

Annie Perrier-Robert

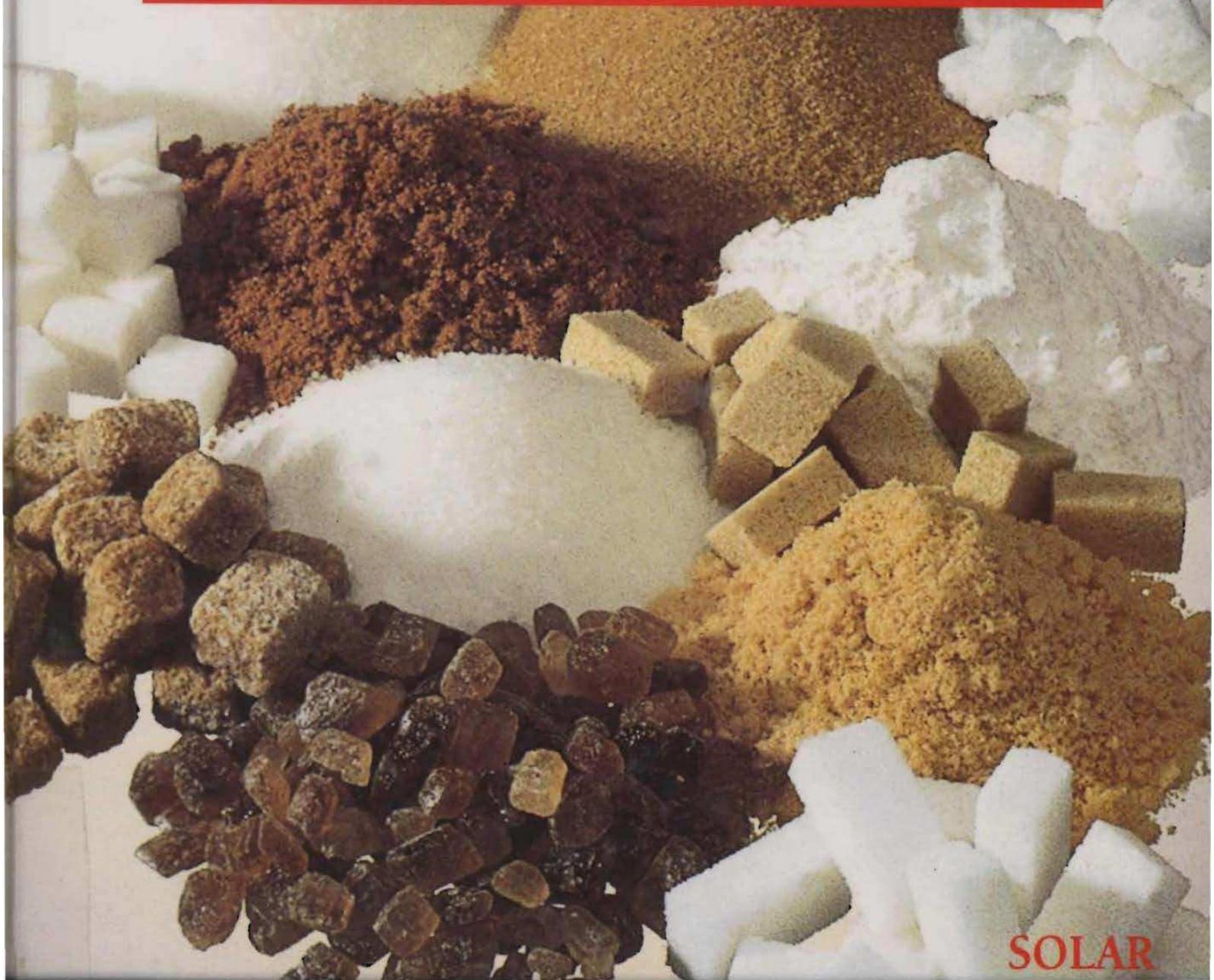
LE

Marie-Paule Bernardin

GRAND LIVRE

DU

SUCRE



SOLAR

LE
GRAND LIVRE
DU
SUCRE

Annie Perrier-Robert
Marie-Paule Bernardin

SOLAR

SOMMAIRE

Chapitre 1 : L'ÉPOPÉE DU SUCRE 7

- D'antiques origines p. 10 – Un parfum d'Orient p. 11 – La conquête du Nouveau Monde p. 12*
L'« usine à sucre » esclavagiste p. 13 – Aux Antilles, sur les traces du père Labat p. 16
Le succès du sucre « terré » p. 17 – L'essor du raffinage p. 18 – L'engouement pour le sucre p. 20
Le mirage de la betterave p. 22 – Du renouveau de l'espoir p. 24 – L'heure décisive p. 25
Décadence et grandeur p. 26 – La guerre des sucres p. 28 – L'Europe à l'ère industrielle p. 29
Du côté britannique, des droits oppressifs p. 31 – La convention de Bruxelles p. 32
Les épreuves des guerres p. 33 – Au temps des restrictions p. 34 – Le nouveau marché européen p. 35
Le règne du sucre de betterave dans l'Union européenne p. 36 – Les aventures de Cuba p. 37
L'Inde, berceau de la canne à sucre p. 38 – Le Brésil, en tête de la production et de l'exportation p. 38
En Chine, un potentiel considérable p. 39 – Des édulcorants diversifiés aux États-Unis p. 39
L'Australie, grenier à sucre du monde p. 40 – En Russie, une industrie en déclin p. 40
Les performances de la Thaïlande p. 41



- Les ustensiles du sucre..... 42
- Du côté des collectionneurs 44

Chapitre 2 : L'ALCHIMIE DU SUCRE 45

- Le « roseau sucré » des Anciens p. 48 – D'hier et d'aujourd'hui p. 49*
Les moulins à sucre d'antan p. 50 – Des machines performantes p. 52
La racine sucrée des temps modernes p. 53 – Une extraction simplifiée p. 54
Des dénominations communs, cristallisation et évaporation p. 55
Le raffinage, complémentaire de la sucrerie p. 56 – La teneur en saccharose p. 57
Un sous-produit précieux p. 57 – Les dérivés de l'usinage p. 58



- D'autres sucres..... 60
- Les élégants pots d'apothicaire..... 66

Chapitre 3 : LES TABOUS DU SUCRE 67

- Le sucre médicamenteux de jadis p. 70 – De la saccharophobie p. 71 – Le sucre réhabilité p. 72*
Un élément de l'équilibre alimentaire p. 73 – Une distinction dépassée p. 73
