

Le magazine de La Poularde...

Le magazine de la
Confrérie de la Poularde
au **Vin jaune**
et aux **Morilles**

Siège social
Castel Damandre
18, rue de la Cascade
39600 - Les Planches-en-Arbois
Tél. 03 84 66 08 17
hotel@casteldamandre.com
www.casteldamandre.com

N° HIVER 2015



Présidente
Michelle DELAVENNE

Vice-Président
Alain MADELEINE

Secrétaire Général
Jean GARNIER

Haut-Vinothécaire & Trésorier
Jean-François MICHELIN

Volaillère
Rachel BOISARD

Ambassadrice
Martine PINGAT

LES VOEUX DE LA PRÉSIDENTE

Mes Chers Membres,
Chers Amis,

Passer les fêtes de fin d'année en famille, ou avec ses amis, a toujours une importance toute particulière. Ce sont des minutes précieuses, où la vie reprend tout son sens. Où les visages de nos parents, de nos enfants, de nos proches, sont là pour nous rappeler que la joie, la solidarité, le plaisir de moments simples et partagés, sont au cœur de nos existences.

A l'aube de cette nouvelle année, permettez moi de vous transmettre mes vœux les plus chaleureux pour que 2016 vous apporte, à vous-même et à tous ceux qui vous sont chers, de nombreuses joies, de multiples moments de bonheur, ainsi que la réussite dans tous vos projets personnels et professionnels.

En formulant ces vœux, je ne saurais, bien évidemment oublier, notre belle Association, au centre de notre vie quotidienne, mais aussi de bien de nos aspirations et motivations, par les valeurs qu'elle représente incarnées en chacun d'entre vous.

Je veux vous dire également combien j'ai été honoré d'être votre représentante dans de telles circonstances ; soyez assurés pour cela de toute ma gratitude.

Avec les fêtes, c'est le temps du répit. Le temps aussi de faire les comptes de l'année écoulée. Le temps, enfin, de regarder vers l'avant.

Bonne et heureuse année à toutes et à tous.

Michelle DELAVENNE
Présidente



Rédaction & Service de Presse
Jean-Paul BRANLARD
<http://droit.et.gastronomie.free.fr>
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique
<http://www.sjpp.fr>
Carte de Presse SJPP 2016 n° 6109213
Association Professionnelle des Chroniqueurs
et Informateurs de la Gastronomie et du Vin
<http://www.apcig.org>

BONNE
et
HEUREUSE
année
2016

Le « terroir »...

Le « terroir » a le vent en poupe. Les rubriques gastronomiques de la presse, tant écrite que parlée, font une place croissante aux « terroirs » et à leurs produits.
Qu'est-ce que la cuisine de terroir ? Je pense que ce terme recouvre trois choses différentes :

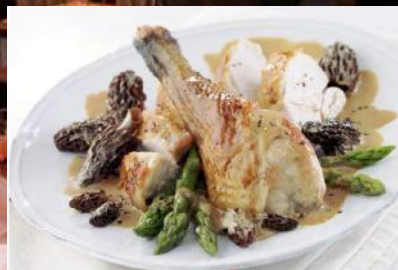
D'abord, je pense qu'il faut rattacher à la " cuisine de terroir " quelques plats traditionnels du " terroir français ", qui, avec diverses adaptations locales, sont servis dans presque toute la France : la choucroute garnie, la tête de veau... Le terme de " cuisine de terroir " peut aussi signifier une cuisine élaborée à partir de produits de terroir, soigneusement choisis pour leur qualité et leur authenticité. Enfin, l'expression s'entend de la cuisine fondée sur les recettes caractéristiques d'un terroir régional déterminé. C'est, sans aucun doute, dans ce dernier registre que s'inscrit notre plat fétiche de la *Poularde au vin jaune et aux morilles*.

Dans notre ère de mondialisation, qui ne va pas parfois sans une certaine uniformisation des goûts et des saveurs, de telles spécialités doivent être distinguées et encouragées.

C'est ce que nous essayons de faire dans nos déjeuners organisés par notre **Confrérie** tout en passant ensemble des moments de convivialité et plus encore d'amitié.



Photos
souvenir
de nos
réunions
de fin
d'année





AVIS (extrait) Suite

Approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'AOP « Volaille de Bresse/Poulet de Bresse/Poularde de Bresse/Chapon de Bresse ». Un Avis qui intéressera les Lecteurs du Magazine de la Poularde.

Consulter également les n° précédents du magazine



Cahier des charges de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse » associé à l'avis AGRT1413726V

6.2. Spécificité du produit

Les animaux se caractérisent par une finesse du squelette et du grain de la peau qui indique une aptitude au développement de la viande et de la graisse. La longueur de leur dos est la gageure de la quantité des filets.

La « Volaille de Bresse » est qualifiée de type « volaille grasse », c'est-à-dire longiligne et d'une finesse extrême, ce qui témoigne de la vocation à l'engraissement de ces animaux. Elle se distingue facilement du type « poulet de grain » qui est plus large, plus ramassé et avec des caractères d'anémie moins prononcés.

Après une cuisson qui doit être maîtrisée pour conserver toutes les qualités organoleptiques des volailles, ces dernières se caractérisent notamment par leur rendement élevé en viande, la grande tendreté, l'intense sapidité et la jutosité importante de leur chair.

Concernant le rendement en viande, la volaille de Bresse est remarquable par l'ampleur des morceaux de choix comme la longueur et la largeur des filets ou la rondeur des pilons. Les os sont tous très fins, la tête et le cou sont grêles de sorte que les parties non consommables sont extrêmement réduites. Une fois saignée et plumée, la volaille se caractérise par sa rondeur en chair et en graisse ne laissant rien apparaître de saillant.

La chair est tendre voire fondante, c'est ce qui lui a valu le surnom de « moelleux » aux halles parisiennes. La chair se détache toute seule des os et les différents muscles se séparent les uns des autres avec une extrême facilité. Les fibres musculaires sont si fines qu'on ne les distingue quasiment pas. Les tendons et les aponévroses sont à peu près inexistantes et se confondent avec la chair. En plus du gras de couverture qui varie selon le degré d'engraissement, le muscle des volailles est infiltré de graisse. Chacune des minuscules fibres musculaires est en quelque sorte « enrobée » d'une gaine de graisse délicate qui, après cuisson, confère à la chair sa tendreté exceptionnelle.

La poularde est plus ronde et plus lourde que le poulet et présente une qualité gustative particulière liée à son état d'engraissement plus avancé. Le chapon, en raison de sa castration et de sa durée de vie importante qui favorisent l'infiltration longue et régulière de la graisse dans les tissus musculaires est une volaille de très haute qualité gastronomique commercialisée exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Enfin, les dégustateurs avertis reconnaissent que la chair des volailles possède un parfum spécial qui la fait rechercher des plus fins gourmets.

Cette production, fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs tant en France qu'à l'étranger.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La polyculture bressane, induite directement par les caractéristiques de son milieu naturel, notamment ses aptitudes favorables aux cultures herbagères et à celle du maïs, qui exigent un climat arrosé et des sols aux réserves en eau importantes, est le facteur déterminant qui se trouve à l'origine de l'élevage de volailles en Bresse. Le maïs en complément des autres céréales, du fait de ses qualités nutritionnelles a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation des volailles de Bresse.

Les producteurs ont su conserver la race à l'état pur afin de développer la volaille de Bresse. En effet, ses caractères de rusticité lui ont permis de vivre dans ce milieu difficile où elle se nourrit en partie de la faune spontanée du terroir et du complément substantiel issu de l'aire géographique (maïs, lait) apporté par l'éleveur au cours de son élevage et de son engraissement.

