*“Chaque mot est un préjugé.” [Friedrich Nietzsche]*

# agueusie

JOURNAL STOCHASTIQUE DE L’ALIMENTATION

NUMÉRO UN - ÉTÉ 2020 - GRATUIT & ENRICHISSANT…

ÉDITORIAL

## *Dictionnaire*

*subst. masc.*

~

Un dictionnaire est un “recueil des mots d’une langue ou d’un domaine de l’activité humaine réunis selon une nomenclature d’importance variable et présentés généralement par ordre alphabétique, fournissant sur chaque mot un certain nombre d’informations relatives à son sens et à son emploi et destiné à un public défini.” peut-on lire sur le site du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (www.cnrtl.fr).

Depuis sa création (en janvier 2007), Menu Fretin publie des ouvrages qui tentent d’éclairer la gastronomie. Aujourd’hui, il nous a semblé essentiel de fixer un corpus et de redéfinir les savoirs autour de l’alimentation.

Parce que l’époque privilégie celui qui parle fort aux dépens de celui qui dit juste, celui qui simplifie plutôt que celui qui éclaire, celui qui donne un avis en guise d’argument, nous avons imaginé ce journal-dictionnaire, diffusé gratuitement en version papier et accessible librement sur internet.

Dans ce premier numéro d’*Agueusie*, vous trouverez des mots dont vous n’avez sans doute jamais entendu parler et d’autres que vous croyez connaître mais dont la définition exacte pourrait vous surprendre. *Agueusie* est un dictionnaire stochastique — c’est-à-dire aléatoire — qui, tous les trois mois, abordera l’alimentation par des définitions réunies sans logique apparente. Ce choix aléatoire de mots est une volonté de notre part. Nous souhaitons ainsi ouvrir des brèches, briser les certitudes et susciter l’interrogation et la réflexion. Certaines de ces définitions sont issues d’ouvrages anciens, dont la relecture n’a jamais semblé aussi urgente qu’aujourd’hui, d’autres ont été rédigées spécifiquement pour *Agueusie*.

“Chaque mot est un préjugé” peut-on lire en exergue de notre journal. Cette phrase de Friedrich Nietzsche sera notre cheval de bataille. Dénoncer les préjugés et redonner aux mots leur véritable sens pour fournir à chacun des bases de compréhension et ainsi faire la part des choses dans les débats qui agitent nos assiettes.

Laurent Seminel
Directeur de la rédaction

**“Nous préférons l’explication à la simplification, la liberté à la censure, l’argumentation à l’affirmation, l’imagination au pouvoir.”**

**www.menufretin.fr**

**“– C’est dramatique, Docteur. J’ai perdu le goût. Je prends du poisson, je ne sens rien, de la viande, c’est pareil, rien. Le vin, c’est de l’eau. Qu’est-ce que j’ai docteur, je vous en prie ? Dites-le moi !**
**– Agueusie.**
**– Qu’est-ce que c’est ça ?**
**– “A” privatif du grec *gusis*, goût, diminution totale ou partielle du sens gustatif.”**

*L’aile ou la cuisse*
de Claude Zidi, 1976.

## *Alleluia*

*subst. masc.*

~

Petite plante dont les feuilles ont un goût aigrelet et qui fournit la substance nommée sel d’oseille. L’alleluia est ainsi appelé parce qu’il fleurit vers le temps de la fête d’alleluia. On dit aussi surelle, pain de coucou, oseille de bûcheron. *Au plur.* des alleluias.

~

**É. Littré.** *Dictionnaire de la langue française* (1873)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Allotriophagie*

*subst. masc.*

~

Appétit désordonné qui porte à manger des substances non alimentaires. Cet état se manifeste chez les enfants, les adolescents et principalement les femmes enceintes chez lesquelles il est connu sous le nom d’envie. La maladie qui emporta Voltaire était doublée d’une allotriophagie.

~

**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Aphitomancie*

*subst. fém.*

~

“C’était un pain fait de farine d’orge, béni, ou plutôt maudit par les imprécations d’un prêtre. Les Anglo-Saxons le faisaient manger à un criminel non convaincu, persuadés que, s’il était innocent, ce pain ne lui ferait point mal, que s’il était coupable, il ne pourrait l’avaler ou que s’il l’avalait, il étoufferait. Le prêtre qui faisait cette cérémonie demandait à Dieu, par une prière faite exprès, que les mâchoires du criminel restassent raides, que son gosier se rétrécit, qu’il ne pût avaler, et qu’il rejetât le pain de sa bouche ; c’était une profanation des prières de l’Église.

Ces prières ne sont instituées ni pour opérer des miracles, ni pour faire du mal à personne. La seule chose qu’il y eut de réel, c’est que, de toutes les espèces de pain, celui d’orge moulu un peu gros, est le plus difficile à avaler.” Cette divination par le pain d’orge se nomme aphitomancie.

~

**Abbé Bergier.** Chanoine de l’Église de Paris, et confesseur de Monsieur, frère du roi, *Dictionnaire de Théologie* (1830)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Assiette*

*subst. masc.*

~

Ustensile de table, que l’on met devant chacun des conviés, et sur lequel il pose et coupe les morceaux qu’on lui présente, et qu’il veut manger. Il y a des assiettes de bois, qu’on nomme des tranchoirs ; des assiettes de faïences, de porcelaine, d’étain, d’argent, de vermeil doré et d’or, qui toutes se font et se vendent par les différents marchands et artisans qui travaillent sur les matières dont elles sont faites, ou qui en ont le privilège par leurs statuts et lettres patentes.

**Vendre du vin à l’assiette**

C’est vendre du vin en détail, avec permission de donner à manger à ceux à qui on le débite ; de couvrir la table d’une nappe, et d’y servir des assiettes ; ce qui est différent de vendre du vin à pot ; qui est bien aussi une vente en détail, mais où l’on ne peut mettre ni nappe, ni assiettes, ni donner à manger. Les marchands de vin, cabaretiers, vendent à l’assiette ; les bourgeois à pot.

~

**J. Savary des Brûlons.** *Dictionnaire universel du Commerce* (1723)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Bactériophage*

*subst. fém.*

~

Les vaches ne sont pas végétariennes. Si elles consomment effectivement de grandes quantités d’herbe et de légumineuses, les plantes n’entrent qu’indirectement dans leur régime alimentaire.

La première poche digestive des bovidés, le rumen, est un espace peuplé de micro-organismes — principalement des bactéries — qui se multiplient en décomposant, notamment, la cellulose des parois cellulaires des végétaux.

Par ailleurs, ils rejettent des acides gras, dont la vache se nourrit en premier lieu. Ensuite, une partie de ce microbiote descend le tube digestif, vers les deux estomacs suivants, le bonnet et le feuillet, où il est lui-même consommé, ce qui représente entre 1 et 3 kg de protéines par jour. Les bovins, tout comme les cervidés, d’ailleurs, et même les girafes, sont essentiellement des bactériophages. Les végétaux qu’ils ingèrent ont pour rôle principal de servir de substrat au développement de cette flore.

~

**F. Caribassa.**

**Référence : Marc-André Sélosse,** *Jamais seul. Ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations.* Actes Sud (2017).

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Biodiversité*

*subst. fem.*

~

La biodiversité désigne la capacité de la nature à développer une immense diversité de formes de vies, tant animales que végétales, aptes à occuper suivant de nombreuses conditions naturelles toutes les niches écologiques et tous les biotopes qu’offrent les évolutions du monde naturel.

Cette définition est très certainement simplifiée. Pour autant, la biodiversité se traduit exactement et peut être parfaitement perçue en se penchant sur la complexité de la taxinomie des êtres vivants traduisant leur immense variabilité. De plus, une espèce précisément définie se permet bien souvent d’adapter ses populations aux conditions particulières de tel ou tel biotope.

Ce terme de biodiversité est aujourd’hui bien souvent utilisé dans d’autres contextes. Ainsi, l’abondance des espèces domestiquées, dans la multiplicité de leurs variétés et de

leurs races, se retrouve parfois qualifiée de biodiversité. Cuisiniers, producteurs, journalistes, influenceurs et passionnés parlent de biodiversité en parlant de collections variétales des plantes du jardin potager ou des animaux élevées à des fins agricoles. Le sujet n'est pas de remettre en question la grande importance de cette diversité variétale, mais plutôt d'interroger ce qui semble être un raccourci sémantique dans ce qu'il oublie de questionner, de nommer et de comprendre.
Une variété potagère tout comme une race bovine se définit par sa forme au sens large, grâce à tout ce qui permet d'un point de vue descriptif de cerner ses caractéristiques. C'est exactement de la même manière que procède un taxinomiste pour définir ou identifier une espèce dans la nature.
Si ce n'est qu'il existe une différence fondamentale : la variété de l'espèce cultivée et la race de l'espèce élevée sont bien une création culturelle à la différence d'une espèce sauvage résultat d'une évolution naturelle. Car une variété cultivée ou une race d'élevage se doit de répondre à un désir ou plutôt à des contraintes culturelles. Est-ce la feuille, sa couleur ou sa réaction à la cuisson que nous recherchons dans telle ou telle variété végétale ? Est-ce à des fins de travail, de lactation, de prolificité, de rusticité que telle vache existe ?
La grande diversité variétale végétale et animale, de ce que cultive et élève l'homme depuis des dizaines de milliers d'années, répond avant tout à sa destination culturelle dans le cadre du carcan imposé par le climat et le sol où s'exprime cette culture. La culture humaine va d'ailleurs chercher à répondre, en sélectionnant plantes et animaux, tant à ses désirs esthétiques, symboliques, de praticité, gustatifs qu'à des performances nutritives ou de rendements.
Là où la diversité des variétés et races a toute son importance, par-delà ce qui est tout de suite visible, forme et apparence, c'est surtout dans ses contraintes, ses conditions de production et surtout ses utilisations qu'elle dévoile la nécessité d'être préservée. Ainsi, l'ensemble et la richesse des variétés végétales et animales sont essentiels à préserver et multiplier, non comme une collection, mais bien comme une nécessité culturelle où tous les gestes, les savoir-faire liés à leur multiplication, leur culture, leur élevage, leurs transformations voir leur conservation sont tout aussi importants à connaître et à préserver. Une variété de tomate ne peut se limiter à son nom, il est indispensable de comprendre où elle est cultivée, qui la cultive et pourquoi. Si le mot biodiversité doit être utilisé en parlant de productions alimentaires, c'est seulement dans la relation entre nature et culture et dans l'indispensable et impérieux équilibre optimal du champ cultivé ou de la race élevé avec tous les êtres vivants du milieu « naturel » les accueillants.
Le terme de biodiversité doit être réservé à la complicité des écosystèmes et ne pas être utilisé comme un mot magique pour parler de l'importance de la diversité culturelle et de ses productions.
Variétés des plantes cultivées et variétés des animaux d'élevage nous montrent et nous donnent à réfléchir la puissance et la profondeur de nos diversités culturelles, ce qui est bien différent de la biodiversité.
~
**E. Roux.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Café au lait*

