

“Chaque mot est un préjugé.” [Friedrich Nietzsche]

# agueusie

JOURNAL STOCHASTIQUE DE L'ALIMENTATION  
NUMÉRO TROIS - HIVER 2020/21 - GRATUIT & ENRICHISSANT...

## ÉDITORIAL

### Ochlocratie

subst. fém.

~  
Émile Littré (1801-1881) définissait, dans son formidable *Dictionnaire de la langue française*, l'**ochlocratie** comme le « gouvernement de la populace ». Dans sa définition, il cite Jean-Jacques Rousseau « La démocratie dégénère en ochlocratie », et parle de « Platon, témoin dans Athènes, des désordres de l'ochlocratie, c'est-à-dire de l'aveugle autorité de la populace ». La populace étant elle-même définie comme « le bas peuple ».

On notera avec amusement – ou pas – que dans l'édition de 1874 du *Dictionnaire de la langue française*, **popote** – subst. fém. Terme enfantin. Soupe, bouillie. Les étudiants donnent quelques fois ce nom à leur table d'hôtes – précède **populace**.

Mais revenons à l'**ochlocratie** qu'il convient ici de relier à notre sujet de prédilection : l'alimentation. « La populace gouverne souvent ceux qui devraient la gouverner et l'instruire ; c'est elle qui, dans les séditions, donne des lois ; elle asservit le sage à ses folles superstitions » écrivait Voltaire. De nos jours les superstitions de quelques-uns prennent, grâce ou à cause des réseaux sociaux et d'une certaine démagogie de la part de nos gouvernants valeurs de vérités devant faire loi. Parfois, la « populace », ignorante des véritables enjeux agricoles, alimentaires et écologiques, conduit le gouvernement à prendre des décisions souvent contraires aux objectifs prétendument recherchés. Pour exemple, la folie qui s'est emparée du débat sur l'autorisation du glyphosate a fait disparaître de la controverse les avantages que pouvait procurer l'usage de cet herbicide dans la lutte contre le réchauffement climatique notamment lorsqu'il est par exemple utilisé – avec parcimonie – en agriculture de conservation des sols.

En ne mettant en avant que le mauvais côté des choses, en ignorant la balance bénéfices-risques (risques qu'il ne faut pas sous-estimer mais maîtriser), on ne pourra jamais prendre « la » meilleure décision. Là encore, pour lutter contre l'**ochlocratie**, il convient de s'appuyer sur la science, l'histoire et le sens même des mots. Les débats qui agitent notre société en sortiront grandis et nous également. Souhaitons que la joyeuse lecture de ce troisième numéro d'*agueusie* puisse modestement y contribuer.

Laurent Seminel

“Nous préférons l'explication à la simplification, la liberté à la censure, l'argumentation à l'affirmation, l'imagination au pouvoir.”

www.menufretin.fr

### Bain-maris

subst. masc.

~  
Se dit des viandes ou autre substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu, qui les ferait brûler ou cuire trop vite. Autrefois, on faisait certaines préparations sur un bain d'eau de mer (*maris*, de la mer), d'où on a dit bain *maris*. Ainsi, on doit écrire *bain-maris*.

~  
L.-E. Audot. *La Cuisinière de la campagne et de la ville* (1818)

### Albran

subst. masc.

~  
Le jeune canard qui se chasse à la fin d'août s'appelle albran. En septembre, il devient canardeau et passe définitivement canard au mois d'octobre. Les albrans, qui sont au canard ordinaire ce que la perdrix est à la poule, se cuisent à la broche et se servent couchés sur des rôties onctueusement imbibées de leur jus, auquel l'on ajoute un suc d'oranges amères, avec un peu de soya des Indes et des grains de mignonnette. C'est un plat de rôti délicat et distingué. Aussi est-il honoré de cette note de l'auteur des *Mémoires* de la marquise de Créquy : « Quand les chasseurs ou les pourvoyeurs en fournissent en grand nombre à la campagne, et quand on veut en faire une entrée, on peut les mettre en salmis ou les servir sur un ragoût d'olives, aussi bien que sur une béchamel de mousserons. Nous n'admettons pas qu'on puisse les faire cuire aux navets, ainsi qu'il est conseillé dans l'*Almanach des gourmands*. C'est un apprêt trop vulgaire, pour être appliqué convenablement à des albrans, des canardeaux, et même à des canards sauvages, il ne convient que pour des canards de ferme et pour leurs canetons. Nous suivons ici le précepte et la décision de M. Brillat-Savarin, notre illustre devancier : “L'adjonction d'un pareil légume à ce noble gibier serait pour les albrans un procédé malséant et même injurieux, une alliance monstrueuse, une dégradation flétrissante.” »

~  
A. Dumas. *Grand Dictionnaire de Cuisine* (1873)

### Amelette

subst. fém.

~  
Œufs battus et fricassés dans la poêle avec du beurre. *Omelette* se dit plus communément et c'est ainsi que parlent les Célestins grands artisans de ces sortes de fricassées. Dès le temps de Rabelais, on disait *Omelette* ; L'un, dit-il, appelait une bonne amie mon omelette ; elle le nommait mon œuf ; et étaient alliés comme une omelette d'œufs. Borel dérive ce mot de l'anglais *ham*, ou du grec *hama*, simule, à cause que ces œufs sont mêlés ensembles. Menage triomphe sur l'étymologie de ce mot, et s'en félicite comme l'ayant trouvée par bonheur. Il dit donc que ce mot tire son origine de l'Italien *animella*, qui signifie, *petites ames, beatilles*, comme foies, rognons, gésiers, cœurs, dont on fait des fricassées : et soutient que l'*amelette* n'étant qu'une fricassée d'œufs, a pris son nom de cette *animella* italien, que d'*animella* on a formé *animalette*, et de là *amelette*. Voyez *Aumelette* et *Omelette*.

~  
A. Furetière. *Dictionnaire Universel* (1702)

### Apositte

subst. fém.

~  
Du grec, *apos*, loin, et *sitos*, blé. Défaut d'appétit ; répulsion pour les aliments.

~  
J. Favre. *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

### Arbre à enivrer les poissons

subst. masc.

~  
Cet arbre tire son nom de l'effet singulier qu'il produit ; il croit aux Antilles et égale en grandeur le poirier ; les feuilles sont assez semblables à celles des pois communs, mais plus épaisses ; son bois est jaune et dur. On prend l'écorce des racines de cet arbre ; on la pile, on la réduit comme du tan, on la met dans des bacs : quand on veut pêcher on met les bacs dans l'eau et on les agite ; toutes les particules d'écorces qui s'en détachent se répandent, et le poisson qui avale continuellement de l'eau pour en tirer sa nourriture et pour en extraire de l'air, est enivré par ces corpuscules ; il bondit sur les eaux, nage sur le dos, de côté et de travers, et vient se jeter sur le rivage en cherchant à fuir cette mer empoisonnée ; on prend alors facilement quantité de gros et de menu poisson et même des tortues.