Ainsi, l'élevage repose sur une tradition forte associant un régime alimentaire particulièrement carencé en protéines, des méthodes d'engraissement spécifiques et un âge d'abattage tardif qui permet aux animaux d'acquiescer une complète maturité physiologique.

Le mode d'élevage, les soins et l'engraissement confèrent aux volailles après leur cuisson des particularités organoleptiques remarquables. La pratique traditionnelle de roulage des volailles fines dans un tissu très serré permet notamment de favoriser l'imprégnation des graisses dans les muscles. Les éthers absorbés par la





Cahier des charges de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse » associé à l'avis AGRT1413726V

graisse et libérés par la cuisson réagissent entre eux et en imprégnant toute la masse, donnent à la volaille son parfum délicat.

Beaucoup de ces volailles sont vendues à la suite des quatre concours spécifiques appelés « Les glorieuses de Bresse » dont le premier a eu lieu à Bourg-en-Bresse le 23 décembre 1862. Trois autres manifestations se déroulent dans la semaine qui précède Noël, à Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse et Louhans et regroupent plus de 1000 animaux enrubannés dont les plus belles pièces sont soumises à l'appréciation du jury. Les volaillers se disputent les premiers prix des chapons et poulardes, aux tarifs les plus élevés, et ce sont les meilleures pièces qui vont orner les plus belles vitrines et les grandes tables de réveillon. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leurs produits et font preuve d'un profond attachement à leur activité.

A suivre dans un prochain N° du magazine de La Poularde



Une fois encore, les Editions L'Harmattan nous présentent un ouvrage qui a de l'intérêt et du sens ; ce n'est pas si fréquent ! Il faut le souligner.

LA BIÈRE *Une histoire de femmes* Par José Falce

Un lien entre la femme et la bière s'est tissé depuis l'Antiquité, mais c'est au moment de la révolution industrielle, quand les brasseurs ont débuté le brassage de la bière industrielle, que ce lien s'est renforcé.

L'ouvrage bien documenté (14x21,5, 292 p., 30 € version papier ou 23,99 € en version numérique PDF) de **José Falce** traite de la place de la femme dans la publicité, de l'utilisation de son image et s'interroge sur la femme et les lieux de consommation et de distribution de la bière industrielle. Ces recherches, très complètes, couvrent un siècle (1880-1980) d'histoire de France et de la bière et s'appuient sur plus de 400 références (revues, livres, objets d'archives...).

« La période fin du XIX^e siècle - début du XX^e siècle marque un tournant dans l'histoire brassicole. On passe d'une fabrication artisanale et domestique, la fabrication de la bière faisant partie des tâches domestiques incombant aux femmes, à une fabrication industrielle de ce breuvage. Le rôle de la femme va donc radicalement changer. Elle ne sera plus celle qui fabriquait « le pain liquide » dans son foyer mais elle va devenir, au travers de la publicité, une image au service de cette nouvelle bière. Plus tard, elle deviendra aussi une cible pour cette publicité » (extrait du livre de **José Falce**, Professeur de service et commercialisation au Lycée Marguerite Yourcenar de Neuvry dans le Pas-de-Calais et Apprenant dans le cadre du Master « Histoire et culture de l'alimentation » à l'Université François Rabelais à Tours).

Sommaire

Introduction

1. Comment vendre de la bière industrielle ? La place de la femme dans la publicité, les marques de fabrique des brasseries et les marques de la bière
 2. Comment vanter les vertus de la bière industrielle ? L'image de la femme comme porteur d'un message
 3. Où et surtout à qui vendre cette bière industrielle ? La femme et les lieux de consommation et de distribution de la bière industrielle
- Conclusion

En couverture : Brasserie des Vosges à Dommartin les Remiremont (Vosges) Thumann et Kleiber ; Affiche Publicitaire Lithographie, 55,5 cm x 38,5 cm, 1900. Illustrateur : A. Quenray. Imprimeur : Lang, R.-Paris. Conserve au Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port.



Déplacement chez les Cordons Bleus de France...

La Présidente de la **Confrérie de la Poularde au vin jaune et aux morilles**, Michelle DELAVENNE a assisté avec bonheur à la 329^{ème} **Réunion Gastronomique** de la **Commanderie des Cordons Bleus de France** qui s'est déroulée, le dimanche 8 novembre 2015, au restaurant gastronomique étoilé **Le Pré aux Clercs** 13, place de la Libération - 21000 DIJON (Tél : 03 80 38 05 05).



Jean-Pierre et Alexis BILLOUX, les Chefs de cuisine du **Pré aux Clercs** ont, à cette occasion, concocté un menu qui a réjoui toute l'assistance. Les Commandeurs et leurs amis avaient répondu nombreux à l'appel de leur dynamique Présidente, **Marie-France GUYOT-RENAUD**.

À l'apéritif, plusieurs intronisations dans la Commanderie des Cordons Bleus de France ont montré le dynamisme de cette association ancrée à Dijon, mais qui déploie son dynamisme dans toute la région Bourgogne Franche-Comté, dans toute la France, mais également à l'international par l'implantation de multiples Délégations.



Intronisations dans la Commanderie par la Présidente Marie-France Guyot-Renaud

« **Vin jaune, vin jaune, on aime beaucoup le vin jaune, n'est-ce pas ?
Vin jaune, vin jaune, Trinque ton verre avec moi !** »*

*Hymne du vin jaune bien connu des amateurs du Jura, écrit par **Tom McClung** (sur l'air de *My Bonnie* composé par **Tony Sheridan**).



Petit lexique des **grandes inventions** de la gastronomie *Hommage d'un juriste gourmet et gourmand*



Par Jean-Paul BRANLARD*

*Amoureux de l'Histoire, amoureux des histoires, n'allez pas plus loin.
Voici ce qu'il vous faut. Et qu'importent les légendes, si elles sont belles.*

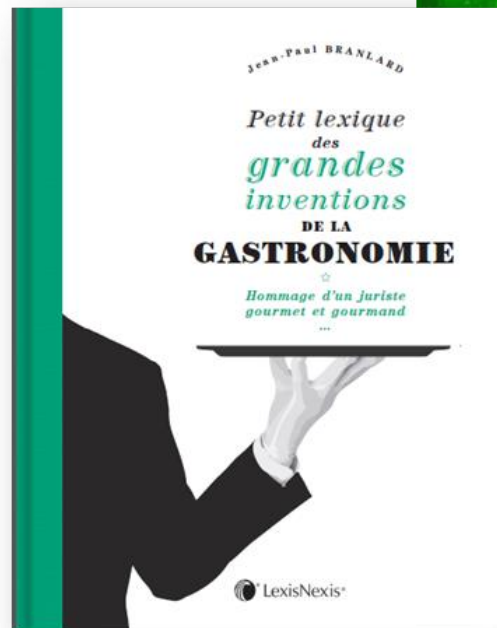
L'homme a inventé la cuisine et l'art d'enterrer les morts. Les recettes, les plats, les breuvages, parlent et racontent des histoires. La cuisine a des maîtres et des amateurs, des créateurs et des suiveurs. Tel chef est une éponge. Un « talent » qui s'inspire des autres ! Tel autre trouve quelque chose alors qu'il ne cherchait rien. La liste des inventions culinaires, issues d'une recherche planifiée ou d'un simple concours de circonstances, est longue. De mémoire d'homme, on fouille, fabrique, ressuscite, revisite continuellement.

Ces créations, fruits de remarquables facultés d'observation et de déduction ou d'un hasard heureux, sont passées dans l'inconscient populaire. Les gens en connaissent les appellations. Ils ne sont pas forcément capables de citer leurs auteurs. Sans être tous ingénieurs, ils ont été ingénieux. Nous leur rendons hommage ici. Cet ouvrage ne vise pas l'exhaustivité. Il revendique les hasards des rencontres, des échanges et les coups de cœur et de passion.

