

# LE VOYAGEUR AFFAMÉ

CITY GUIDE DES NOURRITURES CAPITALES

NOUVEAU



Où se nourrir à proximité des grands monuments ? Où boire un verre ? Où déguster les spécialités locales ? Destiné au voyageur curieux et gourmand, *Le Voyageur Affamé* propose une sélection resserrée d'adresses, préférant la qualité à la quantité.

Complet comme un guide et pratique comme une carte, *Le Voyageur Affamé* vous fait découvrir la gastronomie d'une ville afin d'en comprendre les spécificités et les habitudes alimentaires. Reflet de leurs pratiques sociales, l'alimentation révèle, en effet, la manière de vivre d'une ville et de ses habitants.

**Londres**  
Céline Brisset  
ISBN: 979-10-96339-08-2



**Paris**  
François-Régis Gaudry  
ISBN: 979-10-96339-10-5



**Bruxelles**  
Céline Brisset  
ISBN: 979-10-96339-09-9



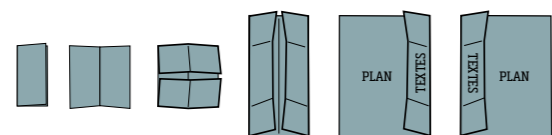
**Paris (version anglaise)**  
François-Régis Gaudry  
ISBN: 979-10-96339-11-2



**Jérusalem**  
Claire Bastier  
ISBN: 979-10-96339-12-9



**Kyoto**  
Ryoko Sekiguchi  
ISBN: 979-10-96339-13-6



## EN BREF

5 titres à paraître au printemps 2017  
Prix public TTC: 9,50 euros  
Format plié: 108 x 216 mm  
Format ouvert: 420 x 420 mm

## NOUS CONTACTER

PAR COURRIER 11 rue de Babylone - 28000 Chartres - France  
PAR TÉLÉPHONE 02 37 35 96 58 - PAR MAIL contact@menufretin.fr  
LIBRAIRES/BIBLIOTHÉCAIRES florie@menufretin.fr  
SITE INTERNET www.menufretin.fr

**MENUFRETIN**

éditeurs de gastronomie

REVUE - LIVRES DE CHEF



**Éléments de conversations culinaires**  
Anne-Sophie Pic  
186 x 274 mm  
224 pages - 30 €  
ISBN: 978-2-917008-89-8



**Ceres, l'imaginaire des céréales - N° 1**  
210 x 280 mm - 160 pages  
24 €  
ISBN: 978-2-917008-88-1



**Ceres, l'imaginaire des céréales - N° 2**  
210 x 280 mm - 160 pages  
24 €  
ISBN: 979-10-96339-00-6



**#appert - N° 1**  
170 x 240 mm - 160 pages  
15,50 €  
ISBN: 979-10-96339-02-0



**Margarine Magazine**  
210 x 280 mm - 128 pages  
19,90 €  
ISBN: 978-2-917008-81-2



## OLIVIER NASTI, UNE CUISINE D'EXPRESSIONS

Olivier Nasti nous dévoile dans cet ouvrage original et personnel sa vision de la cuisine à travers son témoignage et ses recettes. Passionné de cueillette, de pêche et de chasse, le chef nous fait partager son univers où se mêlent technique classique et recettes résolument contemporaines. Une cuisine foncièrement ancrée dans son territoire mais dont l'esprit résonne bien au-delà des frontières alsaciennes. Fort d'une solide maturité culinaire, Olivier Nasti confirme ainsi sa place dans le cercle des chefs français les plus influents.

Olivier Nasti est un chef alsacien. Il a été élu Meilleur Ouvrier de France en 2007, a obtenu le Gault Millau d'Or en 2009, puis deux étoiles au *Guide Michelin* pour son restaurant 64° au Chambard (Kaysersberg).

