



Magazine trimestriel de  
**L'Institut de la  
Gastronomie  
Française**

Siège social :  
9, route de Saint-Loup  
70210 Mailleroncourt  
Saint-Pancras  
Tél. 03 84 92 85 03

**Alain MADELEINE**  
Président fondateur  
et en exercice

Marie-Claude Grandemange  
*Secrétaire Générale*

Monique Lacreuse  
*Trésorière*

**N° HIVER**  
**2015**

ISSN n° 1289 – 2742

\*

Autres administrateurs :

Gisèle Cosson,  
*Œnologie*

Jacques Franzini  
*Pâtisserie-Chocolaterie*

Pierrette Garot-Metler  
*Médias*

Christophe Gay  
*Maître-Restaurateur*

Marie-France Guyot-Renaud  
*Conseillère artistique*

Michel Prével  
*Produits des terroirs*

Mariette Andrianjaka Mufraggi  
*Chef de Cuisine - Déléguée  
Générale pour l'Océan Indien*

Pierre Blanc  
*Docteur Es-sciences, Représentant  
pour la Confédération Helvétique*



Rédaction & Service de Presse  
Jean-Paul Branlard  
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique  
Carte de Presse SJPP 2016 n° 6109213  
Association Professionnelle des Chroniqueurs et  
Informateurs de la Gastronomie et du Vin  
<http://www.apcig.org>

# Les Nouvelles



*Chers Adhérents,  
Mes Chers Amis,*

*Les Nouvelles de l'Institut de la Gastronomie  
Française vous présentent, dans ce numéro Hiver  
2015, les premières nouveautés de l'année.*

*Des titres, des articles, des personnages, mais aussi  
des sensations, des odeurs, des émotions, des ré-  
flexions... de quoi satisfaire tous les appétits de  
lecture.*

*En espérant que chacun commence l'année, comme on  
commence un bon repas, je vous ai mitonné un superbe bouquet de Vœux que j'ai  
le plaisir de vous offrir.*

*Que cette année nouvelle 2015 vous apporte d'abord la santé, puis une réussite  
professionnelle bien méritée.*

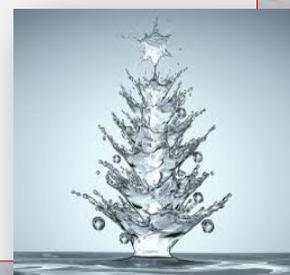
*Plus largement encore, que l'an neuf vous comble de bonheur... et pourquoi pas  
d'argent. Bref, soyez Heureux et Euros !*

*Toute mon amitié et ma sympathie gourmande.*

*Votre Président  
Alain MADELEINE*

## Sommaire

- Les vœux du président Alain MADELEINE
  - Guide Lebey paris-London
  - Fromagerie-Musée du Tréport
- Le président Alain Madeleine chez les Cordons Bleus de France
  - Les livres gourmands
- APCIG : Le Prix Amunategui-Curnonsky 2015
  - Origine et qualité
  - Vins primeurs IGP Ardèche
  - L'oie d'Anjou : une volaille du terroir
- Conférence à la Sorbonne Université Paris IV : l'entomophagie
  - Le roquefort
  - DDM - DLC ?
- L'IGF recommande le sourire
  - La carotte
- L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie
  - La fin des sacs plastiques
- Normes applicables aux restaurants en zone rurale



L I G F y é t a i t



### Guide Lebey Paris-London

Le 16 novembre 2015, à l'Ambassade de Grande-Bretagne, en présence de **Sir Peter Ricketts**, Ambassadeur de Grande-Bretagne à Paris, a eu lieu le lancement du guide inédit *Lebey Paris - London*. Ce guide identifie pour la première fois une sélection **des meilleurs bistrots parisiens et gastropubs londoniens**, plus de 100 restaurants décrits en détail dans les deux langues et 100 adresses suggérées, au total 200 établissements proposés pour se régaler en toute simplicité. A cette occasion ont été remis les **Prix Lebey Paris-London** :

- du **bistrot parisien** à **Atelier Vivanda** (Akrame Benallal) 18 rue Lauriston, 75116 Paris (photo ci-contre)
- et du gastropub londonien à **The Harwood Arms** (Alex



Sir Peter Ricketts (Ambassadeur de Grande-Bretagne à Paris), Akrame Benallal (Chef Atelier Vivanda), Rémi Fourrier (Directeur AHDB France)

Harper) Walham Grove, London SW6 1 QP

Ces deux restaurants offrant la meilleure viande.

Ces prix font suite aux repas pris par les enquêteurs des guides Lebey à Paris comme à Londres, et récompensent la qualité de la cuisine et **notamment le soin apporté à la préparation des viandes**.

Guide **Lebey Paris-London** édité par **Lebey** avec le soutien d'**AHDB** - Agriculture & Horticulture Development Board (représentant de la filière viande britannique) (9,5x11, 154 p., 7,50 €)



Visitez la Fromagerie -Musée du Trépot

## La Fromagerie-Musée

Entre Ornans et Besançon  
Franche Comté



Une visite au coeur d'un fromage

Le goût des fruitières à Comté

TREPOT 25620 (Doubs)

3, Place de la Mairie

Tél. 06 84 38 51 56 & 03 81 86 71 06

Fromagerie-musee-trepot.fr

Proche Dino-Zoo & Gouffre de Poudrey

## Fromagerie-Musée

Situé dans un pittoresque petit village franc-comtois, à 5 km du Gouffre de Poudrey, du Dino-Zoo, 10 Km d'Ornans et Nancray, l'atelier fromager de Trépot a conservé son caractère typique avec ses cuves en cuivre rouge, ses presses, son foyer roulant, ses barattes et tout l'outillage nécessaire à la fabrication du Comté.



Ce Musée des Traditions Populaires est encore plongé dans la douce odeur des meules de Comté fabriquées ici de 1818 à 1978.

La visite guidée des ateliers de l'ancienne Fromagerie vous fera découvrir la méthode de fabrication traditionnelle.

**Un étonnant** court métrage filmé ici même vous donnera envie de déguster le fameux fromage de Comté en vente dans notre jolie boutique, reconstitution d'un atelier 1900

**De l'atelier de fabrication** à la chambre à lait, en admirant les deux caves, votre curiosité sera satisfaite : vous serez transportés dans l'univers familial du fromager de Trépot.

**Les visites sont guidées** : durée 1h 15.

En juin : chaque dimanche de 14h à 18h

Juillet - Août : tous les jours de 14h à 18h.

**Les Groupes** : toute l'année sur Rendez-vous avec dégustation fromages de Comté et vins du Jura.

Boutique spécialisée en objets fromagers, vente de Fromage.



**Situation** : au centre du Village, 3, Place de la Mairie TREPOT 25620.

A Besançon direction Lausanne Pontarlier, Sortie Mamirolle.

**Contact** : roland.philippe@wanadoo.fr ou mairie 25620.

# Le Président Alain MADELEINE invité d'honneur



Le Président Alain MADELEINE invité d'honneur à la 329<sup>ème</sup> Réunion Gastronomique de la Commanderie des Cordons Bleus de France qui s'est déroulée au restaurant gastronomique étoilé **Le Pré aux Clercs** 13, place de la Libération - 21000 DIJON (Tél : 03 80 38 05 05).

Jean-Pierre et Alexis BILLOUX, les Chefs de cuisine du **Pré aux Clercs** ont, à cette occasion, concocté un menu qui a réjoui toute l'assistance. Les Commandeurs et leurs amis avaient répondu nombreux à l'appel de leur dynamique Présidente, **Marie-France GUYOT-RENAUD**.

A l'apéritif, plusieurs intronisations dans la Commanderie ont montré le dynamisme de cette association ancrée à Dijon, mais qui déploie son dynamisme dans toute la région Bourgogne Franche-Comté, dans toute la France, mais également à l'international par l'implantation de multiples Délégations.



Jean-Pierre Billoux et Alain Madeleine



Intronisations dans la Commanderie par la Présidente Marie-France Guyot-Renaud



## Manager la génération Y Par Marie Desplats & Florence Pinaud Collection : 100% Pratique Entreprise Editions Dunod

Face aux 20-35 ans hyperconnectés, réactifs et en quête de reconnaissance, les managers sont amenés à bousculer les hiérarchies, aplanir les organigrammes et inventer de nouvelles façons de travailler. Des évolutions indispensables pour amortir le choc des générations, tirer parti des compétences de ces jeunes et faire entrer les entreprises dans la modernité du XXI<sup>e</sup> siècle.

Depuis l'embauche de jeunes recrues jusqu'à leur promotion, vous trouverez dans cet ouvrage (15x21, 224 p., 18,50 €) – qui ne manquera pas d'intéresser les hôteliers et les métiers de bouche – **toutes les clés pour comprendre, motiver et manager les 20-35 ans** grâce à : • des témoignages de professionnels et managers de grandes entreprises ; • des cas pratiques pour illustrer les sujets abordés ; • des solutions concrètes pour améliorer les relations professionnelles avec ces jeunes Y.  
**Cette 2<sup>e</sup> édition mise à jour traite notamment du reverse mentoring (!) et est enrichie d'un chapitre sur la nouvelle génération Z.** Celui-ci présente les premières observations menées sur cette nouvelle classe d'âge, qui a grandi entre le monde réel et les réseaux sociaux numériques.



## Le tour de France des burgers

Dans cet ouvrage de **Sébastien Merdrignac** (14x24, 105 p., 30 belles photos couleurs, 14,90 €), retrouvez **22 burgers pour 22 régions**, mais aussi des recettes de pain, d'accompagnements et de sauces ainsi que des conseils et astuces pour réaliser vos burgers de A à Z et partager un moment de convivialité avec famille et amis. *Djots, foie gras, jambon de Bayonne, langoustines, sardines, olives, chabichou, brocciu et autres produits emblématiques* ont trouvé un écrin de charme pour révéler leurs qualités : le burger ! Lequel peut très bien traduire la richesse des recettes régionales.

**Sébastien Merdrignac** (auteur, styliste et photographe) présente également les recettes de pains régionaux, ainsi que des accompagnements et sauces maison incontournables (potatoes, coleslaw, ketchup...) afin d'agrémenter vos découvertes culinaires.

Croquez... vous allez craquer ! Inclus : *le pas à pas pour réussir à coup sûr le pain à burger traditionnel et ses variantes sans gluten et sans lactose.*

Editions Ouest-France



## Guide de l'amateur de Café

Breuvage ancestral et mythique, le café est aujourd'hui consommé dans le monde entier. Machine à expresso dernier cri, simple casserole ou cafetière italienne, il existe mille et une façons de le préparer. Mais avant de se retrouver dans notre tasse, la graine de café connaît de nombreuses transformations et parcourt souvent des milliers de kilomètres.

Ce **guide de l'amateur de café** (12x20,5, 165 p., 9,95 €) du **Petit Futé** vous permettra de découvrir l'histoire de cette graine ; des plantations à la mouture en passant par la récolte, le séchage ou la torréfaction, autant de processus passionnants souvent ignorés.

