

**EN BREF :**

Prix public TTC : 19,90 €

Format 210 x 280 mm

128 pages

ISBN : 978-2-917008-81-2

Revue éditée par Menu fretin  
avec le soutien d'Unilever.

### L'interview imaginaire de Michel-Eugène Chevreul

« Quel est le plus grand secret de la vie de Chevreul ? De quelle façon l'homme d'aujourd'hui se comporte-t-il ? Le plus grand secret de la vie de Chevreul ? Chevreul dit : le plus grand secret de la vie de Chevreul ? »



### Chou-fleur grillé à la sauge

Chou-fleur grillé à la sauge. Ingrédients : chou-fleur, sauge, huile d'olive, sel, poivre. Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Couper le chou-fleur en couronnes et le faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Mélanger la sauge avec l'huile d'olive et le sel. Badigeonner le chou-fleur avec ce mélange et le faire griller pendant 10 minutes. Servir avec du poivre.



À PARAÎTRE LE 11 JUIN 2015

# Margarine magazine

LE CORPS GRAS QUI NE COMPTE PAS POUR DU BEURRE

✚✚✚

« La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions. » écrivait en 1968 Claude Lévi-Strauss dans *L'Origine des manières de table*.

Consacrer l'intégralité des pages d'un magazine à la margarine peut sembler une incongruité éditoriale. Pour autant, si l'on veut bien se donner la peine de regarder ce corps gras comme autre chose que le simple ersatz du beurre, on découvrira qu'il est, d'une certaine manière, le reflet inconscient de la société française. C'est à l'exploration d'un basique du frigo, d'un inconnu du rayon frais, que nous vous convions à travers ce magazine.

Pur produit du génie français – cocorico ! – la margarine est un symbole républicain comme il en existe peu. Son développement a accompagné celui de la société française pour atteindre son sommet avec Françoise Bernard et les Trente Glorieuses.

Produit industriel par excellence, la margarine consommée dans les différents pays du globe est pourtant extrêmement variée. La margarine anglaise est différente de la margarine italienne, elle-même sans rapport avec l'allemande ni avec la française. Et oui, la margarine est un marqueur culturel...

La réalité de ce corps gras – qui partage son étymologie avec la marguerite – est bien plus complexe qu'on l'imagine souvent.

### AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO 1

*Malentendus et vérités sur la margarine; la vaccine de Roland Barthes; la recette de la margarine maison; la margarine comme objet de contrebande aux USA; l'interview imaginaire de Michel-Eugène Chevreul; Françoise Bernard en « Astra girl » !; des recettes vintage, British ou végétales; la visite d'une Fabulous Fab; la margarine au Japon, en Chine et en Israël; et pour conclure, une histoire de mouillette inutile...*

✚✚✚

Ont collaboré à ce numéro : Claire Bastier, Sophie Blaru, Céline Brisset, William Chan Tat Chuen, Suzanne Duval, Laurent Feneau, Laurent Seminel, Ryoko Sekiguchi, Timothée Trimm.

\*\*\*

Menu Fretin imagine des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines.

Le menu fretin, ce sont les choses insignifiantes, les poissons trop petits pour qu'on les comptabilise, la goutte d'eau que nous revendiquons d'être dans un océan de livres.

\*\*\*

CONTACT : LAURENT SEMINEL

TÉL. : 02 37 35 96 58 - MOBILE : 06 12 11 42 02

CONTACT@MENUFRETIN.FR

WWW.MENUFRETIN.FR