~  
J. Lacombe. *Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches* (1795)

### Atteint

adj.

~  
Une pièce de pâtisserie est atteinte lorsque la cuisson en est parfaite. Elle n'est pas atteinte lorsqu'elle n'est pas cuite à l'intérieur. Cela arrive également pour les fruits que l'on fait cuire trop vite dans le sirop.

~  
J. Gouffé. *Le livre de pâtisserie* (1873)

### Aumelette

subst. fém.

~  
Œufs brouillés et fricassés en la poêle. On fait des *aumelettes* au beurre, au lard, au fromage, au persil, à la ciboulette, aux champignons, au sucre... Il y en a qui estiment les *aumelettes* baveuses, à demi-cuites. Menage après Bochart dérive ce mot du Grec *amylaton*, qui est dans le *Scoliasse*

d'Aristophane en cette signification. Il pourrait encore venir de *oon* en Grec, *ovum*, & *mignymi*, *misceo*.

Voyez en une autre à *Amelette*.

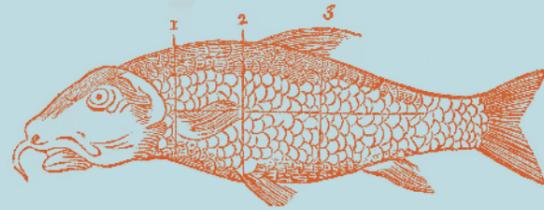
~  
A. Furetière. *Dictionnaire Universel* (1702)

### Barbeau

subst. masc.

~  
Le barbeau figure au bleu, et on le mange à l'huile ou au vinaigre lorsqu'il est d'une belle grosseur. On le divise en tirant une ligne sur son dos, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue ; on coupe cette ligne par d'autres transversales, et on sert ainsi les morceaux qu'elles ont formés. On estime sa tête par rapport à la langue. Les morceaux les plus recherchés sont les filets, qui sont le plus voisins de la tête (illustration).

~  
L.-E. Audot. *La Cuisinière de la campagne et de la ville* (1818)



### Beef's teak

subst. masc.

~  
(En français *Bifteck*) Parez un morceau de filet d'ailloyau, choisissez le milieu de préférence, ayez soin d'en ôter toutes les fibres et d'y conserver le plus de graisse que vous pourrez ; coupez ce filet par morceaux d'un pouce et demi d'épaisseur, applatissez lesdits morceaux et réduisez-les à l'épaisseur d'un demi-pouce ; mettez-les sur un grill très propre, avec un feu très vif ; retournez-les presque continuellement, afin que le feu les saisisse en leur faisant conserver leur jus, qui, si vous les laissez languir sur le feu, ne manquerait pas de se perdre en les retournant. Il ne faut pas plus de trois minutes pour les faire cuire si le feu est convenable. Ensuite dressez-les sur

« Ce monumental testament, parsemé d'anecdotes et de poèmes, dévoile tous les aspects de la cuisine française. »

LIRE





# agueusie#03

*“Pourquoi la mer, bien qu'alimentée par l'eau douce des rivières, est salée ? - C'est parce qu'il y a des morues dedans.”* [Alphonse Allais]

## Mouton

subst. masc.

~

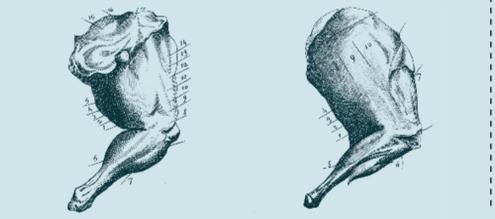
Le mouton est un animal domestique de la famille des ruminants à cornes creuses. Les cultivateurs désignent souvent ces animaux sous le nom de bêtes à laine ou bêtes blanches, et les vétérinaires sous celui de bêtes ovines. Le mâle adulte se nomme *bélier* ; la femelle adulte, *brebis*. On appelle *antenois* ou *antenoise* l'animal qui vit à la deuxième année de sa vie : *agneau* ou *agnelle*, celui qui n'a pas encore atteint cet âge ; *mouton* ou *moutonne*, le mâle ou la femelle qui ont subi la castration. Les naturalistes pensent que le mouton, tel qu'il existe à l'état de domesticité dans toutes les parties de l'ancien continent, a eu pour origine le mouton existant encore aujourd'hui à l'état sauvage sur quelques points montagneux de l'Europe. S'il est vrai que nos innombrables variétés de moutons sont toutes sorties de cette souche unique, il faut reconnaître qu'aucun animal n'a aussi intimement subi le joug de l'homme : toutes ses parties extérieures ont été modifiées ou complètement changées ; quelques-unes ont, pour ainsi dire, été créées par la volonté et les soins du maître ; c'est un grand exemple du pouvoir qui a été donné à l'intelligence sur la brute, et qui doit nous persuader qu'il est possible aux cultivateurs de forcer également tous les animaux à satisfaire les besoins de l'homme, en leur imposant les formes et les caractères les plus convenables au temps et aux lieux. Le mouton tient du mouflon son tempérament, ses mœurs, sa stupidité : il en a l'organisation extérieure et à peu près la forme osseuse du squelette. Mais, au- dehors, quels changements nous lui avons imposés ! Le mouflon est couvert de poils qui cachent quelques petits flocons de laine. Sa queue si faible et si courte a pris un accroissement monstrueux dans une variété domestique de barbarie ; ses cornes, qui ont disparu dans certaines variétés d'Europe, se sont doublées dans quelques variétés de l'Inde ; sa tête grosse et longue est devenue petite et courte en Espagne et en Angleterre ; en Afrique on lui fait porter une espèce de crinière ; ailleurs on lui a donné un fanon pendant et plissé ; il était destiné à pâître sur les prairies sèches des montagnes ; les Flamands, les Hollandais, les Anglais surtout l'ont forcé à se plaire dans des pâturages frais et gras ; enfin dans les Indes il est devenu omnivore et se nourrit, comme le chien, des débris du repas de son maître.

