



Effervescence : La science du champagne



Télécharger



Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Effervescence : La science du champagne

Gérard Liger-Belair

Effervescence : La science du champagne Gérard Liger-Belair

 [Télécharger Effervescence : La science du champagne ...pdf](#)

 [Lire en ligne Effervescence : La science du champagne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Effervescence : La science du champagne Gérard Liger-Belair

207 pages

Extrait

Préface :

Témoins des événements heureux de notre vie, à la fois familières et mystérieuses, les bulles du Champagne nous fascinent. Poètes et gens de lettres les ont célébrées au fil des siècles. Mais, aussi étonnant que cela puisse paraître, personne ne les avait encore étudiées ou vraiment observées de près, dans leur intimité. C'est ce que j'ai entrepris de faire ces dernières années, et ma surprise fut de taille... À l'échelle microscopique, le spectacle de l'effervescence est saisissant, et les processus physico-chimiques à l'oeuvre dans une flûte de Champagne sont étonnants. Je vous propose de plonger avec moi au coeur d'une flûte de Champagne et d'être les spectateurs privilégiés du spectacle des bulles, depuis leur naissance sur une particule immergée jusqu'à leur éclatement en surface. J'espère que la moisson d'images et les éclairages scientifiques qui jalonnent cet ouvrage ajouteront de la magie et de l'émotion à votre perception du Champagne. Profondément convaincu que Science et Poésie se rejoignent souvent, j'ai eu le souci constant de les réconcilier tout au long de mon travail de recherche. Le moine bénédictin dom Pérignon voyait des étoiles dans une coupe de Champagne ; j'y ai pour ma part cueilli des fleurs de bulles... Présentation de l'éditeur

Le champagne est un vin d'une grande complexité, apprécié pour sa fraîcheur, son caractère festif, sa sensualité. Sa personnalité s'exprime dès que sautent les bouchons. Mais quelle est cette mystérieuse alchimie à l'origine de l'une des boissons les plus prisées au monde ? Doit-on juger un champagne à la grosseur de ses bulles, à leur durée de vie ou à leur quantité ? Pourquoi le champagne servi dans une flûte gagne-t-il en fraîcheur et en « pétillance » ?

À travers un texte clair, étayé de photographies, cet ouvrage perce tous les mystères du champagne.

Gérard Liger-Belair nous offre un éclairage scientifique inédit en nous faisant découvrir l'invisible... ajoutant au champagne un charme inattendu.

Gérard Liger-Belair, physicien et photographe, est maître de conférences à l'université de Reims.

Ses recherches sur la physique des bulles de champagne ont été récompensées par de nombreux prix. Ses travaux ont été reconnus aux Etats-Unis par la société savante américaine National Science Foundation (NSF) et la revue Science. Il est également consultant pour une grande maison de champagne et des grands groupes de sodas et de brasseurs. Biographie de l'auteur

Gérard Liger-Belair, physicien et photographe, est maître de conférences à l'université de Reims. Ses recherches sur la physique des bulles de champagne ont été récompensées par de nombreux prix. Ses travaux ont été reconnus aux Etats-Unis par la société savante américaine National Science Foundation (NSF) et la revue Science. Il est également consultant pour une grande maison de champagne et des grands groupes de sodas et de brasseurs.

Download and Read Online Effervescence : La science du champagne Gérard Liger-Belair

#MA3H97XSLCV

Lire Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair pour ebook en ligne
Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair 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
Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair à lire en ligne.
Online Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair ebook
Téléchargement PDF
Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair Doc
Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair Mobipocket
Effervescence : La science du champagne par Gérard Liger-Belair EPub

MA3H97XSLCVMA3H97XSLCVMA3H97XSLCV