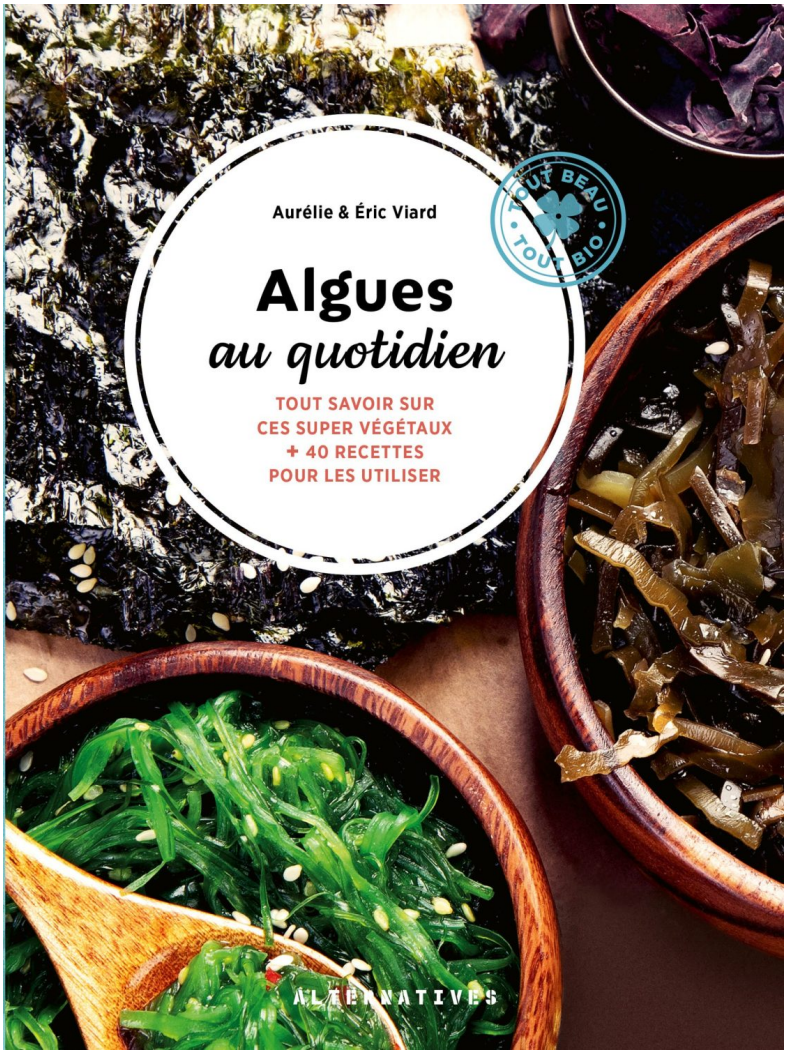
L’Académie nationale de cuisine remet son prix à un livre 100 % végétal consacré aux algues

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mardi 8 décembre 2026, Paris : « Algues au quotidien », d’Aurélie Mazerm Viard et Éric Viard, reçoit le Prix Livres & Savoirs 2025, catégorie Cuisine & Bien-être. Après le Gourmand World Cookbook Award, le livre devient le premier et le seul ouvrage culinaire distingué par ces deux prix prestigieux.





Douze livres pour toute la France

Le mardi 8 décembre 2026 à 15 h 30, au restaurant Les Éditeurs (4, carrefour de l’Odéon, Paris 6e), l’Académie nationale de cuisine proclamera les résultats de sa 43e édition et remettra leurs prix aux lauréats 2025 des Prix Livres & Savoirs.

Depuis 1982, l’institution distingue chaque année les ouvrages qui transmettent et font évoluer les savoirs culinaires. Pour l’édition 2025, douze livres seulement ont été primés, un par catégorie. Dans la catégorie Cuisine & Bien-être, le jury a retenu *Algues au quotidien* (Éditions Alternatives / Gallimard).

Que l’Académie nationale de cuisine, maison historique de la gastronomie française, distingue un livre entièrement végétal et entièrement consacré aux algues n’a rien d’anodin. Le végétal marin entre dans le champ de la grande cuisine par la porte de l’institution.

Les algues, de la curiosité au produit de saison

En quelques années, les algues ont quitté les rayons spécialisés pour s’installer sur les cartes des restaurants, dans les épiceries fines et dans les politiques publiques. L’Union européenne leur consacre une initiative dédiée, EU4Algae, qui réunit producteurs, chercheurs et cuisiniers autour d’une filière appelée à grandir. Dans le même temps, la cuisine végétale s’est imposée comme l’un des terrains les plus créatifs de la gastronomie contemporaine.

