



porte-plume

Dossier de presse

Conception et réalisation
de livres sur mesure

Récits de cuisine



Récits de Cuisine

Porte-plume conçoit,
écrit et fabrique
votre livre
de recettes familiales.

Communiqué de presse

Les feuilles volent quand on ouvre le vieux livre de cuisine hérité de la grand-mère. Les pages jaunies et tachées d'huile manquent de s'égarer à chaque utilisation. Les fiches ELLE de notre tante ont été perdues dans le dernier déménagement... Mais comment notre mère faisait-elle le gâteau au chocolat d'anniversaire ?

Nos trésors de cuisine sont trop souvent dispersés, à l'instar de l'histoire familiale qui se raconte à travers notre façon de cuisiner.

On regrette souvent de ne pas prendre le temps de questionner les membres de notre famille, ou des amies chères, qui nous ont transmis, non seulement leurs recettes, mais le goût de recevoir. Car, depuis notre enfance, nos assiettes racontent des décennies de petits bonheurs et de grands événements. La façon dont nous cuisinons figure des pans entiers de notre aventure intergénérationnelle.

Parce que chacun se raconte à travers sa cuisine, parce que chaque recette contient des anecdotes à raconter, Porte-plume propose de concevoir des récits de cuisine de A à Z. Des ouvrages sur mesure pour honorer ceux qui vous ont fait aimer la cuisine. Pour partager souvenirs et réflexions autour d'un repas. Les Récits de Cuisine sont un précieux héritage, que nos enfants transmettront à leur tour. De la rédaction à la mise en page, en passant par l'impression, la maison d'édition Porte-plume se met au service des particuliers, pour les accompagner dans des démarches à la fois intimes et patrimoniales.

L'ambition de Porte-plume et de son équipe - composée de professionnels du livre (écrivains, graphistes, photographeurs et imprimeurs) - est d'accompagner les membres d'une famille à écrire et réaliser un ouvrage qui leur ressemble. Créer avec eux un bel objet, mis en page selon leurs goûts et illustré en fonction de leurs choix iconographiques. Tout ce savoir-faire a pour but de restituer les histoires singulières le plus fidèlement possible.

La conception d'un Récit de Cuisine prend environ trois mois.

Les grands-mères, les tantes ou l'ami « Récit de cuisine » répondent tout d'abord à un questionnaire détaillé. Cette base de travail sert de trame aux entretiens que l'écrivain vient ensuite effectuer à domicile, pour recueillir les recettes et les anecdotes liées à la cuisine.

Qu'il soit historien, journaliste ou professeur de formation, celui qui écrit possède une forte empathie, une grande capacité d'écoute et une « belle plume ». Son souci majeur est de retranscrire le phrasé, le vocabulaire, le rythme avec lequel chacun s'exprime. Un autre intervenant se charge pour sa part de scanner les photographies de l'album de famille. Puis un graphiste réalise la maquette du livre, en s'adaptant aux souhaits de chacun. Le livre est enfin imprimé au nombre d'exemplaires désiré pour que chaque membre de la famille puisse le conserver précieusement.

Porte-plume peut également décliner ce travail, à la fois littéraire et personnel, sous forme de livres biographiques consacrés à l'histoire d'une famille. Enfin, il est possible de réaliser des ouvrages destinés aux entreprises, des catalogues d'art ou des contes pour enfants.

Quel que soit le modèle choisi, ces livres ont pour vocation de nourrir une histoire individuelle ou collective, en-dehors du circuit classique des librairies. Pour que, page après page, la mémoire reste vivante.

Les Récits de Cuisine

Nos livres de cuisine traversent le temps.
Ils sont un héritage précieux, à travers eux, nous transmettons l'histoire de nos familles.
Réaliser son propre livre «Récits de cuisine» permet de partager avec ses proches des recettes qui racontent la mémoire familiale.

Récits *de Cuisine*

Macha, Jacqueline & Simone
pour
Caroline


porte-plume

Couverture d'un Récit de Cuisine Porte-plume.

Récits *de Cuisine*

de Macha, Jacqueline & Simone
pour
Caroline



Macha Levinger



Mes parents : Rosa et Herman

Je m'appelle Macha comme ma grand-mère paternelle. Elle s'appelait Hana Mattla, mais tout le monde la surnommait Macha. Je suis née le 3 octobre 1923 en Pologne, à Wadowice, ville où grandit ma mère, Rosa Neiger. Rosa Neiger était née près de Cracovie, à Mislenice en 1902. L'image la plus représentative de ma mère : dans la cuisine en train de lire et de cuisiner en même temps !

