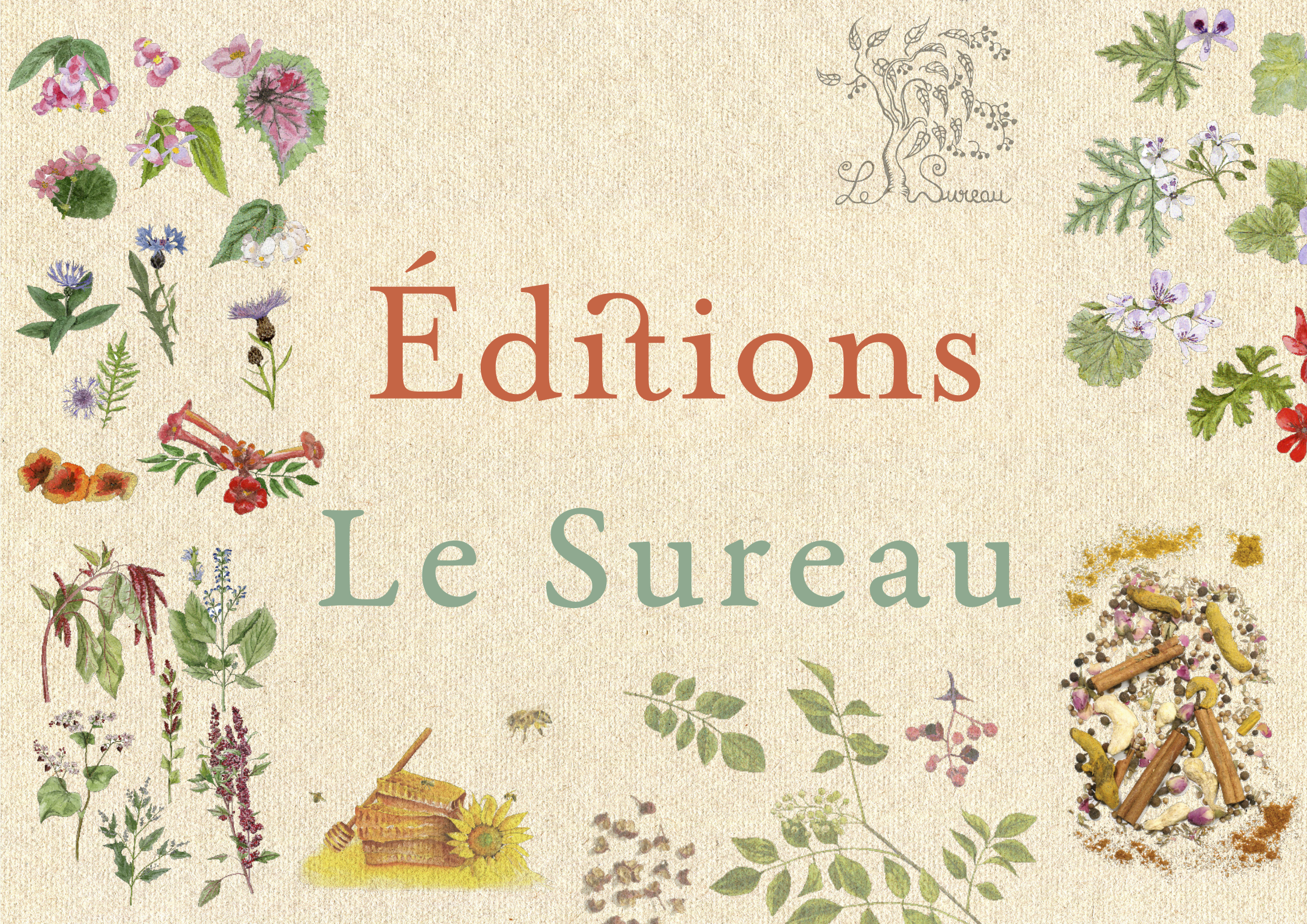


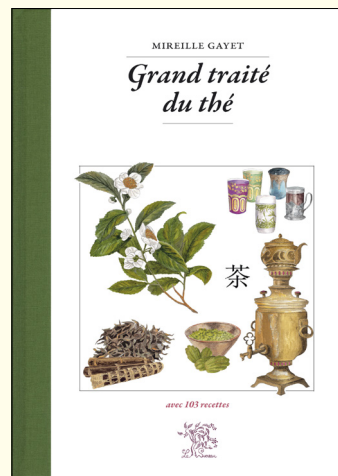


Éditions

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



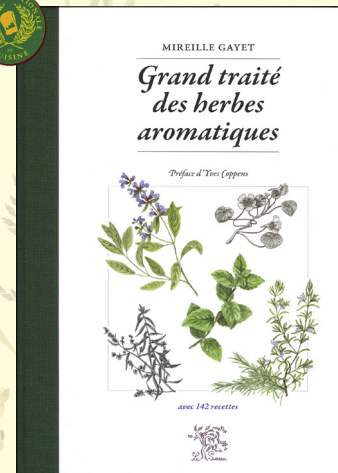
Grand traité du café
Préface d'Yves Coppens
Mireille Gayet
Grand prix de l'Académie
Nationale de Cuisine, 2015
34,50 € - 212 P.
ISBN: 978-2-36402-114-3



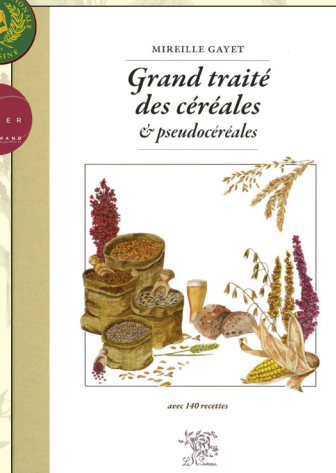
Grand traité des fleurs comestibles
Mireille Gayet
34,50 € - 304 P.
ISBN: 978-2-36402-147-1



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



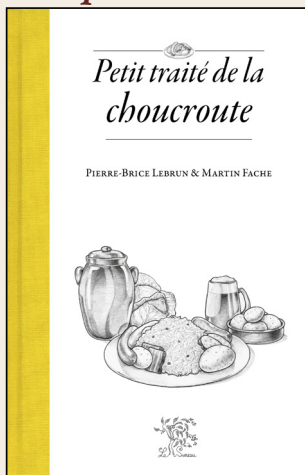
Grand traité des herbes aromatiques
