

Une marque de fabrique singulière

Depuis plus de 20 ans Les Éditions de l'Épure, tracent leur élégant sillon dans le monde du livre. Une ambition : offrir une ligne éditoriale guidée, tant sur le fond que sur la forme, par le fil de la genèse de la création. Une démarche : avoir toute l'audace d'offrir la liberté d'expression à des auteurs de tout poil, pourvu que la passion et le plaisir les animent...

Insolite, l'objet épurien élève la gastronomie au rang de livre d'art et donne la part belle au texte, au graphisme et aux papiers de création. Si l'Épure est indiscutablement reconnue comme maison d'édition culinaire, il faut entendre alors la branche à contre-courant, décalée, à la limite de l'iconoclaste.

Meilleur éditeur au Gourmand World Cookbook Awards, 2008
Grand prix éditeur de l'Académie Nationale de Cuisine, 2011



Dix façons de préparer

Meilleure série de livres de cuisine

par le jury français des Gourmand World Cookbook Awards, 2009

FORMAT 120 x 215 mm

NOMBRE DE PAGES

24 pages non rognées

COUVERTURE à rabats

PRIX PUBLIC 6,60 €

De la pomme de terre à l'huître, en passant par le thon, la courgette ou le chocolat, chacun des livrets de cette collection expose en 24 pages dix façons originales d'agrémenter un même aliment, préalablement présenté dans une courte préface. Le choix des papiers, ingres à la forme, vergé, velin, stone... la composition typographique, ainsi que la reliure fil de lin en font une édition originale de grande qualité.

“ *Les très minces volumes de la collection demeurent bibliophilement soignés autant que gastronomiquement recommandables. Deux qualités rarement réunies dans un même objet.* ”

Gault et Millau

DIX FAÇONS DE PRÉPARER

L'abricot, l'agneau, les agrumes, l'ail, l'oignon, l'échalote, l'air, les algues, l'amande, l'amour, l'ananas, l'anchois, l'anguille, l'araignée de mer, l'artichaut, l'asperge, l'aubergine, l'autre couscous, l'avocat, la badiane, le bar, le basilic, la bernique, la betterave, le beurre, la bière, la bisque de homard, le blanc d'œuf, le bœuf, le boudin noir, les bouillons, les boulettes, le bouquet garni, le brocciu, le brocoli, les calmars, seiches et poulpes, le camembert, le canard, la cannelle, les câpres, la cancoillotte, la cardamome, la carotte, le Carré Frais, le caviar, le cèpe, le champagne, les charcuteries, le chocolat, le chocolat blanc, le cidre, le cigare, le citron, la citronnelle, le Coca-Cola, le cochon, le cœur, le couscous, le coing, le concombre, les condiments, la coquille Saint-Jacques, les coques, les coquillettes, la courgette, la crème, le cresson, le cumin, le curry, la datte, l'eau, l'emmental Grand Cru, l'endive, les épluchures, l'estragon, la faisselle, les farcis, les farines, le feu, la feuille de figuier, la fève, la fève de cacao, la figue, la fleur d'oranger, les fleurs, le foie gras, la fraise, la framboise, les friandises, les frites, le fromage de chèvre, le gaspacho, le gâteau au chocolat, la gaufre, le gingembre, la glace, le goya, la groseille, le haddock, le hareng, le homard, l'huile d'olive, l'huître, le jambon de Parme, le lait, le lait de coco, la laitue, la langouste, la langue française, le lapin, la lavande, le maïs, la mangue, le maquereau, le maroilles, le marron glacé, le melon, la menthe, le miel, la mimolette, les moules, la moutarde, la mozzarella, la mûre, le navet, la noisette, la noix, la noix de macadamia, l'Obsiblu, l'œuf, l'œuf sur le plat, l'oxalis, le pain, le pain sec, le pamplemousse, le panais, la papaye, la pastèque, les pâtes, le pâté en croûte, le pâté Hénaff, le pesto, le petit-gris, le petit pois, le pied de cochon, le piment d'Espelette, la poire, le poireau, le pois chiche, le poivre, le poivron, la pomme, la pomme de terre, le pot-au-feu, le potiron, le poulet, pour tous ceux qui n'aiment pas le fromage, la poutargue, les quenelles, la queue, le radis, les ravioles de Romans, la réglisse, les restes de pot-au-feu, le ris de veau, le risotto, le roquefort, la roquette, la rose, le rouget, le sang, le sanglier, la sardine, le saumon, le sel, la sole, les soupes d'été, les soupes d'hiver, le spéculoos, la spiruline, le taureau de combat, la terre, le thé, le thé matcha, le thon, le tofu, la tomate, le topinambour, les transparences, la trévisé, la truffe, la truite, la vanille, la verveine, le vin, le vin jaune, le vinaigre balsamique, la vodka, le vol-au-vent, le whisky, le yaourt, le yuzu, le 100°.

Débit de boissons

FORMAT 125 x 260 mm

COFFRET 30,50 €

Un coffret luxueux contenant quatre titres de la collection *Dix façons de préparer* : le whisky, la vodka, le champagne, le Coca-Cola.

Chaque livret peut être vendu séparément au prix de 6,50 €.

Les auteurs

Lorsque “le recyclage poétique du réel” devient à croquer... c’est l’hommage que **Frédéric e. Grasser Hermé** dite FeGH, la plus *arty* des cuisinières rend à la cuisine. Auteur de plus de 25 ouvrages décapants, elle déconcerte par son éclectisme; tel est-il qu’on la traite volontiers d’iconoclaste et d’agitatrice...

Éric Poindron est écrivain, éditeur, critique littéraire, et gastronomade. Il a dirigé avec sa compagne, Sandra Rota, Les éditions du Coq À l’Ane, en Champagne, une maison spécialisée dans la gastronomie.



DIX FAÇONS DE PRÉPARER

Serial Colors

FORMAT 120 x 215 mm

COFFRET 66 €

Frédéric e. Grasser Hermé s'est attachée à chiner, pour chacune des couleurs, des produits naturellement colorés et à concevoir des recettes originales. Elle invite à sa table un artiste, une personnalité, des passionnés qui rendent hommage à une couleur dans la préface : Ingrid Astier, Alexandre Cammas, Matali Crasset, Michel Field, Pierre Hermé, Damien Odoul, Élisabeth Takeuchi, Bruno Verjus.

Neuf monochromies surprenantes et déjantées : le jaune, le rose, le vert, le bleu, le blanc, l'orange, le rouge, le noir, le violet.

Chaque livret peut être vendu séparément au prix de 6,60€.

“Une approche chromatique qui transforme un coup éditorial en coup d'éclat.”

