

À PARAÎTRE LE 25/05/2016

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N°14

LE POTAGER D'UN CURIEUX

AUGUSTE PAILLEUX, DÉSIRÉ BOIS

PRÉFACE DE CATHY ET CÉDRIC DENAUX

"Nous avons pour but l'extension du domaine de l'horticulture potagère; s'il arrive que nous ayons aidé à la propagation de plantes utiles, en si petit nombre que ce soit, nous nous estimerons très heureux."

✂

"Réduite à ses seules productions naturelles, la France n'aurait, pour ainsi dire, pas de légumes". C'est face à ce constat déroutant qu'Auguste Pailleux, passionné de jardinage, et Désiré Bois, professeur au Muséum national d'histoire naturelle, décident d'entreprendre l'écriture du *Potager d'un curieux*, publié en 1885.

Ces chevaliers de la binette et de l'arrosoir, s'étaient lancés dans le projet faramineux de dénicher, cultiver, préparer et goûter les légumes venus des quatre coins du monde.

De la morelles des cannibales, à la capucine tubéreuse en passant par la moustache de Barbade, cet ouvrage nous entraîne au cœur des expérimentations de cultures entreprises par ces deux passionnés de cucurbitacées et d'ombellifères.

Cet ouvrage de référence, répertoriant les légumes oubliés de notre table, accompagnés de leurs gravures, s'avère complémentaire à l'*Histoire des légumes* de Georges Gibault (1912) qui retrace les origines des légumes routiniers de nos assiettes.

Désiré Blois et Auguste Pailleux, bien qu'animés par la même passion, ont cependant des profils différents : le premier a été président de la Société botanique de France en 1920 puis lors d'un second mandat en 1931, alors que le second était un industriel qui a profité de sa retraite pour se consacrer à son jardin dans la ville de Crosne.

✂

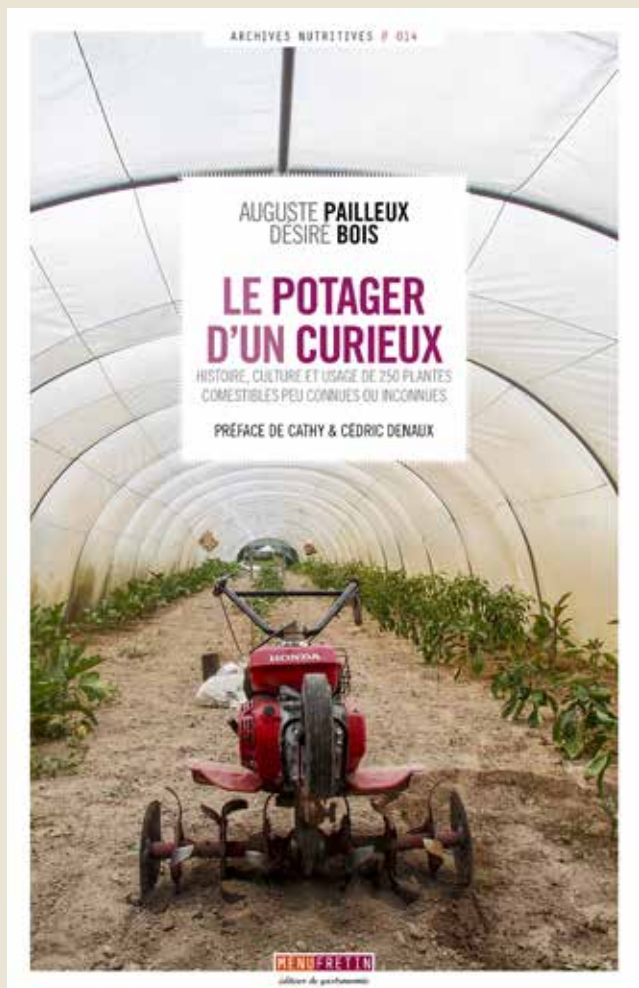
DANS LA MÊME LA COLLECTION

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
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 Pailleux & Désiré Bois

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



EN BREF :

Prix public TTC : 26 €
Format 140 x 216 mm
560 pages
Couverture à rabats



À paraître le 25 mai 2016
ISBN : 978-2-917008-96-6