



**EN BREF**

À paraître en octobre 2016

Prix public TTC: 44 €

140 x 216 mm / 848 pages

ISBN : 978-2-917008-99-7

**ÉDOUARD  
DE POMIANE**



Édouard de Pomiane (1875-1964),  
était médecin, chercheur et chef de service  
à l'Institut Pasteur.

Passionné de gastronomie et d'hygiène alimentaire, il publia plus d'une  
vingtaine d'ouvrages traduits en plusieurs langues.

Il fut également chroniqueur gastronomique  
à la radio et initiateur d'une nouvelle science :  
la gastrotechnie.



“La vie moderne nous fait brûler les étapes. Arrangeons- nous  
pour qu'elle ne nous fasse pas brûler notre beefsteak ou notre  
omelette.”

[É. de Pomiane]

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N°14-15  
**RADIO CUISINE**  
CONFÉRENCES  
GASTRONOMIQUES  
DIFFUSÉES PAR T.S.F.  
ÉDOUARD DE POMIANE

PRÉFACE DE FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

De 1923 à 1929, le docteur Édouard de Pomiane présente sur Radio Paris ce qui fut sans doute la première émission culinaire radiophonique. Tous les vendredis soir, à 20h40, il crée un rendez-vous au style incomparable, mêlant « gastro-technie », anecdotes et recettes pratiques.

Ces deux volumes (le premier publié en 1934, le second en 1936) sont composés de plus de 270 chroniques qui nous entraînent en cuisine pour percer le mystère de la friture, vivre l'apothéose d'un os de jambon ou nous plonger dans la psycho-physiologie de la gourmandise.

Pomiane nous guide avec humour pour réaliser près de 400 délicieuses recettes : coq en pâte, tourteau fromagé, asperges à la polonaise, bouillabaisse, médaillons de veau à la crème, aubergines à la grecque, champignons frits, pieroguis aux cerises, mousse aux noisettes, linzer-tarte, profiteroles... et partage ses propres expériences et souvenirs, tout en nous délectant de ses réflexions personnelles : « La conclusion est que pour faire un bon cassoulet il faut non seulement des haricots et de la saucisse. Il faut encore de l'amour, de l'amour pour le cassoulet, de l'amour pour ceux à qui on veut l'offrir ».

> Préface de François-Régis Gaudry, présentateur de l'émission On va Déguster ! sur France Inter.

*De son vrai nom Édouard Pozerski, Édouard de Pomiane (1875-1964), était d'origine juive-polonaise. Médecin, chercheur et chef de service à l'Institut Pasteur, cet amoureux de la bonne chère publia de nombreux ouvrages mêlant science et gastronomie, traduits dans plusieurs langues. Ses publications sont encore utilisées comme référence de la cuisine française à l'étranger. Il fut également chroniqueur gastronomique à la radio et initiateur d'une nouvelle science : la gastrotechnie.*

\*\*\*

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