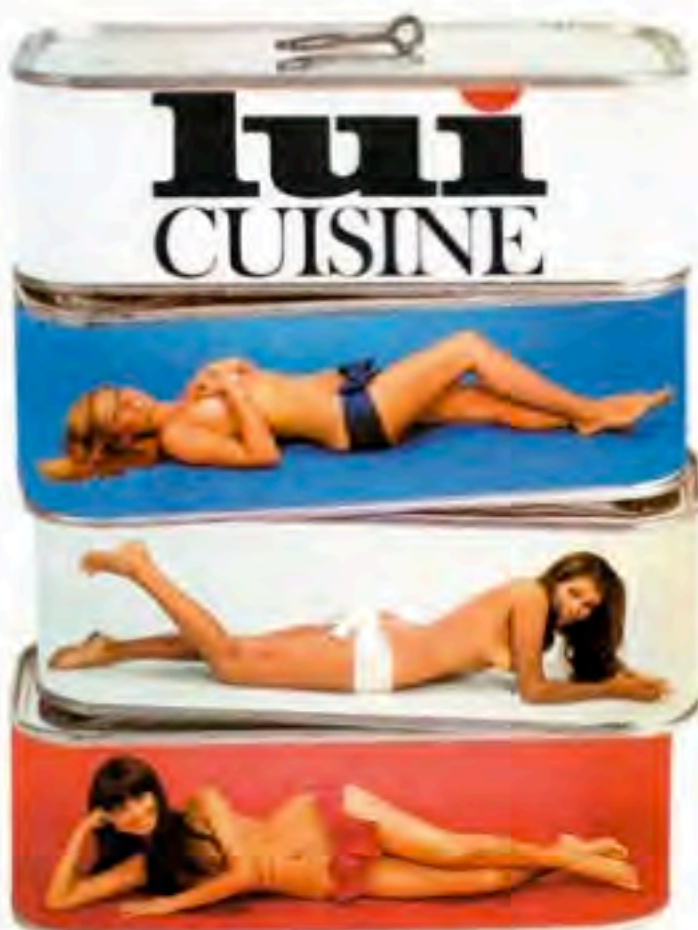


La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009

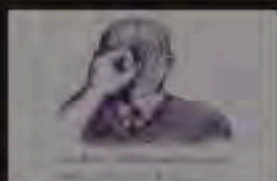


le manuel du parfait maître queux



Crédit Photo : Ed. de l'Épure

L'ancienne jaquette (à gauche) s'est muée en poster rendant hommage aux filles à épingler qui étaient au centre du magazine "Lui". Collector, cette affiche sera encartée dans les livres commandés par les 100 premiers souscripteurs...



La cuisine vue par "Lui"

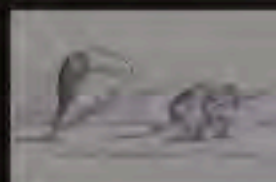
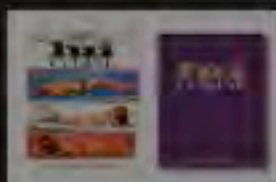
Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



*Quelques recettes éprouvées pour
vaincre la gueule de bois...*

Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"Il n'est de bon repas que d'hommes", clame l'ouvrage, ironique et un poil misogyne. On y trouvera, entre autres "quelques recettes éprouvées pour vaincre la gueule de bois", comme celles du "rinçage-cochon", au vin blanc sec, jus de citron et à l'eau de Vichy, ou du "black-velvet", moitié Guinness, moitié champagne.



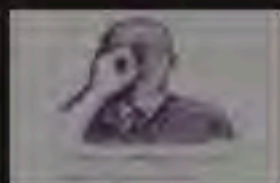
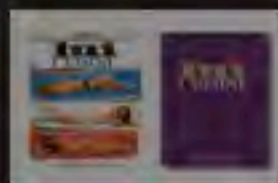
La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



