

À PARAÎTRE LE 15 OCTOBRE 2015

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie

EN BREF :

Prix public TTC : 24 €
Format 210 x 280 mm
160 pages

À paraître le 15 octobre 2015
ISBN : 978-2-917008-88-1



CERES

L'IMAGINAIRE DES CÉRÉALES

Quoi? L'étymologie du mot céréale, vient du nom de la déesse de l'Agriculture : Ceres. Depuis la nuit des temps, le blé, le maïs, l'orge, le riz, mais aussi l'avoine et le millet ont constitué l'alimentation de base de l'humanité.

Les céréales font plus que nourrir les hommes. Elles façonnent les paysages, nous lient au cycle des saisons, rapprochent le citadin du paysan, et créent les marqueurs d'une identité partagée, qu'il s'agisse du pain, de la bière, des biscuits ou des pâtes. Quand nous consommons des produits céréaliers, c'est aussi cela que nous consommons : un imaginaire, des rites et des pratiques issus de plusieurs millénaires de tradition et d'invention, et qui font aujourd'hui partie de notre patrimoine commun.

Qui? *Ceres* est le premier mook consacré aux céréales, à leurs cultures mais surtout à leurs usages et à l'imaginaire qui s'y attache. Entre reportages, portraits, recettes et documents insolites, *Ceres* porte un regard original sur ce qui constitue la base de notre alimentation en dépassant le rebord de l'assiette pour en étudier les mécaniques sociologiques, ethnologiques et culturelles car, comme le dit si bien l'écrivain Rémy de Gourmont : "Pour expliquer un brin de paille, il faut démonter tout l'univers."

SOMMAIRE DU N° I

La tarte au riz de Georges Simenon ; la semeuse et le semeur ; the aerated bread compagny ; les porridges sont des bouillies modernes ; biscuits multicéréales ; recettes du patrimoine ; champs littéraires, l'imaginaire des céréales ; mille pâtes ; le murmure du son ; quelques classiques de la pâtisserie française ; faut-il avoir peur du "sans gluten" ? ; graines storming ; histoire de la bière ; le couscous mondial ; les terroirs du sarrasin ; Loara Perenec, boulangère à l'Exposition Universelle de Milan ; les fleurs du malt ; contre les pâtes ; le bon grain et l'ivresse ; l'hostie et le cannibale.

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