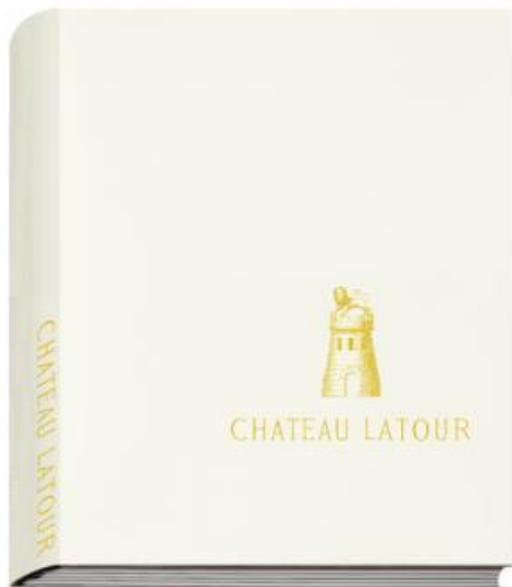


Château Latour



Editeur:	Xavier Barral Eds
ISBN:	2365110363
Date de parution:	06/03/2014
Catégorie:	Cuisine et vins
Auteur:	Patrick Bar Faigenbaum
Nombre de pages:	340
Collection:	Beaux Livres

[Château Latour.pdf](#)

[Château Latour.epub](#)

Éditions Xavier Barral Château Latour Photographies Patrick Faigenbaum et Lothar Baumgarten Textes Michel Serres / Jean-Robert Pitte / Michel Bettane / Alain Passard / Roland Pilloni Relié, toilé, jaquette américaine 240 x 300 mm 368 pages Environ 223 photos Ouvrage édité en 4 langues: français, anglais, chinois mandarin et japonais ISBN : 978-2-36511-036-5 Découvrir un premier grand cru au fil des saisons, appréhender l'âme du Château Latour par petites touches, c'est ce que propose cet ouvrage d'art. Les images de Patrick Faigenbaum et Lothar Baumgarten emmènent le lecteur du ramassage des sarments un petit matin brumeux d'hiver à un coucher de soleil flamboyant au-dessus de la Garonne.; de la fabrication annuelle des tonneaux aux vendanges en passant par le labour à cheval. Les photographies de Patrick Faigenbaum, telles des natures mortes lorsqu'il photographie le raisin ou réminiscence de tableaux du XIXe siècle lorsqu'il s'attache aux gestes, dévoilent la part intime du domaine, tandis que celles de Lothar Baumgarten à la composition géométrique originales nous offrent un voyage inattendu à travers les parcelles, les rangs de vignes, les nuages, jusqu'au fleuve. Ces images sont accompagnées de textes poético-philosophiques de Michel Serres qui nous font voyager de l'invention du bouchon de liège à l'horloge des végétaux, et de textes de spécialistes dont l'invention du terroir de Latour par Jean-Robert Pitte, géographe ; le style Latour par Michel Bettane, critique ; les arômes par Alain Passard, chef de l'Arpège. Patrick Faigenbaum réalise ses premières photographies au début des années 1970 après avoir reçu une formation de peintre.

Pensionnaire à la Villa Médicis à Rome (1985-1987), il travaille sur les portraits de grandes familles italiennes. Aux références néoréalistes des premières images succèdent au fil du temps une approche et un regard plus intimistes. Ses oeuvres sont présentes dans les plus importantes collections publiques et privées dont le Metropolitan Museum of Art, New York ou le MNAM, Centre Pompidou. Patrick Faigenbaum enseigne à l'École nationale supérieure des beaux-arts de Paris. Lothar Baumgarten, Né en 1944, Lothar Baumgarten est un photographe, sculpteur et artiste contemporain allemand qui vit entre Berlin et New York. Baumgarten est connu pour ses photographies et sculptures abordant des thèmes écologiques, inspirés principalement par ses voyages parmi les indigènes d'Amérique du Nord et du Sud. Sa pratique artistique est fondée sur la mémoire historique, et sa grammaire visuelle fait appel à la mesure, à la proportion, à la structure

et à l'équilibre. Tels sont les paramètres qu'il applique à la spécificité d'un lieu et à ses caractéristiques uniques. Lothar Baumgarten enseigne à l'Université des Arts de Berlin. Michel Serres, Professeur à Stanford University, membre de l'Académie française, Michel Serres est l'auteur de nombreux essais philosophiques et d'histoire des sciences, dont les derniers, Temps des crises, Biogée, Musique, et Petite Poucette, ont été largement salués par la presse. Il est l'un des rares philosophes contemporains à proposer une vision du monde qui associe les sciences et la culture. Jean-Robert Pitte, né en 1949, est professeur de géographie et d'aménagement à l'université Paris-Sorbonne dont il a été président de 2003 à 2008. Il a créé en 2006 l'université Paris-Sorbonne Abu Dhabi. Il est membre de l'Institut (Académie des Sciences morales et politiques), président de la Société de Géographie et de l'Académie du Vin de France. Il a porté le dossier de reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Michel Bettane, agrégé de lettres classiques, membre titulaire de l'Académie du Vin de France et de l'Académie Internationale du Vin, il a créé en 2005, avec Thierry Deseauve, une entreprise pour informer et conseiller le public des amateurs de vin en France et à l'étranger. Sa liberté de pensée et d'action, sa pédagogie, son exceptionnel palais et sa prodigieuse mémoire gustative en font l'un des plus grands critiques reconnus au monde. Alain Passard, Chef triplement étoilé de l'Arpège, depuis 2001 il privilégie la cuisine légumière et crée le premier potager de l'Arpège en 2002 à Fillé-sur-Sarthe. Roland Piloni, Ancien professeur de Lettres puis monteur et réalisateur de films, Roland Piloni a ensuite évolué dans le secteur de la communication institutionnelle. Depuis les années 1990, il mène une activité de rédacteur indépendant, collabore à des projets éditoriaux et apporte des contributions régulières à des ouvrages et publications dans les domaines tec

Château Batailley, 5ème Grand Cru Classé en 1855, est un des joyaux de la famille Castéja et de Borie-Manoux. On 8 August 1868, Baron James de Rothschild purchased Château Lafite, which had been placed under public sale through the inheritance of Ignace-Joseph Vanlerberghe. Le nom de cette propriété vient du mot Bataille.

Le nom de cette propriété vient du mot Bataille. Château Batailley, 5ème Grand Cru Classé en 1855, est un des joyaux de la famille Castéja et de Borie-Manoux.