

LES
ÉDITIONS
ONS

Maison
indépendante
depuis 1991
et pour toujours

DE
ÉPURE

Une marque de fabrique singulière

Tout juste 20 ans que 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



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 6,50 €

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, les algues, l'amande, l'amour, l'anchois, l'anguille, l'araignée de mer, l'artichaut, l'asperge, l'aubergine, 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 boudin noir, les bouillons, les boulettes, le bouquet garni, le brocciu, les calmars, seiches et poulpes, le canard, la cannelle, les câpres, la cancoillotte, la carotte, le Carré Frais, le caviar, le cèpe, le champagne, les charcuteries, le chocolat, le cidre, le cigare, le citron, le Coca-Cola, le cochon, le cœur, le coing, le concombre, les condiments, la coquille Saint-Jacques, les coques, les coquillettes, la courgette, la crème, le cumin, le curry, la datte, l'endive, les épiluchures, l'estragon, la faisselle, les farcis, les farines, la fève de cacao, la figue, la fleur d'oranger, les fleurs, le foie gras, la fraise, la framboise, les friandises, 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 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 pamplemousse, la papaye, la pastèque, les pâtes, le pâté Hénaff, le pesto, le petit-gris, le petit pois, 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, les quenelles, la queue, le radis, la réglisse, les restes de pot-au-feu, le ris de veau, le risotto, le roquefort, la roquette, la rose, le rouget, le sang, la sardine, le saumon, le sel, la sole, les soupes d'été, les soupes d'hiver, le spéculoos, la spiruline, le taureau de combat, le thé, le thé matcha, le thon, la tomate, le topinambour, les transparences, la trévis, la truffe, la truite, la vanille, la verveine, le vin, le vin jaune, le vinaigre balsamique, la vodka, le whisky, le yaourt, le yuzu, le 100°.

Débit de boissons

FORMAT 125 x 260 mm

COFFRET 30 €

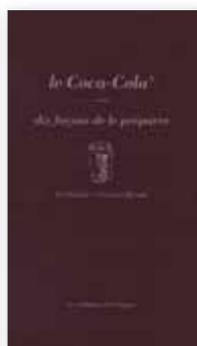
Un coffret luxueux contenant quatre titres de la collection *Dix façons de préparer* : le whisky, la vodka, le champagne, le Coca-Cola.

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 fondé 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 65 €

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 6,50 €.

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

Maison Française



Coffret Fogón, gastronomie espagnole

FORMAT 120 x 215 mm

COFFRET 70 €

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 6,50 €.

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

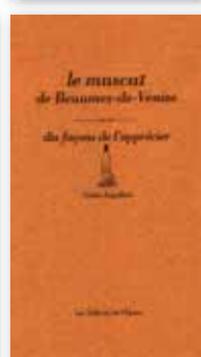
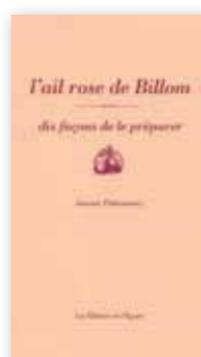
NOMBRE DE PAGES

24 pages non rognées

PRIX PUBLIC 6,50 €

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.



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 €

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 €

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.

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 €

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...

HORS COLLECTION

Du bon usage des ustensiles



FORMAT 165 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 144

COUVERTURE à rabats

PHOTOGRAPHE

Emmanuel Auger

PRIX PUBLIC 22 €

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 travers des dîners improvisés dans des lieux insolites, des cours de cuisine 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. ”

Régali

Soupe mince aux épices



Recette de base
1 litre de bouillon de légumes
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Recette de base
1 litre de bouillon de légumes
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Presso-steak haché

Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Le terrage du chef cuisinier

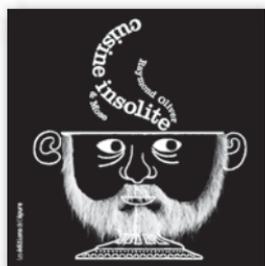
Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

Recette de base
100 g de viande hachée
100 g de légumes hachés
100 g de légumes secs
100 g de légumes verts
100 g de légumes secs
100 g de légumes secs

HORS COLLECTION

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 €

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.

