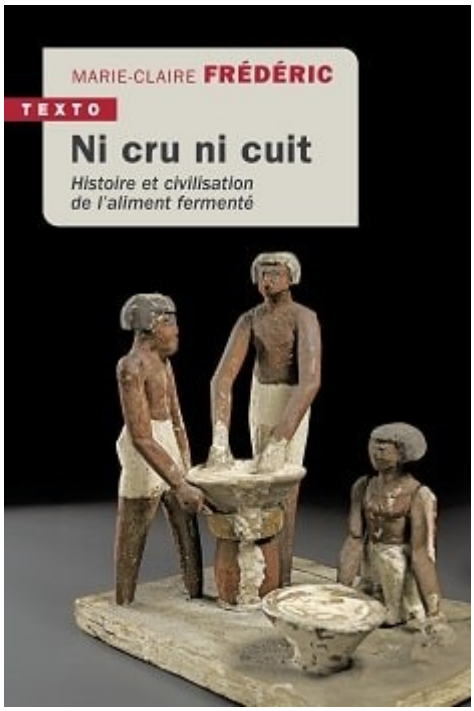
Ni cru ni cuit. Histoire et civilisation de l’aliment fermenté, M.-C Frédéric, Tallandier, 2023.

18 janvier 2024



Une nouvelle édition actualisée du livre de Marie-Claire Frédéric est parue fin 2023. La première partie nous entraîne dans un voyage ethnographique et historique, à travers l’utilisation des aliments fermentés. Il montre que ce mode de conservation, qui remonte aux premiers temps de l’humanité, produit des aliments marqueurs de chaque civilisation et peuple. La partie suivante dresse un panorama par type de produit : faisandage et salaison, poissons fermentés et sauces de poisson, bières et vins, céréales fermentées et pain, fromages, choucroutes. La dernière partie retrace l’évolution récente de la fermentation. La révolution pastorienne a permis, au XX^{e} siècle, de mieux comprendre les phénomènes microbiologiques associés à cette pratique. Actuellement, les micro-organismes impliqués peuvent être considérés comme des probiotiques. En outre, la recherche par les consommateurs de produits traditionnels entraîne leur retour : par exemple, le *garum* romain est aujourd’hui fabriqué par une entreprise tourangelle.

Source : Tallandier