

# Les éditions

Une marque de fabrique singulière  
Depuis plus de 33 ans, les Éditions de l'Épure tracent en toute indépendance 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 du 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.

de  
l'épure

# DIX FAÇONS DE PRÉPARER

une collection emblématique

**Meilleure collection de livres de cuisine**  
**aux Gourmand World Cookbook Awards, 2009**  
**Finaliste aux Antalis Creative Power Awards, 2022**

Muni d'un coupe-papier, on plonge dans la lecture de chacun de ces livrets, qui expose en vingt-quatre pages dix recettes originales pour agrémenter un même aliment, préalablement présenté dans une courte préface littéraire. La collection se dessine au fil des années tel un "bréviaire" des ingrédients. Le même soin est apporté à la carotte, au homard, aux épluchures, au kaki, au sarrasin, ou encore au poulpe. En initiant une suite de produits si variés au sein d'une même collection, les Éditions de l'Épure replacent le geste du cuisinier au cœur du goût : que l'on prépare une recette de foie gras ou de sardine, ce qui crée l'excellence et réjouit les papilles, c'est l'approche et la créativité de l'auteur. Des pages non rognées, des papiers de création aux couleurs et aux textures multiples, une composition typographique élégante et une reliure cahier d'écolier, en font une édition originale de grande qualité.

Chaque année la collection s'enrichit de nouveaux titres. De l'ail des ours au zeste, plus de 400 sont aujourd'hui parus.

**Fabriqué en France**

**24 pages non rognées - 120 x 215 mm - 10 €**

*Les plaisirs du coupe-papier sont des plaisirs tactiles, acoustiques, visuels - et plus encore mentaux. Pour avancer dans la lecture, il faut d'abord un geste qui attende à la solidité du livre.*

**Italo Calvino**

## COLLECTION FAIM DE L'HISTOIRE

Certains livres de cuisine révèlent en creux, entre les lignes et les recettes, des mœurs, des codes sociaux et des chroniques de la comédie humaine. La collection Faim de l'histoire rassemble des grands classiques de la littérature culinaire d'ici et d'ailleurs.

Vendus à plusieurs millions d'exemplaires, transmis de génération en génération avec une dévotion quasi religieuse, ces ouvrages témoignent à la fois d'une époque révolue et d'un patrimoine gastronomique encore vivant. On les qualifie volontiers de "bibles" et il arrive, quand la cuisine devient outil de propagande, qu'ils fassent autorité au sens le plus littéral. Tous ont traversé les siècles sans perdre leur charme.

150 x 210 mm – 32 €

### ARTUSI

#### La science en cuisine et l'art de bien manger

Alessandra Pierini et Stéphane Solier

*La science en cuisine et l'art de bien manger*, écrit en 1891 par Pellegrino Artusi, est le plus célèbre livre de cuisine italienne considéré, depuis toujours, comme la bible de la cuisine familiale italienne.

Pellegrino Artusi a 71 ans lorsqu'il met un point final à la première édition de l'œuvre de sa vie, *la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, qu'il publie à compte d'auteur et ne cesse d'enrichir pendant 20 ans. Ce commerçant aisé né en 1820, passionné de littérature et de gastronomie, compile un grand nombre – 790 pour la dernière édition – de recettes variées et accessibles qu'il a découvertes au gré de ses voyages, mais aussi de ses échanges épistolaires avec ses fidèles correspondants. Étonnante de modernité, cette bible culinaire est la première à synthétiser la richesse des cuisines régionales italiennes dans une langue "nationale". Un manuel didactique et plaisant où les conseils scientifiques, philosophiques et hygiénistes se mêlent à de savoureuses anecdotes personnelles, historiques et sociologiques. Dans un style plein d'esprit, avec pour seules illustrations des dessins d'emporte-pièces et de petites gravures, l'auteur propose une plongée passionnante dans l'histoire de son pays mais aussi un objet littéraire étonnant, Source d'inspiration et de référence pour les professionnels, comme Auguste Escoffier, et pour les amateurs. Un cadeau que l'on offre aux jeunes mariés et que les italiens appellent affectueusement... L'Artusi!