**Une cuisine d'expressions**  
Olivier Nasti  
154 x 232 mm - 35 €  
ISBN: 979-10-96339-04-4



Existe aussi en version anglaise!  
ISBN: 979-10-96339-05-1



LIVRES PRATIQUES ET ESSAIS CULINAIRES

## COMMENT FAIRE LA CUISINE ?

Tous les classiques de la gastronomie française expliqués simplement, et en photos pas à pas, par Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé au *Guide Michelin*.

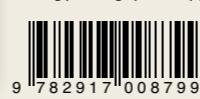
**Comment faire la cuisine ?**  
Olivier Nasti  
170 x 240 mm - 256 pages  
19,90 €  
ISBN: 978-2-917008-48-5



## COMMENT FAIRE LA CUISINE DES LÉGUMES ?

À travers de nombreuses recettes, Olivier Nasti explique pas à pas toutes les techniques pour parfaitement cuisiner les légumes.

**Comment faire la cuisine des légumes ?**  
Olivier Nasti  
170 x 240 mm - 160 pages  
19,90 €  
ISBN: 978-2-917008-79-9



**Œuf intrépide et chair de poule**  
Laurent Trochain  
150 x 210 mm - 96 pages  
210,00 €  
ISBN: 978-2-917008-92-8



**Les Desserts de Claire**  
Anne-Claire Vorimore  
150 x 210 mm - 96 pages  
12,90 €  
ISBN: 978-2-917008-71-3



**Paris-Tokyo, dialogue des sens**  
Laurent Feneau  
100 x 190 mm - 96 pages  
9,90 €  
ISBN: 978-2-917008-53-9



**Rouge de honte**  
Jean-Claude Ribaut  
Jean-Pierre Desclozeaux  
112 x 192 mm - 128 pages  
14 €  
ISBN: 978-2-917008-25-6



**Hors-d'œuvre**  
Caroline Champion  
130 x 200 mm - 160 pages  
22 €  
ISBN: 978-2-917008-14-0



**London Menu**  
Céline Brisset  
140 x 194 mm - 192 pages  
18 €  
ISBN: 978-2-917008-26-3



**Intuitions culinaires**  
Benoît Bordier  
170 x 240 mm - 160 pages  
9,90 €  
ISBN: 978-2-917008-21-8



**Les Menus festins**  
Collectif  
170 x 240 mm - 274 pages  
29,90 €  
ISBN: 978-2-917008-58-4



# CATALOGUE PRINTEMPS 2017



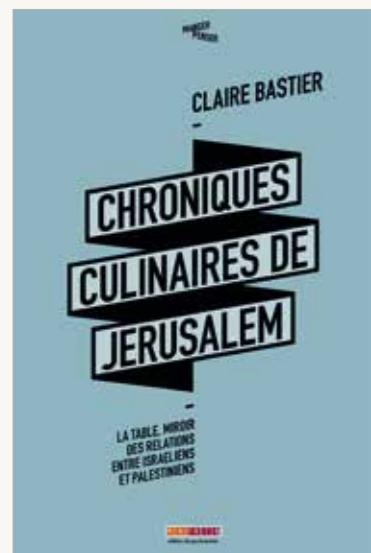
**MENUFRETIN**

éditeurs de gastronomie

Lectures pour gastronome érudit !

## MANGER/PENSER

Des essais pour observer, décrypter et comprendre la gastronomie.



### CLAIRE BASTIER CHRONIQUES CULINAIRES DE JÉRUSALEM

“Cet ouvrage est le fruit de belles rencontres, de passionnantes discussions et de délicates dégustations.”

Journaliste installée à Jérusalem, Claire Bastier a rencontré, en Israël et en Palestine, des agriculteurs, chefs, artisans et simples habitants pour découvrir et comprendre leurs produits et leur cuisine, avec en toile de fond la politique, le religieux et la question de l'identité, si cruciale ici. À travers ses chroniques, elle livre un témoignage éclairant sur les relations israélo-palestiniennes, convaincue que la cuisine peut devenir un lieu de rencontre et de fraternité. Et peut-être, qui sait, de paix.

Claire Bastier est correspondante à Jérusalem pour le journal *La Libre Belgique*. La cuisine lui semble un angle pertinent pour raconter d'authentiques histoires et faire parler ceux qui n'en ont pas souvent l'occasion.

