

## Notes de lecture

A boire et à manger

Auteurs : Sous la direction de Roger Feuilly et Périco Légasse

Editeur : Quartier libre – 2006

Volume : 247 pages

Prix : 14 €

### Présentation des auteurs :

*Roger Feuilly* et *Périco Légasse* sont des journalistes spécialisés dans la gastronomie et le vin. Une vingtaine de personnalités ont également contribué à ce livre à travers des contributions et des articles tirés de diverses revues telles que *Autrement*, *L'Escargot* et *Slow*.

### Présentation de l'ouvrage :

L'objectif du livre est de présenter, sous des angles différents, un ensemble de réflexions portant sur l'alimentation, la gastronomie, le vin ou encore l'évolution des comportements alimentaires. La transversalité est ainsi au cœur même de l'ouvrage : la gastronomie est abordée par une approche basée aussi bien sur les produits et le goût, l'alliance mets et vins que l'économie, la littérature, l'histoire ou la géographie.

Le début de l'ouvrage consacré aux nouveaux gastronomes permet de caractériser au mieux l'ambition de ce recueil. En voici quelques extraits :

« En 1800, le mot gastronomie naissait en France, amené par un contexte économique fondé sur de nouveaux rapports entre la campagne et la ville qui reflétaient chez le citoyen une volonté de contrôle sur la qualité et la variété des aliments, sur des consommations créées par la richesse urbaine, le marché et les réseaux de transport, qui évoquaient une philosophie hédoniste centrée sur l'alimentation (...). »

Quelques lignes plus loin, *Alberto Capatti* (directeur pédagogique et scientifique de l'Université des sciences gastronomiques, Pollenzo en Italie) précise que la gastronomie est un « instrument de recherche ». Car la gastronomie est : « botanique et génétique, physique et chimie, agriculture et zootechnie, écologie et anthropologie, sociologie et géopolitique, économie et commerce, industrie et cuisine, médecine et physiologie... Chacune de ces disciplines, de ces sphères du savoir fournit la méthode et les instruments dont la gastronomie se sert pour réfléchir sur les aliments et celui qui les mange. »

Cette problématique ouvre bien des perspectives...

Le sommaire permet d'apercevoir l'orientation de la réflexion des auteurs :

- I. Ombres et lumières autour de la table par *Roger Feuilly* et *Périco Legasse*
- II. Les nouveaux gastronomes par *Alberto Capatti* (historien de l'alimentation)
- III. Brillat-Savarin : une vie savoureuse, mais pimentée par *Paul Schillings*
- IV. De la 3<sup>e</sup> méditation de Brillat-Savarin par *Giles Mac Donogh*

- V. Pour réparer une vilaine calomnie de Baudelaire par *Jean-Robert Pitte* (géographe, président de l'Université Paris IV La Sorbonne)
- VI. La fondue, avec ou sans œufs ? par *Maurice Bensoussan* (historien de la gastronomie)
- VII. L'éco-gastronomie, une nécessité par *Carlo Petrini* (président du mouvement international Slow Food)
- VIII. L'éducation au goût par *Guillaume Dubois-Feuilly*
- IX. De la biodiversité par *Jean Lhéritier*
- X. La révolution minotière par *Roger Feuilly*
- XI. Grandeur et décadence du Guide Michelin par *Périco Legasse* (rédacteur en chef à l'hebdomadaire Marianne)
- XII. Michelin : chronique d'une mort annoncée par *Olivier Nanteau*
- XIII. L'avenir archaïque de la gastronomie par *Alberto Capatti*
- XIV. Le retour du bistrot de quartier par *Roger Feuilly*
- XV. Terroir et cuisine au pays des sorcières par *Jean-Baptiste Thomaes*
- XVI. La langue de nos palais par *Jean-Pol Baras*
- XVII. Les odeurs de la maison par *Lilia Zaouali* (anthropologue et historienne)
- XVIII. Goût et patrimoine : « la résistance est dans le pot-au-feu » par *Natacha Polony* (agrégée de lettres modernes et journaliste à l'hebdomadaire Marianne)
- XIX. Littérature : la portion congrue des (bonnes) choses de la vie par *Dominique Jamet* (ancien président de la Grande Bibliothèque de France)
- XX. A table, la France et le Maghreb par *Lilia Zaouali*
- XXI. Le nouvel appétit du terroir par *Roger Feuilly*
- XXII. Le bel avenir du producteur auteur par *Catherine Gerbod*
- XXIII. Patates et tomates, le grand retour par *Lindsay et Patrick Mikanowski*
- XXIV. Le parfum des épices par *Ségolène Lefevre* (historienne de l'alimentation)
- XXV. La fleur mauve des Andes par *Ricardo Uztarroz*
- XXVI. La guerre des vins par *Périco Légasse*

XXVII. La France atteinte de morosité vinique par *Christophe Girard*

XXVIII. Le vin tel qu'il ne doit pas être par *Périco Légasse*

XXIX. Sanctuaires du vin : les mythes et les méconnus par *Roger Feuilly*

XXX. Le vin au quotidien par *Périco Légasse*

XXXI. Florilèges

**Ressources documentaires :**

Plusieurs ouvrages retiennent l'attention :

- Inventaire du patrimoine culinaire français, par le CNAC (Conservatoire National des Arts Culinaires), Albin Michel
- ARON J.-P., Le mangeur du XIXe siècle, Robert Laffont, 1973
- BRÉCOURT-VILLARS C., Mots de table, mots de bouche, Stock, 1996
- BRILLAT-SAVARIN J.-A., La physiologie du goût
- GRIMOD De La REYNIERE A., Manuel des amphitryons
- REVEL J.-F., Un festin en paroles, 1978
- ROWLEY A., A table ! La fête gastronomique, Gallimard, 1994

Jean-Philippe Barret

Professeur agrégé d'économie-gestion

Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)