



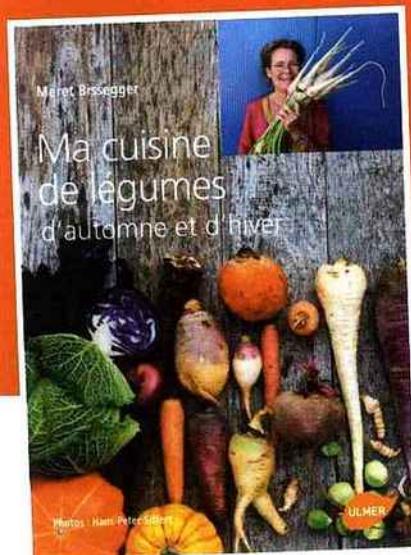
# ECRIVAINS

LA SÉLECTION D'ISABELLE DE MONTVERT-CHAUSSY

## SAISONNIER



Meret Bissegger est une spécialiste de la cuisine de saison, au sens le plus pur. Avec une quarantaine de légumes, parfois oubliés ou négligés, elle dispense non pas des recettes mais des expériences de goût surprenantes qui suivent les productions d'automne et d'hiver. Épices sauvages, restes et mariages inattendus offrent de jolies perspectives gustatives.

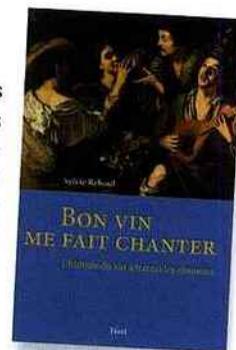


« Ma cuisine de légumes d'automne et d'hiver », par Meret Bissegger, éd. Ulmer, 384 p., 35 €.

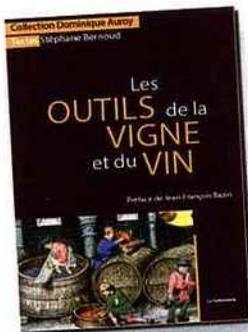
## MÉLODIEUX

Anecdote ? Que non. Ce florilège de chansons judicieusement choisies raconte le vin à travers les âges, qu'il s'agisse de chanter les cépages, se lamenter sur « la morsure assassine du phylloxéra » ou les crises vigneronnes, pleurer les gelées ou célébrer « les heures fraternelles du lafite et du chambertin ». Et d'écouter l'Anglais célébrer le champagne.

« Bon vin me fait chanter », par Sylvie Reboul, éd. Féret, 186 p., 19,50 €.



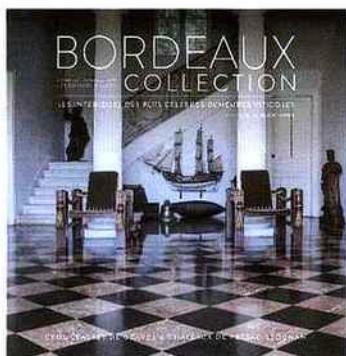
## TECHNIQUE



Un pur bonheur pour les amoureux des outils, le partage d'une passion par Dominique Auroy, qui, à Rangiroa, a créé un incroyable musée. C'est bon d'aller à Tahiti pour le visiter, découvrir les bâtons à fouir gallo-romains, les ébulloscopes, les serpettes et autres grappins et bigots. La profusion est hallucinante, la plongée dans le temps étourdissante.

« Les Outils de la vigne et du vin - Voyage à travers l'histoire du vin et de ses métiers », Dominique Auroy et Stéphane Bernoud, éd. Dunod, 252 p., 30 €.

## SPLENDIDE



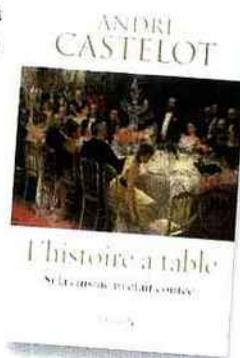
On a tous envie d'y entrer, mais... porte close. Les plus belles demeures viticoles du Bordelais ouvrent leurs portes, du côté de Pessac-Léognan. Haut-Brion, Pape Clément, Haut-Bailly, que du rêve, et des photos remarquables. Qui racontent le vin certes, mais pas seulement, l'intimité, aussi, des propriétaires, qui ont d'autres passions.

« Bordeaux Collection - Les intérieurs des plus célèbres demeures viticoles », par Geneviève Jamain et Daniel Rey, éd. D'Aubuis, 320 p., 65 €.

## INTROUVABLE

L'historien André Castelot a aussi raconté l'histoire à travers la cuisine. Ou l'inverse. Publié en 1972, épuisé, voilà cet ouvrage réédité. Un bonheur, car il raconte les dessous gastronomiques du monde, fourmillé d'anecdotes croustillantes, et nous rappelle combien l'Histoire s'est souvent jouée à la table des grands ou à celle, plus précaire, des petits.

« L'Histoire à table - Si la cuisine n'était contée », par André Castelot, 27 €.



## SECRET

Qui ne s'est pas rêvé en James Bond ? Avouez : belles bagnoles, jolies filles et cocktails délirants. James est un raffiné - vodka Martini, Vesper, Glühwein, Mint Julep, sans oublier le vin : il siffle du Château Angelus dans « Casino royale » et « Spectre ». Ben oui, on la voit bien, l'étiquette. Maintenant, suffit-il de savoir déguster et préparer des cocktails ?

« Les Cocktails de James Bond », collectif, éd. Télémaque, 72 p., 18 €.

