

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À PARAÎTRE LE 6 NOVEMBRE 2008

ALEXANDRE DUMAS LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE

« J'ai de par le monde, trois ou quatre grands cuisiniers de mes amis, que je ménage pour collaborer dans un grand ouvrage sur la cuisine, lequel ouvrage sera l'oreiller de ma vieillesse. »

C'est ainsi qu'Alexandre Dumas, le célèbre auteur des *Trois mousquetaires*, présente ce qui sera son dernier ouvrage. Rédigé en Bretagne où, malade, il s'est retiré, le manuscrit du *Grand dictionnaire de Cuisine* est rendu à son éditeur Alphonse Lemerre en mars 1870. Alexandre Dumas meurt le 5 décembre de cette même année. Alphonse Lemerre en confie alors l'édition à Charles Marie René Leconte de Lisle (poète, successeur de Victor Hugo à l'Académie française) et à un jeune homme encore inconnu : Anatole France. Villemot, cuisinier réputé, apporte quant à lui ses conseils techniques. L'ouvrage paraît en 1873, soit trois ans après la mort de Dumas.

Ce travail colossal réunit toutes les réflexions qu'Alexandre Dumas avait rassemblées au long de sa vie sur l'une de ses grandes passions : la cuisine. Son dictionnaire est une œuvre riche, extravagante qui parle de cuisine avec "les tripes" autant qu'avec la tête, un ouvrage de passionné.

Publié, il y a plus de 135 ans, ce dictionnaire n'en est pas moins passionnant à lire aujourd'hui. On se délectera à la lecture des recettes de pattes d'éléphants ou de steak d'ours. On s'instruira sur la manière de saigner les tortues. Mais surtout, on découvrira beaucoup de modernité dans les propos de Dumas lorsqu'il évoque les dangers de la surpêche. Parmi quelques trois mille recettes que compte le dictionnaire, certaines associations étonnent par leur modernité, comme le poulet aux huîtres par exemple.

LA NOUVELLE ÉDITION ILLUSTRÉE ET COMMENTÉE DU CHEF-D'ŒUVRE CULINAIRE D'ALEXANDRE DUMAS

Cette nouvelle édition, illustrée et commentée, que publie Menu Fretin se veut différente de toutes les rééditions qui se sont succédées depuis plus d'un siècle par :

- son format pratique (170 * 240 mm) et une impression tout en couleur ;
- ses extraits de textes mis en exergue pour souligner les passages les plus intéressants et les plus signifiants ;
- ses notes pour éclairer et mettre à jour le texte ;
- mais surtout grâce aux 100 recettes réalisées par 50 des plus grands chefs français d'aujourd'hui (dont Michel Bras, Thierry Marx, Jean-François Piège, Arnaud Lallement, Jean-Paul Abadie, Antoine Westermann...) qui les commentent, apportant un éclairage contemporain et professionnel aux recettes d'Alexandre Dumas.

Cette nouvelle édition permet donc d'appréhender ce texte historique comme un ouvrage essentiel pour le cuisinier d'aujourd'hui. Elle démontre également que la cuisine contemporaine puise souvent ses sources dans la cuisine classique et que la modernité d'hier et la modernité d'aujourd'hui offrent d'évidentes correspondances.

« Ainsi mon livre, par la science et par l'esprit qu'il contiendra, n'effrayera pas trop les praticiens et méritera peut-être la lecture des hommes sérieux et même des femmes légères dont les doigts ne craindront pas de se fatiguer en soulevant des pages dont quelques-unes tiendront de M. de Maistre et d'autres de Sterne.

Ceci posé, je commence tout naturellement par la lettre A. »

>> UN **PRESSKIT** COMPRENANT LA COUVERTURE AINSI QUE DES IMAGES LIBRES DE DROITS EXTRAITES DU LIVRE EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE. presse@menufretin.fr

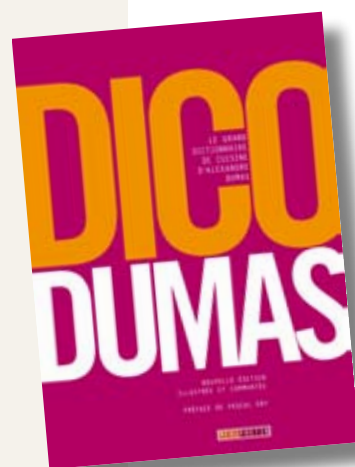
MENU FRETIN, ÉDITEUR DE GASTRONOMIE

Menu Fretin imagine des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines.

Le menu fretin, ce sont les choses insignifiantes, les poissons trop petits pour qu'on les comptabilise, la goutte d'eau que nous revendiquons d'être dans un océan de livres.

MENU FRETIN

éditeur de gastronomie



EN BREF :

Format
170 x 240 mm
544 pages
ISBN :
978-2-917008-04-1
Prix public TTC : 65 €
À paraître
le 6 novembre 2008

CONTACTS PRESSE

Jean-Pierre Stephan
06 07 76 42 46
-
Laurent Seminel
06 12 11 42 02
-
presse@menufretin.fr

MENU FRETIN

BP 60 029
28320 Gallardon
France
Tél. : 02 37 90 95 24
Fax : 02 37 31 41 67
www.menufretin.fr
contact@menufretin.fr

LA NOUVELLE ÉDITION ILLUSTRÉE ET COMMENTÉE DU CHEF-D'ŒUVRE CULINAIRE D'ALEXANDRE DUMAS

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie

Un format pratique (170 *240 mm)
Près de 500 pages en couleurs

100 photos de plats réalisés par une cinquantaine de grands chefs français d'aujourd'hui (dont Michel Bras, Jean-François Piège, Thierry Marx, Jean-Paul Abadie...)