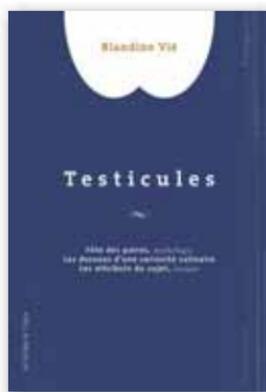
Après des études à l'école des Beaux-Arts, **Mose** se lance dans le dessin humoristique. Ces dessins sont rapidement publiés dans les journaux du monde entier. Il récoltera deux grands prix : en 1972 celui de l'Humour Noir et en 1986 celui de l'Humour Blanc. Il nous a quitté en 2003.

“Assurément le livre de recettes le plus déjanté!”

Le Monde

HORS COLLECTION

Testicules



FORMAT 160 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 274

COUVERTURE à rabats

PRIX PUBLIC 28 €

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 pour la presse gastronomique, **Blandine Vié** se passionne pour la mythologie des produits, des plats et des terroirs. Elle a publié plus d'une centaine d'ouvrages.

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

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

HORS COLLECTION

Recettes immorales



FORMAT 100 x 220 mm

NOMBRE DE PAGES 144

COUVERTURE à rabats

TRADUCTEUR

Georges Tyras

ILLUSTRATRICE

Emmanuèle Danger

PRIX PUBLIC 18 €

“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.

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'Yeux 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 €

Ce livre est le fruit des pérégrinations maritimes et gourmandes de Bruno Verjus, flâneur 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.

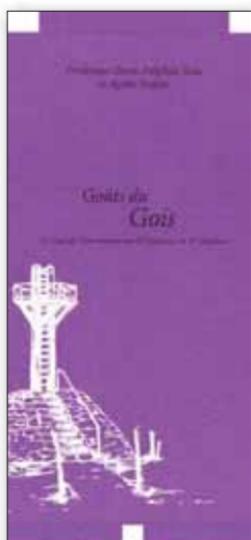
L'auteur

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 €

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 30 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...

Un produit, un paysage

La collection *Un produit, un paysage*, consacrée aux produits AOC, s'attache à mettre en valeur un produit et les paysages dont il est issu. Comprendre les enjeux actuels de la production d'un produit AOC en soulignant l'importance du rôle que les agriculteurs peuvent avoir sur les paysages sont les objectifs d'une telle collection.



FORMAT 125 x 210 mm

NOMBRE DE PAGES 44

COUVERTURE à rabats

PHOTOGRAPHE

Franck Bel

PRIX PUBLIC 9,50 €

À la notion de “bon” s’ajoute parfois celle du “beau”. Chaque ouvrage est largement illustré par des photographies venant appuyer le propos et ne cherchant pas à véhiculer une image nostalgique des acteurs et des territoires ruraux. Un carnet de route permet de retrouver les adresses de producteurs et de sites à visiter sur place.

Beaufort, Camembert de Normandie, Huile de Nyons, Mont d’or Vacherin du Haut-Doubs, Moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, Olive de Nice, Piment d’Espelette, Roquefort, Salers, Taureau de Camargue.

L’auteur

Après des études à l’Institut d’Études Politiques, **Julie Deffontaine** commence à travailler dans l’édition. Tour à tour créatrice de collection, responsable des droits étrangers, responsable d’édition, elle est également rédactrice en chef et journaliste du magazine *Cuisine*, un bimestriel consacré à la cuisine régionale. Elle dirige et conçoit les livres de la collection *Un produit, un paysage*.

Mont d'or
Vacherin du Haut-Doubs

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Salers

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Beaufort

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Taureau
de Camargue

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Olive de Nice

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Camembert
de Normandie

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Piment
d'Espelette

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Huile d'olive
de Nyons

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

Roquefort

un produit, un paysage



Julie Duffrenoy
Photographe de France 301

Les Éditions de l'Épure

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 du quotidien... & *nothing more*

Édition bilingue
Français/Anglais



FORMAT 150 x 205 mm
NOMBRE DE PAGES 192
COUVERTURE à rabats

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.

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.



autel / hôtel
altar / hotel

Le rendez-vous spirituel des artistes et des visiteurs au Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, pendant une nuit sur un album de cartes postales de la ville de Paris. Autel / Hôtel, un projet de l'artiste et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma.