Mon père a rencontré ma mère pendant la guerre de 1914. Il était alors dans l'armée autrichienne, à Wadowice. Il fut reçu pour shabbat, comme tous les jeunes soldats juifs de sa garnison, dans une famille juive, chez les Neiger. Bien qu'elle ne fût pas la plus âgée des filles, c'est ma mère, la belle rouquine, qu'il a choisie. Mon père s'appelait Herman Silberman, en hébreu on l'appelait « Tsvi ben Tsvi » car son père est mort avant sa naissance. Il est né en 1893 à Zywiec, capitale de la bière en Pologne. Il perdit sa mère quand il était tout petit.

Mes oncles : mes grands-parents

Je ne sais rien sur mes grands-parents paternels car mon père a été orphelin très jeune, élevé par des membres éloignés de sa famille. A l'âge de douze ans, il est devenu apprenti tailleur à Cracovie chez Fischgrund.

Mes grands-parents maternels s'appelaient Nachman Neiger et Rachel Reich. Mon grand-père Nachman était originaire de Tchécoslovaquie. Il était marchand de bestiaux.

Sa première femme était la sœur de ma grand-mère. Ils ont eu cinq enfants : Paula, Haïm, Hela, Regina et Fela. Mais ma grande tante est morte en couche d'une hémorragie. Mon grand-père s'est alors remarié avec la sœur de cette femme, Rachel. Ma grand-mère s'est sacrifiée alors pour élever les orphelins de sa sœur. Ensemble, ils eurent trois enfants : Rosa (ma mère), Irma (appelée Irka) et Yusek. Ma grand-mère maternelle a été très importante dans ma vie, je l'aimais beaucoup. Elle était mélomane et connaissait tous les opéras. Mais c'était avant tout une cuisinière renommée dans la famille. Tout ce qu'elle faisait était absolument délicieux !

Mon enfance en Pologne

J'étais une enfant choyée, aimée et gâtée par mes parents et grands-parents. Je fus une enfant (et petite enfant) unique jusqu'à l'âge de dix ans !

J'ai vécu jusqu'en 1929 à Wadowice puis nous nous sommes installés à Cracovie où nous avons habité (sauf pendant la guerre) jusqu'à notre départ pour la France en février 1949.



Macha Levinger au début des années 1940

Quelques citations de Proust

Le plat de ma mère que je préférais :
le bouillon de poulet aux pâtes.

Enfant, je détestais manger : la soupe

Mon premier gâteau : un gâteau au cacao

Si j'étais une herbe : le persil

Ma devise en cuisine : goûter et assaisonner au fur et à mesure

Mon fruit préféré : la pomme

Mon légume préféré : la pomme de terre.

Je sais que ce n'est pas très raffiné,
mais j'adore les cônes au chocolat

Ma madeleine : le chou farci

La recette dont je suis la plus fière :
les petits croissants

Si j'étais un plat : le saumon fumé

Si j'étais un ustensile de cuisine :
le rouleau à pâtisserie

La Tarte Aux *Quetsches*

Ingrédients

3 verres de farine à ras (on peut ajouter si trop mou)	125g de beurre
1/2 de verre de sucre	2 oeufs entiers
1 paquet de levure chimique	2 cuillères à soupe d'huile
1 paquet de sucre vanillé	Lait
1/2 pot de crème fraîche épaisse (125g)	Confiture de prune
	Quetsches

Préparation des ingrédients

Mélanger tous les ingrédients secs (farine, levure, sucre) puis ajouter les liquides.

Malaxer: Si la pâte est trop dure, ajouter un peu de lait.

Faire une boule de pâte et la mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain : étaler au rouleau la pâte sur une planche farinée.

Mettre sur la pâte la confiture de prune puis mettre la chapelure (de pâte brisée ancienne), et placer les quetsches coupées en 2 (côté peau sur le fond de pâte).

Cuisson du plat

Enfourner à four froid, cuire 30-35 minutes à thermostat 6.

Astuces et conseils

Mettre du sucre sur les prunes après la cuisson, une fois la tarte refroidie.



Autour de la Tarte Aux Quetsches

La pâtisserie avec mon mari

Mon mari aimait tous les plats que je cuisinais. Il disait qu'il n'avait pas besoin d'aller au restaurant, puisqu'il avait une cuisinière pour lui tout seul alors qu'au restaurant il y a un cuisinier pour quarante personnes !