En se soumettant ainsi à notre empire, le mouton a perdu entièrement la faculté de se suffire à lui-même ; il est devenu plus faible, plus délicat, il n'a pas même gardé l'instinct de sa conservation ; il ne sait plus ou ne peut plus fuir devant ses ennemis ; à peine dans le danger, sait-il appeler par ses bêlements le gardien qui doit le protéger. En Europe surtout, où la domestication a été plus complète, le mouton est devenu incapable de vivre sans être continuellement surveillé et dirigé par l'homme. De nos soins dépend la conservation des qualités qu'il a acquises par nous ; son régime de vie, son entretien doivent donc d'abord attirer notre attention. C'est par là que nous entrerons en matière ; car il est des principes généraux d'hygiène sans lesquels aucune race ne saurait subsister et dont tout cultivateur doit être intimement pénétré avant de se livrer à l'éducation des bêtes blanches.

Ces notions préliminaires se subdivisent en trois parties : la garde, le logement, et la conduite du troupeau.

~

Maison rustique du XIXe siècle, Encyclopédie d'agriculture pratique (1847)



## Passez votre alimentation en revues



### Ceres n°6

*Revue consacrée aux céréales, à leurs cultures, leurs usages mais surtout à l’imaginaire qui s’y attache.*

### Embruns n°1

*Revue consacrée à la cuisine des produits de la mer et aux métiers de la pêche française.*

de mer qui, au péril de leur vie, s'en vont annuellement dans les parages de Terre-Neuve, la disputer aux flots pour assurer l'existence des leurs. Il faut avoir assisté dans un de nos ports de pêche au départ émouvant de ces jolies flottilles, pour se rendre compte du dévouement et du sacrifice dont ces vaillants marins font preuve. Quoi de plus touchant que de voir, sur la grève et le long des quais, les groupes des femmes et des enfants dont les yeux suivent ces vaillants marins font preuve. Quoi de plus touchant que de voir, sur la grève et le long des quais, les groupes des femmes et des enfants dont les yeux suivent la marche lente des voiliers s'effaçant à l'horizon! Eux qui sont laissés dans l'angoisse et dans l'incertitude d'un bon retour. Heureux ceux qui, vivants, retournent à la côte familière, car il est bien rare que, de tous ces braves partis, la mer perde n'en retienne quelques-uns. Cruelle vie le ruder labour pour ceux-ci quand ils ont à mesurer leurs forces avec la colère terrible des éléments. Depuis plus de trois siècles qu'ils visitent Terre-Neuve, de quelle longueur doit être la liste des manquants! La morue, dont, malheureusement, on ne considère pas toujours la valeur, doit être classée parmi les aliments économiques, le prix en est abordable aux plus petites bourses, sa chair est savoureuse et très nourrissante et s'apprête de nombreuses manières. Tout y est bon : la langue fraîche ou salée est considérée comme un mets très fin ; les œufs légèrement salés et fumés fournissent un excellent hors -d'œuvre. Chacun connaît l'huile précieuse retirée de son foie. La chair de la morue est un aliment très riche en matériaux albuminoïdes et d'un prix relativement modique, pouvant rendre d'utiles services.

**Opinion médicale sur la valeur alimentaire de la morue** :

Tout dernièrement, on pouvait lire dans le Siècle Médical, que, d'une façon générale, les poissons de mer contiennent une proportion d'albumine sensiblement égale à celle que l'on trouve dans la viande.

Le poisson renferme moins de graisse que la viande, mais il est plus vite digéré par l'estomac. Si l'on consomme du poisson séché, on absorbe un aliment qui possède une valeur nutritive dépassant même celle de la viande. C'est là que la morue présente un avantage considérable. Elle représente une source d'albumine la plus économique qui soit et qu'il importe de révéler. Or, il y a tant de manières d'accommoder la morue qu'elle convient aussi bien aux tables des familles modestes qu'aux menus les plus raffinés. M. J. Hinard, expert chimiste, chargé de mission à l'Office scientifique et technique des Pêches Maritimes, a publié un travail sur la valeur nutritive du poisson de mer, où ont été classés les divers aliments selon leurs calories, la proportion d'azote utilisable dans chacun d'eux et les coefficients de digestibilité. D'après lui, une livre de bœuf donne 900 calories, tandis qu'une livre de morue en donne 1 560. Or, ces 1 560 calories coûtent trois fois moins cher que les 900 calories de viande de bœuf. Enfin, dit-il, la morue renferme des vitamines qu'elle doit à l'action de rayons ultraviolets sur les lichens dont elle se nourrit.

La morue est donc un aliment sain, très nutritif et très économique, doué de propriétés thérapeutiques qui en font, non plus la nourriture du modeste artisan, mais surtout celle des surmenés et des intellectuels. *Nota.* — On accommode la morue, généralement, soit au beurre ou à l'huile d'olive. Mais, cependant, on devra reconnaître que l'huile d'olive a des avantages sur le beurre, et, c'est afin de venir en aide aux ménagères que je tiens à leur signaler ce détail. Exemple: On paye, couramment, le beurre 25 à 30 francs le kilo, et on peut se procurer de la meilleure huile d'olive à 14 et 15 francs le kilo, preuve évidente que la ménagère bien avisée réalisera une économie de 50 % en remplaçant le beurre par de la bonne huile d'olive, tout en laissant au palais une sensation très agréable. Par suite des prix élevés des denrées alimentaires, la vie matérielle devient chaque jour plus difficile. Nos ménagères s'ingénient à rester dans la limite des crédits qui leur sont ouverts par le chef de famille. Il n'y a donc pas pour elles de petites économies. En remplaçant, en différents cas, le beurre par de l'huile d'olive de meilleure qualité, nos ménagères peuvent donc réaliser de sérieuses économies tout en donnant à leur famille un aliment de premier ordre, dont les vertus reconstituantes et hygiéniques ont été proclamées par les plus hautes sommités de la science.

~
**J. Favre. Dictionnaire universel de cuisine pratique** (1905)

~

~

~

~

~

~

(Sinapis juncea L., var. napiformis – Fam. des Crucifères) Plante bisannuelle, glabre, atteignant 1 mètre à 1,50 m de hauteur.

Racine renflée, napiforme, ressemblant beaucoup au panais commun, blanche, mesurant environ 0,17 m de longueur et 0,20 m de circonférence. Feuilles inférieures oblongues lancéolées, dentées, quelquefois lyrées ; les supérieures étroites, linéaires lancéolées, entières ou dentées. Fleurs jaune clair, en grappe terminale. Sépales divergents. Siliques dressées, bosselées ; bec assez long, asperme, un peu comprimé ; valves carénées, trinerviées, à nervure latérales sinueuses.



