

Dictionnaire du Gastronomes

Jean Vitaux et Benoît France

Voici un livre de culture gastronomique par lequel le plaisir de la connaissance anticipe et prolonge le plaisir de la dégustation. Depuis l'invention du feu et des premières grillades, du vin ou de la distillation, l'histoire de la gastronomie participe en effet de l'histoire des hommes. Les livres de cuisine sont les témoins d'une civilisation, d'une région ou d'un pays, et les ingrédients utilisés, de même que les modes de préparation, reflètent autant d'états socio-économiques. Et, comme les hommes, les recettes migrent d'un pays à l'autre, parfois en s'adaptant, parfois en la cuisine locale : que épices venues d'Orient Le lecteur trouvera ici la la technique culinaire, déconcerter tout apprenti par produits précisent accommodements, selon Les conséquences des de la mondialisation sont s'agisse des produits ou quité jusqu'à nos jours.



d'entrées spéciales, décrivant leurs particularités et proposant les meilleurs accords avec les mets. Enfin des notices biographiques concernent des personnalités qui ont marqué la gastronomie comme cuisiniers, auteurs de livres ou gastronomes avertis. Ce dictionnaire a donc vocation à fournir à tout gastronome les connaissances qui lui permettront de se nourrir et de boire avec plaisir puisque, selon Brillat-Savarin, « l'homme d'esprit sait manger ».

Jean Vitaux, médecin gastro-entérologue, est, entre autres, membre de l'Académie des Gastronomes. Passionné de gastronomie, il s'intéresse particulièrement à sa dimension culturelle. Parmi ses nombreuses publications, il est auteur du Que sais-je ? La gastronomie (n° 3788).

Benoît France, membre de l'Académie des Gastronomes, de l'Académie du vin de France, est cartographe. Ses travaux sont réunis et présentés dans le Grand Atlas des vignobles de France (Solar, 2^e éd. mise à jour, 2008).

ISBN: 978-2-13-056373-0



9 782130 563730

35 € TTC France

www.puf.com