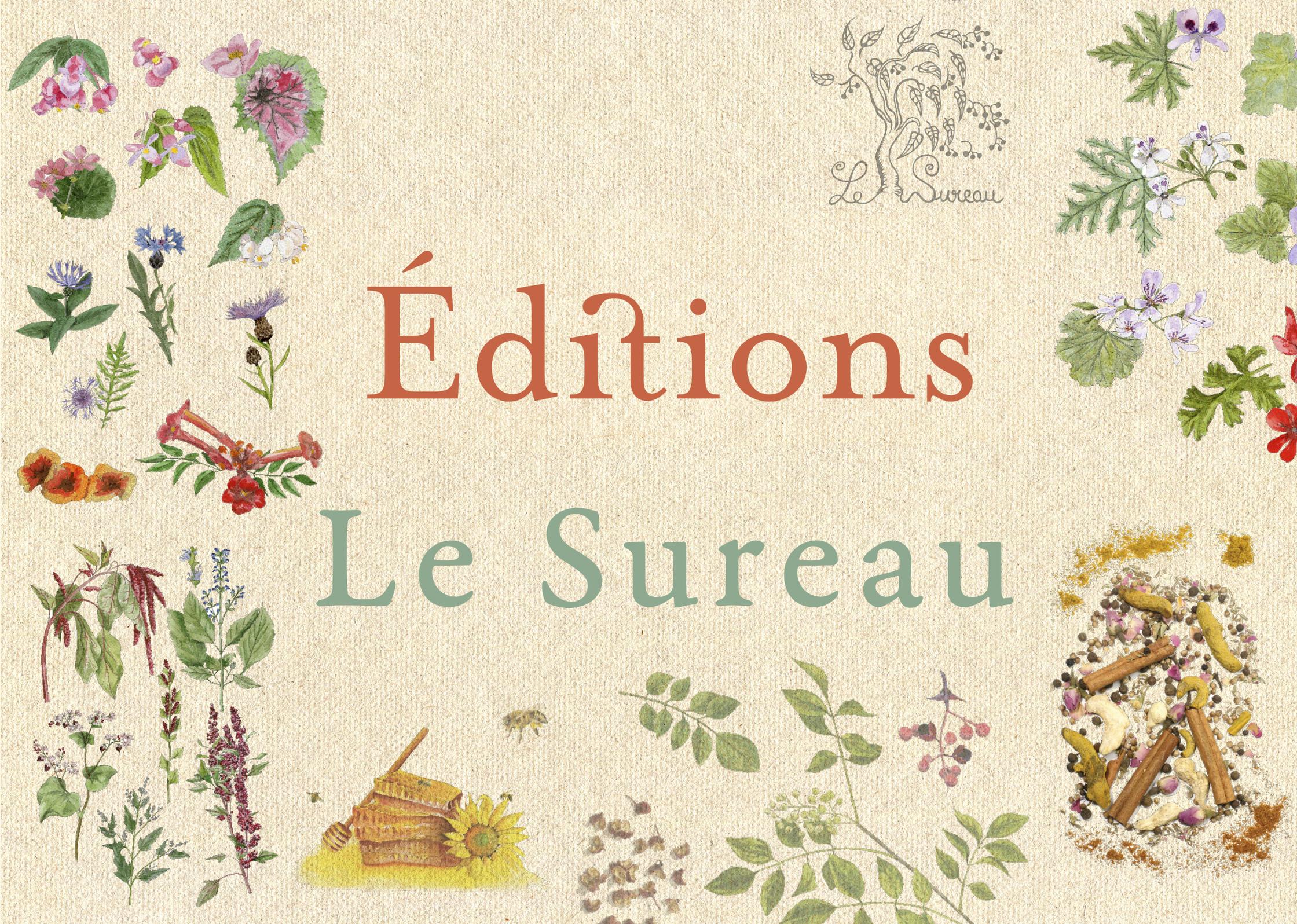


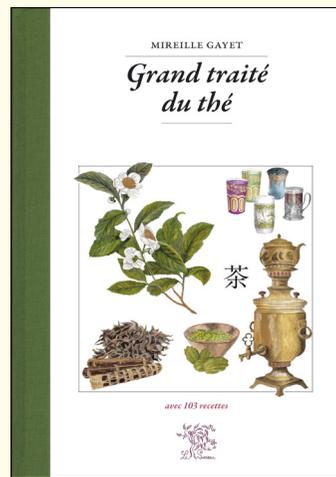


Éditions

Le Sureau



# Collection Petits & grands traités



**Grand traité du thé**  
Mireille Gayet  
29,50 € - 248 P.  
ISBN: 978-2-36402-185-3

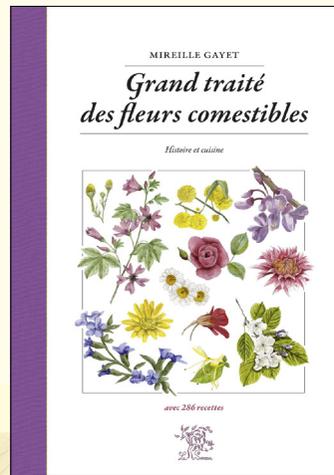
**Nouveauté!**



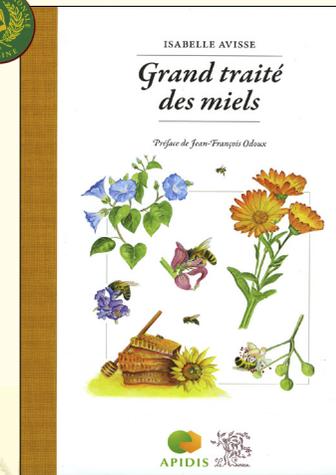
**Grand traité des épices**  
Préface d'Yves Coppens  
Mireille Gayet  
Prix Gourmand World Cookbook Award  
pour les illustrations, 2010  
39 € - 232 P.  
ISBN: 978-2-911328-64-0



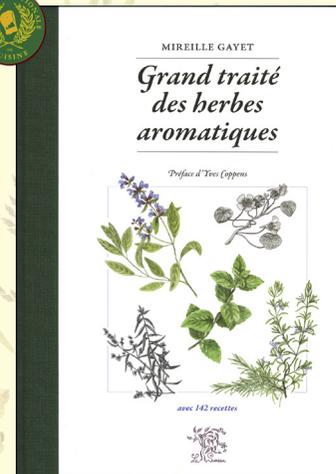
**Grand traité du café**  
Préface d'Yves Coppens  
Mireille Gayet  
Grand prix de l'Académie  
Nationale de Cuisine, 2015  
34,50 € - 212 P.  
ISBN: 978-2-36402-114-3



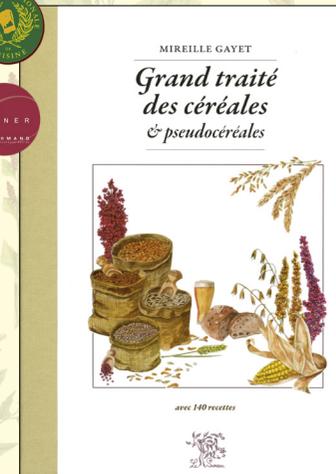
