

FÉRET

ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

CARACTÉRISTIQUES

Livre relié
12 x 18 cm
208 pages
9,90 euros

DIFFUSION & DISTRIBUTION

Cap Diffusion

CONTACT

Éditions Féret
24 allées de Tourny
33000 Bordeaux

Tél : 05 56 13 79 95
Fax : 05 56 13 79 96
presse@feret.com

JEAN-PIERRE GAUFFRE

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

Illustré par Patrick Hauselmann



FÉRET

You avez aimé les précédents opus ?
Ce nouveau millésime est pour vous !

DOSSIER DE PRESSE

L'auteur



Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

JEAN-PIERRE GAUFFRE est journaliste, chroniqueur et humoriste. Diplômé du centre de formation des journalistes (CFJ) de Paris, il réalise une carrière de journaliste, essentiellement à la radio (France Inter, Radio 7, Europe 1, Radio Classique). Il est recruté par Jacques Martin sur France 2, avec qui il travaille pendant quatre ans, de 1992 à 1996, comme auteur et comédien, sur l'émission dominicale satirique « Ainsi font, font, font ».

En 1996, il quitte Paris pour s'installer en Gironde, où il reprend son métier d'origine en créant *Le Journal du Médoc*, dont il sera jusqu'en 2009 le rédacteur en chef.

Il garde avant tout un pied dans le monde de l'humour à travers ses chroniques radiophoniques. Actuellement, il est chroniqueur quotidien sur France Bleu Gironde et comment, sur France Info, « Par le petit bout de la semaine », qui a pris le relais de sa chronique quotidienne « Il était une mauvaise foi ».

Jean-Pierre Gauffre est également l'auteur d'ouvrages humoristiques : *Tête à tête*, *Gueules d'État*, *l'Académie des Timbrés*, *Le Livre des Ricord*, *Les Ricord de la musique*, *Faces à farces*, *Le Grand cirque politique*, publiés avec la complicité du caricaturiste Ricord, et, aux éditions Féret, du *Petit Dictionnaire Absurde et Impertinent de la vigne et du vin*, prix Jean-Carmet 2011, et du *Petit Dictionnaire Absurde et Impertinent de Bordeaux et de la Gironde*.

PATRICK HAUSLEMMAN est un artiste de talent, il est également graphiste-concepteur, métier qui le conduit à naviguer entre Bordeaux et Paris.

DOSSIER DE PRESSE

Le livre

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la **Cuisine** et de la **Gastronomie**

En plus de 230 définitions, Jean-Pierre Gauffre revisite la cuisine et la gastronomie avec son humour, parfois cinglant, souvent impertinent, mais pas si absurde que cela – si ce n'est l'absurdité des situations.

De A à Z, rien ni nul n'échappe à sa plume. Des abats au zeste, de l'aioli au tiramisu, les traditions culinaires, les spécialités régionales, les chefs célèbres, les grands restaurants, les guides (de nos confrères) tous ont leurs définitions dans ce dictionnaire fait pour rire et prendre du bon temps.



Les métiers ou les rôles de chaque acteur sont décortiqués, des apprentis aux sommeliers en passant par les cuisiniers et les chefs de rang. Fruits et légumes, plats et rince-doigts, tout prête à rire et à sourire, même l'addition !

Une bulle d'oxygène à l'esprit décoiffant, illustrée avec humour par Patrick Hauselmann, à mettre d'urgence entre toutes les mains de celles et ceux qui vivent pour manger, aiment cuisiner et qui demeurent ou sont devenus des gastronomes en chef !

*Un grand éclat de rire
qui soulève le couvercle de la marmite !*

FÉRET

ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Le sommaire

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

Abaïsser	p. 5	Champignon	p. 39
Abats	p. 5	Charcuterie	p. 39
Addition	p. 6	Chef	p. 40
Aïoli	p. 8	Cheval	p. 41
Algues	p. 9	Chinois	p. 42
Amuse-bouche	p. 9	Chocolat	p. 42
Apéritif	p. 10	Cholestérol	p. 43
Apprenti	p. 11	Choucroute	p. 44
Arômes	p. 12	Clarification	p. 45
Assiette	p. 13	Cochon	p. 45
Azote liquide	p. 14	Coffe (Jean-Pierre)	p. 46
Banane	p. 15	Colorant	p. 46
Banquet	p. 15	Contiser	p. 47
Barbecue	p. 16	Conversation	p. 47
Béchamel	p. 18	Cordon-bleu	p. 48
Beurre	p. 18	Couscous	p. 48
Bistrot	p. 19	Couteau	p. 49
Blanquette	p. 19	Crème brûlée	p. 50
Blette	p. 20	Crêpe	p. 51
Bocuse (Paul)	p. 20	Crocs (avoir les)	p. 52
Bœuf	p. 22	Croque-monsieur	p. 52
Bon appétit	p. 23	Crustacés	p. 53
Boudin	p. 23	Cuisine	p. 53
Bouillabaisse	p. 24	Cuisine bourgeoise	p. 54
Brasserie	p. 24	Cuisine moléculaire	p. 55
Brillat-Savarin		Cure	p. 56
Broche		Cure-dents	p. 56
Brochette		Cuillère	p. 57
Brocoli		Déjeuner	p. 58
Café	p. 29	Dessert	p. 59
Camembert	p. 30	Destructurer	p. 59
Canapé	p. 30	Diabète	p. 61
Cannibale	p. 32	Diététicien(ne)	p. 62
Cantine	p. 32	Ducasse (Alain)	p. 63
Carême	p. 33	École hôtelière	p. 64
Carotte	p. 34	Épices	p. 64
Carte	p. 35	Épinards	p. 65
Casher	p. 35	Escargot	p. 66
Casse-croûte	p. 36	Escoffier (Auguste)	p. 66
Casserole	p. 37	Etchebest (Philippe)	p. 68
Cassoulet	p. 37	Étoile	p. 70
Caviar	p. 38		