Maison Française



Coffret Fogón, gastronomie espagnole

FORMAT 120 x 215 mm

COFFRET 71 €

Un coffret sérigraphié qui rassemble les 10 livres de la collection gastronomie espagnole, des recettes originales du chef espagnol Alberto Herráiz.

Un dictionnaire Fogón-Français rédigé avec la collaboration de Brigitte Régis est inclus dans le coffret.

Le gaspacho, l'empanada, le riz en paella, la tortilla, le jambon ibérique, le bocadillo, les tapas sucrées, les croquetas, le vinaigre de Xérès, le piquillo.

Chaque livret peut être vendu séparément au prix de 6,60 €.

L'auteur

Alberto Herráiz quitte, il y a une dizaine d'années, l'Espagne pour ouvrir le restaurant Fogón à Paris, où il revisite les plats traditionnels de l'Espagne. Alberto Herráiz a obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2009.



DIX FAÇONS DE PRÉPARER

Sites Remarquables du Goût

FORMAT 120 x 215 mm

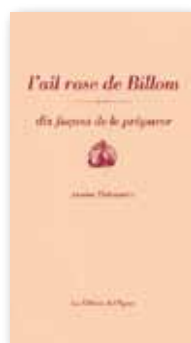
NOMBRE DE PAGES

24 pages non rognées

PRIX PUBLIC 6,60 €

Sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, lentilles vertes du Puy, vins de Châteauneuf-du-Pape, chasselas de Moissac, autant de produits authentiques associés à un patrimoine vivant et exceptionnel. Ils sont aujourd'hui 70 à faire partie de l'Association nationale des Sites Remarquables du Goût. Les Éditions de l'Épure leur consacrent une série particulière au sein de la collection gastronomique *Dix façons de préparer*. Une manière de célébrer l'alliance heureuse du goût, du terroir et d'un savoir-faire.

L'ail rose de Billom, le cassis du Cassissium, le champagne de l'avenue de Champagne, la carpe des étangs de la Dombes, le chasselas de Moissac, les fruits et légumes du Potager du roi, l'huître de Bouzigues de la lagune de Thau, l'huître de Cancale, le pruneau d'Agen des vergers de Saint-Aubin, le roquefort le rocher du Combalou, la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le sel de Guérande, la truffe noire du Tricastin, le saint-nectaire, le muscat de Beaumes-de-Venise.



Mise en appétit

Nouvelles, contes ou chroniques, les menus récits de la collection *Mise en appétit* livrent autant de plaisirs de bouche que de mots d'estomac. Sous forme de souvenirs, d'anecdotes et de fictions, chaque auteur y dévoile de subtiles, drôles et émouvantes liaisons entre mots et mets...

6m² de cuisine, Chroniques extraordinaires d'un restaurant ordinaire

Meilleur livre de l'année en France dans la catégorie "Femme chef" au GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2011.



FORMAT 110 x 200 mm
NOMBRE DE PAGES 136
PRIX PUBLIC 10,20 €

En 2003, Sonia Ezgulian écrit pour la revue *Omnivore* une série d'une douzaine de chroniques. *6m² de cuisine* retrace son parcours de journaliste qui abandonne sa carrière pour devenir cuisinière et ouvrir un restaurant à Lyon aux côtés de son mari, Emmanuel Auger, photographe. Pour les Éditions de l'Épure, Sonia Ezgulian prolonge ses confidences et met en scène avec humour ses clients, héros d'anecdotes rigoureusement vraies, amusantes, surprenantes, stupéfiantes et même parfois effrayantes. Les 40 chroniques sont associées à une recette inscrite à la carte du restaurant *Oxalis* entre 1999 et 2006.

L'auteur

Journaliste pendant dix ans, chef du restaurant *Oxalis*, **Sonia Ezgulian** se consacre désormais à la gourmandise nomade, à l'édition culinaire et des missions de consulting dans l'univers de l'hôtellerie, la restauration et de l'agroalimentaire.

Entremets



FORMAT 110 x 200 mm

NOMBRE DE PAGES 168

PRIX PUBLIC 12,20 €

Pour quelle raison l'œuf mimosa mettait-il Mozart en émoi, en quoi la palette d'Ingres était-elle gastronomique, quel lien lia le modeste knödel à Shéhérazade...? Chaque plat décante d'insolites contes. Chaque recette recèle un récit. Chaque saveur a des mots qui se mâchent et se goûtent, légers ou robotatifs, toujours sapides; ces mots écrivent de petites histoires qui flânent sur la nappe des repas à la lisière de la grande Histoire, dans le jupon des mousses aux épices ou le gras des cochonnailles. Aucune, évidemment, n'est certifiée, la vraisemblance n'est pas le propos; elles se sont juste révélées dans le fumet des bonnes cuisines, tranchées ici en 16 nouvelles.

L'auteur

Diplômé des Arts décoratifs de Paris en 1981, Bernard-Alain Brux est consultant en conception et design produits. Entre 1990 et 1997, il entretient avec une amie italienne une correspondance sous forme de nouvelles. Rassemblés dans un recueil *Le Livre de Taire*. C'est en 2009 qu'un nouveau projet d'écriture se dessine autour de recettes échangées par mail avec des amis. Il aboutira à la publication du recueil *Entremets*.

Elle mange



FORMAT 110 x 200 mm

NOMBRE DE PAGES 80

PRIX PUBLIC 10,20 €

Elle mange avec amour, égoïsme, admiration, amitié, tendresse, complicité, ennui, honte, sensualité, frustration... car elle appréhende les sentiments et sa relation aux autres par le prisme de ses papilles. Peut-être parce que son plus ancien souvenir est un souvenir gourmand? Peut-être parce que seuls les aliments l'ancrent dans le réel? *Elle mange* est comme un cheminement inverse, une renaissance par le goût. Elle mange donc elle vit. Emmanuelle Jary décline 19 récits à partir de sentiments et de sensations.

L'auteur

Après des études d'ethnologie sur la haute cuisine française et la trufficulture dans le Quercy, **Emmanuelle Jary** est devenue journaliste pour la presse spécialisée dans la gastronomie et le voyage.

Hors collection

Les yeux plus gros que le ventre

ou comment 64 libraires passent du livre à la casserole



FORMAT 150 x 210 mm
NOMBRE DE PAGES 160
PRIX PUBLIC 15,90 €

À l'occasion de leurs 20 ans et en hommage aux fidèles de la première heure, les Éditions de l'Épure ont invité plus de soixante libraires à devenir auteurs, le temps d'une double page.

Ainsi à partir d'un extrait littéraire et culinaire, chacun y révèle sa recette et son livre de cuisine de référence, dévoilant un peu de sa personnalité gustative. On y (re)découvre, entre autres, *Le Festin de Babette* et les fameuses cailles en sarcophage, *Sous le soleil des Scorta* et une tarte tomate-basilic, *Peau d'âne* et une brioche d'amour, *Les Liaisons culinaires* et une recette d'épaule d'agneau rôtie aux pommes de terre...