Dans cette édition française de *La Science en cuisine et l'art de bien manger* de Pellegrino Artusi, les spécialistes de la cuisine

italienne Alessandra Pierini et Stéphane Solier ont eu à cœur non seulement de proposer une nouvelle traduction de cette bible culinaire transalpine mais surtout d'en donner les clés aux lecteurs : un portrait amoureux de l'auteur et de ses goûts littéraires, un décryptage de sa méthode et de ses traits d'humeur et d'humour, un carnet pratique pour faciliter l'entrée dans ses recettes et ses ingrédients, des notes historiques et linguistiques, des focus pour approfondir ce qui fait l'originalité de ce manuel, un choix de lettres que ses correspondants ont adressées affectueusement au père de la cuisine italienne moderne et un index facilitant la déambulation dans le recueil au gré de ses envies.

### MRS BEETON

#### La femme qui bouleversa les cuisines anglaises

Arnaud Bachelin

Le livre de cuisine de Mrs Beeton édité en 1861, est un des livres les plus vendus en Angleterre. Cet ouvrage révolutionnaire et inspirant a servi de guide pour la cuisine servie dans la série *Downton Abbey*.

Au début de l'ère victorienne, Isabella Beeton n'a que 21 ans quand elle s'apprête à écrire, en compilant de nombreuses recettes, anecdotes et informations, le livre qui deviendra la référence en matière de cuisine. Elle invente pour ainsi dire le format du livre de cuisine que l'on connaît aujourd'hui, en proposant en premier lieu une liste précise des ingrédients et en donnant des instructions qui doivent permettre à toute cuisinière de parvenir à élaborer la recette. Arnaud Bachelin, empreint de culture anglo-saxonne, a su retranscrire avec justesse cette bible culinaire et livre plus de 1000 de ses recettes.

### CUISINE SOVIÉTIQUE.

#### La nourriture saine et bonne

Guélia Pevzner

*Le Livre de la cuisine bonne et saine* est la bible de la cuisine soviétique à deux facettes. Des recettes inaccessibles utilisant des ingrédients jamais vus par la population y côtoient d'autres, simples et abordables. Le monstre idéologique né dans les heures sombres du stalinisme est aussi imbibé de moments de vie réelle. La mémoire de cette cuisine est chérie dans les familles. La première édition du livre a vu le jour en 1939, après la Grande Terreur. La dernière est parue en 1999, lorsque l'URSS n'existait plus. Entre ces deux dates, huit millions d'exemplaires ont été tirés.

## COLLECTION CHEMINS DE TABLE

Cette collection est née d'une envie de partager des histoires vécues, des tranches de vie parfois incongrues, parfois émouvantes mais toujours avec humour et suspens.

### AJOUTE UN COUVERT POUR L'ANTHROPOLOGUE

Gaëlle Ronsin

Cet essai de sociologie culinaire propose de suivre une jeune chercheuse par monts et par vaux pour saisir la complexité de nos rapports à la nature, tout en gourmandise.

Les Québécois aiment-ils vraiment la viande de phoque ? Faut-il abattre des bouquetins pour produire plus de reblochon ? Comment cuire du riz pour 100 zadistes ? Le regard curieux de Gaëlle Ronsin, chercheuse en sociologie, fait raisonner ces questions avec des recettes qu'elle a collectées auprès d'agricultrices indiennes, de chasseurs de phoques canadiens ou d'éleveurs ligériens sur ses terrains d'enquête. La jeune chercheuse nous partage quelque vingt-cinq recettes glanées au cours de ses pérégrinations.

**135 x 220 mm - 192 pages - 20€**

### PÉRÉGRINATIONS PALERMITAINES

Tatiana Termacic

À travers ses *Pérégrinations palermitaines*, Tatiana Termacic nous fait découvrir la cité sans cesse renouvelée sous un jour inédit. Elle nous narre la gastronomie palermitaine comme personne avant elle, à travers le prisme de la lutte contre la mafia et des migrations d'hier et d'aujourd'hui.

On visite des marchés où se côtoie toute la diversité humaine, des pâtisseries cachées dans des couvents, des restaurants qu'on ne veut plus quitter, des cimetières hantés de tragédies. À la fois guide, livre de recettes et récit de rencontres avec des héroïnes et des héros de Palerme qui s'ignorent, il est destiné aux voyageuses et voyageurs curieux qui apprécient un angle inattendu pour appréhender une ville. L'auteure nous invite à nous livrer corps et âme à Palerme par la dégustation de mets qui participent au génie de la ville. À découvrir sans modération. Plus de 30 recettes.