DOSSIER DE PRESSE

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

Faim	p. 71	Indigestion	p. 104
Farcir	p. 72	Infusion	p. 104
Farine	p. 72	Jambon	p. 106
Fast food	p. 73	Kebab	p. 108
Ferme	p. 74	Ketchup	p. 108
Feuilletage	p. 75	Kouign-Amann	p. 110
Flamber	p. 76	Langouste	p. 111
Foie gras	p. 76	Lapin	p. 111
Fondue	p. 77	Lard	p. 112
Food reporter	p. 78	Légumes	p. 113
Fouetter	p. 78	Lièvre à la royale	p. 113
Four	p. 79	Lignac (Cyril)	p. 114
Fourchette	p. 80	Livre de cuisine	p. 114
Frites	p. 81	Loiseau (Bernard)	p. 116
Fromage	p. 81	Lyon	p. 116
Fruits	p. 82		
Fruits de mer	p. 83	Macaron	p. 117
		Magret	p. 118
Galette des rois	p. 84	Maître d'hôtel	p. 118
Gargantua	p. p. 85	Malbouffe	p. 120
Gargote	p. 85	Marché	p. 121
Gastronomie	p. 87	Marmiton	p. 122
Gault et Millau	p. 87	Marx (Thierry)	p. 122
Gibier	p. 88	Maxim's	p. 123
Gigot	p. 89	Mayonnaise	p. 124
Glace	p. 90	Menu	p. 125
Gourmandise	p. 90	Michelin (guide)	p. 126
Goût	p. 92	Millefeuille	p. 126
Grand-mère	p. 92	Morue	p. 127
Grande-Bretagne	p. 93	Moule	p. 128
Gras	p. 94	Moutarde	p. 128
Gras double	p. 94	Mozzarella	p. 128
Grenouille	p. 95	Munster	p. 129
Guide gastronomique	p. 95		
		Nappe	p. 130
Halal	p. 96	Nougat	p. 130
Hamburger	p. 97	Nouvelle cuisine	p. 131
Homard	p. 98		
Hors-d'œuvre	p. 98	Œuf	p. 132
Huile	p. 100	Oliver (Raymond)	p. 134
Huître	p. 101	Omelette	p. 134
Hypermarché	p. 102		

FÉRET

ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

Orange	p. 135	Sabayon	p. 166
Pain	p. 136	Salade	p. 167
Palace	p. 137	Sandwich	p. 167
Panaïs	p. 138	Sauce	p. 168
Pâté	p. 138	Saucer	p. 170
Pâtes	p. 138	Saucisson	p. 171
Pâtisserie	p. 139	Saumon	p. 171
Périgord	p. 140	Sel	p. 172
Piano	p. 140	Singer	p. 173
Pique-nique	p. 142	Soufflé	p. 173
Pizza	p. 142	Soupe	p. 174
Plancha	p. 143	Sucre	p. 175
Plat de résistance	p. 144	Surimi	p. 175
Plonge	p. 144	Sushi	p. 176
Poêle	p. 145	Tapas	p. 178
Pomme	p. 145	Tarte	p. 180
Pomme de terre	p. 146	Télévision	p. 180
Pot-au-feu	p. 147	Tête de veau	p. 182
Poivre	p. 148	Thé	p. 182
Poulet	p. 148	Thon	p. 183
Pousse-café	p. 149	Tiramisu	p. 184
Préhistoire	p. 149	tomate	p. 184
Purée	p. 150	Topinambour	p. 184
Quenelle	p. 151	Tour d'Argent	p. 185
Quiche	p. 152	Truffe	p. 186
		T.V.A.	p. 187
		Unilatéral	p. 188
Raclette	p. 154	Vaisselle	p. 189
Ratatouille	p. 154	Vatel (François)	p. 190
Recette	p. 156	Veau	p. 191
Régime	p. 156	Verre	p. 191
Religieuse	p. 157	Vin	p. 192
Restaurant	p. 158	Vinaigre	p. 194
Revisiter	p. 159	Volaille	p. 194
Rince-doigts	p. 160		
Riz	p. 161	Wok	p. 196
Robot	p. 162	Yaourt	p. 197
Robuchon (Joël)	p. 163		
Roquefort	p. 164	Zeste	p. 198
Routier	p. 164		

FÉRET

ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Les extraits

Petit Dictionnaire Absurde & Impertinent de la Cuisine et de la Gastronomie

UNE DÉFINITION

AÏOLI N. M.

Cousin méridional et musclé de la mayonnaise.

Comme son nom l'indique, l'aïoli se caractérise par sa forte saveur aillée et accompagne à merveille morue et légumes dans un plat typiquement provençal, qui s'appelle d'ailleurs ainsi. Après avoir mangé un aïoli, le comportement le plus adapté consiste à entrer en une retraite solitaire pour quelques heures, voire quelques jours, à l'écart de toute vie humaine, à l'intérieur d'un abri antiatomique ou dans le désert d'Atacama, par exemple. Sans cette précaution, n'importe qui peut vous traîner devant le tribunal international des droits de l'homme de La Haye, en vous accusant d'utiliser une arme de destruction olfactive massive, assimilable aux armes chimiques supposées de Bachar al-Assad.

Cit. « *À voir les mouches tomber autour de lui comme... des mouches, on sentait bien que Marius venait de se taper un bon aïoli.* »

UNE COLLECTION POUR SE MARRER AVEC FÉRET