*subst. masc.*
~
Le premier qui mit en usage le café au lait, à l'imitation du thé au lait, fut Nieuhoff, ambassadeur hollandais en Chine.
Si le café à l'eau est favorable à presque tous les tempéraments, il n'en est pas ainsi du café à la crème. Ce mélange, formé par l'union butyreuse du lait avec l'huile essentielle du café, est difficilement digéré par l'estomac.
Le café à la crème altère puissamment la lymphe ; il est surtout contraire aux femmes ; il donne naissance aux fleurs blanches, et à plusieurs autres incommodités. Il est contraire aux pituiteux, aux personnes sujettes aux glaires, et à celles chez qui le système nerveux est irritable. Il n'est guère favorable qu'à ceux dont les humeurs ne sont pas épaisses, et jouissent de leur fluidité naturelle.
C'est donc avec peine que l'on voit le peuple adopter, pour sa nourriture habituelle du matin, le café au lait, qui convient à fort peu de tempéraments, et dont le moindre inconvénient est de relâcher l'estomac.
Engageons donc les personnes qui mettent quelques cuillerées de crème dans leur café, après le repas, à renoncer à cette mauvaise habitude ; le mélange du lait avec le café détruit l'effet digestif de ce dernier.
~
**G.-E. Coubard d'Aulnay.** *La Monographie du café, ou Manuel de l'amateur de café* (1832)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Cochon d'Inde*

*subst. masc. (hydrochœrus cobaya)*
~
Petit animal fauve qui ressemble au petit cochon de lait dont il a le cri.
La variété du Brésil, son pays d'origine, se nomme *Cavia cobaya*. Celui qui est élevé chez nous est tacheté de blanc, de noir et de roux. Sa chair est assez bonne, mais elle serait meilleure si l'animal était élevé dans les garennes. On l'accommode comme le lapin, après l'avoir échaudé.
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

## *Castration*

*subst. fém.*
~
La castration est l'opération consistant à priver un individu mâle ou femelle de ses facultés de reproduction. Si l'on imagine facilement ce principe appliqué à un animal, il faut savoir que l'on peut également castrer une plante comme c'est le cas du maïs.
On a recours à la castration du maïs pour la production de semences.
Ces dernières sont produites en croisant deux lignées de maïs semées en alternance dans un même champ.
Il faut savoir que le maïs est une plante monoïque c'est-à-dire qu'elle possède sur un même pied un organe sexuel mâle (la fleur) et un organe sexuel femelle (l'épi).
La castration — également nommée écimage —, consiste donc à supprimer les fleurs (mâles) d'une de ces deux lignées — qui devient la lignée femelle — en ôtant la panicule terminale afin qu'elle soit pollinisée par la seconde lignée.
Cette castration s'effectue en deux temps : mécaniquement, puis manuellement.
Cette activité emploie chaque été de nombreux jeunes. Les épis de la lignée dite « femelle » donneront les semences de la variété ainsi produite.
La France est le premier producteur européen de semences de maïs, qui représentent 35 % des semences produites dans l'hexagone. La France est d'ailleurs le premier exportateur mondial de semences de maïs.
~
**L. S. en partenariat avec la FNPSMS.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Chambres* *garnies*

*subst. fém.*
~
AirBnB n'a rien inventé mais juste reproduit ce que l'on appelait à Paris les « chambres garnies ».
Commençons par dissiper un malentendu, l'appellation « chambre garnie » ne fait aucune allusion à une pratique que la morale pourrait réprouver. Il faut entendre par là le fait pour un propriétaire de louer une chambre ou la totalité de son logement à des voyageurs de passages.
Ainsi, « dès le début du XVe siècle, à Paris, les bourgeois furent soumis au même règlement de police que les hôteliers » nous apprend Alfred Franklin (1830-1917) dans son *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIIIe siècle*. « Ils devaient faire connaître chaque jour au prévôt de Paris le nom de leur locataire.
Le nombre de chambres garnies fut toujours très considérable à Paris. Tout s'y louait, même les plus somptueuses demeures en l'absence de leur propriétaire » explique-t-il encore.
On le voit, 600 ans avant que trois Américains, Brian Chesky, Joe Gebbia et Nathan Blecharczyk ne fondent Airbnb en 2008, les Parisiens avaient déjà organisé un business de location d'appartements meublés entre particuliers. Et il faut bien avouer que proposer une « chambre garnie », c'est quand même plus vendeur qu'un matelas gonflable et un petit-déjeuner…
~
**L. S.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Coq-vierge*

*subst. masc.*
~
Comme son nom l'indique, ce coq est le célibataire des basses-cours. Sa chair a un goût agréable et un parfum qui le distinguent du chapon, du poulet ou du coq producteur. Il convient à tous les estomacs et est très recherché pour ses propriétés alibiles.
C'est au pays de Caux que l'on élève plus particulièrement le coq-vierge ; on ne lui connaît qu'une application culinaire, le rôtissage, qui est trouvée la meilleure.
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Coquelicot*

*subst. masc.*
~
Plante annuelle appartenant à la famille des papavéracées, connue sous les noms de *pavot coquelicot*, *pavot des champs*, *pavot rouge*, *ponceau*, etc., et qui croît spontanément dans les terrains calcaires. Ce pavot (*papaver rheas L.*) a des racines grêles un peu fibreuses ; des tiges droites, rameuses, un peu velues et hautes de 10 à 70 cm ; des feuilles alternes, presque ailées, découpées, aiguës, dentées et velues ; des fleurs grandes, terminales, longuement pédonculées et d'un très beau rouge ; des capsules glabres, globuleuses à opercules sous le stigmate et contenant de petites semences réniformes très nombreuses.
Le coquelicot fleurit en juin et juillet.
Cette plante se multiplie beaucoup parce que ses graines s'échappent très aisément des capsules. Elle est souvent très commune sur les terres calcaires argileuses ou calcaires siliceuses dans les céréales d'hiver ou les céréales de printemps. Aussi se trouve-t-on parfois dans la nécessité de la faire arracher à la main pendant les mois d'avril et de mai, c'est-à-dire avant l'apparition des épis de froment et de l'orge ou des panicules de l'avoine. Quand elle est abondante dans les fourrages d'hiver, on doit faucher ceux-ci prématurément afin de prévenir la formation et la maturité de ses semences.
C'est en faisant précéder les céréales d'automne ou de printemps par des plantes qui exigent des binages pendant leur végétation, qu'on prévient l'apparition du coquelicot dans les cultures où cette plante devient véritablement nuisible.
Les graines du coquelicot une fois enterrées paraissent conserver indéfiniment leur faculté germinative. Les fleurs du coquelicot sont calmantes, légèrement narcotiques et sudorifiques. On les emploie après les avoir fait sécher. Fraîches, elles exhalent une odeur vireuse analogue à celle de l'opium.
Le pavot coquelicot a produit des variétés qu'on cultive dans les jardins comme plantes d'ornement. Ces variétés sont doubles et de couleurs différentes ; les unes sont unicolores, les autres sont diversement panachées. Ces plantes forment pendant les mois de mai et de juin de charmantes corbeilles. On les sème en place en automne ou en février et mars. Les coquelicots des jardins sont très rustiques et très florifères.
~
**J.-A. Barral.** *Dictionnaire d'agriculture* (tome II, 1888)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Écacher*

*v. a.*
~
Dérivé du latin *coactus*, serré, pressé. Action d'écraser du sel avec la lame d'un couteau ; écraser une noix, l'aplatir, la froisser.
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

FRANÇOIS CARIBASSA

*Qu'est-ce que boire ?*

125 X 190 CM - 112 PAGES - 12 EUROS
ÉD. MENU FRETIN

*Critique de la dégustation des vins*

"La transformation progressive du buveur en dégustateur est une véritable aliénation. Là où s'établissait un rapport libre au corps et au monde, là où l'alimentation rencontrait l'ivresse et la commensalité, ne règne plus aujourd'hui que la contrainte."

agueusie#01

*"Il faut aimer la nature et les hommes malgré la boue." [Jules Renard]*

## *Énothère*

*subst. fém. (Œnothera biennis)*
~
Plante plus connue sous le nom d'herbe aux ânes ou onagre. Les racines employées la deuxième année sont tendres et d'un goût agréable.
On peut les mettre dans les ragoûts, ou les préparer comme légumes à la façon des navets ou des salsifis dont elles ont le goût.
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

Enothère.

