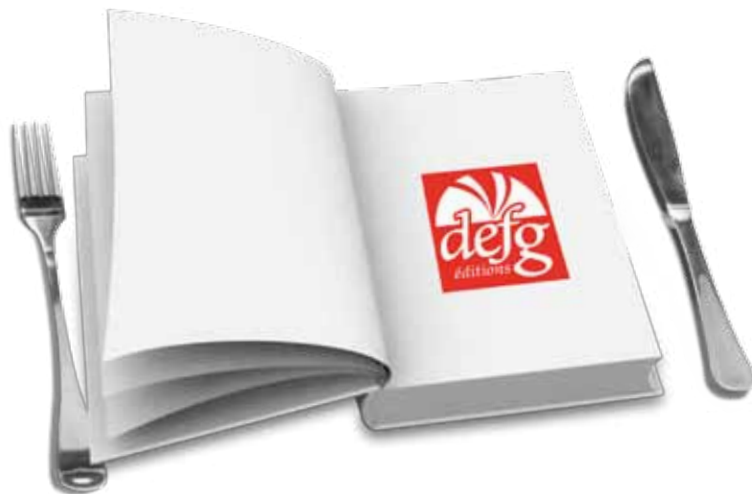


defg
éditions

LE CATALOGUE





Qui sommes-nous ?

DEFG, fondée en 2007 à Reims, est une maison d'Éditions née d'une histoire d'amitié entre deux hommes : Didier Fauthoux et Eric Glatre, le premier issu du milieu de la communication et de la photographie, le second de l'édition et de l'écriture. Cette association leur a permis de compléter leurs domaines de compétences afin de transmettre une philosophie épicurienne partagée.

Historien et écrivain, Eric Glatre est également féru d'œnologie et amoureux de sa région, la Champagne-Ardenne. Son enthousiasme est à l'image de l'effervescence des vins qui le passionnent et auxquels il se consacre en suscitant la sympathie par sa générosité naturelle. Ses talents d'érudit viennent parachever l'univers visuel et artistique de Didier Fauthoux, qui, curieux du monde qui l'entoure, illustre avec raffinement les pages des ouvrages édités par les Editions DEFG.

SALON DU
LIVRE PARIS
.com
18-21 MARS 2011

Une maison d'Éditions à la page

Dans le souci d'éveiller la curiosité et le goût des beaux livres intégrant des démarches dynamiques et ludiques, les Editions DEFG accordent une importance particulière à s'informer de l'actualité et à participer aux événements en rapport avec le monde du livre.

Ainsi, la maison a exposé pour la première fois ses réalisations et projets en cours au Salon du Livre de Paris en mars 2010. A cette occasion, les visiteurs ont pu participer au jeu concours « Les artistes de la Champagne-Ardenne », un quiz riche de 100 questions, spécialement créé pour l'occasion.

Cette expérience qui fut riche de rencontres et de partage est un véritable encouragement pour les Editions DEFG à répondre présentes aux manifestations futures.

Les Editions DEFG seront de nouveau présentes au salon du livre 2011.



La gastronomie à l'honneur

La passion commune d'Eric Glatre et de Didier Fauthoux pour les arts culinaires a animé leur envie de défendre et de valoriser les terroirs de France et d'Europe à travers des ouvrages de qualité et de la marque « Campagne et terroirs ». La particularité de leurs publications, spécialisées dans la gastronomie, le vin et le tourisme, est de faire partager des connaissances et des savoir-faire de manière complète et innovante.

Leur but est de concevoir des livres accessibles aux lecteurs grand public comme aux plus avisés et de leur insuffler l'envie de connaître les lieux, les produits, les hommes et les femmes incontournables de notre Patrimoine alimentaire et culturel.

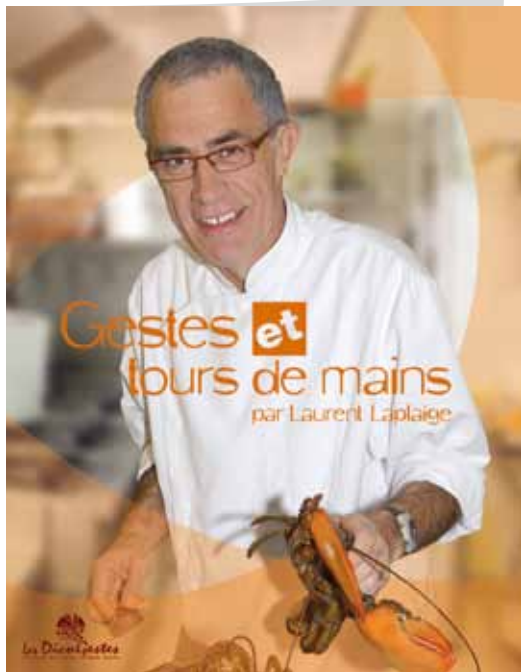
Un exemple : la collection des « DicoGestes », livres pédagogiques illustrés, permettant à un professionnel du métier de partager ses compétences.