**Grand traité des fleurs comestibles**  
Mireille Gayet  
34,50 € - 304 P.  
ISBN: 978-2-36402-147-1



**Grand traité des miels**  
Préface de Jean-François Odoux  
Isabelle Avisse  
Grand prix de l'Académie Nationale  
de Cuisine, 2014  
34,50 € - 344 P.  
- ISBN: 978-2-36402-111-2



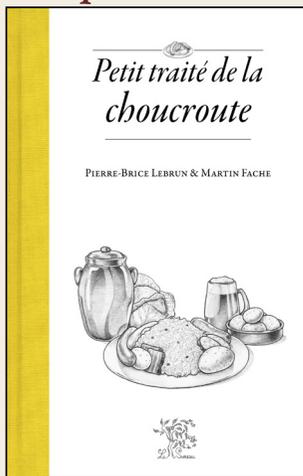
**Grand traité des herbes aromatiques**  
Préface d'Yves Coppens  
Mireille Gayet  
Prix de l'Académie Nationale de Cuisine, 2012  
39 € - 232 P.  
ISBN: 978-2-36402-019-1



**Grand traité des céréales et pseudocéréales**  
Mireille Gayet  
Grand prix de l'Académie Nationale de Cuisine, 2016  
& Prix Gourmand World Cookbook Award, 2017  
« Best Single Subject Book »  
34,50 € - 344 P. - ISBN: 978-2-36402-135-8