On peut lire, dans le *Bulletin de la Société d'Acclimation*, 3<sup>e</sup> série, tome IX, page 579, la lettre datée de Pékin, 20 novembre 1881, par laquelle M. le D<sup>r</sup> E. Bretschneider, médecin de la légation russe, annonçait à cette Société un envoi de graines et de tubercules qui ne comprenait pas moins de 112 plantes, arbustes ou arbres, d'utilité ou d'ornement. La moutarde tubéreuse faisait partie de cette riche collection, et ses graines nous ont été remises à fin d'expérimentation. Nous avons rendu compte de nos essais dans le *Bulletin de la Société*, 3<sup>e</sup> série, tome X, page 21. Semée au printemps de 1882, la plante est montée à graine avec une extrême rapidité, et n'a pas formé de racine tubéreuse. Semée le 1<sup>er</sup> août, elle nous a donné en deux mois et demi les racines décrites plus haut. Nous avons informé M. le Dr Bretschneider du résultat favorable que nous avons obtenu, et il nous écrivait à ce sujet, de Pékin, en date du 28 février 1883 : « Les Chinois sèment cette plante en plein été et en recueillent les racines en hiver. Ces racines jouent un rôle très important comme aliment, en Chine, et on les cultive beaucoup dans le Nord.

# agueusie#03

*“On compte plus facilement ses moutons que ses amis.”* [Socrate]

Les Chinois les mangent salées et confites aux fruits de *zanthoxylon bungei* et d'*illicium anisatum*. Je leur trouve un goût assez agréable. »

La culture de la moutarde tubéreuse ne diffère en rien de celle du navet. Elle doit être classée, comme celle de ce dernier, parmi les cultures dérobées. Ses racines, introduites dans le pot-au-feu, communiquent au bouillon un très bon goût ; préparées au jus, comme le céleri-rave, elles sont tendres, légèrement piquantes.

Nous considérons comme précieux le don que nous a fait M. le D<sup>r</sup> Bretschneider de cette variété du *sinapis juncea*, absolument nouvelle pour nous.

Parmi les Crucifères utilisées comme plantes alimentaires au Japon, il en est une, le wasabi (*eutrema wasabi maximowicz*), que nous désirions connaître. Nous l'avions trouvée, mentionnée dans la Note explicative des objets exposés par l'école agricole et forestière de Komaba (Japon), à l'Exposition universelle de Paris, en 1889. On peut lire dans cette brochure : « Wasabi. Pour la culture de ce raifort, on choisit un terrain dans une vallée arrétée par un cours d'eau. On en récolte les racines. Il existe une variété appelée aussi wasabi dont les feuilles, préparées avec du vinaigre, sont d'un goût exquis. » Nous avons demandé cette plante au Japon et nous avons reçu, en 1890, des rhizomes qui, malheureusement, avaient pourri pendant le voyage.

Une autre espèce de wasabi (*aimu-wasabi, risesseri* ou *nissessi*) (*cardamine yesoensis Maximowicz*) est citée par MM. Batchelor et Miyabe: *Ainu Economic plants* (*Transactions of the Asiatic Society of Japan*, 1893, p. 215). « Au commencement du printemps, disent ces auteurs, on recueille les jeunes feuilles et les nouveaux rhizomes, comme nourriture, les parties plus vieilles des racines sont rejetées. Pour augmenter leur saveur piquante, les Aïnos, en quelques endroits, ont appris à mettre les feuilles et les rhizomes ensemble, dans des bouteilles qu'ils gardent bien bouchés une jour environ avant de s'en servir. Le *risesseri* est généralement bouilli avant d'être mangé. »

~
**A. Pailleux, D. Bois. Le Potager d'un curieux** (1885)

~

~

~

~

## Pince à os

subst. masc.

~

Les enfants, quand ils mangent avec leurs doigts, disent qu'ils se servent de la fourchette du père Adam. Est-il donc possible que six mille ans après le premier homme on en soit encore à son procédé pour manger et sucer un os et ne rien laisser de la chair savoureuse qui l'entoure ? Est-il convenable que les gracieux doigts de nos dames (pour ne pas parler des nôtres) conservent toute une soirée l'odeur des côtelettes ou des perdreaux du dîner ? comment en effet, éviter le grand inconvénient de ne pas toucher du bout des



LA PINCE A OS.

~

doigts l'arête d'un poisson de prix ou ne pas être tenté de saisir l'aile d'un gibier délicat ? Comment se fait-il que, dans le dix-neuvième siècle, on soit condamné à se brûler et à se salir les mains en mangeant des artichauts et des asperges ? Il était dû à notre siècle éminemment progressif de créer la pince à os, qui bientôt se trouvera sur toutes les tables, car, par son application aux usages dont nous venons d'indiquer quelques-uns, elle devient aussi indispensable que la cuillère et la fourchette. M. Audot fils (fournisseur des princes), déjà si connu pour la fabrication de l'orfèvrerie de table et de thé et des nécessaires de voyage, a reçu un brevet (sans garantie du gouvernement) pour cet objet de première nécessité. On trouve de ces pinces à 5 fret au-dessus, soit en acier, en maillechort argenté et en argent (rue de Richelieu, 91).

~

~
**L.-E. Audot. La Cuisinière de la campagne et de la ville** (1818)

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

# agueusie#03

*“L’arête est la vengeance du poisson et la gueule de bois, la colère des raisins.” [Tristan Bernard]*

La femelle d’une morue, neuf millions trois cent quarante-trois mille.

Ce ne fut en France qu’au XII<sup>e</sup> siècle que les marchands réunis en compagnies entreprirent d’approvisionner de marée la capitale; alors s’établit la différence des harengères chargées de la vente du poisson de mer, et des poissonnières qui faisaient la vente du poisson d’eau douce.

Il se vend annuellement à Paris pour quinze cent mille francs de poisson d’eau douce, et six millions deux cent mille francs de marée. La proximité de la mer fait de Paris l’entrepôt des ports de l’Océan. Diverses espèces de poissons frais fournissent abondamment aux besoins quotidiens. Cependant il en est un plus grand nombre qui, jusqu’à ce jour, n’avait pu supporter le transport, quelque accéléré qu’il fût. Les délicieux poissons de la Méditerranée semblaient ne devoir jamais paraître sur les tables de la capitale, malgré que le roi Louis XV eût accordé, à titre d’encouragement, une prime de 9 000 francs à celui qui pourrait faire arriver à Paris une dorade fraîche; aucun entrepreneur ne put gagner cette récompense, au grand désespoir des Lucullus du siècle dernier.

