



# Éloge du verre plein

**Boire** s'inscrit dans une démarche de plaisir. Nous vous proposons de découvrir des goûts nouveaux et des aventures singulières, des recettes festives et de véritables épopées. Nous vous convions à partager une connaissance divertissante, une compréhension savoureuse, à travers les légendes et mystères liquides. L'amateur non averti se perdrait dans un labyrinthe de considérations techniques. Nous souhaitons, au contraire, l'aider à déchiffrer de façon ludique, comment son calvados, son lait ou son pastis prennent vie. Les plus érudits relèveront aussi des anecdotes surprenantes, des produits excentriques, des chefs-d'œuvre confidentiels.


**Boire** permet de voyager. Globe-trotters avant tout, coupables récurrents du péché de gourmandise, curieux, évidemment, nous sommes allés à la rencontre de celles et ceux qui rendent votre soif plus légère. L'odyssée que nous vous offrons met à nu ces nectars, parfois exquis, souvent étonnants, par instants exceptionnels, qui transforment l'envie de trinquer en parcours récréatif, en promenade réjouissante, en expédition grisante. Sur les sentiers de la mise en bouteilles, nous avons déniché avec délectation des producteurs talentueux, de belles réussites, quelques formules oubliées et des butins de roi.

**Boire** reste un impératif quotidien. Le génie humain l'a pourtant transformé en un art de vivre à part entière auquel la France a apporté plus que largement sa contribution inventive. Loin du catalogue aseptisé ou du dictionnaire rigoureux, ce livre fait la part belle aux hommes et aux femmes qui conçoivent, produisent, distribuent et consomment l'incroyable diversité des boissons qui accompagnent notre existence, reflet de notre imagination autant que de notre Histoire.

**Boire** et apprécier ne sont pas réservés à une élite. Personne, d'ailleurs, ne peut se targuer de tout connaître. Champion des anisés opalescents aussi bien que du café fumant ? Spécialiste des vins de Bordeaux, de ceux de Loire et de Corse ? Professionnel aussi de la lente fermentation, autorité en matière de mousse qui orne si délicatement la bière fraîche ? Non, expert universel, ça n'existe pas. Ainsi, explorateurs, nous avons soulevé, au sein même des distilleries, les voiles des degrés alcooliques, nous avons suivi les pistes des festivals

« La chaleur augmente la soif ;  
et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.  
« Les travaux corporels augmentent la soif ;  
aussi les propriétaires qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons [...].  
« La danse augmente la soif ;  
et de là recueil des boissons corroborantes ou rafraîchissantes qui ont toujours accompagné les réunions dansantes.  
« La déclamation augmente la soif ;  
de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce [...].  
« Les chants augmentent la soif ;  
et de là réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être infatigables buveurs [...]. »

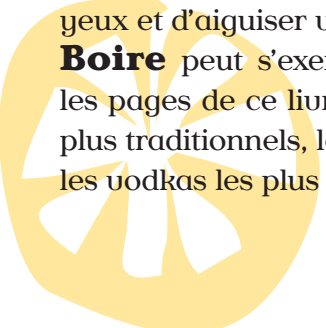
Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, De la soif, Méditation VIII, 1825*



hauts en couleur, enquêté sur le cheminement des fûts. Directement auprès des poètes de la désaltération, nous avons recueilli des confidences dans les caves énigmatiques, au milieu de vignobles féériques. Nous avons vu les maîtres tonneliers, conversé avec les grands manitous du rafraîchissement, arpenté les vergers fleuris et les pommeraies, percé les secrets enfouis des alambics et apprécié la dextérité des derniers coupeurs de canne à sucre.

**Boire** manifeste aussi le désir de s'intéresser au monde qui nous entoure. Les réglementations européennes et les législations inconstantes autant qu'incompréhensibles se multiplient, poussant les petits artisans à disparaître devant les charges imposées. Goûter leurs créations s'apparente donc à un acte de militantisme, alors, défendez ce patrimoine culturel et buvez ! Mais surtout avec discernement. L'abondance de notre héritage permet de choisir le meilleur, le plus convivial, le plus spectaculaire ou le plus surprenant. Il permet aussi de partager, à tous les prix, quelques instants privilégiés en bonne compagnie.

**Boire** constitue un sujet presque infini. Ce livre ne se veut pas exhaustif ; certains y repéreront même des absences. Nous ne citons pas tous les innombrables domaines viticoles qui nécessiteraient une encyclopédie à eux seuls, nous ne pouvons mentionner toutes les audacieuses eaux-de-vie, référer tous les embouteilleurs de limonade. L'amour de tel breuvage ou de telle potion au souvenir magique pourrait s'en trouver blessé. Pardon, mais nous avons opté pour ce qui nous semblait le plus magistral, le plus amusant, le plus édifiant ou le plus emblématique. Avec subjectivité. Surtout, avec le plus de cœur possible, sans autre aspiration que celle d'élargir votre horizon gustatif, d'émerveiller vos yeux et d'aiguiser vos papilles.



**Boire** peut s'exercer à tout moment. Alors, votre verre en main, tournez les pages de ce livre pour saisir au vol les vins les plus inspirés, les cidres les plus traditionnels, les eaux les plus vivifiantes, les jus de fruits les plus naturels, les vodkas les plus pures, les champagnes les plus remarquables...

Paris, un jour sans soif de 2008  
Deborah Rudetzki et Philippe Martineau