Plus de vingt ans de travail artistique et de recherche théorique, le projet de l'artiste et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma.

Le projet de l'artiste et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma.

Le projet de l'artiste et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma.



Le projet de l'artiste et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma, et de la scénariste de théâtre et de cinéma.



Fêtes Orphiques

Orphic Fodder

Édition bilingue

Français/Anglais



FORMAT 150 x 240 mm

NOMBRE DE PAGES 176

COUVERTURE à rabats

En 10 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.

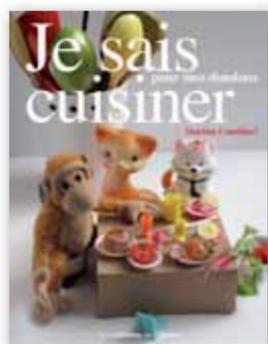
Leurs sources d'inspiration sont multiples, mais leur démarche est simple : considérer l'acte de se nourrir et essayer de l'étendre à tous les sens, y compris les choses de l'esprit.

Les auteurs

Avant leur collaboration, **Doug Fitch**, aux États-Unis, concevait des meubles pour IDEE et **Mimi Oka**, au Japon, écrivait des ouvrages sur la cuisine et la culture. Ils avaient tous deux fréquenté Harvard à la même époque et suivi des cours à l'école de cuisine La Varenne à Paris. Ils sont auteurs d'une dizaine d'expositions à travers le monde et de deux films : *Five Feelings about food* et *Food for Thought*.

Jeunesse

Je sais cuisiner pour mes doudous



FORMAT 275 x 185 mm

NOMBRE DE PAGES 350

COUVERTURE à rabats

MISE EN SCÈNE

Valérie Chazel

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.



Plateau de souris.

Des radis, des olives (en saumure) du poivre en grains, de la mayonnaise, 1 gros morceau de gruyère.

Laver les radis, couper les feuilles à ras. Avec un couteau, tailler une sorte de museau pointu et créer deux arrondis pour les yeux. À l'aide d'une brochette, creuser deux trous pour placer les yeux (2 grains de poivre). Sur la tête, faire deux entailles et y glisser des rondelles très fines pour les oreilles. Dans une olive noire (qui ne servira qu'à cela), prélever des oreilles et les glisser dans deux entailles faites dans une autre olive.

Déposer, avec la pointe d'un couteau, deux minuscules touches de mayonnaises pour dessiner les yeux de l'olive noire (on peut, à l'aide de la brochette, faire un trou dans son derrière pour lui planter une queue : un brin de ciboulette).



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 €

L'auteur

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



Sur le frigo. Recette et blablas

FORMAT 115 x 115 mm
(fermé)

FAÇONNAGE 8 volets en
accordéon encartés dans
une couverture à rabats,
le tout retenu par un
élastique de couleur
PRIX PUBLIC 6,90 €

Une collection prévue et conçue exclusivement pour les enfants de 6 à 10 ans : des petits livres rigolos sur un ingrédient qui se déplie en accordéon et s'aimantent sur le frigo. Avec une recette par livre et des anecdotes amusantes sur l'ingrédient, la collection *Sur le frigo. Recette et blablas* est constituée de mini-ouvrages à la fois gourmands et ludiques.

La patate, Sur le frigo. Recette et blablas

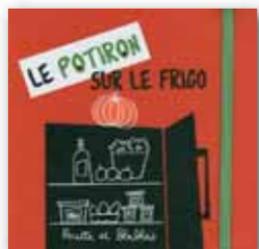
Le potiron, Sur le frigo. Recette et blablas

La tomate, Sur le frigo. Recette et blablas

Les auteurs

Charlotte Petit, parisienne délurée, est une véritable artiste à la fois graphiste et designer.

Géraldine Besnard est illustratrice jeunesse.



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 200 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 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 XVIIth 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.

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.

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.

Petits riens du quotidien... & 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.

Fêtes 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 Fodder*" 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. Four chapters, four 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 littéraire et artistique	sabine.bucquet@epure-editions.com
Éditorial	charline.martin@epure-editions.com
Commercial	benedicte.guibourge@epure-editions.com
Relations presse	presse@epure-editions.com
Commande	commande@epure-editions.com

Pour 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.