Editions DEFG



Août 2008
Editions DEFG

19,90 €



ISBN : 978-2-35787-000-0
Nombre de pages : 144
Format : 19 x 24,5 cm
Prix en librairie : 19,90 €



Gestes et tours de mains

Par Laurent Laplaige

Collection : les DicoGestes

Pratique, sous forme de lexique alternant définitions et images, vous découvrirez tout sur les principaux gestes et tours de mains du métier de cuisinier (et de pâtissier).

D'abaisser à zester, en passant par chiqueter, détendre, historier, luter, monter en neige, tailler en julienne ou réserver, Laurent Laplaige répond à toutes les questions que suscitent la lecture et la mise en œuvre d'une recette culinaire.

Magnifiquement illustré, c'est le livre de référence que tout cuisinier profane ou averti se doit de posséder parmi les étagères de sa bibliothèque gourmande, ou mieux, au plus proche de son plan de travail.

Public :

Ce livre est particulièrement destiné aux étudiants des métiers de bouche, aux professionnels, aux amateurs avisés et aux amoureux de la cuisine, mais tous seront ravis de le découvrir.

Novembre 2009
Editions DEFG

22,50 €



ISBN : 978-2-35787-002-4
Nombre de pages : 164
Format : 19 x 24,5 cm
Prix en librairie : 22,50 €



Maîtrise et secrets du pain

Par Christophe Zunic

Collection : les DicoGestes

« Maîtrise et secrets du pain » est un livre initiatique, volontairement pédagogique. Connaître l'origine du pain et son évolution au cours du temps permet de distinguer le sens et la densité symbolique qui s'en dégagent.

Comprendre ensuite la particularité des matières premières et les différentes étapes de fabrication du pain donne au lecteur l'occasion de toucher du doigt le travail de l'artisan.

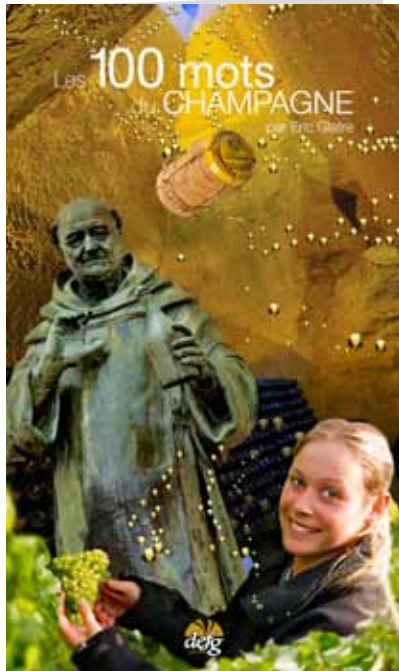
Enfin, mettre la main à la pâte, par le biais de recettes simples, pour ensuite déguster le fruit de son travail, est un excellent moyen de sentir que la relation au pain n'est pas seulement intellectuelle, mais surtout profondément charnelle. On comprendra ainsi pourquoi le pain artisanal français a du sens à nos yeux. Et pourquoi il fera toujours toute la différence.

Public :

Ce livre est particulièrement destiné aux étudiants des métiers de bouche, aux professionnels, aux amateurs avisés et aux amoureux de la cuisine, mais tous seront ravis de le découvrir.

Février 2009
Editions DEFG

23,00 €



ISBN : 978-2-35787-001-7
Nombre de pages : 224
Format : 12,5 x 21,5 cm
Prix en librairie : 23,00 €



Les 100 mots du champagne

Par Eric Glatre

Ce livre est volontairement limité à cent définitions, le nombre voulu pour traiter de l'essentiel d'un sujet sous une forme réduite, claire et précise.