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Étoile*

*subst. fém.*
~
Dans le petit monde de la gastronomie, l'évocation des étoiles ne fait guère lever les yeux au ciel (quoi que…), mais plutôt immédiatement référence au *Guide Michelin*. Pourtant, ces étoiles (ne faut-il pas plutôt parler de macarons ?) ont connu une histoire parfois chaotique.
Petit retour en arrière historique. Nous sommes en 1946 et voici ce que l'on peut lire en ouvrant son *Guide Michelin* : "Cette édition apporte une mise à jour importante de la documentation sur les hôtels et restaurants. Nos inspecteurs ont visité 3 000 établissements situés, pour la plupart, dans les régions éprouvées par la guerre… Nous restons soucieux de bonne cuisine, mais les possibilités gastronomiques ne sont plus, actuellement, celles d'avant-guerre. Nous avons pensé, cependant, vous rendre service en signalant par une étoile blanche les maisons dont la table soignée nous a paru devoir donner particulièrement satisfaction pour un prix raisonnable."
Or donc, dans l'édition de 1946 (comme en 1947) ce n'est plus que d'une seule étoile (blanche) dont il est question. Si l'on peut comprendre les motivations exceptionnelles qui ont conduit à cette réduction temporaire, il est plus étonnant de noter que quelques années plus tôt — en 1934 — ce n'étaient pas trois, mais cinq étoiles qui étaient attribuées : "5 catégories qui correspondent approximativement à celles des hôtels".
Plus étonnant encore, lors de l'édition de leur premier guide, Henri Gault et Christian Millau (*Le Guide Julliard de Paris*, 1963) eurent recours également aux étoiles.
"La classification par « étoiles », strictement gastronomique, ne comporte aucune indication de luxe, qualité (ou défaut) dont ne participe jamais la gastronomie. Elle tient compte cependant de petits détails — service, vaisselle, présentation, confort — et de la valeur de la cave, qui sont les atours, les compléments indispensables de la bonne cuisine et du plaisir qu'on prend à la goûter."
Le classement allant de 1 à 4 étoiles, il est noté également : "On remarquera qu'aucun restaurant de Paris ne nous a paru mériter quatre étoiles. D'autre part, nous ajoutons assez fréquemment une étoile blanche indiquant que le restaurant en question vient nettement en tête de sa catégorie, mais qui ne le fait pas passer pour autant dans la catégorie supérieure."
On le voit, l'étoile fut mise un peu à toutes les sauces. Variant leur nombre et leur couleur, les guides ont focalisé l'attention des lecteurs sur cette forme de "notation". Il serait intéressant de se poser la question de leur crédibilité, de leur sens, mais surtout de leur intérêt du point de vue strictement gastronomique.
~
**L. S.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Eustache*

*subst. masc.*
~
Sorte de petit couteau grossier à manche en bois dont on se sert dans les triperies.
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Gadoue*

*subst. fém.*
~
La gadoue est le mélange des balayures des rues, des résidus des marchés, des ordures ménagères, en général de tout ce qui est jeté dans les rues et ramassé par les entrepreneurs de balayage public dans les villes. La gadoue, qu'on désigne aussi sous le nom de boues de ville, constitue un engrais estimé par les cultivateurs, qui lui font subir, avant de l'employer, une préparation. Les bons effets de cet engrais sont bien connus ; mais sa valeur agricole n'avait pas été déterminée avant les études faites par MM. Müntz et Ch. Girard sur les gadoues de la ville de Paris (*Bulletin du ministère de l'agriculture*, 1886), et par M. Petermann sur celles de Bruxelles. Les études de MM. Müntz et Girard ont porté sur des gadoues vertes, c'est-à-dire fraîches, et sur des gadoues noires, c'est-à-dire ayant fermenté en tas. D'après ces études, ces gadoues enfermeraient, par 100 kilogrammes, en principes fertilisants :

| | Gadoue Verte | Gadoue Noire |
|---|---|---|
| | Kilogr. | Kilogr. |
| Azote | 0,38 | 0,39 |
| Acide phosphorique | 0,41 | 0,45 |
| Potasse | 0,44 | 0,29 |
| Chaux | 2,57 | 2,92 |

Des gadoues ramassées dans les grilles des bouches d'égout des halles centrales, renfermant beaucoup d'épluchures de légumes, étaient moins riches que des gadoues ordinaires, dans lesquelles la partie la plus fine, constituée par les balayures des rues, présente la richesse la plus grande en principes utiles.
De ces recherches il résulte que, d'une manière générale, les gadoues vertes, aussi bien que les gadoues noires, sont à peu près équivalentes, sous le rapport de la richesse en éléments fertilisants, au fumier de ferme normal, mais que les gadoues noires étant à un degré de décomposition plus avancé et transformées pour ainsi dire en terreau, doivent être d'un emploi plus avantageux, ce qui justifie la pratique des cultivateurs qui laissent les gadoues fermenter pendant un certain temps avant de les employer.
Dans ses études sur les boues de Bruxelles, M. Petermann a constaté que ces boues renferment en moyenne par 100 kilogrammes : 0,28 d'azote organique, 0,522 d'acide phosphorique, 0,316 de potasse et 3,435 de chaux.
~
**J.-A. Barral**. *Dictionnaire d'agriculture* (1886)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Entremets*

*subst. masc.*
~

**1 – Proprement tout ce qui se fait entre les mets, et, dans le Moyen Âge, divertissement qui se faisait dans un intervalle du repas.**
**2 – Aujourd'hui, en termes de cuisine, le second service, celui où paraît le rôti.**
**3 – Particulièrement, les entremets, ou, au singulier dans le sens de plat d'entremets, les mets servis en même temps que le rôti et que l'on mange après, pâtisseries, œufs, fritures, salades, etc. Il y avait huit entremets.**

~
**É. Littré.** *Dictionnaire de la langue française* (1873)

## *Gâteau*

*subst. masc.*
~
Nom vulgaire donné aux rayons formés par les cellules que les abeilles construisent pour renfermer leurs provisions et loger le couvain.
~
**J.-A. Barral**. *Dictionnaire d'agriculture* (1886)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Graham*

*subst. masc.*
~
Nom que les frugaliens ou végétariens donnent à un pain bis fait avec un mélange de farine de tous les blés. Le pain de tout blé avait déjà été préconisé par les docteurs romains, lorsqu'en 1840, un Américain, du nom de Sylvestre Graham, s'en fit l'apôtre et lui donna son nom.
Les végétariens lui attribuent beaucoup de propriétés. Voulant m'assurer des ressources qu'on pourrait tirer en cuisine de la farine de Graham, il en est résulté les inconvénients suivants : la farine grise ne peut servir à faire une sauce blanche. Les sauces brunes sont longtemps à se dépouiller et ont un goût âcre très désagréable.
Pour ces raisons, le pain ne peut servir à aucune préparation culinaire.
Ne vaudrait-il pas mieux varier son pain que d'opérer un mélange de farine discordant ?
~
**J. Favre.** *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Falsification*

***(du lait)***

*subst. fém.*
~
"Naturellement, on baptise le lait avec de l'eau : et de deux !
Pour l'empêcher de tourner, on le fait bouillir et on y ajoute ce que l'on appelle du conservateur, c'est-à-dire du carbonate de soude.
En route pour la ville. Il va sans dire que le crémier de la ville ajoute encore de l'eau à son tour pour allonger la sauce. Comme le lait n'a plus ni qualité ni saveur, on y ajoute pour l'épaissir un peu d'amidon ou de cervelle de cheval.
Ce n'est pas ragoûtant."
~
**Image d'Épinal,**
*Les principales falsifications (1883)*

# Gluten

~
*subst. masc.*

"Le Vatican a décidé d'interdire l'usage des hosties sans gluten qui étaient fabriquées par des religieuses à Tuam, dans le comté de Galway (Irlande) : sans cette texture végétale, l'eucharistie ne serait pas licite. C'est un rappel à l'ordre canonique ; un de plus, au sein de l'Église catholique." Ainsi commence un article du journal *Le Monde* daté du 1er octobre 1983. Nous sommes alors encore loin d'un phénomène qui ne va cesser de prendre de l'ampleur : le sans gluten. Commencer cet article par une anecdote religieuse n'a rien d'innocent tant il apparaît que, dans cette histoire, la part du mythe — de ce que Claude Lévi-Strauss appelait la "pensée magique" — semble effectivement plus importante que celle de la rationalité.

### Gluten et valeur boulangère

Le gluten est une protéine de réserve contenue dans certaines céréales dont le blé tendre, l'épeautre, le petit épeautre, le seigle, l'orge et, dans certains cas, l'avoine. Pour être plus exact, il convient de préciser que le gluten désigne un ensemble de protéines aux propriétés de viscoélasticité différentes. C'est cette viscoélasticité qui est nécessaire à la fabrication du pain. Sans gluten, pas de pâte à pain possible (ou presque, nous y reviendrons).
Le gluten se retrouve dans de nombreux aliments différents (pain, pâte, plat préparé…). Sa nature et sa digestibilité peuvent varier d'un usage à l'autre. L'existence du gluten fut mise en évidence vers le milieu du XVIIIe siècle par des chercheurs italiens et allemands : Beccaria et Kessel-Meyer. Ils donnèrent à cette substance le nom de "matière glutineuse, végéta-animale". À cette époque, le gluten est considéré comme un aliment offrant de nombreux bienfaits et on lui accorde même des qualités médicales comme on peut le lire dans un ouvrage — daté de 1854 — de A. Peyrat, intitulé *Du gluten et de son emploi* : "Il est aisé de voir l'avantage qui résultera de servir au malade du pain de gluten léger, facile à digérer, au lieu de pain ordinaire, qui, à poids égal, ne sera pas plus tôt digéré, et profitera moins à son économie, car il faudrait, pour lui faire absorber une quantité voulue de gluten, lui en donner une de pain ordinaire 58 fois plus forte. Le bénéfice de cet aliment, dans des conditions semblables, est à mes yeux si évident, que je n'hésiterai jamais de le conseiller, et si du moins je ne puis le substituer entièrement à l'autre, j'augmenterai, en le faisant entrer pour une partie dans l'alimentation du malade, l'agrément et l'utilité d'une digestion rendue ainsi moins pénible." Le gluten comme solution aux problèmes de digestion ! Nous sommes, au milieu du XIXe siècle, bien loin du discours actuel des partisans du régime sans gluten.

### Intolérance

Difficile en effet aujourd'hui d'échapper à l'émergence des intolérances alimentaires et notamment à la déferlante du sans gluten. Le "gluten-free" ou le "no-glu" est partout et on ne compte plus le nombre d'articles ou d'ouvrages culinaires — le cuisinier Michel Oliver a même cosigné un ouvrage sur ce thème avec sa fille — vantant les mérites du régime sans gluten. Il existe un magazine spécialisé (*Niepi*) en plus des blogs, des sites, des restaurants — 150 rien qu'en France — et même des pâtisseries et, comble des choses, des boulangeries…
Novak Djokovic assure de son côté que ses nombreux succès sportifs sont dus à son régime sans gluten. Il en a fait un livre *Service Gagnant, une alimentation sans gluten pour une parfaite forme physique et mentale* dont on n'oserait conseiller la lecture aux sportifs du dimanche qui vont acheter leur baguette en survêtement. Et l'industrie, pourtant pointée comme la principale responsable du développement de ces intolérances alimentaires, s'est engouffrée dans la brèche et a lancé de nombreuses gammes de produits estampillés "gluten-free". Le marché est estimé à près de 6,6 milliards de dollars (5,1 milliards d'euros). Impossible ou presque, dans les restaurants gastronomiques de l'hexagone, d'échapper à la proposition d'un pain sans gluten censé satisfaire la pression du client.