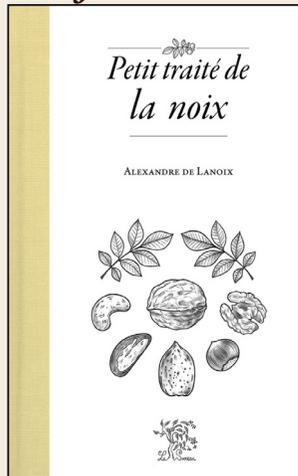
Septembre 2022



**Petit traité de la choucroute**  
Pierre-Brice Lebrun & Martin Fache  
14,90 € - 160 P.  
ISBN: 978-2-36402-200-3



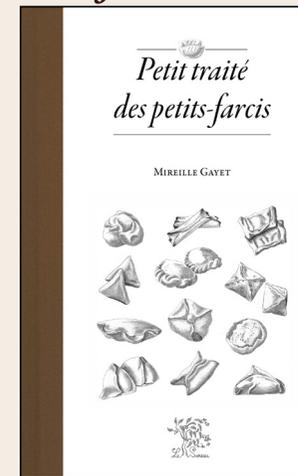
Juillet 2022



**Petit traité de la noix**  
Alexandre de Lanoix  
14,90 € - 160 P.  
ISBN: 978-2-36402-187-7



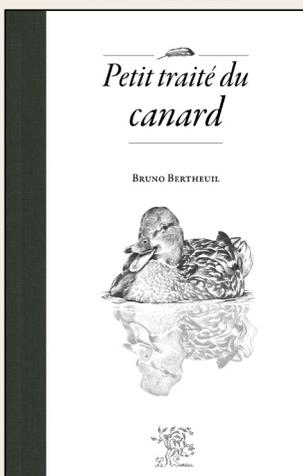
Juin 2022



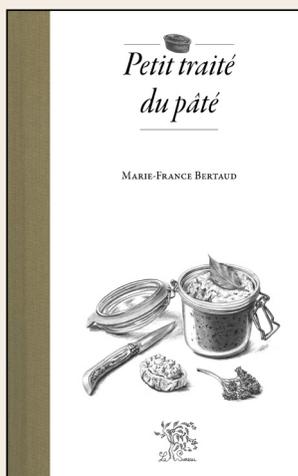
**Petit traité des petits-farcis**  
Mireille Gayet  
19 € - 224 P.  
ISBN: 978-2-36402-188-4



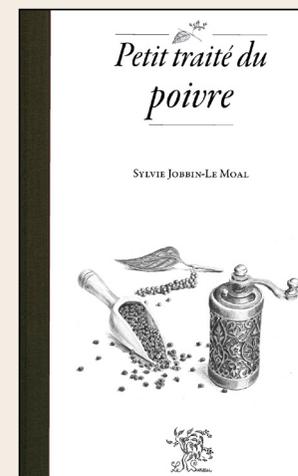
Mai 2022



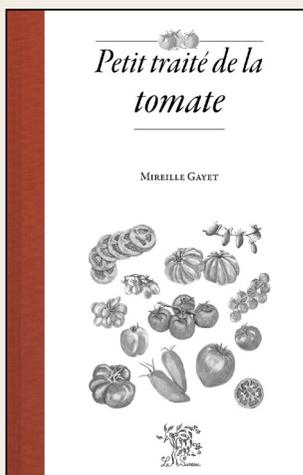
**Petit traité du canard**  
Bruno Bertheuil  
12 € - 96 P.  
ISBN: 978-2-36402-197-6



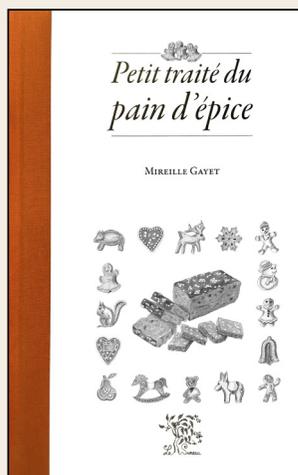
**Petit traité du pâté**  
Marie-France Bertaud  
14,50 € - 128 P.  
ISBN: 978-2-36402-182-2



**Petit traité du poivre**  
Sylvie Jobbin-Le Moal  
14,90 € - 160 P.  
ISBN: 978-2-36402-160-0



**Petit traité de la tomate**  
Mireille Gayet  
14,90 € - 160 P.  
ISBN: 978-2-36402-163-1



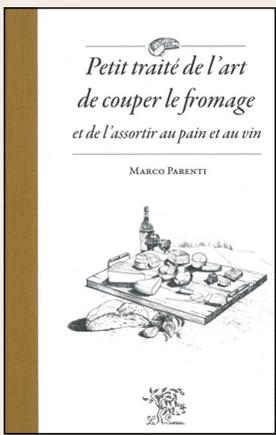
**Petit traité du pain d'épice**  
Mireille Gayet  
19,50 € - 256 P.  
ISBN: 978-2-36402-157-0