Préface d'Yves Coppens
Mireille Gayet
Prix de l'Académie Nationale de Cuisine, 2012
39 € - 232 P.
ISBN: 978-2-36402-019-1



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



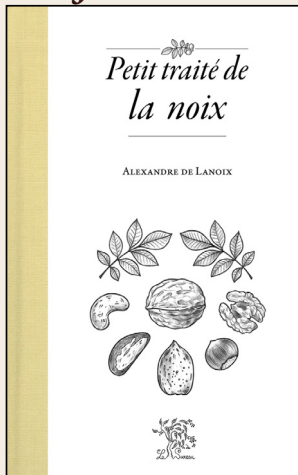
Septembre 2022



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



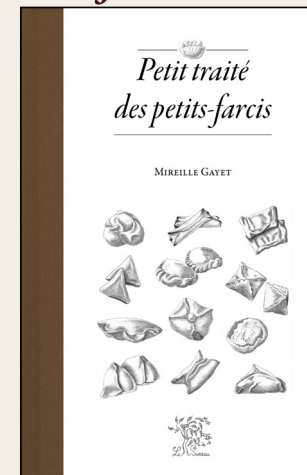
Juillet 2022



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



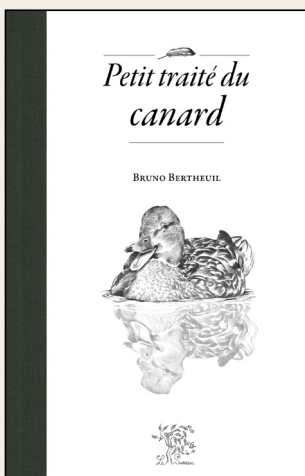
Juin 2022



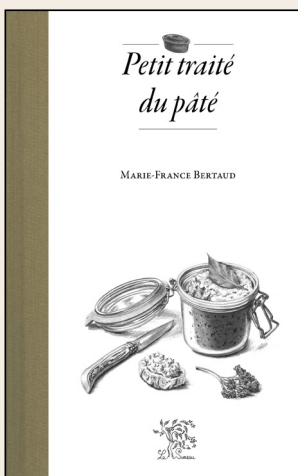
**Petit traité
des petits-farcis**
Mireille Gayet
19 € - 224 P.
ISBN: 978-2-36402-188-4