**135 x 220 mm - 128 pages - 20€**

## TIENS, MANGE! TU AIMES?

Marie Bescond-Kophidès, Panagiota Kophidou, Koula Kophidou et Cypris Kophidès

**Prix Eugénie Brazier 2022, catégorie Roman et Essai gourmands  
Prix littéraire du Festival Saveurs & Savoirs à Uzès 2023.**

Au commencement, il y a deux hommes. L'histoire commence par un exil, celui des Grecs d'Asie mineure, de la région du Pont-Euxin, puis par la migration vers la France... Ce livre est le récit de quatre femmes : Koula, Panagiota, Cypris et Marie, 93 ans pour l'ancêtre, 30 ans pour la plus jeune, appartenant à la même famille, vivant dans des pays différents et partageant une histoire commune. Comment comprendre, recevoir, l'héritage familial lorsqu'il y a eu perte, migration ?

**135 x 220 mm - 144 pages - 20€**

## LES PLATS CHAUD DE LA GUERRE FROIDE

Guélia Pevzner

En 2017, Guélia Pevzner, journaliste française née à Moscou, reçoit un exemplaire du "Livre de la nourriture bonne et saine", sorti en URSS dans les années les plus sombres de la terreur stalinienne. Elle reconnaît immédiatement cette bible culinaire, dispositif de propagande, mais aussi un outil indispensable et objet attachant, tirée à des millions d'exemplaires. Le livre sert de fil conducteur, mais les histoires humaines remplissent l'écrit de vie, que ce soit des mémoires tragiques du Goulag, des blagues d'humour noir ou encore des chroniques policières à suspens. Traversant trente ans de vie en URSS (1961-1991), l'histoire se termine en France.

**135 x 220 mm - 320 pages - 20€**

## CUISINER, UN SENTIMENT

Jacky Durand

**Prix Zyriab 2021**

*Cuisiner, un sentiment* est un livre de recettes pas comme les autres, presque un roman, qui cultive la madeleine proustienne. Entre souvenirs, rites, saisons, envies et lieux, tout part des sentiments. Jacky Durand expose ici avec talent le cheminement qui le pousse à cuisiner.

**135 x 220 mm - 196 pages - 18€**

## MARCHÉ LIBRE. PORTRAITS CROISÉS

Angélique Dailcroix

Le marché de Malakoff est un authentique lieu de rencontres, on y croise le bobo, le vieux, le riche, le pauvre, la mère de famille, l'esthète, l'anarchiste... Qu'ils se parlent ou s'exaspèrent, le marché les rassemble et les répare. Le marché est ce lieu des possibles. La scène de théâtre où chacun peut raconter ou inventer son histoire avec tout ce que cela implique de vie ou de misère, le temps d'une matinée.

135 x 220 mm - 112 pages - 18€

## QUI A TUÉ FÉLIX POTIN ?

Mathieu Mercuriali et Giulio Zucchini

On y croise le chemin d'un homme, l'épicier Félix Potin, qui dès 1844, a trouvé des solutions innovantes aux problèmes auxquels sont confrontés les grands groupes aujourd'hui : le dernier kilomètre, la délocalisation, les intermédiaires, la relation entre marque et client, la livraison...

135 x 220 mm - 136 pages - 20€

## CUISINE, MARXISME ET AUTRES FANTAISIES

Stephan Lagorce

*Cuisine, marxisme et autres fantaisies* est le récit du chef de cuisine du Maxim's de Pékin, entre 1984 et 1987. Durant ces années, cuisine capitaliste et idéologie marxiste se sont télescopées en un duel jubilatoire, hilarant et baroque.

135 x 220 mm - 168 pages - 16€

## AUJOURD'HUI CAVIAR, DEMAIN SARDINES

Carmen Posadas et Gervasio Posadas

**Prix Eugénie Brazier 2014, catégorie Roman gourmand**

Ça n'est ni un livre historique, ni un livre de mémoires, ni d'anecdotes, ni de recettes... mais c'est un peu tout ça tout de même! Ce livre relate le voyage fascinant dans le Madrid de l'après Franco, dans le Moscou de Brejnev et le Londres de Lady Di, d'une grande famille de diplomates uruguayens, la famille Posadas.

135 x 220 mm - 328 pages - 18€

## COLLECTION LECTURES NOURRICIÈRES

La collection Lectures nourricières réunit des textes contemporains qui sont autant de témoignages d'un patrimoine culinaire en constante mutation.