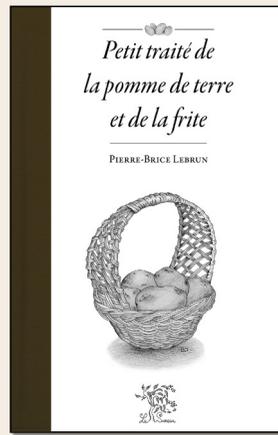
**Petit traité du haricot**  
Marie-France Bertaud  
14,50 € - 112 P.  
ISBN: 978-2-36402-145-7



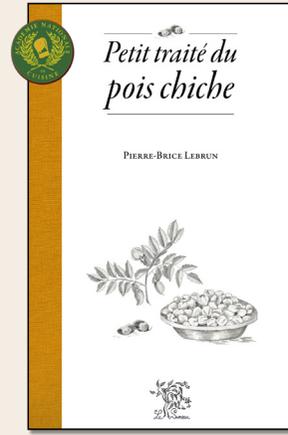
Prix Eugénie Brazier,  
Essai gourmand 2019.



**Petit traité de l'art de couper le fromage**  
Marco Parenti - 12 € - 96 P.



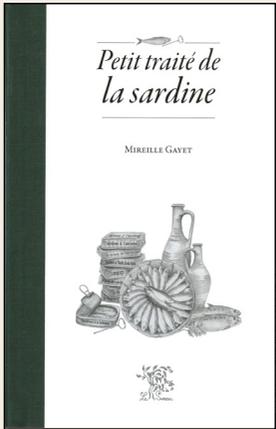
**Petit traité de la pomme de terre & de la frite**  
Pierre-Brice Lebrun - 25 € - 360 P.



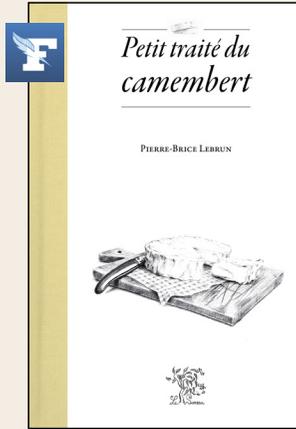
**Petit traité du pois chiche**  
Pierre-Brice Lebrun - 19,50 € - 160 P.



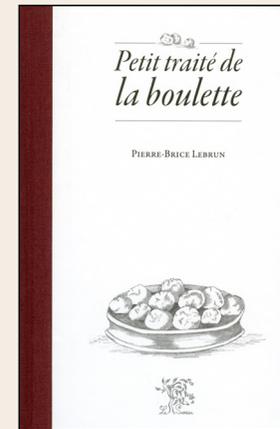
**Petit traité de la confiture**  
Mireille Gayet - 14,50 € - 160 P.



**Petit traité de la sardine**  
Mireille Gayet - 17,50 € - 128 P.



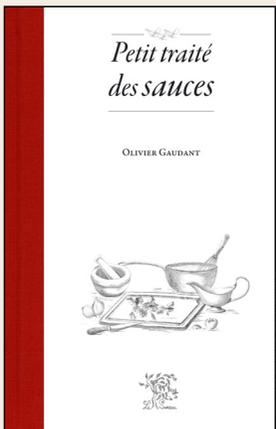
**Petit traité du camembert**  
Pierre-Brice Lebrun - 14,50 € - 112 P.



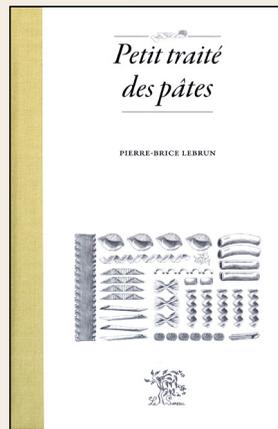
**Petit traité de la boulette**  
Pierre-Brice Lebrun - 17 € - 128 P.



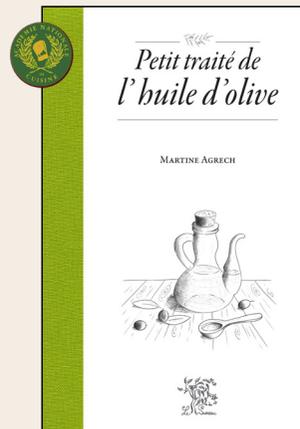
**Petit traité de la farine complète**  
Martine Agrech - 14,50 € - 112 P.