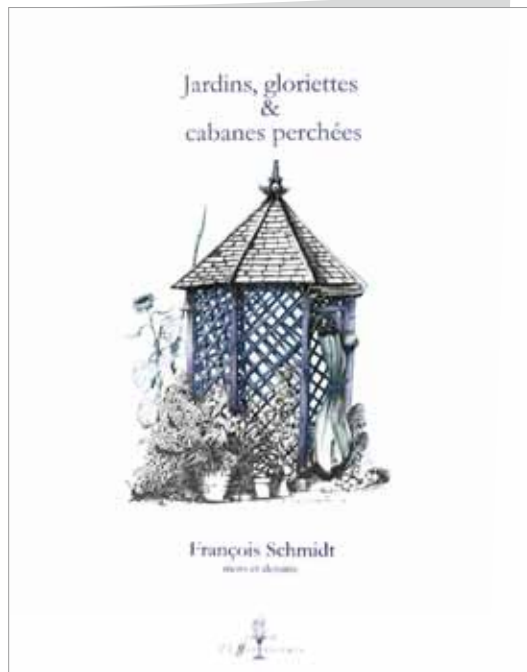
« Les 100 mots du champagne » vous racontent l'histoire, les techniques de viticulture, de vinification et de champagnisation, les modalités de la consommation et de la dégustation d'un phénomène géographique, social et économique qui contribue par ses qualités organoleptiques et sa notoriété à travers le monde à témoigner de l'art de vivre à la française.

Public :

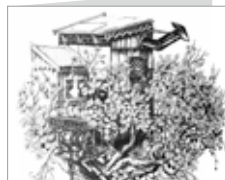
Toutes celles et ceux qui souhaitent en savoir plus sur le champagne : les touristes ou les champenois eux-mêmes, les professionnels ou les amateurs.

Jun 2009
Editions de l'Effervescence

15,00 €



ISBN : 2-9525386-0-3
Nombre de pages : 64
Format : 23 x 30 cm
Prix en librairie : 15,00 €



Jardins, gloriettes & cabanes perchées

Par François Schmidt

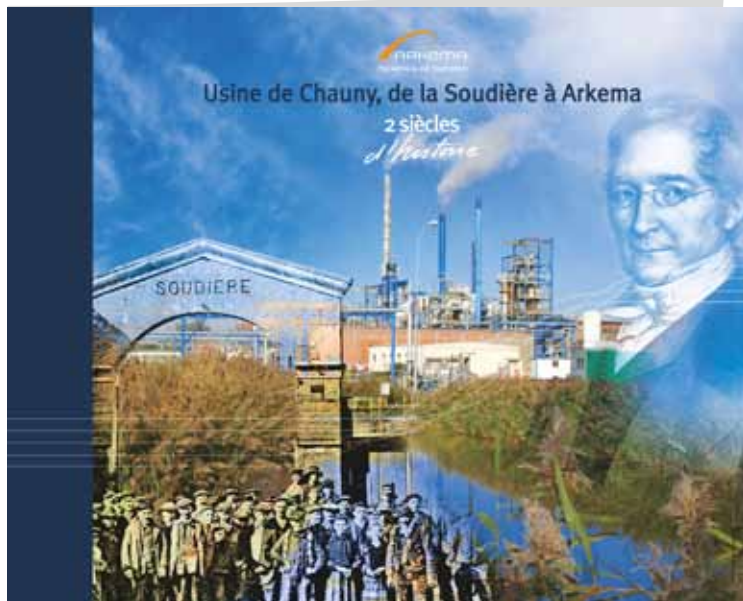
Le samedi, à l'heure de l'apéro « Jardins, gloriettes & cabanes perchées » ne désempissent pas. Renoir s'invite à la table de bois et partage l'anisette. Pissarro s'installe avec une brassée multicolore de plantes connues de lui seul tandis que Verlaine écrit sur un coin de nappe. Allongé, Michel Simon songe à « Mémère » en cuvant son vin, Jean Gabin siffote la « Belle équipe » tandis que le petit Marcel court dans la garrigue à la poursuite du château de sa mère. Ainsi commence ce livre constitué par les dessins et les courts textes de François Schmidt.

Cet ouvrage est une exception au catalogue de la maison d'édition, une sorte de parenthèse poétique.

Public :

Pour tous les grands restés petits qui veulent grimper à nouveau dans leurs cabanes et voyager au fil des pages dans un monde imaginaire et poétique.