Les auteurs

Parmi ceux qui se sont prêtés au jeu – libraires au *Livre écarlate*, au *Bateau livre* et au *Genre urbain*, à *la Librairie gourmande*, au *Bleuet* ou à *la Hune*, pour ne citer qu'eux, et qui viennent des quatre coins de la France, de Belgique, d'Autriche ou du Canada –, on reconnaîtra aisément l'amateur de bonne chère, le pressé, l'amoureux des traditions culinaires de sa région, celle qui ne changera pour rien au monde sa recette de gâteau, celui qui voyage avec de simples épices...

HORS COLLECTION

Des tripes et des lettres



FORMAT 150 x 200 mm

NOMBRE DE PAGES 80

COUVERTURE cartonnée

toilée

ILLUSTRATEUR

Michel Tolmer

PRIX PUBLIC 20,30 €

Nouvelle édition enrichie.

Un ouvrage cultivé à croquer.

Un recueil de recettes lettré et gourmand, né d'une rencontre entre la fourchette et la plume, les fourneaux et la littérature. Une rencontre entre deux amis : un chef Yves Camdeborde et un journaliste littéraire, Sébastien Lapaque, tous deux passionnés de triperies.

Pour chaque recette signée par Yves Camdeborde, Sébastien Lapaque propose un morceau de littérature rédigé à la manière de grands auteurs classiques. De Madame de Sévigné à Marguerite Duras, Rabelais ou Hemingway, etc.

Les auteurs

Écrivain et critique au *Figaro Littéraire*, **Sébastien Lapaque** aime la gastronomie, les vins, la vie. Outre des romans et des essais, on lui doit des livres hautement recommandables dédiés au jus de la treille.

Chef de file emblématique de la cuisine de bistrot, après avoir longtemps officié à La Régalade, **Yves Camdeborde** est maintenant installé depuis 2005 au Comptoir, Paris VI. Formé à l'école du grand style au Ritz et au Crillon, cet amoureux d'une cuisine d'humeur et de caractère affectionne les nourritures canailles.

HORS COLLECTION

Lui cuisine



FORMAT 205 x 305 mm

NOMBRE DE PAGES 148

COUVERTURE

cartonnée toilée

PRIX PUBLIC 35,50 €

Publié la première fois en 1971 aux éditions Daniel Filipacchi, *Lui cuisine* a été “écrit à l’attention des hommes qui veulent se distraire de leurs occupations ou préoccupations en cuisinant”, mais surtout en faisant acte de cuisine ; un acte pour leurs amis, leur maîtresse, voire la femme devenue épouse... Les quelques 320 recettes et conseils de ce livre ont été rédigés par Ned Rival et illustrés par l’humour noir et tendre de Roland Topor. Trois grandes parties composent l’ouvrage : *L’ami parfait*, *L’amant délicat* et *Le mari acceptable*.

Lui, le magazine pour adultes créé en 1963 par Daniel Filipacchi est unique en son genre. Cet ex-typographe et photographe devenu éditeur réalise un mensuel de qualité “à la française” avec des actrices françaises dénudées. Il connut un succès international jusque dans les années 1980. *Lui* qui cultivait volontiers le second degré, publiait des interviews d’hommes politiques, de personnalités, et faisait la part belle à la gastronomie et au vin.

L’auteur

Ned Rival appartient à la génération de ces jeunes chroniqueurs gastronomiques qui se sont enthousiasmés pour la “nouvelle cuisine”. Ses chroniques paraissaient sous le pseudonyme de “Cherche-Midi” dans le magazine *Lui* dont il sera le critique de restaurants jusqu’au début des années 80. Ned Rival est décédé en 1995.

L’illustrateur

Génie de l’humour noir et de l’impertinence, **Roland Topor** est écrivain, scénariste, dessinateur et affichiste. Son œuvre est marquée par les thèmes de la sexualité et de la mort. Il est décédé en 1997.

Cuisine Insolite



FORMAT 280 x 280 mm

NOMBRE DE PAGES 88

COUVERTURE pleine toile

illustrée et ornée

d'une barbe en tissu

laineux contrecollé

PRIX PUBLIC 50,80 €

Édité la première fois en 1969, *Cuisine Insolite* est un merveilleux livre-objet qui plaira aux nombreux amateurs de baroque culinaire, aux collectionneurs et bibliophiles ainsi qu'aux inconditionnels des deux monstres sacrés qu'étaient Raymond Oliver et Mose.

Cuisine Insolite est un livre de recettes loufoques et farfelues. C'est non seulement un livre comique où Mose nous fait un festival de burlesque mais aussi un livre d'art d'une grande qualité graphique grâce au talent de Jean Jirou-Najou. Une volonté manifeste de célébrer l'Art culinaire. Raymond Oliver, chef du Grand Véfour, s'amuse à rédiger une vingtaine de recettes à partir des dessins de Mose.

Les auteurs

Chef cuisinier et propriétaire du Grand Véfour jusqu'en 1983, véritable institution et longtemps 3 étoiles au Guide Michelin, **Raymond Oliver** devient célèbre en 1953 avec la première émission de télévision consacrée à la cuisine, *Art et magie de la cuisine*. Également auteur de nombreux livres gastronomiques, il nous quitte en 1990.

Après des études à l'école des Beaux-Arts, **Mose** se lance dans le dessin humoristique. Ces dessins sont rapidement publiés dans les journaux du monde entier. Il récoltera deux grands prix : en 1972 celui de l'Humour Noir et en 1986 celui de l'Humour Blanc. Il nous a quitté en 2003.

“Assurément le livre de recettes le plus déjanté!”

Le Monde

HORS COLLECTION

Les plats qui font péter

36 recettes propres à incommoder vos ennemis ou se débarrasser des fâcheux



FORMAT 125 x 168 mm

NOMBRE DE PAGES 80

COUVERTURE pleine toile
avec marquage à chaud

PRIX PUBLIC 20,30 €

À l'image des livrets précieux des empoisonneuses du XVII^e, cet ouvrage traite avec esprit d'un sujet délicat...

“Votre ennemi mange chez vous ce samedi soir et se prépare à une réunion importante lundi matin? Vous aimeriez le savoir scotché sur le trône ou être pris de puissantes flatulences pendant un match ou lors d'un rendez-vous professionnel crucial? Ce livre est fait pour vous! Ici pas de cassoulets, de haricots péteurs, de montagnes de choux : vous serez disculpé d'avance par le raffinement des plats et la délicatesse de votre cuisine. C'est l'élaboration et l'agencement des recettes au sein de menus spéciaux qui dévoilent ou multiplient les propriétés des aliments. Quant à vous, aucun problème : des conseils sur les aliments-antidotes à ingérer avant le repas partagé avec votre ennemi vous aideront à prévenir les effets qui, sur lui, se feront ravageurs. Des conseils divers feront de vous un gastro-entérologue débutant, mais averti. Entrez dans le monde fascinant du ballonnement et du météorisme!”