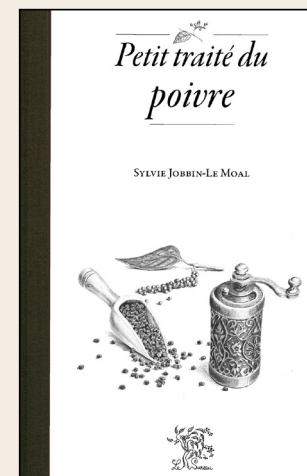
Mai 2022



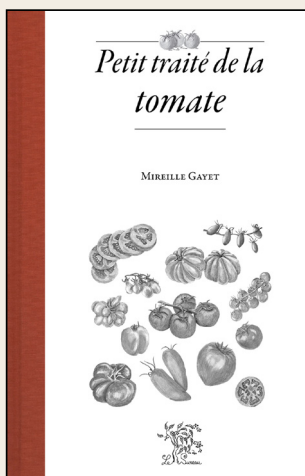
**Petit traité
du canard**
Bruno Bertheuil
12 € - 96 P.
ISBN: 978-2-36402-197-6



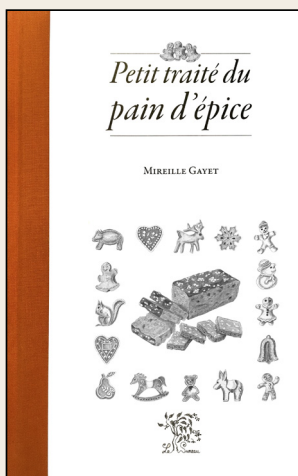
**Petit traité
du pâté**
Marie-France Bertaud
14,50 € - 128 P.
ISBN: 978-2-36402-182-2



**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



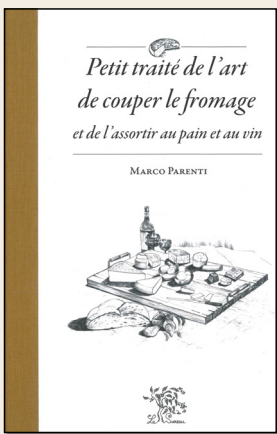
**Petit traité
du pain d'épice**
Mireille Gayet
19,50 € - 256 P.
ISBN: 978-2-36402-157-0



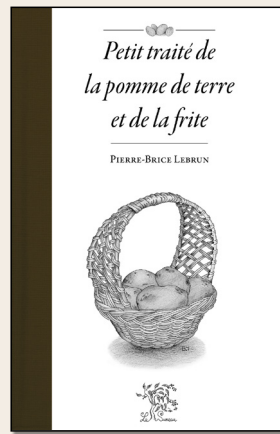
**Petit traité
du haricot**
Marie-France Bertaud
14,50 € - 112 P.
ISBN: 978-2-36402-145-7



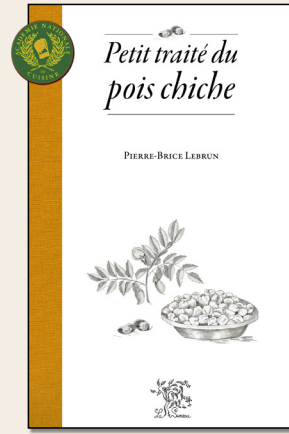
Prix Eugénie Brazier,
Essai gourmand 2019.



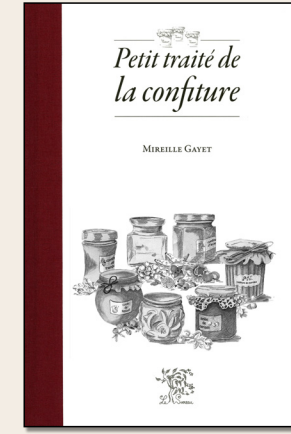
Petit traité de l'art de couper le fromage
Marco Parenti - 12 € - 96 P.