Il aimait tellement mes gâteaux qu'il les mangeait brûlants, Il me guettait et, à peine étaient-ils sortis du four, qu'il se précipitait pour en manger un morceau. Et pourtant, il avait l'estomac fragile et était souvent sujet à des crises de foie.

Un bon mariage...

Mon mari était un très bel homme, il était grand, il avait de beaux cheveux, des yeux clairs pénétrants, une allure élégante, de très jolies mains (mes deux fils ont les mêmes !).

A la fin de sa vie, il m'a dit que la meilleure chose qu'il ait faite était de s'être marié avec moi. Cela m'a beaucoup touchée.

Nous formions un couple solide et heureux et avons eu la chance de construire une magnifique famille. Yanek adorait ses enfants et petits-enfants. Il s'intéressait à chacun d'entre eux et s'occupait tout le temps de leurs vies.

Les études et mon mari

Dans les affaires, Yanek a démarré de zéro et il a beaucoup travaillé. Il voulait réussir. Il consacrait presque tout son temps à son usine, Skinord. Mais il était triste de ne pas pouvoir plus profiter de ses enfants.

Yanek attachait aussi une grande importance aux études. Il regrettait de ne pas avoir pu en faire lui-même après son bac. Il était très malin et fonceur mais il a toujours eu beaucoup d'admiration pour les personnes qui avaient fait des études.

Ainsi, il était extrêmement fier de la réussite scolaire de ses enfants puis de ses petits-enfants.

Mon enfance avec Yanek!

Yanek a été orphelin très jeune, il a perdu sa mère quand il avait dix ans. Il a été élevé par ses oncles et tantes. N'ayant pas connu longtemps ses propres parents, il était très attaché aux miens... et mes parents l'aimaient beaucoup aussi.



Yanek et Michèle à la table en 1955.

Je me souviens d'une fois, ma mère a fait une sorte de crise cardiaque alors qu'elle était en visite chez ma grand-mère à Wrocław, elle devait rentrer à Cracovie pour se faire soigner. Elle ne voulait personne d'autre que Yanek pour venir la chercher. Elle savait comme il était débrouillard. Et en effet, je ne sais pas comment mon mari a fait, mais il a réussi à lui réserver tout un compartiment du train, à prendre plein de couvertures et à la ramener ainsi jusqu'à Cracovie !

Le Roulé *Au Chocolat*

Ingrédients

150g de chocolat noir poulain extra
3 verres de farine à ras (on peut ajouter si trop mou)
3/4 de verre de sucre
1 paquet de levure chimique
1 paquet de sucre vanillé
1/2 pot de crème fraîche épaisse (125g)
125g de beurre
2 œufs entiers
2 cuillères à soupe d'huile
Lait

Préparation des ingrédients

Mélanger tous les ingrédients secs (farine, levure, sucre) puis ajouter les liquides.

Malaxer. Si la pâte est trop dure, ajouter un peu de lait.

Faire une boule de pâte et la mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain : étaler au rouleau la pâte sur une planche farinée.

Faire fondre le chocolat à la casserole dans le lait et le beurre.

Napper la pâte de chocolat et rouler.

Mettre le rouleau dans un moule à cake

Cuisson du cake

Enfourner à thermostat 6 pendant 30 minutes.

Astuces et conseils

Il faut le découper chaud, au sortir du four sinon il s'émiette complètement.



Autour du Roulé Au Chocolat

Tous mes petits-enfants adorent ce gâteau. Je leur fais, tout frais, à chacune de leurs visites. Mes petits-enfants c'est mon seul plaisir. Quand je n'arrive pas à dormir je pense à chacun d'eux, à leur réussite, ça me réchauffe le cœur et j'oublie les mauvais souvenirs. J'aime tellement mes petits-enfants que je me demande comment on peut aimer autant, autant de personnes !

David, Karine et Oriane

Ce sont les enfants de Julien et Taipi.

David a été mon premier petit-fils. Nous avons fêté sa naissance lors du Pidyon Haben dans notre nouvel appartement. Il était très souvent chez nous, je m'en suis beaucoup occupé. Alors, quand il vient à Roanne, il me demande de ne surtout rien changer dans l'appartement pour que ses souvenirs d'enfance restent intacts. Karine a toujours été adorable. Petite fille, elle ne mangeait pas beaucoup... Aujourd'hui, c'est une belle brune et une gentille maman pour ses deux petites filles. Nous sommes proches, je lui parle souvent.