On dit proverbialement : jeune chair et vieux poisson ; mais cet adage est tout à fait dépourvu de justesse. La substance des vieux poissons est ordinairement coriace et mollasse. On les reconnaît aisément à leur volume, et surtout à la grandeur et la dureté de leurs écailles. On préfère, en général, les poissons mâles, à cause de leurs laitances; mais, quant à la délicatesse de la chair, il est reconnu que celle des femelles est beaucoup plus courte, plus fine et plus sapide.

Comme les propriétés relatives à chaque espèce de poisson se trouvent indiquées à l’article qui le concerne et qui traite de ses préparations culinaires, on va se borner à donner ici la nomenclature de tous les poissons d’eau douce et d’eau salée.
**Poissons de mer.** Esturgeons, Turbot, Saumon, Cabillaud, Thon, Bar, Alose, Dorade, Raie, Maquereau, Sole, Barbue, Carrelet, Limande, Plie, Vive, Éperlan, Rouget, Harengs, Sardines.
**Crustacés.** Homards, Langoustes, Crabes, Crevettes, Chevrettes ou Salicoques.
**Coquillages.** Huitres, Moules, Pélerines, Ormiers.

**Poissons de rivière.** Brochet, Carpe, Anguille, Truite, Ombre-Chevalier, Lavaret, Ferrat, Perche, Lotte, Lamproie, Barbotte, Barbeau, Tanche, Goujon, Brème, Écrevisses.

~
**P.-M. J. Cousin de Courchamps.** *Dictionnaire de la cuisine française ancienne et moderne* (1853)

◇◇◇◇◇

## Pois chiches

*subst. masc.*

~

Cette légumineuse est très utilisée dans la cuisine arabe de l’Afrique du Nord. On les fait obligatoirement tremper de la veille, dans l’eau de pluie, puis on les décortique, en

les frottant énergiquement dans un linge dur pour en faire tomber la pellicule; la cuisson, dans de l’eau également non calcaire, dure de 3 à 4 heures. L’eau de cuisson constitue une bonne soupe (*shourba*); quant aux grains cuits, ils sont préparés avec de la viande, ou servis nature, parfois avec le couscous.

~

**R. de Noter.** *La bonne cuisine aux colonies* (1931)

◇◇◇◇◇

## Quenouille

*subst. fém.*

~

On nomme ainsi sur la côte de la pêche Normandie les bateaux pour la huche.

~

**J. Lacombe.** *Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches* (1795)

◇◇◇◇◇

## Rouquet

*subst. masc.*

~

Nom donné au lièvre mâle.

**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◇◇◇◇◇

## Sho-you

*subst. masc.*

~

Se consomment jadis beaucoup en Angleterre; sa vogue ne lui est plus guère restée qu’en Amérique. C’est un produit qui offrirait à l’art culinaire les ressources de plus d’un genre, en le fabricant en Europe, sur place. La production japonaise, pour l’Occident est de 150 000 à 200 000 tonnes par an.

Le Sho-you se fait avec moitié soja et moitié orge ordinaire. On fait cuire le grain de soja, dans un volume d’eau égal à son poids – eau de pluie ou de rivière –; on fait griller l’orge. Ceci fait, on mêle les deux produits dans un grand baquet, en ayant soin de mélanger intimement, avec de grandes spatules de bois, l’orge et le soja avec l’eau.

Lorsque le tout forme, au bout de quelques jours, une pâte assez épaisse, on la place dans des moules d’un pouce et demi de hauteur, 8 pouces de largeur et 18 pouces de longueur. Quand ces pains sont assez fermes, on les transporte dans des chambres hermétiquement closes, ou ils fermentent sous l’action du manque d’air, car il faut que toutes les ouvertures soient fermées soigneusement, en ne laissant que deux vitres fixes, à hauteur d’homme, par où on exerce la surveillance sur la fermentation. Celle-ci dure environ sept jours, pendant lesquels on a pu pénétrer une ou deux fois dans les chambres, pour vérifier l’état des pains. Leur perfection consiste à avoir une teinte jaune doré uniforme.

## Tri-tri

*subst. masc.*

~

Le *tri-tri* n’est autre chose que le frai de plusieurs poissons fluviatiles qui ont déposé leurs œufs à l’embouchure des rivières, ou bien dont les œufs, déposés dans les hauteurs près des sources, ont été emportés par les torrents à la mer ensemble, avec de grands quartiers de roches et d’immenses troncs d’arbres. Les petits qui en proviennent cherchent, à force de nageoires, à remonter jusqu’à ce qu’ils trouvent une eau claire et limpide, qui leur plaît infiniment, et qu’ils soient à l’abri de la dent meurtrière de plusieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, et qui sont plus multipliés dans les bas, par rapport au voisinage de la mer : ils gagnent tant qu’ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y est d’ordinaire moins fort et moins rapide.

Ce frai n’a d’ordinaire que cinq à six lignes de long. On y distingue visiblement de très petits crabes, de menues anguilles, de petites écrevisses, des têtards menus et affilés, des hauts dos minces, des mulets fort courts et fort petits, et quantité d’autres poissons naissants. L’espèce la plus commune est un petit poisson blanc; marqué de quelques taches rouges, et dont la taille élégante est relevée par de petites empennures. Il signale parmi les autres sa célérité et sa vitesse. Ce n’est également qu’un frai. La pêche au *tri-tri* se fait comme l’a décrit le P. Labat. Quatre ou deux personnes prennent un linge, qu’elles tiennent étendu par les coins, aux environs de l’endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poissons, et l’élevant en l’air, elles en prennent des milliers. Lorsque le *tri-tri* se tient au fond de l’eau, il ne faut que marcher ou remuer dans la rivière pour le faire lever et le pêcher. Quoique depuis 200 ans, ou environ, on en fasse tous les ans, et à plusieurs reprises, une pêche prodigieuse surtout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis juillet jusqu’en novembre, le nombre de *tri-tri* semble n’avoir point diminué. Sa délicatesse provoque l’appétit : chacun en mange volontiers; on le fait frirre, ou on l’accommode au court-bouillon. Le poisson pour lors est si jeune, ses écailles sont si petites, sa tête si tendre, sa queue et ses nageoires si molles, ses arêtes si faibles, qu’on le mange tout entier, sans le vider, ni le dépouiller. À mesure qu’il prend de l’accroissement, il change de nom, suivant la conformation qui lui est propre, les marques caractéristiques, le genre et l’espèce qui le distinguent.

Le *tri-tri* pris ensemble est blanc quand il est frais; il noircit à vue d’œil et perd sa qualité hors de l’eau. Il faut conséquemment le cuire aussitôt. Outre tant de divers poissons de rivière dont le frai forme ce qu’on nomme le *tri-tri*, il s’en rencontre aussi en mer, qui a été formée à l’embouchure des rivières. Ceux-ci ne remontent pas beaucoup, ils vont, viennent, coupent hardiment le fil de l’eau et les courants, de sorte qu’ils semblent jouer dans les eaux douces, qui sont le plus près des eaux salées.

