

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 ressermée 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.

Affamé de découvertes, de rencontres
et de connaissances, le voyageur dévore la ville
tous les sens en éveil.

Londres
Céline Brisset
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-08-2

Jérusalem
Claire Bastier
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-12-9

Lisbonne
Céline Brisset
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-25-9

Bruxelles
Céline Brisset
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-09-9

Kyoto
Ryoko Sekiguchi
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-13-6

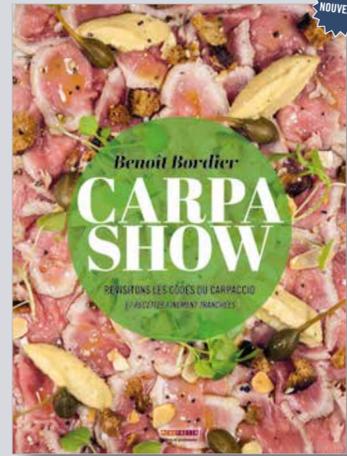
Marseille
Cécile Cau
format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm - 9,50 €
ISBN : 979-10-96339-24-2

"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



BENOÎT BORDIER CARPASHOW

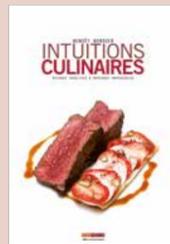
Cet ouvrage revisite les codes du carpaccio à travers
67 recettes finement tranchées.

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

LIVRES PRATIQUES



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



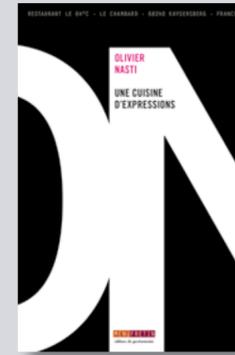
Les Menus festins
Collectif
170 x 240 mm - 274 pages
29,90 €
ISBN : 978-2-917008-58-4



Cœuf 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



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



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

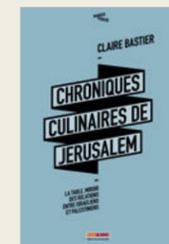


FRANÇOIS CARIBASSA QU'EST-CE QUE BOIRE ?

"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

CATALOGUE PRINTEMPS 2018

Lectures pour
gastromane érudit!



MENUFRETIN
éditeurs de gastronomie

ARCHIVES NUTRITIVES

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



Les Plaisirs de la table
Edouard 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

"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



Éloges de la cuisine française
Edouard 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 : 979-10-96339-22-8



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

"Un livre exquis, à voir, à lire, à mémoriser et à croquer : 600 recettes, autant d'anecdotes et de jolis conseils. Autant dire un chef-d'œuvre méconnu, joliment retrouvé par les éditions Menu Fretin!"
Le blog de Gilles Pudlowski

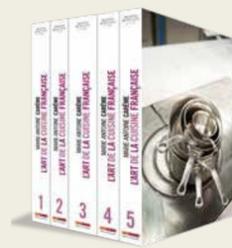
"Mon coup de cœur du moment et mon livre de chevet pour l'instant! Cet ouvrage manquait à ma bibliothèque."
Le Monde



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



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



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

COMMENT COMMANDER ?

Maison, bureau, atelier d'édition, Menu Fretin est une structure née d'une envie. D'une envie immense d'imaginer des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines. Autour du projet Menu Fretin, se rassemblent des professionnels dont l'expertise garantit la rigueur, le sérieux, la qualité, l'esthétique requis par chaque ouvrage. L'objectif de Menu Fretin : éditer des livres bien sûr, mais peu, pour se donner le temps et le plaisir de les concevoir et de les réaliser pleinement. Chacun étant un objet original, racontant une histoire unique.

NOS LIVRES SONT DISPONIBLES
OU SUR COMMANDE
EN LIBRAIRIE

OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE
WWW.MENUFRETIN.FR
FRAIS DE PORT OFFERTS
LIVRAISON SOUS 24/48H
PAIEMENT SÉCURISÉ
SATISFAIT OU REMBOURSE



TOUS NOS OUVRAGES SONT IMAGINÉS, RÉALISÉS
ET IMPRIMÉS EN FRANCE.

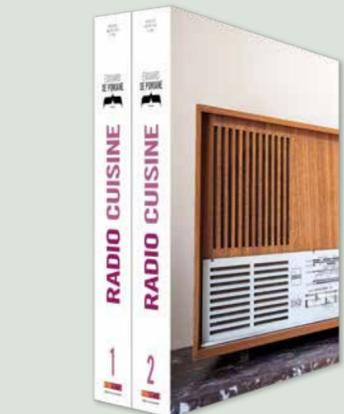
NOUS CONTACTER
Par courrier 11 rue de Babylone - 28000 Chartres - France
Par téléphone 02 37 35 96 58
Par mail contact@menufretin.fr

MENUFRETIN
éditeurs de gastronomie

ÉDOUARD DE POMIANE RADIO CUISINE

"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

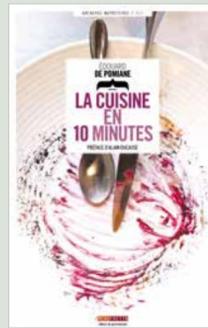


Radio Cuisine
Edouard de Pomiane
Préface de François-Régis Gaudry
138 x 216 mm - 848 pages - 44 €
ISBN : 978-2-917008-99-7

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."

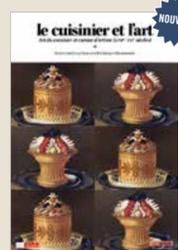
La Cuisine en 10 minutes, publié en 1930, est un formidable manuel de cuisine express dans lequel Edouard de Pomiane propose 250 recettes, toutes réalisables en moins de 10 minutes.



La Cuisine en 10 minutes
Edouard 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 Edouard 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

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 excédents 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



#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

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