Oriane est très gentille et elle aime toute ma cuisine, c'est une vraie gourmande ! Elle est affectueuse. Elle me dit toujours qu'elle se sent bien chez moi : nous passons du temps ensemble, nous regardons des films et fumons en toute liberté !

Frédéric, Caroline et Adrien

Les trois enfants de Norbert et Simone ont fait de brillantes études.

Frédéric venait souvent chez nous quand il était au lycée. Je me souviens d'une fois où il m'a dit qu'il me donnait « deux étoiles ». Je lui ai demandé pourquoi pas trois ? Il m'a répondu que ma cuisine était excellente mais... que je ne connaissais pas la cuisine française ! Il vit à Chicago avec Sophie et le petit Samuel. Il est loin mais très attaché à la famille. Je suis fière de sa réussite.

Caroline est la seule de mes petits-enfants qui me ressemble. Quand je vois une photo de moi jeune fille, on croit la voir ! Quand elle venait déjeuner chez nous, je lui faisais du riz aux pommes, qu'elle adorait. Je voulais la resservir mais elle, qui était si mince, me montrait son petit ventre et me disait : « Mémé, je n'en peux plus, touche mon ventre, ça pointe ! » Elle aime me faire raconter des histoires anciennes, nous parlons beaucoup toutes les deux. Comme moi aussi elle aime les livres et la cuisine.

Adrien adore mon gâteau au pavot, il me le réclame très souvent. Adrien est un garçon adorable, il a toujours envie de m'aider et il est toujours souriant. C'est

lui mon petit bricoleur, il m'installe le matériel TV et je lui fais 100% confiance ! Il est très beau, il ressemble à sa maman.



Yanek et Michèle avec tous leurs petits-enfants en 1999

Alexandre, Noémie et Mathias

Alexandre est le premier enfant de ma fille. Un beau blond aux yeux bleus, je l'ai tout de suite beaucoup aimé ! Il ressemble à Sylvie. Je suis très fière de sa réussite scolaire mais j'ai regretté que Yanek n'ait pas eu la joie d'assister à son entrée à Polytechnique !

Noémie, c'est une jolie brunette à la peau blanche. Elle est aussi brune que sa mère est blonde ! Elle est très mignonne et gentille avec moi. Elle ne mange aucune soupe excepté ma soupe de tomates avec du riz : « C'est pas pareil ta soupe mémé ». Ça me fait plaisir.

Mathias le petit dernier aimait surtout enfant mes tartines avec du Nutella... mais là je n'y étais pour rien ! Aujourd'hui, il apprécie tout particulièrement mon klops ou mon canard. Il est sensible et aime être entouré de notre famille.

Ils l'ont fait ils en parlent...

« J'ai été très touchée à la lecture des recettes de ma grand-mère, je me suis souvenue des odeurs de mon enfance. Connaître l'histoire des recettes de cuisine, c'est aussi mieux connaître sa famille. »

CLAIRE TALAZI, 27 ANS.

« Ces moments passés à retrouver les recettes oubliées m'ont fait beaucoup de bien. Quand j'ai lu le livre pour le mariage de ma petite fille, j'ai ressenti une grande fierté. »

GINETTE BOKOBZA, 88 ANS.

« J'avais des choses à dire mais pas les mots pour le faire... »

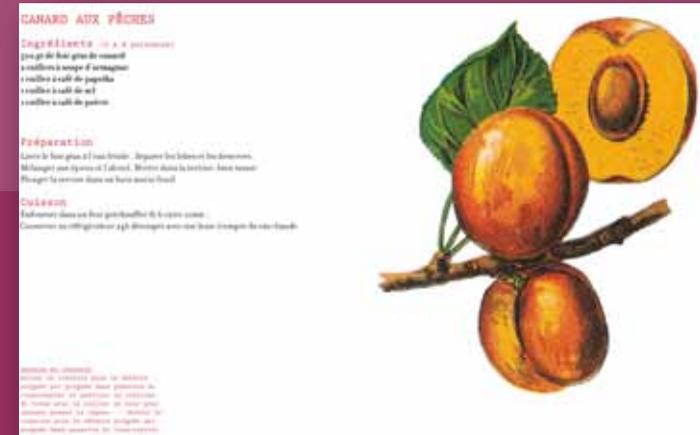
Grâce à Porte-plume, j'ai trouvé l'écrivain qui a su trouver le ton juste pour les anecdotes de ma vie. »

MARIE CHOLLET, 76 ANS.

