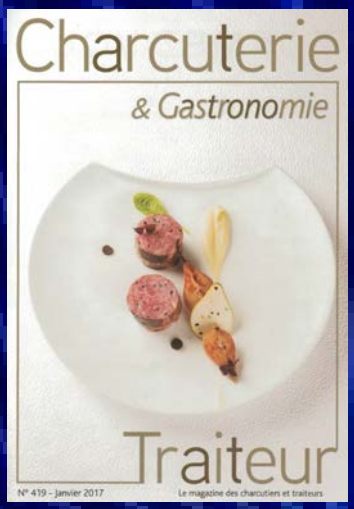

Revue ***Charcuterie et Gastronomie***
15, rue Jacques-Bingen—75017 Paris
Tél. 01 44 29 90 61).
Mensuel : le n° 9,90 € ; abonnement 1 an : 99 €

N° 419 – Janvier 2017

Au Sommaire (extrait)

- **Édito du président de la CNTC, Joël Mauvigney : *Face aux promesses* (électorales) *restons prudents et vigilants***
- **La charcuterie Brelot à Poligny (Jura) parie sur le triporteur électrique pour ses livraisons**
- ***La cuisson sous vide : lancez-vous !***
- ***Formation continue : les règles de prises en charge pour 2017***
- **Le saucisson (à cuire) de sanglier, *photographie Antoine Piéchaud***
- **Tour de France des régions (charcutières) : Pays de la Loire**
- **Le *storytelling* : plus qu'un outil, un atout de la communication** (raconter l'histoire de son entreprise)
- **Comment choisir son saumon**
- **« Sans gluten »… Prenons-en de la graine : quinoa, amarante, sarrasin, chia, fenouil, anis...**
- **L'avenir du drive**
- **Boissons : le digestif dans tous ses états**
- **Etc., etc.**

L'Harmattan

Jean-Paul Branlard
SJPP - www.sjpp.fr
APCIG - www.apcig.org

DIS-MOI CE QUE TU CUISINES...
10 profils de cuisiniers
70 recettes fétiches

Par Fanny de Lavarene,
&
Elisabeth Carenzo-Personnaz

La Préface de **Bruno Verjus** (journaliste, écrivain…) ne manque pas de faire *illico* le rapprochement avec le célèbre aphorisme du Maître Brillat-Savarin tiré de sa *Physiologie du goût* et, elle y mêle également le grain de sel de Freud « qui aurait tout inventé de sa science non depuis son divan mais devant ses fourneaux. ». Fallait-il écrire un livre pour nous dire que nous sommes, chacun, profondément ce que nous cuisinons et mangeons. Evidemment non ; aujourd'hui, chacun sait cela. L'étudiant ne cuisine pas et ne mange pas comme le gastronome octogénaire du Club des Cent. Chacun son style et sa manière, variables selon sa culture, sa fortune, le stade de sa vie ou quelques autres événements propres à chacun.

L'intérêt du livre (13,5x21,5, 155 p., 18 €) d'**Elisabeth Carenzo-Personnaz** (diplômée en psychologie sociale) et de **Fanny de Lavarene** (psychologue de formation) est ailleurs. L'une et l'autre ayant reçu en héritage de leur mère le goût de la bonne cuisine et du bien-manger (reconnaissance de ventre, page 12 de l'ouvrage). D'un côté, une sensibilité à la cuisine italienne et Périgourdine, et de l'autre la nostalgie d'une cuisine tunisienne de parfums et d'épices. A titre principal, dans ce livre écrit à quatre mains, les deux auteurs-amies ont pris, suite à de multiples rencontres, le parti de « dessiner » une cartographie du plaisir de cuisiner. Ce qui donne un classement surprenant autant qu'instructif. A la lecture, vous pourrez peut-être vous identifier aux Héritiers, ou aux Affectifs, ou aux Foodingues, aux Esthètes, à moins que ce ne soit aux Ludiques, Intuitifs, Voyageurs, Terriens, Exigeants, Stratèges… ou autre encore. Pour vérifier le choix de votre bon profil, lisez et pratiquez les recettes fétiches qui vous parlent comme un miroir. Chacun peut ainsi se reconnaitre au fil des pages. *Ce livre, c'est aussi l'album photos des émotions qui s'ouvre à nous.*

L'Harmattan Editions
Collection : *Questions alimentaires et gastronomiques*