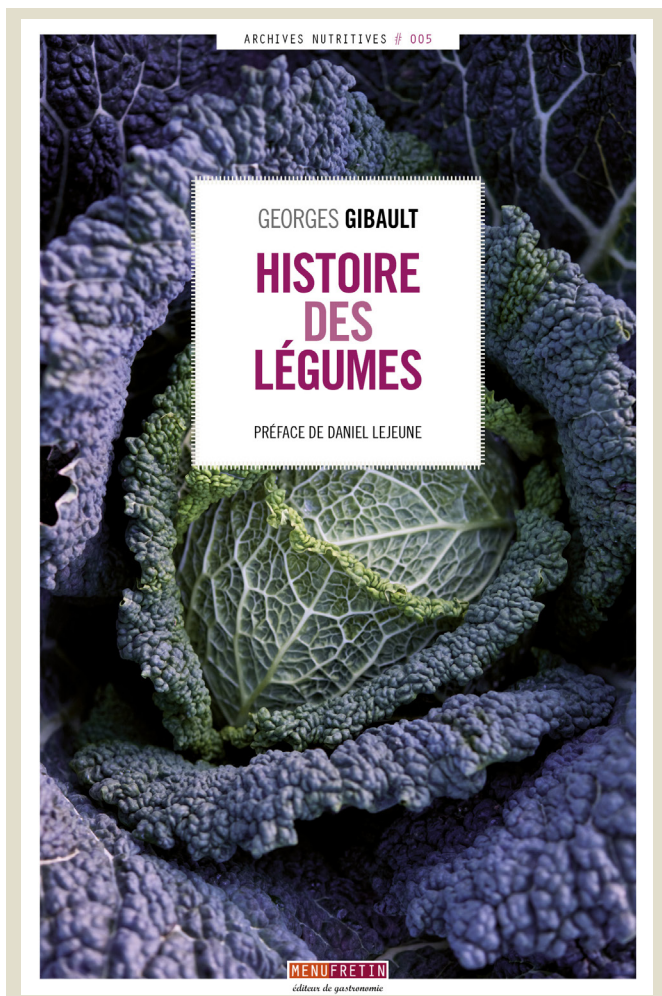


MENUFRETIN

éditeur de gastronomie



EN BREF :

Prix public TTC : 24 €
Format 138 x 216 mm
384 pages

À paraître le 19 mars 2015
ISBN : 978-2-917008-80-5

À PARAÎTRE LE 19/03/2015

COLLECTION ARCHIVES NUTRITIVES N° 5

HISTOIRE DES LÉGUMES

GEORGES GIBAULT

"Tout est réuni, analysé, classé, interprété et présenté au public sous une forme aussi substantielle qu'agréable [...] comme si (l'auteur) avait vécu dans l'intimité des plantes dont il parle, et que celles-ci lui aient spontanément apporté leurs impressions et indiqué les sources historiques à consulter".

M. Philippe L. de Vilmorin

Honoré d'une médaille d'or par la Société Nationale d'Horticulture de France, Histoire des légumes, publié en 1912, est considéré comme l'ouvrage de référence sur les origines de près de cent légumes différents.

Classés en dix catégories, vous trouverez ainsi les légumes proprement dits, herbage légumiers, légumes salades, plantes bulbeuses, légumes racines, plantes tuberculeuses ou rhizomateuses, légumineuses, fruits légumiers, plantes condimentaires et plantes potagères abandonnées. De sublimes gravures illustrent certaines espèces. Une vraie mine d'or littéraire, historique et scientifique pour les amoureux d'horticulture.



Georges Gibault (1856-1941) était bibliothécaire de la Société Nationale d'Horticulture de France. Passionné par l'étude et les plantes, il devint élève jardinier au Muséum national d'Histoire naturelle puis intégra l'École d'Horticulture de Versailles où il y passa l'examen d'herboriste. Il consacra toute sa vie à l'histoire de l'horticulture et publia de très nombreux articles sur le sujet ainsi que sa fameuse Histoire des légumes, devenue un classique en France comme à l'étranger.

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



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

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