



EN BREF :

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



À paraître le 10 mars 2016
ISBN : 978-2-917008-94-2

+<+

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

À PARAÎTRE LE 10/03/2016

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N°12

LE RIZ

L'ALIMENT LE MEILLEUR, LE PLUS NUTRITIF

AUGUSTE ESCOFFIER

PRÉFACE DE PASCAL ORY

"Le riz s'accommode de si nombreuses façons que l'on pourrait varier son menu pendant les trois cent-soixante-cinq jours de l'année sans en éprouver aucune fatigue."

+<+

Publié en 1927, cet ouvrage extrêmement rare est pour la première fois réédité dans son intégralité.

Auguste Escoffier propose de redécouvrir et de cuisiner le riz, aliment peu consommé en France à cette époque.

Il vante ainsi les mérites du riz en retraçant son origine, en mettant en avant ses valeurs nutritives – bien meilleures que celles de la pomme de terre – et en s'appuyant sur des discours des Faculté et Académie de Médecine pour démontrer ses bienfaits sur la santé.

Accessible à toutes les bourses, le riz remplace aisément le pain et offre une multitude de possibilités : il peut être cuit à l'eau, dans un bouillon, avec du lait ou à la vapeur. Il se déguste autant sous forme salée que sucrée : "Mélangé avec du sucre, cuit au caramel, c'est une vraie friandise."

Après avoir donné LA méthode pour cuire parfaitement le riz, Escoffier livre enfin ses précieuses recettes : hors-d'œuvre (avec sauces), salades, œufs avec accompagnement de riz, potages, soupes, crèmes et veloutés, poissons, relevés et entrées de viandes (mouton, bœuf, agneau, veau, porc, volaille, gibier), légumes et entremets.

Auguste Escoffier (1846-1935) est le chef et auteur culinaire français le plus connu au monde. Admiré et reconnu de ses pairs, il fut surnommé le "roi des cuisiniers" et "cuisinier des rois". Il a révolutionné la cuisine française en inventant le système de la brigade de cuisine. Il est le premier chef à obtenir la légion d'honneur en 1919.

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