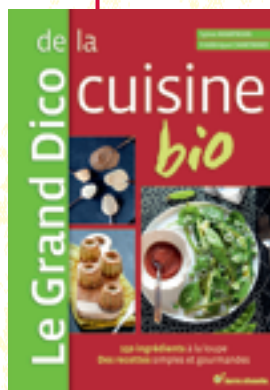




**LIVRES**



**► LE GRAND DICO DE LA CUISINE BIO**

150 ingrédients à la loupe - Avec des recettes simples et gourmandes.

Le premier dico des ingrédients bio ! Depuis vingt ans, les rayons des magasins de produits bio ont sacrément évolué.

Agar-agar, kombucha, caroube, quinoa... parmi cette foule de nouveaux ingrédients aux noms étonnants, un décryptage s'impose.

Ce livre présente les grandes familles d'aliments (laits, céréales, oléagineux...) et leurs avantages santé, puis un abécédaire détaillé de 150 ingrédients et 70 recettes pour les cuisiner.

Un ouvrage indispensable pour tous les curieux de cuisine bio, néophytes ou experts.

Par Sylvie Hampikian. De formation scientifique, elle s'intéresse depuis de longues années aux usages santé et bien-être des produits naturels au quotidien. Elle a écrit de nombreux ouvrages sur le sujet.

Par Frédérique Chartrand, auteure de livres sur l'alimentation saine et photographe culinaire.

En librairie le 14 septembre - 224 pages - 22 € ■

**► CHAMPAGNE ! HISTOIRE INATTENDUE DE CLAUDINE ET SERGE WOLIKOW**

Un beau livre qui propose une approche totalement inédite de ce vin de luxe. L'histoire sociale du champagne et de ceux qui le produisent, de la misère à la réussite pour découvrir hors des boulevards rectilignes de la prose promotionnelle, les chemins de traverse de ce vin mythique.



Ce livre est une histoire singulière. Depuis près de trois siècles, le champagne et ses saveurs douces amères séduisent les palais, égayent les fêtes les plus diverses, accompagnent les fastes des monarchies, des empires, des républiques, trônent sur les tables des cinq continents et marquent le signe bienvenu d'une rupture avec l'ordinaire des jours ; des consommateurs connaissant les principales marques, les amateurs s'intéressant aux procédés de sa fabrication, mais au-delà de la légende dorée, qui connaît son histoire ?

Quand libéré de la pression du bouchon s'écoule le précieux breuvage, peu de dégustateurs transportent leur imaginaire sur les coteaux des vignes de l'Aube et de la Marne où des vigneron récoltent les grappes qui font sa matière, dans les caves où employés et ouvriers patiemment l'élaborent. Encore plus rares sont ceux, qui s'aventurent sur les rives de la mémoire et de l'histoire d'un vin décidément à part tant sa naissance et les soubresauts de son expansion planétaire contiennent d'épisodes inattendus.

Quand la mode est à la célébration des produits, aussi mondiaux et déracinés que possible, le champagne déroge et résiste. Il

provient d'un terroir dont la délimitation stricte et pionnière a fait l'objet d'intenses mobilisations vigneronnes jusqu'à voir, il y a un siècle, la Marne et l'Aube occupées par la troupe pour mater une ébullition révolutionnaire.

Produit distingué réservé longtemps à l'aristocratie puis aux plus fortunés, son raisin fut longtemps récolté par des femmes et des hommes qui ne parvenaient pas à vivre de leur travail tant les négociants imposaient leur prix et faisaient la loi. Au prix d'une forte mobilisation, les viticulteurs et leur syndicat finirent par obtenir gain de cause et sauver, au fil d'une mobilisation interprofessionnelle qui ne faiblit pas jusqu'aux années 1950, la qualité d'un vin magique.

Vin ouvert aux vents du marché du monde, le prix des grappes qui font sa matière première est aujourd'hui l'objet d'une intense concertation entre les gens des vignes et gens des chaix, vigneron désormais reconnu et négociants soucieux de préserver une qualité sans laquelle le commerce perdrait de son sens.

Serge et Claudine WOLIKOW sont historiens et universitaires. Claudine Wolikow est spécialiste du XVIII<sup>e</sup> siècle. Serge Wolikow enseigne et est l'auteur de nombreux ouvrages autour de l'histoire de l'Internationale Communiste. Ils ont ensemble organisé deux colloques et une exposition itinérante (25 000 visiteurs à Troyes) sur l'histoire du vin de Champagne.

PARUTION LE 25 OCTOBRE 2012 ■

**► LA METHODE FRANCK, POUR REUSSIR A COUP SUR VOS ACCORDS PLATS-VINS**

Première évidence, la gastronomie est l'art de bien manger et de bien boire. Elle est à la portée de toute personne, mais surtout elle est la seule activité humaine à utiliser nos cinq sens. Chaque sens est plus ou moins développé d'un individu à l'autre, mais tous sont nécessaires – voire indispensables – dans l'appréciation des plaisirs de la table – quelle que soit cette table. Il est nécessaire de bien connaître ces sens, de les évaluer et de leur donner une véritable éducation pour mieux comprendre pourquoi nous aimons manger certains produits et pourquoi nous en apprécions moins d'autres. C'est l'un des objectifs de cet ouvrage.



Le mariage entre le manger et le boire est difficile à appliquer et surtout à expliquer. Ce livre propose une méthode simple et amusante pour y parvenir. Il propose un tour d'horizon de toutes nos aptitudes gustatives replacées dans un contexte à la fois pragmatique et expérimental, en s'appuyant sur la connaissance de nos réactions sensorielles. Faire le lien avec les accords entre les plats et les vins coule alors de source et devient un exercice très agréable, auquel nous invite l'auteur de cet ouvrage.

Cette méthode est complétée par 60 recettes traditionnelles ou originales, accompagnées des accords plats-vins correspondants, qui permettront au lecteur de mettre en pratique ce qu'il aura appris dans le livre.

PARUTION OCTOBRE 2012 - 224 pages - Prix : 19 € TTC ■