L'auteur

Patrice Caumon décline sujets graveleux, langage châtié et ironie grinçante au théâtre, en musique et dans le roman. Témoinnant d'une fascination communicative pour l'oral et le viscéral, il est à ce jour l'auteur de plusieurs spectacles...

“Du petit déjeuner au trou normand, petit livre festif qui fait rire par tous les orifices.”

Charlie Hebdo



HORS COLLECTION

Testicules

Prix Spécial du jury de la Confrérie des Ambassadeurs de Rungis, 2006

Prix de l'Académie nationale de cuisine, catégorie cuisine rabelaisienne, 2008



FORMAT 160 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 274

COUVERTURE à rabats

PRIX PUBLIC 28,40 €

Ce livre se présente comme un recueil de gourmandises en tout genre divisé en trois parties, *Fêtes des paires*, *Les dessous d'une curiosité culinaire*, *Les attributs du sujet*, où piocher aussi bien des nourritures pour la bouche que des nourritures pour l'esprit. Une leçon de "choses" en quelque sorte.

Fêtes des paires : une petite mythologie qui tente d'étudier avec humour la symbolique des testicules dans notre imaginaire et notre langage à travers les religions, les mythes, l'histoire, les traditions et la cuisine de notre société.

Les dessous d'une curiosité culinaire : petit inventaire des testicules comestibles chez les animaux, mets autrefois très en vogue et encore consommés. Suivi d'un protocole culinaire et d'une centaine de recettes.

Les attributs du sujet : lexique de 394 mots pour désigner les testicules chez l'homme, avec pour chacun d'eux son explication et des citations littéraires.

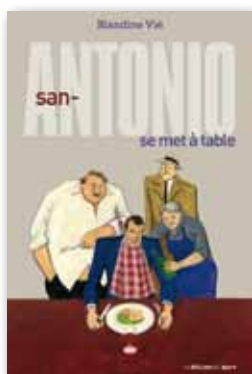
L'auteur

Journaliste et auteur culinaire ayant publié plus d'une centaine d'ouvrages, **Blandine Vié** est une femme gourmande de mets et de mots. Avant tout, sa passion est d'écrire. Mais la vie a fait qu'elle a plutôt mijoté des textes sur la cuisine, s'attachant notamment à la mythologie et à la symbolique culinaire. Elle aime aussi décortiquer et cuisiner les mots jusqu'à ce qu'ils expriment tous leurs sucs et qu'ils révèlent leurs saveurs cachées. Aussi, au fil du temps, ses livres sont-ils de plus en plus culturels et décalés.

“ Difficile de faire plus érudit ! ”

Le Figaro

San-Antonio se met à table



Coédition Fleuve Noir

FORMAT 160 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 376

COUVERTURE à rabats

ILLUSTRATEUR

Michel Tolmer

PRIX PUBLIC 28,40 €

Troussé à la façon d'un polar, *San-Antonio se met à table* apparaît comme un livre de cuisine atypique qui met en exergue combien les San-Antonio, en plus de leur vocation policière, sont des romans de chair et de chère, véritables hymnes aux gourmandises de la vie et aux nourritures terrestres.

La somme de réflexions autour de la nourriture recueillie au fil de la saga forme un témoignage qui se révèle être une analyse fine et pertinente de la manière de s'alimenter des Français depuis l'après-guerre jusqu'au XXI^e siècle (le premier opus date de 1949, le dernier de 1999), soit cinquante ans d'"instantanés" qui saisissent autant de petites vérités éphémères, comme ceux de Doisneau.

Une sorte de formidable devoir de mémoire.

L'auteur

Journaliste et auteur culinaire ayant publié plus d'une centaine d'ouvrages, **Blandine Vié** est une femme gourmande de mets et de mots. Avant tout, sa passion est d'écrire. Mais la vie a fait qu'elle a plutôt mijoté des textes sur la cuisine, s'attachant notamment à la mythologie et à la symbolique culinaire. Elle aime aussi décortiquer et cuisiner les mots jusqu'à ce qu'ils expriment tous leurs sucs et qu'ils révèlent leurs saveurs cachées. Aussi, au fil du temps, ses livres sont-ils de plus en plus culturels et décalés.

Recettes immorales



FORMAT 100 x 220 mm

NOMBRE DE PAGES 144

COUVERTURE à rabats

TRADUCTEUR

Georges Tyras

ILLUSTRATRICE

Emmanuèle Danger

PRIX PUBLIC 18,30 €

“Il pourrait y avoir cent, mille, un million... toutes les recettes possibles. Il faut dire avant tout que la morale n'est pas une valeur absolue mais relative, et, par là, immorale également. Chacune de ces recettes est un pari pour une autre morale possible, pour une morale hédoniste à la portée des partisans du bonheur immédiat, consistant à user et même à abuser des connaissances innocentes : savoir cuisiner, savoir manger, essayer d'apprendre à aimer...”

L'auteur

C'est sous Franco que **Manuel Vázquez Montalbán**, né en 1939 à Barcelone, fait ses premières armes d'écrivain. Particulièrement connu comme un maître du roman noir à travers son fameux héros Pepe Carvalho, le Catalan, disparu en 2003, a laissé une œuvre considérable, de l'essai à la gastronomie, de la poésie au roman.

Ses livres ont été traduits dans plusieurs langues et primés de nombreuses fois. Son autre passion était la cuisine, il assaisonnait ses textes de multiples références gastronomiques.

HORS COLLECTION

Du bon usage des ustensiles

Prix de l'Académie nationale de cuisine, catégorie cuisine, 2010



FORMAT 165 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 144

COUVERTURE à rabats

PHOTOGRAPHE

Emmanuel Auger

PRIX PUBLIC 22,40 €

Et si vos tiroirs et placards de cuisine regorgeaient d'idées astucieuses pour créer d'incroyables recettes avec les ingrédients les plus communs? 50 recettes simples, audacieuses et agréables à l'œil, toutes photographiées par Emmanuel Auger.

Martine Camillieri et Sonia Ezgulian portent leur regard complice sur les ustensiles du quotidien. Dans leurs mains, un simple économe ou une banale râpe à fromage deviennent redoutables pour créer des recettes bluffantes. Ainsi armées, la cuisinière et la plasticienne se sont mises en cuisine pour proposer l'une, 25 recettes pour adultes, et l'autre, 25 recettes pour enfants.

