

**Concours de Livres Culinaires Canadien  
Canadian Culinary Book Awards**

**2010**

---

Catégorie Livre d'Intérêt Particulier  
Français

**LAURÉAT ARGENT**

---

*Papilles and Molécules : La science aromatique  
des aliments et des vins*

Auteur: **FRANÇOIS CHARTIER**

Éditeur: **LES ÉDITIONS LA PRESSE, MONTRÉAL**

A propos du livre:

Un livre qui propose une manière révolutionnaire de créer des harmonies parfaites entre les vins et les mets. François Chartier nous présente les molécules responsables des arômes nous offre des propositions harmoniques pour mettre ces connaissances en pratique.

Biographie de l'auteur:

François Chartier est le seul Canadien à avoir remporté à Paris le prestigieux Grand Prix Sopexa International couronnant le meilleur sommelier au monde en vins et spiritueux de France (1994), et par la suite, à Tokyo, le titre de meilleur sommelier du monde « médaille de bronze » (1995).

Chartier mène au Québec une carrière d'auteur et de communicateur spécialisé tant à la télévision qu'à la radio, tout en poursuivant à plein temps ses recherches harmoniques en harmonies et sommellerie moléculaires.

Contact:

Alain Labonté Communications, 514-523-9922 ou 514-815-2128, [alain@alainlabonte.ca](mailto:alain@alainlabonte.ca)