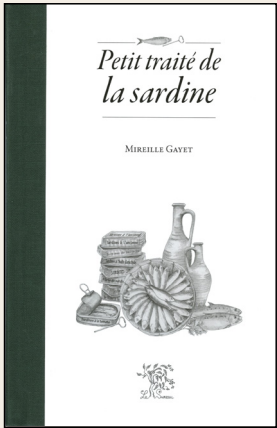
Petit traité de la pomme de terre & de la frite
Pierre-Brice Lebrun - 25 € - 360 P.



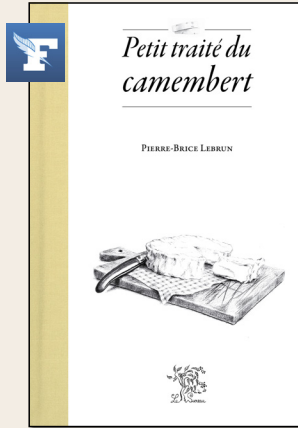
Petit traité du pois chiche
Pierre-Brice Lebrun - 19,50 € - 160 P.



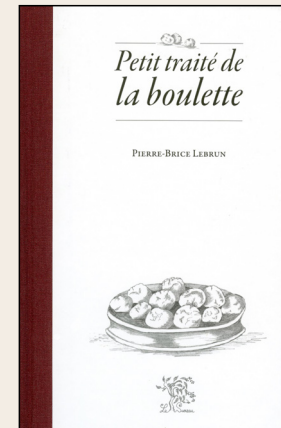
Petit traité de la confiture
Mireille Gayet - 14,50 € - 160 P.



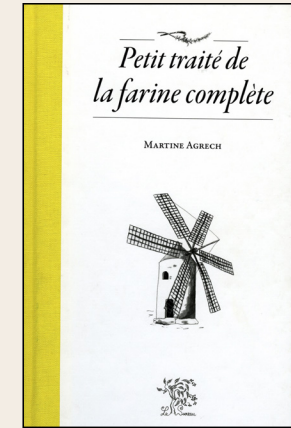
Petit traité de la sardine
Mireille Gayet - 17,50 € - 128 P.



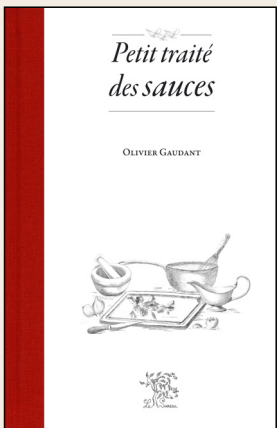
Petit traité du camembert
Pierre-Brice Lebrun - 14,50 € - 112 P.



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



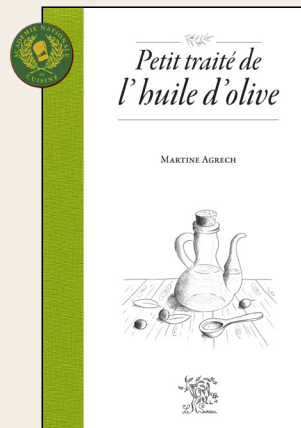
Petit traité de la farine complète
Martine Agrech - 14,50 € - 112 P.



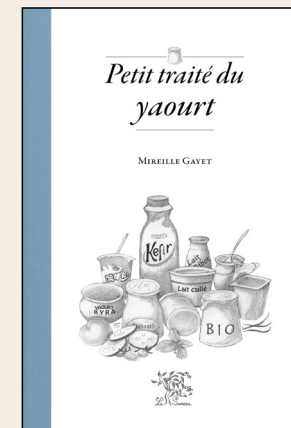
Petit traité des sauces
Olivier Gaudant - 17 € - 112 P.



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 !