Les auteurs

Martine Camillieri, artiste plasticienne, pionnière en matière de détournement et de recyclage, propose des façons ludiques de consommer notre quotidien. Elle est aussi auteur de nombreux livres et modes d'emploi pour inciter les gens à pratiquer une écologie ludique. Journaliste pendant dix ans, chef du restaurant Oxalis, **Sonia Ezgulian** se consacre désormais à la gourmandise nomade, à l'édition culinaire et des missions de consulting dans l'univers de l'hôtellerie, la restauration et de l'agroalimentaire.

“ Ludique, artistique et magnifique,
un ouvrage qui réhabilite l'ustensile tout simple
et le talent tout simplement. ”

Régald

Skopje-maitresse ou le « éprouve »



Plus de 100 recettes
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

Recette de Skopje-maitresse
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

Presse-steak haché

Recette de Presse-steak haché
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

Recette de Presse-steak haché
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

Le triangle du chef cuisinier



Plus de 100 recettes
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

Recette de Triangle du chef cuisinier
 100 recettes de plats traditionnels et modernes, tous adaptés à l'utilisation de ce merveilleux ustensile. Les recettes sont classées par type de plat et par difficulté.

HORS COLLECTION

Ceci n'est pas un livre pour faire du pain

Mention spéciale du jury de L'Académie Nationale de Cuisine 2011



FORMAT 165 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 96

COUVERTURE à rabats

PHOTOGRAPHE

Philippe Vaurès

Santamaria

PRIX PUBLIC 24,40 €

Ces dernières décennies, le pain a été relégué au rang de simple accompagnateur de nos repas. L'inspiration des boulangers n'en a pas été entamée pour autant et la diversification des pains n'a jamais été plus florissante... L'éventail des goûts nous encourage à devenir de véritables sommeliers du pain.

Ce livre n'est ni une anthologie sur le pain, ni une encyclopédie, ni un opus annexe à une machine, mais un ouvrage de 44 recettes donnant envie de manger du pain, de le traiter comme un aliment et un ingrédient, de le partager, le cuisiner, le déguster.

Les auteurs

Apollonia Poilâne est née dans un panier à pain. Les mercredis et samedis passés dans la boulangerie familiale ont nourri sa passion pour son futur métier. En 2002, elle prend la suite de son père à la tête de Poilâne. Avec son père et son grand-père, elle a appris combien le pain était lié aux choses : il y a le pain qui nourrit, le pain politique, le pain économique, le pain artistique...

Ex-journaliste, puis critique gastronomique, **Nathaly Nicolas-Ianniello** dirige, depuis 2004, l'école de cuisine *Esprit Cuisine*. Elle y anime des cours pour tous types de cuisiniers en y abordant tant la technique que la connaissance des produits. Elle est également créatrice culinaire et auteur pour la presse et l'édition.

HORS COLLECTION

L'O à la bouche

Meilleur livre de l'année de France dans la catégorie "Poisson et crustacé" au GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2011 et a reçu le Grand prix de l'Académie Nationale de Cuisine 2011, catégorie "Ouvrages de professionnels Grand public", avec les félicitations unanimes du jury.



FORMAT 225 x 300 mm

NOMBRE DE PAGES 276

PHOTOGRAPHE

Matthieu Cellard

PRIX PUBLIC 50,80 €

Sébastien Chambru, jeune chef étoilé du Moulin de Mougins, décline en 3 chapitres et 40 recettes *Poissons d'eau de mer, Poissons d'eau douce, Coquillages et crustacés*, sublimes par les "portraits" de Matthieu Cellard.

"Aucun poisson ne livre la même humeur. Leur gueule, leur regard, toutes leurs spécificités ont un impact sur la façon dont je pense ma cuisine. Comment faire partager ces émotions au plus juste, faire de mes envies des créations les plus respectueuses et les plus proches possible du produit? Alors idées, couleurs, textures... C'est à la source que tout jaillit."

L'auteur

Sébastien Chambru est à peine âgé de vingt ans, lorsqu'il remporte le premier prix du concours des jeunes espoirs bourguignons. Il peut ainsi accéder très rapidement aux cuisines des plus grands. Issu de la tradition culinaire lyonnaise, il s'est formé chez Paul Bocuse avant d'intégrer l'équipe de Stéphane Gaborieau à la Villa Florentine. En 2007, il devient MOF et reprend à trente-quatre ans les rênes du prestigieux restaurant le Moulin de Mougins.

MÉROU
JAUNE
CUI
À LA
CRÈME



MÉROU
JAUNE CUI
À LA CRÈME

INGRÉDIENTS (4 personnes)
1 mérou jaune
1 oignon
1 carotte
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
1 litre de crème fraîche
1 litre de lait
100 g de beurre
100 g de farine
100 g de jambon cru
100 g de tomates séchées
100 g de champignons
100 g de légumes surgelés
100 g de fromage râpé

Préparation :
1. Faire revenir l'oignon, la carotte et l'ail dans le beurre.
2. Ajouter le bouquet garni et laisser mijoter pendant 15 minutes.
3. Ajouter le lait et la crème fraîche, puis laisser mijoter pendant 30 minutes.
4. Ajouter la farine et le jambon cru, puis laisser mijoter pendant 15 minutes.

Cooking :
1. Faire cuire le mérou jaune pendant 15 minutes.
2. Ajouter le mérou jaune à la sauce et laisser mijoter pendant 10 minutes.
3. Ajouter les tomates séchées, les champignons et les légumes surgelés, puis laisser mijoter pendant 10 minutes.
4. Ajouter le fromage râpé et laisser mijoter pendant 5 minutes.



Le tour de l'île

Une collection qui fait prendre le large dans un voyage au centre de la gourmandise et croise des portraits d'hommes et de femmes. Une collection qui se nourrit de produits iodés, d'anecdotes piquantes, voire salées, et de souvenirs emportés par les vagues.

D'Yeu que c'est bon

Le tour de l'île en 45 histoires et 45 recettes



FORMAT 120 x 260 mm

NOMBRE DE PAGES 108

COUVERTURE à rabats

ILLUSTRATRICE

Juliette Fleuriau

PRIX PUBLIC 22,40 €

Ce livre est le fruit des pérégrinations maritimes et gourmandes de Bruno Verjus, îlien de longue date, hédoniste récidiviste. Bréviaire de recettes oubliées de l'île, mais aussi carnet d'idées qui subliment poissons, légumes et viandes : ce sont 45 recettes simples, jamais simplistes, inspirées des grands chefs ou de son rapport poétique au monde.

Et 45 histoires savoureuses où femmes et hommes de l'île revivent, où les produits se livrent et où l'on apprend au détour des phrases tours de main et traits culturels.

L'auteur

Bruno Verjus a prouvé qu'il est possible d'avoir à la fois les pieds sur terre et la tête dans les nuages. Ce chef d'entreprise, né en 1959, vit sans modération sa passion pour la cuisine et ne cache pas son attirance pour le bon vin.