205 x 130 mm - 20€

### DU GRAS, DU SUCRE ET DE L'AMOUR

Recettes et histoires des traditions perdues

Véronique Chapacou

### L'ART DE LA BRAISE EN PLEIN AIR

Histoires, voyages et recettes

Raymond Buren

### LA VRAIE CUISINE PARISIENNE

Histoires et recettes au goût d'aujourd'hui

Christian Boudan

### BRASSAGES

Bières, légendes & recettes

Jean-Paul Romac

### CANARD LAQUÉ, CANARD AU SANG

Dialogue culturel entre les cuisines chinoise et française

William Chan Tat Chuen

## HORS COLLECTION

### UNE VIE FROTTÉE D'AIL

La cuisine provençale d'hier et de demain

Gui Gedda et Mayalen Zubillaga

**Prix La Mazille 2024 – Festival du livre gourmand de Périgueux**  
Surnommé le pape de la cuisine provençale ou le Pagnol de la cuisine française, Gui Gedda, a marqué de son empreinte la restauration méridionale.

Sa vie de cuisinier, enracinée dans l'histoire familiale, fut marquée par de nombreux voyages et, surtout, par le goût des autres et de la transmission. À l'âge de dix-sept ans, alors en apprentissage dans un hôtel-restaurant de la Canebière, il se mit à écrire les recettes ensoleillées de sa grand-mère, niçoise et marseillaise d'adoption, pour lutter contre le "cafard monstre" qui le gagnait le soir après le service. Il devint au fil des décennies un auteur prolifique, accomplissant un extraordinaire travail de codification de la cuisine provençale à travers une quinzaine d'ouvrages hauts en saveur.

Ce nouveau témoignage, qui compte près de 500 recettes issues de 75 ans de cuisine, ne fait pas exception. *Une vie frottée d'ail* livre les secrets de la bouillabaisse, des pieds et paquets, de la soupe au pistou, de la ratatouille ou des petits farcis, tout en révélant les dons d'un conteur dont l'humour, la faconde et la sensibilité pétillent de page en page. On y croise aussi bien Marius Morard, Auguste Escoffier ou Marie Mauron que les gardes du corps du président Pompidou, Abel Ferrara ou Paul et Linda McCartney, sans oublier André Guillot, Jacques Maximin, Alain Ducasse, Michel Sarran. Si Gui Gedda défend bec et ongles la cuisine régionale, celle que ses mains connaissent intimement, son combat est avant tout sémantique et patrimonial. Il demeure un (p)artisan sincère de l'ouverture méditerranéenne qui a permis à la Provence d'accueillir à bras ouverts la tomate, l'aubergine et tant de produits venus d'ailleurs.

170 x 240 mm – 608 pages – 42€

### L'ESPRIT CHAPEL

Laurent Feneau et Suzanne Chapel

**Prix La Mazille 2021 – Festival du livre gourmand de Périgueux**  
30 ans après sa disparition, Alain Chapel reste un chef emblématique. Et c'est justement l'homme derrière le grand chef que l'on veut raconter aujourd'hui. Car le métier de cuisinier pour Alain Chapel était beaucoup plus que la somme des recettes qui reste de lui et qui ont inspiré des générations de chefs.

170 x 240 mm – 272 pages – 35€

### GARE AU GARUM

Patrick Cadour, Chihiro Masui, Luna Kyung,  
Alessandra Pierini, Claire Pichon, Minh-Tâm Trân,  
Margot Zhang et Mayalen Zubillaga

Qu'y a-t-il de commun entre la colatura, l'ishiri, le nam pla, le pissalat, le nuoc-mâm, etc.? Le sel et la mer! Depuis quelques années, avec la vogue de la fermentation, ces salaisons de produits marins intéressent de plus en plus les cuisiniers.

Au commencement étaient les deux sauces-mères élaborées à partir de poissons de mer, le garum du monde antique de la mer Méditerranée, et le nuoc-mâm des Chams, en mer de Chine. À partir de ces deux berceaux, ces condiments, pâtes ou jus, ont essaimé un peu partout dans le monde. Aujourd'hui, tant la vogue des cuisines asiatiques et la disponibilité des ingrédients qui les composent, que le retour du garum dans les cuisines des restaurants, ouvrent au cuisinier amateur un champ d'exploration pour ajouter à ses plats un supplément d'umami. De nombreuses recettes viennent illustrer ce propos.

