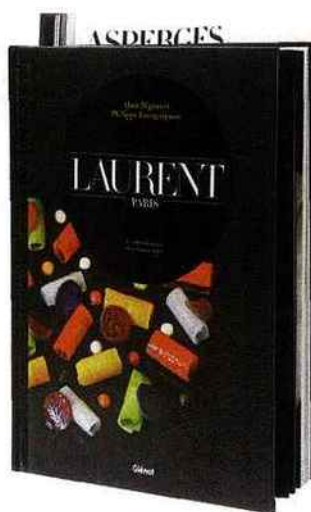




SPÉCIAL GASTRONOMIE

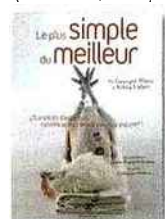
De savoureux mille-feuilles



PAR GILLES PUDLOWSKI

Le livre gourmand n'est pas une donnée périssable. Il se réédite avec aisance. Il concerne les amateurs comme les pros. Evoque l'histoire de la cuisine, ses personnages, livre des recettes inédites, apprend aussi à faire simple. Bref, il démocratise la grande cuisine. Le dernier ouvrage gourmand en vogue : le livre objet, sous forme de boîte à fromage (Mure-Ravaud chez Glénat), de gâteau (Ladurée au Chêne) ou de terrine (Gérard Vié chez Michel Lafon). Faute de place, nous n'avons pu tout recenser. Voici quelques uns de nos coups de cœur. A vous d'en faire votre miel ■

« Le plus simple du meilleur », de Georges Blanc et Sylvia Gabet (Minerva, 184 pages 29,90 €).



Une cuisinière au quotidien et un chef trois étoiles se penchent sur des produits de qualité, traités sans chichis inutiles. Le résultat ? La soupe glacée à la tomate, le saint-pierre en saumure, la volaille de Bresse à la crème ou le carré d'agneau à la fleur de thym sont à leur meilleur. Comme l'œuf mayo et le bouquet de mesclun. Bref, une cuisine comme on l'aime : simple avec justesse, judicieuse avec passion.

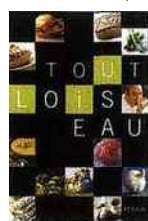
« Jean-François Piège dans votre cuisine », de J.-F. Piège

(Flammarion 256 pages 25 €).

Simple et facile : le Piège qui se livre aujourd'hui à vous, après le luxueux « Côté Crillon, côté maison », est drôle, pratique, sympathique et savoureux. Le neuf maître de Thoumieux révèle les secrets des huitres au granité d'échalote, de la fondue au Babybel, de la salade niçoise et du gâteau de voyage au citron. Son (élogieux) préfacier se nomme Paul Bocuse et les photos de David Japy donnent envie de tout croquer.

« Tout Loiseau », recettes de Dominique Loiseau et Patrick Bertron

(Perrin 416 pages 22 €)



Bernard Loiseau était paradoxale vivant. Un chef qui pratiquait chez lui le turbot à la vinaigrette au jaune d'œuf, prônant la cuisine à l'eau, tout en commandant, ailleurs, un steak bien cuit avec de bonnes grosses frites.

Et c'est bien « tout Loiseau », comme dit le titre de cet ouvrage global, qui se livre ici. Sophisticé, léger, créatif, mais aussi classique, traditionnel et canaille. Un Bernard Loiseau qui aime le lapin à la moutarde et le rognon aux échalotes. Et qui, à son tour, nous les fait aimer.

« Laurent », d'Alain Pégouret et Philippe Bourguignon

(Glenat, 240 pages, 60 €).

Le livre est à la mesure de la magie du lieu : un ouvrage monumental pour un monument des Champs. On vient là, en terrasse ou dans la salle aristo, goûter une cuisine sérieuse, bourgeoise, divine. Les mets ciselés d'Alain Pégouret, les conseils et les vins de Philippe Bourguignon font bien joli ménage. Eve-Marie Zizza-Lalu raconte, tandis que Jean François Mallet « shoote » le lieu sur le vif. Voilà un très joli cadeau à se faire.

« Poissons, un art du Japon », de Chihiro Masui, photos Richard Haughton (Glenat 256 pages 45 €).