Vous trouverez également dans ce guide toutes les bonnes adresses qui vous permettront de vous équiper, de trouver les torréfacteurs proches de chez vous, et même pourquoi pas, de partir vous-même à la découverte des régions productrices.

Editions Petit Futé



## Petit lexique des grandes inventions de la gastronomie *Hommage d'un juriste gourmet et gourmand*



Par Jean-Paul BRANLARD\*

*Amoureux de l'Histoire, amoureux des histoires, n'allez pas plus loin.  
Voici ce qu'il vous faut. Et qu'important les légendes, si elles sont belles.*

L'homme a inventé la cuisine et l'art d'enterrer les morts. Les recettes, les plats, les breuvages, parlent et racontent des histoires. La cuisine a des maîtres et des amateurs, des créateurs et des suiveurs. Tel chef est une éponge. Un « talent » qui s'inspire des autres ! Tel autre trouve quelque chose alors qu'il ne cherchait rien. La liste des inventions culinaires, issues d'une recherche planifiée ou d'un simple concours de circonstances, est longue. De mémoire d'homme, on fouille, fabrique, ressuscite, revisite continuellement.

Ces créations, fruits de remarquables facultés d'observation et de déduction ou d'un hasard heureux, sont passées dans l'inconscient populaire. Les gens en connaissent les appellations. Ils ne sont pas forcément capables de citer leurs auteurs. Sans être tous ingénieurs, ils ont été ingénieux. Nous leur rendons hommage ici. Cet ouvrage ne vise pas l'exhaustivité. Il revendique les hasards des rencontres, des échanges et les coups de cœur et de passion.

Autre « clin d'œil » aiguisant l'appétit : celui du juriste, qui invite à réfléchir, dans la lignée de *La Table et le Droit* (Editions LexisNexis 2014), d'une part, sur la relation entre le palais de la bouche et le palais de la Justice et, d'autre part, sur la protection juridique des recettes et des créations culinaires.

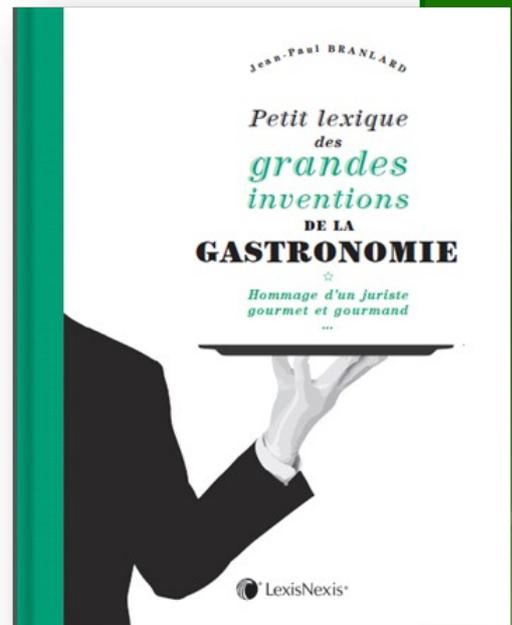
Pourquoi s'être limité aux « génies » français ? La première raison est que la France est, sans doute, le pays du monde où l'on mange le mieux. Ce n'est pas un hasard.

*Ce livre se recommande de lui-même ; qui le lira s'étonnera de voir rassemblés, en si petit espace, tant d'émotions et de talent.*

\*\*\*\*\*

### *Extrait de la Préface*

Grâce à un talent incomparable, Jean-Paul Branlard fournit la démonstration que, contrairement à la légende, le droit n'est pas une discipline indigeste, surtout lorsqu'il vient tutoyer l'art culinaire. Fils adoptif de Lucullus et de Thémis, Jean-Paul Branlard jouit d'une reconnaissance planétaire tant chez les juristes que chez les gastronomes. Son ouvrage précédent [*La table & le droit*, éd. LexisNexiste, collect. *Les Beaux livres*, déc. 2014 – NDLR] a été honoré des plus hautes distinctions, en ayant reçu notamment le **prix de l'Institut de la gastronomie française** ou encore celui de la littérature gastronomique décerné par l'Académie internationale de la gastronomie. N'est-il pas, de surcroît, compagnon de la Confrérie de la Poularde au Vin jaune et aux Morilles ? Distinction qui, à elle seule, vaut toutes les reconnaissances.



#### **Caractéristiques**

Éditeur LexisNexis  
<http://boutique.lexisnexis.fr>  
Collection **Beaux livres**  
Date de parution **Décembre 2015**  
Numéro d'édition **1<sup>ère</sup>**  
Nombre de pages **204**  
Format **204x277**  
EAN **9782711024117**  
Type du produit **Livre**  
Prix France métropolitaine **35 €**

#### **Public concerné**

Avocats, magistrats,  
juristes d'affaires  
Métiers de bouche  
Grand public s'intéressant à l'alimentation et à la gastronomie

\***Jean-Paul BRANLARD** est maître de conférences en droit à l'Université Paris-Sud - Paris-Saclay ; membre de l'Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin ; responsable pédagogique & conférencier aux Hautes Études du Goût

**Préface de Patrick MAISTRE du CHAMBON**  
Professeur émérite de l'Université de Grenoble II et Doyen honoraire de la Faculté de droit



## Le Prix Amunategui-Curnonsky 2015

Jean-Claude MARIANI et Claire DELBOS, Co-Présidents de l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin, et le Jury du Prix Amunategui-Curnonsky ont, le lundi 23 novembre 2015 remis, au cours d'un cocktail au restaurant-*Les Noces de Jeannette* (14 rue Favart, Paris 2<sup>e</sup>) le Prix Amunategui-Curnonsky 2015 à :

- Colette MONSAT pour la catégorie gastronomie
- et à Ophélie NEIMAN pour la catégorie vin



Photo Jean-Louis Vandevivere

Secrétariat  
Général APCIG  
31, rue  
d'Hautpoul  
75019 - Paris

Tél. et Fax  
01.42.38.20.20

Internet :  
[www.apcig.fr](http://www.apcig.fr)

Figurent sur la photo les lauréats et le jury (de gauche à droite):

Jacqueline Ury ; Ophélie Neiman (journaliste vin au journal *Le Monde*, lauréate vin 2015) ; Jean-Yves Laurent-Lefèvre ; Claire Delbos ; Colette Monsat (floutée pour préserver son anonymat: rédactrice en chef adjointe du pôle gastronomique du *Figaro* et du *Figaroscope*, lauréate 2015 Gastronomie) ; Jean-Claude Mariani ; Patrick Fracheboud propriétaire des *Noces de Jeannette* ; Manuel Mariani ; Roland Escaig.

### Retour sur images :

Les chroniqueurs, auteurs et critiques gastronomiques sont souvent invités à siéger au sein de jurys qui décernent palmes et prix aux cuisiniers méritants. Mais personne n'avait jamais songé à reconnaître d'une façon plus ou moins officielle la valeur de ces journalistes et autres informateurs.

Au milieu des années 70, l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin - APCIG - ayant eu la tristesse de perdre un de ses plus valeureux fondateurs, Francis Amunategui, dont le style et la pensée n'avaient d'égaux que l'appétit et une connaissance merveilleuse des choses de la table, elle songea à donner son nom à un Prix qui récompenserait un chroniqueur ou un informateur de la gastronomie et du vin.

Ainsi, depuis 1978, ce prix honore tantôt un nouveau venu au talent prometteur, tantôt il honore un lauréat pour l'ensemble de son œuvre ou pour ce qu'il a apporté à notre beau métier. Il peut également récompenser l'auteur d'un ouvrage ou d'un guide, particulièrement remarquable, consacré à la gastronomie ou au vin.

Autrefois, le jury se réunissait pour délibérer et remettre ce prix à la Fermette Marbeuf, dont le fondateur, Jean Laurent, fut toujours l'ami de ceux qui mettent leur plume au service de la cause qui nous est chère.

Patrick Fracheboud, propriétaire du restaurant *Les Noces de Jeannette*, a tenu à maintenir cette jolie tradition à laquelle s'est associée la marque collective "Les Champagnes de Vignerons".

En 1999, l'APCIG a songé qu'il n'était pas trop tard pour associer à son prix le nom de *Curnonsky*, figure emblématique de notre association et celui d'entre nous qui aura le plus marqué le vingtième siècle.

Ainsi est né le nouveau « Prix Amunategui-Curnonsky », désormais attribué à un journaliste ou à un informateur pour la catégorie gastronomie et l'autre à un journaliste ou à un informateur pour la catégorie vin.



## Origine et qualité ?

Un produit a pour "origine" le pays où il est né. Souvent il est difficile de déterminer ce lieu car l'aliment n'est pas toujours né dans le pays d'où il provient. "Origine" et "provenance" sont deux notions différentes. Lorsqu'un commerçant français importe des plats cuisinés de Taiwan, la provenance de ces mets est sans aucun doute Taiwan. Mais, si les ingrédients proviennent de Singapour, d'autres de Séoul ou de Pékin et que l'ensemble s'apprête à Bangkok... où est l'origine ?



De même pour le bétail né à un endroit, placé en "nurseries" dans un autre, et "fini" ailleurs en d'autres mains. *Idem* pour les huîtres de Marennes Olérons qui naissent effectivement dans le Bassin du même nom, mais que l'on envoie grandir deux ou trois ans en Bretagne ou en Normandie, avant de les replonger dans leur mer natale. Le mystère de l'origine n'est pas purement théorique. *Quid* de celui de la "qualité" ?

La "qualité". Qu'est-ce que la qualité d'une denrée ? Pour un enfant la qualité du pain est de ne pas avoir de trous pour éviter que la confiture passe à travers ! Pour l'Association Française de Normalisation (AFNOR) ce sont les *propriétés et caractéristiques d'un produit qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites*. En Agro-alimentaire il n'y a pas "une" mais "des" qualités. C'est la qualité "4 S", à laquelle M. le Conseiller d'Etat Pierre Creyssel a rajouté le "R" de Régularité et de Rêve. L'attente "qualité" se fait sur la Sécurité, la Santé, le Service et bien évidemment la Satisfaction des sens, c'est la *qualité gustative*. On ne mange plus seulement pour se nourrir mais pour se faire plaisir. Bien sûr, le législateur qui ne détient pas la vérité du goût ne peut décréter un goût comme bon. En ce domaine il n'y a que la *liberté* qui laisse place à la revendication d'un droit au mauvais goût, ou à l'absence de goût. En revanche, le Droit peut exiger la franchise sur l'origine géographique surtout lorsque celle-ci se veut « « signe » de qualité du produit.



*Terroir et qualité, c'est l'histoire d'un couple qui s'affiche souvent*. Si le consommateur ne sait pas toujours exactement ce que cache telle dénomination, il lui apparaît cependant que les denrées "identifiées" sont de meilleure qualité que les produits "non identifiés". Pour l'andouille de Guéméné,

le saucisson d'Arles, la carotte de Créances, la mâche du pays nantais... le consommateur accepte de payer un prix plus élevé.



