de Mané Craping - 56690 Landévant - tel : 06 71 86 66 97 - [www.leruyet.com](http://www.leruyet.com)

Jeune agriculteur breton de 22 ans, plein d'énergie et d'enthousiasme, David le Ruyet réinvente les produits du terroir. Il transforme sa production de blé tendre en savoureuses pâtes artisanales en utilisant un trieur de grains de blé datant de 1890, un moulin à meule de pierre et un blutoir fabriqués par son grand-père menuisier. C'est ça l'amour de la tradition !

### **VERGERS de la GUILLOU** - Coq d'Or depuis 2009 - - SUPER COQ D'OR 2012

Frédéric & Jean-Christophe Mouret - Chariotte - 24390 Nailhac - tel : 05 53 51 54 07 - [mouretm@wanadoo.fr](mailto:mouretm@wanadoo.fr)

Pour se réconcilier avec l'huile de noix, il suffit de goûter celle de la famille Mouret ! Délicate, onctueuse, elle a la saveur du fruit frais, et est tout simplement exceptionnelle. À découvrir aussi, les cerneaux de noix, emballés sous vide, d'un blanc parfait, ou grillés pour l'apéritif, là aussi de pures délices.

## ET AUSSI

**La poutargue de Memmi, les fromages de Laguiole et l'aligot de la coopérative Jeune Montagne, les épouisses de Gaugry, quelques bulles....**

## Les boissons

### **CALVADOS MICHEL HUARD** - Coq d'Or depuis 2008 - SUPER COQ D'OR

Jean-François Guillouet-Huard - Le Pertyer - 61100 Caligny - tel : 02 33 96 41 87 - [calvadoshuard@wanadoo.fr](mailto:calvadoshuard@wanadoo.fr)

Depuis 1984, Jean-François Guillouet a pris la suite de son grand-père. Il veille désormais jalousement sur les 15 hectares de vergers où se côtoient de multiples variétés anciennes. Plus ou moins vieux, son calvados séduit irrémédiablement tous les amateurs.

### **CHATEAU GRAND BOISE**

1536 Chemin de Grisole - 13530 Trets - tél. : 04 42 29 22 95 - [contact@grandboise.com](mailto:contact@grandboise.com)

À 2kms du village médiéval de Trets-en-Provence, dominant la vallée de l'Arc, le domaine offre une vue unique sur la Montagne Sainte Victoire. Sur ces 45 hectares de vignes, il produit des vins blancs, rosés et rouges, parmi les tous meilleurs de l'appellation. Pour se faire plaisir on peut également déguster le vrai vin cuit de Noël, pour accompagner, comme le veut la tradition les 13 desserts ... ou même un seul !

### **DISTILLERIE BIELLE**

Dominique Thiery - Grand Bourg - 97112 Marie-Galante - tél. : 05 90 97 93 62

Sur l'île aux cent moulins, la culture de la canne et le rhum sont, bien entendu, étroitement liés à la vie ... Aujourd'hui il ne reste qu'une seule sucrerie et quelques distilleries, toutes dans la tradition antillaise d'autrefois. Le Rhum vieux de la distillerie Bielle est l'un des meilleurs qui soient : hors d'âge en carafe ou 1994, il fera chanter les papilles.

### **PAULMIER (LE)** - Coq d'Or depuis 2010

Benoît Simottel - Château Beauvais - 61160 Montreuil-la-Combe - tél : 06 37 68 78 37 - <mailto:le-paulmier@orange.fr>  
[www.le-paulmier.com](http://www.le-paulmier.com)

Les collections du Paulmier, gourmande, variétale ou imaginaire font rêver les enfants qui les découvrent. Bon Pommillon, le jus de pomme à bulles ou Pépinelle, créée par la fée des fleurs sont quelques-uns des produits élaborés exclusivement à partir des fruits du verger et travaillés de manière traditionnelle.

### **CAVE de RASTEAU**

Route des Princes d'Orange - 84110 Rasteau - tél. : 04 90 10 90 10 - [www.rasteau.com](http://www.rasteau.com)

Côtes du Rhône tout en rondeur pour le rouge, sur la fraîcheur pour le blanc, en vivacité pour le rosé, des vins doux naturels qui jouent la richesse et l'élégance... tous les vins de la cave sont issus de l'un des plus beaux terroirs de la Vallée du Rhône et d'un savoir faire ancestral aujourd'hui encore maîtrisé par les vignerons.

### **VIGNERONS de LESQUERDE**

Rue Grand Capitoul - 66220 Lesquerde - tél. : 04 68 59 02 62 - [lesquerde@wanadoo.fr](mailto:lesquerde@wanadoo.fr) - [www.lesquerde.com](http://www.lesquerde.com)

La cave coopérative a été créée en 1923 par un petit nombre de vignerons, mais peu à peu tous les autres y ont adhéré. À la suite d'une longue démarche des vignerons, la spécificité du terroir de Lesquerde a été reconnue par la profession avec la création en 1995 d'une nouvelle appellation d'origine contrôlée : Côtes du Roussillon Villages Lesquerde.

## **GOURMANDS & CO**

48 rue des Morillons - 75015 Paris - [meurville@guidedesgourmands.fr](mailto:meurville@guidedesgourmands.fr)

Le Guide des Gourmands 2011 (19€) sera en vente sur le salon avec son « + 2012 » (11€).

Gourmands & Co proposeront également :

- toute la collection de « A table chez ... », où l'on retrouve tout le terroir des Ch'tis, des Périgordins, des Bourguignons ou des Basques,
- Petit livre de Cuisine à l'usage de mon mec,
- Petit Livre Gourmand à l'usage des enfants.