



Comme s'interroge François-Régis Gaudry dans la préface, que reste-il vraiment d'authentique au pays du fromage - ces 246 variétés chères au général De Gaulle ? Un chef d'oeuvre en péril attaqué par la réalité technologique et standardisée des géants industriels, dit-il. D'où l'intérêt et l'utilité de cet ouvrage affiné par un jeune crémier-fromager de la région parisienne, Augustin Denous, qui a préféré le monde du BOF (beurre-oeuf-fromage) à la carrière de juriste que lui promettait son master de droit international. Pas de recettes mais de l'histoire, des terroirs, des producteurs, des bergers, des éleveurs et des animaux mis en majesté, des techniques, l'affinage... De quoi se sentir un peu plus concerné quand on se rend chez son fromager (affineur de préférence)... Une très grande place est faite aux photographies d'Erwan Balenca.

*Fromages sauvages*, Augustin Denous et Erwan Balenca, Ulmer, 2020, 35 euros

Vin: dites 33!

De la grande histoire aux petites histoires ! En 33 dates, l'écrivain et historien champenois Eric Glatre nous rappelle façon très érudite l'empreinte que la vigne et le vin ont laissé sur la géographie et l'économie de notre pays. Archéologie, histoire, mythologies, religions, arts, traditions, droit, médecine, architecture, techniques, industries : autant d'entrée mise à profit pour montrer l'impact sur les paysages, le commerce, les traditions les habitudes alimentaires. Un livre qui, de l'invention du tonneau (ou pas) par les Gaulois il y a 2000 ans à l'AOC Alsace Grand Cru en passant par la Bataille des vins (1223), Dom Pérignon, Jean-Antoine Chaptal, Pasteur ou le sinistre mildiou le voyage à travers les siècles donne l'ivresse sans les vapeurs d'alcool.

*Histoire(s) de vin*, Eric Glatre, Editions du Félin, 2020, 25 euros

100 couleurs café

Difficile, pour la plupart d'entre nous, de se passer d'un bon café : au petit matin, après le déjeuner, chez soi, au restaurant, au comptoir... On a dit un « bon » café, pas de ces ersatz industriels venus on ne sait comment d'on ne sait où. En la matière la torrèfactrice Anne Caron, qui dirige sa boutique-brûlerie de la rue de Nazareth à Paris, n'a de leçons à recevoir de quiconque : grande voyageuse, la meilleure torrèfactrice de France 2017 est fille d'un torrèfacteur et, ce qui ne gêne rien dans le contexte, est diplômée en biologie végétale.

Pour qui s'intéresse au café, un monde d'une richesse qu'on ne soupçonne pas, son *Cafégraphie* est un vrai régal. Pas de superflu, de verbiage mais 100 dessins et schémas d'une érudition et d'une clarté remarquable qui ne laisse absolument rien dans l'ombre. Quatre grands chapitre structurent le parcours : d'où vient le café, comme on élabore le café vert, comment on élabore le café torrèfié et comment consomme-t-on le café. Simple, complet et efficace.

*Cafégraphie*, Anne Caron et Mélody Denturck, Hachette, 2020, 17, 95 euros

Sa majesté le thé

François-Xavier Delmas, le fondateur à 24 ans de Palais des Thés en 1986, le reconnaît volontiers : il est tombé dans la tasse par hasard, par accident en ouvrant la première boutique avec des amis. Jusqu'alors il n'y connaissait rien ! De travail au début, son intérêt pour le thé est devenu passion. Il a appris à déguster, reconnaître les goûts, les arômes... Rien de tel pour quelqu'un qui rêvait de parcourir le monde à la rencontre de femmes et d'hommes, de cultures, de langues, de traditions. Devenu « chercheur de thé » en arpenteant sans relâche le monde jusqu'à l'arpent le plus caché du monde » depuis 35 ans, il fait partager depuis dix sa passion, ses découvertes, ses enthousiasmes dans son blog [chercheurdelethe.com](#). L'ouvrage en reprend l'essentiel des textes et des photos. Un livre conçu comme un reportage par celui qui, jeune, voulait devenir journaliste...