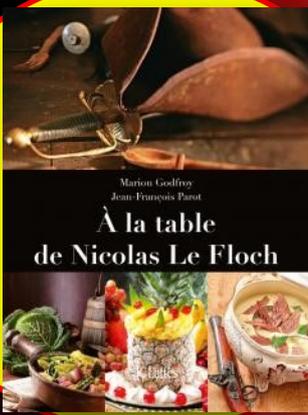
Le consommateur cherche des repères. Les producteurs et les pouvoirs publics lui répondent par signes. Mais au-delà d'une technique extralinguistique d'expression du droit, se signale un bloc de règles très classiques. Nous devons donc partir du *très général* pour nous rendre vers le *plus particulier*. La reconnaissance et la protection des mentions d'origine géographique comme élément de qualité des produits alimentaires résultent d'une part, de *techniques généralistes* tirées de droit de la consommation et de droit de la concurrence, et d'autre part, de *techniques spécifiques*, dont les unes constituent les signes d'un lien serré (A.O.C., A.O.P.) et les autres les signes d'un lien plus relâché (label agricole, certificat de conformité, I.G.P.) entre terroir et qualité...



Jean-Paul Branlard  
copyright®

# Des livres à offrir...

Editions JCLattès



## À la table de Nicolas le Floch

Marion, Catherine, Awa, la taverne du Cul-de-Sac du Chat Blanc, la marmite roulante de la vieille Emilie... il n'y a pas une aventure de Nicolas Le Floch où notre héros ne s'attable avec Monsieur de Noblecourt pour déguster des mets savoureux ou ne partage un repas avec Semacgus ou Bourdeau dans un estaminet autour de l'Eglise Saint Eustache. Ce livre (19x25, 160 p., photos couleurs, 25 €) de **Marion Godfroy** nous plonge, avec les célèbres enquêtes de Nicolas Le Floch, dans l'univers criminel et gourmand du Paris du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La gourmandise, l'art de la table... font aussi partie des raisons du succès de l'œuvre de **Jean-François Parot** (voir sa belle Préface). **Marion Godfroy**, historienne, enseignante à l'Université d'Amiens, spécialiste du siècle des lumières, a restitué cette dimension joyeuse en rassemblant les principales recettes des treize enquêtes de Nicolas Le Floch.

Potages, entrées, rôtis, tourtes, salades, entremets, confitures, desserts... environ **quarante recettes** sont expliquées, commentées à partir des romans eux-mêmes, mais aussi dans la perspective de la gastronomie de l'époque. Quels étaient les métiers de bouche, comment cuire ou glacer à une époque où les techniques étaient limitées...

*Un travail d'historienne et d'amoureuse de la bonne chère qui rend hommage à une série aussi rigoureuse que savoureuse et à son auteur aussi érudit que fin gourmet.*

Editions JC Lattès



**petit futé**

## L'amateur de Champagne Histoire, terroirs, vinification, producteurs, circuits œnologiques...

Avec cette nouvelle édition du Guide de l'amateur de champagne 2016, le **Petit Futé** invite le lecteur à faire le plein de sensations épicuriennes, mais aussi de découvertes et de plaisir. De jolies bulles vous accompagneront au fil des pages cet ouvrage (12x20,5, 260 p., 12,95 € ; version numérique offerte) qui permettra aux connaisseurs comme aux néophytes de tout savoir sur le champagne, sa production, sa fabrication mais également sur l'histoire de ses grandes maisons et la dégustation de ce divin breuvage dont le nom à lui-même se fait l'ambassadeur de notre pays et de son savoir-vivre à travers le monde.

Ce Guide 2016 vous invite à organiser de belles escapades œnotouristiques sur l'ensemble des terroirs de l'appellation Champagne en allant directement à la rencontre des vignerons et de leur passion. Enfin un cahier Dégustation vous donnera toutes les impressions relevées lors de dégustations effectuées dans les conditions professionnelles habituelles par la rédaction du Petit Futé ; etc.

Editions Petit Futé



# Glénat

## Tables et festins Catalogue d'exposition

Philippe Duvanel  
Alain Tapié

L'hospitalité dans la peinture flamande et hollandaise du XVII<sup>e</sup> siècle... et la bande dessinée : c'est le thème de la très belle exposition qui se tiend au couvent Sainte-Cécile à Grenoble du 26 novembre 2015 au 26 février 2016. *Un régal pour les yeux et l'esprit !*

La prochaine exposition organisée par le fonds Glénat se déploiera en une trentaine de chefs-d'œuvre flamands et hollandais du XVII<sup>e</sup> siècle, issus de la collection de la **Fondation Glénat**, de collections privées et de grands musées européens, auxquelles feront écho autant de créations d'auteurs de bande dessinée réalisées pour l'occasion.

Les natures mortes, ou plutôt ces « vies tranquilles » comme on les appelle en anglais, en allemand ou en flamand, se présentent dans la peinture flamande et hollandaise, dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, comme des tables tantôt débordant joyeusement de mets, tantôt proposant un repas des plus frugal. Présents dans les pièces d'accueil et de réception, ces tableaux sont comme des offrandes symboliques données, en signe d'hospitalité, aux visiteurs de passage, mais aussi aux familiers et aux habitants de la demeure. Dépouillés ou flamboyants, ils révèlent l'identité culturelle, matérielle et spirituelle du foyer artistique où ils ont vu le jour. La richesse des tables de la Flandre catholique contraste ainsi avec les repas maigres de la Hollande protestante.

À ces œuvres du XVII<sup>e</sup> siècle répondent une trentaine de créations d'auteurs de bande dessinée, qui interprètent, chacun à leur manière, le thème de l'hospitalité, de la collation et du festin. Il peut s'agir de tableaux, de planches de bande dessinée comme d'installations. Parmi les auteurs présents : *Christophe Chabouté, Jacques de Loustal, Jost Swarte, Herr Seele, Francis Masse, Dimitri Planchon, Lorenzo Mattotti, Julie Maroh, Florence Cestac, Étienne Lecroart, Miles Hyman* et bien d'autres encore.

Le catalogue présente non seulement l'ensemble des œuvres exposées, mais il comporte aussi de nombreux articles signés par des spécialistes du sujet, dont **Jean-Robert Pitte**, membre de l'Académie des Sciences morales et politiques (17x24, 192 p., Collection Beaux livres du Patrimoine, 25 €). Plus qu'un catalogue d'exposition, *un beau livre sur la gastronomie et l'art de recevoir d'hier et d'aujourd'hui.*

Editions Glénat



### À propos des auteurs :

- **Alain Tapié** : conservateur en chef honoraire des musées de France et commissaire de l'exposition (partie peintures)
- **Nathalie Samain**, historienne d'art et conseillère scientifique de l'exposition
- **Philippe Duvanel** : directeur artistique de Delémont' BD et du château de Saint Maurice (Suisse) et commissaire de l'exposition (partie bande dessinée)
- Jean-Robert Pitte**, membre de l'Institut, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires
- Catherine Arminjon**, Conservateur général du patrimoine
- Prof. Dr. Dhc. Jan de Maere**, professeur à la VUB (Vrije Univesiteit Brussel), conseiller scientifique de l'exposition
- Bérénice Levet**, docteur en philosophie et essayiste, professeur au Centre Sèvres et à l'école Polytechnique
- Frère Samuel**, philosophe et théologien
- Vincent Bernière**, critique de bande-dessinée

### EXPOSITION

Du mardi au samedi  
de 11 h à 13 h et de 13h 30 à 19h.  
Entrée : 6 €, gratuit moins de 13 ans.  
Visites guidées  
et ateliers jeunes publics  
Plus d'informations sur :  
[www.couventsaintececile.com](http://www.couventsaintececile.com)



# Communiqué de Presse

## VINS PRIMEURS IGP ARDÈCHE

Les vins nouveaux en IGP sont le plus souvent l'apanage des terroirs méridionaux : Roussillon, Languedoc, Sud-ouest, mais aussi, il ne faut pas l'oublier, l'**Ardèche**.

Ainsi, premiers vins de l'automne, les **Vins IGP Ardèche Primeurs** ont fait leur sortie le jeudi 15 octobre 2015, un mois avant les vins d'appellation AOP.

En Ardèche du Sud, le vignoble du **Gamay** occupe le piémont des Cévennes depuis 2000 ans, plus particulièrement la zone qui s'étend de Largentière aux **Vans** en passant par **Rosières**, **Lablachère**, **Payzac**. Il est constitué de coteaux exposés sud-est, de pentes parfois si fortes que **le vignoble a été historiquement aménagé en « faysses »**, c'est-à-dire des terrasses soutenues par des murets de pierres sèches. Le vignoble s'étale à une altitude comprise entre **100 et 350 mètres**. On trouve également une curiosité géologique : une zone granitique entourée de falaises calcaires en bordure du Chassezac à Berrias Casteljau.

Comme la récolte, la **vinification** se fait par cépage. Schématiquement les vins rouges, rosés, blancs ont pour chacun d'entre eux leur propre processus de vinification :

- macération carbonique (dite beaujolaise) pour le Gamay.

- thermo vinification pour la Syrah, le Merlot et le Grenache.

- pressurage direct puis fermentation à très basse température pour les blancs et les rosés.

Ces trois *process* de vinification sont « courts », dans le but d'extraire toute la finesse des arômes des baies du raisin, de préserver rondeur et fruité et d'éviter une trop grande charge en tanins. Les vins primeurs sont légers, souples, très fruités, très agréables à déguster. Ils conservent leurs caractéristiques dans de bonnes conditions dans les 6 mois qui suivent leur mise en marché.

Faut-il rappeler que depuis le 1<sup>er</sup> août 2009 les **Vins de Pays** sont reconnus **Indication Géographique Protégée** par L'Union Européenne. Ce signe officiel garanti la qualité des Vins de Pays qui respectent un cahier des charges strict.

Les Vins d'Ardèche



Selon l'**Association 2000 Vins d'Ardèche** qui regroupe l'ensemble des vignerons de l'Ardèche méridionale à qui nous empruntons, les **volumes primeurs 2015** ont représentés 17138 hl au total et 9 opérateurs. Par couleur : Rouge 5820 hl, Rosé 4249 hl, blanc 7069 hl. **La récolte 2015** a débuté la première semaine de septembre et s'est effectuée à maturité et par cépage. Le Gamay et le Viognier sont issus des terrasses granitiques des Cévennes Ardéchoises. Les cépages blancs Chardonnay, Sauvignon et les cépages rouges Syrah et Merlot sont quant à eux issus de terroirs argilo-calcaire. Première période : jusqu'à mi-septembre, Sauvignon, Chardonnay, Gamay et Merlot sont vendangés. Deuxième période : jusqu'à fin septembre, Viognier, et la Syrah sont vendangés. La récolte est manuelle pour les cépages Viognier et Gamay. Elle est manuelle ou mécanisée pour le Chardonnay, Sauvignon, Merlot et Syrah. Une sélection parcellaire est réalisée par les producteurs pour les primeurs : ils sont issus de parcelles de vigne vendangées à la main en majorité.

