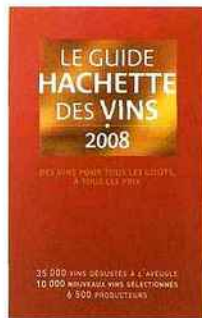


Des livres à déguster

C'EST L'ÉPOQUE DES GUIDES XXL POUR S'Y RETROUVER DANS LE DÉDALES DES VINS, DES DOMAINES ET DES APPELLATIONS. SANS OUBLIER QUELQUES OPUSCULES MALINS AUX VERTUS PRATIQUES POUR BRILLER À TABLE... MAIS AUSSI DANS LA CUISINE.

PAR JULIEN DE COPPEL ET MARIE-LAURE DE VIENNE. PHOTOS DR.



Une nouvelle édition de La Bible

35 000 vins dégustés à l'aveugle dont 10 000 (seulement) chroniqués et 500 coups de cœur. Le Guide Hachette ne faillit pas à sa mission : zapper la médiocrité, ne conseiller que le meilleur. Des grands vins, mais aussi des petits crus et une foule de détails captés pour bien acheter et mieux déguster. Du terroir à l'étiquette et de l'Alsace au Roussillon en passant par la Suisse et le Luxembourg : la Bible! Avec, cette année, indication des domaines proposant des chambres d'hôtes.

Hachette Pratique, 26 €

Boutique en ligne pour Lobodis

Vous pouvez désormais commander en ligne tous les produits Lobodis et Escale Equitable. Café, thé, sucre, chocolat, riz, mais aussi des coffrets-cadeaux issus de la culture biologique et du commerce équitable. Livraison entre 24 h et 72 h. www.lobodis.com



Tout ce que les femmes...

"... ont toujours voulu savoir sur le vin sans jamais oser le demander." Misogyne, le titre? non, il est écrit par deux nanas! C'est un guide remarquablement bien fait, digeste, joyeux, facile à lire (plein d'encadrés et d'illustrations) sur le "béaba" du vin, sa connaissance, son usage pratique et ses alliances. Un vademecum utile et malin qui convient tout aussi bien aux hommes, souvent un peu pontifiants sur la question!

Par Laurie Matheson et Nicole Seeman, Tana Editions (www.tana.fr)



La cuisine des blondes mise à plat

Le facétieux Guy Martin, sans quitter des yeux son piano du Grand Véfour, a concocté pour les fêtes ce petit bijou à l'intention des "blondes". Rien d'irrévérencieux, un simple zeste d'humour pour pimenter les dîners en ville. Vous l'avez compris, les recettes sympas et faciles de ce livre s'adressent à celles qui ratent leurs plats plutôt que leur rendez-vous chez le coiffeur et qui croient que "pour réussir une crème brûlée, il suffit de l'oublier sur le feu" (sic).

Un épatant petit cadeau, pour votre blonde belle à... croquer. Editions Minerva, 24 €.

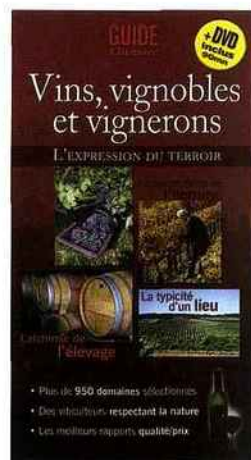
A l'école de FogOn

Des tapas chez FogOn, avec une Manzanilla à la clé, c'est toujours un bon moment. Mais Alberto Herraiz a fait mieux : une collection de 10 livrets format écolier dédiés à la cuisine espagnole... revisitée par ses soins. Du gaspacho aux croquetas en passant par les tapas sucrées, ses goûteux secrets vous sont dévoilés avec, en plus, un dictionnaire FogOn-français pour en saisir toutes les subtilités. Ibériquement vôtre!

Le coffret : 70 €. Epure Editions (01 43 21 81 08)

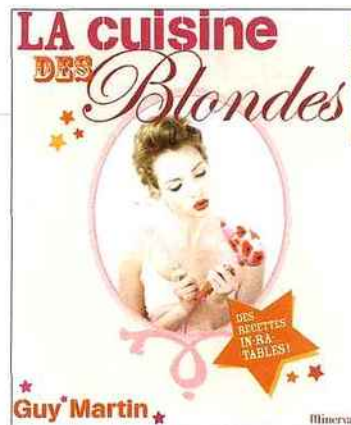
La tonnellerie : un art d'hier pour un nectar de demain

Jupilles, Bercé, Tronçais, Fontainebleau et Darney comptent parmi les forêts les plus prisées pour fournir le chêne rouvre qui révélera au mieux et lentement la quintessence des arômes du vin. Héritiers d'une longue tradition d'artisans, les maîtres tonneliers perpétuent avec force et précision les gestes de façonnage, de montage ou de cintrage du fût. Une fois remplies, la barrique et son bois, matières vivantes, vont respirer et permettre au vin de se bonifier. De cette osmose du bois, du temps et du raisin naîtra l'extraordinaire sensualité d'un grand vin. MLDV



L'art du bio, et du terroir

Moins de mille domaines composent ce guide. Leur particularité : ils sont aux mains d'artisans vignerons soucieux qui jouent le terroir, le qualitatif, la typicité et pratiquent une viticulture bio ou biodynamique. Une vraie quête de l'authentique, avec hélas des absents (à réparer l'an prochain?) En bonus un DVD sur l'art de la dégustation. Editions Ellébore. www.ellebore.com



Les meilleurs vins de France 2008

Édité par "La Revue du Vin de France" sous la houlette d'Olivier Poussier (meilleur sommelier du monde 2000), ce guide de 660 pages a retenu 7 000 vins dans sa sélection. L'écroulement est assez impitoyable, certaines grandes maisons (par exemple de champagne) sont malmenées, mais une rigueur détaillée est au rendez-vous de chaque chronique. Ce n'est pas un bottin, c'est un best-of, que sa lisibilité limpide invite à consulter à chaque occasion. Par Olivier Poussier, Antoine Gerbelle et Olivier Poels, 25 €