C’est là qu’on les enlève, et qu’on les force malgré eux à devenir *tri-tri* pour servir d’ornement à nos tables. Le pisquet, petit poisson de mer, qui n’acquiert jamais plus de quatorze à quinze lignes de longueur, éprouve souvent ce triple sort, de même que le cailleu, le mulet de mer, le cailleu-tassart, la sardine, etc.

~

**J. Lacombe.** *Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches* (1795)

~

◇◇◇◇◇

~

On retire alors les pains des moules, on les jette dans de grandes cuves, en lesquelles on ajoute de l’eau saturée de sel, dans la proportion de 2 kg pour 1 kg de pain : on agite et mélange au fur et à mesure du remplissage des cuves, qui restent ensuite au repos, pendant un an au moins; pour les qualités surfines, il faut trois ans. Au bout de ce laps de temps, on met le tout dans des sacs solides et on porte sous la presse. La première pression est de première qualité, mais on ne s’y arrête pas, à cause qu’elle ne se vendrait pas le prix voulu : on en fait donc deux qualités :

1- Celle provenant de tout le jus, qui est alors d’une qualité moyenne;
2 - Celle qui consiste à faire un mélange nouveau, avec les résidus et de l’eau salée, qu’on laisse reposer six mois : c’est le sho-you du pauvre. Ce produit est presque l’unique sauce des pauvres et des riches japonais. Elle accompagne toute sorte de mets, mais surtout le poisson.

Le Sho-you, se vend en boîtes ou en flacons.

Il existe plusieurs recettes de sho-you, plus simples et à l’usage des particuliers, mais toujours, leur exécution demande beaucoup de temps, chose à laquelle les Orientaux ne regardant pas, leur existence se passant à patienter.

~

**R. de Noter.** *La bonne cuisine aux colonies* (1931)

◇◇◇◇◇

## Saint-Pierre

*subst. masc.*

~

Ce poisson, auquel dans certains pays on donne le sobriquet d’Horrible, est en effet très laid à voir, et cette raison est cause qu’on le vend toujours très bon marché.

Malgré son extérieur, c’est un poisson excellent; et sa chaire blanche et fine

ressemble beaucoup à celle du turbot ou de la barbue. Pour lui donner un aspect agréable, on le taille en morceaux, après l’avoir fait bouillir à l’eau très salée; on enlève la peau, les os, on masque le rapprochement des morceaux avec des tranches de citron, et on l’entoure d’une sauce chaude, s’il est servi chaud, ou d’une mayonnaise s’il est servi froid. Les recettes données pour tous les poissons à chair blanche conviennent pour le Saint-Pierre. Je répète que c’est un poisson très économique; il est connu en Angleterre sous le nom de John-Dorée.

~
**M. Seignobos.** *Comment on forme une cuisinière. 3<sup>e</sup> partie, les potages, les pâtes, les légumes, les œufs, les poissons* (1913)

◇◇◇◇◇

## Tôt-Fait

*subst. masc.*

~

Sorte de pâtisserie, composée principalement de farine et de sucre mêlés avec des œufs battus, et qui se fait très vite. Quelques personnes l’appellent gâteau à la minute. *On servit deux énormes tôt-faits.*

ÉTYM. *Tôt et fait.*

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

## Tourner le feu

*v. n.*

~

Retirer toute la braise qui est dans le four et ensuite bien nettoyer celui-ci.

~

**J. Gouffé.** *Le livre de pâtisserie* (1873)

## Traditions culinaires

*subst. fém.*

~

Que serait notre vie sans les traditions ?

À quelle terrible fatigue arriverait l’humanité, si elle n’avait qu’à s’occuper exclusivement de l’avenir ? La tradition c’est l’arrêt momentanê dans le travail, c’est le repos, c’est le regard jeté sur le passé, c’est la comparaison d’aujourd’hui avec hier. La tradition, c’est le souvenir des moments heureux qui se sont évanouis et c’est leur reviviscence éphémère.

Mans la tradition, le passé ne serait que la mort. La tradition fait revivre ceux que nous avons aimés, ceux à qui nous devons le présent et par conséquent l’avenir. Qu’est-ce donc qu’un musée ? Ce n’est que l’exposition des monuments du passé. De tout temps, les hommes civilisés collectionnaient et réunissaient les souvenirs d’antan pour que les générations actuelles et futures puissent y puiser une inspiration dénuée de toute spéculation. La vie de tous les jours, c’est la lutte ; la tradition, c’est la paix de l’esprit. Et voici pourquoi nous nous créons continuellement des traditions, par instinct si ce n’est par amour.

Toutes les manifestations artistiques sont basées sur la tradition. C’est la tradition qui perpétue les religions moralisatrices. La tradition élève à un niveau supérieur tout ce qu’elle touche. La tradition dirige même l’art de manger. Chaque pays a ses traditions culinaires, ne serait-ce que dans la distribution des repas. Le breakfast des Anglais est tout différent de notre café au lait matinal… Pourquoi ? Par tradition. On pourrait dire que c’est une adaptation due au climat. Non pas, puisque l’Anglais qui vit en Angleterre, de même que celui qui habite les Indes ou le Transvaal, mange toujours le matin des œufs au bacon et ses toasts grillés. C’est encore la tradition qui nous fait manger des crêpes le mardi gras ou à la chandeleur.

C’est la tradition qui, pendant des siècles, disait aux Russes de toutes les classes de la société d’échanger entre eux des œufs durs le jour de Pâques en proclamant la phrase *Christos voskrest*, le Christ est ressuscité. Les traditions culinaires nous sont parfois dictées et transmises par les religions. Tantôt, plus vieilles que nos religions existantes, elles sont des reliquats du paganisme. C’est, en effet, des Saturnales romaines que date la galette des Rois et l’habitude de nommer un roi de la table, roi éphémère qui cependant a le droit de choisir comme reine la dame qui lui plaît, de l’embrasser et d’être acclamé à chacun de ses gestes. Les religions nous dictent des obligations et des restrictions culinaires qui sont transmises de siècle en siècle. Quelles sont les origines de ces obligations gastronomiques ? Nous n’en saurons jamais rien. Pour les uns, ce sont des habitudes datant du temps où, par religion, il existait des animaux et des végétaux sacrés. Il est naturel qu’il fût défendu de s’en servir comme aliment.