Autre « clin d'œil » aiguisant l'appétit : celui du juriste, qui invite à réfléchir, dans la lignée de *La Table et le Droit* (Editions LexisNexis 2014), d'une part, sur la relation entre le palais de la bouche et le palais de la Justice et, d'autre part, sur la protection juridique des recettes et des créations culinaires.

Pourquoi s'être limité aux « génies » français ? La première raison est que la France est, sans doute, le pays du monde où l'on mange le mieux. Ce n'est pas un hasard.

Ce livre se recommande de lui-même ; qui le lira s'étonnera de voir rassemblés, en si petit espace, tant d'émotions et de talent.



Extrait de la Préface

Grâce à un talent incomparable, Jean-Paul Branlard fournit la démonstration que, contrairement à la légende, le droit n'est pas une discipline indigeste, surtout lorsqu'il vient tutoyer l'art culinaire. Fils adoptif de Lucullus et de Thémis, Jean-Paul Branlard jouit d'une reconnaissance planétaire tant chez les juristes que chez les gastronomes. Son ouvrage précédent [*La table & le droit*, éd. LexisNexiste, collect. *Les Beaux livres*, déc. 2014 – NDLR] a été honoré des plus hautes distinctions, en ayant reçu notamment le prix de l'Institut de la gastronomie française ou encore celui de la littérature gastronomique décerné par l'Académie internationale de la gastronomie. N'est-il pas, de surcroît, **compagnon de la Confrérie de la Poularde au Vin jaune et aux Morilles ? Distinction qui, à elle seule, vaut toutes les reconnaissances.**

Caractéristiques

Editeur LexisNexis
<http://boutique.lexisnexis.fr>
Collection **Beaux livres**
Date de parution **Décembre 2015**
Numéro d'édition 1^{ère}
Nombre de pages **204**
Format **204x277**
EAN **9782711024117**
Type du produit **Livre**
Prix France métropolitaine **35 €**

Public concerné

Avocats, magistrats,
juristes d'affaires
Métiers de bouche
Grand public s'intéressant à l'alimentation et à la gastronomie

***Jean-Paul BRANLARD** est maître de conférences en droit à l'Université Paris-Sud - Paris-Saclay ; membre de l'Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin ; responsable pédagogique & conférencier aux Hautes Études du Goût

Préface de Patrick MAISTRE du CHAMBON
Professeur émérite de l'Université de Grenoble II et Doyen honoraire de la Faculté de droit

Le Toucan

Le toucan tropical est un drôle d'oiseau :
Plumage obscur, gigantesque bec en ciseaux
Orange, jaune et noir qui de loin le précède,
Rendant minuscule le corps qui lui succède.

L'assemblage paraît si déséquilibré
Que l'on craint de le voir, vers l'avant, basculer
Mais l'énorme appendice, étonnamment léger,
Ne semble en rien gêner l'oiseau ainsi paré,
Qui joue de langue et bec, avec habileté
Pour étancher sa soif et pour se sustenter.



Trop souvent, la nature se montre sexiste,
Qui donne à la femelle une vêtue triste
Mais orne le mâle de couleurs et d'atours

Dont il fait parade à la saison des amours.
Toucan mâle et femelle ont la même apparence.
C'est leur comportement qui fait la différence.

Le mâle m'as-tu-vu, le bec en castagnettes,
Entreprend sa promesse en bruyant tête-à-tête.

Elle laisse croire qu'il est irrésistible,
Finiissant par céder au staccato pénible.

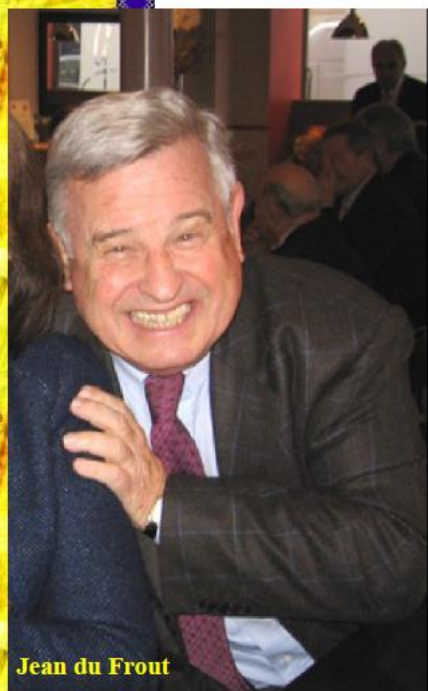
Elle n'a pas loisir de faire autant de bruit,
Tant elle est occupée : Couver au creux du nid,
Accueillir les petits, veiller sur la nichée,
Se nourrir pour pouvoir dispenser la becquée.

Le mâle contribue au bien-être commun,
Mais délègue le soin du train-train quotidien.

Il revient au bercail pour se faire admirer,
Prétendant être seul à avoir travaillé.
Et quand descend le soir et que monte la brume,
Sa femelle, amoureuse, lui lisse les plumes.

Moralité :

L'homme qui fait la roue croit qu'il mène le monde.
La femme s'arrondit en promesse féconde.



Jean du Frou

Musique : *Le tic-toc-choc ou les maillottins* (18^{ème} ordre) François Couperin. 1'30s.

Si vous aimez cette fable, bien d'autres vous attendent
dans les livres de **Jean du Frou** (pseudonyme de notre
ami l'Artisan-Fabuliste).

Pour ce, rendez-vous sur son site :

www.jeandufrou.fr

Les livres de **Jean du Frou** sont une bonne idée
pour des cadeaux malins. Y avez-vous pensé ?

Offrez à qui vous aimez cette gourmandise : des fables goû-
teuses, qu'on les lise ou les dise. Offrez avec esprit de l'hu-
mour poétique, diététique, sarcastique, un brin polémique.

Nous vous en reparlerons dans notre prochain numéro,
avec une nouvelle Fable pour votre plus grand plaisir...



JFNR
Paris
25.04.2012



Jean du Frou
Artisan Fabuliste

2 beaux livres aux éditions Glénat

100 EAUX-DE-VIE,
LIQUEURS
ET SPIRITUEUX
EXTRAORDINAIRES

Pierre Chevrier
Photographies de Pierre-Michel Delessert



100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux extraordinaires

Par Pierre Chevrier

Pierre-Michel Delessert
Photographe

Une collection de 100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux d'exception, anciennes ou actuelles, enrichie par un recensement scrupuleux des boissons distillées, fermentées et macérées du monde entier.

Voici ce qui s'appelle un beau livre dans tous les sens du terme. Voici la fabuleuse histoire et l'étonnante géographie de la distillation, mais aussi de l'infusion et de la macération des plantes. Truculent expert et dégustateur de vins d'exception, **Pierre Chevrier** a établi une collection idéale de 100 bouteilles d'eaux-de-vie et liqueurs emblématiques du monde.

60 % de la population mondiale se nourrissant de riz, le saké a également sa place dans ces pages et n'a rien à envier aux meilleures eaux-de-vie

issues des lies du vin.

Le choix des bouteilles, tout à fait personnel à **Pierre Chevrier**, et souvent lié à des rencontres ou aux péripéties de leur acquisition, a été établi sur la base de critères organoleptiques, de rareté, d'esthétique du contenant et de qualité du graphisme des étiquettes. Afin d'explorer au mieux ce vaste univers aux frontières mal dessinées, la collection est complétée d'une encyclopédie des boissons distillées, fermentées et macérées du monde d'hier et d'aujourd'hui. Un Grand ouvrage (24x32, 224 p., toutes les bouteilles magnifiquement photographiées en couleurs par **Pierre-Michel Delessert** ; 45 €) indispensable pour comprendre comment les eaux-de-vie et les liqueurs ont toujours marqué leur époque.

