



EN BREF :

Prix public TTC: 22 €
Format 140 x 216 mm
336 pages
Couverture à rabats



À paraître le 10 mars 2016
ISBN : 978-2-917008-93-5

DU MÊME AUTEUR



EN BREF :

Prix public TTC: 26 €
Format 138 x 216 mm
540 pages
Paru le 20 mars 2014
Archives Nutritives n°2
ISBN : 978-2-917008-65-2



À PARAÎTRE LE 10/03/2016

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N°11

LES PLAISIRS DE LA TABLE

ÉDOUARD NIGNON

PRÉFACE D'YVES CAMDEBORDE

"Vous mêlez à vos recettes des souvenirs, des références historiques et des citations qui rendent notre goût savant. (...) Peut-être inventerez-vous un jour le fourneau-bibliothèque." Robert de Flers

+~+

Ce recueil publié en 1926 rassemble les recettes préférées d'Édouard Nignon. Dédié à son modèle Antonin Carême (*L'Art de la Cuisine française au XIX^e siècle*), ce livre constitue les prémices de son œuvre la plus connue, *Éloges de la cuisine française*.

Les recettes sélectionnées sont classées en différentes catégories : les hors-d'œuvre (froids et chauds), les potages, les sauces et les garnitures, les œufs, les poissons, les entrées chaudes, le froid, les rôtis, les légumes, les farinages et les pâtes d'Italie, les salades, et les friandises.

Chaque chapitre débute par une présentation de Nignon qui, dans son style incomparable, nous délecte en fin gastronome de ses conseils, de ses anecdotes – personnelles ou entendues – et de ses références historiques sur les produits, les recettes et les habitudes alimentaires de l'époque.

Édouard Nignon (1865-1934) se forme très tôt dans de prestigieux restaurants parisiens et, à l'âge de 27 ans, organise même les dîners de l'empereur François-Joseph à Vienne! Sa carrière se déroule ensuite à l'étranger: le Claridge à Londres, l'Ermitage à Moscou, les banquets de mille couverts pour le tsar Nicolas II au Kremlin. En 1908, il rentre en France pour réaliser son rêve en devenant propriétaire du restaurant Larue qu'il dirigera pendant plus de 13 ans.

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^e siècle*, Marie-Antoine Carême
- 12 - *Le Riz*, Auguste Escoffier

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