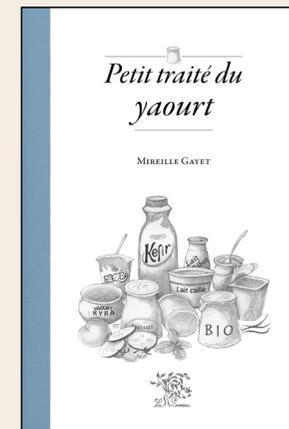
**Petit traité des sauces**  
Olivier Gaudant - 17 € - 112 P.



**Petit traité des pâtes**  
Pierre-Brice Lebrun - 14,50 € - 112 P.



**Petit traité de l'huile d'olive**  
Martine Agrech - 17 € - 112 P.



**Petit traité du yaourt**  
Mireille Gayet - 17,50 € - 128 P.

Prix du Livre de cuisine  
d'auteur du Salon  
du livre de cuisine de  
Cordes-sur-Ciel (2017)

Prix de littérature  
culinaire de l'Académie  
nationale de cuisine  
(2011)

Prix du livre gourmand  
Figaro 2017 :  
prix du terroir

Prix Cerise sur le  
gâteau du Festival des  
littératures gourmandes  
(2009)

Prix de littérature  
culinaire de l'Académie  
nationale de cuisine  
(2012)

# Soutenez la collection des *Petits et grands traités* et recevez...

## L'Art d'être un hôte parfait

Cet ouvrage est uniquement offert en librairie à partir de 30 € d'achat aux éditions du Sureau.

### L'Art d'être un hôte parfait

David Chenuet

**64 pages d'astuces culinaires, pour préparer vos menus et recevoir vos convives dans les règles de l'Art.**

*Ont participé à cet livre trois chefs étoilés Michelin et cinq Meilleurs ouvriers de France.*

ISBN: 978-2-36402-178-5

### Les « Grands traités... »

Format 19 x 27 cm, en couleur, relié dos rond toilé avec tranchefile

- ☛ un thème étudié de manière exhaustive
- ☛ des approches historique, scientifique, sociale, culturelle...
- ☛ des illustrations couleurs originales, pleines pages
- ☛ de plusieurs dizaines de recettes à une centaine

### Les « Petits traités... »

Format 14 x 22 cm, en bichromie, relié dos rond toilé

- ☛ « Petits » mais originaux, sur des thèmes souvent inattendus
- ☛ une approche plus personnelle, plus littéraire
- ☛ mais toujours de la science, de l'histoire, des anecdotes... et de l'humour !
- ☛ plusieurs dizaines de recettes !

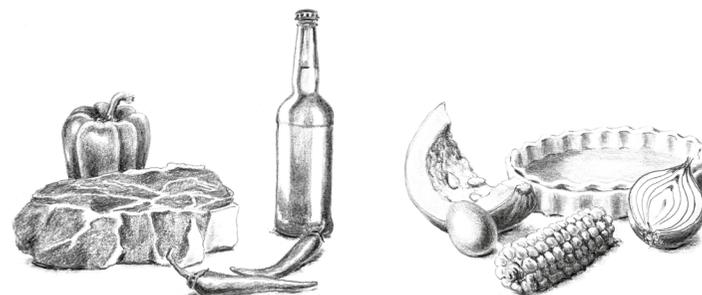
Une collection largement plébiscitée par la critique spécialisée :

« Magnifiquement illustré, livre de référence, précis, érudit et accessible... »

« Mine d'informations, partagées dans un style détendu et non dépourvu d'humour, accompagnées de recettes... »

« Un livre d'histoire(s) autant qu'un livre de cuisine... »

☛ tous les articles de presse sur notre site



# Collection « Je vous aime... »

72 pages illustrées d'aquarelles, de 60 à 100 recettes originales, 10 euros.