Quelques extraits : absinthe, bas-armagnac, bénédictine, anisette, Bonal, calvados, cognac, chartreuses jaune et verte, Tarragone et VEP, eaux-de-vie d'abricot, de poire, de prune, de mirabelle, de coing, de fraise, de framboise, de houx, de sureau, de gratte-cul, de genévrier, eau de Dantzig, Damassine, liqueur de gènepi, fine bourgogne domaine de la Romanée-Conti, fine champagne, grappa, gin, goudron, kirsch, liqueur des Alpes, abricotine, marc de Bourgogne, Martini & Rossi, Noilly Prat, picon, Peppermint, rhum, sakés, tequila, umeshu, Véritable suédois, Verveine Galland, vodka, whisky écossais Blend Patti-son xix^e siècle, whiskey irlandais Old Bushmills 1930, whiskey américain Dougherty's de la prohibition, whiskys japonais, zlota woda, etc.

Editions Glénat

Jean-Michel Lorain
La Côte Saint-Jacques
Saga et gourmandise

Jean-Michel Lorain
Recettes et photos des recettes

Patricia Khenouna

Serge Detalle Photographe

À Joigny en Bourgogne, **Jean-Michel** continue d'écrire la saga gourmande des **Lorain** en leur maison prestigieuse de *La Côte Saint-Jacques*. Sa signature, unique, se lit jusque dans les photos de ses recettes, qu'il réalise lui-même, et des tours de main qu'il a élégamment associés à ce livre précieux (24x32, 240 p., magnifiques photographies couleurs de **Serge Detalle**, 49 €).

La saga a été initiée par sa grand-mère, **Marie**, et poursuivie par **Michel**, son père, qui lui ont transmis une véritable institution, dont **Jean-Michel Lorain** a fait l'une des étapes Relais-Châteaux les plus exquises de Bourgogne, avec son restaurant gastronomique et un hôtel-spa étoilés. Sur ces bords de l'Yonne où il fait bon vivre, et jusqu'en Thaïlande où il trouve nouvelles inspirations et liberté d'expression, **Jean-Michel Lorain** a imprimé sa marque personnelle, sa touche unique, très bien transcrites ici par la journaliste **Patricia Khenouna**

Sa sensibilité artistique s'exprime dans ses assiettes, mais aussi dans les photographies de ses recettes qu'il ne laisse à nul autre le soin de réaliser. Elles signent l'originalité de ce livre, tout comme le cahier de tours de main qu'il a voulu dans cet ouvrage, traduit sa rigueur quasi scientifique, une exigence d'artisan et l'envie de transmettre à son tour le savoir dont il est dépositaire. *Ce beau livre servira à ouvrir l'imagination des lecteurs. Il nous prouve que la cuisine a une âme en plus d'un corps.*

Editions Glénat

Conférences à l'Université Sorbonne Paris IV

LA LÉGISLATION DES INSECTES DANS L'ENTOMOPHAGIE



INTERVENANTS:

JEAN PAUL BRANLARD / Maître de conférences spécialiste du droit et des questions alimentaires.

SAMIR MEZDOUR / Chercheur en sciences des aliments et des procédés agroalimentaires à Agro Paris Tech.

BASTIEN RABASTEN / Cofondateur et PDG chez Jimini's



10 DECEMBRE À PARTIR DE 17H30
PETIT AMPHITHÉÂTRE DE L'INSTITUT DE GÉOGRAPHIE
191 RUE SAINT-JACQUES, PARIS 75005

Terminologie juridico-culinaire :

« Quatre épices »

Le « Quatre épices » ne fait pas l'objet d'une normalisation communautaire ou même seulement française. Le vide législatif, ne signifie cependant pas vide juridique. Tout le droit n'est pas dans la loi. Les usages commerciaux - la coutume est source directe de droit - consacrent ce produit comme ayant la composition suivante : **poivre, cannelle, clou de girofle, noix de muscade** au sein desquels - suivant une interprétation recueillie auprès de la DGCCRF (BID 1990, n° 5, p. 6) - le poivre ou la cannelle peuvent être remplacés par le **gingembre**.

Ce produit a toujours été considéré par similitude avec le « piment type Jamaïque », anciennement appelé lui aussi « Quatre épices » et dont la flaveur rappelle le mélange des épices ci-dessus cité.

Si la coutume fixe (fige !) la liste des composants, l'importance pondérale de chacune des quatre épices n'est pas fixée par les usages. Le mélange réalisé ne doit toutefois pas aboutir à priver le produit de sa flaveur habituelle. En cuisine aussi, il faut savoir garder la mesure. Dans le cas contraire, la Justice aurait son mot à dire.



Cochonneries en tous genres

Dans ce livre (15x21, 196 p., 14,90 €) rien de salace ou de pornographique. **Cochonneries en tous genres** c'est de la littérature et nullement un livre de recettes. Ce sont 28 nouvelles charcutières qui tournent autour du cochon, des produits charcutiers et des métiers en rapport. 28 petites histoires à lire au premier et au second degré. Chaque texte pouvant se comprendre indépendamment des autres.

De la célibataire qui prépare les croque-monsieur en fonction du monsieur à croquer, du couple de Parisiens BC-BG qui découvre du bout des lèvres le pâté de campagne au cours d'un voyage contrarié, de la baronne de Chambon-Parne accroc des saucisses bien sèches de l'archiduchesse, d'un savant fou qui veut sauver le monde par le cochon, de la Jambonnette ou histoire d'une castagne dans une arrière-boutique, en passant par la Belle cochonne qui, à force de persévérance, fini par trouver sa moitié et par l'épouser... tout est bon pour se délecter dans « **Cochonneries en tous genres** ».

Blandine Vié partage ici la plume avec **Patrick de Mari** pour réunir ces 28 nouvelles gourmandes. Un récit d'aventures intéressantes et amusantes, ce qui est la définition même des Nouvelles littéraires.

Éditions Les Itinéraires



N° 407
Décembre 2015
Au Sommaire
(extrait)

• Éditorial du président de la CNTC,
Joël Mauvigney :
De l'insupportable
à l'horreur absolue

- Les suites de l'étude de l'OMS
- Les chiffres de la profession
- Les affichages obligatoires dans l'entreprise
- Fêtes de fin d'année 2015 : bien gérer son personnel
- Recette filmée : Jambon à Saint-Eustache, par Bernard Leprince, MOF, photos par Antoine Piéchaud
- Hygiène et normes
- Le Code des usages de la charcuterie et les mentions de supériorité
- Les dénominations « truffe » et « foie gras »
- La vidéo en boutique
- Esteban de la Iglesia : Un meilleur ouvrier de France comme exemple
- Etc., etc.



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° 406
Novembre 2015
Au Sommaire (extrait)

- Éditorial du président de la CNTC,
Joël Mauvigney : Anticiper,
une des conditions de la réussite
- La charcuterie une nouvelle foi stigmatisée !
- Le titre de maître d'apprentissage remarquable
- Formation continue : une obligation qui rapporte
- S'exprimer pour mieux travailler ensemble
- Recette filmée : Terrine de pied de cochon et ris de veau aux morilles, par Romain Pellet, MOF 2015, photos par Antoine Piéchaud
 - Espagne : les meilleurs jambons crus du monde ?
 - Bien choisir ses cutters
 - Préparer les menus de fêtes
- Rationalisation de la fabrication et bonnes pratiques de conservation des denrées
- Marjorie Rateau remporte le concours du Meilleur apprenti de France charcutier-traiteur
 - Etc., etc.