**Chroniques culinaires de Jérusalem**  
Claire Bastier  
125 x 190 mm - 304 pages - **18 €**  
ISBN : 979-10-96339-01-3



### JULIA CSERGO LA GASTRONOMIE EST-ELLE UNE MARCHANDISE CULTURELLE COMME UNE AUTRE ?

“Faudra-t-il finir par demander un jour la désinscription du Repas gastronomique des Français de l'Unesco ?”

C'est l'une des nombreuses questions que soulève la lecture de cet essai qui pose un regard inédit sur la reconnaissance de notre gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Six ans après, Julia Csergo – qui avait été responsable scientifique de la candidature – s'interroge sur le sens de cette inscription et sur ce qu'elle a apporté aux Français, à la France et aux professionnels de sa gastronomie : producteurs, artisans des métiers de bouche et cuisiniers.

Julia Csergo est une spécialiste reconnue de l'histoire de la gastronomie. Elle est notamment Docteur en sociologie, historienne des pratiques sociales et culturelles, mais aussi maître de conférences d'histoire contemporaine à l'Université Lyon 2.

**La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?**  
Julia Csergo  
125 x 190 mm - 320 pages - **18 €**  
ISBN : 979-10-96339-03-7



## ARCHIVES NUTRITIVES

La collection *Archives Nutritives* réunit les textes essentiels de la gastronomie.

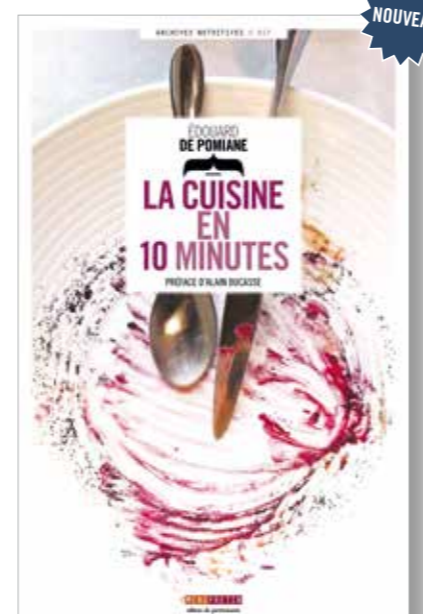
### ÉDOUARD DE POMIANE LA CUISINE EN 10 MINUTES

“Mon livre s'adresse à l'étudiant, à la midinette, à l'employée, à l'artiste, au paresseux, au poète, à l'homme d'action, au rêveur, au savant, à tous ceux qui ne disposent que d'une heure pour déjeuner ou pour dîner et qui veulent avoir, quand même, une demi-heure de liberté pour contempler la fumée de leur cigarette, tout en buvant gorgée par gorgée une tasse de café qui n'a même pas le temps de refroidir.”

*La Cuisine en 10 minutes*, publié en 1969, est un formidable manuel de cuisine express dans lequel Édouard de Pomiane propose 250 recettes, toutes réalisables en moins de 10 minutes.



**La Cuisine en 10 minutes**  
Édouard de Pomiane  
138 x 216 mm - 112 pages - **15 €**  
ISBN : 979-10-96339-07-5



**Radio Cuisine**  
Édouard de Pomiane  
138 x 216 mm - 848 pages - **44 €**  
ISBN : 978-2-917008-99-7



De son vrai nom Édouard Pozerski, Édouard de Pomiane (1875-1964), était d'origine polonaise. Médecin, chercheur et chef de service à l'Institut Pasteur, cet amoureux de la bonne chère publia de nombreux ouvrages mêlant science et gastronomie, traduits dans plusieurs langues. Ses publications sont encore utilisées comme référence de la cuisine française à l'étranger. Il fut également chroniqueur gastronomique à la radio et initiateur d'une nouvelle science: la gastrotechnie.



### L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE

Rééditée dans un coffret en édition limitée, *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* constitue la première tentative de théorisation de la cuisine française.

