

**EN BREF :**

Format  
140 x 180 mm  
80 pages  
ISBN :  
978-2-917008-06-5  
Prix public TTC : 12 €  
À paraître  
le 12 mars 2009



*traité des  
excitants modernes*

HONORÉ DE BALZAC

ILLUSTRÉ PAR QUELQUES EXCITANTES RECETTES  
DE BENOÎT BORDIER

PRÉFACE DE PASCAL ORY

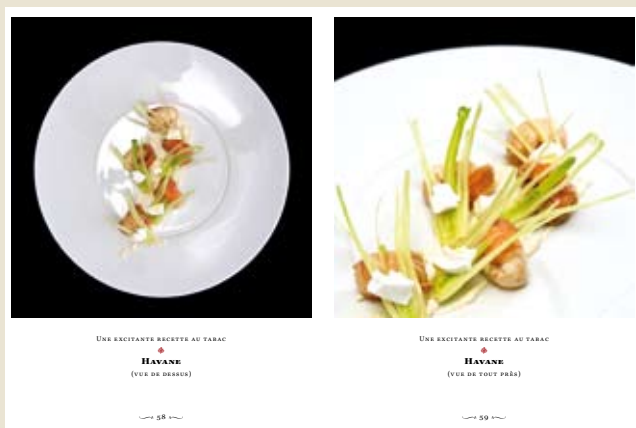
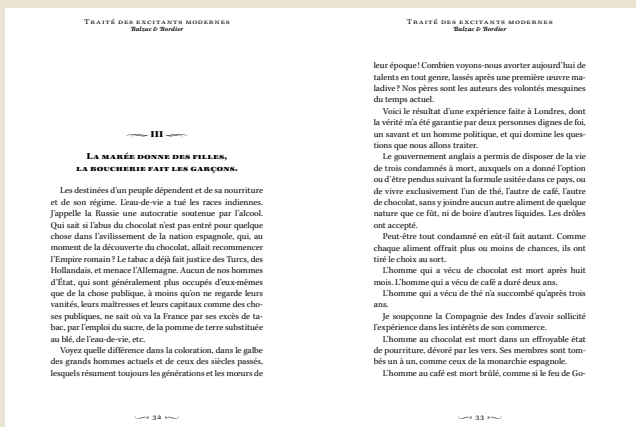
Ce court texte de l'auteur de la *Comédie Humaine* fût publié en mai 1839 en préambule à une nouvelle édition de la *Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin. La signature de Balzac s'impose ici et contribue à introduire le registre gastronomique dans la «grande» littérature française.

A travers cet essai original, Balzac nous dresse ainsi le portrait de cinq excitants – le café, le thé, le sucre, l'alcool et le tabac – dont la consommation pourrait influencer l'évolution et le futur de peuples entiers. A la façon de Zola, il présente de façon très «médicalisée» les effets de ces substances et mesure les éventuelles conséquences de leur consommation, néfastes sur la santé des individus.

Ce texte marquant n'est cependant pas exempt de critiques, comme le note Pascal Ory dans sa préface : «*Écrit à la diable, sans équilibre et sans cohérence, avec, par exemple, un auteur qui annonce cinq excitants puis en oublie un – le sucre – en cours de route et qui en expédie un autre – le thé – en quelques lignes. Mais la lecture que nous pouvons en faire aujourd'hui permet aussi de retrouver une saveur propre à ces quelques pages, dont les faiblesses deviennent alors sources de délices.*»

Cet essai prend également tout son sens aujourd'hui à travers les problématiques de santé qui inondent l'univers gastronomique et qui font de la modération un vecteur essentiel de la société du XXI<sup>e</sup> siècle.

En contrepoint de ce texte, Benoît Bordier, jeune chef des *Etangs de Corot* à Ville-d'Avray, s'est inspiré de ces cinq «excitants modernes» pour nous livrer cinq recettes inédites, surprenantes et ludiques.



\*\*\*

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.

\*\*\*

Un *presskit* comprenant la couverture ainsi que des images libres de droits extraites du livre est disponible sur simple demande.

\*\*\*

CONTACT : LAURENT SEMINEL  
TÉL. : 02 37 90 95 24 - MOBILE : 06 12 11 42 02 - PRESSE@MENUFRETIN.FR

WWW.MENUFRETIN.FR