Algues au quotidien se situe exactement à ce croisement. Le livre présente 13 variétés d’algues, leur production, leurs usages en cuisine et leurs atouts environnementaux, puis propose 40 recettes originales pensées pour la cuisine de tous les jours.



Une cuisine qui révèle l’algue au lieu de la masquer

Le parti pris des auteurs tient en une phrase : transformer le moins possible pour laisser parler l’algue. Les recettes sont 100 % végétales, majoritairement crues, construites autour de gestes simples (macérer, tailler, assaisonner) plutôt que de techniques lourdes. Dulse, haricot de mer, laitue de mer ou spaghetti de mer y sont traités comme des produits à part entière, avec leur texture, leur iode et leur umami naturel.

Aurélie Mazerm Viard résume cette approche : « On ne cache pas l’algue sous une sauce, on la révèle. Bien travaillée, elle apporte une profondeur de goût qu’on attribue d’habitude à la cuisine cuite. »



Deux auteurs, deux regards

Éric Viard, ingénieur ISTOM, fondateur de Biovie, la référence française et européenne de l'alimentation vivante depuis 2007. Consommateur d'algues au quotidien depuis vingt-cinq ans, il signe la partie documentaire et scientifique du livre.

Aurélie Mazerm Viard, consultante internationale en cuisine végétale gastronomique et spécialiste des algues. Elle accompagne aujourd'hui des chefs et des établissements qui souhaitent affirmer une signature végétale et marine. Elle a conçu l'ensemble des recettes de l'ouvrage, son quatrième livre et le deuxième consacré aux algues.

Deux distinctions, une même reconnaissance

Gourmand World Cookbook Awards 2025 (Cascais, Portugal) : premier prix dans la catégorie Produits de la mer (Seafood), parmi des ouvrages issus de plus de 220 pays.

Prix Livres & Savoirs 2025 de l'Académie nationale de cuisine : lauréat de la catégorie Cuisine & Bien-être, prix remis le mardi 8 décembre 2026.

Meilleur livre de cuisine au monde dans la catégorie produits de la mer, meilleur livre Cuisine & Bien-être de France : *Algues au quotidien* est le premier et le seul livre à recevoir ces deux prix. Et c'est un livre de cuisine 100 % végétale, consacré aux algues.

Un mois de décembre aux couleurs des algues

La remise du prix s'inscrit dans une tournée d'ateliers menés par Aurélie Mazerm Viard, de Bruxelles à Malte.

Mardi 24 et mercredi 25 novembre 2026, Bruxelles
Deux soirées-dégustation autour des algues au restaurant TAN (19 h à 22 h) : tartares d'algues fraîches et sèches, tarama d'algues, salade aux haricots de mer.
tan.brussels/cours/cours-sur-les-algues

Mercredi 2 décembre 2026, Nîmes
Atelier « Caviar vegan aux algues » à la Cali Kitchen, 8 rue de la Maison Carrée (17 h 30 à 20 h 30). Les participants apprennent à confectionner un caviar végétal à base d'algues, ainsi que d'autres recettes. 10 places.
Inscriptions

Mardi 8 décembre 2026, Paris
Remise des Prix Livres & Savoirs de l'Académie nationale de cuisine, restaurant Les

Éditeurs, 15 h 30.

Mercredi 9 décembre 2026, Malte

En marge de la réunion annuelle EU4Algae, Aurélie Mazerm Viard présente le livre et anime un show cooking suivi d’une dégustation et d’une séance de dédicaces (ME Malta, St Julian’s, 11 h à 12 h 30, 20 places).

b2match.com/e/eu4algae-annual-meeting-in-malta



Aurélie Mazerm

Le livre

Algues au quotidien, Aurélie Mazerm Viard et Éric Viard, Éditions Alternatives / Gallimard. 13 variétés d’algues, 40 recettes végétales.

Pour en savoir plus

Aurélie Mazerm Viard : aurelie-m.life

Éric Viard : biovie.fr

Académie nationale de cuisine, Prix Livres & Savoirs : palmarès 2025

Visuels

Photos HD disponibles sur demande (shooting culinaire juillet 2026, couverture du livre, logo du Prix ANC Cuisine & Bien-être).

Contact presse

Éric Viard
eric@biovie.fr
06 95 36 04 36