Ce livre, qui fait le tour du monde en récits et en recettes, est coordonné par Patrick Cadour, auteur, spécialiste des produits de la mer et des cultures culinaires, avec :

Pour le Vietnam : Minh-Tâm Trân, professeur de cuisine et auteure;

Pour la Corée : Luna Kyung, auteure;

Pour la Thaïlande : Claire Pichon, journaliste, auteure;

Pour la Chine : Margot Zhang, professeur de cuisine et auteure;

Pour le Japon : Chihiro Masui, auteure, journaliste;

Pour l'Italie : Alessandra Pierini, auteure, chroniqueuse radio;

Pour le sud de la France : Mayalen Zubillaga, journaliste, auteure.

130 x 190 – 150 pages – 24€

### L'HEURE DE VÉRI-THÉ

Arnaud Bachelin

Entre anecdotes, récits historiques et recettes, *L'Heure de véri-thé* donne les clés de ce que fut le thé et ce qu'il devint en Occident.

Quel est le point commun entre la guerre d'indépendance des États-Unis d'Amérique, l'expédition de Robert Fortune ou encore les suffragettes? Quel est le produit exotique qui déchaîna les passions au point d'aider à combattre l'alcoolisme en Angleterre ou encore qui fut au cœur des histoires les plus scandaleuses et scabreuses de notre histoire? Cette plante est merveilleuse tant elle transforma nos civilisations. Elle ne se contente jamais de traverser une nouvelle contrée, elle la change et lui apporte son lot de nouveautés. Cette plante c'est le thé. *L'Heure de véri-thé* se propose de vous embarquer dans un voyage historique, géographique et gastronomique à la découverte de l'histoire de cette plante qui changea notre monde au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle.

130 x 215 mm – 256 pages – 22€

## LA FERME DE LA RUCHOTTE

Jacky Durand et Fred Ménager

“La Ruchotte” ça sonne clair, gourmand et enjoué comme une ritournelle, de quoi se mettre en jambes et à table.

Elle surgit au détour d'un chemin désolé, grosse ferme en carré cernée de haies et de murs. L'endroit est un petit bout de plateau calcaire bourguignon rude et beau, où l'on se régale du regard parmi les taillis en plein bourgeonnement, l'herbe jaunie de la lande et les coupes sombres. En 2002, Fred Ménager s'y installe, au milieu de nulle part, avec le projet d'élever sur cinq hectares tout ce qu'il proposera sur une longue table d'hôtes. Son CAP de cuisine en main, il débarque en 1991 à Mionnay, chez Alain Chapel, mort quelques mois plus tôt. “C'était mon modèle, il accordait une importance de dingue au produit. J'ai tout réappris, les cuissons, faire des fonds, des bisques. C'est là que j'ai trouvé ma famille de cuisine. Le savoir-faire s'apprend, le produit, lui, ne s'apprend pas.”

Près de 150 recettes dont les célèbres vol-au-vent à la bourgeoise et pâté croûte, mais aussi la bisque d'écrevisses, la raviole de volaille, bouillon de volaille, pimprenelle, ail noir, le gâteau de foies de volailles, les grenouilles en persillade, le bouillon de champignons émulsionnés, le consommé aux cèpes, le gratin de citrouille, la salade d'herbes, etc.

170 x 240 mm - 256 pages - 39 €

## ÇA NE GÂCHE RIEN

Gala Colette

*Ça ne gâche rien* est un recueil de transcriptions d'épisodes de l'émission «La Cuisine des Mousquetaires».

On y suit, en compagnie de Maité et Micheline, l'élaboration d'une fricassée d'escargots, d'une terrine de ragondin ou d'un steak d'autruche. Si les recettes ne sont pas les plus faciles à appréhender, le passage à l'écrit leur confère une tournure intéressante. Maité et Micheline, figures emblématiques de la télévision, savaient mieux que quiconque mettre les mots sur leurs gestes, et ne lésinaient pas sur les tournures de phrases alambiquées et les comparaisons équivoques, le tout dans un vocabulaire singulier, riche en images. Les textes, sans indications de dialogues, se lisent comme des nouvelles. Ils sont accompagnés de visuels, plans serrés sur des aliments, des ustensiles ou des gestes.

130 x 190 mm - 128 pages - 24 €

## MARINE ET VÉGÉTALE. ALEXANDRE COUILLON

Alexandre Couillon, Jacky Durand,  
photographies de Laurent Dupont

**Alexandre Couillon a reçu le prix Gault & Millau  
Cuisinier de l'année 2017**

La Marine c'est avant tout une aventure, humaine et professionnelle, mais aussi l'expression d'un travail atypique. Ce livre a une volonté de transmettre à la jeune génération une envie, une passion, des techniques.

