

La Bibliothèque des Gastronomes

Date : 7 juin 2015

« Côtes d'Auvergne, Renaissance d'un vignoble »

Qu'ils soient d'Aubière, alors capitale du vignoble auvergnat ou de Boudes, Châteaugay, Corent ou des autres « villages à vin », les vigneron auvergnats ont toujours montré quand il fallait se battre un courage et une ténacité à toute épreuve : ILS NE LACHENT JAMAIS !

Dans ce pays, les hommes ont du caractère, les vins n'en ont pas moins, eux qui n'ont gardé en souvenir que l'épaisse et poignante couleur du sang. Cet ouvrage voudrait modestement rendre hommage à ces vigneron en donnant envie au lecteur de partir à leur rencontre et à la découverte de leur vin.

- **Auteur : Luc-Olivier Pierre**
- **Prix : 29 Euros**
- [Commander l'ouvrage \(cliquez ici\)](#)

« 45 Recettes 60 Minutes Chrono »

Né à Clermont-Ferrand en 1983, Stéphane Ranieri s'émerveille déjà devant les fourneaux de sa mère et sa grand-père italiennes. Il décide plus tard d'entrer au Lycée Hôtelier de Chamalières pour une formation de 4 ans et s'engage rapidement sur la voie de la grande cuisine...

S'inspirant des différentes rencontres avec des chefs de tous horizons, Alain Pélissier, ancien chef de Paul Bocuse, Matthieu Fontaine, chef du château de Bagnols (69) et plus récemment avec Stéphane Dupuy, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef au château de Codignat (63), il s'enrichit de nouvelles expériences, parfait son savoir-faire et découvre au fil des années une nouvelle vision de la cuisine.

Suite à ce parcours gastronomique dans de grands établissements, son sens de la pédagogie allié à sa pugnacité et à sa bonne humeur va le mener spontanément à encadrer des ateliers culinaires. Son but : mettre les recettes et tours de main des grands chefs à la portée de tout le monde. Il rejoint naturellement l'atelier des grands chefs à Lyon, la nouvelle génération de cours de cuisine, afin de partager dans la bonne humeur sa vision de la cuisine intelligente accessible à tous...

- **Auteur : Stéphane Ranieri, [l'Atelier des chefs à Lyon](#)**
- **Prix de l'ouvrage : 18 Euros**
- **Commander l'ouvrage : Editions Partenaires – 5, Place Van-Gogh – 63400 Chamalières**
Tél. 04 73 19 05 00 – Fax. 04 73 19 23 33

« 101 confréries de France et autres associations gourmandes »

En France, douce terre des confréries, qu'il se trouve des hommes et des femmes pour chanter le camembert, le pain, la vigne et le vin, qui s'en étonnera. Une confrérie de Mangeux d'Escargots ou de Tastes-Grenouilles, participe à cette même culture du terroir, tout comme l'Ordre de la Poule au Pot d'Henry IV. Une association des Chevaliers du Safran, c'est déjà plus surprenant ! Mais, ne faut-il pas être un peu » frappé » pour créer une Confrérie du Gâteau Battu ...et celle des Lanceurs de louches paraît bien louche ! L'idée d'écrire ce livre est venue d'une envie gourmande à partager. Dans leur quête de propagation de l'authenticité du terroir français, les confréries et autres associations témoignent de la ténacité des traditions dans ce pays d'exception. Cet ouvrage passionnera tous les professionnels de la table et amateurs d'art culinaire et du bien boire, qui y puiseront une mine de renseignements sur la création, la composition et l'évolution des confréries vineuses et gastronomiques. Il séduira aussi les curieux et les fêtards qui, grâce à lui, sauront quand et où assister aux chapitres et manifestations festives. Chaque descriptif se complète d'anecdotes, d'histoires, de commentaires, de recettes... en rapport avec le produit gourmand placé au centre d'intérêt. C'est sur ce patrimoine commun, que se bâtit aujourd'hui la gastronomie de demain.

