



# Le Tour de France gourmand

*Gilles Pudlowski*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Le Tour de France gourmand** Gilles Pudlowski

 [Telecharger Le Tour de France gourmand ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le Tour de France gourmand ...pdf](#)

# **Le Tour de France gourmand**

*Gilles Pudlowski*

**Le Tour de France gourmand** Gilles Pudlowski

## Téléchargez et lisez en ligne **Le Tour de France gourmand Gilles Pudlowski**

---

240 pages

Extrait

Avant-propos

### LA FRANCE EST FORMIDABLE !

Qui a dit que la France était morose ? Ce «cher et vieux pays» ne vieillit pas : il se bonifie. Ses régions diverses, variées, souvent cousines, jamais opposées, complémentaires, exhibent leurs richesses gourmandes avec fierté. Au point qu'en ce début du XXI<sup>e</sup> siècle, il nous semble que jamais le bon ne fut meilleur.

S'il fallait résumer d'un trait la France gourmande qui nous est chère, définir ses qualités nourricières en quelques mots, donner à comprendre son fort potentiel qui lui a valu - du moins à son «repas» - d'être inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, on suggérerait : générosité, franchise, sens du partage, honneur des traditions. Et toujours : souci d'enracinement.

Nous avons accompli pour vous un beau voyage, sillonnant la France dans le sens des aiguilles d'une montre, du nord vers l'est, puis vers le sud, l'ouest, avant le retour vers Paris, où toutes les provinces sont si bien représentées.

Ces provinces, parlons-en ! Les nôtres ne correspondent pas tout à fait aux régions administratives en vigueur et en devenir, car notre plan fut fixé bien avant la réforme territoriale engagée en 2014. Nous avons additionné Picardie et Nord-Pas-de-Calais, ce qui nous paraissait simplement logique, rallié toute la Gascogne, dont une partie des Landes et du Gers, à Midi-Pyrénées, séparé la Vendée des Pays de la Loire, la regroupant avec Poitou-Charentes, car son esprit et ses produits en sont proches, créé un Val de Loire qui englobe à la fois le Centre et une partie de ces Pays de la Loire mal définis.

Nous avons élevé des stèles à la Lorraine généreuse et méconnue, à l'Alsace si profuse, à la Savoie si riche, si particulariste - que nous avons séparée de Rhône-Alpes -, au Lyonnais si généreux ou encore à la Provence-Côte d'Azur, certes carte postale «avé Fassent» qu'aiment tant nos voisins anglo-saxons. Le savoureux grand Midi, que d'aucuns nomment Languedoc-Roussillon, ainsi que l'élégante Aquitaine, qui comprend aussi bien les châteaux du Médoc, des Graves, du Libournais, que le sudiste Pays Basque ou les Landes de Chalosse, sont également des terres que nous chérissons, comme l'Auvergne et le Limousin, si riches en beaux fromages fermiers, volailles guillerettes, poissons de qualité, douces liqueurs, abats vertueux et autres traditions carnassières.

Ce faisant, nous avons fait oeuvre d'ethnographes, inventoriant les richesses gourmandes de la France. Avec Maurice Rougemont, qui est l'oeil de ce livre, le technicien artiste, le prince de la lumière, le maître du clair-obscur, nous avons pénétré les caves, les boutiques, les tavernes, les ateliers. Sous sa patte, lui qui maîtrise si bien l'art de transformer l'éphémère en moment d'éternité, saisissant le geste auguste de l'artisan de bouche avec respect, nous nous sommes efforcés de souligner ici, de retrouver là, de raconter là encore.

Avec Maurice, le praticien de la bergamote se change en faiseur d'or ou alchimiste confiseur à Nancy, et le magicien de l'andouillette à Troyes comme l'expert du pied de porc à Sainte-Menehould deviennent des tailleurs de chair cuite. Tous, distillateurs, liquoristes, éleveurs, brasseurs, vigneron, fromagers se muent sous l'oeil de ce Georges de la Tour du bon produit en enchanteurs durables.

Vous l'avez saisi : nous n'avons pas seulement conçu ce livre comme une balade buissonnière, comme un

cheminement zigzagant et gourmand, mais bien comme un devoir d'inventaire. Nous avons, - Maurice et moi, nous qui oeuvrons ensemble depuis plus de 35 ans, une collaboration débutée aux Nouvelles Littéraires en 1978, déjà - tenté de tout regrouper, tout recenser, tout démontrer, tout écrire, tout donner à voir. Mission impossible, nous direz-vous. Et vous n'aurez pas tort. Ce livre, qui est le bilan de trois grandes décennies de travail commun, en commençant par les écrivains, en passant par les producteurs, sans omettre, bien sûr, les bistrots, les bonnes auberges et les grands chefs, ne peut être complet à 100 %. Il éclaire certaines richesses, en cite d'autres, en souligne beaucoup et en oublie forcément.

Mais, tel quel, cet ouvrage est comme une somme provisoire. Et le fruit de notre amour pour ce pays si varié, si divers, que nous évoquions en liminaire. Puisse-t-il servir à l'édification gourmande des générations à venir. Puisse-t-il aider aussi les uns et les autres à retrouver les saveurs de leur enfance. Groseille de Bar-le-Duc, suce-miel d'Allauch ou encore nougat noir de Peyruis sont des chefs-d'oeuvre en péril. Si nous avons contribué à ne pas les voir disparaître, du moins aurons-nous accompli une oeuvre salutaire.

Bon appétit et bon voyage à tous ! Présentation de l'éditeur

La France est réputée à travers le monde pour son patrimoine, ses terroirs et ses traditions culinaires d'une richesse infinie. À travers les produits locaux et les traditions gastronomiques, partez à la découverte de chaque région, pour en saisir les nuances. Du célèbre champagne à la méconnue poutargue, du traditionnel foie-gras à l'original suce-miel, ce livre célèbre les mets et les vins, ainsi que les chefs et les artisans, qui font la qualité de la table française. Un voyage donc, superbement illustré, qui raconte les meilleures spécialités, propose des recettes régionales et met en valeur, dans leur décor, les acteurs de la gourmandise les plus truculents. Biographie de l'auteur

Gilles Pudlowski, est journaliste, écrivain, critique littéraire et critique gastronomique français. Il écrit chaque semaine pour l'hebdomadaire Le Point, mais aussi pour Saveurs, le Républicain lorrain et les Dernières Nouvelles d'Alsace. Il est également l'auteur des Guides Pudlo.

Photographe professionnel de talent, Maurice Rougemont est spécialisé dans les portraits de grands chefs et de personnalités littéraires. Aujourd'hui, il a étendu son activité et réalise également de nombreux reportages sur le terroir et la gastronomie à travers le monde. Parallèlement à la publication de plusieurs livres (Editions Carré, Flammarion, La renaissance du Livre), il collabore à la revue Saveurs, Cuisine et Vins de France, la Revue des Vins de France, le guide Gault-Millau et au magazine Le Point.

Download and Read Online Le Tour de France gourmand Gilles Pudlowski #DACI2LP16VY

Lire Le Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski pour ebook en ligneLe Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski 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 Le Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski à lire en ligne.Online Le Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski ebook Téléchargement PDFLe Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski DocLe Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski MobipocketLe Tour de France gourmand par Gilles Pudlowski EPub

**DACI2LP16VYDACI2LP16VYDACI2LP16VY**