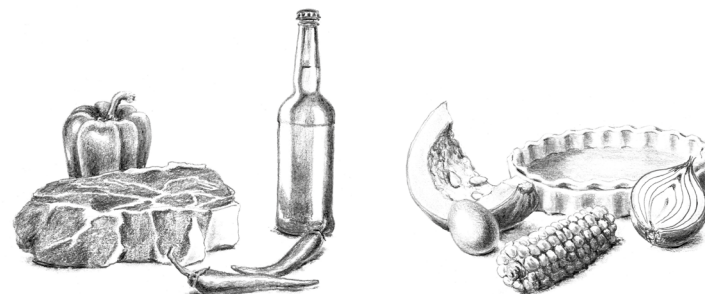
Une collection largement plébiscitée par la critique spécialisée :

« 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



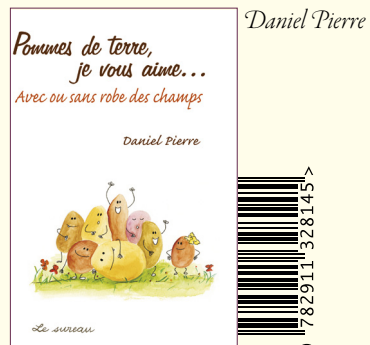
Fruits rouges, je vous aime...

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



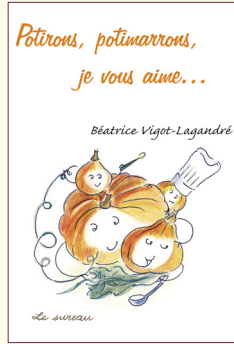
Légumes oubliés, je vous aime...

ISBN: 978-2-911328-26-8



Potirons, potimarrons,
je vous aime...

ISBN: 978-2-911328-19-0

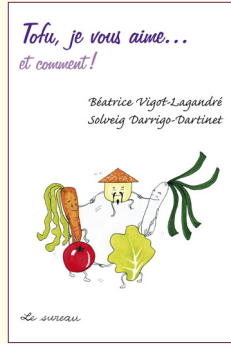


Béatrice
Vigot-Lagandré



Tofu, je vous aime...
et comment !

ISBN: 978-2-36402-017-7

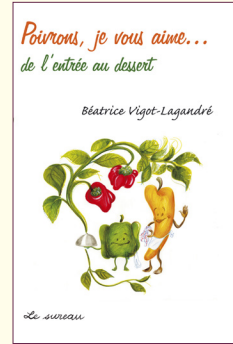


Béatrice
Vigot-Lagandré,
Solveig
Darrigo-Dartinet



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

ISBN: 978-2-911328-55-8



Béatrice
Vigot-Lagandré



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

ISBN: 978-2-911328-49-7

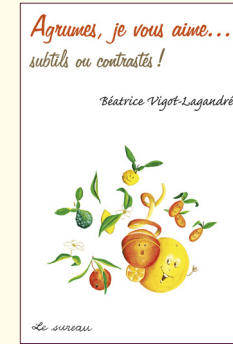


Aude Mairey,
Olivier Gaudant



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

ISBN: 978-2-36402-032-0



Béatrice
Vigot-Lagandré



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

ISBN: 978-2-36402-031-3



Béatrice
Vigot-Lagandré



Champignons, je vous aime...
sylvestres ou cultivés

ISBN: 978-2-911328-27-5



Béatrice
Vigot-Lagandré



Pâtes, je vous aime...
toutes !

ISBN: 978-2-911328-43-5



Line de Smet,
Olivier Gaudant



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

ISBN: 978-2-911328-15-2

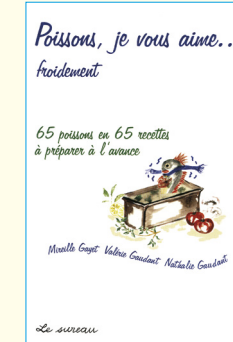


Mireille Gayet



Poissons, je vous aime...
froidement

ISBN: 978-2-911328-11-4

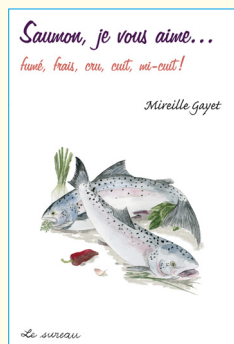


Mireille Gayet,
Valérie Gaudant,
Nathalie Gaudant

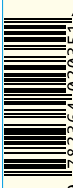


Saumon, je vous aime...
fumé, frais, cru, cuit, mi-cuit !

ISBN: 978-2-36402-035-1



Mireille Gayet



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

ISBN: 978-2-911328-71-8

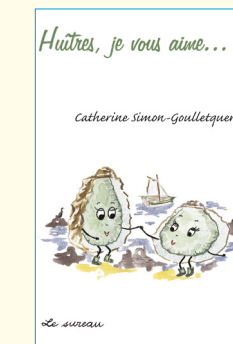


Line de Smet,
Olivier Gaudant



Hûîtres,
je vous aime...