### La maladie cœliaque

L'intolérance au gluten est une réalité médicale. Voici comment la définit le site de l'Association française des intolérants au gluten : "La Maladie Cœliaque (MC) est une intolérance permanente à une ou plusieurs fractions protéiques du gluten. Elle provoque une atrophie villositaire (destruction des villosités de l'intestin grêle). Il s'ensuit une malabsorption des nutriments, en particulier du fer, du calcium et de l'acide folique." La forme clinique de la maladie cœliaque chez le nourrisson et le jeune enfant se présente sous la forme de diarrhée chronique, de fatigue, d'apathie et de tristesse. Abdomen ballonné, membres graciles et retard de croissance sont fréquents.
Chez l'adulte, les signes de la maladie peuvent être la diarrhée et un amaigrissement inquiétant. Plus souvent que chez l'enfant, la maladie peut être mono-symptomatique (anémie ferriprive, ostéoporose…) ou atypique (se manifestant par des crampes musculaires, une stomatite aphteuse, des irrégularités menstruelles, des fausses couches à répétition…). On estime qu'en France, 500 000 personnes pourraient développer cette maladie. Comme le souligne le site de l'Association française des intolérants au gluten, il ne faut pas confondre l'intolérance au gluten avec les allergies au blé ou au gluten, plus rares encore, qui mettent en jeu des mécanismes immunitaires différents.
Avec 1 % ou moins de la population concernée par une intolérance au gluten, nous sommes donc loin du chiffre des personnes se réclamant favorables à un régime sans gluten. Aux États-Unis, près de 30 % de la population souhaite adopter un régime sans gluten. Toujours aux USA, le magazine *Time* plaçait en 2012 le mouvement sans gluten au deuxième rang de son top 10 des pratiques alimentaires. Les Français seraient, eux, entre 3 et 10 % selon les sources, à se dire sensibles ou hypersensibles au gluten.

### Des malades imaginaires ?

Les chiffres, on le voit, varient d'un à dix. Car si la maladie cœliaque dispose d'un diagnostic scientifique établi, l'hypersensibilité — plus récente — est moins bien connue. Et, en l'absence de marqueurs physiologiques établis, le corps médical reste sans réponse. Le site de l'Association des maladies cœliaques indique même : "Une évolution actuelle des croyances, disant que le gluten serait associé à plusieurs symptômes, et un grand nombre de personnes en principe testées non cœliaques et non allergiques, disant qu'elles vont mieux si elles ne mangent plus de gluten (sensibilité ou hypersensibilité au gluten non cœliaque, pour laquelle il n'existe pas à ce jour de rationnel scientifique clairement établi et où le rôle du gluten reste à démontrer)." S'agirait-il pour autant de malades imaginaires ?

### Inversion des sens

"Il y a eu, au cours de l'histoire, de nombreuses émeutes pour obtenir du pain, aujourd'hui nous en sommes loin", rappelle Pascal Ory. Pour cet historien, "la mode du sans gluten est à restituer dans l'histoire des diktats diététiques venus des États-Unis". Ce que confirme le sociologue Claude Fischler lorsqu'il précise "qu'aux États-Unis, la conception dominante de l'alimentation est nutritionnelle. Se nourrir, c'est d'abord répondre à ses besoins physiologiques en faisant des choix rationnels. Les Français ont, au contraire, une conception culinaire de l'alimentation : ils valorisent le plaisir et le goût. Lorsque nous proposons « gâteau au chocolat », les Américains pensent « culpabilité », les Français pensent « anniversaire »".
Un des points qui pourrait expliquer la mode du sans gluten est ce que les historiens et les sociologues appellent les "inversions de sens" qui seraient liées au passage d'une société de la faim à une société d'abondance.
Ainsi ont été considérées comme porteuses de signes de haute qualité culturelle et sociale, des céréales inférieures comme le mil, le seigle et l'épeautre autrefois associées aux pénuries parce qu'opposées au blé tendre des riches. Le blé tendre est aujourd'hui perçu comme l'ennemi n° 1 par les opposants au gluten. "Nous sommes devenus de plus en plus fondamentalistes vis-à-vis de notre alimentation. Nos questions actuelles sont des luxes d'hypocondriaques qui n'ont plus de problèmes de survie à se poser", précise encore Pascal Ory.

### Une construction sociale

Comment expliquer ces changements de perception vis-à-vis des aliments et du blé en particulier ? L'alimentation, expliquait Roland Barthes[1], se voit assigner des significations qui vont bien au-delà de son rôle nourricier. Parmi ces significations, un "champ notionnel est constitué par un ensemble de valeurs ambiguës, à la fois somatiques et psychiques, rassemblées autour du concept de santé : la santé est, en effet, mystiquement, un simple relais disposé entre le corps et l'esprit, l'alibi que la nourriture se donne pour signifier matériellement un ordre de réalités immatérielles ; la santé n'est donc vécue à travers l'alimentation que sous forme de « dispositions », impliquant l'aptitude du corps à affronter un certain nombre de situations mondaines ; ces dispositions partent du corps, mais elles le dépassent : ce sont l'énergie, l'entrain et la détente". Dans le même texte, il écrit également : "La diététique moderne (du moins selon ce qu'on peut observer en France) n'est pas liée à des valeurs morales d'ascèse, de sagesse ou de pureté (il suffit de comparer le développement du végétarisme en Angleterre et en France), mais bien au contraire à des valeurs de pouvoir : l'énergie issue d'une alimentation consciente est dirigée mystiquement, semble-t-il, vers une adaptation de l'homme au monde moderne ; c'est donc finalement une représentation de la modernité qui est impliquée dans la conscience que nous avons des fonctions de notre nourriture." Modernité. Le mot est lâché. Le blé moderne — et avec lui toute l'agriculture moderne — est, en effet, pour les tenants du "no-glu", le responsable de tous leurs maux.
Le blé "d'avant" était sain, la modernité en a fait un poison. "Il faut lutter contre cette phobie du gluten. Malgré les dérives actuelles de la sélection des blés et des techniques de panification, le pain demeure un aliment digestible et bien toléré par une grande majorité de personnes", indiquait au *Monde*[2] Christian Rémézy, ancien directeur de recherche à l'INRA.
Pour bien cerner les mécanismes mis en œuvre dans le développement rapide et presque spontané des allergies alimentaires, il faut donc comprendre qu'une maladie se construit socialement avant de se constituer en marché. Les allergies alimentaires "entraînent des effets sociaux puisqu'elles impliquent une exception nécessaire, une revendication individuelle et une réponse sociale" nous explique Claude Fichler dans *Les Alimentations particulières*[3]. Et de poursuivre : "L'allergique est soumis au jugement collectif : sa demande est perçue, non seulement comme une exigence d'exception, mais aussi comme un déni de confiance."
Alors que près de 95 % des Américains ou des Britanniques acceptent sans sourciller que leur hôte affiche un régime alimentaire restrictif, les Français, très attachés à la commensalité du repas — le repas gastronomique des Français n'est pas un mythe, lui — voit ces restrictions d'un mauvais œil. Alors, pour les adeptes du sans gluten, la pseudo-intolérance médicale devient une alliée.
"Dans l'Ancien Régime, il y avait 161 jours maigres. La société et donc l'alimentation étaient définies par la religion. En gros, c'est ce qu'on appelle la culture", précise encore Claude Fischler dans *Libération*[4].
Aujourd'hui, nous sommes davantage livrés à nous-mêmes pour décider quand et quoi manger. Cette individualisation nous conduit à faire des choix qui ne sont pas toujours rationnels car il manque aujourd'hui des repères forts permettant de guider ces choix. "L'alimentation est de l'ordre du symbolique et on est par ailleurs totalement déconnecté de la terre. Le monde agricole est devenu une abstraction qu'on voit à la télé, les œufs, les poules, le veau qui tète sa mère, c'est totalement abstrait…" précise le sociologue Jean-Pierre Poulain[5]. Alors, très vite, cette ignorance, cette abstraction conduisent à croire que ce que l'on mange devient toxique ou dangereux. "Tous ces discours sur l'alimentation, la nutrition, les risques et les dangers des produits semblent contribuer à la montée d'une anxiété radicale vis-à-vis des produits perçus comme industriels, d'une culpabilité liée aux conduites alimentaires et au sentiment souvent observé de perte de contrôle", écrivait encore Claude Fischler dans *Manger mode d'emploi*. Alors, "on contrôle son alimentation, enfin, on croit la contrôler, en enlevant ceci ou cela, en ayant ainsi l'illusion de contrôler sa vie", conclut Jean-Pierre Poulain.
Ce n'est donc pas tant le gluten — ou le sans gluten — qu'il faudrait craindre, mais il faudrait plus certainement se méfier de nos propres peurs.
~
**L. S.**

1 - Roland Barthes, *Pour une sociologie de l'alimentation contemporaine*, Annales, 1961.
2 - *Le Monde*, 2 février 2014.
3 - Claude Fischler, *Les Alimentations particulières, mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob, juin 2013.
4 - *Libération*, 13 août 2015.
5 - Jean-Pierre Poulain, *Sociologie de l'Obésité*, Puf, 2009.





