



## Poivres

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Poivres

*Gérard Vives, John Bentham*

**Poivres** Gérard Vives, John Bentham

 [Télécharger Poivres ...pdf](#)

 [Lire en ligne Poivres ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Poivres Gérard Vives, John Bentham

---

190 pages

Extrait

LE POIVRE, ROI DES ÉPICES

Le poivre est une épice.

Le mot magique est prononcé, évocateur d'horizons lointains, d'îles exotiques, de voyages et d'aventures. Pendant longtemps, les épices furent chargées de connotations mystérieuses, accompagnées d'un cortège de légendes, de secrets bien entretenus additionnés d'un évident manque de connaissances. On leur attribua des origines paradisiaques, et dans l'Antiquité, pour les Occidentaux, le paradis se situait tout naturellement à l'est, vers la Mésopotamie.

Le poivre est connu et utilisé pour de multiples usages, sans discontinuité, depuis l'Antiquité.

La découverte des voies maritimes conduisant à la source entraînera la vulgarisation des épices et, ultérieurement, leur quasi-désaffection des cuisines, le poivre seul y demeurant omniprésent, fidèle compagnon du sel.

Si le cuisinier hésite à utiliser cardamome, curcuma ou gingembre, épices méconnues, de peur de dénaturer son plat, il emploie sans crainte le poivre. Mais si ce dernier semble être l'épice universelle, utilisée sur toute la planète, est-il pour autant bien connu ?

Pour ma part, j'en doute, et reste persuadé que la plupart des utilisateurs, y compris de nombreux chefs de cuisine, ignorent tout ou presque de ce produit et qu'il est grand temps de combler cette lacune, avec la lecture de cet ouvrage. Vous allez donc devenir de véritables spécialistes du *Piper nigrum* et, j'espère, d'ardents défenseurs de ce magnifique produit végétal.

Le poivre a longtemps été «un signe extérieur de richesse», mais aujourd'hui il n'est pas très cher et est consommé en petites quantités. N'hésitez pas à en acheter plusieurs, de différentes variétés et origines et surtout de la meilleure qualité, pour varier vos plaisirs.

C'est une merveilleuse invitation au voyage qui vous est offerte. Revue de presse

En passionné, Vives révèle toute la richesse des grains, rouges, verts, gris, noirs, en provenance de Bornéo ou de la côte de Malabar, de Célèbes ou de Madagascar, dont les noms exotiques sont à eux seuls une évasion : lampung asta, cubèbe, kappad, sélim... Le roi des épices nous conte leur histoire, leurs vertus, puis passe en cuisine pour mitonner des plats inventifs avec l'épice des rois... (Tristan Savin - Lire, décembre 2010)

Or, c'est pour lui redonner toute sa place dans nos cuisines que Gérard Vives, restaurateur et importateur de poivre et d'épices - il est le créateur du Comptoir des poivres -, a composé ce livre aussi passionné que passionnant à la mise soignée...

La palette de près d'une centaine de recettes est large et séduisante. De quoi ne plus regarder ce petit grain avec dédain. (Christine Rousseau - Le Monde du 9 décembre 2010)

Alors si vous aussi vous aimez les notes tour à tour chaude, ardente, boisée, piquante, camphrée du «roi des épices», procurez-vous Poivres, la magnifique somme écrite par Gérard Vives, cuisinier et importateur d'épices qui vous dira tout sur les poivres noir, blanc, vert, rouge, cubèbe, long, voatsiperifery... (Jacky Durand - Libération du 9 décembre 2010)

Le créateur du Comptoir des poivres a travaillé cinq ans à son ouvrage sur le *piper nigrum*, formidable encyclopédie luxueusement illustrée - par John Bentham, un artiste de la photographie culinaire -, agrémentée d'une centaine de recettes chargées de parfums...

Un beau livre plein de piquant. (Tristan Savin - Lire, décembre 2010) Présentation de l'éditeur

Une première partie du livre nous emmène dans les pays producteurs du poivre (Indonésie, Inde, Malaisie, Cambodge, etc.). Il y est question de botanique, de culture, de récolte, de conservation. On y découvre la grande famille des piperacées et le savoir-faire des peuples qui élèvent les lianes et récoltent leurs fruits. Dans une deuxième partie, nous passons en cuisine. 7 poivres (vert, noir, blanc, rouge, cubèbe, long, voatsiperifery) et 7 faux poivres (sechuan, rose, Jamaïque, selim, tasmanie, nigelle et guinée) sont passés en revue, leurs vertus culinaires et leurs meilleures associations détaillées avec des recettes pour expérimenter leurs goûts (par exemple un poivre blanc de Sarawak pour une daurade marinée sur canapé d'avocat, un poivre rouge Cambodia pour un pot-au-feu de foie gras, un poivre cubèbe pour une compote d'abricots au romarin...).

Gérard Vives a créé son premier restaurant en 1982 à Manosque (04), le Café de l'Aubette. D'autres établissements suivront à Aix-en-Provence puis Forcalquier (Le Lapin tant pis), dans des styles très différents, mais avec une attention constante pour la qualité des produits et l'originalité de la cuisine. En parallèle. Gérard Vives développe une activité d'importateur d'épices, avec Le Comptoir des poivres qui offre aux grands chefs et aux enseignes de luxe des poivres exceptionnels. Gérard Vives vit à Marseille et se consacre à ses deux passions, les épices et la cuisine. Il est l'auteur de La Bonne Cuisine, bon marché, bonne pour la santé, chez le même éditeur.

John Bentham est un photographe-styliste spécialisé dans l'image culinaire. Il a publié de nombreux livres en France parmi lesquels Avec un nuage de lait s'il vous plaît (Minerva) ou Fort en chocolat (First).

Dans nos cuisines d'aujourd'hui, le poivre est une épice dénaturée, ajoutée machinalement et dont on ne fait guère de cas. Gérard Vives nous réapprend la noblesse des grands crus du poivre et nous invite à un voyage sensuel et gourmand en 14 poivres et 100 recettes. Livre de connaisseur, livre d'initiation, Poivres est un grand livre de cuisine.

Download and Read Online Poivres Gérard Vives, John Bentham #YSJWM14V29R

Lire Poivres par Gérard Vives, John Bentham pour ebook en lignePoivres par Gérard Vives, John Bentham  
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 Poivres par Gérard Vives, John Bentham à lire en ligne.Online Poivres par Gérard Vives, John  
Bentham ebook Téléchargement PDFPoivres par Gérard Vives, John Bentham DocPoivres par Gérard Vives,  
John Bentham MobipocketPoivres par Gérard Vives, John Bentham EPub  
**YSJWM14V29RYSJWM14V29RYSJWM14V29R**