**Pour aller plus loin** : Association 2000 Vins d'Ardèche :  
[www.lesvinsdardeche.com](http://www.lesvinsdardeche.com)  
[contact@lesvinsdardeche.com](mailto:contact@lesvinsdardeche.com)

Et, comme toujours, l'**abus d'alcool est dangereux pour la santé**. Sachez consommer et apprécier avec modération.



# Des idées cadeaux...



## La cuisine bio des jours de fête de Marie Chioca

An nouveau, Épiphanie, Saint-Valentin, Pâques, anniversaires, buffets et apéros dans le jardin, festins d'automne, Noël... Toutes les occasions sont bonnes et aucune n'est oubliée dans ce livre (16,5x24,5, 270 p., 22 €) pour mettre les petits plats dans les grands et régaler ses convives de **mets traditionnels** ou **originaux, sains et délicieux**, élaborés à partir de **produits de saison**.

Le secret ? **Préserver le goût et les saveurs**, sans abuser de gras et de sucre comme trop souvent hélas dans la cuisine de fête. Légumes, viandes, poissons, fruits et autres ingrédients de base sont ainsi sublimés dans des préparations salées et sucrées à la fois **bluffantes et accessibles, simples ou plus sophistiquées**, appétissantes pour les enfants comme pour les plus fins gourmets. Aucun élément du repas ne manque : **pains, mises en bouche, entrées, plats principaux de viande ou de poisson** avec des **accompagnements**, quelques **plats végétariens, desserts, gâteaux** et **mignardises**.

De nombreuses photos couleurs illustrent en détail ces recettes. **La réussite de la fête est aussi dans la présentation**, et Marie Chioca sait mettre en valeur ses réalisations et livrer les trucs et astuces qui permettront de transformer un simple potimarron en un magnifique et délicieux festin qui fera briller les yeux des invités...

### Editions Terre vivante

[www.terrevivante.org](http://www.terrevivante.org)

Édite, outre des livres d'écologie pratique, le magazine : *Les 4 Saisons du jardin bio*.

## cherche midi

### Hélène Darroze Mes recettes en fête

« Je crois que tous ceux qui me connaissent peuvent en témoigner : il est dans ma nature et dans mon éducation de saisir le moindre motif pour organiser une fête. Que l'occasion soit religieuse, qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'une naissance ou d'une union, que ce soit une opportunité liée à mon métier ou au moindre "exploit" de mes filles, tout est prétexte chez moi à réunir familles et amis pour partager joie et bonne humeur. »

Récompensée par le « Prix Veuve Clicquot – meilleure femme chef du monde 2015 » dans le cadre des World's 50 Best Restaurants, Hélène Darroze offre avec passion des recettes inventives destinées à enchanter nos fêtes. Nourris de ses souvenirs et conçus avec générosité, ces plats, qu'ils soient des classiques revisités, des créations gastronomiques ou des préparations faciles à réaliser sont autant d'invitations au plaisir.

Comme dans *Les Recettes de mes grands-mères*, son précédent recueil, **Hélène Darroze**, toujours influencée par l'art de vivre et la culture du Sud-Ouest, terre de son enfance, nous fait partager ses émotions liées aux Noëls passés aux quatre coins du monde.

Dans ce livre (20,5x26, 230 p., 29 € ; photographie), **plus de 50 recettes** incontournables parmi lesquelles le chapon jaune des Landes farci de coquillettes au foie gras, le céleri en croûte de sel, l'épaule d'agneau de lait confite aux épices du Sultan, la tourte de homard breton et ris de veau à la truffe ou le *Christmas (sticky toffee) pudding*...

Faut-il encore présenter **Hélène Darroze** ? Aujourd'hui propriétaire du restaurant **Hélène Darroze**, situé rue d'Assas dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris, cette grande cuisinière dirige également l'établissement *Hélène Darroze at the Connaught* au sein du légendaire hôtel Connaught à Londres.

**Editions Cherche-midi**



## GRAND ANGLE

### 12 rue Royale ou les sept défis gourmands

Scénariste : **Hervé Richez**  
Dessinateur : **Efix**

Un chef cuisinier utilise son art de la cuisine pour relever un défi.

Peut-on, par les seuls pouvoirs de la gastronomie, relever des challenges aussi fous qu'aider un convive atteint d'Alzheimer à retrouver la mémoire ou rendre amoureux deux êtres que tout oppose ?

Tel est le défi que **Mathieu Viannay**, chef du célèbre restaurant lyonnais « **La Mère Brazier** », vient d'accepter. Plus qu'une mélodie, un hymne au sens et aux plaisirs de la table, servi par une galerie de personnages savoureux !

Une magnifique BD (22x30, 78 p., 18,90 €). Une des plus belles tables lyonnaises, **La mère Brazier**, mise en bande dessinée. Original ! Il fallait y penser...

Un restaurateur lyonnais, en l'occurrence **Mathieu Viannay**, veut agrandir son restaurant mais son voisin va lui faire relever des défis gourmands, avant de lui vendre son bien.

Dit autrement : **Mathieu Viannay**, un chef réputé à Lyon qui existe vraiment et qui est réellement propriétaire du restaurant **La Mère Brazier**, souhaite s'agrandir mais son voisin refuse de lui vendre l'immeuble attenant. Toutefois ce dernier propose au chef, sept défis culinaires. Si les défis sont relevés et réussis, il vendra l'immeuble à Mathieu Viannay...

**Editions Grand Angle**





## L'Oie d'Anjou ! Une volaille du terroir

*Elevée en région Pays de la Loire, la dégustation de l'Oie blanche d'Anjou est depuis le Moyen Age une tradition lors des fêtes de fin d'année. En respectant la nature de l'animal et son rythme de développement, les Fermiers du Val de Loire en ont fait un produit fin et de qualité tout en restant un produit de tradition.*

L'oie blanche fait partie du paysage agricole de la région historique de l'Anjou depuis des siècles. Cette ancienne province solidement ancrée sur les cours de la Loire, de la Sarthe, du Loir et de la Mayenne recouvre les départements actuels du Maine et Loire, du sud de la Mayenne, du sud-ouest de la Sarthe et du nord de l'Indre et Loire.

La nature des sols, la présence de nombreuses mares et la douceur du climat procurent toutes les conditions nécessaires à l'éclosion précoce des oisons et au maintien de la couleur blanche des plumes des oies d'Anjou.

Au Moyen âge, l'oie était omniprésente dans les basses cours de ferme et procurait aux fermiers jusqu'à peu, la plume et le duvet nécessaires à la fabrication de vêtements, couettes matelas et oreillers. En plus de la viande, la peau de l'oie était tannée en mégisserie pour confectionner des houppes à poudre mais aussi des gants, manchettes et faux cols ainsi que des vêtements pour les enfants. Cette peau était commercialisée sous le nom de « cygne ».

Les marchés de Château Gontier et de Brissac Quincé qui ont lieu à la Saint Maurice remontent au XV<sup>e</sup> siècle. D'autres marchés dont ceux de Longué et de Vihiers aussi très anciens rassemblent plusieurs milliers d'oies. Tous les écrits des voyageurs font mention de la présence de ces troupeaux d'oies (« les gardeuses »). Au marché de Château Gontier elles étaient réunies en cercle sur de la paille. Les ventes avaient lieu après la troisième plumaison (entre novembre et la fin décembre). Les oies étaient bien sûr élevées en plein air sur des parcelles de céréales sur pied puis finies avec des pâtées à base de pommes de terre cuites, de son, de farine d'orge, de sarrasin et de maïs. La production des oies en Anjou a bien sûr évolué.

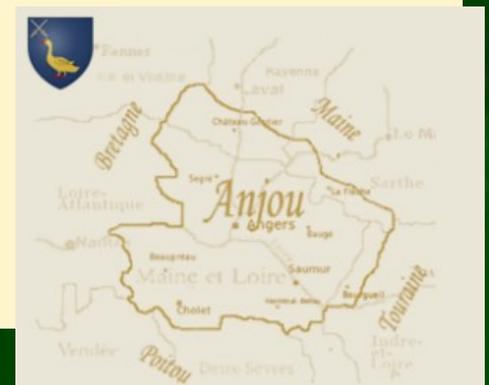
La production des oies fermières est assurée par une trentaine d'éleveurs, les *Fermiers du Val de Loire*, qui produisent annuellement 35 000 oies Label Rouge. Le marché français est restreint, on consomme 200 000 oies à rôti chaque année dont 68 000 sont Label Rouge.

Depuis 2011, l'Oie d'Anjou a obtenu l'Indication Géographique Protégée (signe de l'Union européenne) permettant ainsi aux consommateurs d'être rassurés par la qualité du produit. Elle est aujourd'hui la seule à détenir ce label dans toute l'Union européenne. L'obtention d'une IGP est soumise à des règles strictes (cf. le cahier des charges). La production est limitée à un territoire bien délimité et la qualité du produit doit être liée à un savoir-faire historique ou à une composante essentielle de l'environnement de ce territoire.

La filière de production de l'Oie d'Anjou va des couvoirs aux abattoirs et permet aux *Fermiers du Val de Loire* de contrôler efficacement la qualité de leur production. Les méthodes d'élevage des oies d'Anjou sont respectées via un cahier des charges très précis avec par exemple une alimentation fourragère et céréalière des oies qui est produite sur l'exploitation. L'oie est herbivore et consomme naturellement de l'herbe et des végétaux. La douceur climatique de l'Anjou permet la pousse rapide et abondante de l'herbe au printemps, dès la mi-mars. Lorsque l'herbe se fait plus rare sur les prairies à la fin de l'été, des champs de maïs sont plantés spécifiquement pour les oies.

Les oies à rôti sont destinées principalement aux fêtes de fin d'année, par conséquent abattues et vendues en frais à partir du 10 décembre de chaque année. La durée d'élevage moyenne de l'oie à rôti d'Anjou est donc de 222 jours. Le poids moyen de l'oie prête à cuire est d'environ 3,5 kg. Les filets sont de belle grosseur. La chair est de couleur rouge, comme le canard, mais la graisse sous-cutanée est peu importante. La viande est riche en acides gras mono-insaturés réputés pour leurs effets protecteurs sur le système cardio-vasculaire. Elle possède d'excellentes qualités nutritionnelles car elle est équilibrée en vitamines et minéraux mais aussi en oligo-éléments comme le zinc, le cuivre et le sélénium.

L'oie ou l'oiselle rôtie, farcie de marrons ou de pruneaux, l'oie à l'ancienne, en morceaux avec des légumes ou les rillettes d'oie sont, aujourd'hui encore, le fleuron des tables gourmandes.