Les auteurs veulent partager leur amour pour la cuisine et surtout pour le restaurant La Marine.

190 x 250 mm - 256 pages - 42 € - ÉPUISÉ

Version anglaise en fin d'ouvrage

## LA MAIN À LA PÂTE

Lundi, c'est pas ravioli

Alessia Serafini

**Prix Eugénie Brazier 2016, catégorie Iconographie et image**

*La main à la pâte* présente une semaine de recettes en Italie.

La préparation de ces plats requiert une organisation astucieuse avec un principe fondamental : les composantes non utilisées serviront à la réalisation d'une autre recette de la semaine...

Ces recettes sont expliquées par des illustrations. Chaque plat est raconté à travers son histoire, avec souvent des anecdotes “savoureuses”.

160 x 220 mm - 96 pages - 19 €

## DES RECETTES QUI TRANCHENT

Le carpaccio

Anne Etorre, illustrations de Alessia Serafini

Anne Etorre donne juste ce qu'il faut de conseils et de bons gestes. À vous maintenant de vous les approprier et d'oser vos propres accords. Vous trouverez dans cet ouvrage ses 30 associations préférées, illustrées avec poésie par Alessia Serafini.

140 x 190 mm - 88 pages - 18 €

## DE MAIN EN MAIN

### Plus que des recettes, des souvenirs

Fanny Terrier

Pour Fanny Terrier, diplômée des Beaux-Arts de Paris, le dessin et la cuisine sont des moyens d'expression évidents. Ses deux passions se lient naturellement dans les huit recettes de ce livre, témoignages de souvenirs d'enfance.

Fanny Terrier a appris à cuisiner en regardant les membres de sa famille préparer les repas. Elle observait la manière dont il fallait tenir un fouet et comment battre les œufs.

Elle enregistrerait les odeurs dès la sortie du four, était fascinée par les couleurs des aliments et les textures des préparations. Ses yeux captaient tout, ses mains ne demandaient qu'à agir. Les illustrations, produites selon des techniques diverses, enrichissent sa réflexion sur la représentation et forment un récit en images, celui d'un regard posé sur des moments précieux partagés en famille.

**180 x 220 mm – 132 pages – 19 €**

## LUI CUISINE

Ned Rival et Roland Topor

Publié la première fois en 1971, *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... Quelque 320 recettes et conseils de ce livre ont été rédigés par Ned Rival et illustrés par l'humour noir et tendre de Roland Topor.

**205 x 305 mm – 148 pages – 35 €**

## LES PLATS QUI FONT PÉTER

Patrice Caumon

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 pris de puissantes flatulences pendant un match ou lors d'un rendez-vous professionnel crucial? Ce livre est fait pour vous!

**125 x 168 mm – 72 pages – 22 €**

## RECETTES POUR UN AMI

Raymond Oliver et Jean Cocteau

### Prix Zyriab 2018, Coup de cœur du jury

*Recettes pour un ami* de Raymond Oliver, illustré par Jean Cocteau a été édité en 1964. Cet ouvrage témoigne de la gratitude de Cocteau et de son admiration pour Raymond Oliver, chef du Grand Véfour. Jean Cocteau avait pris l'habitude de déjeuner dans le célèbre restaurant du Palais Royal, quand il séjournait rue de Montpensier.

**315 x 250 mm – 160 pages – 70 €**

**Version anglaise en fin d'ouvrage**

## CUISINE INSOLITE

Raymond Oliver et Mose

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.

**280 x 280 mm – 88 pages – 50 €**

## JE SAIS CUISINER POUR MES DOUDOUS

Martine Camillieri

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, Pâques, les cerisiers en fleurs, les mamans chéries...

Nourritures minuscules à partager avec son doudou ou 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!

**165 x 215 mm – 328 pages – 32 €**



## JAMAIS SANS MON KMION

### Slow travel et cuisine de peu

Martine Camillieri

Dans ce livre vrai : un *roadbook* avec des idées pour transformer une estafette en cabane roulante, établir ses routes, faire du camping sauvage, et un *cookbook* avec 168 recettes de vadrouille à peine plus compliquées que celles du pique-nique, à cuisiner parfois au thermoplongeur lorsqu'on est en panne de gaz!

