



Lynch bages & cie

Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Lynch bages & cie Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha

Grand cru classé de Pauillac, Lynch-Bages a connu, depuis le XVIIIe siècle, une histoire symbolique de celle du Médoc. Aujourd'hui, c'est un véritable art de vivre que la famille Cazes, propriétaire du domaine, met en valeur, en même temps que ses vins élaborés avec exigence et passion. Jean-Michel Cazes, désormais relayé par ses enfants, a fait renaître à Bages un village tout entier dédié au vignoble, aux activités économiques et culturelles, au patrimoine à la gastronomie qui en découlent. Dans les chais, les commerces et les restaurants de Bages, la population médocaine côtoie quotidiennement les visiteurs venus du monde entier, attirés par les fameux crus de Bordeaux. Le Relais & Châteaux Cordeillan-Bages est la plus haute expression de cet art de vivre le vin. Pour l'illustrer, le chef Jean-Luc Rocha présente ici 52 recettes associant sa cuisine doublement étoilée et les émotions gustatives qu'une famille généreuse, cosmopolite et conviviale, n'a de cesse de faire partager.

 [Download Lynch bages & cie ...pdf](#)

 [Read Online Lynch bages & cie ...pdf](#)

Lynch bages & cie

Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha

Lynch bages & cie Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha

Grand cru classé de Pauillac, Lynch-Bages a connu, depuis le XVIII^e siècle, une histoire symbolique de celle du Médoc. Aujourd'hui, c'est un véritable art de vivre que la famille Cazes, propriétaire du domaine, met en valeur, en même temps que ses vins élaborés avec exigence et passion. Jean-Michel Cazes, désormais relayé par ses enfants, a fait renaître à Bages un village tout entier dédié au vignoble, aux activités économiques et culturelles, au patrimoine à la gastronomie qui en découlent. Dans les chais, les commerces et les restaurants de Bages, la population médocaine côtoie quotidiennement les visiteurs venus du monde entier, attirés par les fameux crus de Bordeaux. Le Relais & Châteaux Cordeillan-Bages est la plus haute expression de cet art de vivre le vin. Pour l'illustrer, le chef Jean-Luc Rocha présente ici 52 recettes associant sa cuisine doublement étoilée et les émotions gustatives qu'une famille généreuse, cosmopolite et conviviale, n'a de cesse de faire partager.

Téléchargez et lisez en ligne Lynch bages & cie Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha

240 pages

Extrait

Le puzzle familial

Quand je pense à l'histoire de notre famille, faite d'obstination et de simplicité, de rencontres improbables et de voyages lointains, je ne peux m'empêcher de penser qu'elle est le reflet un peu diffus de celle du Médoc. Celle d'une terre autrefois pratiquement vide d'habitants puis parcourue et mise en valeur par des générations de personnages venus d'horizons différents, dont les cultures, les modes de vie et de pensée se sont mutuellement enrichis et ont donné naissance, autour de l'apparition de quelques-uns des plus grands vans du monde, à une civilisation originale et à un véritable art de vivre.

Nos visiteurs me demandent souvent l'origine de notre nom. Je réponds que Cazes est un patronyme courant dans tout le sud de la France - casa, la maison... On le trouve utilisé «nature», mais souvent aussi assorti de quelque précision : Cazabonne, Cazeneuve, etc. Il y a des Cazes catalans, comme mes amis homonymes et grands viticulteurs de Rivesaltes en Roussillon, des Cazes auvergnats, comme ceux de la brasserie Lipp, et beaucoup d'autres. J'en ai trouvé au Canada, au Chili, en Louisiane aussi où mon homonyme Mike Cazes est le shérif très actif d'une petite ville du pays des Cajuns... C'est un nom de voyageurs et d'émigrants.