Goûts du Gois

Le tour de Noirmoutier en 43 histoires et 43 recettes



FORMAT 120 x 260 mm

NOMBRE DE PAGES 108

COUVERTURE à rabats

TEXTE Delphine Boju

ILLUSTRATRICES

Frédérique Decré

et Agathe Stefani

PRIX PUBLIC 22,40 €

Goûts du Gois dévoile l'atmosphère de Noirmoutier. Les auteurs qui la fréquentent depuis de nombreuses années ont collecté au fil de leurs vacances et des hivers passés là-bas des recettes d'hier et d'aujourd'hui. Les textes qui illustrent les recettes racontent une tranche d'histoire et de vie, comme des petites excursions dans l'espace et le temps.

Une découverte de Noirmoutier comme une promenade originale et gourmande. Une île davantage tournée vers la terre que vers l'océan avec des traditions culinaires qui reflètent ces deux visages. La contradiction n'en est que plus savoureuse.

Les auteurs

Frédérique Decré, Delphine Boju et Agathe Stefani sont trois soeurs. Noirmoutier est le lieu magique où elles se trouvent et se retrouvent depuis près de trente ans, pour les vacances ou pour y vivre à l'année. L'île généreuse leur a toujours donné ce qu'elles en attendaient : de la beauté, du calme, de belles relations humaines, des saveurs, du soleil, des ciels bleus, gris ou gris-bleu, du vent, un horizon circulaire...

Food & Design

Performances culinaires de haut vol, petits festins écologiques, cuisine débridée et iconoclaste, sculptures à manger... *Food & Design* est une carte blanche donnée à des plasticiens et designers qui ont investi le champ de la cuisine et du comestible, en faisant exploser les usages, les formes et les bonnes manières. Cette nouvelle collection reste dans la parfaite ligne éditoriale des Éditions de l'Épure, à savoir la réunion de la cuisine et l'art dans un même plaisir des sens.

Petits riens... & *nothing more*

Édition bilingue

Français/Anglais



Saisir la beauté des choses simples et éphémères, jouer avec les objets, les détourner de leur fonction première, leur redonner une nouvelle vie, éveiller l'appétit et le goût au quotidien, créer des scénographies gourmandes et inventives, accomplir des gestes bienveillants pour une écologie douce, questionner nos pratiques de consommation souvent aliénantes, proposer des alternatives astucieuses et prêtes à l'emploi. L'ensemble foisonnant du travail de Martine Camillieri, plasticienne et auteur, offre un regard pétillant et décalé sur le monde et laisse entrevoir une autre façon de vivre le quotidien.

FORMAT 150 x 205 mm

NOMBRE DE PAGES 136

PRIX PUBLIC 24,40 €

Les auteurs

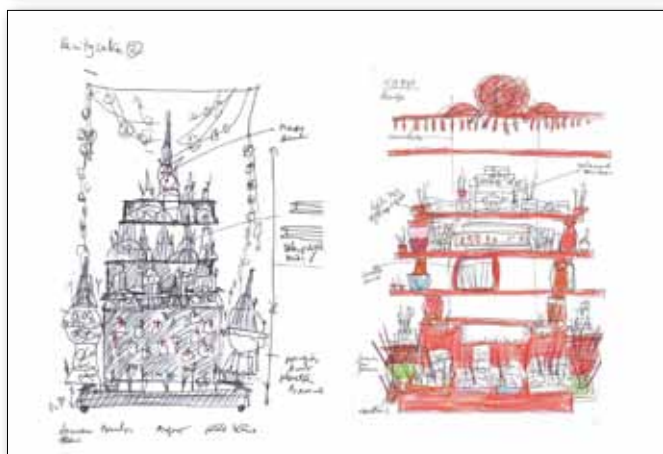
Martine Camillieri, artiste plasticienne, pionnière en matière de détournement et de recyclage, propose des façons ludiques de consommer notre quotidien. Elle est auteur de nombreux livres pour inciter les gens à pratiquer une écologie ludique.

Marie Gayet est passionnée d'art et de création contemporaine. Ses textes sur le travail des artistes ne sont pas des critiques d'art mais des mises en forme autour d'une observation curieuse et d'une analyse sensible. Écrire, c'est voir et ressentir.



autel / hôtel
altar/hotel

Une grande offre de produits artisanaux et de décoration d'intérieur est proposée en boutique et en ligne. Les produits sont conçus et réalisés en France. Les produits sont conçus et réalisés en France.



Les Petits riens du tout

2,200 ouvrages

Les petits riens du tout est une collection de petits objets d'art et de décoration d'intérieur. Ces objets sont conçus et réalisés en France. Les produits sont conçus et réalisés en France.



Festins orphiques

Orphic Fodder

Édition bilingue

Français/Anglais



FORMAT 150 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 192

PRIX PUBLIC 24,40 €

En dix ans, Mimi Oka et Doug Fitch ont créé une série d'explorations dans l'univers du comestible au fil de repas expérimentaux multi-sensoriels joyeusement intitulés "Fêtes orphiques", en hommage à Guillaume Apollinaire et aux orphistes, premiers peintres non figuratifs issus du cubisme aspirant à la pureté de l'expression.

Cuisiniers, hôtes, artistes, conteurs, sculpteurs... Mimi Oka et Doug Fitch composent des tableaux vivants avec de la nourriture, créent des installations comestibles, préparent de copieux banquets s'inspirant de jeux de mots, d'anecdotes, de tableaux, avec un sens poétique non dénué d'humour. Leurs fêtes orphiques en tant qu'œuvres collectives, vivantes et éphémères échappent au cadre de la galerie comme à celui du musée.

Leurs sources d'inspiration sont multiples, mais leur démarche est simple : considérer l'acte de se nourrir et essayer de l'étendre à tous les sens, y compris les choses de l'esprit.

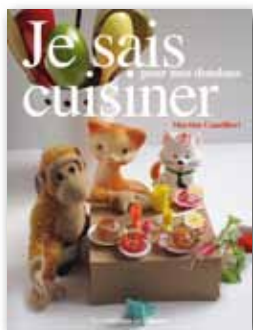
Les auteurs

Quand **Doug Fitch**, designer, scénographe d'opéra, dessinateur retombe par hasard il y a vingt ans sur **Mimi Oka**, cuisinière et journaliste, dans les rues de Tokyo, tous deux ne savaient pas encore que la serendipité allait les mener sur le chemin de l'orphisme et leur donner à vivre de grandes heures les mains dans la pâte, les fesses dans l'eau et la tête renversée au bout d'un trapèze pour embrocher une oie!

Ils ont depuis été conviés à participer à une vingtaine d'expositions et de performances à travers le monde, et font l'objet de deux documentaires : *Five Feelings about Food*, *Food for Thought* et d'un film *Kneading a Metric Ton of Dough*.