# Conférences à l'Université Sorbonne Paris IV

## LA LÉGISLATION DES INSECTES DANS L'ENTOMOPHAGIE



### INTERVENANTS:

**JEAN PAUL BRANLARD** / Maître de conférences spécialiste du droit et des questions alimentaires.

**SAMIR MEZDOUR** / Chercheur en sciences des aliments et des procédés agroalimentaires à Agro Paris Tech.

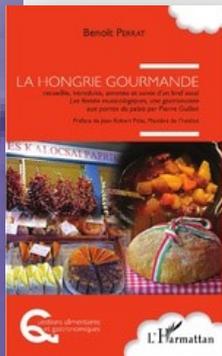
**BASTIEN RABASTEN** / Cofondateur et PDG chez Jimini's



10 DECEMBRE À PARTIR DE 17H30  
PETIT AMPHITHÉÂTRE DE L'INSTITUT DE GÉOGRAPHIE  
191 RUE SAINT-JACQUES, PARIS 75005



L'Harmattan



**Benoît Perrat**

**La Hongrie gourmande**

Texte introduit et annoté par **Pierre Guillot**  
Préface de **Jean-Robert Pitte**

Suivie d'un bref essai

*Les festins musicologiques, une gastronomie aux portes du palais* par **Pierre Guillot**

Grand chef cuisinier aux côtés de Escoffier, de Rambert et des frères Rouzier notamment, le Bressan Benoît Perrat (1873-1957) exerça son art dans les restaurants de tout premier ordre (Lyon, Genève, Paris, York, Berlin, Dresde) puis dans les cours princière et royales d'Europe centrale de la Belle Époque (Saxe, Bavière, Roumanie, Hongrie).

Contraint par la Grande Guerre à quitter ceux qu'il avait somptueusement servis, il retrouve ses terres natales et s'installe quelque temps après à Vonnas (Ain), la « Mecque de gueule », où il tiendra jusqu'à la Seconde Guerre mondiale toujours avec panache et distinction, jusqu'au raffinement ultime, la table et le Grand Hôtel Moderne. Il y rédigera sa célèbre « rhapsodie culinaire et gastronomique », *Comus en Bresse* [1932] - rééditée en 2002 - et en 1938 sa *Hongrie gourmande*, restée inédite et publiée ici pour la première fois dans cet ouvrage (14x21,5, 121 p., photos en noir et blanc, 15 € ; version numérique 10,99 €). Ce recueil surprenant assemble une centaine de ses recettes magyares récolées au gré de ses rencontres, de ses pérégrinations, de ses affectations et de ses enchantements. Récolées... ! C'est peu dire. Benoît Perrat y atteste surtout le « véritable esprit de la gastronomie qui est un patrimoine vivant, en évolution constante, ouvert à toutes les influences extérieures qui sont découvertes, apprivoisées, domestiquées, puis intégrées ». C'est donc à une savoureuse déclinaison des riches spécialités danubiennes, parfois « métissées de Bresse », que Benoît Perrat convoque ses lecteurs, au premier rang desquels le fameux *gulasch*, et bien sûr le paprika, piment-roi de la cuisine magyare. Il les invite surtout à mettre avec lui la main au fourneau puis la serviette au cou.

Editions L'Harmattan - <http://www.editions-harmattan.fr>

**Bientôt à table :**  
**des producteurs à l'assiette**

*30 producteurs, 30 recettes...  
et beaucoup plus*

**Sophie Moens**, présentatrice de l'émission éponyme sur *La Première*, est partie à la rencontre de **30 producteurs** qui ont saisi dans la crise alimentaire que nous traversons l'opportunité de penser autrement l'agriculture et l'élevage. Avec ce livre, (19,5x25, 295 p., nombreuses photographies, 34,90 €) suivrons l'aventure et le quotidien de ces empêcheurs de tourner en rond pour qui alimentation rime définitivement avec raison et convictions.

Plus encore, nous apprendrons à reconnaître les filières justes et respectueuses, à revenir aux plaisirs que la terre est encore capable de nous procurer, pour au final sélectionner les meilleurs produits en connaissance de cause, du filet d'Angus persillé nourri exclusivement en pâtures aux asperges bio qui ont pris le temps de pousser. Et pour chacun de ces produits d'exception, une recette simple et bien accordée proposée par **Carlo de Pascale**, complice de **Sophie Moens**.

Editions Renaissance du Livre



renaissance RL  
du livre



# Le Roquefort

## Le Roquefort

*On ne sait pas dater ce fromage. On ne connaît pas l'époque exacte de la découverte des "caves" naturelles, dont les propriétés spécifiques donnent au Roquefort tout son attrait.*



On sait toutefois que dès le XI<sup>e</sup> siècle, le nom de "Roquefort" apparaît dans les Chartes publiques. En 1407, une lettre-patente de Charles VI, protège le produit et ses producteurs. Le 15 septembre 1457, une charte de Charles VII accueille une requête des manants et habitants du lieu de Roquefort en pays de Roumergue, pour leur maintenir le droit de percevoir une redevance sur les fromages que *"tous les pays d'environ... ont accoutumé en temps d'esté appourter esdites caves et cavernes esquelles les dits fromages se font et deviennent bons et savoureux"*. Un premier arrêt du parlement de Toulouse (sorte de cour d'appel de justice souveraine), en date du 31 janvier 1666, confirmé par un second arrêt, du 31 janvier 1785, pose le principe d'une amende de mille livres à l'encontre de ceux qui vendent, en gros ou en détail, pour "véritable Roquefort" des fromages qui n'en sont pas. Mais qu'est-ce qui les fait ainsi "bons et savoureux"? Laissons parler le maître-affineur.

La *perfection* du fromage Roquefort exige deux phases.



La **manipulation** du lait ou *fabrication* proprement dite. Dans cette opération intervient principalement la main de l'ouvrier qui traite la matière première. Le lait est exclusivement de **brebis**. Cette condition est fondamentale, ainsi que l'a établi une décision du Congrès de la Croix-Blanche de Genève tenu à Paris en 1909, portant que "le Roquefort doit être préparé avec du lait de brebis exclusivement". Décision adoptée aussitôt et enregistrée dans un règlement intersyndical des négociants de Roquefort, qui ont reconnu que pour être véritable, ce fromage doit être fait exclusivement avec du lait de brebis, conformément à la pratique la plus ancienne et les usages les

mieux établis. Notons encore, qu'il s'agit d'un lait cru, pur et entier ; riche et parfumé. Une brebis donne peu de lait, un litre par jour environ et pendant six mois seulement par an. Ce lait est amené à l'état de caillé ensemencé de germes spéciaux, mis en forme et conduit au degré de consistance voulue. Cette opération ne se fait pas à Roquefort même, mais dans un rayon qui n'a cessé de s'étendre avec l'essor de l'industrie fromagère.

L'**affinage** au cours duquel la matière première traitée est soumise à l'**action d'une force de la nature**. Au cours de cette phase, les fromages ainsi fabriqués sont déposés dans les caves creusées aux flancs de la montagne du **Combalou** à Roquefort. Au Sud du Massif Central, en bordure des Grands Causses, le plateau du Combalou, effondré il y a des millénaires, a donné naissance à un immense éboulis rocheux. C'est au sein de ces dislocations, dans la roche, que les caves de Roquefort ont été aménagées. Pour certains érudits, il conviendrait de dire "Cambalou" (origine "campus..."). Dans ces caves, se manifeste une force naturelle qui consiste en **un courant d'air froid et humide** qui sort de la montagne elle-même par des fissures ou failles nommées "*fleurines*". Il faut au minimum trois mois pour affiner un Roquefort. La nature produit ainsi des conditions biologiques uniques au monde. C'est sous l'action du vent que se produit l'affinage, c'est-à-dire que les fromages acquièrent la **savoir** et le **goût** qui ont depuis longtemps établi leur réputation aujourd'hui universelle. C'est pourquoi les fabricants sont « jaloux » de leur appellation...





# LiberFaber @

## Les beaux livres...

### A propos de l'Auteur

**Caterina Reviglio Sonnino** est née à Turin, ville où elle a commencé son parcours professionnel en 1985, en s'occupant de l'art de la réception, collaborant avec de grandes maisons françaises : Hermès, Bernardaud, Saint Louis. Caterina vit et travaille depuis plus de quinze ans en Principauté de Monaco où elle dirige la société qui porte son nom, chargée de l'organisation et de la mise en place d'événements et de mariages.

Par ailleurs, **Caterina Reviglio Sonnino** est membre fondateur de la maison d'édition LiberFaber, secrétaire générale de l'Association Femmes Chefs d'Entreprise de Monaco, membre du Garden Club de Monaco, de l'Association Femmes Leaders Mondiales Monaco et du P.E.N. Club de Monaco.

« La beauté naît souvent de la rencontre équilibrée entre plusieurs éléments qui se complètent avec bonheur ». C'est manifestement le cas ici, avec ces **trois ouvrages publiés aux Editions LiberFaber**

<http://liberfaber.com/fr>



Dans la lecture solitaire, l'homme qui se cherche lui-même a quelque chance de se rencontrer.

<http://liberfaber.com/fr>

### Madame est servie

Ce beau livre, signé **Caterina Reviglio Sonnino**, a pour but de vous faire aimer l'Art de recevoir pour charmer vos invités ; il vous fera connaître et apprécier les règles du **savoir-vivre** comme signe de respect d'autrui et comprendre quand et comment les mettre en pratique pour assurer la sérénité de vos hôtes.

Cet ouvrage (22,5x22,5, 251 p., photographies couleurs, formule papier 25 € ; E-book 12 €) bilingue français-italien) vous guide dans le choix de l'invitation, dans la compilation de la liste des invités, dans la composition d'un menu idéal. Vous trouverez des suggestions et des conseils pour organiser un déjeuner, un mariage, un anniversaire, avec goût et élégance. Quelques indications sur la symbolique des couleurs vous permettront de transmettre émotions et états d'âme grâce à la décoration de la table.

*Indian party, dîner en rose, le repas de Noël : organisations à copier ou desquelles s'inspirer et réussir, avec vos hôtes, dans l'art enchanteur d'émerveiller !*

"Madame est servie" a été primé avec le **Gourmand World Cookbook Award 2012**, "Special Award of the International Jury" (Académie Gourmande, Édouard Cointreau).

**Editions LiberFaber**

### Vient de paraître

### Les atmosphères de Madame est servie

"Les Atmosphères de Madame est servie" vous ouvre un monde magnifique, magique, fait de mises en scène, de créations, de fleurs mais, également de sentiments et de joie.

Les quatorze « atmosphères » de ce livre (22,5x22,5, 240 p., magnifiques photographies couleurs, 25 € formule papier ; bilingue français-italien) vous passionneront et vous enthousiasmeront, car chacune raconte une histoire captivante, vous surprend avec un détail agréable, vous fascine avec l'idée qui a guidée l'Auteur, **Caterina Reviglio Sonnino**, et, par là même vous communique la passion qui l'a animée.

Les lumières d'un mariage sur une plage au coucher du soleil, la simplicité d'une Garden Party au milieu de corbeilles remplies de roses, la douceur du repas de Pâques, l'enchantement d'une fable pour la table d'automne, l'atmosphère élégante de la table contemporaine, la table de Noël avec des biscuits en pain d'épices dans des jardins anglais : *tout est à découvrir dans les merveilleuses photographies de ce livre.*

"Les Atmosphères de Madame est servie", c'est comme un voyage imaginaire dans la beauté des émotions, pour le lecteur, pour ses futurs invités et pour tous ceux que nous aimons.