# Huître d'été

*subst. fém.*
~
C'était une opinion si généralement reçue parmi les gourmands de Paris, que les huîtres n'y sont bonnes que pendant les mois (du calendrier Grégorien) dans le nom desquels entre la lettre "R", que vous n'auriez jamais pu les déterminer à en manger depuis le mois de mai jusqu'à celui de septembre.
Il faut convenir que cette opinion, qui prenait sa source dans la distance des côtes de l'Océan à Paris, et dans la température habituelle des quatre mois dont il s'agit, était bien fondée ; on pouvait même lui donner plus d'extension encore, et y comprendre souvent les mois de septembre et d'octobre, qui ne sont pas toujours exempts, à Paris, d'assez fortes chaleurs.
C'est donc avec la plus grande surprise que nous avons vu, pendant le cours de l'été de 1804, sans en excepter les jours caniculaires, arriver à Paris des huîtres vertes et blanches, aussi grasses, aussi bonnes, aussi fraîches enfin que celles qu'on est accoutumé à y voir pendant l'hiver.
Rien ne prouve mieux qu'un tel phénomène, que nous vivons dans le siècle des prodiges ; et tout ce qui tient aux arts alimentaires a fait de tels progrès, qu'il ne faut plus juger du présent par l'exemple du passé. Un fait semblable renverse toutes les combinaisons, et l'on a beau en avoir été, pendant plusieurs mois, témoin oculaire, on ne conçoit pas encore comment un tel prodige s'est non seulement opéré, mais renouvelé presque sans interruption pendant tout le cours de l'été.
Voilà donc une nouvelle source de jouissances ouverte aux gourmands ; ils pourront désormais manger en même temps des melons, des petits pois et des huîtres, ce qui ne s'était jamais vu à Paris. Ils n'auront plus à redouter ces mois sans "R", qui les privaient de ce délicieux testacée, dont l'excès même n'est point dangereux, parce qu'on connaît des moyens sûrs pour en précipiter la digestion. Ils ne seront plus obligés d'entreprendre chaque été le voyage de Dieppe, puisqu'ils trouveront ici, dans cette saison, des huîtres aussi fraîches que celles qu'on y engraisse ; et rien ne les empêchera désormais de mettre à profit le temps de ces absences pour continuer à travailler à Paris aux progrès de l'art et à la satisfaction de leur appétit.
Il est temps maintenant d'apprendre à nos lecteurs à qui nous devons ce bienfait, et dans quelle maison l'on trouve à Paris, dans la canicule, des huîtres qui ne le cèdent en rien à celles du solstice d'hiver. Mais leur perspicacité l'aura sans doute déjà deviné, et ils auront jugé, avec raison, que le Rocher de Cancale seul pouvait avoir opéré un semblable miracle.
C'est, en effet, à lui que nous en sommes redevables ; et il était dans l'ordre qu'une maison, dont la principale gloire repose sur les huîtres, trouvât les moyens de nous en alimenter pendant toute l'année. Dire quels sont ces moyens, c'est ce que nous n'entreprendrons pas de faire ici ; contentons-nous de jouir de leur résultat, sans remonter à leur source. Chercher à percer cet étonnant mystère, à dévoiler ce secret, ce serait peut-être l'anéantir ; car cette opération nous paraît devoir être concentrée dans un très petit nombre de mains pour obtenir des succès constants et assurés ; la livrer à la connaissance du vulgaire, ce serait, en quelque sorte, la profaner ; et une entreprise de cette nature n'est pas de celles où le public est mieux servi lorsqu'il y a concurrence. Honneur et gloire aux dignes propriétaires du Rocher de Cancale, qui se sont immortalisés par une telle découverte. Mais en songeant qu'on y mange maintenant pendant les trois cent soixante-cinq jours de l'année les meilleures huîtres de Paris, n'oublions pas qu'il s'y trouve aussi du poisson, du gibier et de la volaille qui vont de pair avec les huîtres.
~
**A. Grimod de La Reynière.** *Almanach des Gourmands* (1808)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

# Intolérance
## (au lactose)

~
Le lactose est formé d'une molécule de glucose et d'une autre de galactose qui sont liées entre elles. Le lactose est présent en quantité variable dans le lait de tous les mammifères sauf — allez savoir pourquoi — dans celui de la lionne de mer. Il y en a 5 g pour 100 g dans le lait de vache et 7 g pour 100 g dans le lait maternel. On en trouve dans les produits laitiers (yaourts, glaces, fromages frais et crème) entre 2 et 6 g/100 g, mais pas dans les fromages affinés.
"La tolérance au lactose est un des exemples les mieux documentés d'évolution bio-culturelle : c'est un changement culturel, ici la pratique de l'élevage, qui induit un changement biologique en modifiant l'environnement sélectif de certains gènes", écrivent Évelyne Heyer et Patrick Pasquet dans *Le Dictionnaire des Cultures Alimentaires*[1].
L'hypolactasie concerne environ 3 % de la population scandinave, 95 % de la population en Chine et 10 à 15 % dans le nord de la France et 50 % dans le Sud.
En d'autres termes, cela signifie que le pourcentage de personnes intolérantes au lactose dans une population dépend avant tout du rapport à l'élevage de cette population et de son évolution au cours de l'histoire ainsi que de son habitude de consommation du lait. Moins elle consomme de lait sous forme liquide, plus elle devient intolérante au lactose. À cela, le professeur Jean-Marie Bourre ajoute, dans son ouvrage, que la consommation de fromages en lieu et place du lait joue également sur cette adaptation[2].
En effet, le lactose est le sucre du lait qui est hydrolysé lors de son passage dans l'intestin grêle. Le glucose et le galactose qui le constituent sont alors séparés. Lorsqu'il n'est pas dégradé dans l'intestin grêle, le lactose arrive au niveau du colon où il se comporte comme une fibre et fermente. Cela peut provoquer, chez certaines personnes, des ballonnements ; signe de leur intolérance au lactose. L'enzyme intestinale chargée de dégrader le lactose se nomme lactase.
C'est son absence due à des modifications génétiques qui est responsable de l'intolérance au lactose.
Chez l'homme, l'activité lactasique est maximale à la naissance, le lactose apportant au nouveau-né le glucose nécessaire à sa croissance. L'activité lactasique va diminuer au moment du sevrage et décliner à des âges différents selon les populations (avant 2 ans en Thaïlande, entre 6 et 8 ans au Japon et entre 10 et 15 ans en Finlande).
~
**L. S.**

> LE POURCENTAGE DE PERSONNES INTOLÉRANTES AU LACTOSE DANS UNE POPULATION DÉPEND AVANT TOUT DU RAPPORT À L'ÉLEVAGE DE CETTE POPULATION ET DE SON ÉVOLUTION AU COURS DE L'HISTOIRE AINSI QUE DE SON HABITUDE DE CONSOMMATION DU LAIT.

1 - *Le Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, PUF.
2 - *Le Lait : vrais et faux dangers*, Jean-Marie Bourre, Odile Jacob.

# Irrigation

*subst. fem.*
~
L'irrigation est, depuis la nuit des temps, une nécessité en agriculture pour compléter les précipitations naturelles au moment où les plantes en ont le plus besoin pour leur croissance. L'irrigation permet de maintenir les rendements — donc nourrir davantage de personnes sur une même surface — durant les périodes les plus chaudes de l'année que ce soit en maraîchage ou en grande culture.
En France métropolitaine, le volume moyen annuel des précipitations est évalué à 503 milliards de m³.
On distingue l'eau bleue (qui transite par les cours d'eau, lacs et les nappes phréatiques) de l'eau verte (qui est stockée dans le sol et la biomasse avant de rejoindre l'atmosphère par évapotranspiration.).
L'eau verte représente 60 % des précipitations.
38 milliards de m³ d'eau bleue sont prélevés (hors barrages hydroélectriques) par an en France soit un peu moins de 20 %. 7,3 % de cette eau est destinée à l'agriculture dont 80 % pour l'irrigation, le reste étant utilisé pour le bétail ou le nettoyage. En comparaison, il faut savoir qu'en Espagne l'irrigation utilise 68 % de l'eau prélevée par le pays. L'eau bleue utilisée par l'agriculture pour l'irrigation se transforme en eau verte. Une grande partie de cette eau rejoindra l'atmosphère naturellement par évapotranspiration.
En France, seulement 5 % de la surface agricole est irriguée (10 % sont irrigables) soit 1,4 million d'hectares. Les principales cultures irriguées sont le maïs (41 % des surfaces irriguées) et les céréales (17 % des surfaces irriguées). Sur les 2,7 milliards de m³ d'eau prélevée (en 2013) pour l'irrigation, les deux tiers étaient issus des eaux de surface et le reste des eaux souterraines.
La consommation d'eau par l'agriculture a baissé de 30 % en 20 ans alors que dans le même temps le climat s'est réchauffé. Cela grâce aux innovations variétales et matérielles (système d'aspersion, capteurs, assistance numérique).
Le maïs est une plante dite "en $C_4$" il lui faut ainsi presque deux fois moins d'eau pour absorber 1 g de carbone qu'une plante "en C3". Ainsi, il faut 454 litres d'eau pour produire 1 kg de maïs. A titre de comparaison, il en faut 590 litres pour 1 kg de pomme de terre ; 900 litres pour le soja et 5 263 litres pour le coton. Aujourd'hui, seulement un quart des surfaces de maïs sont irriguées, les trois quarts étant alimentés par l'eau de pluie. Le maïs utilise 25 % de l'eau pour se développer via la photosynthèse. Le reste est rejeté par transpiration dans l'atmosphère tout comme les pertes (3 à 15 %) d'eau due à l'évaporation lors de l'irrigation. 75 % de l'eau utilisée en irrigation retourne donc dans le cycle naturel de l'eau.
~
**L. S. en partenariat avec la FNPSMS.**
***Sources :*** *Service public d'information sur l'eau (www.eaufrance.fr), Ministère de la transition écologique et solidaire et Irrigants de France.*

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

# Jaleuse

*subst. fém.*
~
Nom, avant la Révolution, des quarante femmes chargées de mesurer les grains et farines vendus à Paris.
~
**É. Littré.** *Dictionnaire de la langue française* (1874)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