Jeunesse

Je sais cuisiner pour mes doudous



FORMAT 275 x 185 mm

NOMBRE DE PAGES 312

PRIX PUBLIC 29,50 €

Un livre de jeux de cuisine pour mes doudous, mes parents, mes camarades, les oiseaux du jardin, le petit chat du voisin, ou le chien dont je rêve... Un livre de cuisine décalée pour que les grands aussi puissent s'amuser comme des enfants à fabriquer des recettes poétiques.

Quatre chapitres, quatre saisons : on suit les mois de l'année pour cuisiner en accord avec la nature, mais on n'oublie pas de célébrer les rois, les crêpes, les amoureux, Pâques, les cerisiers en fleurs, les mamans chéries... Parfois ce sont des nourritures minuscules à partager avec son doudou préféré, parfois on voit plus grand, on prépare un plat pour des dimanches en famille.

Un livre de cuisine pour se familiariser avec les aliments ou les détourner à sa façon pour les 4-65 ans.

Jouer avec les aliments, pour mieux les manger, mon enfant!

L'auteur

Martine Camillieri, artiste plasticienne, pionnière en matière de détournement et de recyclage, propose des façons ludiques de consommer notre quotidien.

Elle est auteur de nombreux livres pour inciter les gens à pratiquer une écologie ludique. Elle examine le comestible, les emballages et les objets obsolètes, étudie les deuxièmes vies. Parallèlement elle réalise un travail artistique décalé, sous forme d'installations éphémères, pointant les phénomènes de notre société.

Les doudous vont à la mer

Le panier de pique-nique était en fabrication avec une boîte de fromage en bois et du carton épais. Trépasse la semaine sur le contour à l'intérieur, avec une vitre face avant pour laisser les associations, et deux autres du côté et d'un autre côté. Place le fil dans les trous, sans déviation. Agrafe une autre en relief au lieu de la boîte.

Des sandwichs rôtissants à la chaleur. Coupe 2 petits pains ronds avec un œuf, garnis les de salade verte, ajoutez dans l'un du pain un œuf, dans l'autre de l'œuf et du fromage en un rectangle, cela deviendra de la boûte chaude.

Ces petits pains sont tellement bons que ça peut en refaire un bon!

Et un dessert maison que ça se cuisine avec tout ce qui est! Coupe le fromage de fromage, avec aller jusqu'au bout. Faites deux chaussons, un rectangle de fromage avec un œuf. Laissez le tout à l'ébullition de la soupe, vos doudous sont finies! à servir. Et si tu es en plein le moment de leur panier, que ça peut être un bon!



JEUNESSE

Les petites séquences



Une série de plusieurs recettes de cuisine qui se décline comme un repas complet : entrée, plat et dessert. Chaque *Petites séquences* est présentée dans une pochette en papier glacé contenant 3 livres pour les enfants de 6 à 10 ans. Les recettes sont photographiées étape par étape et se déplient en accordéon pour en suivre le bon déroulement. Comme un jeu d'enfant, la cuisine devient facile et ludique.

Les petites séquences # 1

Salade de mâche, courge spaghetti, tarte au citron

Les petites séquences # 2

Velouté de potiron, pizza aux champignons, tarte pomme-poire

Les petites séquences # 3

Salade de lentilles, poisson crème, gâteau au chocolat

Les petites séquences # 4

Concombre aux herbes, tomates farcies, sablés

FORMAT 125 x 90 mm
(fermé), 875 x 90 mm
(ouvert)

NOMBRE DE PAGES 20

FAÇONNAGE

7 volets en accordéon

PRIX PUBLIC 12,20 €

L'auteur

Charlotte Lascève, photographe pour l'édition et la presse culinaire, a participé à de nombreux ouvrages.



English version

Dix façons de préparer

Ten ways to prepare

Sardine, peelings, champagne, strawberry, chocolate... The emblematic series of the publisher, *Ten ways to prepare*, has enhanced, diverted and brought back about 250 different ingredients as of today. The principle is easy: one product (a preface to introduce it) processed in 10 recipes according to the cook's creativity, whatever he is a confirmed cook or an amateur. An elegant presentation, nice papers, an old manufacturing with a straight stitching made of linen thread as pupil's old exercise book, a valuable and original edition.

Serial Colors

Frédéric e. Grasser Hermé

Thematic variation of the series *Ten ways to prepare*, *Serial Colors* a chromatic version from Frédéric e. Grasser Hermé, cook-writer, offering not only one but various naturally colored ingredients.

Nine surprising and crazy monochromes.

Coffret Fogón

Fogón casket, Spanish gastronomy

Alberto Herráiz

Version of the series *Ten ways to prepare*, *the Fogón casket, Spanish gastronomy* is an invaluable introduction to the Spanish cooking by the chef Alberto Herráiz.

Des tripes et des lettres

Yves Camdeborde & Sébastien Lapaque

A compilation of recipes stemming from a combination between stove and literature, between a chef and a journalist, both of them sharing a passion for tripes. Each recipe features a small text written with the style of famous classic authors such as Rabelais, Hemingway, Madame de Sévigné...

Lui cuisine

Ned Rival & Roland Topor

Initially published by Daniel Filippachi Publishers in 1971, *Lui cuisine* was aiming at men who wanted to get rid of their concerns by cooking, but who also wanted to do a "cooking act", who wanted to cook for their friends, their lover, possibly their spouse... The 320 recipes and advices released in this book have been written by journalists belonging to *Lui* magazine and illustrated by Roland Topor, famous for his black and soft humor. The work features 3 main parts: *The perfect friend*, *The thoughtful lover*, *The acceptable husband*.

Les plats qui font péter

Meals that make you fart – 36 recipes to bother your enemies or to get rid of them

Patrice Caumon

As the poisoner's invaluable booklets from the 17th century, this book is about a special topic... No cassoulets or flageolet beans, no cabbage either: you will be surprised by the meals refinement or the cooking delicacy. It's the elaboration and the combination of recipes in special meals that unveil or multiply the foods' properties. For you, no problem: suggestions on antidote foods to be eaten before the meal shared with your enemy will prevent you from the effects that will be destructive on him. Various advices will turn yourself into a doctor in gastroenterology. Enter the fascinating world of ballooning and meteorism!

Du bon usage des ustensiles

How to make good use of kitchen utensils

Martine Camillieri & Sonia Ezgulian

The authors focus on everyday's utensils. In their hands, a regular potato peeler or a cheese grater are just formidable weapons to create bluffing recipes. The cook and the visual artist have worked together in order to create 25 recipes for adults and 25 recipes for kids.

