



**EN BREF :**

Prix public TTC : 110 €

Format 140 x 216 mm

1568 pages

À paraître le 5 novembre 2015

ISBN : 978-2-917008-87-4



**TOME 1**

336 pages



**TOME 2**

288 pages



**TOME 3**

416 pages



**TOME 4**

272 pages



**TOME 5**

256 pages

**ATTENTION : ÉDITION LIMITÉE !**

PLUS D'INFOS SUR  
WWW.MENUFRETIN.FR

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES #6 À 10  
**L'ART DE LA CUISINE  
FRANÇAISE AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE**  
MARIE-ANTOINE CARÊME

PRÉFACE DE PASCAL ORY

“Par une ironique similitude de nom,  
Carême ne jeûnait pas.”

Joseph Favre

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

**Comment ?**

Rééditée dans un coffret en édition limitée, *L'Art de la cuisine française du XIX<sup>e</sup> siècle*, constitue sans doute la première tentative de théorisation de la cuisine française. Écrite par Marie-Antoine Carême, à la fin de sa vie – et terminée par son disciple Armand Plumerey – cette œuvre marque l'aboutissement culinaire de celui qui fut, et demeure, le “cuisinier des rois et le roi des cuisiniers”. Carême réalise ainsi son rêve : “Publier un livre sur l'état entier de ma profession à l'époque où nous sommes.” De fait, cet ouvrage est un témoignage unique sur ce qui fut la plus glorieuse période de la cuisine française.

Chaque livre aborde une thématique : potages, bouillons, jus, sauces, garnitures, pièces de boucherie, volaille et gibier, poissons, crustacés, hors-d'œuvre, œufs, etc.

**Qui ?** Marie Antoine - dit Antonin - Carême est né à Paris le 7 juin 1784 et mort dans la même ville le 12 janvier 1833. Celui que d'aucuns considèrent comme le Raphaël de la cuisine, fut le plus célèbre cuisinier de son temps. Il régala le futur roi d'Angleterre George IV, le tsar de Russie, l'empereur d'Autriche et Talleyrand qu'il accompagna au Congrès de Vienne.

Théoricien, saucier, pâtissier, Carême doit être regardé comme le fondateur de la grande cuisine. On lui doit, entre autres, la création du tournedos Rossini, du vol-au-vent et de la toque des cuisiniers.

Il est également l'auteur du *Cuisinier parisien* et du *Pâtissier royal parisien*.

**Pour qui ?** Les esprits curieux de culture, de littérature et de gastronomie.

**Le rayon :** Cuisine-Gastronomie

**MENUFRETIN**

éditeur de gastronomie

\*\*\*

ÉDITION - DIFFUSION - DISTRIBUTION  
39, RUE DE REVERDY - 28000 CHARTRES  
CONTACT : FLORIE NATHAN

FLORIE@MENUFRETIN.FR - TÉL. : 02 37 35 96 58