**Editions LiberFaber**

### Vient de paraître

"Les secrets d'un chef... dans la nature" nous permettent de découvrir une cuisine un peu particulière, puisqu'elle utilise certains ingrédients qu'on ne peut se procurer dans le commerce. Les Auteurs, **Alain Hastain** et **Charles-Erick Labadille**, cherchent à opérer une sorte de « réhabilitation » des végétaux sauvages comestibles ou, plus précisément, des plantes qui poussent spontanément et « librement » dans les campagnes et même en ville !

Ce livre (24x26, 144 p., formule papier 28 € ; E-book 14 €), magnifiquement illustré, se compose d'un répertoire de **280 plantes comestibles**, classifiées par famille botanique, d'une **cinquantaine de fiches techniques de plantes** utilisées pour la préparation des recettes proposées et, surtout, de **56 recettes** organisées par type de paysage.

**Alain Hastain**, cuisinier avec talent et une jolie inspiration ; il est aidé en cela par **Charles-Erick Labadille**, géographe et docteur en biologie.

**Editions LiberFaber**

### A propos des Auteurs

**Alain Hastain**, originaire de Normandie (Falaise dans le Calvados) s'engage dès sa quinzième dans un apprentissage qu'il mène de 1964 à 1967 à la *Rennaissance* à Argentan. Il part ensuite à Paris et intègre l'équipe de la *Rôtisserie périgourdine*, l'*Hôtel du Crillon*, puis la *Société des Hôtels et Casinos de Deauville*. Il revient au pays et s'installe à Falaise en 1982 où il tient depuis 33 ans un restaurant un peu particulier, puisqu'il met la nature en assiette ! Aujourd'hui, Alain Hastain transmet les secrets qu'il a « concoctés » tout au long de sa carrière. Ce livre, fruit de 50 années de métier, constitue donc l'héritage culinaire de ce chef.

**Charles-Erick Labadille**, géographe et docteur en biologie a été directeur d'un Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement, puis d'un Parc Naturel Régional. C'est dire qu'il se passionne et qu'il écrit sur la botanique, la phytosociologie et l'ethnobiologie, mais aussi le tourisme vert (et même sur la fiction et la musique).



## DDM - DLC

### Comment ça marche : abus et nouvelle interdiction française ?

L'article 9 du règlement UE n° 1169/2011 (dit « INCO ») concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires indique que doivent notamment figurer sur l'étiquetage d'un **produit alimentaire préemballé** la **Date de Durabilité Minimale (DDM)**, anciennement appelée date limite d'utilisation optimale - DLUO), **ou** – l'une étant exclusive de l'autre - la **date limite de consommation (DLC)**, ainsi que les conditions particulières de conservation.

En outre, l'article 24 du même règlement UE prévoit que, dans le cas de denrées alimentaires **microbiologiquement très périssables**, et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période (crème fraîche, viande, poisson...), de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la DDM est remplacée par la DLC.

En vertu de la législation de l'Union européenne (UE), le **choix** entre une DLC et une DDM et celui de la durée indiquée incombe à l'opérateur (fabricant : industriel, artisan...) qui appose son nom sur le produit. En effet, sur la base de l'analyse de risque rendue obligatoire par la réglementation européenne, notamment par les règlements (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et des études nécessaires, compte tenu des caractéristiques de la denrée et de ses conditions de stockage et d'utilisation, les opérateurs déterminent sous leur responsabilité la date à apposer sur le préemballage.

L'État français, de son côté, ayant en quelque sorte perdu toute souverainement en ce domaine, ne peut pas modifier le dispositif européen en vigueur qui est d'application directe dans notre ordre juridique interne. Tout changement de cette réglementation relève exclusivement de la compétence des institutions de l'Union européenne.

Cela doit être dit et compris alors que les conditions dans lesquelles sont fixées – en pratique - les dates limites de péremption des denrées alimentaires ne sont pas sans problème. En effet, l'écart entre la date affichée et la date réelle à laquelle un produit alimentaire n'est plus consommable apparaît *parfois* très important, conduisant à un gaspillage. Cette incohérence dans l'encadrement des dates de péremption sème le doute dans l'esprit du consommateur entre les différentes terminologies utilisées par les industriels ou les artisans. Ainsi, un Français jetterait 20 kg de nourriture par an dont 7

kg de produits non-déballés. L'absence d'une réglementation homogène pour fixer ces dates de péremption par les fabricants (excepté pour le lait ou les œufs de poules pour lesquels, par exemple, la DDM est fixée à 28 jours après la ponte), conduit certains industriels ou artisans à des pratiques contestables pour ne pas dire abusives comme définir des durées de vies différentes selon les zones de commercialisation ou raccourcir les dates pour accélérer les rotations en rayon (cf. les propos de la Sénatrice Françoise Laborde, Haute-Garonne – RDSE, JO Sénat du 05/02/2015, p 229).

In fine, et dans l'esprit « anti-gaspillage alimentaire », l'article 103 de la **loi franco/française** n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, l'inscription de la **date de durabilité minimale (DDM)** est désormais **interdite** sur les produits alimentaires figurant sur la liste fixée au d) du § 1 de l'annexe X au règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit « règlement INCO »).

Les produits alimentaires concernés par l'interdiction sont les suivants :

- **fruits et légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ; les graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses ne sont pas concernés par l'interdiction ;

- **vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés** et

produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin, ainsi que les boissons relevant du code NC 220600 et obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin ; boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;

- **produits de la boulangerie et de la pâtisserie** qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 h après la fabrication ;

- **vinaigres** ;

- **sel de cuisine** ;

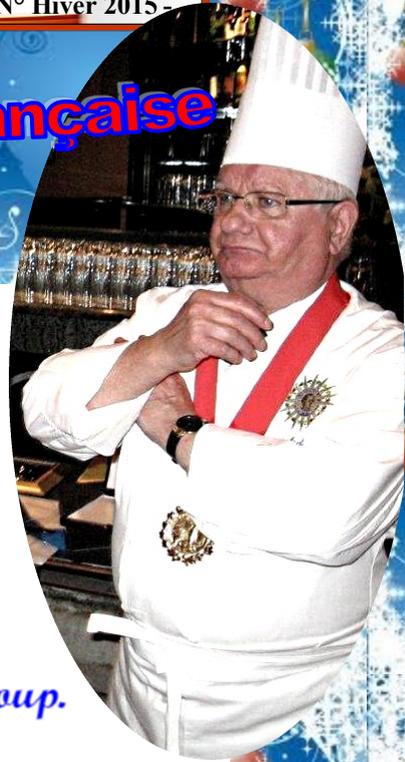
- **sucres à l'état solide** ;

- **produits de confiserie** consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;

- **gommes à mâcher** et produits similaires à mâcher.

**Nota** : le droit de l'Union européenne dispense les produits alimentaires **précités** de l'obligation d'une date de durabilité minimale mais n'interdit pas formellement l'apposition de cette mention. Par cette interdiction franco/française, notre pays souhaite réduire le gaspillage alimentaire qui est aussi à l'origine d'un gaspillage énergétique. L'apposition d'une date de durabilité minimale sur les produits alimentaires **précités** n'est pas nécessaire pour garantir la sécurité des consommateurs puisqu'il s'agit de **produits stables**, excepté les produits de boulangerie et de pâtisserie, qui doivent être consommés dans les 24 heures, et les fruits et légumes frais, produits dont il est aisé de **vérifier la fraîcheur visuellement**.

# L'Institut de la Gastronomie française recommande le sourire



## Un sourire pour Noël

*Un sourire ne coûte rien et apporte beaucoup.  
Il enrichit celui qui le reçoit  
Sans appauvrir celui qui le donne.  
Il ne dure qu'un instant  
Mais son souvenir peut-être éternel.  
Personne n'est assez riche pour s'en passer  
Personne n'est assez pauvre pour ne pas le mériter.  
Il crée le bonheur au foyer, facilite les affaires.  
Il est le signe tangible de l'amitié.  
Un sourire apporte du repos à l'être fatigué,  
Donne des forces au plus découragé.  
Il ne peut ni s'acheter, ni se prêter, ni se voler  
Car c'est une chose qui n'a de valeur  
Qu'à partir du moment où il se donne.  
Et si un jour vous rencontrez une personne  
Qui ne sait plus avoir le sourire  
Soyez généreux, donnez lui le vôtre  
Car nul n'a autant besoin d'un sourire  
Que celui qui ne peut en donner aux autres.*

L'I.G.F.  
recommande le sourire





# La carotte

## La carotte

*Croquante et juteuse quand elle est crue, tendre et sucrée quand elle est cuite, elle donne bon teint et jolie cuisse. Son principe actif, le "carotène", améliore la vision de nuit.*

La carotte est connue depuis longtemps. D'abord ligneuse et âcre au goût, les Grecs la méprisent. Selon *Apicius*, les Romains gourmets apprécient modérément ce légume. La carotte "se vend alors en bottes de vingt-cinq ou de cinquante suivant la grosseur". Au moyen âge, le *Ménagier de Paris* (1392 ou 1393) dit que les carottes, "*sont racines rouges que l'on vend es halles par poignées*". En fait, la carotte est plutôt jaunâtre ou beige, et jusqu'à la Renaissance elle est très coriace. C'est avant tout une plante médicinale prescrite contre... la chute des cheveux. La carotte n'en sort pas grandie.



Elle est d'abord, et longtemps, un légume de pauvres. Au XVII<sup>e</sup> siècle dire d'une personne qu'elle ne mange que des carottes signifie qu'elle fait mauvaise chair (Le Roux, 1718). "Vivre de carottes", c'est vivre avec parcimonie. Toutefois, la carotte s'illustre dans les repas de Carême ; sa teinte donne l'illusion de la viande proscrite en temps de pénitence. Des agronomes français améliorent les greffes. Au XVIII<sup>e</sup> siècle la culture se répand. Plus jolie, plus fine, plus élégante, plus savoureuse... la carotte devient à la mode. Au XIX<sup>e</sup> siècle, des travaux de pigmentation lui donnent son orangé, gage de tendresse et de sucré.

Aujourd'hui la racine alimentaire est bien implantée. Nous aimons tant la carotte, que la France est l'un des pays du monde où l'on en consomme le plus : 26, 6 kg environ par an et par habitant.

Bien qu'elle entre dans la composition de crèmes solaires, la carotte est d'une grande ressource culinaire. La première condition est de prendre des carottes savoureuses. "On doit les choisir longues, grosses, charnues... et d'un goût tirant sur le doux", dit Alexandre Dumas, dans *Le grand dictionnaire de la cuisine*. La présence d'une quantité importante de racines brisées, difformes et fendues, interdit la commercialisation sous l'appellation carotte *extra*, dans l'espace communautaire européen.