Ceci n'est pas un livre pour faire du pain

This is not a homedmade bread cookbook

Apollonia Poilâne & Nathaly Nicolas-Ianniello

Over the last few decades, bread has been relegated to the status of a mere accompaniment to our meals. Nevertheless, this hasn't affected the enthusiasm of bakers, and the variety of bread available today has never been wider. The range of flavours has made us into real bread connoisseurs. This book is not a bread anthology, nor an encyclopedia, nor a booklet that comes with a breadmaker. It is a collection of 44 recipes that will make you want to eat bread, to treat bread like a meal in itself or as a component of a meal, and that will make you want to share it, bake it and enjoy it.

Cuisine Insolite

Raymond Oliver & Mose

Published for the first time in 1969, *Cuisine Insolite* is a wonderful object book which will delight lovers of weird cooking, collectors and book lovers as well as fans of two giants, Raymond Oliver and Mose.

The book features weird and eccentric recipes. It is not only a comical book but also an art book with a very good graphic quality thanks to Jean Jirou-Najou's talent. This book's aim is to celebrate Cookery Art. Raymond Oliver, the Grand Véfour's chef, created about 20 recipes from Mose's drawings.

Testicules

Testicles

Blandine Vié

This book is a compilation of sweetmeats divided in three parts: *Balls' celebration*, *Screening of testicles from a culinary point of view*, *Attributes as a complement*. You can pick food for the mouth or food for the soul, more or less an "object" lesson.

San-Antonio se met à table

Blandine Vié

Written like a crime novel, *San-Antonio se met à table* is an unusual cookery book that reveals how the San-Antonio novels are as much about the pleasures of the flesh and good food as they are gripping thrillers. They are true celebrations of indulgence. The sheer number of food related quotations collected from throughout the novels delivers a detailed and accurate analysis of the eating habits of the French from the end of the Second World War to the beginning of the 21st century. The book captures 50 years of tiny fleeting moments, just like in a photograph by Robert Doisneau. It is a wonderful collection of memories.

Recettes immorales

Manuel Vázquez Montalbán

This book by Manuel Vázquez Montalbán, translated by Georges Tyras, had not been edited since 1993. Before tasting the recipes, let's savor first the introductory texts sketching a portrait of the author and highlighting a sense of humor.

L'O à la bouche

Sébastien Chambru

Sébastien Chambru, young Michelin-starred chef at Moulin de Mougins, explores *Saltwater Fish*, *Freshwater Fish*, *Shellfish* in 40 recipes over 3 chapters, illustrated by Matthieu Cellard's "portraits". "No fish is the same. Their look, their expressions, all their idiosyncrasies affect the way I think about my cooking. How can I accurately convey these emotions, and turn my ideas into creations that respect and are true to the fish? Ideas, colours, textures... It all stems from the fish."

Petits riens... & nothing more

Martine Camillieri

Bilingual edition French/English

Grasp the beauty of easy and ephemeral things, play with things, divert them for their primary use, revive them and give them a new life, arouse appetite and taste on a daily basis, create greedy and innovative productions, act gently for the ecology, call into question our consuming habits, offer clever ready-made solutions and alternatives. Thanks to her complete and abundant work, Martine Camillieri glances at the world and suggests another way of living on a daily basis.

Festins orphiques

Orphic Fodder

Mimi Oka & Doug Fitch

Bilingual edition French/English

In 10 years, Mimi Oka and Doug Fitch have created a series of culinary explorations through experimental and multi-sensorial dinners called “Orphic Feasts” in tribute to Guillaume Apollinaire and the Orphists, the first non figurative painters coming from the cubism and who aspire to purity in expression.

Cooks, guests, artists, story tellers, sculptors, Mimi Oka and Doug Fitch make living paintings with food, create edible installations, prepare dinners drawing their inspiration from puns, anecdotes, paintings, with a poetic angle and a great deal of humour. Their approach is easy: they enhance the action of eating and try to extend it to all senses, including thought.

Je sais cuisiner pour mes doudous

I know how to cook for my blankies

Martine Camillieri

A cooking book to play with my blankies, my parents, my friends, the birds in the garden, the neighbor’s kitty or the dog I am dreaming of... An original cooking book so that grown-ups can make poetic recipes as if they were kids. 4 chapters, 4 seasons: you reach one month after the other to cook in accordance with Nature. Sometimes it is about tiny food to share with your blanky, sometimes it is much bigger, such as a meal for a whole family on a Sunday. In the spring, you can create “finger” tea parties. During summer you live on picnics and berries.

In the fall, you have the idea to make salads with red leaves, mushrooms tiered cakes. In winter you cook to offer presents, the year ends with a smart New Year’s Eve dinner. A cooking book to get to know ingredients or to divert them your own way for anyone from 4 to 65 years old.

Les petites séquences

Short sequences

Charlotte Lascève

A series of various recipes combined for a full meal: first course, main course and dessert. Each *Short sequences* containing 3 books for kids from 6 to 10 years. Each recipe fans out to follow the various stages.

Sur le frigo. Recette et blablas

On the fridge. Recipe and claptrap

Charlotte Petit & Géraldine Besnard

A collection designed for kids from 6 to 10 years old: funny fanfold booklets about an ingredient; you can stick them on the fridge with a magnet. *On the fridge. Recipe and claptrap* is a series of greedy and fun booklets, featuring one recipe per booklet; budding chefs will learn amusing anecdotes on the ingredient.

Les Éditions de l'Épure

Sabine Bucquet-Grenet

25, rue de la Sablière 75014 Paris - tél. 01 43 21 81 08 - www.epure-editions.com

Diffusion-Distribution :

France - Belles-Lettres : 01 45 15 19 70 / comptoir de vente : 01 45 15 19 90

Suisse - distribution Servidis : + 41 22 960 95 25

Canada - distribution Belles-Lettres : + 33 1 45 15 19 70

Pour nous contacter :

Directions éditoriale et artistique	sabine.bucquet@epure-editions.com
Commercial	benedicte.guibourg@epure-editions.com
Relations presse	presse@epure-editions.com
Commande	commande@epure-editions.com

Pour nous adresser un manuscrit :

Il est préférable de bien connaître notre production afin de ne pas se tromper de porte. Notre site est là pour vous renseigner.

Merci de nous faire parvenir vos manuscrits dactylographiés et exclusivement sur tirage papier. Aucun ouvrage ne sera accepté par courrier électronique ou sur disquette. Veuillez ne pas envoyer d'originaux (manuscrits, photographies ou maquettes).

Nous étudions tous les manuscrits qui nous sont confiés et qui répondent à ces critères dans un délai de 4 mois après la réception.

Pour contacter nos auteurs :

Nous ne communiquons pas les coordonnées de nos auteurs. Si vous désirez contacter l'un d'eux, merci de nous adresser le courrier (ou mail) que nous ferons suivre.