**Aubergines, je vous aime...**  
*encore, toujours et à jamais !*

ISBN: 978-2-36402-166-9



**Carottes, je vous aime...**  
*originales et singulières*

ISBN: 978-2-36402-001-6



**Courgettes, je vous aime...**  
*de 83 façons*

ISBN: 978-2-911328-51-0



**Endives, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-70-1



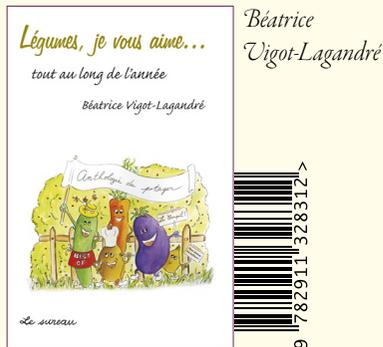
**Tomates, je vous aime...**  
*dans tous vos états*

ISBN: 978-2-911328-50-3



**Légumes, je vous aime...**  
*tout au long de l'année*

ISBN: 978-2-911328-31-2



**Cookies, je vous aime...**  
*à la folie !*

ISBN: 978-2-911328-18-3



**Épinards, je vous aime...**  
*Tétragones, blettes, betteraves & cardons*

ISBN: 978-2-36402-037-5



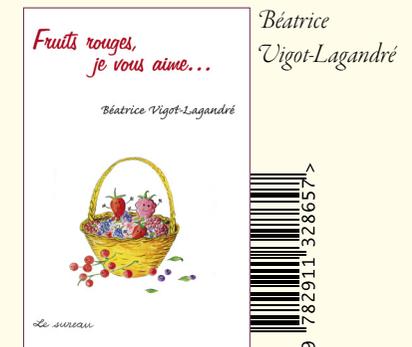
**Fleurs, je vous aime...**  
*de toutes les couleurs*

ISBN: 978-2-911328-29-9



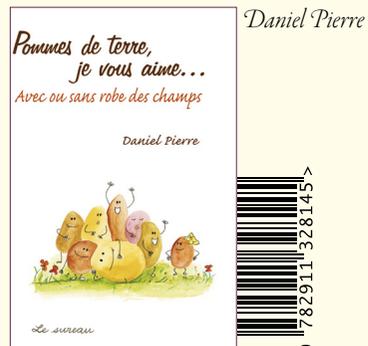
**Fruits rouges, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-65-7



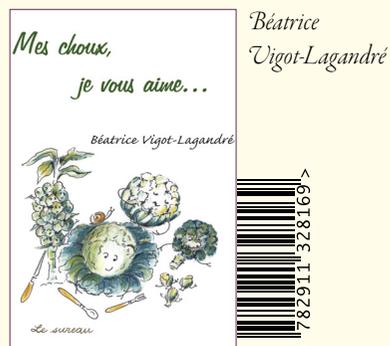
**Pommes de terre, je vous aime...**  
*avec ou sans robe des champs*

ISBN: 978-2-911328-14-5



**Mes choux, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-16-9



**Pommes et poires, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-17-6



**Légumes secs & légumineuses, je vous aime...**

ISBN: 978-2-36402-169-3



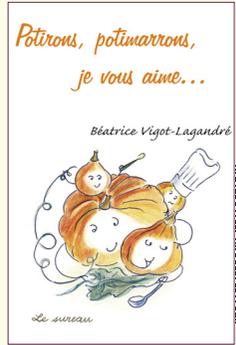
**Légumes oubliés, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-26-8



