

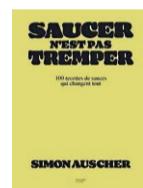
# La bibliothèque du boire et du manger

Grégoire Baur, Nicolas Dufour, Emilie Veillon

## Plaisirs en sauce

Dans «Saucer n'est pas tremper», Simon Auscher rend un hommage vibrant à l'envie universelle, parfois déconsidérée, d'achever son plat jusqu'à la dernière goutte

C'est un geste autant aimé que décrié. Lustrer son assiette avec un bout de pain, pour n'y laisser aucune goutte. Si d'aucuns le jugent impoli, pour Simon Auscher, c'est un geste «qui dit «je t'aime» à la sauce plus fort que n'importe quel compliment». Un acte d'amour, donc, «pas toujours propre, mais forcément assumé». Sur plus de 200 pages, l'auteur livre «un hommage à ce geste universel. A cette envie irrépressible de racler le fond de l'assiette, même dans un resto guindé, même en premier date.» Parce que, assure-t-il (et peut-on lui donner tort?), «on ne saute pas par faim. On saute par foi.» Cet hommage se concrétise au travers de 100 recettes de sauces, ce petit miracle qui «transforme un plat banal en souvenir impérissable». Froides, chaudes, pimentées, herbes, à base de roux, de crème ou d'huile, mais aussi émulsionnées, old school, sorties de son esprit, issues de l'enfance ou ramenées d'un voyage, toutes ont été «cuisinées, testées, retestées, goûtees, parfois trop goûtees». L'auteur ne prétend pas détenir la vérité – même s'il avoue avoir «quelques convictions bien trempées» –, ni réinventer la sauce. Il désire simplement, au travers de son ouvrage, la remettre au centre de l'assiette, «parce qu'on parle beaucoup du produit, de la cuisson, du dressage... mais trop peu souvent de ce qui relève tout ça». Ce livre confortera dans leurs convictions les gastronomes qui aiment saucer et fera peut-être changer d'avis ceux qui n'ont jamais pratiqué ou osé pratiquer cette délicieuse discipline. Parce que non, saucer n'est pas tremper. ■ G.Ba.



**Auteur** Simon Auscher  
**Titre** Saucer n'est pas tremper. 100 recettes qui changent tout  
**Editions** Hachette Cuisine  
**Pages** 203  
**Prix indicatif** 41,80 francs

«La Tentation» de Pietro Longhi (1746). Huile sur toile. 49 x 61 cm. (Imago Images/Everett Collection)



## Là-haut sur la montagne

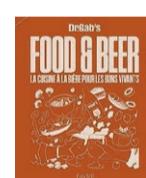
Convaincu que la cuisine des sommets ne se limite pas au trio «raclette, fondue, tartiflette», le journaliste culinaire français Alexis-Olivier Sbriglio a chargé 39 chefs de moins de 39 ans dans les Alpes françaises, suisses, italiennes et autrichiennes de réinterpréter des recettes traditionnelles. Ce beau-livre célèbre donc les plats nourrissants et réconfortants des montagnards, telle que la soupe de fèves au lard payas, le risotto de cardons et vieille tomme, la polenta légère aux fleurs d'altitude, le gigot d'agneau cuit au foin ou les bricelets d'automne. Une belle occasion de retrouver ou découvrir le bon goût d'autrefois. ■ E.V.



**Auteur** Alexis-Olivier Sbriglio  
**Titre** La Cuisine de montagne  
**Editions** Glénat  
**Pages** 288  
**Prix indicatif** 63,10 francs

## La bière, autrement

La brasserie Dr. Gab's a décidé d'accorder à la bière, ce «véritable trésor gustatif», une place centrale au cœur d'une tablée, «bien au-delà d'un simple verre levé pour trinquer». Elle devient un ingrédient à part entière des recettes proposées dans l'ouvrage. Au travers de ce recueil de plats aux saveurs houblonnées, l'objectif est de faire découvrir au lecteur «le monde de goûts, de textures et de subtilités qui se cache derrière chaque mousse», afin qu'il puisse transformer ses plats «en des créations uniques et surprenantes». Imaginées par des chefs suisses, des brasseurs, mais aussi des amis ou des collaborateurs de la brasserie vaudoise, elles vous feront découvrir la bière autrement. ■ G.Ba.