**Sur la route
touristique
des vins du Jura
Élue
Destination touris-
tique européenne
d'excellence**



L'équipe de la **Collection Patrimoines de France** comprend des experts issus de Canal Académie et de France Livres & Médias : académiciens, journalistes, universitaires, consultants, graphistes, sous la direction de **Vincent de Crayencour**, directeur associé de la maison **France Livres & Médias** et fondateur de la Collec-
tion

Tiphaine Barbier Verley, docteur en sociologie de l'art et directrice de la *Collection Patrimoines de France*, coordonne cette équipe.

DE FRANCE

SORTIE LE 14 DÉCEMBRE 2015

Les éditions France Livres présentent

LES ABATS EN MAJESTÉ

Promenade dans le cinquième quartier

Par Guy Jost & Dick Motte

Préface de Xavier Darcos, de l'Académie française



« Personne n'a jamais traité les abats avec autant de respect », lance Xavier Darcos dans sa remarquable préface... Quel plus bel hommage à cet ouvrage premier du genre ? Un glossaire des abats ! En fallait-il, de l'érudition, en fallait-il, de la passion, en fallait-il de la délicatesse pour introduire une esthétique, une élégance, de l'humour dans cette histoire d'abattoir. Parce que c'est là que tout commence : la carcasse découpée puis charriée en quatre morceaux - ou quartiers - vers les billots bouchers, laissant derrière elle... le cinquième quartier, désignation anatomico-métaphorique des abats. Dans leur surnom même, les abats portent le curieux paradoxe d'être à la fois en-deçà et au-delà, comme un supplément d'âme, siège des plaisirs monstrueux. Tous les ingrédients sont réunis pour asseoir la légende : une improbable métaphore, des délices inavouables, une histoire singulière et deux serviteurs de talent pour en tenir la plume. Je veux parler du Professeur Guy Jost, chirurgien, sculpteur à ses heures perdues, et de Dick Motte, spécialiste de la sécurité et du sauvetage en aéronautique et en automobile et Président de l'étonnante Académie des Abats, fondée il y a tout juste 40 ans. Ce livre est un hommage à ses membres et à tous ceux qui en France et partout dans le monde célèbrent le cinquième quartier, cédant aux saveurs du Haggis écossais et de la Bekbouka marocaine, ou découvrant ce que cachent, en toute pudeur, les « Gosses » québécois et autres « Mountain oysters » californiens...



Ouvrage de 272 pages, richement illustré, composé de deux parties : le glossaire des abats et 57 recettes sélectionnées.

Ce livre est en vente (34 €) dans la boutique en ligne de la **Collection Patrimoines de France** (<http://www.patrimoinesdefrance.com/view-cat-collection-46.html>), et sur **Amazon**.

Soirée signature, doublée d'une conférence sur le sujet, à la Mairie du 1^{er} arrondissement (en face du Louvre) en février 2016

« Les abats en majesté »
Promenade dans le cinquième quartier
PAR GUY JOST & DICK MOTTE
Éditions France Libre

« Les abats en majesté »
Promenade dans le cinquième quartier
PAR GUY JOST & DICK MOTTE
Éditions France Libre



L'Oie d'Anjou ! Une volaille du terroir

Elevée en région Pays de la Loire, la dégustation de l'Oie blanche d'Anjou est depuis le Moyen Âge une tradition lors des fêtes de fin d'année. En respectant la nature de l'animal et son rythme de développement, les Fermiers du Val de Loire en ont fait un produit fin et de qualité tout en restant un produit de tradition.

L'oie blanche fait partie du paysage agricole de la région historique de l'Anjou depuis des siècles. Cette ancienne province solidement ancrée sur les cours de la Loire, de la Sarthe, du Loir et de la Mayenne recouvre les départements actuels du Maine et Loire, du sud de la Mayenne, du sud-ouest de la Sarthe et du nord de l'Indre et Loire.

La nature des sols, la présence de nombreuses mares et la douceur du climat procurent toutes les conditions nécessaires à l'éclosion précoce des oisons et au maintien de la couleur blanche des plumes des oies d'Anjou.

Au Moyen Âge, l'oie était omniprésente dans les basses cours de ferme et procurait aux fermiers jusqu'à peu, la plume et le duvet nécessaires à la fabrication de vêtements, couettes, matelas et oreillers. En plus de la viande, la peau de l'oie était tannée en mégisserie pour confectionner des houppes à poudre mais aussi des gants, manchettes et faux cols ainsi que des vêtements pour les enfants. Cette peau était commercialisée sous le nom de « cygne ».

Les marchés de Château Gontier et de Brissac Quincé qui ont lieu à la Saint Maurice remontent au XV^e siècle. D'autres marchés dont ceux de Longué et de Vihiers aussi très anciens rassemblent plusieurs milliers d'oies. Tous les écrits des voyageurs font mention de la présence de ces troupeaux d'oies (« les gardeuses »). Au marché de Château Gontier elles étaient réunies en cercle sur de la paille. Les ventes avaient lieu après la troisième plumaison (entre novembre et la fin décembre). Les oies étaient bien sûr élevées en plein air sur des parcelles de céréales sur pied puis finies avec des pâtées à base de pommes de terre cuites, de son, de farine d'orge, de sarrasin et de maïs. La production des oies en Anjou a bien sûr évolué.

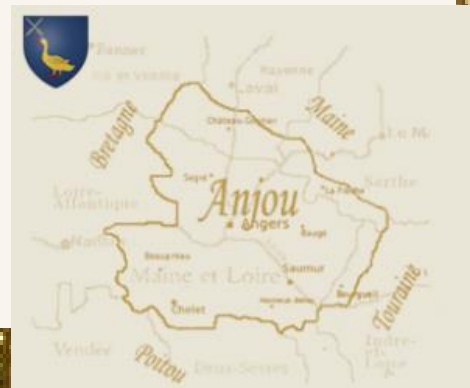
La production des oies fermières est assurée par une trentaine d'éleveurs, les *Fermiers du Val de Loire*, qui produisent annuellement 35 000 oies Label Rouge. Le marché français est restreint, on consomme 200 000 oies à rôtir chaque année dont 68 000 sont Label Rouge.

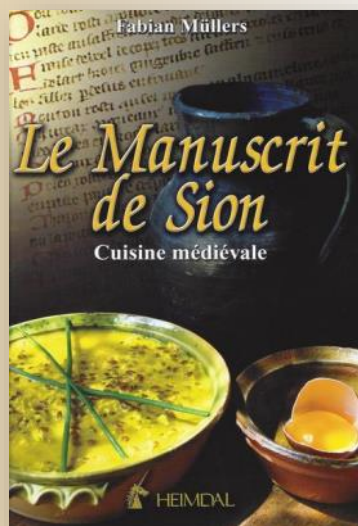
Depuis 2011, l'Oie d'Anjou a obtenu l'Indication Géographique Protégée (signe de l'Union européenne) permettant ainsi aux consommateurs d'être rassurés par la qualité du produit. Elle est aujourd'hui la seule à détenir ce label dans toute l'Union européenne. L'obtention d'une IGP est soumise à des règles strictes (cf. le cahier des charges). La production est limitée à un territoire bien délimité et la qualité du produit doit être liée à un savoir-faire historique ou à une composante essentielle de l'environnement de ce territoire.

La filière de production de l'Oie d'Anjou va des couvoirs aux abattoirs et permet aux *Fermiers du Val de Loire* de contrôler efficacement la qualité de leur production. Les méthodes d'élevage des oies d'Anjou sont respectées via un cahier des charges très précis avec par exemple une alimentation fourragère et céréalière des oies qui est produite sur l'exploitation. L'oie est herbivore et consomme naturellement de l'herbe et des végétaux. La douceur climatique de l'Anjou permet la pousse rapide et abondante de l'herbe au printemps, dès la mi-mars. Lorsque l'herbe se fait plus rare sur les prairies à la fin de l'été, des champs de maïs sont plantés spécifiquement pour les oies.

