



Dictionnaire impertinent de la gastronomie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Dictionnaire impertinent de la gastronomie

Périco Légasse

Dictionnaire impertinent de la gastronomie Périco Légasse

 [Télécharger Dictionnaire impertinent de la gastronomie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Dictionnaire impertinent de la gastronomie ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Dictionnaire impertinent de la gastronomie Périco Légasse

282 pages

Extrait

Extrait de l'avant-propos

De l'impertinence gastronomique

Au contraire du bon sens, dont Descartes nous dit qu'il est «la chose du monde la mieux partagée», la gastronomie n'est pas le bien le plus commun de l'humanité. Ni même celui de l'immense majorité des Français. Contre toute attente, le pays où le goût participe de la culture nationale est aussi celui où l'ignorance gastronomique prend des proportions navrantes. À l'exception d'une grosse élite d'initiés, quelle tristesse de voir les Français si mal se tenir à table. Non pas que ce peuple ait toujours fait preuve d'un grand raffinement alimentaire, les classes défavorisées ayant toujours dû se satisfaire d'une nourriture modeste, mais parce que, jusqu'à une époque récente, le critère de diversité des choix, à des prix accessibles, fut perçu comme un signe majeur d'amélioration alimentaire. Paradoxalement, en trompant un consommateur persuadé que tout était devenu bon et pas cher, la multiplication des produits disponibles toute l'année, en tous lieux, et la vulgarisation marchande de denrées jusqu'ici associées à une certaine aisance sociale, ont provoqué une régression des capacités de discernement de la qualité. Pour ce qui est de l'hygiène culinaire et de la vertu sanitaire des aliments, on n'a jamais aussi bien mangé en France qu'aujourd'hui, certes. Reste le problème de l'empoisonnement des sols et des cultures par la chimie agricole et ses conséquences sur l'organisme humain, ainsi que l'usage des additifs, colorants et conservateurs dont le cocktail peut se révéler nocif au bout d'un certain temps. Quant à l'artisanat de bouche, au commerce de proximité, au respect de la saison et à l'origine des produits, sauf dans quelques oasis, la situation n'a jamais été aussi lamentable. Alors que l'instant de table devrait être l'acte fondateur d'une nouvelle façon d'appréhender le monde pour ceux qui ont la chance de vivre en France et d'en partager les bienfaits, l'industrie agroalimentaire, la publicité et la grande distribution polluent les esprits et les appétits en galvaudant le contenu de nos assiettes. Seule une minorité, au demeurant croissante, ayant pris conscience du fléau, tente, selon ses moyens, d'échapper à cette logique. Une réalité qu'il convient de corriger et contre laquelle, hormis quelques balbutiements timides, personne ne s'insurge vraiment. Surtout pas au niveau des pouvoirs publics ou de l'Éducation nationale et encore moins dans la haute cuisine ou la presse dite «gastronomique». Et si la France reste la nation où l'on compte le plus grand nombre de merveilleux cuisiniers, même étrangers, il serait temps que sa restauration restaure le restaurant du restaurateur et se détourne de ces salles à manger d'opérette où l'on suce du mou doux.

D'où ce dictionnaire impertinent de la gastronomie, pamphlet sucré, salé, acide et amer, comme les quatre composantes du goût. Son menu, aromatisé au piment d'Espelette et relevé de quelques pointes de vinaigre de cidre fermier du Cotentin, a pour humble ambition d'émanciper le lecteur des tartufferies de la gamelle à paillettes, si nombreuses dans l'exercice, des microcoles du potimarron branché et des gargotes officielles de la pensée alimentaire unique. (...) Revue de presse

Il publie un Dictionnaire impertinent de la gastronomie. Impertinent ? Non, insolent, irrespectueux, vache. Mieux, puisque l'on est à table, mordant...

Ce que Périco Légasse rejette avec une gourmande férocité, c'est l'esbroufe chichiteuse, les Relais & Châteaux, la Semaine du goût ("la BA des faux-culs du rata"), le chapon obligatoire de Noël ("troisième animal de la crèche"), les fruits qui, dans l'assiette, prennent la place des légumes, l'imbécile classement des meilleurs restaurants du monde, la cuisine moléculaire, "la ragougnasse intellomondialisée", etc., sans oublier l'agro-industrie, la pub et la grande distribution qui se font du gras sur le ventre mou des clients abusés...

Il termine son sympathique livre en citant Anne Hudson qui tenait boutique de mots gourmands sur France Info : "Le ciel est peut-être inaccessible et la terre est vraiment trop basse. Seule la table est à la bonne hauteur." (Bernard Pivot - Le Journal du Dimanche du 16 décembre 2012) Présentation de l'éditeur

Sait-on encore manger en France ? Au pays de la gastronomie, les connaisseurs sont plus rares qu'on ne le croit.

Notre société est confrontée à un triple fléau : le lobby agroalimentaire, qui industrialise nos campagnes pour produire de la malbouffe, la publicité, qui en fait la propagande, et la grande distribution, qui remplit nos chariots de marques «vues à la télé». Si on ajoute la dérive intello-élitiste d'une certaine restauration, un modernisme obligatoire dicté par les modes et les médias, les dégâts causés par les dogmes écolos ou diététiques, c'est tout le patrimoine alimentaire français qui se trouve menacé. Il était donc temps de remettre les points sur les i de la gastronomie et de rompre avec le culinairement correct.

Périco Légasse est chroniqueur gastronomique. Rédacteur en chef à Marianne, on le retrouve régulièrement à la radio et à la télévision. Son franc-parler lui vaut d'être invité dans des débats sur les questions alimentaires. On se souvient aussi de lui dans Nos enfants nous accuseront, film de Jean-Paul Jaud sur la malbouffe dans les cantines scolaires, et dans Ces fromages qu'on assassine, documentaire de Joël Santoni sur la défense des AOC au lait cru.

Download and Read Online Dictionnaire impertinent de la gastronomie Périco Légasse #3IOL1HB4PZN

Lire Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse pour ebook en ligne Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse à lire en ligne. Online Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse ebook Téléchargement PDF Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse Doc Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse Mobipocket Dictionnaire impertinent de la gastronomie par Périco Légasse EPub

3IOL1HB4PZN3IOL1HB4PZN3IOL1HB4PZN