



L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Libido : le vin rouge plus stimulant que la bière ou le whisky



Selon les chercheurs, le vin rouge favorise l'érection. Mais l'étude ne précise pas quels tanins sont les plus efficaces !

Dans le débat entre méfaits de l'alcool et bénéfices des composés du vin, un argument de poids s'est dressé. Selon les chercheurs italiens, Andrea Salonia, Patrizio Rigatti et Francesco Montorsi (*), les polyphénols contenus dans le vin rouge produisent une vasodilatation bienvenue. En accélérant la diffusion de monoxyde d'azote dans l'organisme, le vin rouge active, semble-t-il, le déclenchement de l'ensemble du processus érectile chez l'homme. On aura compris l'utilisation subtile que les couples pourraient en faire : « *Encore un petit verre, chéri ? Tu m'as l'air un peu "vasoconstrictionné"* ».

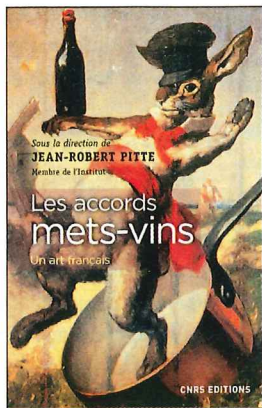
Le pénis fonctionne en effet comme un système hydraulique commandé par le cerveau

qui agit à l'instar d'une centrale électrique. Suite à une stimulation sensorielle (vue, toucher, odorat), du monoxyde d'azote est relâché dans le tissu musculaire qui tapisse l'endothélium. Celui-ci se détend, du sang pénètre dans les deux corps caverneux du pénis. Et ce dernier de s'allonger et de se gonfler.

Les chercheurs ont mesuré les effets de l'absorption d'une quantité équivalente de vin rouge, de vin blanc, de bière et de whisky sur une population de sujets masculins. Et c'est le vin rouge qui semblait le plus doper la fonction endothéliale vasculaire, mieux que le vin blanc, le whisky et la bière. Troublé, je me ressers un verre de morgon.

(*). Leur étude s'intitule : "Vin et endothélium vasculaire".

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ



LES ACCORDS
METS-VINS
Jean-Robert Pitte
15 x 29, 422 p., 27 €
CNRS Éditions

Grand accord... sur les désaccords

Vingt-huit auteurs réunis par Jean-Robert Pitte, également auteur de la préface, ont écrit autant de chapitres traitant des accords mets et vins selon cinq thématiques. Les deux premières sont historiques : accords de l'Antiquité au XVIII^e siècle et invention de l'harmonie (XIX^e-XX^e siècles). Le troisième thème répond à une interrogation : existe-t-il des règles objectives et transmissibles ? Enfin, les deux dernières parties s'intéressent aux alliances, tout d'abord celles recherchées à partir

du vin, puis celles recherchées à partir des mets.

Ce livre fait écho au colloque qui s'est tenu à l'École Ferrières (on y enseigne la gastronomie et le vin, un petit vignoble a même été planté) en novembre 2016. Chacun des intervenants traite son sujet en toute indépendance, ce qui évite les redites, mais écorne la cohésion démonstrative.

En fait, il y a accord sur les désaccords. Mais les éditeurs prétendent qu'un livre sur les désaccords est invendable...

L'adresse
underground
de Pierrick Jégu

LE PALAIS DES DÉGUSTATEURS À Grenoble, un caviste mélomane

Depuis longtemps, Éric Rouyer allie son amour du vin et sa passion de la musique en produisant des albums ou des concerts dans de grands domaines, notamment bourguignons. Depuis quelques années, il dirige donc sa cave, son label international et, dans un seul et unique lieu, vend du vin et des disques. Côté vin, sa sélection tutoie les 700 références. On y recense les plus grands noms de Bourgogne (80 % de la cave) : domaine de la Romanée-Conti, Ponsot... Mais aussi d'autres régions avec Arena en Corse, Selsosse en Champagne, château Rayas à Châteauneuf-du-Pape ou encore Ganevat dans le Jura ! Ce n'est donc pas un hasard si Éric Rouyer fournit aussi les sommeliers de plusieurs tables triplement étoilées. Amateurs de vins et mélomanes, cette adresse est pour vous !

59, cours Berriat, 38000 Grenoble.
Tél. : 04 76 86 29 04.