

Bonnes feuilles

MÉLI-MÉLO

Gilles Fumey



CNRS EDITIONS

**Manger local,
manger global**
L'alimentation
géographique

**Plongée dans le sens
perdu de l'alimentation**

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es ! », tel est le sens du nouvel opus de Gilles Fumey, chercheur géographe de l'alimentation à la Sorbonne, animateur du café géographique se réunissant tous les mois au café de Flore. Manger global, manger local, ce livre décapant envisage l'alimentation comme l'un des principaux facteurs de compréhension de notre monde. Qui pourrait croire qu'en mangeant du fromage avant le dessert, l'homme de l'Occident prolonge un rituel alimentaire vieux de 10000 ans? Tels sont les thèmes abordés, où l'on découvre un monde marqué par les antagonismes alimentaires entre abondance et culture de restriction, l'alimentation se joue des interdits religieux, de l'industrialisation de l'offre et d'un nouveau lien entre producteur et consommateur.

Manger local, manger global
L'alimentation géographique
Par Gilles Fumey
CNRS Editions
160 pages, 20 €

“ Les cuisines racontent toutes
un rapport aux aliments,
l'histoire d'une construction
des rites et des pratiques
dont il faut tenir compte
où que l'on soit. ”



**La Méditerranée
agricole et
alimentaire**

Le CIHEAM, organisation intergouvernementale œuvrant pour la coopération, la recherche, la formation en Méditerranée, vient de réaliser une synthèse illustrée par une multitude de cartes et documents graphiques des indicateurs essentiels du développement agricole et rural méditerranéen. Vision complète et précise de cette région, Atlas Méditerranée est idéal pour les professionnels, chercheurs et acteurs du monde euroméditerranéen. Actuellement disponible en anglais et français, la version espagnole sera disponible au printemps. Grâce au concours de l'éditeur égyptien Al-Ahram, la version arabe arrivera prochainement. Ce rapport servira de point d'appui aux discussions qui auront lieu en 2010 sur le rôle de l'agriculture et de l'alimentation dans la coopération euroméditerranéenne.

Atlas Méditerranée 2010
Par le CIHEAM
Editions Presses de Sciences Po
132 pages, 32 €.



**25 chefs étoilés
rendent hommage
à l'Opinel**

Emblématique de la Savoie, l'Opinel fête les 150 ans de la réunion de sa région à la France. En effet, la Savoie est, avec l'ex-Comté de Nice, le dernier territoire à avoir "rejoint" la France. Pour ce faire, c'est la gastronomie des pays de Savoie, avec 21 chefs étoilés de Savoie et Haute-Savoie et 4 chefs "historiques" du Val d'Aoste, de Turin et Nice. Ils ont concocté des recettes inspirées du terroir de l'Opinel. Guy Martin, deux étoiles au Grand Véfour, le plus Savoyard des grands chefs, signe la préface aux côtés de Maurice et Denis Opinel (descendants du créateur Joseph Opinel). Cet ouvrage a reçu le titre de meilleur livre de cuisine français dans le cadre du prix : "Gourmand world cookbook awards" et concourt pour le titre mondial.

La cuisine à l'Opinel
Par Annie Victor et Françoise Detroyat,
Photos Anthony Cottarel
Editions Lagon Rouge
128 pages, 14,95 €.