ISBN: 978-2-911328-23-7

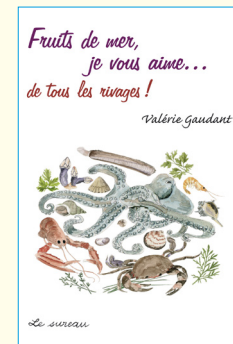


Catherine
Simon-Goullatquer



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

ISBN: 978-2-36402-021-4

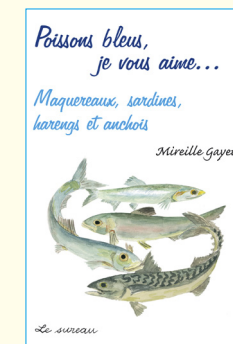


Valérie Gaudant



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



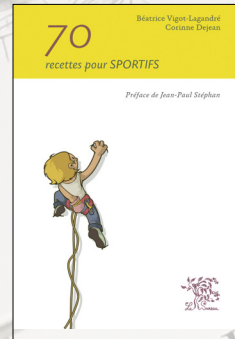
70 recettes pour
être en forme
B. Lagandré & C. Roudier

13,90 € - ISBN: 978-2-911328-35-0



70 recettes pour
sportifs
B. Lagandré & C. Dejean

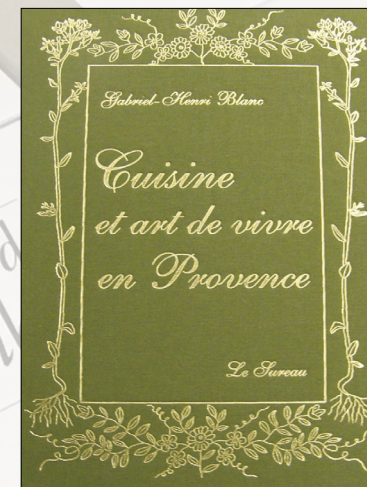
13,90 € - ISBN: 978-2-911328-54-1



Autres titres

Cuisine et art de vivre en
Provence
Gabriel-Henri Blanc

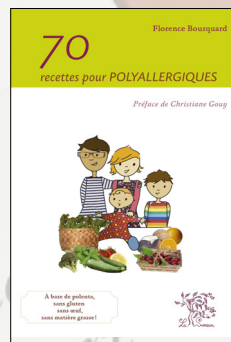
89 € - ISBN: 978-2-911328-09-1



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

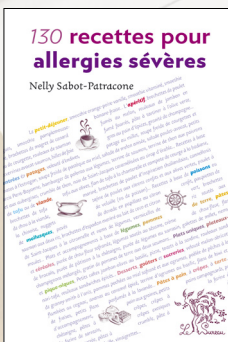
70 recettes pour
polyallergiques
Florence Bourquard

15 € - ISBN: 978-2-911328-61-9



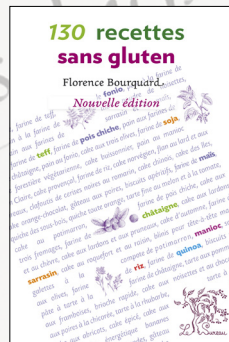
130 recettes pour allergies
sévères
Nelly SABOT-PATRACONE

12,90 € - ISBN: 978-2-36402-013-9



130 recettes
sans gluten
Florence Bourquard

10 € - ISBN: 978-2-36402-129-7



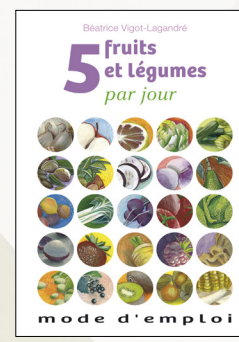
120 recettes pour allergiques et
intolérants au lait
B. Lagandré & C. Bourron-Normand

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

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/sureau.edition>
<https://www.instagram.com/editiondesiris/>
https://www.instagram.com/atelier_perrousseaux/
https://www.instagram.com/edition_gregoriennes/



Pinterest
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
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)