Janvier 2010
Editions DEFG



Usine de Chauny, de la Soudière à Arkema 2 siècles d'histoire

Par Armand Tandeau

Un livre qui retrace 200 ans de l'histoire de Saint-Gobain devenu Arkema. Ouvrage de commande pour lequel les éditions DEFG ont mis en place une équipe dédiée.

Des recherches et sélections iconographiques, des consultations d'archives et du rassemblement des divers documents, de la rédaction des textes jusqu'à leur mise en page (création et réalisation) l'ensemble de la charte éditoriale a été conçue et mise en œuvre par les éditions DEFG.

Voilà un bel exemple des capacités et savoir-faire que les éditions DEFG mettent à disposition des entreprises et collectivités locales envieuses d'éditer un beau livre témoin.

Public :

Ce livre était à destination des salariés et anciens salariés des usines Arkema mais aussi aux collectivités et communes avoisinantes.



Nombre de pages : 168
Format : 30 x 24 cm

Décembre 2010
Editions de l'Effervescence

35,00 €



ISBN : 2-9525386-5-4
Nombre de pages : 194
Format : 22 x 28,5 cm
Prix en librairie : 35,00 €



Atlas du patrimoine gastronomique de Champagne-Ardenne

Par Catherine Coutant et François Schmidt

Au moment où « le repas gastronomique des Français » vient d'être inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, les habitants de la région Champagne-Ardenne s'approprient enfin leur gastronomie, goûteuse et joyeuse.

Cet ouvrage n'est pas un livre de cuisine, car ce sont les produits et non les recettes que nous avons voulu mettre en vedette. 116 produits sont répertoriés, classés par département d'origine, produits de base ou produits élaborés, tous de qualité irréprochable, marqués par une typicité régionale. Ils sont accompagnés de 77 recettes authentiques ou revisitées.

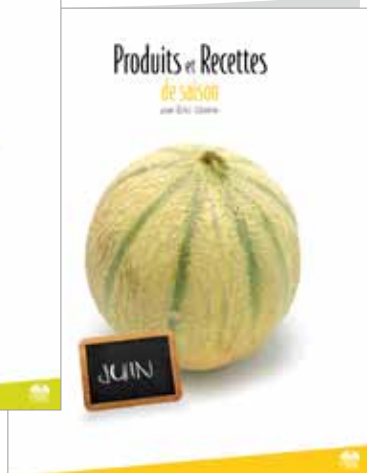
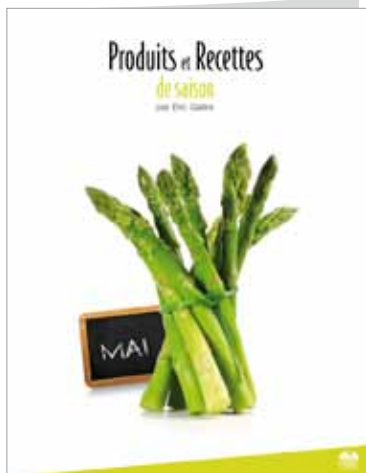
Catherine Coutant et François Schmidt ont réalisé avec cet ouvrage un récapitulatif important et nécessaire du patrimoine gastronomique de Champagne-Ardenne.

Public :

Tous les amateurs de bons produits et plus particulièrement les amoureux de la Champagne-Ardenne.

Mars 2011
Editions DEFG

9,90 €



Produits et Recettes de Saison Mai et Juin

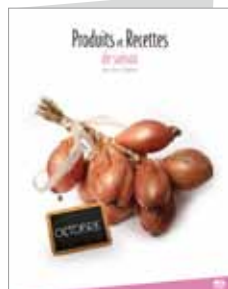
Par Eric Glatre

Pour s'assurer de bons repas, il faut d'abord savoir utiliser au mieux les ressources du jardin et de la ferme (à la campagne), des marchés et des magasins (en ville). Il convient donc de réapprendre à connaître les produits et leur période idéale d'achat, avant de les consommer. Car si chacun des mois de l'année nous offre en effet ses possibilités gastronomiques, c'est à nous de bien savoir choisir nos provisions.

C'est en cela que chaque ouvrage mensuel de la Collection « Produits et Recettes de Saison » se veut un véritable plaidoyer pour tenter de replacer l'art de l'approvisionnement, de la cuisine et de la consommation dans son contexte réel.