130 x 190 mm – 300 pages – 19 €

## LE SEXE DES GÂTEAUX

Maguelonne Toussaint-Samat

Bien que le nom soit masculin, ce sont souvent les femmes qui furent à l'origine de bon nombre des gâteaux que l'on connaît aujourd'hui. De la Palestine au temps d'Abraham à la Grèce Antique, de l'Italie de César à la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, Maguelonne Toussaint-Samat nous fait voyager dans l'histoire des gâteaux.

100 x 170 mm – 56 pages – 10 €

## LES DÎNERS INSOLITES

Emmanuel Perrodin et Mayalen Zubillaga

Paysages naturels, monuments historiques, espaces culturels, sites industriels, domaines agricoles ou viticoles : pendant tout un mois, sur l'ensemble du territoire provençal, le cuisinier nomade Emmanuel Perrodin a orchestré seize banquets. L'objectif de ces dîners insolites, conçus comme une performance artistique : ébaucher en mets et en mots un récit contemporain de la cuisine provençale.

250 x 360 mm – 192 pages – 28 €

## DES TRIPES ET DES LETTRES

Sébastien Lapaque et Yves Camdeborde

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.

150 x 200 mm – 80 pages – 20 €

## VOUS LES AVEZ AIMÉS, MANGEZ-LES!

Pascal Rémy

Vous possédez sûrement un chien, un chat, un oiseau, un poisson rouge... Comme tout bon maître, vous les chérissez, rien n'est trop beau pour lui : nourriture variée, panier confortable, aquarium chauffé, etc. Malheureusement tout cela a un prix, et quand arrive la fin du mois, il vous est sûrement déjà arrivé d'envier votre fidèle compagnon, qui ne manque de rien. Ce livre se veut délibérément une provocation, un coup de pied dans la fourmilière de nos idées reçues. Il est temps que se pose la question de la souffrance animale aux seules fins de nos plaisirs gastronomiques.

150 x 200 mm – 88 pages – 20 €

## RÉCITS ET RECETTES DU RESSAC

### La pêche à pied

Patrick Cadour

À tous les Frères de la Côte : apprenez à attendrir le poulpe, masser l'ormeau, cuisiner l'anémone de mer, organiser un festin de berniques ou une partouze de crépidules, affronter le crabe enragé, sacrifier le homard, pêcher avec une cuillère de table, un burin ou une raquette...

130 x 190 mm – 248 pages – 19 €

## DE RADES EN COMPTOIRS

Patrick Cadour

Avec les plats canailles des matelots au long cours ou des pêcheurs... on se prend à naviguer sur toutes les mers du monde, entre récits érudits et humour tonique. On y trouve près de 150 recettes provenant de tous les coins du monde, illustrées d'histoires de mer et de marins, dans une approche à la fois authentique et décontractée.

130 x 190 mm – 230 pages – 20 €

## WILD FOOD

### Les nourritures féroces

Martine Camillieri

Ce livre est un travail d'investigation sur les produits de l'agroalimentaire qui nous empoisonnent à petites doses.

Martine Camillieri illustre ses propos en transposant les aliments dénaturés par une mise en scène originale, en utilisant uniquement des objets en plastiques.

L'aspect ludique des pages, traitées comme des affiches publicitaires, donne à l'ensemble un ton humoristique tout en délivrant un message alarmant.

150 x 210 mm – 160 pages – 20 €

## MANIFESTE POUR LA SAISONNALITÉ

Véronique Chapacou

Nous sommes devenus des consommateurs pressés et avons perdu le cours des saisons, la notion des cycles naturels. Nous jouons depuis trop longtemps aux apprentis sorciers avec la Nature. Il est temps de redécouvrir le plaisir de savourer le meilleur de chaque saison, de reprendre le contrôle de notre alimentation, de prendre les bonnes décisions... pour demain.

150 x 210 mm – 24 pages – 9 €

## MANUEL POUR S'INITIER AU THÉ NATUREL

Arnaud Bachelin

Si vous vous demandez ce que peut bien vouloir dire un thé naturel ou si vous pensiez que le *yellow tea* était un thé jaune alors ce manuel est pour vous. Le *Manuel pour s'initier au thé naturel* propose de donner les clés pour mieux appréhender ce produit que vous pourrez bien vite adopter.