La carotte se prête à de multiples applications. On l'utilise telle, cuite à la Vichy, sans que l'eau de Vichy, ni aucune autre - exceptée celle de la carotte qui en contient 80% -, n'y soit pour quelque chose. La recette porte le nom de la station thermale de l'Allier, où le met se sert aux curistes, malades hépatiques. On la consomme également crue, râpée. Il faut s'entendre sur le travail à la râpe. Dans une affaire judiciaire soumise à la Cour d'appel de Nîmes, il est bien dit qu'une commande de carottes râpées *coupe rémoulade*, n'autorise pas le ratureur à livrer des carottes râpées *coupe cheveux d'ange* !



On marie aussi la carotte avec le petit pois ou on la taille en pièces pour le potage polémique historico-culinaire "à la Crécy". Les villages de Crécy-en-Brie en Picardie et de Crécy-en-Ponthieu en Ile-de-France, célèbrent pour leurs carottes, se disputent la paternité du potage. Les légumes - principalement les carottes - doivent être taillés à la brunoise, en pièces, comme le fût l'armée du Roi Philippe de Valois défaite par Edouard III, en 1346. Coupée en fines rondelles, la racine s'introduit dans des plats mijotés. Dans le coq au vin, par exemple, à deux moments la carotte intervient. Michel Oliver utilise 2 carottes pour la *marinade* et 6 belles carottes pour la *garniture*.

# L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

## L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, fondée en 1998, a son siège au 64 rue Caumartin à Paris 75010. Elle s'inspire de la vénérable *Académie Française*, fondée en 1635, qui règne Quai Conti à Paris et dont la mission est la défense et la préservation de la langue française. L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie a pour but de constituer une **autorité morale**, propre aux métiers de chocolatier et de confiseur ; elle est gardienne de la tradition, des évolutions, dans le cadre d'une éthique professionnelle.

Elle a pour mission de développer les valeurs de qualité et d'excellence, tout en assurant la défense et la promotion du chocolat et de la confiserie de tradition française.

Elle encourage le progrès et les efforts en décernant divers prix pour récompenser les mérites exceptionnels.

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie se compose de **40 Académiciens**, élus à vie, et composant le « noyau dur » de l'Institution. L'Académie comprend également, *d'une part*, de **membres associés** composés d'entreprises, d'associations, d'organisations professionnelles, qui désirent appuyer l'action de l'Académie (ces membres ne participent pas aux travaux de l'Académie, ils sont informés et peuvent être consultés) et, *d'autre part*, des **membres correspondants**, composés de personnes physiques ou d'entreprises, françaises ou étrangères, ayant un rôle d'assistance et de correspondants à travers le monde pour fournir des renseignements (ils ne participent pas directement aux travaux de l'Académie).

Les **40 « sages »**, personnes physiques indépendantes, sont des professionnels de renom. On y trouve, prioritairement, nombre de chocolatiers et de confiseurs (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), mais aussi des historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes et divers universitaires dont l'un est d'ailleurs juriste spécialisé en droit alimentaire (Jean-Paul Brandard, qui occupe le Fauteuil n° 40).

Les Académiciens se réunissent en Commission de travail pour, notamment, définir les produits et, d'une manière plus générale, tous les termes et mots qui se rattachent à la chocolaterie-confiserie pour constituer un dictionnaire de référence. C'est ainsi qu'est née, en octobre 2015, l'*Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie* : une première mondiale dans le domaine.

**Contact : Katherine Khodorowsky**

Académicienne - Vice-présidente

Tél. 01 43 20 46 48 - [kathkho@gmail.com](mailto:kathkho@gmail.com)

### L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

- Composée de 40 « sages » indépendants élus par leurs pairs : professionnels de renom (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes, universitaires ...  
- Autorité morale propre aux métiers de chocolatier et de confiseur  
- Gardienne de la tradition, de l'excellence et de l'évo-

lution du chocolat et de la confiserie, en France et dans le monde.

**Commission de l'Encyclopédie**

**Président**

**Nikita HARWICH**

**Membres**

Marie-Paule BERNARDIN  
Gérard Joël BELLOUET  
André BOUCHER  
Francis BOUCHER  
Éric GLATRE

Alain URBAIN  
Guy URBAIN

**Conseillers externes**

Michel BAREL  
Jean-Paul BRAN LARD (Fauteuil n° 40)  
Xavier CONRAUX  
Katherine KHODOROWSKY  
Philippe REISER  
Jean-Pierre RICHARD  
Hervé ROBERT  
Pierre SARTINI (†)  
Hervé THIS

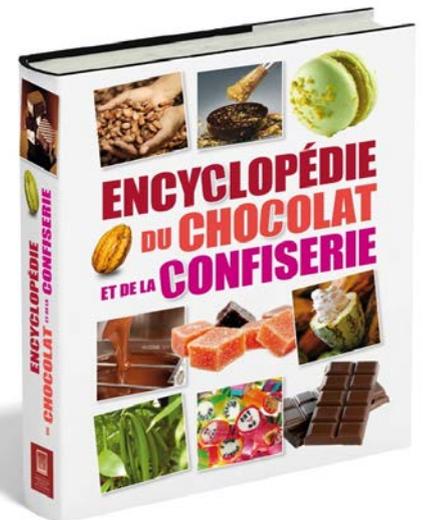
**Membre honoraire**  
Annie PERRIER-ROBERT

Edition de  
**L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie**

*Une première mondiale !*

De A à Z, de l' Abaisse ... au Ziste, jamais auparavant un ouvrage n'a rassemblé en **1248 pages** toutes les connaissances spécifiques à la chocolaterie et à la confiserie : culinaires, culturelles, économiques, géographiques, historiques, juridiques, nutritionnelles, professionnelles, scientifiques, techniques ...

Cette Encyclopédie est le fruit de **10 années de travaux et de recherches** de la part des Membres élus de l'*Académie Française du Chocolat et de la Confiserie*, sous la direction éditoriale de **Nikita Harwich**, professeur à l'Université.



Cet ouvrage de référence réglera les gourmets, complètera les connaissances des artisans comme des industriels des métiers de bouche, instruira les futurs professionnels en cours de formation, expliquera des tours de mains aux amateurs éclairés, étonnera les curieux en quête de culture. À mettre entre toutes les mains, pour aiguïser la gourmandise tout autant que la connaissance.

### Fiche technique de l'Encyclopédie

- 3100 chroniques savoureuses
- 1248 pages richement illustrées
- Editions : **Musée ChocoStory**
- Prix public : 90 €

• Vente:

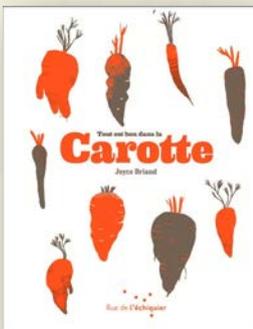
**Musée ChocoStory**  
28 bd de Bonne Nouvelle  
75010 Paris  
[www.museeduchocolat.fr](http://www.museeduchocolat.fr)

## Editions Rue de l'échiquier

La collection « *Tout est bon dans...* », des **éditions Rue l'échiquier**, ce sont des cahiers de cuisine végétarienne, dédiés chacun à un légume ou à un fruit, comme autant d'hymnes à leurs saveurs. L'occasion de réinventer la carotte, la pomme de terre, la tomate, l'aubergine, la pomme... Comment utiliser chaque produit dans sa totalité pour ne rien gaspiller ; varier les modes de préparation pour en tirer le meilleur parti ; explorer toutes les façons possibles de les cuire, de les associer, de les assaisonner ; jouer avec leur goût et leur texture.

Une approche positive de la cuisine, axée sur le plaisir tout en privilégiant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la promotion des circuits courts et la sensibilisation à une alimentation saine.

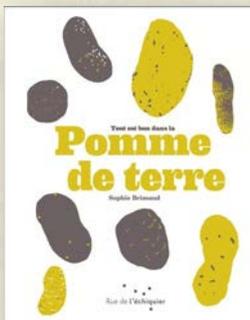
(Chaque ouvrage 17x22, 64 p., 8 €)



### Tout est bon dans la carotte de Joyce Briand

**Au sommaire :** *Tout est bon... pelures, fanes... ; La carotte fondante ; La carotte croquante ; La carotte onctueuse ; La carotte dessert.*

**Des recettes :** *Fanes, tomates et pois chiches en salade tiède ; Carottes rôties à la sauge, mozza di buffala ; Wok de carottes, tofu et noix de cajou ; Gaspacho de carotte à l'orange ; Gâteau aux carottes, poire et chocolat blanc...*



### Tout est bon dans la pomme de terre par Sophie Brissaud

**Sommaire :** *Tout est bon... ; La pomme de terre fondante ; La pomme de terre croustillante ; La pomme de terre onctueuse ; La pomme de terre dessert.*

**Des recettes :** *Pommes de terre haselback ; Papas arrugadas ; Pommes de terre amandines ; Soufflé de pommes de terre au curcuma ; Gnocchi aux prunes...*

Rue de l'échiquier

**Le Chef  
Alain MADELEINE  
vous informe**

## Les sacs plastiques à usage unique en caisse interdits à partir de 2016

À partir du **1<sup>er</sup> janvier 2016**, les commerçants n'auront plus le droit de remettre à leurs clients des sacs de caisse en plastique à usage unique, qu'ils soient gratuits ou payants (art. 75 de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte).

Seuls les sacs plastique réutilisables ou les sacs constitués d'une autre matière que le plastique (papier, tissu, etc.) pourront être distribués pour emballer les marchandises dans les points de vente.



Plus encore, à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2017**, l'interdiction est étendue :

- aux sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse, sauf pour les sacs compostables en compostage domestique et constitués de matières biosourcées, c'est-à-dire à base de matière végétale,
- aux emballages plastique non-biodégradables et non compostables en compostage domestique, pour l'envoi de la presse et de la publicité (mise sous *blister*).

Par ailleurs, sont dorénavant interdites la production, la distribution, la vente, la mise à disposition et l'utilisation d'emballages ou de sacs fabriqués à partir de plastique *oxo-fragmentable*, matière dégradable, mais ni assimilable par les micro-organismes, ni compostable.

Plus loin encore, au **1<sup>er</sup> janvier 2020**, ce sera au tour de la vaisselle jetable en plastique (gobelets, verres et assiettes jetables) d'être interdits, sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués de matières biosourcées (art. 73 de la loi n° 2015-992).

## Batterie de cuisine Nouvelles

*Brider, farcir, émincer, parer, flamber, fumer...* ne sont que des verbes dont la conjugaison décline l'excellence de tous les temps et à tous les modes. Au-delà de l'exercice de style, se dessine un univers de saveurs, presque une petite musique patiente que le lecteur est invité à savourer de page en page, écrite sous la plume de **Marie-Elisabeth Crépin**.

Au fil de ces **vingt nouvelles**, ce livre (13,5x21,5, 137 p., 15 €) nous permet de croiser des apprentis, des chefs intransigeants, une critique culinaire, un serial-killer et des gens simples, tous inspirés d'une même passion : *la cuisine et son langage amoureux*.