A paraître prochainement :

Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mars, et Avril.

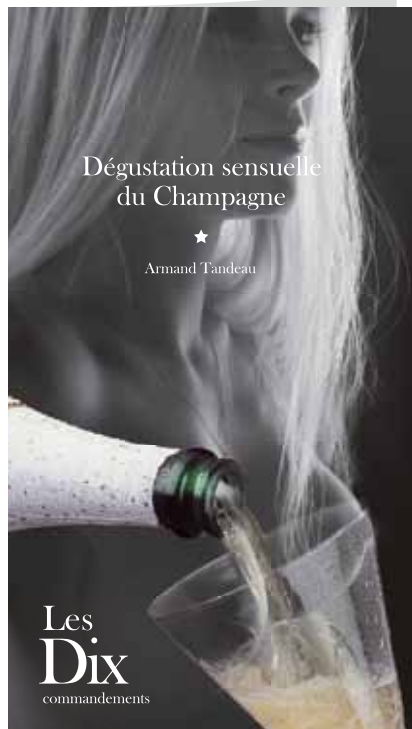


ISBN :
978-2-35787-003-1
978-2-35787-004-8

Nombre de pages : 68
Format : 19 x 24,5 cm
Prix en librairie : 9,90 €

Public :

Tous les amateurs de produits frais, toutes les personnes soucieuses de consommer mieux : le bon produit au bon moment !



ISBN : 978-2-35787-005-5
Nombre de pages : 36
Format : 10 x 18 cm
Prix en librairie : 7,90 €



Mars 2011
Editions DEFG

7,90 €

Sensualité de la dégustation du Champagne Les Dix commandements

Par Armand Tandeau

Guide éducatif à l'usage des amoureux de la vie qui veulent connaître les rudiments de cet art professionnel le temps de déguster une bouteille... à deux.

Mais pour accéder au précieux Graal, ils devront accepter de suivre les 10 Commandements, sans en omettre aucun, au risque de passer à côté de l'essentiel. Le Royaume du plaisir n'ouvrira ses portes que si les prétendants se plient à toutes ces règles préliminaires. Un index leur donnera les clefs nécessaires pour parvenir au bout de cette quête.

À découvrir sans modération !

Public :
Tous les amoureux ... du champagne.

23,00 €



Novembre 2005
Le Chocolat
Par Serge Guérin
et Vincent Dallet

ISBN : 2-912036-33-9
Nombre de pages : 174
Format : 15 x 24 cm
Prix en librairie : 23 €

10,00 €



Juin 2009
Le Jambon de Reims
Par Sandra Rota
Collection :
Je redécouvre et je cuisine...

ISBN : 978-2-912036-44-5
Nombre de pages : 40
Format : 12,5 x 18,5 cm
Prix en librairie : 10 €

10,00 €



Juin 2009
**Le Jambon sec
des Ardennes**
Par Sandra Rota
Collection :
Je redécouvre et je cuisine...

ISBN : 978-2-912036-43-8
Nombre de pages : 40
Format : 12,5 x 18,5 cm
Prix en librairie : 10 €

10,00 €



Juin 2009
L'escargot en Champagne
Par Sandra Rota
Collection :
Je redécouvre et je cuisine...

ISBN : 978-2-912036-45-2
Nombre de pages : 40
Format : 12,5 x 18,5 cm
Prix en librairie : 10 €

A paraître prochainement



La Cathédrale engloutie

Par François Schmitt

Dans mille ans, la cathédrale de Reims...
Après dix siècles de cataclysmes, une immense étendue d'eau recouvre la terre.

Nicaise, enfant, part en barque au devant des tours de la cathédrale de Reims qui dépassent de l'horizon. Vingt ans plus tard, Nicaise réalise un second voyage. Le niveau de l'eau a baissé, il peut admirer les rois et les anges et rencontrer les étranges habitants de la cathédrale. L'eau s'est enfin retirée. Au soir de sa vie, Nicaise fait son dernier voyage. En pénétrant dans la cathédrale, il trouve la réponse aux questions qui ont hanté son existence.

Ce voyage initiatique dans la cathédrale de Reims engloutie est un prétexte à découvrir ce bâtiment incroyable. François Schmitt réalise le texte et des dessins originaux très détaillés, respectueux de la cathédrale à laquelle ils rendent hommage. Artiste dessinateur, il a publié une vingtaine d'ouvrages et expose régulièrement son travail. Il a fondé les éditions de l'Effervescence pour lesquelles il écrit.