Jean-Paul BRANLARD est Maître de conférences, enseignant-chercheur à la faculté de droit d'économie et de gestion Jean Monnet à Sceaux (Université Paris XI). » Produit » de l'Université Panthéon-Assas (Paris II), il est docteur d'Etat, diplômé de l'Institut d'études judiciaires et lauréat de l'institut de criminologie. Au plan gastronomique, Jean-Paul BRANLARD a signé des chroniques dans de nombreuses revues : Gault-Millau Magazine, le B.I.D. du Service des fraudes, La Gazette du Palais, Les Aïches Parisiennes, Option Qualité, Chocolat-Confiserie Magazine, la Revue des Gourmands... Il est rédacteur de plusieurs bulletins associatifs et participe régulièrement à des émissions de radio, notamment sur les ondes d'Europe n° 1. Il est l'auteur d'un ouvrage fondamental et premier du genre : » Droit et Gastronomie, aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands « . Il a récemment publié » Les 100 meilleurs musées gastronomiques de France et autres lieux gourmands ».

Relié : 397 pages

Editeur : Editions Eska (10 septembre 2002)

Collection : Leviprat

Prix : 33 Euros

- [Pour commander l'ouvrage cliquez ici...](#)

La France Conviviale : Guide des Confréries Gastronomiques et Sociétés Gourmandes

Résumé

Recensement pour chaque région de quatre types de confréries gastronomiques : arts de la table, bachique, gastronomie des produits du terroir, et fromage. Pour chacune, présentation de l'objectif, de la cérémonie d'intronisation ou d'initiation, des grades, des rituels, de la symbolique, des modalités d'entrée, des personnalités membres et leurs coordonnées. Hautes en couleur, les confréries gastronomiques défendent un art de vivre, reflet de la riche diversité et de l'authenticité de nos régions. Elles sont en France des centaines ; des « Compagnons du Boudin Blanc » aux « Mangeux d'Queues d'Boeufs », des « Chevaliers du Tastevin » à la « Confrérie du Livarot », elles regroupent des centaines de milliers d'adhérents et ont chacune leur tenue, leur médaille, leur bannière... Sans prétendre être exhaustif, Magali Aimé et Edmond Outin en font un recensement pour chaque région, sélectionnant dans chacune d'entre elles, quatre types de confréries : bachique, gastronomie, fromage, produit du terroir, et présentant l'objectif, la cérémonie d'intronisation ou d'initiation, les grades, les rituels, la symbolique, les modalités d'entrée, les personnalités membres... Panorama d'une France conviviale, cultivant dans une confraternité ritualisée un mode de vie épicurien, cet ouvrage passionnera tous les professionnels de la table et les amateurs d'art culinaire et du bien-boire, qui y puiseront une mine de renseignements sur la création, la composition et l'évolution des confréries vineuses et gastronomiques. Il séduira aussi les curieux et les « fêtards » qui, grâce à lui, sauront quand et où assister aux chapitres et manifestations festives.

L'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme et la Délégation Régionale Auvergne de l'Institut de la Gastronomie Française sont à l'honneur sur plusieurs pages de cet ouvrage. Paru en septembre 2010

- **[Pour commander le livre cliquez ici](#)**

L'Antichambre du Grand Couvert : Fastes de la table et du décor à Versailles

L'ouvrage se propose d'étudier le repas royal en présentant à la fois son rituel et ses codes, et en détaillant le menu et la composition des plats, ce que le roi mange et boit. Il présente également le décor de l'Antichambre du Grand Couvert en évoquant les circonstances de sa commande et sa nécessaire restauration.

Le plafond de l'ancienne Salle des Gardes de la Reine devenue Antichambre du Grand Couvert a fait l'objet d'une importante campagne de restauration. Ce plafond est orné d'une peinture centrale d'après la Tente de Darius de Le Brun, entouré d'une série de bas-reliefs par Claude-François Vignon et Antoine Paillet. L'ensemble est spectaculaire et typique de l'ornementation de la fin du XVIIIe siècle.

C'est dans cette pièce que le roi Louis XIV soupa au Grand Couvert, c'est-à-dire entouré de la famille royale et en public. C'était un véritable spectacle où tous les détails de la mise en scène : le décor, les éclairages, les mets et le service, servaient à célébrer la personne royale. Cette image fastueuse du roi au Grand Couvert a pris toute la force d'un symbole.

Les auteurs : Conservateur des peintures au château de Versailles, Nicolas Milovanovic a piloté la restauration du plafond. Béatrix Saule est la directrice de l'établissement du château de Versailles, c'est elle qui avait organisé l'exposition des Tables royales. Marie France Noël est chercheur, spécialisée dans les coutumes alimentaires.

- **[Pour commander l'ouvrage cliquez ici](#)**
- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)

- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour partager sur Tumblr\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
-