



**EN BREF :**

Prix public TTC : 110 €  
Format 140 x 216 mm  
1568 pages

À paraître le 5 novembre 2015  
ISBN : 978-2-917008-87-4



**TOME 1**  
336 pages



**TOME 2**  
288 pages



**TOME 3**  
416 pages



**TOME 4**  
272 pages



**TOME 5**  
256 pages

**ATTENTION : ÉDITION LIMITÉE !**

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES #6 À 10  
**L'ART DE LA CUISINE  
FRANÇAISE AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE**  
MARIE-ANTOINE CARÊME  
PRÉFACE DE PASCAL ORY

“Par une ironique similitude de nom,  
Carême ne jeûnait pas.”  
Joseph Favre

**Quoi ?** La collection Archives Nutritives réunit les textes essentiels de la gastronomie.

**Comment ?**

Rééditée dans un coffret en édition limitée, *L'Art de la cuisine française du XIX<sup>e</sup> siècle*, constitue sans doute la première tentative de théorisation de la cuisine française. Écrite par Marie-Antoine Carême, à la fin de sa vie – et terminée par son disciple Armand Plumerey – cette œuvre marque l’aboutissement culinaire de celui qui fut, et demeure, le “cuisinier des rois et le roi des cuisiniers”. Carême réalise ainsi son rêve : “Publier un livre sur l’état entier de ma profession à l’époque où nous sommes.” De fait, cet ouvrage est un témoignage unique sur ce qui fut la plus glorieuse période de la cuisine française.

Chaque livre aborde une thématique : potages, bouillons, jus, sauces, garnitures, pièces de boucherie, volaille et gibier, poissons, crustacés, hors-d’œuvre, œufs, etc.

**Qui ?** Marie Antoine - dit Antonin - Carême est né à Paris le 7 juin 1784 et mort dans la même ville le 12 janvier 1833. Celui que d’aucuns considèrent comme le Raphaël de la cuisine, fut le plus célèbre cuisinier de son temps. Il régala le futur roi d’Angleterre George IV, le tsar de Russie, l’empereur d’Autriche et Talleyrand qu’il accompagna au Congrès de Vienne.

Théoricien, saucier, pâtissier, Carême doit être regardé comme le fondateur de la grande cuisine. On lui doit, entre autres, la création du tournedos Rossini, du vol-au-vent et de la toque des cuisiniers.

Il est également l’auteur du *Cuisinier parisien* et du *Pâtissier royal parisien*.

\*\*\*

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 comestibilise, 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