

Contenu de l'ouvrage

L'alimentation dans l'histoire retrace une longue période qui va de la Gaule au début de XXI^e siècle ; un peu dans le style « aide-mémoire » des principales périodes et tournants de notre alimentation. On note quelques bonnes anecdotes, comme : « Charlemagne aurait offert à la collégiale de Saulieu en 775, une vigne sur la montagne de Corton à condition que le vin produit soit blanc, d'où le fameux Corton-Charlemagne entouré de vins rouges »...

Les régions : influence de la géographie et habitudes alimentaires régionales est le chapitre le plus développé (p. 43 à 80). Chaque région parle de ses terroirs singuliers produisant des spécialités typiques et traditionnelles. Soyons grés à **Alain Franck** d'avoir volontairement étudié les 22 anciennes régions plus proches des produits, que les 13 nouvelles régions administratives métropolitaines.

Les origines des matières premières n'est pas un doublon du chapitre précédent, mais une ouverture sur le monde où l'on voit que « La mondialisation ne date pas d'aujourd'hui ». Particulièrement intéressants, les *tableaux* indiquant l'apparition des produits (période, lieu, première culture en Europe ou en France).

Vue et gastronomie : hier et aujourd'hui se consacre aux modes du service à table, variable suivant les périodes de l'histoire, les lieux, les usages et le style de repas. Où l'on découvre, entre autre, que les *foods trucks* prennent une part de plus en plus importante avec une idée de qualité loin des premières baraques à frites d'antan.

Évolution des grands principes techniques de la cuisine (p. 103 à 126) retrace les moyens de conservation, de préparation et de cuisson des aliments mis à disposition de l'homme au fil des siècles.

Arts de la table : composantes de la salle à manger pourrait tenir tout entier dans cette belle phrase attribuée à Alain Ducasse : « L'art de la table, c'est finalement du bon dans du beau ». Ne pas manquer page 132 : comment s'y prendre – où bien poser ses doigts – pour boire dans un verre-ballon ! C'est un petit détail, mais il a son importance.

Le casse-tête moderne des accords vin/plat ou le plaisir de tendre vers l'accord parfait rappelle que rien n'est plus subjectif, de plus insaisissable, de plus éphémère qu'un accord « parfait ». Le mariage idéal des mets et des vins est très difficile à codifier, de la même façon qu'il est malaisé de définir ce qui fait l'harmonie d'un couple. Ce livre d'**Alain FRANCK** en souligne de manière particulièrement nette la dimension pragmatique.