150 x 210 mm – 24 pages – 9 €

## AUTOUR DU VIN

### LES TERROIRISTES OU LE CLAN DE TRÈS CANTOUS

Aurélié Soubiran

Une saga familiale, un récit de vie, une réflexion sur ce qui constitue le destin d'un homme...

Bernard Plageoles est né en 1956 dans une famille de vigneron. Au seuil de l'âge adulte, il n'a qu'un objectif : partir. Quitter le village, fuir ce père qui prend tant de place et dont la renommée dépasse les frontières. Les vignes, le vin ? Très peu pour lui. Quarante ans plus tard, Bernard est devenu à son tour l'un des vigneron les plus célèbres de sa génération. Bien plus qu'un conflit père-fils, bien plus que l'histoire d'une passion dévorante, ce livre raconte une époque, celle de la France et d'une jeunesse pour laquelle « tout était permis », et évoque la question de la liberté : celle de revenir et d'assumer sa vocation. C'est aussi, en creux, le récit de la naissance du vin « nature » et des revendications identitaires, et de l'émergence des combats pour une agriculture sensible.

Réalisé grâce à une longue série d'entretiens menés avec Bernard Plageoles et ses proches, le récit est rythmé par des extraits du « journal de bord » de l'auteur : une façon d'offrir une proximité surprenante avec le sujet, et une mise en abîme de l'histoire qui s'écrit !

130 x 215 mm – 168 pages – 22 €

## MIMI, FIFI & GLOUGLOU

### Volume 1, 2 & 3

Michel Tolmer

#### Prix de la Nuit du Livre 2014 pour le volume 1

La passion immodérée du vin peut conduire à certains abus. Mais dans le cas de Mimi, Fifi et Glouglou, ça n'est pas tellement qu'ils boivent trop, mais qu'ils boivent tout le temps. La dégustation, ils ne pensent qu'à ça, ils en rêvent la nuit, c'est une passion qui l'emporte sur tout. Après leur "Petit traité de dégustation", en "Dégustateurs de combat" et "se mettent à table", **Mimi Fifi et Glouglou reviennent pour un quatrième round fin 2025.**

205 x 330 mm – 96 pages – 24 €

## LE VIN EN QUESTION

Entretien avec Hans Ulrick Kesslerling

Jules Chauvet

Cet ouvrage, le premier dans la collection Jules Chauvet, afin que les réflexions de Jules Chauvet – ayant inspiré nombre de vigneron, œnologues, scientifiques et plus largement encore – puissent continuer à être lues, à être transmises et à nous questionner.

130 x 215 mm – 132 pages – 15€

Version bilingue français/anglais – Coédition avec Marie Rocher

## L'ESTHÉTIQUE DU VIN

Jules Chauvet

Déguster c'est comparer, c'est donc, à la base connaître. Pour connaître il faut multiplier ses investigations en observant, en notant ses impressions.

130 x 215 mm – 172 pages – 18€

Version bilingue français/anglais – Coédition avec Marie Rocher

## MANIFESTE POUR LE VIN NATUREL MANUEL POUR S'INITIER AU VIN NATUREL

Antonin Iommi-Amunategui

Le vin naturel est à l'évidence l'émanation d'une contre-culture dans l'agriculture – une "contre-agriculture" qui s'impose dans le paysage sans autre violence qu'un ou deux cadavres de bouteilles. Un manifeste s'avérerait donc nécessaire, pour distinguer clairement le vin naturel du reste de la bande; et pour savoir comment appréhender, gustativement et intellectuellement, ce vin encore marginal.

150 x 210 mm – 24 pages – 7€

## COLLECTION LES PETITES SÉQUENCES

Charlotte Lascève

Les petites séquences sont présentées dans un sachet contenant trois livres et autant de recettes pour les enfants de 6 à 10 ans. Cette série de plusieurs recettes de cuisine se décline comme un repas complet : entrée, plat et dessert. Comme un jeu d'enfant, la cuisine devient facile et ludique.

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

7 volets en accordéon – 12€ la pochette de 3 titres

### 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

Et découvrez l'ensemble de nos ouvrages  
[www.epure-editions.com](http://www.epure-editions.com)

## **Les Éditions de l'Épure**

**Sabine Bucquet-Grenet**

25, rue de la Sablière 75014 Paris  
[www.epure-editions.com](http://www.epure-editions.com)  
Tél.: 01 43 21 81 08

### **Diffusion-Distribution**

Diffusion : Gallimard  
Distribution : Sodis