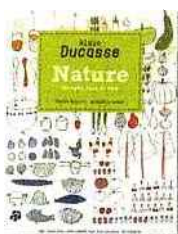


Le poisson vu par les japonais : le bel art de la simplicité, mais sublimé et sophistiqué jusqu'à en rendre la pureté à partir de produits d'extrême fraîcheur et un sacré tour de main.

Chihiro Masui, à qui l'on doit l'ouvrage de Frédéric Anton (« Anton - le Pré Catalan », élu Meilleur Livre de chef 2009), révèle ici les secrets de quatre grands chefs nippons. Les recettes de Masao Karasuyama du Benkay à Paris et les photos de Richard Haughton donnent sérieusement envie de s'initier à la cuisine kaseiki.

« Nature. Simple, sain et bon », d'Alain Ducasse et Paule Neyrat

(Alain Ducasse ed 360 pages 35 €).



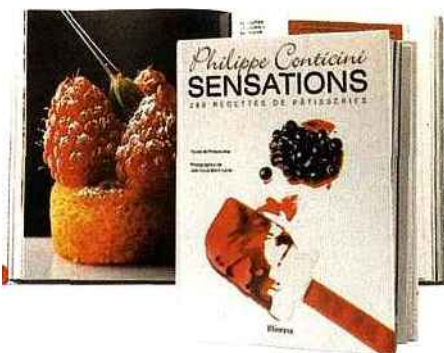
Beau, bon, sain, bio : c'est le Ducasse nouveau. Relayé par la diététicienne Paule Neyrat et le bon disciple Christophe Saintagne, qui livre ici 190 recettes, le maestro de Monaco,

Paris, Londres, New York ou Tokyo livre ses secrets. Un bon marché, des légumes sublimes, des cuissons a minima, du cru quand il faut, de savants condiments : voilà les ingrédients de saveurs combinées à la forme. Un livre drôle et joli, tonique en vérité !

« Sensations. 288 recettes de pâtisseries », de Philippe Conticini

(Minerva 490 pages 45 €).

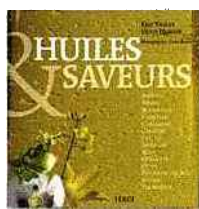
Bon génie de la pâtisserie, roi des glaces crémeuses et des croissants craquants, Philippe Conticini livre ses bons trucs, ses idées folles et sages, ses secrets sucrés. Relayé par des textes de Philippe Boé et des photos de Jean Louis Bloch-Lainé, il fait saliver à toutes les pages. Prince de



l'excès, expert ès tartelettes friandes ou bûches parfumées, il enchante avec cette somme qui pèse le poids d'une (grosse) pièce montée.

« Huiles & saveurs », de Denis Hervier et Eric Vigeon

(Ferret, 160 pages, 35 €).



Recettes, astuces, historiettes, comparaisons, conseils : voilà ce qu'offrent Denis Hervier et Eric Vigeon dans ce livre savant. Tout sur l'huile d'argan, d'olive, de noix, de colza, de bourrache, de courge, de chanvre, de

sésame ou de noisette. Avec, en prime, de bons trucs livrés par les chefs Alain Passard, Jean-Pierre Billoux ou Gilles Tournadre. Cet ouvrage plein de vigueur et de verdeur est de première pression à froid, c'est-à-dire de qualité grande. On y croise des fous d'huile tels Michel Denisot ou Robert Zinc. Décapant !

« Cuisinière arménienne », « Cuisinière juive », « Cuisinière marocaine », de Sonia Ezgulian

(Ed Stéphane Baches) chaque ex 80 pages 20 €).



On l'a connue journaliste à *Paris Match*, puis chef de L'Oxalys à Lyon. Voilà cette fois Sonia Ezgulian rédactrice de livres de recettes originales. Chez Stéphane Baches, où les ouvrages ressemblent assez à des grimoires mitonnés main, elle conte l'Arménie de son enfance, la cuisine juive du Grand Est ou du Grand Sud, comme le Maroc de tradition. Cuire le couscous, composer un *gefilte fish* ou un *varti anouche* à la confiture de rose : tel est son propos. Savoureux, passionnant, délicat ■