Le mythe de l'exotisme p. 74 – L'aliment du sportif p. 75 – Les réticences au sucre p. 76
La grande famille des édulcorants p. 78



- De précieux objets : pots à sucre et sucriers..... 80
- Le condiment universel 82

Chapitre 4 : LA GOURMANDISE DU SUCRE 83

Le sucre dans tous ses atours..... 85

- Le plus ancien, le pain de sucre p. 86* – *Le « sucre cristal » p. 88* – *Universel, le sucre en poudre p. 88*
Exotique, le sucre vanillé p. 89 – *La neige du sucre glace p. 89*
Le sucre spécial confitures p. 90 – *« Casson », « perlé », « granulé » p. 90*
D'origine française, le sucre en morceaux p. 90 – *Du sucre au parfum des îles p. 92*
Une spécialité du Nord, la vergeoise p. 93
Entre le sucre et la mélasse p. 93 – *Le plus gros cristal, le candi p. 94*
Un caramel tout prêt p. 95
Le sucre des punchs p. 95 – *Au service de l'industrie alimentaire p. 95*

Lorsque le sucre fait œuvre de magie..... 97

- En matière de douceurs p. 98* – *Le sucre à la cuisine p. 100* – *SOS sucre ! p. 102*
Les taches de sucre p. 103

Les secrets de la cuisson du sucre 105

- Les règles d'or du cuiseur de sucre amateur p. 107* – *Clair ou brun, l'indispensable caramel p. 107*
La cuisson du sucre p. 110 – *Tout d'élégance, le fondant p. 112*
Croquante et parfumée, la nougatine p. 113

Les recettes du sucre 115

- Douceurs tous azimuts 115* – *Bonbons croquants et autres friandises p. 126*
Mille et une conserves et boissons p. 133 – *Le sucre aux fourneaux p. 142*



- Mille et un usages du sucre 148
- Les musées du sucre..... 150

Chapitre 5 : L'ART DU SUCRE 151

- Le spectacle éphémère de la table p. 154*
- Les architectures de la gourmandise p. 156*
- Noble pastillage et glace royale p. 160* – *Étiré en filaments, le sucre filé p. 161*
- Le sucre soufflé, tel l'art des maîtres verriers p. 162*
- Une technique délicate, le sucre tiré p. 163*
- Les autres sucres de l'artiste p. 165*



- Les rites d'offrandes mexicains..... 170
- Le sucre en chiffres..... 172

- Bibliographie..... 174*
- Index des recettes 175*
- Remerciements et crédit photographique 176*