



Cuisine



UNE JOURNÉE À EL BULLI

FERRAN ADRIÀ

Il y a de grandes chances que nous fassions partie des 2 millions de gourmets qui, chaque année, n'obtiennent pas de place chez Ferran Adrià, le magicien catalan de la dématérialisation culinaire... Il nous reste ce copieux volume en 1000 photos, truffé de réflexions et de commentaires sur une technologie confinante à l'ascèse. Vertigineux. Miracle ou mirage ?

Ed Phaidon, 528 p., 50 €

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE DANS VOTRE CUISINE

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Avec ses frites au comté et ket-chup, son canard à l'orange réalisé à base d'Orangina et sa chouquette n'rolls, Jean-François Piège pourrait passer pour un sympathique farfelu s'il n'avait tenu les cuisines du Crillon durant cinq ans. En jonglant avec des produits simples, ses tours de main et des pointes de saveurs du monde entier, il propose une cuisine ludique, bon marché et relativement rapide. Dans l'air du temps.

Ed Flammarion, 256 p., 25 €



ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

HUBERT DELORME,
VINCENT BOUÉ

Les auteurs enseignent tous deux les techniques culinaires en lycée hôtelier et sont donc à leur affaire pour simplifier l'approche des bases de la cuisine : découpe, sauces, cuisson, garniture. Et un DVD les illustre. La seconde partie de l'ouvrage décline ce savoir en recettes accessibles à tous.

Ed Flammarion, 512 p., 49 €

SENSATIONS

PHILIPPE CONTICINI

Pourquoi associer le wasabi à une crème brûlée à la noix et au pomélu ? Il y a des jours où le gourmand bute sur des questions existentielles, auxquelles répond LE pâtissier du moment, Philippe Conticini, dans une somme formidable d'imagination, classée en huit chapitres (épice, croustillante, fruitée-acidulée) déclinant 300 recettes dans un grand luxe de gestes pratiques, avec une sérénité stylistique qui ouvre l'appétit. Son *Sensations* se parcourt avec le même doigt que celui qu'on trempe dans la crème.

Ed Minerva, 480 p., 45 €



L'imagination au fourneau

LE PLUS SIMPLE DU MEILLEUR

GEORGES BLANC, SYLVIA GABET

Saviez-vous qu'il vaut toujours mieux cuire le saint-pierre « sur l'os » pour en préserver la texture ? Que le cèpe à peine poêlé se marie harmonieusement avec un tartare d'huîtres ? Que la figue violette, tout juste pochée dans un sirop d'agrumes, donne un dessert rapide à exécuter et d'une saveur contrastée ? Georges Blanc, trois étoiles pour son restaurant bressan et plus d'un tour dans sa marmite, prodigue les conseils les plus accessibles, autant pour le choix des vingt-cinq produits envisagés que dans la manière de les travailler en préservant leurs caractéristiques. Toutes les recettes aussi savoureuses qu'accessibles ont cette touche d'imagination qui épatera vos convives. Un livre de cuisine évident.

Ed Minerva, 192 p., 30 €

Livres

PETITS PRIX

LES VINS DE LAURE
LAURE GASPAROTTO
ET JEAN-MARIE PÉRIER
Loin des autoroutes des guides sponsorisés, on chemine ici à la rencontre de belles personnes, vigneronnes, vigneronnes, une quarantaine au milieu des vignes, dans leurs chais, à l'intérieur de leurs maisons, et qui nous disent leurs goûts, leurs passions...

Ed. Grasset, 208 p., 25 €

L'ATELIER MACARONS
BÉRENGÈRE ABRAHAM
Dans un petit coffret, six douilles, une poche à pâtisserie et un tout petit livre détaillant les quinze gestes à effectuer pour réaliser les vingt recettes de macarons proposées.

Ed. Larousse, 11 €

APÉRITIFS FESTIFS
BENOÎT MOLIN

L'auteur, qui a fait ses classes de pâtissier chez Lenôtre, propose trois fois quarante recettes de bouchées, de cuillères et de verrines qui transforment vos apéros en feux d'artifice.

Ed. Minerva, 3 volumes de 96 p. chacun sous coffret, 20 €

CUISINEZ CHIC AVEC LES GRANDS CHEFS !

Eric Briffard, du George V, propose un cappuccino de crème de maïs... avec du maïs en boîte ; Babette de Rozières, une fricassée de poulet au cola ; Fabrice Le Bourdat, des œufs à la neige au Carambar. Comme quoi, à partir d'éléments de base, on peut obtenir des résultats surprenants.

Ed. Minerva/Arte éditions, 154 p., 28 €

CUISINIÈRE ARMÉNIENNE, JUIVE ET DU MAGHREB
SONIA EZGULIAN

Des livres écrits à la main, comme on transmet des secrets, pour un parcours dans le monde des épices, des influences croisées.

Ed. Stéphane Bachelès
3 volumes de 76 p., 20 € chaque

PLAISIRS DE LA TABLE

PAUL BOCUSE,
YVES PINARD

Cette promenade d'une intelligence sensuelle et érudite dans les tableaux du Louvre évoquant les plaisirs de la table est un joli cadeau à faire lors d'une invitation à dîner. Pour le prix d'un bouquet de fleurs.

Ed. Flammarion, 80 p., 15 €