



### Histoire des 50 meilleurs restaurants de France

par Nicolas de Rabaudy. Journaliste de spectacles à Paris Match jusqu'en 1975, Nicolas de Rabaudy, une personnalité parisienne de premier plan, a écrit un guide merveilleusement consacré aux pupilles. Ses adresses ne sont pas des moindres et on suit attentivement tous les conseils qu'il donne. Panel complet et explicatif de la haute cuisine française, la meilleure, la plus prestigieuse du monde, Nicolas rassemble 50 portraits de chefs de cuisine dont bon nombre d'étoiles au Michelin.

Éditions Albin/Jean-Paul Bertand

### Des tripes et des lettres

Par Sébastien Lapaque et Yves Camdeborde

Le décor est posé, cet ouvrage de recettes a été imaginé à la façon de : Beignet de cervelle de veau safrané, gingembre, coriandre crémeux :



Marguerite Duras, Pique de groin de cochon, chapelure moutarde : Céline, Tranche de cœur de veau pané rôti, garniture Vatel : Rabelais... Chef du Comptoir du Relais à Paris 6ème, Yves Camdeborde est sans conteste le chef de file de la bistroterrie conviviale et bon

enfant. « On le sent dans les assiettes » dit-il. Sébastien Lapaque, journaliste gastronomique s'est fait connaître, quant à lui grâce à ses guides sur le vin et autres essais. Tous deux sont des passionnés professionnels du bien-manger. L'illustrateur Michel Tolmer s'en donne à cœur joie autour de dessins appelant à la fourchette !

Éditions de l'Épave

### 61 recettes avec du pain

par Jacqueline Ury.

Jacqueline Ury est une journaliste gastronomique que chacun connaît à Paris et qui a reçu le prix Annaoutguy-Ciemonsky.



Son livre repose sur l'idée traditionnelle selon laquelle « on ne doit jamais jeter le pain » et sur l'idée moderne « que le temps du gaspillage est révolu ». Dans son livre « de plaisir », elle nous offre 61 recettes variées : de l'arrose-bouche au soufflé sacré venu d'ailleurs. Les illustrations de Charlotte Jankowski sont de grande originalité. Les Quatre Chemins

### Bistrot de chefs à Paris

Par Claire Delbos

Claire écrit pour la presse quotidienne régionale. Sa plume est vive et fournie. Un pied à Paris et l'autre en Dordogne, elle aime passer son temps dans les restos-bistrot sympathiques et sans rien d'ostentatoire. Ce guide met en avant ses lieux préférés à Paris et personne ne s'y trompera : ils sont franchement plus que recom-

mandables. Hauts en couleurs et en saveurs et en créativité, Claire décrit ce qui se passe dans l'assiette et on se régale de leurs recettes préférées. Dans l'ouvrage, le photographe Gérard Cambon offre sa plus belle palette.



### Le bonheur est dans les champs

par William Vallenne.

William, le président du Syndicat des Jeunes Agriculteurs, répond aux questions de Pascal Perri, un professeur d'économie talentueux. Ce jeune agriculteur basé dans le Gers est un éleveur et producteur de céréales. Il commente sans langue de bois, les questions qui préoccupent aujourd'hui les paysans et les consommateurs. « L'agriculture de demain dépendra de la volonté de chacun ! » dit-il. Ce livre à lire sans modération vaut le détour chez son libraire !



### Le Meilleur du Marais poitevin

Par Michèle Vallemur et Vincent-Pierre Angoillaut

Michèle donne la parole, par l'intermédiaire du Parc inter-régional du Marais poitevin situé à deux pas de la ville de

Niort, à 28 férus de gourmandises, des invités suivant jusqu'à l'assiette, le produit ! 28 acteurs : des chefs du Marais poitevin et des artisans hautement respectables livrent leurs recettes irrésistibles. Inutile de dire qu'il est question ici de bien vivre et de bon



manger. Avec l'équipe du Marais poitevin : Yann Hélay, Boris Sallaud, Hélène Joncheray, Michèle va et vient, histoire de mieux savoir ce qui se passe du côté des trois marais : le Marais mouillé (Venise verte), le Marais desséché et la Baie de l'Aiguillon. Lumas, poule de Marais et mogettes se cuisinent avec plaisir ! Vincent-Pierre Angoillaut, photographe du livre donne une touche gourmande de grande envergure.

[www.parc-marais-poitevin.fr](http://www.parc-marais-poitevin.fr)

### Huiles & Saveurs

Éric Vigan et Denis Hervier  
Éric Vigan et Denis Hervier nous entraînent dans un monde oléo-gastronomique unique sortant des saveurs convenues. Ce duo savoureux nous introduit tout d'abord dans le monde de l'huile, à la nature riche et généreuse, peuplé de véritables gourmards, et nous confie des conseils diététiques ainsi que les bienfaits de l'huile sur notre organisme. En nous expliquant comment différencier huile de première pression à froid, huile gourmande et huile raffinée (vierge), Denis Hervier et Éric Vigan explorent la multitude



d'anômes, les différentes textures, et la large palette de goûts jusqu'alors insoupçonnée. Puis, ils nous donnent quelques conseils pratiques, les meilleures huiles de cuisson, les meilleurs modes de conservation, les accords avec le vinaigre... L'huile est un élément essentiel en cuisine. « Le gras est indispensable à l'équilibre sensoriel d'un plat, car il fixe les arômes ». Dans le chapitre suivant... Ouvrant « l'huileothèque », les deux compères nous apprennent les saveurs au quotidien autour de 14 huiles extraites de l'amande, l'argan, la bourrache, la cameline, le carthame, le chanvre, le colza, la roquette, la noix, l'œillette, l'olive, les pépins de courge, le sésame ou le tournesol.

MMMMH!

Photos de Marie-Pierre Morel  
Une petite soirée en perspective, des amis à l'apéro... les pains-surprises sont la solution vite faite, bien faite à condition d'avoir cette bible sous la main ! Classique, ter-



roir, à l'italienne... la moindre recette réglera à toutes les saisons et à toutes les occasions. L'équipe de MMMMH ! organise des cours de cuisine implantés en Belgique, à Bruxelles et à Anvers et on les remercie !  
Éditions Marabout