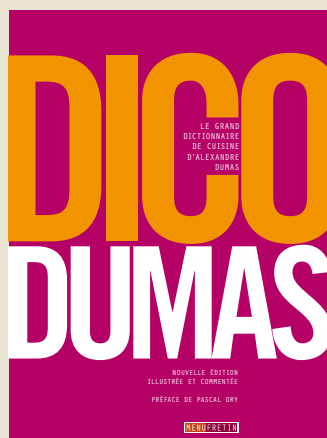


EN BREF :

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



LEDICODUMAS

LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE D'ALEXANDRE DUMAS PRÉFACE DE PASCAL ORY

« 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. »

UNE NOUVELLE ÉDITION ILLUSTRÉE ET COMMENTÉE

Publié pour la première fois en 1873, Le Grand Dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas présente-t-il encore un intérêt culinaire pour le lecteur d'aujourd'hui? Oui, bien évidemment! Car cette œuvre, rédigée par l'auteur des Trois mousquetaires, est une somme monumentale, unique, drôle, érudite et éminemment moderne.

Rééditer aujourd'hui ce texte majeur de la littérature gastronomique implique de lui porter un regard neuf. Ainsi cette édition est entièrement en couleur, certains passages sont surlignés pour leur pertinence et 100 recettes photographiées. Ces dernières ont été interprétées et commentées par 50 des plus grands chefs français d'aujourd'hui (dont Michel Bras, Thierry Marx, Jean-François Piège, Arnaud Lallement, Stéphane Carrade...).

À la vue de ces photos, à la lecture de ces commentaires, on ne peut qu'être stupéfait de la modernité de la cuisine d'Alexandre Dumas. Ce dernier avait en effet compris, bien avant tout le monde que ce qui fait la force d'un plat c'est avant tout le cuisinier. Qu'une recette n'est qu'un point de départ, une source d'inspiration, une piste à explorer. Que le résultat final n'est que le fruit de la réflexion et du talent de « narrateur » du cuisinier. Car la gastronomie, c'est avant tout le discours, l'histoire que raconte le plat. Et, à ce petit jeu-là, Alexandre Dumas apparaît bien comme incontournable.

« 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 craignent pas de se fatiguer en soulevant des pages... »

Alexandre Dumas



GLÉZARD DE POMME DE TERRE



MACARONI À LA NAPOLETTINE

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.

BP 60029 - 28320 GALLARDON - FRANCE
TÉL. : 02 37 90 95 24 - FAX : 02 37 31 41 67 - CONTACT@MENUFRETIN.FR
WWW.MENUFRETIN.FR