# Koji

*subst. fém.*
~
Le *koji* est un aliment fermenté d'origine chinoise utilisé au Japon depuis plus de 1000 ans. Traditionnellement, il est utilisé dans la fabrication du saké, du *shochu* (alcool de riz distillé) et de *l'amazaké* (sorte de porridge de riz sucré) mais aussi dans la préparation de condiments incontournables de la cuisine japonaise : miso, mirin, tamari et sauce soja. À l'origine du *koji*, il y a l'*Apergillus*, un champignon microscopique (*koji-kin* en japonais) que l'on « cultive » sur du riz (du blé, de l'orge ou du soja) cuit à la vapeur.
Au bout de 2 à 3 jours dans un environnement chaud et humide, les spores de *koji-kin* produisent des enzymes digestives qui développent alors une fine couche de moisissure et le *koji* est prêt à être utilisé.
Pour la fabrication du miso, le *koji* de riz ou d'orge est généralement mélangé à des pois de soja, du riz ou de l'orge ; pour le saké, le *koji* de riz est ajouté à un mélange de riz et d'eau ; et pour la sauce soja, le *koji* de blé ou d'orge est mélangé à des pois de soja et fermenté en saumure. Quel que soit le produit, le processus de fabrication du *koji* est relativement identique mais il y a des centaines d'*Aspergillus* différents qui influent directement sur le goût (plus ou moins sucré, salé ou acide). Les catégories les plus communes sont : l'*Oryzae*, généralement « cultivé » sur du riz pour les misos, tamari, sakés, *amazakés* et mirins, le *Sojae* sur du blé ou de l'orge pour la fabrication de sauce soja et l'*Awamori* sur du riz pour le *Shochu*. Il y a autant de savoir-faire et de recettes différentes que de producteurs mais les Japonais ne s'écartent jamais vraiment des recettes traditionnelles. En revanche, depuis quelques années, de plus en plus de chefs occidentaux (l'équipe du Noma mais aussi de nombreux chefs anglo-saxons) ainsi que des scientifiques et des brasseurs s'intéressent à cet incroyable ferment : koji de café, de maïs, misos de graines de courge, de noisettes ou encore pain, bière et whisky au koji… tous les détournements sont possibles. Plus innovante encore est l'utilisation directe du *koji* et des spores de *koji-kin* sur de la viande, du poisson ou des légumes crus. En quelques heures, leurs enzymes digestives (amylases, protéases et lipases) attendrissent la texture des produits et amplifie leur goût. Plus la fermentation est longue, plus la consistance se transforme et plus le goût est riche.

2 - *Le Lait : vrais et faux dangers*, Jean-Marie Bourre, Odile Jacob.

*"Le plaisir de l'habitude est souvent plus doux encore que celui de la nouveauté." [Marcel Proust]*

Par exemple, un filet mignon cru recouvert de koji et fermenté 2 à 3 semaines dans de bonnes conditions est très proche d'une salaison de plusieurs mois. Depuis quelques années, les Japonais ont quant à eux développé un nouveau produit : le *Shio-koji* (mélange de *koji*, de sel et d'eau) qu'ils utilisent entre autres comme exhausteur de goût et pour faire des marinades rapides, remplacer le sel dans les assaisonnements ou encore la levure dans certaines préparations… ces applications sont nombreuses et séduisent déjà de nombreux chefs en dehors du Japon.
~
**C. Brisset**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Liévricide*
*subst. masc.*
~
Autrefois, si un lièvre mangeait les choux d'un paysan, il existait un tribunal, connu sous le nom de la capitainerie, qui envoyait aux galères celui qui avait commis un liévricide.
~
**L.-S. Mercier.** *Néologie ou vocabulaire des mots nouveaux à renouveler ou pris dans des captations nouvelles* (1801)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Mayolâ*
*subst. masc.*
~
Ouvrez le réfrigérateur chez des amis japonais, vous pouvez être à peu près certains d'y trouver, dans la porte, une bouteille en plastique souple transparent : la mayonnaise. La première mayonnaise commercialisée apparaît dans les années 1920, mais les œufs étant chers à l'époque, celle-ci était considérée comme un produit de luxe, et ne devient vraiment populaire que dans les années 1960. En cinquante ans, avec l'évolution de la cuisine japonaise, la consommation a augmenté drastiquement, et aujourd'hui un Japonais consomme 1,5 kg de mayonnaise par an (encore loin du Russe, néanmoins, qui en consomme 5,1 kg). Un œuf de poule pondu sur dix au Japon est destiné à produire de la mayonnaise.
Depuis une vingtaine d'années est même apparue une catégorie de personnes qui connaissent une véritable addiction à la mayonnaise, appelées « mayolâ » (mayoreur, un néologisme), qui versent de la mayonnaise sur tout ce qu'ils mangent, même les pâtisseries ! Sans aller jusqu'à se droguer à la mayonnaise, il est néanmoins de coutume aujourd'hui de mettre de la mayonnaise sur certains plats traditionnels japonais qui n'en prenaient pas autrefois : *omusubi* (boulettes de riz), *okonomi-yaki* (galettes), *takoyaki* (boulettes au poulpe), *yakisoba* (nouilles sautées), *hiyashi chûka* (nouilles froides)… Cela va jusqu'à surprendre les Occidentaux ! Certains expliquent ce phénomène par le fait que les Japonais trouvent dans la mayonnaise une forte concentration d'umami, le goût des acides aminés, auquel s'ajoute la graisse qui plaît à la jeunesse japonaise.
La mayo japonaise se décline en incorporant toutes sortes de choses : *mentaiko* (œufs de cabillaud pimentés), miso (pâte de soja), sauce de soja, sésame, *umeboshi* (prunes salées), *yuzu-koshô* (condiment fait d'écorce de yuzu, sel et piment).
~
**R. Sekiguchi**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Œuf*
*subst. masc.*
~
Dans l'antiquité, l'œuf était considéré comme un symbole où étaient réunis les quatre éléments : la coquille représentait la terre ; le blanc l'eau ; le jaune le feu et, enfin, l'air figuré par la partie vide se trouvant entre la coquille et l'albumine.
Chez les Égyptiens, le dieu créateur de toutes choses était représenté par un vieillard tenant un œuf dans sa bouche. Le caractère sacré de l'œuf était tel, nous dit Pline, que pour conjurer les maléfices écrits, croyait-on, l'intérieur des coquilles, il était d'usage de briser ces dernières. Inconsciemment, à plus de mille ans de distance, nous accomplissons le même geste, reconnaissant ainsi l'influence mystérieuse que les civilisations anciennes attribuaient à l'œuf.
Mais, si les Égyptiens considéraient l'œuf comme une émanation de la divinité, ils ne se privaient pas d'en manger. Ils usaient même, pour le préparer à la coque, d'un mode de cuisson méritant d'être signalé : après avoir placé l'œuf dans la poche d'une fronde, ils lui imprimaient un mouvement de rotation des plus rapides. Au bout de quelques instants, l'œuf était prêt à être mangé.
~
**P. Salles & P. Montagné.**
*La Grande cuisine illustrée* (1902)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Oxydation*
*subst. fém.*
~
Dans une élégie dédiée au symposion, Xénophane de Colophon (570-475 avant J.-C.) célèbre un vin « au parfum de fleur ». Le fait qu'il emploie le singulier anthos attire l'attention. Ce ne sont pas les arômes floraux du vin qu'il évoque mais ce que les Grecs de son temps nommaient un vin de bonne fleur. Il s'agit ici d'élevage oxydatif. C'est ce que nous appelons aujourd'hui vins de voile, dont les plus célèbres sont les vins jaunes du Jura. Dans son livre *Un Cratère rempli d'euphorie* (éditions Lucy Braggiotti, Athènes 2005) Stavroula Kourakou-Dragona suggère que cette technique était très répandue dans l'antiquité, mais que les spécialistes des textes anciens, plus lettrés qu'œnologues, ont presque toujours proposé des traductions et des interprétations qui renvoient à l'aromatique florale, notion qui nous est plus familière que celle d'élevage oxydatif.
Le voile, ou fleur — *anthos* chez Xénophonane, *flor* aujourd'hui encore à Jerez — est une pellicule levurienne qui se forme à la surface du vin laissé au contact de l'air et qui le protège d'une oxydation rapide et violente tout en lui assurant un type de vieillissement qui lui donne son caractère particulier.
De tels vins sont attestés à l'époque moderne au long d'une diagonale qui va de l'Europe centrale au sud de l'Espagne. Le plus souvent, on les perçoit comme des curiosités locales, représentatives de traditions typiques à certaines régions de montagne. Une lecture éclairée de l'élégie de Xénophane devrait nous convaincre que, bien au contraire, les vins de voile ont traversé les époques. En effet, en l'absence de moyens modernes de conservation, ce style de vinification offre une excellente résistance au transport, aux variations de température et au temps.
~
**F. Caribassa**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Pères laitus*
*subst. masc.*
~
Le rapport entre l'eau et le lait est un phénomène mythologique très répandu. Entre les offrandes ou les implorations pour favoriser la pluie et la lactation des vaches jusqu'aux eaux galactophores, les pensées magiques associant lait et eau furent nombreuses en Europe durant des siècles. Les prières adressées aux "Madones de lait" devaient permettre de redonner du lait aux femmes ou aux troupeaux taris.
On parle également de "sources laitières" qui redonnaient à qui en buvait l'eau, la lactation désirée et souvent nécessaire à la survie. Le lait, aliment fondamental, était ainsi entouré de rites et de magie.
Parfois, les croyances prennent des formes pour le moins inattendues. Ainsi, dans différents pays de l'Europe chrétienne sont apparus des saints allaitants. Saint Bérach, saint Findchua ou saint Mamante était des saints (seins ?) — androgynes et nourriciers — très populaires qui rendaient le pouvoir d'allaiter aux femmes ou aux troupeaux comme le raconte Piero Camporesi, professeur à l'Université de Bologne dans *Manger Magique*, éditions Autrement.
Ces "Pères Laitus" se retrouvent également dans les contes populaires. Dans le conte des frères Grimm, le petit Poucet, recueilli par un géant, est nourri au sein par ce dernier. "Le Géant rentra chez lui avec le petit, qu'il nourrit à son sein, ce qui le fit grandir dès lors comme un fils de géant." Cette croyance qui transmet à celui qui en boit le lait, les critères de celle (ou de celui) qui l'allaite est une constante qui perdura très longtemps. Le choix de la nourrice et les contraintes que lui imposaient ses employeurs sont à cet égard remarquables.
~
**L. S.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Pleuronectidés*
*subst. fem.*
~
La famille des pleuronectidés renferme un nombre considérable d'espèces, dont beaucoup sont renommées pour la délicatesse de leur chair. Ce sont des poissons dont la conformation est bizarre ; ils ont en effet le corps haut, aplati sur un de ses côtés, légèrement bombé sur l'autre. La face aplatie est complètement décolorée ; la face bombée présente au contraire des couleurs quelquefois très vives, c'est elle qui porte les yeux.
Les os qui entrent dans la composition du crâne et de la face des pleuronectidés ne sont pas également développés de chaque côté,