Public :

Enfants, adultes mais surtout grands curieux friands de découvrir tous les secrets de la magnifique cathédrale de Reims.

A paraître prochainement



La cuisine au Champagne

Par Lise Bésème-Pia

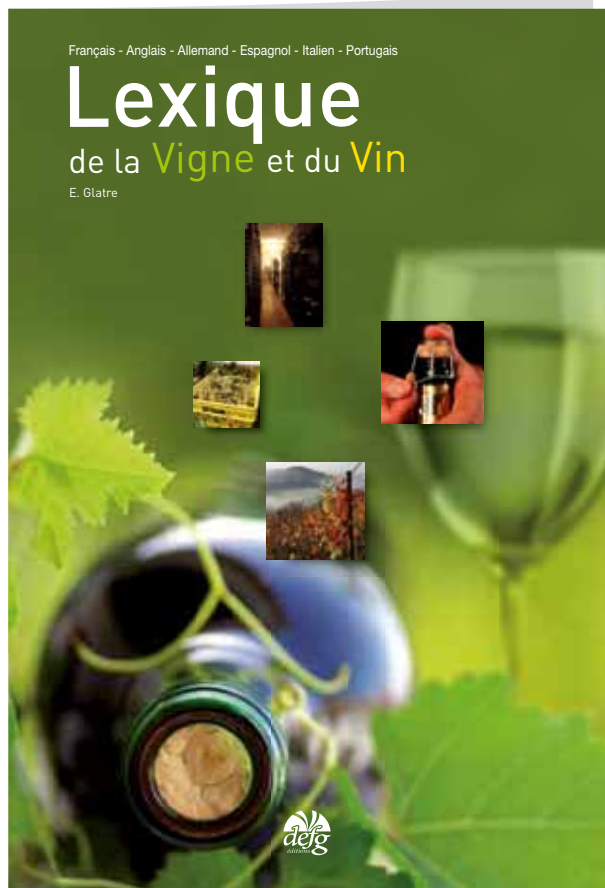
La cuisine au Champagne, c'est à la fois une histoire tout en effervescence, une aventure culinaire exceptionnelle et des portraits monographiques ou biographiques « Pour en savoir plus... », racontés par des auteurs champenois amoureux de leur terroir.

Au fil des recettes rapportées ou confiées, cuisiniers (ou cuisinières) anonymes et grands chefs prestigieux s'y succèdent, du XVIII^e au XXI^e siècle, et accompagnent avec talent les auteurs pour procurer au « Roi des Vins » la plus belle des tables.

De l'entrée au dessert, astuces et secrets, tours de main et associations réussies, gravures anciennes et photos modernes se relaient pour offrir au lecteur un regard nouveau sur une cuisine familiale ou gastronomique, selon les pages et les circonstances.

Public :
Pour tous ceux qui veulent faire pétiller leur cuisine.

A paraître prochainement



Le lexique de la Vigne et du Vin

Par Eric Glatre

Le Lexique de la Vigne et du Vin est un ouvrage multilingue des mots spécialisés, rangés par ordre alphabétique et suivis de leur traduction dans 5 langues européennes (Français, Anglais, Allemand, Espagnol, Italien et Portugais).

Avec 3500 mots traduits en 5 langues, ce lexique traite de l'ensemble des thèmes qui concernent la vigne et le vin : la climatologie, la géographie, la géologie, la botanique, la viticulture, l'œnologie, la vinification, les équipements, la tonnellerie et la dégustation.

L'ouvrage est divisé en 6 parties ; dans chaque partie une langue est référente. Pour chaque langue, tous les mots sont traduits en 5 langues restantes. A l'intérieur des parties, les mots traduits sont classés par ordre alphabétique de la langue de référence.

Public :

Cet ouvrage est un outil de référence pour les étudiants et les chercheurs, les viticulteurs et les sommeliers, les œnologues et les journalistes, les guides et les amateurs.



Pour tous renseignements et commandes, contactez :

Isabelle Dez ou Veronika Necasova

9, rue du Moulin Florent - BP 17 - 51420 Witry-lès-Reims

Tél. : 03 26 79 10 17 - Fax : 03 26 47 45 64

contact@editionsdefg.com

Retrouvez toute l'actualité des éditions DEFG sur notre blog :

www.editionsdefg.com