Editions **L'Harmattan**

L'Harmattan

Marie-Elisabeth Crépin

Batterie de cuisine  
Nouvelles



L'Harmattan





## Normes applicables aux restaurants en zone rurale

**Question écrite n° 14806 de M. Daniel Chasseing** - photo ci-contre (**Corrèze - UMP-R**) publiée dans le **JO Sénat du 12/02/2015 - page 299**. M. Daniel Chasseing attire l'attention de M. le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique sur le problème posé par l'application des nouvelles normes aux restaurants qui, dans les régions rurales, est extrêmement difficile à mettre en place et, de ce fait, empêche souvent la cession de ces entreprises. Il résulte de cette situation que les repreneurs renoncent, parfois au dernier moment, à payer un bien qui, bien avant d'être rentable, nécessite un investissement très important. De ce fait, dans les petites communes, ces restaurants demeurent fermés, ce qui accentue le déclin du monde rural ou hyper rural. C'est pourquoi il lui demande donc s'il ne serait pas opportun de surseoir à ces travaux.

*Transmise au Secrétariat d'État, auprès du ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargé du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire*

**Réponse du Secrétariat d'État, auprès du ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargé du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire** publiée dans le **JO Sénat du 09/07/2015 - page 1662**



La loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées impose aux établissements publics et privés recevant du public d'être accessibles avant le 1er janvier 2015. L'ordonnance n° 2014-1090 du 26 septembre 2014 relative à la mise en accessibilité des établissements recevant du public, des transports publics, des bâtiments d'habitation et de la voirie pour les personnes handicapées prévoit la mise en place d'un outil, l'agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP), permettant de prolonger, au-delà de 2015, le délai permettant d'effectuer les travaux de mise en accessibilité des établissements recevant du public en contrepartie de la mise en place d'un dispositif de suivi de l'avancement des travaux prévus. L'Ad'AP correspond à un engagement de réaliser des travaux dans un délai déterminé, de les financer et de respecter les règles d'accessibilité.

Il est la seule option pour réaliser des travaux en toute légalité dans un établissement recevant du public (ERP) après le 1er janvier 2015. Il donne lieu à une validation par le préfet après avis d'une commission où siègent des représentants des personnes handicapées et des propriétaires ou exploitants d'ERP. Ce dispositif de suivi peut amener à sanctionner, dans le cadre d'une procédure de carence, les manquements aux engagements pris par le signataire dans l'agenda. L'Ad'AP doit être déposé avant le 27 septembre 2015. Toutes les informations réglementaires et pratiques sont consultables sur le site [www.accessibilite.gouv.fr](http://www.accessibilite.gouv.fr).

De plus, le décret n° 2014-1326 du 5 novembre 2014 modifiant les dispositions du code de la construction et de l'habitation relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public

(ERP) prévoit notamment l'introduction d'une réglementation spécifique applicable pour la mise en accessibilité des ERP situés dans un cadre bâti existant et apporte des modifications et des précisions à la procédure de dérogation aux règles d'accessibilité pour motif de disproportion manifeste entre les améliorations apportées et leurs conséquences. Par ailleurs, le prêt pour la modernisation de la restauration (PMR) géré par Bpifrance pour le compte de l'État et destiné aux restaurateurs, afin de faciliter le financement de leurs projets de modernisation, va être renforcé en 2015. Le futur PMR permettra aux établissements de restauration, y compris en zone rurale, d'emprunter à un taux préférentiel entre 40 000 euros et 600 000 euros à Bpifrance. La durée de remboursement sera portée à 6 ans (contre 5 ans aujourd'hui), dont 1 an de différé d'amortissement en capital. Les dépenses éligibles pour recourir à ce prêt concerneront notamment les mises aux normes et l'accessibilité des établissements de restauration. Le professionnel doit s'adresser à sa banque pour effectuer une demande de PMR. Dans le cadre du futur PMR, il lui sera également possible d'effectuer cette demande en ligne, directement par le biais du formulaire accessible sur le site internet de Bpifrance. Dans ce dernier cas, il reviendra à Bpifrance le soin de solliciter ensuite les banques pour l'obtention du prêt associé au PMR. Le PMR est présenté sur le site de Bpifrance à l'adresse suivante : <http://www.pmr.bpifrance.fr>.

**L'ensemble de ces dispositions devrait donc permettre la mise aux normes progressive de l'ensemble des établissements de restauration y compris dans les zones rurales, dans le respect des spécificités des bâtiments concernés.**

LES CONCOURS  
pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration



### Les concours pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration

Vous voulez être cuisinier, pâtissier, sommelier, barman, ou serveur ? Vous êtes passionné par votre futur métier et vous voulez y exceller ? Passer un concours peut vous y aider. Entre les révisions qui serviront aussi pour les examens et le fait de rencontrer des professionnels reconnus, les concours sont un vrai tremplin. Mais comment choisir ? Comment vous y préparer ? Ce guide vous présente les principaux concours pour chaque métier. En bonus : d'anciens lauréats partagent avec vous leurs trucs et astuces pour les réussir.

Pourquoi et comment passer un concours ? Quel concours passer ? Ai-je un niveau suffisant ? Comment se préparer ? Et si j'échoue ? Présentations de concours et interviews de lauréats pour les métiers de Sommelier, Barman, Cuisinier, Maître d'hôtel, Réceptionniste, Manager, et autres encore... Ce livre (.17x24, 80 p., 15 €) de **Julie Durand** vous dit tout.

**Editions BPI**



# 2 beaux livres aux éditions Glénat



issues des lies du vin.

Le choix des bouteilles, tout à fait personnel à **Pierre Chevrier**, et souvent lié à des rencontres ou aux péripéties de leur acquisition, a été établi sur la base de critères organoleptiques, de rareté, d'esthétique du contenant et de qualité du graphisme des étiquettes. Afin d'explorer au mieux ce vaste univers aux frontières mal dessinées, la collection est complétée d'une encyclopédie des boissons distillées, fermentées et macérées du monde d'hier et d'aujourd'hui. Un Grand ouvrage (24x32, 224 p., toutes les bouteilles magnifiquement photographiées en couleurs par **Pierre-Michel Delessert** ; 45 €) indispensable pour comprendre comment les eaux-de-vie et les liqueurs ont toujours marqué leur époque.

Quelques extraits : absinthe, bas-armagnac, bénédictine, anisette, Bonal, calvados, cognac, chartreuses jaune et verte, Tarragone et VEP, eaux-de-vie d'abricot, de poire, de prune, de mirabelle, de coing, de fraise, de framboise, de houx, de sureau, de gratte-cul, de genévrier, eau de Dantzig, Damassine, liqueur de génépi, fine bourgogne domaine de la Romanée-Conti, fine champagne, grappa, gin, goudron, kirsch, liqueur des Alpes, abricotine, marc de Bourgogne, Martini & Rossi, Noilly Prat, picon, Peppermint, rhum, sakés, tequila, umeshu, Véritable suédois, Verveine Galland, vodka, whisky écossais Blend Patti-son XIX<sup>e</sup> siècle, whiskey irlandais Old Bushmills 1930, whiskey américain Dougherty's de la prohibition, whiskys japonais, zlota woda, etc.

**Editions Glénat**

## 100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux extraordinaires

Par **Pierre Chevrier**

**Pierre-Michel Delessert**  
Photographe

Une collection de 100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux d'exception, anciennes ou actuelles, enrichie par un recensement scrupuleux des boissons distillées, fermentées et macérées du monde entier.

Voici ce qui s'appelle un beau livre dans tous les sens du terme. Voici la fabuleuse histoire et l'étonnante géographie de la distillation, mais aussi de l'infusion et de la macération des plantes. Truculent expert et dégustateur de vins d'exception, **Pierre Chevrier** a établi une collection idéale de 100 bouteilles d'eaux-de-vie et liqueurs emblématiques du monde. 60 % de la population mondiale se nourrit de riz, le saké a également sa place dans ces pages et n'a rien à envier aux meilleures eaux-de-vie

## Jean-Michel Lorain La Côte Saint-Jacques Saga et gourmandise

**Jean-Michel Lorain**  
Recettes et photos des recettes

**Patricia Khenouna**

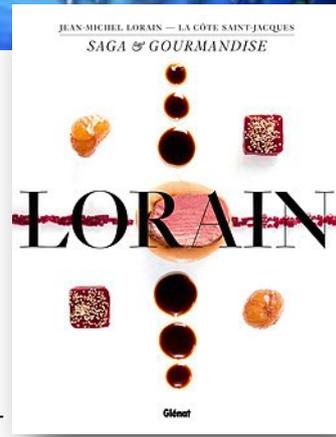
**Serge Detalle** Photographe

À Joigny en Bourgogne, **Jean-Michel** continue d'écrire la saga gourmande des **Lorain** en leur maison prestigieuse de **La Côte Saint-Jacques**. Sa signature, unique, se lit jusque dans les photos de ses recettes, qu'il réalise lui-même, et des tours de main qu'il a élégamment associés à ce livre précieux (24x32, 240 p., magnifiques photographies couleurs de **Serge Detalle**, 49 €).

La saga a été initiée par sa grand-mère, **Marie**, et poursuivie par **Michel**, son père, qui lui ont transmis une véritable institution, dont **Jean-Michel Lorain** a fait l'une des étapes Relais-Châteaux les plus exquis de Bourgogne, avec son restaurant gastronomique et un hôtel-spa étoilés. Sur ces bords de l'Yonne où il fait bon vivre, et jusqu'en Thaïlande où il trouve nouvelles inspirations et liberté d'expression, **Jean-Michel Lorain** a imprimé sa marque personnelle, sa touche unique, très bien transcrites ici par la journaliste **Patricia Khenouna**

Sa sensibilité artistique s'exprime dans ses assiettes, mais aussi dans les photographies de ses recettes qu'il ne laisse à nul autre le soin de réaliser. Elles signent l'originalité de ce livre, tout comme le cahier de tours de main qu'il a voulu dans cet ouvrage, traduit sa rigueur quasi scientifique, une exigence d'artisan et l'envie de transmettre à son tour le savoir dont il est dépositaire. *Ce beau livre servira à ouvrir l'imagination des lecteurs. Il nous prouve que la cuisine a une âme en plus d'un corps.*

**Editions Glénat**



A découper et à renvoyer au Président :  
**Alain MADELEINE**  
9, route de Saint-Loup - 70210 Mailleroncourt Saint-Pancras  
Tél. 03 84 92 85 03 - Fax 03 84 92 81 88

## BULLETIN D'ADHESION - Année 2016 A l'Institut de la Gastronomie Française - I.G.F.

Nom ..... Prénom .....  
Adresse .....  
Tél. .... Fax ..... Courriel .....  
Fonction .....

- Cotisation annuelle des professionnels des Métiers de la Table **50 Euros** (\*)
- Cotisation annuelle des non-professionnels : **35 Euros** (\*)
- (\*) Rayez la mention inutile - Chèque à établir à l'ordre de l'Institut de la Gastronomie Française.