**Potirons, potimarrons,  
je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-19-0



Béatrice  
Vigot-Lagandré



**Fenouils, je vous aime...  
un peu mais passionnément**

ISBN: 978-2-36402-031-3

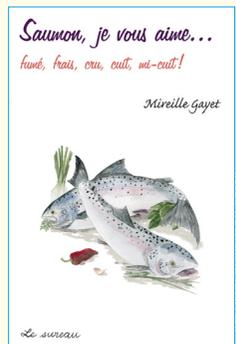


Béatrice  
Vigot-Lagandré



**Saumon, je vous aime...  
fumé, frais, cru, cuit, mi-cuit!**

ISBN: 978-2-36402-035-1

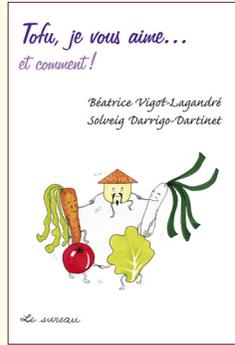


Mireille Gayet



**Tofu, je vous aime...  
et comment !**

ISBN: 978-2-36402-017-7

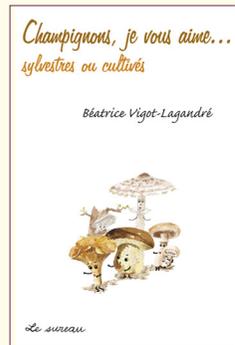


Béatrice  
Vigot-Lagandré,  
Solveig  
Darrigo-Dartinet



**Champignons, je vous aime...  
sylvestres ou cultivés**

ISBN: 978-2-911328-27-5



Béatrice  
Vigot-Lagandré



**Encornets, seiches, poulpes et vos  
cousins, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-71-8

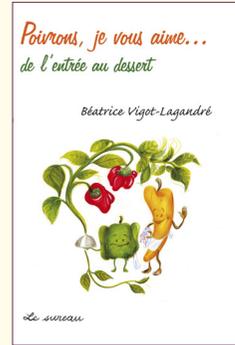


Line de Smet,  
Olivier Gaudant



**Poivrons, je vous aime...  
de l'entrée au dessert**

ISBN: 978-2-911328-55-8



Béatrice  
Vigot-Lagandré



**Pâtes, je vous aime...  
toutes !**

ISBN: 978-2-911328-43-5

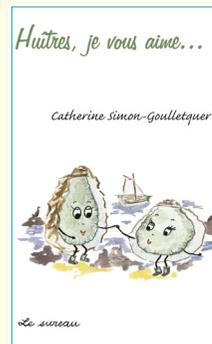


Line de Smet,  
Olivier Gaudant



**Hûîtres, je vous aime...**

ISBN: 978-2-911328-23-7

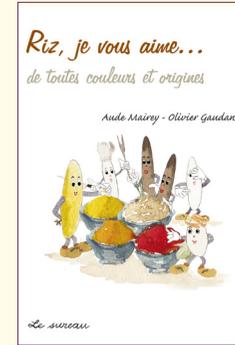


Catherine  
Simon-Goullatquer



**Riz, je vous aime...  
de toutes couleurs et origines**

ISBN: 978-2-911328-49-7



Aude Maury,  
Olivier Gaudant



**Moules, je vous aime...  
même sans la frite**

ISBN: 978-2-911328-15-2

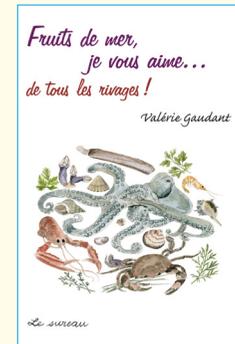


Mireille Gayet



**Fruits de mer, je vous aime...  
de tous les rivages !**

ISBN: 978-2-36402-021-4

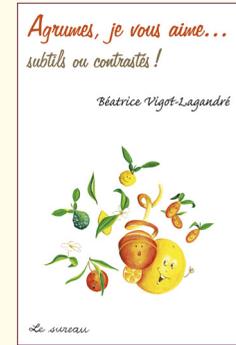


Valérie Gaudant



**Agrumes, je vous aime...  
subtiles et contrastés !**

ISBN: 978-2-36402-032-0



Béatrice  
Vigot-Lagandré



**Poissons, je vous aime...  
froidement**

ISBN: 978-2-911328-11-4



Mireille Gayet,  
Valérie Gaudant,  
Nathalie Gaudant



**Poissons bleus, je vous aime...  
Maquereaux, sardines, harengs et  
anchois... -**

ISBN: 978-2-911328-69-5



Mireille Gayet



# Hors-collection

## Recueils de recettes thématiques...

70 recettes pour pitchouns  
de 6 à 18 mois  
Valérie Gaudant

15 € - ISBN: 978-2-911328-40-4



70 recettes pour pitchouns  
de 18 à 36 mois  
Valérie Gaudant

13,90 € - ISBN: 978-2-911328-48-0



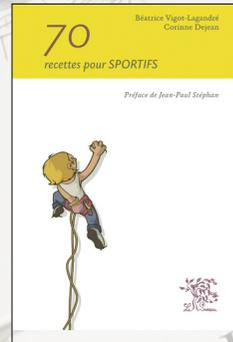
70 recettes pour  
être en forme  
B. Lagandré & C. Roudier