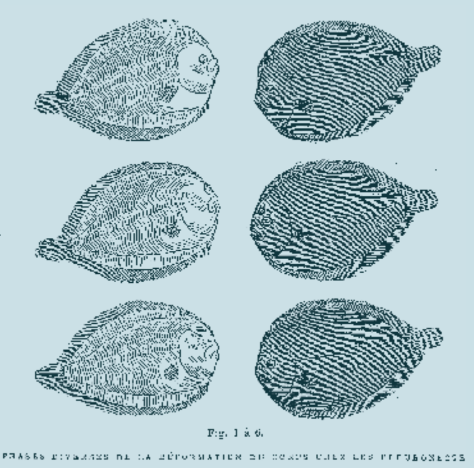


Fig. 1 à 6.
PHASES DIVERSES DE LA DÉFORMATION DU CORPS CHEZ LES PLEURONECTES ET POSITION DES YEUX AUX DIFFÉRENTS ÂGES.

de là résulte un manque de symétrie dans la forme générale de cette partie du corps. Et les yeux, situés l'un au-dessus de l'autre, sont reportés d'un même côté.
Mais il n'est est pas de même chez les jeunes sujets, dont nous représentons ici les différentes phases de développement.
Les organes de la vision sont placés d'abord chez eux comme chez les autres poissons, mais peu de temps après leur naissance, leur tête éprouve un mouvement de torsion, par suite duquel leurs deux yeux se trouvent insensiblement reportés d'un même côté du corps.
Ce déplacement des organes de la vision est en rapport avec le genre de vie des Pleuronectes, dont le corps repose généralement sur les fonds sablonneux ou vaseux par sa face aplatie et étiolée.
Ces poissons ont aussi un genre de locomotion très singulier : tantôt ils nagent horizontalement et planent pour ainsi dire au sein des eaux, d'autres fois, mais rarement, ils se meuvent verticalement.
Quelques espèces, parmi lesquelles nous citerons le flet, remontent assez loin le cours des fleuves et vivent très longtemps dans les eaux douces.
La chair de ces poissons est blanche, de bon goût et de facile digestion.
Les pleuronectidés n'ont pas de vessie natatoire.
~
**H. Gervais & R. Boulart**. *Les Poissons, synonymie, description, mœurs, pêche, iconographie des espèces composant particulièrement la faune française* (1877)

THÉÂTRE DE CHARTRES
la Symposie
LES RENCONTRES PROFESSIONNELLES DU FESTIVAL ENTREMETS
LUNDI 5 OCT. 2020 3E ÉDITION
PROGRAMME ET RÉSERVATIONS SUR WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR





*"Ce qui n'est point utile à l'essaim, n'est point utile à l'abeille." [Montesquieu]*

## *Stabulation*
*subst. fém.*
~
Cette méthode permet effectivement de nourrir une bête de bétail sur le plus petit espace de terrain possible ; non seulement parce qu'une portion de la nourriture n'est pas gâtée avec les pieds comme dans le pâturage ordinaire, mais encore parce que le surcroît considérable de fumier que l'on obtient par cette méthode permettant de fumer parfaitement les terres, en augmente le produit dans de très fortes proportions.
~
*Maison rustique du XIX^e^ siècle, Encyclopédie d'agriculture pratique* (1847)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Spinosad*
*subst. masc.*
~
Pesticide d'origine microbienne. Issu de la fermentation industrielle d'une bactérie — *Saccharopolyspora Espinosa* — naturellement présente dans le sol, cet insecticide est efficace contre les chenilles, thrips et mouches (notamment la mouche du chou).
Le spinosad est toxique vis-à-vis des insectes pollinisateurs et fait partie des substances pointées du doigt par le Ministère de l'Agriculture dans son rapport sur la mortalité des abeilles. Rappelons cependant que les pesticides ne sont responsables (toujours selon ce rapport) que de 4 % des cas de mortalité des abeilles. Précision importante, le spinosad est un insecticide utilisé par l'agriculture biologique…
~
**L. S.**

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Toast*
*subst. masc.*
~
C'est la Révolution qui a établi en France l'usage des toasts. Cette dénomination nous vient des Anglais, qui, pour porter la santé de quelqu'un, mettent dans chaque pot de bière une rôtie de pain, qui s'écrit *toast* et qui se prononce *toste*.
Le toast ou rôtie reste à celui qui boit le fond du vase. Un jour qu'Anne Boleyn, la plus belle femme qui existât alors en Angleterre, prenait un bain entourée des seigneurs de sa suite — elle était de mœurs faciles — ces gentilshommes, pour lui faire leur cour, prirent chacun un verre et puisèrent dans sa baignoire de l'eau, qu'ils burent. Un seul s'abstint de suivre cet exemple, et quand on lui demanda pourquoi il ne faisait pas comme les autres : "C'est, répondit-il, que je me réserve le toast." Pour un Anglais, c'était assez gracieux.
Un autre toast célèbre, qui peut venir à la suite du précédent : le Comte de Stair, lorsqu'il était ambassadeur d'Angleterre en Hollande, donnait souvent des fêtes brillantes auxquelles il invitait tous les autres ministres étrangers qui, de leur côté, l'invitaient aussi à leurs dîners diplomatiques. Un jour qu'ils se trouvaient tous rassemblés chez l'ambassadeur de France, celui-ci, faisant allusion à la devise de Louis XIV, porta la santé du soleil levant ; tout le monde lui fit raison. L'ambassadeur de l'impératrice reine but ensuite à la lune et aux étoiles fixes, faisant allusion aux diverses principautés d'Allemagne. On se demandait comment le comte de Stair, qui restait seul, allait porter la santé de son maître pour égaler au moins ses deux collègues. Alors il se lève gravement, et, présentant son verre : "À Josué, dit-il, qui arrêta le soleil, la lune et les étoiles." Pas mal, mais assez prétentieux, qu'en dites-vous ?
Encore un petit toast et un bon mot pour finir : dans un dîner d'Anglais (c'est toujours dans les dîners d'Anglais qu'on voit ces choses-là), on porta, selon l'usage, la santé des dames. Milord B…, bien connu pour sa galanterie, dit : "Messieurs, je bois au beau sexe des deux hémisphères. Et moi, répondit le marquis de la V…, plus réaliste que son ami, je bois aux deux hémisphères du beau sexe."
~
**A. Dumas.** *Grand dictionnaire de cuisine* (1873)

◊ ◊ ◊ ◊

## *Tonka*
*subst. fém.*
~
Fruit du *Coumarouna odorata*, arbre de la famille des légumineuses papilionacées, qu'on rencontre assez communément dans les forêts de Guyane. Ce fruit est une drupe, ressemblant à l'amande, qui renferme une seule graine elliptique, longue de 3 à 4 centimètres, à téguments minces, dont les cotylédons ont une saveur douce, huileuse, assez agréable, et une odeur spéciale qui les fait employer comme parfums ; ils servent notamment pour aromatiser le tabac à priser.
~
**J.-A. Barral**. *Dictionnaire d'agriculture* (1889)

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

## *Traite (des vaches)*
*subst. fém.*
~
"Pour que la traite ne laisse rien à désirer, on doit faire en sorte que cette opération soit agréable à la vache. Une bonne méthode, pratiquée dans la plupart des grandes vacheries, consiste à faire précéder le marcaire d'un petit garçon qui fait passer ses mains sur les trayons comme s'il voulait réellement traire ; mais qui n'exécute ce mouvement qu'avec légèreté pour faire éprouver à la vache une sensation agréable sans faire couler son lait. Les animaux se trouvent ainsi préparés l'un après l'autre au moment où le marcaire vient réellement les traire, celui-ci a l'habitude de bien soigner les vaches de manière à s'en faire aimer, elles laissent facilement couler leur lait jusqu'à la dernière goutte."
~
**F. Villeroy**. *Laiterie, beurre et fromages* (1863)

## *Trognon*
*subst. masc.*
~
Le cœur, le milieu d'une poire, d'une pomme, dont on a ôté tout ce qu'il y avait de bon à manger.
Le trognon d'un chou, un trognon de chou, la tige d'un chou dont on a ôté les feuilles.
On dit de même un trognon de salade.
*Fig. Voilà un joli petit trognon*, se dit d'une jeune fille petite.
~
**É. Littré.** *Dictionnaire de la langue française* (1874)

◊ ◊ ◊ ◊

## *Zaatar*
*subst. masc.*
~
Pour désigner cette herbe aromatique en français, on hésite toujours entre le thym et l'origan, qui appartiennent aussi à la famille des Lamiacées. Par orientalisme culinaire, on lui préfère néanmoins le nom arabe.
Ses petites feuilles arrondies et duveteuses, son odeur fraîche et poivrée, qu'on retrouve en bouche, rappellent en tout cas l'origan. Dans le langage botanique, en latin, le zaatar est d'ailleurs appelé *origanum syriacum*, origan de Syrie. Il est ainsi originaire des pays du « Sham » — l'expression désignant l'ancienne et légendaire « Grande Syrie » — qui regroupent aujourd'hui la Syrie, le Liban, la Jordanie, la Palestine ainsi qu'Israël.
L'herbe s'y épanouit au printemps dans les collines calcaires. En Israël ainsi qu'en Cisjordanie occupée, sa cueillette est cependant interdite, le ministère israélien de l'agriculture l'ayant rangé depuis 1977 parmi les « espèces sauvages protégées ».
Par esprit de résistance, certains Palestiniens outrepassent l'interdiction : pour eux, le zaatar symbolise la terre de Palestine, perdue avec la création de l'État d'Israël. De leur côté, les Israéliens assimilent l'herbe à l'hysope biblique.
Outre ses propriétés digestives, dépuratives et antiseptiques, le zaatar est largement utilisé dans la cuisine levantine.
On le consomme frais en salade ou encore dans les *aqras bi zaatar*, des petits pains à l'huile d'olive. Sec, il entre dans la préparation de la fameuse épice éponyme.
Aux feuilles séchées, on ajoute des graines de sésame, de fenouil, de coriandre ou encore du sumac… Le tout est finement moulu. Chaque femme a sa recette : les ingrédients et les proportions varient selon les familles et les régions. Mêlé à de l'huile d'olive, ce mélange est une base incontournable. On y trempe des petits morceaux de pain plat, aussitôt engloutis ; à moins d'en badigeonner un disque de pâte crue : ces pizzas vertes, ou *mana'ish*, emblématiques des souks du Moyen-Orient, se retrouvent désormais aussi sur nos marchés.
~
**C. Bastier**.