Les oies à rôtir sont destinées principalement aux fêtes de fin d'année, par conséquent abattues et vendues en frais à partir du 10 décembre de chaque année. La durée d'élevage moyenne de l'oie à rôtir d'Anjou est donc de 222 jours. Le poids moyen de l'oie prête à cuire est d'environ 3,5 kg. Les filets sont de belle grosseur. La chair est de couleur rouge, comme le canard, mais la graisse sous-cutanée est peu importante. La viande est riche en acides gras mono-insaturés réputés pour leurs effets protecteurs sur le système cardio-vasculaire. Elle possède d'excellentes qualités nutritionnelles car elle est équilibrée en vitamines et minéraux mais aussi en oligo-éléments comme le zinc, le cuivre et le sélénium.

L'oie ou l'oiselle rôtie, farcie de marrons ou de pruneaux, l'oie à l'ancienne, en morceaux avec des légumes ou les rillettes d'oie sont, aujourd'hui encore, le fleuron des tables gourmandes.





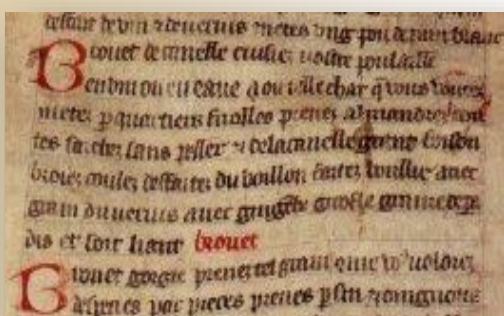
Le Manuscrit de Sion Cuisine médiévale

Le **Manuscrit de Sion**, un « rouleau » de la fin du XIII^e siècle, appartenait à la Bibliothèque constituée par l'évêque Walter Supersaxo (1402-1482) et son fils Georges (1450-1529) ; en 1930 il a été acquis par l'Etat du Valais. Aujourd'hui, il est conservé à la Médiathèque Valais-Sion (Suisse). Ce parchemin a été écrit avant la naissance de Taillevent et comporte 133 recettes. Il est à l'origine des différentes versions du *Vian-dier* de Taillevent.

Fabian Müllers, « archéologue du goût », férù d'histoire médiévale, associe depuis plus de vingt ans, sa passion de l'histoire et de la cuisine en étudiant et en réalisant des recettes tirées de manuscrits ou d'ouvrages culinaires, de l'antiquité à 1950. Sa pratique de l'archéologie expérimentale à travers plus de 3000 recettes qu'il a réalisées, testées et adaptées ensuite à notre cuisine moderne, lui a permis d'affiner une connaissance parfaite de l'évolution du goût et des habitudes alimentaires à travers les siècles.

Les pas de **Fabian Müllers** l'ont mené jusque dans la médiathèque cantonale du Valais, dans la ville de Sion où parmi les trésors de leur prestigieuse collection repose le **Manuscrit de Sion**. Ce parchemin atypique est le plus ancien manuscrit de cuisine médiévale connu à ce jour ! Dans ce beau livre (21,5x30, avec reproduction du manuscrit en couleur, 19 €, Préface de **Simon Roth**), le **Manuscrit de Sion** est analysé et agrémenté de recettes pour réaliser son propre festin en 1300 !

HEIMDAL Editions



La saucisse ou jésus de Morteau

La saucisse ou jésus de Morteau Un produit de nos terroirs

La saucisse ou jésus de Morteau est une saucisse droite de forme cylindrique élaborée à base de viande de porc. Les porcs utilisés pour la fabrication de la saucisse ou jésus de Morteau, sont des porcs nourris au petit lait.

A partir du début du XX^{ème} siècle, la production porcine de la zone s'est développée du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit lait disponible. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu alimenter le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner le marché régional.



Le fumage de la saucisse ou jésus de Morteau lui donne une couleur typiquement ambrée. L'arôme de fumée est une des principales caractéristiques de la saucisse ou jésus de Morteau, obtenu notamment par la lenteur de son fumage réalisé à partir de bois de résineux. Historiquement, la saucisse ou jésus de Morteau est fumée dans de vastes et hauts fumoirs appelés « Thués ».

La zone de production s'étend sur les quatre départements constituant la région de Franche-Comté : le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort. Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la saucisse ou jésus de Morteau.

La texture de la saucisse ou jésus de Morteau se caractérise par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit ne doit ni être dur ni caoutchouteux, mais ferme et juteux.



Les chocolats...

Les chocolats...

Dans les dernières semaines de décembre, les Chocolatiers passent des nuits blanches à préparer les chocolats noirs. Souvent liée aux fêtes, la boîte de chocolat offerte est l'ambassadrice des marques de convivialité. Signe d'affection, elle est le prélude ou l'accompagnatrice d'une déclaration d'amour, ce qui donne au chocolat une dimension érotique. La "séduction" exige un bel écrin décoré, un produit de haut de gamme raffiné, possédant des signes de richesse : boîte ornée, très travaillée, avec beaucoup d'or. A Noël et au jour de l'An, en moins d'une quinzaine de jours, déferle sur le « beau sexe » une avalanche de bonbons au chocolat. Les féministes ont dit : « N'en jetez plus ! ». Mais, si on en offrait moins, les femmes penseraient qu'elles ont cessé de plaire. Le chocolat est le premier en date des tranquillisants.



Livrons maintenant les **dénominations des chocolats fourrés**, faisant appel pour leur élaboration à la **mise en œuvre d'un spiritueux**.



a. Lorsqu'une **eau-de-vie** (à appellation d'origine, le cas échéant - AO) est mise en œuvre dans son **intégralité** (et non en *extrait*), on peut dire : chocolat au kirsch, au rhum, au genièvre, au Cognac (AO), au Calvados (AO).

b. Lorsqu'un **extrait** d'eau-de-vie à appellation d'origine est mis en œuvre, aucune référence à cette appellation d'origine n'est possible.

La dénomination est : chocolat **arôme** ou extraits de) - eau-de-vie de vin ou

Brandy (et non Cognac ou Arma-

gnac) ; - eau-de-vie de cidre (et non Calvados).

c. Lorsqu'un **extrait** d'eau-de-vie ne bénéficiant **pas** d'une **appellation d'origine** est mis en œuvre (à l'exclusion du rhum), la dénomination utilisable est : chocolat **arôme** (ou extraits de) - eau-de-vie de framboise, kirsch, genièvre ; - eau-de-vie de vin (Brandy).

d. Lorsque des **extraits de rhum** sont mis en œuvre, les dénominations suivantes sont utilisables : chocolats « aux extraits d'eau-de-vie » ou « aux arômes naturels » et non : extrait de rhum ou arôme rhum.

e. Si une **liqueur** ou des **extraits de liqueurs** (*nota* : un extrait de liqueur correspond à la définition des liqueurs quel que soit son degré de concentration) sont

mis en œuvre, les dénominations ci-après sont utilisables : chocolats à la liqueur ; et selon les *usages* : chocolats à l'anisette, au curaçao, au cherry ; enfin, la référence à une *marque* commerciale est possible sous réserve de l'accord du détenteur de la marque : chocolats au Grand Marnier.