13,90 € - ISBN: 978-2-911328-35-0



70 recettes pour  
sportifs  
B. Lagandré & C. Dejean

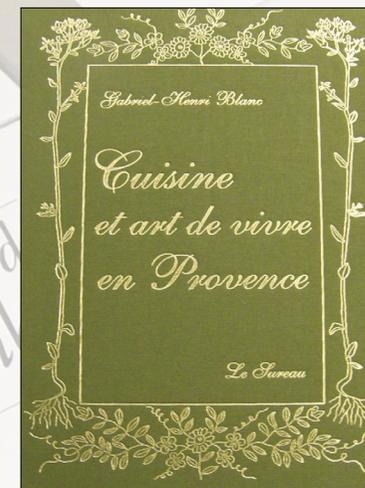
13,90 € - ISBN: 978-2-911328-54-1



## Autres titres

Cuisine et art de vivre en  
Provence  
Gabriel-Henri Blanc

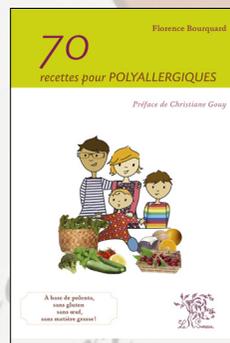
89 € - ISBN: 978-2-911328-09-1



## ...dont certains sont consacrés aux allergies et intolérances alimentaires

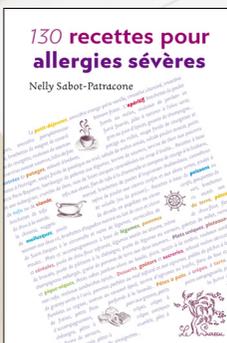
70 recettes pour  
polyallergiques  
Florence Bourquard

15 € - ISBN: 978-2-911328-61-9



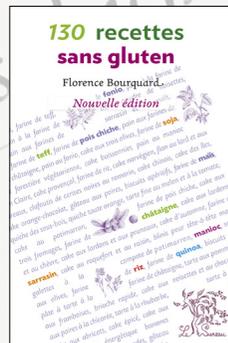
130 recettes pour allergies  
sévères  
Nelly SABOT-PATRACONE

12,90 € - ISBN: 978-2-36402-013-9



130 recettes  
sans gluten  
Florence Bourquard

10 € - ISBN: 978-2-36402-129-7



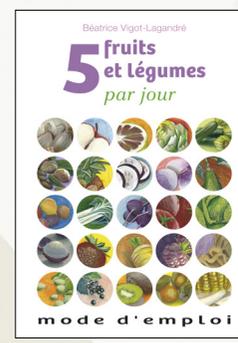
120 recettes pour allergiques et  
intolérants au lait  
B. Lagandré & C. Bourron-Normand

12 € - ISBN: 978-2-36402-101-3



5 fruits & légumes  
par jour  
B. Lagandré

10 € - ISBN: 978-2-911328-56-5



# Notre catalogue : [www.adverbum.fr](http://www.adverbum.fr)

Toutes nos nouveautés & actualités  
sur nos pages Facebook or Twitter



<https://www.facebook.com/adverbumeditions>  
<https://www.facebook.com/gregoriennes/>  
<https://www.facebook.com/lesureau/>  
<https://www.facebook.com/desiriseditons>  
<https://www.facebook.com/perrousseaux/>



Instagram  
[https://www.instagram.com/adverbum\\_editions/](https://www.instagram.com/adverbum_editions/)  
<https://www.instagram.com/sureau.edition>  
<https://www.instagram.com/editiondesiris/>  
[https://www.instagram.com/atelier\\_perrousseaux/](https://www.instagram.com/atelier_perrousseaux/)  
[https://www.instagram.com/edition\\_gregoriennes/](https://www.instagram.com/edition_gregoriennes/)



Pinterest  
[https://www.pinterest.fr/adverbum/\\_saved/](https://www.pinterest.fr/adverbum/_saved/)



sur Telegram en tant que canal d'info :  
DésIris : <https://t.me/desiris>  
Le Sureau : <https://t.me/lesureau>  
Les Grégoriennes : <https://t.me/gregoriennes>  
Atelier Perrousseaux : <https://t.me/perrousseaux>



Pages Craft :  
désiris : <https://www.craft.do/s/jZpVOfreYt045D>  
sureau : <https://www.craft.do/s/pcSydRjsWiCoHe>  
grégoriennes : <https://www.craft.do/s/pcSydRjsWiCoHe>  
perrousseaux : <https://www.craft.do/s/O2XZng4fC0JkDV>

*Pour toute demande, questions ou  
autres, merci de contacter :*

Christophe Boulage-Mirale  
[chb@adverbum.fr](mailto:chb@adverbum.fr)  
[www.adverbum.fr](http://www.adverbum.fr)  
+33 (0) 6 71 87 31 86



[https://twitter.com/](https://twitter.com/@lesureau)  
[@lesureau](https://twitter.com/@lesureau)  
[@Perrousseaux](https://twitter.com/@Perrousseaux)  
[@gregoriennes](https://twitter.com/@gregoriennes)  
[@Desiris](https://twitter.com/@Desiris)



LinkedIn  
[https://www.linkedin.com/](https://www.linkedin.com/company/adverbum-editions)  
[company/adverbum-editions](https://www.linkedin.com/company/adverbum-editions)