## *Bibliographie*

◊ ◊ ◊ ◊ ◊

***Dictionnaire d'agriculture, Encyclopédie agricole complète (4 volumes)***
J.-A. Barral, ancien secrétaire perpétuel de la Société nationale d'agriculture de France, ancien directeur du *Journal de l'agriculture*. Continué sous la direction de Henry Sagnier, rédacteur en chef du *Journal de l'agriculture*. Paris Librairie Hachette et Cie, 1886-1889
~
***Grand dictionnaire de cuisine***
Alexandre Dumas
Texte revu et corrigé par Anatole France correcteur chez A. Lemerre éditeur à Paris, 1873. Ouvrage réédité chez Menu Fretin.
~
***Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire (4 volumes)***
Joseph Favre (1849-1903), Paris, 1902
~
***L'Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère***
Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, Paris, 1803-1812
~
***Dictionnaire de la langue française***
Émile Littré de l'Académie Française (4 volumes), Paris Librairie Hachette et Cie, 1873-1874
~
***Dictionnaire universel de commerce : contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde…***
Jacques Savary Des Bruslons (1657-1716), inspecteur général des manufactures, pour le Roy, à la douane de Paris, 1741
~
***La laiterie. Art de traiter le lait, de bariquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers***
A.-F. Pouriau, 5^e^ édition, Paris, 1895
~
***Laiterie, beurre et fromages***
Félix Villeroy, Paris, 1863
~
***Le Mouton***
***Encyclopédie des connaissances agricoles***
André-M. Leroy, Librairie Hachette, 1948
~
***La Grande cuisine illustrée, sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante***
Prosper Salles & Prosper Montagné, Monaco, 1902
~
***Maison rustique du XIX^e^ siècle, Encyclopédie d'agriculture pratique***
1847
~
***Néologie ou vocabulaire des mots nouveaux à renouveler ou pris dans des captations nouvelles***
Louis-Sébastien Mercier, 1801

***Les Poissons, synonymie, description, mœurs, pêche, iconographie des espèces composant particulièrement la faune française***
H. Gervais et R. Boulart, 1877

agueusie
JOURNAL STOCHASTIQUE DE L'ALIMENTATION

est édité par Menu Fretin
Dépôt légal : juin 2020
Directeur de la publication et directeur de la rédaction : Laurent Seminel
Ont collaborés à ce numéro : J.-A. Barral, Claire Bastier, Abbé Bergier, R. Boulart, Céline Brisset, François Caribassa, G.-E. Coubard d'Aulnay, Alexandre Dumas, Joseph Favre, H. Gervais, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, André-M. Leroy, Charlène Leroy, Émile Littré, Louis-Sébastien Mercier, Prosper Montagné, Jacques Savary Des Bruslons, A.-F. Pouriau, Henri Pourrat, Éric Roux, Prosper Salles, Ryoko Sekiguchi, Félix Villeroy, Voltaire.

Impression : Chauveau
Numéro ISSN : en cours
ISBN : 979-10-96339-65-5

MENU FRETIN
11 rue de Babylone
28000 Chartres
Tél. : 02 37 90 95 24
contact@menufretin.fr
www.menufretin.fr
SARL au capital de 10000€
RCS Chartres 493 539 928
SIRET 493 539 928 00025
Code NAF 5811 Z
TVA Intracommunautaire FR 59 493 539 928

*Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l'autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. (Loi du 11 mars 1957, art. 40 et 41 et code pénal art. 425).*

*Ce numéro comprend deux définitions publiées en partenariat avec la FNPSMS.*

Pour recevoir gratuitement chez vous le prochain numéro
d'agueusie
rendez-vous sur www.menufretin.fr
agueusie
JOURNAL STOCHASTIQUE DE L'ALIMENTATION
GRATUIT ET ENRICHISSANT…

# MENUFRETIN

*Catalogue été 2020*

## ARCHIVES NUTRITIVES

**Manuel des amphitryons**
Grimod de La Reynière
288 pages - **18 €**

**Éloges de la cuisine française**
Édouard Nignon
560 pages - **26 €**

**La Cuisine et pâtisserie anglaise**
Alfred Suzanne
368 pages - **22 €**

**La Table au pays de Brillat-Savarin**
Lucien Tendret
192 pages - **16,50 €**

**Histoire des légumes**
Georges Gibault
384 pages - **24 €**

**L'Art de la cuisine française**
Marie Antonin Carême
1664 pages - **110 €**

**Les Plaisirs de la Table**
Édouard Nignon
336 pages - **22 €**

**Le Riz**
Auguste Escoffier
96 pages - **14 €**

**Le livre de la phagotechnie universelle**
Hippolyte Étiennez
96 pages - **14 €**

**Le potager d'un curieux**
Auguste Pailleux, Désiré Bois
544 pages - **26 €**

**Radio Cuisine**
Édouard de Pomiane
848 pages - **44 €**

**La Cuisine en 10 minutes**
Édouard de Pomiane
160 pages - **15 €**

**Grand Dictionnaire de Cuisine**
Alexandre Dumas
1170 pages - **58 €**

**L'art de conserver**
Nicolas Appert
96 pages - **14 €**

**Le livre de pâtisserie**
Jules Gouffé
384 pages - **24 €**

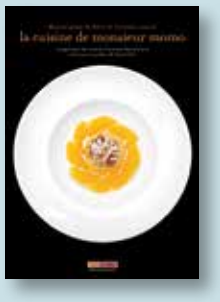
**Vingt plats qui donnent la goutte**
Édouard de Pomiane
128 pages - **15 €**

## HORS COLLECTION

**Imaginaire de la gastronomie**
Dirigé par J. Csergo et O. Etcheverria
304 pages - **24 €**

**Le cuisinier et l'art**
Dirigé par J. Csergo et F. Desbuissons
304 pages - **24 €**

**Éléments de conversations culinaires**
Anne-Sophie Pic
224 pages - **30 €**

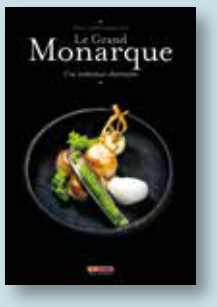


**La Cuisine de Monsieur Momo**
Maurice Joyant, Henri de Toulouse-Lautrec
256 pages - **15,90 €**

**Paris-Tokyo, dialogue des sens**
Laurent Feneau
96 pages - **9,90 €**

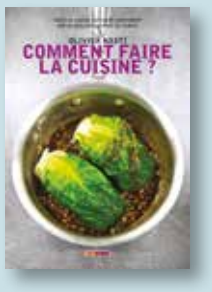
**La cuisine en plein air**
Édouard de Pomiane
200 pages - **18 €**

## LIVRES DE CHEFS ET LIVRES PRATIQUES



**Le Grand Monarque**
Nathalie et Bertrand Jallerat
224 pages - **35 €**

**Une Cuisine d'expressions**
Olivier Nasti
224 pages - **35 €**



**Comment faire la cuisine?**
Olivier Nasti
256 pages - **19,90 €**

**Œuf intrépide et chair de poule**
Laurent Trochain
96 pages - **12,90 €**

**Carpashow**
Benoît Bordier
160 pages - **24,50 €**

**Cuisine et intuition en Normandie**
Cécilia et Arnaud Viel
224 pages - **24,50 €**

**Comment faire la cuisine des légumes?**
Olivier Nasti
160 pages - **19,90 €**

**Les Desserts de Claire**
Anne-Claire Vorimore
96 pages - **12,90 €**

## MANGER/PENSER

**Qu'est-ce que boire?**
François Caribassa
112 pages - **12 €**

**Le Diable au porc**
Monique Zetlaoui
160 pages - **14 €**

**Chroniques culinaires de Jérusalem**
Claire Bastier
304 pages - **18 €**

**La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?**
Julia Csergo - 320 pages - **18 €**

## REVUES

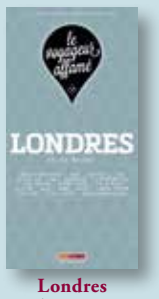
**Ceres, l'imaginaire des céréales - N° 5**
160 pages - **24 €**

**#appert - N° 4**
160 pages - **15,50 €**

**Ceres - N° 1, 2, 3, 4**

**#appert - N° 1, 2, 3**

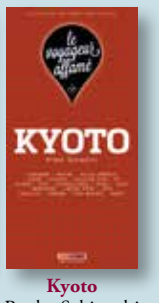
## LE VOYAGEUR AFFAMÉ



**Londres**
Céline Brisset

**Bruxelles**
Céline Brisset

**Jérusalem**
Claire Bastier



**Kyoto**
Ryoko Sekiguchi

**Lisbonne**
Céline Brisset

**Marseille**
Cécile Cau

**Erevan**
Claire Bastier

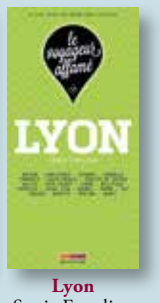
**Cracovie**
Marine Sanclemente

**Rome**
Céline Maguet
Riccardo Ferrante

**Le Japon à Paris**
Ryoko Sekiguchi

**Tel Aviv**
Claire Bastier

**Beyrouth**
Ryoko Sekiguchi



**Lyon**
Sonia Ezgulian

**La bière à Paris**
Elisabeth Pierre

**Strasbourg**
Céline Maguet

**Amsterdam**
Virginie Félix

**Paris sucré**
Céline Brisset

**Tokyo**
Laurent Feneau
Anne Jeandet-Feneau

**Athènes**
Claire Bastier

**Berlin**
Pauline Robin

**Bordeaux**
Sophie Suraniti

**Le vin à Paris**
Cécile Macé
François Caribassa

**Chartres**
Laurent Seminel

« Bien pensés, bien foutus…
C'est très bien fait, joliment
enquêté et léger dans ses bagages.
Prix de poche. Impec ! »
François Simon

format plié 108 x 216 mm,
déplié 420 x 420 mm
**8,90 €**

WWW.MENUFRETIN.FR