Eau-de-Vie de Cidre

Kirsch
Eau-de-vie

Eau De Vie
De Poire

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, fondée en 1998, à son siège au 64 rue Caumartin à Paris 75010. Elle s'inspire de la vénérable *Académie Française*, fondée en 1635, qui règne Quai Conti à Paris et dont la mission est la défense et la préservation de la langue française. L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie a pour but de constituer une **autorité morale**, propre aux métiers de chocolatier et de confiseur ; elle est gardienne de la tradition, des évolutions, dans le cadre d'une éthique professionnelle.

Elle a pour mission de développer les valeurs de qualité et d'excellence, tout en assurant la défense et la promotion du chocolat et de la confiserie de tradition française.

Elle encourage le progrès et les efforts en décernant divers prix pour récompenser les mérites exceptionnels.

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie se compose de **40 Académiciens**, élus à vie, et composant le « noyau dur » de l'Institution. L'Académie comprend également, *d'une part*, de **membres associés** composés d'entreprises, d'associations, d'organisations professionnelles, qui désirent appuyer l'action de l'Académie (ces membres ne participent pas aux travaux de l'Académie, ils sont informés et peuvent être consultés) et, d'autre part, des **membres correspondants**, composés de personnes physiques ou d'entreprises, françaises ou étrangères, ayant un rôle d'assistance et de correspondants à travers le monde pour fournir des renseignements (ils ne participent pas directement aux travaux de l'Académie).

Les **40 « sages »**, personnes physiques indépendantes, sont des professionnels de renom. On y trouve, prioritairement, nombre de chocolatiers et de confiseurs (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), mais aussi des historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes et divers universitaires dont l'un est d'ailleurs juriste spécialisé en droit alimentaire (Jean-Paul Brandard, qui occupe le Fauteuil n° 40).

Les Académiciens se réunissent en Commission de travail pour, notamment, définir les produits et, d'une manière plus générale, tous les termes et mots qui se rattachent à la chocolaterie-confiserie pour constituer un dictionnaire de référence. C'est ainsi qu'est née, en octobre 2015, l'*Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie* : une première mondiale dans le domaine.

Contact : Katherine Khodorowsky

Académicienne - Vice-présidente

Tél. 01 43 20 46 48 - kathkho@gmail.com

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

- Composée de 40 « sages » indépendants élus par leurs pairs : professionnels de renom (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes, universitaires ...
- Autorité morale propre aux métiers de chocolatier et de confiseur
- Gardienne de la tradition, de l'excellence et de l'évo-

lution du chocolat et de la confiserie, en France et dans le monde.

Commission de l'Encyclopédie

Président

Nikita HARWICH

Membres

Marie-Paule BERNARDIN
Gérard Joël BELLOUET
André BOUCHER
Francis BOUCHER
Éric GLATRE

Alain URBAIN
Guy URBAIN

Conseillers externes

Michel BAREL
Jean-Paul BRAN LARD (Fauteuil n° 40)
Xavier CONRAUX
Katherine KHODOROWSKY
Philippe REISER
Jean-Pierre RICHARD
Hervé ROBERT
Pierre SARTINI (†)
Hervé THIS

Membre honoraire
Annie PERRIER-ROBERT

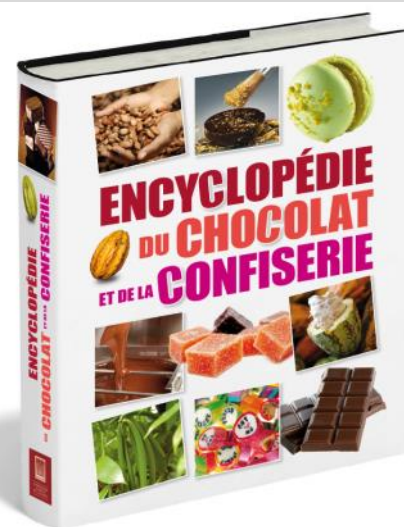


Edition de
L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie

Une première mondiale !

De A à Z, de l' Abaisse ... au Ziste, jamais auparavant un ouvrage n'a rassemblé en **1248 pages** toutes les connaissances spécifiques à la chocolaterie et à la confiserie : culinaires, culturelles, économiques, géographiques, historiques, juridiques, nutritionnelles, professionnelles, scientifiques, techniques ...

Cette Encyclopédie est le fruit de **10 années de travaux et de recherches** de la part des Membres élus de l'*Académie Française du Chocolat et de la Confiserie*, sous la direction éditoriale de **Nikita Harwich**, professeur à l'Université.



Cet ouvrage de référence réglera les gourmets, complètera les connaissances des artisans comme des industriels des métiers de bouche, instruira les futurs professionnels en cours de formation, expliquera des tours de mains aux amateurs éclairés, étonnera les curieux en quête de culture. À mettre entre toutes les mains, pour aiguïser la gourmandise tout autant que la connaissance.

Fiche technique de l'Encyclopédie

- 3100 chroniques savoureuses
- 1248 pages richement illustrées
- Editions : **Musée ChocoStory**
- Prix public : 90 €

• Vente:

Musée ChocoStory
28 bd de Bonne Nouvelle
75010 Paris
www.museeduchocolat.fr

Retour sur une page d'histoire...



Gyromitres fausses morilles

Assemblée nationale
Question écrite n° 355

Ministère de l'économie

Fruits et légumes – Champignons – **Gyromitres fausses morilles.**
vente. interdiction. conséquences.

Question de M. Proriol Jean

Député de Haute-Loire – Groupe Union pour la Démocratie Française
M. Jean Proriol attire l'attention de M. le ministre de l'économie sur les conséquences du décret n° 91-1039 du 7 octobre 1991. En effet, ce texte, qui modifie le décret du 15 avril 1912, interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre **les gyromitres fausses morilles**, frais ou transformés. Il lui précise que la profession a accepté cette décision. Cependant, l'interdiction brutale d'écouler les stocks en usine (50 à 200 kilogrammes par entreprise) et surtout celle de finir de vendre les gyromitres dans les restaurants ou les commerces portent un grave préjudice aux industriels en champignons sylvestres. En effet, ils subissent

une perte très importante entre 300 000 F et 500 000 F par entreprise compte tenu de l'impossibilité de négocier leur stock. De plus, ils sont dans l'obligation « forcée » de reprendre les invendus de la distribution. Il lui rappelle que lorsqu'une interdiction de commercialisation intervient, il est d'usage de donner l'autorisation d'écouler les stocks existants et surtout d'en informer, préalablement, la profession. Afin de ne pas menacer l'existence de ces petits producteurs, qui représentent une activité importante en milieu rural, il lui demande de bien vouloir aménager une période transitoire en autorisant : 1/ la liquidation des stocks en usine sur une période de trois mois ; 2/ la liquidation des stocks dans les magasins de vente aux consommateurs suivant la durée limite de vente (deux ans), soit des ventes jusqu'en novembre 1993.

Publication au JO : Assemblée nationale du 26 avril 1993



Réponse du Ministère de l'économie

L'interdiction de vente **des gyromitres fausses morilles**, prévue par le décret n° 91-1039 du 7 octobre 1991 qui a été publié au Journal officiel du 11 octobre 1991, a été prononcée pour un motif de santé publique à la suite d'un avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPPF). En effet, les gyromitres peuvent contenir des substances considérées comme potentiellement cancérogènes qui rendent leur consommation dangereuse pour la santé. Comme il n'est pas sûr que les traitements appliqués à ceux de ces champignons qui sont transformés permettent d'éliminer les toxines qu'ils contiennent, l'interdiction de vente n'est pas limitée aux gyromitres frais mais s'applique aussi aux gyromitres séchés ou en conserves. S'agissant d'un problème de santé publique, nul ne comprendrait que puisse être prise la décision de laisser commercialiser des produits susceptibles de présenter un risque pour les consommateurs. Les industriels appartenant à la chambre syndicale de la conserve ne pouvaient ignorer la teneur du texte en préparation, l'un de leurs représentants ayant participé aux travaux qui ont conduit à l'avis du CSHPPF. Au demeurant, l'honorable parlementaire a lui-même indiqué que la profession a accepté cette décision. Il n'est donc pas possible de laisser commercialiser pour l'alimentation les gyromitres encore en stock. Ces produits doivent être détruits ou dirigés vers une éventuelle autre destination à laquelle ils se révéleraient aptes.