Infos pratiques

Récits de cuisine

- Un livre de cuisine e comprend environ **100 pages** , avec des témoignages, des recettes, des images illustratives ainsi que des photographies.
 - Le **format** du livre est un format « roman » de 16 x 22cm, avec une couverture cartonnée de 300 g, un dos carré-collé, un papier bouffant pour les pages de texte et les recettes.
 - Toutes les **options** sont possibles : choix de papier, ajout d'un signet, couverture rigide, graphisme personnalisé, etc.
 - Il faut compter environ **3 mois** pour réaliser entièrement un livre de recettes, des entretiens jusqu'à la livraison des livres.
 - Le **prix** : nous élaborons un devis sur mesure selon les options choisies. En moyenne : pour trois entretiens d'une demi-journée avec le biographe, la rédaction du manuscrit, la numérisation des photographies à domicile, la photogravure, la mise en page par un graphiste d'un livre de 100 pages et l'impression en 10 exemplaires, le prix est de 2500 euros TTC (30% d'acompte à la commande).
- Pour tous nos livres :**
- Nous pouvons nous déplacer dans toute la France.
 - Nous pouvons imprimer le nombre d'exemplaires souhaité.



Intérieur d'un livre
Récit de Cuisine

L'équipe Porte-plume

Quatre associés, quatre personnalités. Portés, au-delà de leurs différences par une même envie : mettre leurs compétences au service la transmission de la mémoire familiale dans de beaux livres. Portraits des membres de l'équipe.

Après cinq années passées chez BNP Paribas comme trader, **Etienne Aboulker**, diplômé d'HEC et titulaire d'un master de mathématiques appliquées à Centrale, se passionne pour l'entrepreneuriat. Cet amoureux des livres, qui compose romans et pièces de théâtre à ses heures perdues, ne pouvait qu'être captivé par le lancement de Porte-plume.

Toute l'équipe se repose, confiante, sur son solide pragmatisme : « Je suis le plus expérimenté en matière de création d'entreprise. Logiquement, c'est d'abord moi que les autres appellent pour voir si une idée est viable économiquement et financièrement. »

Ex-khâgneuse passionnée de théâtre, ancienne lectrice de chez Grasset élevée au lait des grands auteurs, **Anne Berest** a fondé *Les Carnets du Rond-point* pour Jean-Michel Ribes.

Créative dans l'âme, elle a sans surprise développé sa fibre imaginative au sein de ses nouvelles fonctions pour Porte-plume. Le quatuor se fie les yeux fermés à ses choix artistiques et à son savoir-faire d'éditrice. Pour Anne, l'ambition de Porte-plume est passionnante : « J'ai besoin de m'occuper d'un projet qui a du sens. Transmettre la mémoire au sein d'un bel objet me donne l'impression d'être utile aux autres. »

Jérémie Chouraqui a suivi de nombreux enseignements : HEC, Sciences Po, la Fémis et la Sorbonne. Avocat de formation, exerçant depuis plusieurs années, Jérémie n'en a pas moins eu un parcours professionnel divers : avant Porte-plume, il a accompagné les lancements du site Internet Peuplade, qui permet de créer du lien entre voisins, et de l'association Reconnect qui met les progrès technologiques au service des exclus. Au-delà de ses compétences juridiques, Jérémie, posé et réfléchi, apporte à Porte-plume une vision distanciée, cherchant à constamment mettre en perspective les choix stratégiques.

En lançant Porte-plume, **Caroline Levinger** est revenue à ses premières amours, l'édition. Mais une fois diplômée de l'ESSEC, l'ex-khâgneuse choisit le marketing, d'abord chez Unilever puis chez Danone. « Avec le marketing, j'étais une sorte de chef d'orchestre, j'en suis restée un. » De Danone, Caroline a conservé les méthodes de travail, une rigueur achevée et une grande capacité de travail. Avec Porte-plume, elle a trouvé « une liberté créative galvanisante ». Dopée par son enthousiasme communicatif, fourmillant sans cesse d'idées nouvelles, Caroline draine ses associés de son dynamisme porteur.





porte-plume

Pour plus d'informations,
contactez-nous :

Caroline Levinger

06 43 39 57 69

caroline.levinger@porteplyme.fr

www.porteplyme.fr