Écrite par Marie-Antoine Carême à la fin de sa vie, cette œuvre marque l'aboutissement culinaire de celui qui fut, et demeure, le “cuisinier des rois et le roi des cuisiniers”.



**L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle**  
Marie Antonin Carême  
138 x 216 mm - 1664 pages  
**110 €**  
ISBN : 978-2-917008-87-4



## ARCHIVES NUTRITIVES

La collection *Archives Nutritives* réunit les textes essentiels de la gastronomie.



**Manuel des amphitryons**  
Grimod de La Reynière  
138 x 216 mm - 288 pages - **18 €**  
ISBN : 978-2-917008-64-5



**Éloges de la cuisine française**  
Édouard Nignon  
138 x 216 mm - 560 pages - **26 €**  
ISBN : 978-2-917008-65-2



**La Cuisine et pâtisserie anglaise**  
Alfred Suzanne  
138 x 216 mm - 368 pages - **22 €**  
ISBN : 978-2-917008-70-6



**La Table au pays de Brillat-Savarin**  
Lucien Tendret  
138 x 216 mm - 192 pages - **16,50 €**  
ISBN : 978-2-917008-73-7



**Histoire des légumes**  
Georges Gibault  
138 x 216 mm - 384 pages - **24 €**  
ISBN : 978-2-917008-80-5



**Les Plaisirs de la table**  
Édouard Nignon  
138 x 216 mm - 336 pages - **22 €**  
ISBN : 978-2-917008-93-5



**Le Riz**  
Auguste Escoffier  
138 x 216 mm - 96 pages - **14 €**  
ISBN : 978-2-917008-94-2



**Le Livre de la phagotechnie universelle**  
Hippolyte Étiennez  
138 x 216 mm - 96 pages - **14 €**  
ISBN : 978-2-917008-95-9



**Le Potager d'un curieux**  
Auguste Paillieux, Désiré Bois  
138 x 216 mm - 544 pages - **26 €**  
ISBN : 978-2-917008-96-6



## kawa PETITE TASSE DE CAFÉ LITTÉRAIRE

La collection *kawa* entend faire vivre ou revivre des textes, courts mais pertinents, ayant trait à la gastronomie.



**L'Influence financière du dindon**  
Jean-Anthelme Brillat-Savarin  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-41-6



**Fabrication du fromage parmesan**  
Jean-Baptiste Huzard fils  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-42-3



**Le Lavement calmant du docteur Chirac**  
Maurice Cousin, comte de Courchamps  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-43-0



**Dissertation sur le café**  
Antoine-Alexis Cadet de Vaux  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-44-7



**Manière de faire le pain de pommes de terre**  
Antoine Augustin Parmentier  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-59-1



**La Cuisinière assiégee**  
par une femme de ménage & Théophile Gauthier  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-60-7



**Un Agathopède de l'empire**  
Édouard-Marie Oettinger  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-66-9



**Grandeur et décadence du plum-pudding**  
Collectif  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-67-6



**Dissertation sur la défense de manger de la chair de cheval**  
J.-G. Keysler  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - **5 €**  
ISBN : 978-2-917008-68-3



## RÉÉDITIONS HORS-COLLECTION



**Traité des excitants modernes**  
Honoré de Balzac, Benoit Bordier  
140 x 184 mm - 80 pages  
**12 €**  
ISBN : 978-2-917008-06-5



**La Cuisine de monsieur momo**  
H. de Toulouse-Lautrec, M. Joyant, A. Westermann  
Format 135 x 215 mm  
1120 pages - **74 €**  
15,90 €  
ISBN : 978-2-917008-33-1



**L'Almanach des gourmands**  
Grimod de La Reynière  
Format 135 x 215 mm  
1120 pages - **74 €**  
ISBN : 978-2-917008-40-9



**Grimod de La Reynière et son groupe**  
Gustave Desnoiresterres  
Format 140 x 184 mm  
368 pages - **22 €**  
ISBN : 978-2-917008-08-9

