

# CATALOGUE PRINTEMPS 2018

Lectures pour  
gastronome érudit!



**MENUFRETIN**  
éditeurs de gastronomie

## COMMENT COMMANDER ?

TOUS NOS OUVRAGES LIVRÉS EN 24/48H PAR LA POSTE

**PAR COURRIER**  
11, RUE DE BABYLONE  
28000 CHARTRES - FRANCE

**PAR MAIL**  
FLORIE@MENUFRETIN.FR  
CONTACT@MENUFRETIN.FR

**PAR DILICOM**  
GENCOD  
3019000247008

**PAR TÉLÉPHONE**  
02 37 35 96 58

Menu Fretin est une maison d'édition spécialisée dans les ouvrages de cuisine et de gastronomie. Depuis maintenant 10 ans, nous avons à cœur de proposer des livres originaux et de qualité. Notre ligne éditoriale s'articule autour de rééditions de classiques, essais, livres de chefs, revues et city-guides.

Si vous souhaitez soutenir notre travail, adressez-nous vos commandes par courrier, mail, téléphone ou via Dilicom. Auto-diffusés et auto-distribués, nous vous proposons de choisir entre les deux formules suivantes :

**FORMULE 1 "CLASSIQUE"**  
MISES EN PLACE ET COMMANDES CLIENTS

Pas de minimum de commande  
Remise de 35 %  
**Frais de port offerts dès 50 euros de commande**  
Faculté de retour (+ de 6 mois, jusqu'à 18 mois max)  
Règlement à 30 jours fin de mois

**FORMULE 2 "AVANTAGE"**  
MISES EN PLACE

50 euros de commande minimum (remise comprise)  
Remise de 45 %  
**Frais de port offerts**  
Commande ferme  
Règlement à 30 jours fin de mois

Pour toute question, contactez-nous au 02 37 35 96 58  
ou par mail : florie@menufretin.fr

En vous remerciant par avance,  
Florie Nathan - Relations libraires

**MENUFRETIN**  
éditeurs de gastronomie

## ÉDOUARD DE POMIANE RADIO CUISINE

Ces deux volumes (le 1<sup>er</sup> publié en 1934, le second en 1936) sont composés de plus de 270 chroniques qui nous entraînent en cuisine pour percer le mystère de la friture, vivre l'apothéose d'un os de jambon ou nous plonger dans la psycho-physiologie de la gourmandise.

"Pionnier de la chronique culinaire à la radio, ce médecin gastronome est redécouvert d'urgence."  
*La Croix*

"Il a la passion du gourmet et la sagesse du gentilhomme qui parle de joie, de plaisir et d'amour en évoquant le mystère du pot-au-feu, celui de la friture ou de la mayonnaise."  
*Lire*



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

## ARCHIVES NUTRITIVES

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



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



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



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



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



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



**L'art de conserver**  
Nicolas Appert  
138 x 216 mm - 96 pages - 14 €  
ISBN : 978-10-96339-22-8



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



**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



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

"Un livre de référence à la délicieuse lecture. L'art du style et l'art de la gastronomie ne font qu'un."  
*La Croix*

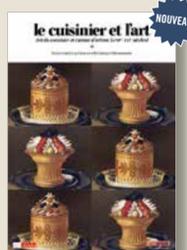


**Grand Dictionnaire de Cuisine**  
Alexandre Dumas  
138 x 216 mm - 1170 pages - 58 €  
ISBN : 979-1-096339-20-4



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

## HORS COLLECTION



**Le cuisinier et l'art**  
Dirigé par Julia Caergo  
et Frédérique Desbuissons  
170 x 240 mm - 304 pages  
24 €  
ISBN : 979-10-96339-21-1



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



**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



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



**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



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

## REVUES



**CERES - N° 3**  
Ceres est une revue consacrée aux céréales, à leurs cultures mais surtout à leurs usages et à l'imaginaire qui s'y attache.

Ceres, l'imaginaire des céréales - N° 3  
210 x 280 mm - 160 pages - 24 €  
ISBN : 979-10-96339-15-0



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° 2**  
#appert, revue conservatoire de la gastronomie française explore l'univers de la conserve à travers reportages, recettes et récits.