Publication au JO : Assemblée nationale du 26 juillet 1993



LiberFaber

Les beaux livres...



Madame est servie

Ce beau livre, signé **Caterina Reviglio Sonnino**, a pour but de vous faire aimer l'Art de recevoir pour charmer vos invités ; il vous fera connaître et apprécier les règles du **savoir-vivre** comme signe de respect d'autrui et comprendre quand et comment les mettre en pratique pour assurer la sérénité de vos hôtes.

Cet ouvrage (22,5x22,5, 251 p., photographies couleurs, formule papier 25 € ; E-book 12 €) bilingue français-italien) vous guide dans le choix de l'invitation, dans la compilation de la liste des invités, dans la composition d'un menu idéal. Vous trouverez des suggestions et des conseils pour organiser un déjeuner, un mariage, un anniversaire, avec goût et élégance. Quelques indications sur la symbolique des couleurs vous permettront de transmettre émotions et états d'âme grâce à la décoration de la table.

Indian party, dîner en rose, le repas de Noël : organisations à copier ou desquelles s'inspirer et réussir, avec vos hôtes, dans l'art enchanteur d'émerveiller !

"Madame est servie" a été primé avec le **Gourmand World Cookbook Award 2012, "Special Award of the International Jury"** (Académie Gourmande, Édouard Cointreau).

Editions LiberFaber

A propos de l'Auteur

Caterina Reviglio Sonnino est née à Turin, ville où elle a commencé son parcours professionnel en 1985, en s'occupant de l'art de la réception, collaborant avec de grandes maisons françaises : Hermès, Bernardaud, Saint Louis. Caterina vit et travaille depuis plus de quinze ans en Principauté de Monaco où elle dirige la société qui porte son nom, chargée de l'organisation et de la mise en place d'événements et de mariages.

Par ailleurs, **Caterina Reviglio Sonnino** a est membre fondateur de la maison d'édition **LiberFaber**, secrétaire générale de l'Association Femmes Chefs d'Entreprise de Monaco, membre du Garden Club de Monaco, de l'Association Femmes Leaders Mondiales Monaco et du P.E.N. Club de Monaco.

« La beauté naît souvent de la rencontre équilibrée entre plusieurs éléments qui se complètent avec bonheur ». C'est manifestement le cas ici, avec ces trois ouvrages publiés aux Editions LiberFaber

<http://liberfaber.com/fr>



Dans la lecture solitaire, l'homme qui se cherche lui-même a quelque chance de se rencontrer.

<http://liberfaber.com/fr>

Vient de paraître

Les atmosphères de Madame est servie

"Les Atmosphères de Madame est servie" vous ouvre un monde magnifique, magique, fait de mises en scène, de créations, de fleurs mais, également de sentiments et de joie.

Les quatorze « atmosphères » de ce livre (22,5x22,5, 240 p., magnifiques photographies couleurs, 25 € formule papier ; bilingue français-italien) vous passionneront et vous enthousiasmeront, car chacune raconte une histoire captivante, vous surprend avec un détail agréable, vous fascine avec l'idée qui a guidée l'Auteur, **Caterina Reviglio Sonnino**, et, par là même vous communique la passion qui l'a animée.

Les lumières d'un mariage sur une plage au coucher du soleil, la simplicité d'une Garden Party au milieu de corbeilles remplies de roses, la douceur du repas de Pâques, l'enchantement d'une fable pour la table d'automne, l'atmosphère élégante de la table contemporaine, la table de Noël avec des biscuits en pain d'épices dans des jardins anglais : tout est à découvrir dans les merveilleuses photographies de ce livre.

"Les Atmosphères de Madame est servie", c'est comme un voyage imaginaire dans la beauté des émotions, pour le lecteur, pour ses futurs invités et pour tous ceux que nous aimons.

Editions LiberFaber

Vient de paraître

"Les secrets d'un chef... dans la nature" nous permettent de découvrir une cuisine un peu particulière, puisqu'elle utilise certains ingrédients qu'on ne peut se procurer dans le commerce. Les Auteurs, **Alain Hastain** et **Charles-Erick Labadille**, cherchent à opérer une sorte de « réhabilitation » des végétaux sauvages comestibles ou, plus précisément, des plantes qui poussent spontanément et « librement » dans les campagnes et même en ville !

Ce livre (24x26, 144 p., formule papier 28 € ; E-book 14 €), magnifiquement illustré, se compose d'un répertoire de **280 plantes comestibles**, classifiées par famille botanique, d'une cinquantaine de fiches techniques de plantes utilisées pour la préparation des recettes proposées et, surtout, de **56 recettes** organisées par type de paysage.

Alain Hastain, cuisine avec talent et une jolie inspiration ; il est aidé en cela par **Charles-Erick Labadille**, géographe et docteur en biologie.

Editions LiberFaber

A propos des Auteurs

Alain Hastain, originaire de Normandie (Falaise dans le Calvados) s'engage dès sa quinzième dans un apprentissage qu'il mène de 1964 à 1967 à la *Renaissance* à Argentan. Il part ensuite à Paris et intègre l'équipe de la *Rôtisserie périgourdine*, l'*Hôtel du Crillon*, puis la *Société des Hôtels et Casinos de Deauville*. Il revient au pays et s'installe à Falaise en 1982 où il tient depuis 33 ans un restaurant un peu particulier, puisqu'il met la nature en assiette ! Aujourd'hui, Alain Hastain transmet les secrets qu'il a « concoctés » tout au long de sa carrière. Ce livre, fruit de 50 années de métier, constitue donc l'héritage culinaire de ce chef.

Charles-Erick Labadille, géographe et docteur en biologie a été directeur d'un Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement, puis d'un Parc Naturel Régional. C'est dire qu'il se passionne et qu'il écrit sur la botanique, la phytosociologie et l'ethnobiologie, mais aussi le tourisme vert (et même sur la fiction et la musique).



CONFRÉRIE DE LA POULARDE AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES

Demande d'intronisation :

A retourner à Madame DELAVENNE
18 Rue de la Cascade, 39600 LES PLANCHES PRES ARBOIS



Nom Prénom
Date de naissance Lieu
Nationalité

Situation de famille (nombre d'enfants)
Profession
Téléphone professionnel Télécopie
Adresse : N° Voie
Code postal Ville
Téléphone

Diplôme et / ou décoration civiles et militaires

Associations, clubs gastronomiques ou vigneux auxquels vous appartenez (titres et responsabilités éventuelles)

Distractions et centres d'intérêt

Commentaires et divers

Nom du Parrain

Pour les conditions d'intronisation, contacter la Présidente Mme DELAVENNE

Date Signature de l'impétrant :



A découper et à renvoyer à :
Confrérie de la Poularde au Vin Jaune et aux Morilles
18, rue de la Cascade - 39600 LES PLANCHES-PRES-ARBOIS

BULLETIN D'ADHESION - Année 2016 A La Confrérie de la Poularde au Vin Jaune et aux Morilles

Nom Prénom

Adresse

Tél. Fax Courriel

Fonction (facultatif)

Cotisation annuelle : **40 € (*)** pour les membres intronisés ; **16 € (*)** pour les membres sympathisants non-intronisés

(*) Chèque à établir à l'ordre de : **Confrérie de la Poularde au Vin Jaune et aux Morilles**