Les miens viennent du Couserans, près de Saint-Girons, en Ariège. Abandonnant leurs montagnes, leurs chèvres et leurs pâturages, ils ont émigré vers 1875 en Médoc. Ils y ont trouvé le travail qui faisait défaut dans leurs pittoresques mais pauvres vallées, et ont pris racine près de Pauillac. Les ouvriers «montagnols», comme on disait alors, sont venus par milliers, par villages entiers, défricher et planter le Médoc. L'invasion du phylloxéra, qui entraîna la perte, puis la replantation du vignoble, leur donna pour longtemps de l'ouvrage. Mon grand-père, Jean-Charles, le premier de la famille qui soit né à Pauillac, ne devint pas ouvrier comme son père. D'abord boulanger à Pauillac, il dut à la grande crise économique des années trente de pouvoir acquérir une propriété viticole, Lynch-Bages, que son propriétaire se ruinait à entretenir. Tout le vignoble de la région était alors à vendre et il y avait peu de candidats. Les dix ans qui précédèrent la guerre comme les dix qui la suivirent suffirent à balayer les héritiers des familles qui avaient créé ou agrandi le vignoble du Médoc au XIXe siècle, à quelques exceptions près. Des viticulteurs au profil différent, plus proches du terrain, les remplacèrent en quelques années. Jean-Charles Cazes eut quatre fils. Ils firent de bonnes études ; leur mère Andréa, qui voyait en l'école le vrai moteur de l'ascension sociale, n'aurait pas accepté qu'il en fût autrement. C'est ainsi qu'André Cazes, quatrième fils de Jean-Charles le Montagnol, rencontra un jour de 1934, sur les bancs de l'université de Bordeaux, Claudine Lavinal, fille aînée d'Arthur, directeur d'école. Le chemin des Cazes croisait ainsi celui d'une famille venue du Lot, d'origine paysanne elle aussi, poussée hors de son village par le désir de connaître d'autres horizons et un destin moins rugueux. Les Lavinal venaient de Rueyres, près de Gramat dans le Quercy, une région dont la richesse n'avait guère à envier au Couserans. Mais, à la différence des ouvriers ariégeois, rois de la pioche, les exilés du Quercy faisaient souvent le choix du service de la République : ils étaient instituteurs ou infirmières.

Je suis né à Pauillac... enfin, presque.

Étudiants, mes parents vivaient à Caudéran. Je vis donc le jour à Lavalance, maternité bordelaise à la mode à la veille de la guerre. Mais, aussi loin que je me souviens, mes souvenirs me ramènent à Pauillac et à notre petite maison de la rue du Maréchal-Joffre.

J'étais l'aîné. De cette époque, ma soeur Jacotte - Jacqueline de son vrai nom - et moi ne gardons de nos parents que le souvenir de Claudine, notre mère. Dès nos premières années, André revêtit son uniforme de lieutenant d'artillerie et, un peu plus tard, passa l'essentiel de son temps dans un camp de Silésie. Il ne fut pour nous, pendant longtemps, qu'une photographie.

Nous passions l'année scolaire à Pauillac. L'école communale était à cent mètres de chez nous. Nos

camarades de jeux habitaient les maisons voisines et s'appelaient Bertinetti, Armone, Rosa, Minetto...
Chassés de leurs villages par la misère, leurs parents avaient émigré du Piémont à la fin des années vingt.
(...) Revue de presse

Jean-Michel Cazes conte l'histoire de sa famille et du Château Lynch-Bages, cru classé du Médoc...

A la fois témoignage d'un indéfectible attachement à Pauillac et à la "rivière", la Gironde, ce beau livre se révèle un précieux précis de l'art de vivre le vin. (Philippe Bidalon - L'Express, septembre 2013) Présentation de l'éditeur

Lynch-Bages & Cie : un grand cru classé du Médoc, une saga familiale en cinq actes, et 52 recettes « deux étoiles » du restaurant Cordeillan-Bages.

Lynch-Bages, grand cru classé de Pauillac, propriété de la famille Cazes, a connu, depuis le xvii^e siècle, une histoire symbolique de celle du Médoc. Depuis 1973, Jean-Michel Cazes promeut à travers le monde un véritable art de vivre le vin. Il a fait renaître à Bages un village tout entier dédié au vin et aux activités qui en découlent. Aujourd'hui la population locale y côtoie les visiteurs attirés par les crus les plus célèbres du monde. Le Relais & Châteaux Cordeillan-Bages est la meilleure expression de cet art de vivre. À travers 52 recettes de Jean-Luc Rocha, mêlant sa cuisine doublement étoilée et les plaisirs de table d'une famille passionnée, cosmopolite et conviviale, c'est un portrait original du Médoc que ce livre propose.

« Quand je pense à l'histoire de notre famille, faite d'obstination et de simplicité, de rencontres improbables et de voyages lointains, je ne peux m'empêcher de penser qu'elle est le reflet un peu diffus de celle du Médoc. Celle d'une terre autrefois pratiquement vide d'habitants puis parcourue et mise en valeur par des générations de personnages venus d'horizons différents, dont les cultures, les modes de vie et de pensée se sont mutuellement enrichis et ont donné naissance, autour de l'apparition de quelques-uns des plus grands vins du monde, à une civilisation originale et à un véritable art de vivre. » Jean-Michel Cazes

Download and Read Online Lynch bages & cie Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha #Q5AX1TK2E0H

Lire Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha pour ebook en ligne Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha 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 Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha à lire en ligne. Online Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha ebook Téléchargement PDF Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha Doc Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha Mobipocket Lynch bages & cie par Philippe Martineau, Kinou Cazes-Hachemian, Jean-Luc Rocha EPub

Q5AX1TK2E0HQ5AX1TK2E0HQ5AX1TK2E0H