Pour d’autres, la défense de manger certains mets, en de certains jours, peut se traduire par l’institution de règles d’hygiène dictées par les grands législateurs moraux qui étaient les fondateurs de religions. Qu’importe… Constatons que, même chez les Chrétiens les moins ardents, il est de coutume de se priver de viande certains jours de l’année et en particulier le Vendredi Saint.Est-ce là une tradition culinaire basée sur l’hygiène ? Certes, il est excellent de se priver de viande de temps à temps. C’est une méthode préventive et curative pour l’artériosclérose, l’hypertension et tant d’autres états pathologiques qui sont provoqués par la suralimentation.

Les Juifs et les Mahométans ne doivent pas manger de porc. Certes, c’est là une prescription parfaite dans les pays où règnent la trichine et les nombreuses maladies se transmettant de cet animal à l’homme.

Respectons donc ces traditions, soit parce que nous y voyons des obligations

religieuses, soit parce que ce sont des usages dont le bienfait est démontré par leur durée à travers la suite des siècles.

En suivant les traditions, nous nous souvenons de ceux qui nous les ont transmises. Nous faisons revivre ceux qui ne sont plus, nous parlons d’eux et nous faisons là une bonne action, car les morts ne sont pas tout à fait morts, tant qu’il existe encore des vivants pour évoquer leur souvenir.

~

**E. de Pomiane.** *Radio Cuisine* (1936)

◇◇◇◇◇

## Trumeau

*subst. masc.*

~

En boucherie, on appelle ainsi la partie du jarret de boeuf qui est au-dessus de la jointure du genou.

~

**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◇◇◇◇◇

## Vaccin

*subst. masc.*

~

Virus particulier, doué de la propriété de préserver de la variole, ainsi appelé parce qu’il a été recueilli primitivement dans les pustules qui surviennent quelquefois au pis des vaches, et qu’on appelle *cowpox*. De bon vaccin. Prendre du vaccin sur une vache, sur un enfant. Vaccin jennérien, vaccin pris de bras à bras, par opposition à vaccin de génisse. **Adj.** Le virus vaccin.

Les boutons vaccins se sont développés avec les apparences ordinaires.

ÉTYM. Lat. *vaccinus*, qui appartient à la vache, de *vacca*, vache.

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

## Vaccine

*subst. fém.*

~

Maladie éruptive et contagieuse propre à la vache; Jenner, médecin anglais, découvrit que, communiquée à l’homme, elle le préserve de la petite vérole. Dans le cas où le développement de la vaccine concourt dans un même sujet avec la contagion variolique actuellement contractée, le vaccin peut être inoculé, et transmettre une véritable vaccine, sans transmettre en même temps la petite vérole.

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

## Vaccinifère

adj.

Se dit du cheval, de la vache et de l’enfant qui fournissent du vaccin pour l’inoculation à d’autres. Génisses vaccinifères. Reconnaître si le sujet vaccinifère est sain. Substantivement, le vaccinifère.

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

## Vacherie

*subst. fém.*

~

Logement spécialement destiné aux vaches. À Paris, maison où il y a des vaches et où on vend du lait trait sur place. Je préfère prendre mon lait à la vacherie plutôt qu’aux laitières qui viennent de la campagne.

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

# agueusie#03

*“La tradition, c’est le progrès dans le passé; le progrès, dans l’avenir, ce sera la tradition.” [Édouard Herriot]*

## Va-devant

*subst. masc.*

~

Terme vieilli. Vin fait avant les autres. Défense d’aller cueillir des raisins avant les vendanges ouvertes, le ban donné et publié, pour faire du vin dit avant-vin ou va-devant, *arrêé du parlem.* 14 août 1787, *Pays de Testmilon.*

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◇◇◇◇◇

## Vanner

*v. n.*

~

Remuer avec une cuiller un appareil liquide pour éviter qu’il ne fasse peau. On vanne les confitures avec l’écumoire pendant la cuisson pour les empêcher de renverser.

~

**J. Gouffé.** *Le livre de pâtisserie* (1873)

◇◇◇◇◇

## Vérifie-beurre

*subst. masc.*

~

Tout le monde connaît l’odeur désagréable qui se dégage des graisses lorsqu’on les expose à une température un peu élevée. On a construit pour utiliser cette propriété un petit appareil très portatif nommé vérifie-beurre. Le mode d’emploi est des plus simples. Après avoir imbibé d’alcool le feutre qui sert de réservoir à l’appareil, on allume la petite mèche, on laisse l’appareil s’échauffer, puis on place dans la cuvette gros comme un pois de beurre. Si la fumée sent le beurre fondu, le beurre est pur; si l’on reconnaît l’odeur des côtelettes grillées, il a été falsifié par des graisses. Si on l’a mélangé avec des huiles, il se dégage des vapeurs âres et nauséabondes qui rappellent une lampe à huile mal éteinte. C’est le seul appareil qui puisse rendre de vulgaires services, mais encore faut-il quelqu’un de très expérimenté pour s’en servir. Nous n’entrerons pas dans le détail des appareils dont se sert le laboratoire municipal. Une analyse savante peut seule fixer sur la qualité absolue du beurre. Mais les débitants sont actuellement tenus d’indiquer dans leur boutique la qualité des beurres qu’ils vendent ou des matières grasses fabriquées sous le nom de beurre pour la cuisine moderne.

~
**C. de Bonnechère.** *La Cuisine du Siècle* (1895)

~
**P. M. J. Cousin** *Le Potager d’un curieux*<sup>o</sup>
Paillieux, Auguste (1812-1898), Bois, Désiré (1856-1946), Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique, 1885

~
**Radio Cuisine**<sup>o</sup>
Edouard de Pomiane (1875-1964) Paris, Albin Michel, 1936

~
**Manuel des amphitryons**<sup>o</sup>
Grimod de la Reynière (1758-1837), Paris, 1808

~
*Comment on forme une cuisinière. 3<sup>e</sup> partie, les potages, les pâtes, les légumes, les œufs, les poissons*,
Madame Seignobos, Paris, Hachette, 1913

~
**Maison rustique du XIX<sup>e</sup> siècle, Encyclopédie d’agriculture pratique**
Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique, 1837

~
*Les ouvrages suivis d'une \* ont été réédités par Menu Fretin et sont donc à nouveau disponibles.*

~
**Quelques-uns appellent zist l’écorce intérieure des oranges ou l’enveloppe blanche qui est au-dessus du zeste.**

~

É. Littré. *Dictionnaire de la langue française* (1873)