#appert - N° 2  
170 x 240 mm - 160 pages - 15,50 €  
ISBN : 979-10-96339-16-7



#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

## 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 1930, 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

"Le succès historique de la collection "Simplissime", clonée jusqu'à plus faim, est le symptôme de cette époque pressée-stressée qui veut le beurre (bien manger) et l'argent du beurre (ne pas y passer des heures). C'est justement ce qu'avait humé le visionnaire Édouard de Pomiane en 1930, dans un délicieux petit ouvrage réédité ces jours-ci et justement baptisé *La Cuisine en 10 minutes*. [...] De l'art de remettre un peu de faste dans la fast-food."  
*Télérama*

## 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

**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

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

**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. Keyssler  
Format : 105 x 148 mm  
64 pages - 5 €  
ISBN : 978-2-917008-68-3

# LE VOYAGEUR AFFAMÉ

CITY GUIDE DES NOURRITURES CAPITALES



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.  
Reflète de leurs pratiques sociales, l'alimentation révèle,  
en effet, la manière de vivre d'une ville  
et de ses habitants.  
Affamé de découvertes, de rencontres  
et de connaissances, le voyageur dévore la ville  
tous les sens en éveil.

<p><b>Londres</b> Céline Brisset format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-08-2</p>	<p><b>Jérusalem</b> Claire Bastier format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-12-9</p>	<p><b>Lisbonne</b> Cécile Cau format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-25-9</p>
<p><b>Bruxelles</b> Céline Brisset format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-09-9</p>	<p><b>Kyoto</b> Ryoko Sekiguchi format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-13-6</p>	<p><b>Marseille</b> Cécile Cau format plié 108 x 216 mm, déplié 420 x 420 mm - 9,50 € ISBN : 979-10-96339-24-2</p>

"Bien pensés, bien foutus... C'est très bien fait, joliment enquêté et léger dans ses bagages. Prix de poche. Impec!"  
*SimonSays*

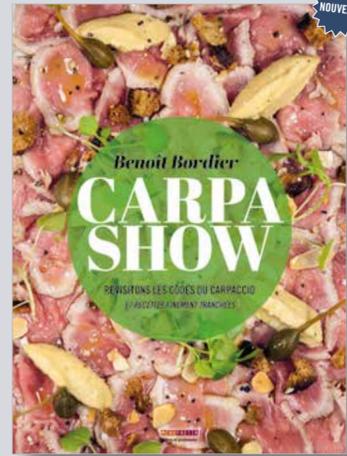
"Léger comme une plume et complet comme un filet garni."  
*Lire*

"Le Voyageur Affamé s'apparente à un ovni dans le monde assez formaté de l'édition gourmande."  
*Le Figaro*

"Mention spéciale au pliage de la carte qui permet de visualiser d'un seul coup d'œil le plan et les informations sur les adresses sélectionnées."  
*France Info*



**Déplier-Explorez-Dévorez**  
Grâce à un pliage original et exclusif, vous pouvez visualiser d'un seul coup d'œil le plan et les informations sur les adresses sélectionnées.  
Vous accéderez progressivement à des informations de plus en plus précises :  
- Les deux premières pages dressent le portrait gastronomique de la ville.  
- Puis, une première ouverture de la carte fait apparaître quatre focus sur des spécificités culinaires locales.  
- En dépliant un des côtés de la carte, le lecteur a simultanément accès aux informations et à l'emplacement des adresses sans avoir à tourner et retourner la carte.  
Inédite, cette répartition est/ouest des adresses est des plus pratiques.



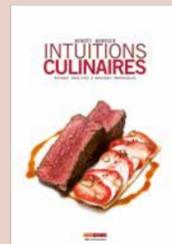
## BENOÎT BORDIER CARPASHOW

Cet ouvrage revisite les codes du carpaccio à travers 67 recettes finement tranchées.

Benoît Bordier propose des recettes originales, simples à réaliser et délicieuses à partager.  
Loin de se limiter au classique accord bœuf-parmesan, il propose des mariages de saveurs inédits : céleri carbonara, clémentines-marrons glacés, champignon de Paris-olive-pesto, nectarines-merguez... Ces recettes esthétiques et rapides nécessitent peu d'ingrédients et sont le plus souvent réalisables à l'avance.

*Carpa show* vous invite à vivre une expérience culinaire unique autour de carpaccios de viandes, de poissons, de légumes, de fromages et de fruits.