**Auteur** Dr. Gab's  
**Titre** Food & Beer. La cuisine à la bière pour les bons vivants  
**Editions** Favre  
**Pages** 144  
**Prix indicatif** 35 francs

## Un wagon qui plonge dans les salines

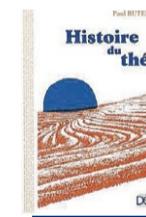
L'auteur est historien et écrivain franc-comtois, mais il associe la Suisse à son histoire. André Besson narre l'épopée du sel dès les premières exploitations de Guérande par les Romains, suit les routes du sel qui traversaient France et Suisse actuelle, explique comment le condiment tenait en effet de la ressource précieuse. Il dépeint les impositions, l'*«odieuse»* gabelle, les contrebandiers du sel et les révoltes... Et il montre que les richesses promises par les mines de Franche-Comté ont tenté les premiers cantons helvétiques au point d'envisager une annexion. Le pays demeura tout à fait dépendant de ses voisins jusqu'aux découvertes de filons à Bâle et, bien sûr, à Bex. ■ N.Du.



**Auteur** André Besson  
**Titre** La Fabuleuse Histoire du sel  
**Editions** Cabédita  
**Pages** 144  
**Prix indicatif** 36 francs

## L'immense saga des petites feuilles de thé

L'ouvrage de Paul Butel était un grand classique devenu introuvable. Sa réédition, en novembre, apporte un précieux cadeau. L'expert raconte la saga des feuilles sèches dès les origines, légendaires, en Chine. Il raconte la découverte du thé par les Européens, son colossal commerce, la montée en puissance de l'Empire britannique, la société victorienne trempée dans ses tasses délicates, la brutale instauration de plantations dans l'Assam en Inde... Cette saga copieuse, de plus de 500 pages, est riche d'épisodes marquants et de chiffres, tant le thé «détermine des rapports de civilisation». L'ouvrage est mis à jour avec une partie sur le thé aujourd'hui. ■ N.Du.



**Auteur** Paul Butel  
**Titre** Histoire du thé  
**Editions** Desjardins  
**Pages** 294  
**Prix indicatif** 41,90 francs

## L'ivresse sans l'alcool

C'est une tendance grandissante, depuis quelques années. On le constate au restaurant ou au supermarché, avec une offre toujours plus importante. Le sans alcool est devenu l'une des tendances, voire la grande tendance, en matière de boissons. Plus qu'une mode appelée à disparaître, Sarah Missaoui voit dans le sans alcool un «nouvel art de vivre, un nouvel art de boire». Mais qu'est-ce que le sans alcool? Quelles boissons sont incluses dans cette catégorie? Quelles sont les techniques de production? Ou encore comment faire son choix? Tombée sous le charme de ces boissons en dégustant un gin-tonic désalcoolisé, l'autrice en a fait son métier en ouvrant un bar et une cave sans alcools, en plein cœur de Paris. Dans son ouvrage, elle vous ouvre les portes de cet univers encore méconnu. ■ G.Ba.



**Autrice** Sarah Missaoui  
**Titre** Le Guide du sans alcool. L'art de trinquer autrement  
**Editions** Marabout  
**Pages** 216  
**Prix indicatif** 41,70 francs

## Au nom du vin

Une étiquette, c'est bien plus qu'un simple bout de papier collé sur une bouteille pour informer le consommateur de son contenu. C'est le premier contact que l'on a avec un vin, en d'autres mots les prémisses de l'ivresse. Pourtant, il n'en a pas toujours été ainsi. Bibliothécaire scientifique, Simon Roth rappelle que l'émergence des étiquettes est tardive. En Valais, elles demeurent rares «avant les premières décennies du XXe siècle», car pendant longtemps «le commerce de gros majoritaire face au commerce de détail n'incitait pas au raffinement imprégné». L'ouvrage les propose en majesté, retracant ainsi 150 ans d'histoire de la viticulture valaisanne. La sélection proposée est issue de la collection constituée par le Viégois Nikolaus Bodenmüller et déposée à la Médiathèque Valais, à Sion. Une collection qui compte plus de 100 000 étiquettes valaisannes. ■ G.Ba.



**Auteur** Simon Roth  
**Titre** Le Valais et ses étiquettes de vin  
**Editions** Monographic  
**Pages** 200  
**Prix indicatif** 50 francs

PUBLICITÉ

Expositions 24-29 nov. 14h-18h Montelly 2 Lausanne

2 décembre 14h Live Auction Enchères d'hiver

021 625 01 62 etude@dognyauction.ch

QR code