<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
est édité par Menu Fretin	MENU FRETIN
Dépôt légal: novembre 2020	11 rue de Babylone 28000 Chartres
Directeur de la publication et directeur de la rédaction: Laurent Seminel	Tél.: 02 37 90 95 24 contact@menufretin.fr www.menufretin.fr
Ont collaboré à ce numéro: L.-E. Audot, D. Bois, C. de Bonnechère, P.-M. J. Cousin	SARL au capital de 10000€ RCS Chartres 493 539 928 SIRET
	493 539 928 00025 Code NAF 581 Z
	TVA Intracommunautaire FR 59 493 539 928
	Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l'autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. (Loi du 11 mars 1957, art. 49 et 41 et code pénal art. 425).
	Impression: Chauveau Numéro ISSN: en cours ISBN: 979-10-96399-76-1

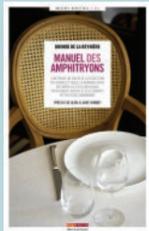


<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
<b><i>Bibliographie</i></b>	<div><span><span></span></span></div>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>

# MENUFRETIN

Catalogue hiver 2020-2021

## ARCHIVES NUTRITIVES



**Manuel des amphitryons**  
Grimod de La Reynière  
288 pages - 18 €



**Éloges de la cuisine française**  
Édouard Nignon  
560 pages - 26 €



**La Table au pays de Brillat-Savarin**  
Lucien Tendret  
192 pages - 16,50 €



**Histoire des légumes**  
Georges Gibault  
384 pages - 24 €



**L'Art de la cuisine française**  
Marie Antonin Carême  
1664 pages - 110 €



**Les Plaisirs de la Table**  
Édouard Nignon  
336 pages - 22 €



**Le Riz**  
Auguste Escoffier  
96 pages - 14 €



**Le livre de la phagotechnie universelle**  
Hippolyte Étiennez  
96 pages - 14 €



**Le potager d'un curieux**  
Auguste Pailleux, Désiré Bois  
544 pages - 26 €



**Radio Cuisine**  
Édouard de Pomiane  
848 pages - 44 €



**La Cuisine en 10 minutes**  
Édouard de Pomiane  
160 pages - 15 €



**Grand Dictionnaire de Cuisine**  
Alexandre Dumas  
1170 pages - 58 €



**L'art de conserver**  
Nicolas Appert  
96 pages - 14 €



**Le livre de pâtisserie**  
Jules Gouffé  
384 pages - 24 €



**Vingt plats qui donnent la goutte**  
Édouard de Pomiane  
128 pages - 15 €



**Chasseurs et gourmets**  
Roger Vaultier  
320 pages - 22 €

## HORS COLLECTION



**Imaginaire de la gastronomie**  
Dirigé par J. Csergo et O. Etcheverria  
304 pages - 24 €



**Le cuisinier et l'art**  
Dirigé par J. Csergo et F. Desbuissons  
304 pages - 24 €

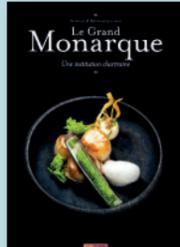


**Éléments de conversations culinaires**  
Anne-Sophie Pic  
224 pages - 30 €



**La Cuisine de Monsieur Momo**  
Maurice Joyant, Henri de Toulouse-Lautrec  
256 pages - 15,90 €

## LIVRES DE CHEFS ET LIVRES PRATIQUES



**Le Grand Monarque**  
Nathalie et Bertrand Jallerat  
224 pages - 35 €



**Une Cuisine d'expressions**  
Olivier Nasti  
224 pages - 35 €



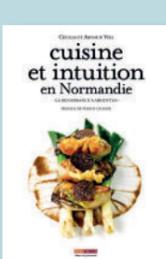
**Comment faire la cuisine?**  
Olivier Nasti  
256 pages - 19,90 €



**Œuf intrépide et chair de poule**  
Laurent Trochain  
96 pages - 12,90 €



**Carpashow**  
Benoît Bordier  
160 pages - 24,50 €



**Cuisine et intuition en Normandie**  
Cécilia et Arnaud Viel  
224 pages - 24,50 €



**Comment faire la cuisine des légumes?**  
Olivier Nasti  
160 pages - 19,90 €



**Les Desserts de Claire**  
Anne-Claire Vorimore  
96 pages - 12,90 €

## REVUES



**Ceres, l'imaginaire des céréales - N° 6**  
160 pages - 24 €  
Les n° 1, 2, 3, 4, 5 sont toujours disponibles



**Embruns, la cuisine de nos mers - N° 1**  
160 pages - 15,50 €



**#appert - N° 5**  
160 pages - 15,50 €  
Les n° 1, 2, 3, 4 sont toujours disponibles

## MANGER/PENSER



**Paris-Tokyo, dialogue des sens**  
Laurent Feneau  
96 pages - 9,90 €



**La cuisine en plein air**  
Édouard de Pomiane  
200 pages - 18 €



**Qu'est-ce que boire?**  
François Caribassa  
112 pages - 12 €



**Le Diable au porc**  
Monique Zetlaoui  
160 pages - 14 €



**Chroniques culinaires de Jérusalem**  
Claire Bastier  
304 pages - 18 €



**La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?**  
Julia Csergo - 320 pages - 18 €

## LE VOYAGEUR AFFAMÉ



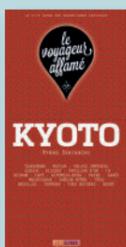
**Londres**  
Céline Brisset



**Bruxelles**  
Céline Brisset



**Jérusalem**  
Claire Bastier



**Kyoto**  
Ryoko Sekiguchi



**Lisbonne**  
Céline Brisset



**Marseille**  
Cécile Cau



**Erevan**  
Claire Bastier



**Cracovie**  
Marine Sanclément



**Rome**  
Cécile Maguet  
Riccardo Ferrante



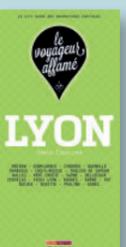
**Le Japon à Paris**  
Ryoko Sekiguchi



**Tel Aviv**  
Claire Bastier



**Beyrouth**  
Ryoko Sekiguchi



**Lyon**  
Sonia Ezgolian



**La bière à Paris**  
Elisabeth Pierre



**Strasbourg**  
Céline Maguet



**Amsterdam**  
Virginie Félix



**Paris sucré**  
Céline Brisset



**Tokyo**  
Laurent Feneau  
Anne Jeander-Feneau



**Athènes**  
Claire Bastier



**Berlin**  
Pauline Robin



**Bordeaux**  
Sophie Suraniti



**Le vin à Paris**  
Cécile Macé  
François Caribassa



**Chartres**  
Laurent Seminel



**Paris**  
François Simon

format plié 108 x 216 mm,  
déplié 420 x 420 mm  
8,90 €