**Carpashow**  
Benoît Bordier  
225 x 300 mm - 160 pages - 24,50 €  
ISBN : 978-2-917008-27-3



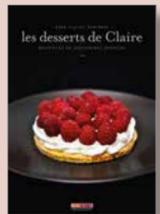
**Intuitions culinaires**  
Benoît Bordier  
170 x 240 mm - 160 pages - 9,90 €  
ISBN : 978-2-917008-21-8



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



**Œuf intrépré et chair de poule**  
Laurent Trochain  
150 x 210 mm - 96 pages - 12,90 €  
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

## LIVRES PRATIQUES



## OLIVIER NASTI UNE CUISINE D'EXPRESSIONS

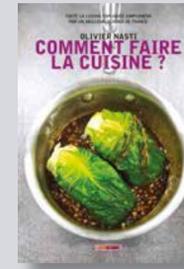
Olivier Nasti nous dévoile dans cet ouvrage original et personnel sa vision de la cuisine à travers son témoignage et ses recettes.  
Passionné de cueillette, de pêche et de chasse, le chef nous fait partager son univers où se mêlent technique classique et recettes résolument contemporaines. Une cuisine 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 DE CHEFS



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



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



## ANNE-SOPHIE PIC ÉLÉMENTS DE CONVERSATIONS CULINAIRES

Entretiens autour de l'acte culinaire contemporain avec : Ryoko Sekiguchi, Michel Onfray, Stéphane Bureaux, Alexandre Gauthier, Francis Kurkdjian, Pascal Ory

Ce livre est constitué de six entretiens qui se sont tenus à Valence entre mai et juillet 2015. Là, dans la maison de son père et de son grand-père, Anne-Sophie Pic propose l'une des plus belles cuisines de l'Hexagone, une cuisine personnelle, radicale et lumineuse. Au fil des pages de cet ouvrage, la voix sera parfois grave, futile, drôle, mais toujours vraie. Il y sera question de création, de religion, d'intuitions, d'envies, de frustrations, d'art, d'émotions, de goûts, de produits, de réussites et d'échecs. À travers ces entretiens, vous découvrirez une personnalité hors norme, une cuisinière talentueuse et une femme accomplie dont la parole distille des propos d'une rare sincérité.

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

## MANGER/PENSER

Des essais pour observer, décrypter et comprendre la gastronomie



## FRANÇOIS CARIBASSA QU'EST-CE QUE BOIRE ?

"La transformation progressive du buveur en dégustateur est une véritable aliénation. Là où s'établissait un rapport libre au corps et au monde, là où l'alimentation rencontrait l'ivresse et la commensalité, ne règne plus aujourd'hui que la contrainte", écrit François Caribassa. Dans son essai, il énonce une critique raisonnée de l'institution œnologique, de ses mythologies et des codes qu'elle nous impose. En posant cette simple question : "Qu'est-ce que boire ?", François Caribassa nous fait (re)découvrir une autre façon d'appréhender le vin, sans dogmes, entraves ni obscurantisme. Échappant à la soumission des "gourous du vin" nous pourrions – en buveurs goguenards – oublier de déguster afin de profiter du simple fait de boire avec plaisir et modération...

**Qu'est-ce que boire ?**  
François Caribassa  
125 x 190 mm - 112 pages - 12 €  
ISBN : 979-10-96339-14-3

"Un bouquin formidable à boire cul-sec !"  
*RTL*



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

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



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

**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



## MONIQUE ZETLAOUI LE DIABLE AU PORC

« J'aime les porcs, les chiens nous regardent avec vénération, les chats nous toisent avec dédain, les cochons nous considèrent comme des égaux », expliquait Winston Churchill. *Le Diable au porc* est un ouvrage érudit qui fait le point sur la charge symbolique qui entoure la consommation de la chair du cochon, cet animal hors norme qui concentre tabous, interdits et revendications alimentaires. Monique Zetlaoui revient sur les origines de ce tabou et sur les différentes théories qui tentent de l'expliquer.

**SOMMAIRE**  
Tabous et interdits alimentaires  
Les origines de l'interdit alimentaire du porc  
Perception du porc au Proche-Orient et en Occident  
L'interdit du porc chez les juifs et les musulmans  
Le porc en France  
L'énigme de l'aversion du porc chez les Écossais  
Les différentes théories qui tentent d'expliquer le rejet du porc au Proche-Orient

**Le Diable au porc**  
Monique Zetlaoui  
125 x 190 mm - 160 pages - 14 €  
ISBN : 979-10-96339-26-6