



**EN BREF :**

Prix public TTC: 14 €  
 Format 140 x 216 mm  
 96 pages  
 Couverture à rabats



À paraître le 25 mai 2016  
 ISBN : 978-2-917008-95-9



**DANS LA MÊME LA COLLECTION**

1. *Manuel des amphitryons*, Grimod de La Reynière
2. *Éloges de la cuisine française*, Édouard Nignon
3. *La Cuisine et pâtisserie anglaise et américaine*, Alfred Suzanne
4. *La Table au pays de Brillat-Savarin*, Lucien Tendret
5. *Histoire des légumes*, Georges Gibault
- 6 à 10. *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Marie-Antoine Carême
11. *Les Plaisirs de la Table*, Édouard Nignon
12. *Le Riz*, Auguste Escoffier
13. *Le livre de la Phagotechnie universelle*, Hippolyte Etiennez
14. *Le Potager d'un curieux*, Auguste Paillieux & Désiré Bois

PLUS D'INFOS SUR  
 WWW.MENUFRETIN.FR

À PARAÎTRE LE 25/05/2016

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N°13

# LE LIVRE DE LA PHAGOTECHNIE UNIVERSELLE

HIPPOLYTE ÉTIENNEZ

PRÉFACE DE RYOKO SEKIGUSHI



Pourquoi la moutarde se nomme t-elle de cette façon ? Depuis quand use t-on de serviettes de table ? D'où vient l'expression « porter un toast » ? A t-on toujours pris nos repas attablés ?

Autant de questions sur notre quotidien alimentaire auxquelles Hippolyte Étiennez répond au fil des pages de sa Phagotechnie Universelle, publiée en 1849. Le néologisme saugrenu de phagotechnie, créé par l'auteur lui-même, renoue avec la racine grecque phagein signifiant " prélever de la nourriture ".

C'est donc en toute logique que l'art de manger, chez tous les peuples, à chaque époque, y est décortiqué. Les multiples anecdotes érudites ou farfelues révèlent ainsi l'évolution de nos pratiques culinaires, de la Grèce Antique au XIX<sup>e</sup> siècle.

Du festin à la préparation de plats à base de gibier ou de légumes, en passant par des témoignages d'appétits spectaculaires, tel que celui de l'ogre de Wirtemberg: « Quand il n'avait pas d'aliments, il avalait des vases de terre ou de verre... », ce florilège de récits historiques ne manquera pas d'étonner et d'éclairer les lecteurs de notre temps.

Hippolyte Étiennez (1813-1871) est un fin observateur de ses contemporains, archiviste-historiographe à Nantes mais aussi auteur de romans, de comédies-vaudevilles (*Le coin du feu*) et de guides (*Guide du voyageur à Nantes et aux environs*).

**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