Les commentaires de ces mêmes chefs qui apportent leur éclairage professionnel sur le texte et les recettes de Dumas.

Des extraits de textes mis en exergue pour souligner les passages les plus intéressants et les plus signifiants



Des notes pour éclairer et mettre à jour le texte

EN BREF :
Format
170 x 240 mm
544 pages
ISBN :
978-2-917008-04-1
Prix public TTC: 65 €
À paraître
le 6 novembre 2008

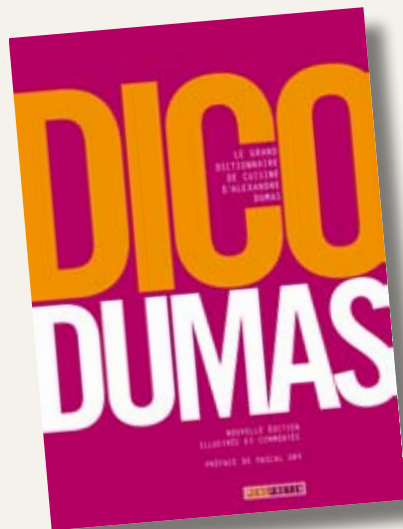
CONTACTS PRESSE
Jean-Pierre Stephan
06 07 76 42 46
-
Laurent Seminel
06 12 11 42 02
-
presse@menufretin.fr

MENU FRETIN
BP 60029
28320 Gallardon
France
Tél. : 02 37 90 95 24
Fax : 02 37 31 41 67
www.menufretin.fr
contact@menufretin.fr

>> À PARAÎTRE LE 6 NOVEMBRE 2008

50 des plus grands chefs français interprètent et commentent les recettes d'Alexandre Dumas

Jean-Paul Abadie (Lorient) ; Nicolas Adam (Plérin) ; Inaki Aizpitarte (Paris) ; Jean-Marie Baudic (Saint-Brieuc) ; Philippe Bélissent (Paris) ; Olivier Bellin (Plomodiern) ; Fabrice Biasiolo (Astaffort) ; Benoît Bordier (Ville d'Avray) ; Michel & Sébastien Bras (Laguiole) ; Yves Camdeborde (Paris) ; Stéphane Carrade (Jurançon) ; Michel Chabran (Pont-de-l'Isère) ; Frédéric Coursol (Chamalières) ; Cédric Denaux (Saint-Paul-Trois-Châteaux) ; Philippe Etchebest (Saint-Emilion) ; Sébastien Eyraud (Rochetoirin) ; René Fieger (Strasbourg) ; François Gagnaire (Le Puy-en-Velay) ; Alexandre Gauthier (La Madelaine-sous-Montreuil) ; Eric Girardin (Strasbourg) ; Eric Guérin (Saint-Joachim) ; Sylvain Guillemot (Noyal-sur-Vilaine) ; Philippe Hardy (Blainville-sur-Mer) ; Lionel Hénaff (Pluguffan) ; Yannick Janin (La Muraz) ; Patrick Jeffroy (Carantec) ; Arnaud Lallement (Reims) ; Stéphane Laurier (Saint-Etienne) ; Johan Leclerre (Aytré) ; William Ledeuil (Paris) ; Lionel Lévy (Marseille) ; Thierry Marx (Pauillac) ; Flora Mikula (Paris) ; Luc Mobihan (Saint-Malo) ; Olivier Nasti (Kaysersberg) ; Jean-Louis Nomicos (Paris) ; Alain Perrillat-Mercerot (Le Bourget-du-Lac) ; Laurent Petit (Annecy-le-Vieux) ; Laurent Peugeot (Pernand-Vergelesse) ; Jean-François Piège (Paris) ; Michel Portos (Bouliac) ; Bruno Schaeffer (Paris) ; Jean-Luc Tartarin (Le Havre) ; Jouni Tormanen (Nice) ; Benjamin Toursel (Moirax) ; Laurent Trochain (Le Tremblay-sur-Mauldre) ; Ivan Vautier (Caen) ; Philippe Vételé (La Plaine-sur-Mer) ; Manuel Viron (Lyon) ; Antoine Westermann (Paris) apportent leur regard de cuisinier d'aujourd'hui sur les recettes d'Alexandre Dumas.



MENUFRETIN

éditeur de gastronomie



EN BREF :

Format
170 x 240 mm
544 pages
ISBN :
978-2-917008-04-1
Prix public TTC : 65 €
À paraître
le 6 novembre 2008

CONTACTS PRESSE

Jean-Pierre Stephan
06 07 76 42 46
-
Laurent Seminel
06 12 11 42 02
-
presse@menufretin.fr

MENU FRETIN

BP 60 029
28320 Gallardon
France
Tél. : 02 37 90 95 24
Fax : 02 37 31 41 67
www.menufretin.fr
contact@menufretin.fr