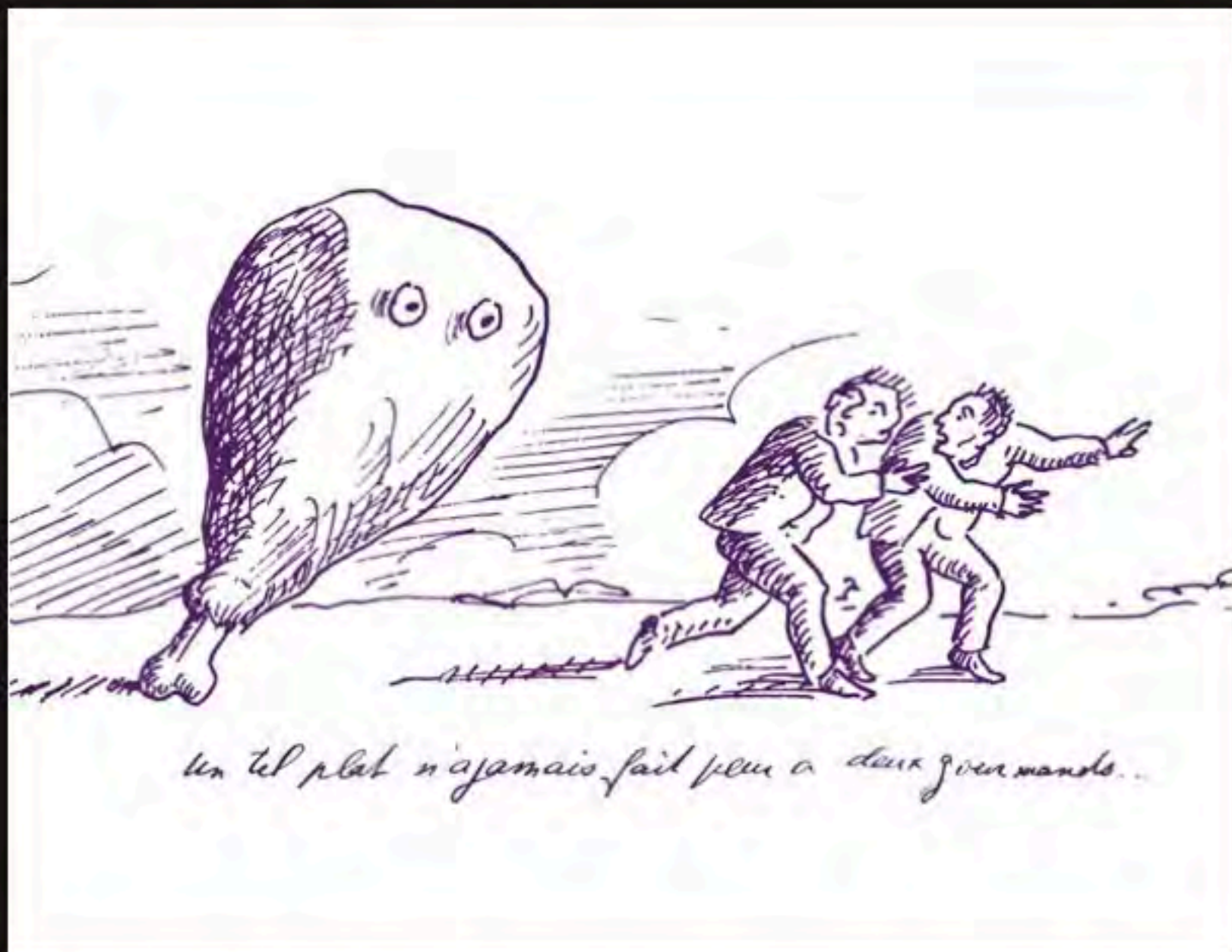
Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"Une sauce tomate bien épicée ou une sauce piquante rendront le "bouilli" encore plus appétissant."



La cuisine vue par "Lui"

Par Anna-Laura Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"Un gigot de mouton de pré-salé ou Pauillac qui sort de la broche n'a jamais fait peur à deux gourmands (si j'écris "deux", c'est parce qu'il est égoïste et triste de manger seul)".



La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

Comment faire dégorger un concombre, selon Roland Topor.



La cuisine vue par "Lui"

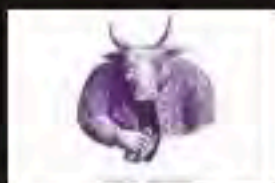
Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



brossez-la soigneusement.

Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

Extrait de la recette de langue de boeuf: "1. Faites dégorger la langue, débarrassée du cornet, dans de l'eau fraîche coulant à filet doux pendant six heures. Brossez-la soigneusement."



La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2008 - publié le 17/11/2008



... faire revenir la pièce de boeuf sur ses six faces...

Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

Extrait de la recette du "Boeuf à la mode": "Dans une cocotte, faites chauffer fortement du saindoux et les chutes de lard qui vous restent. Dans cette graisse, faites revenir la pièce de boeuf sur ses six faces (quatre minutes environ par face). Égouttez la graisse. Versez un bon verre à madère d'armagnac dans la cocotte."



La cuisine vue par "Lui"

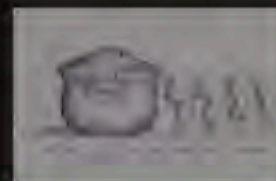
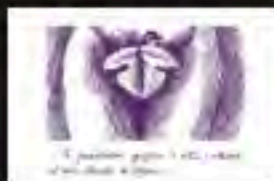
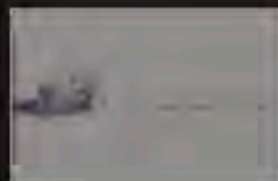
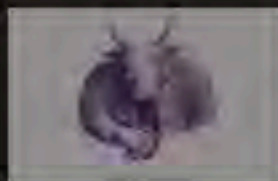
Par Anna-Laura Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



*.. le perdreau gagne à être entouré
d'une feuille de vigne...*

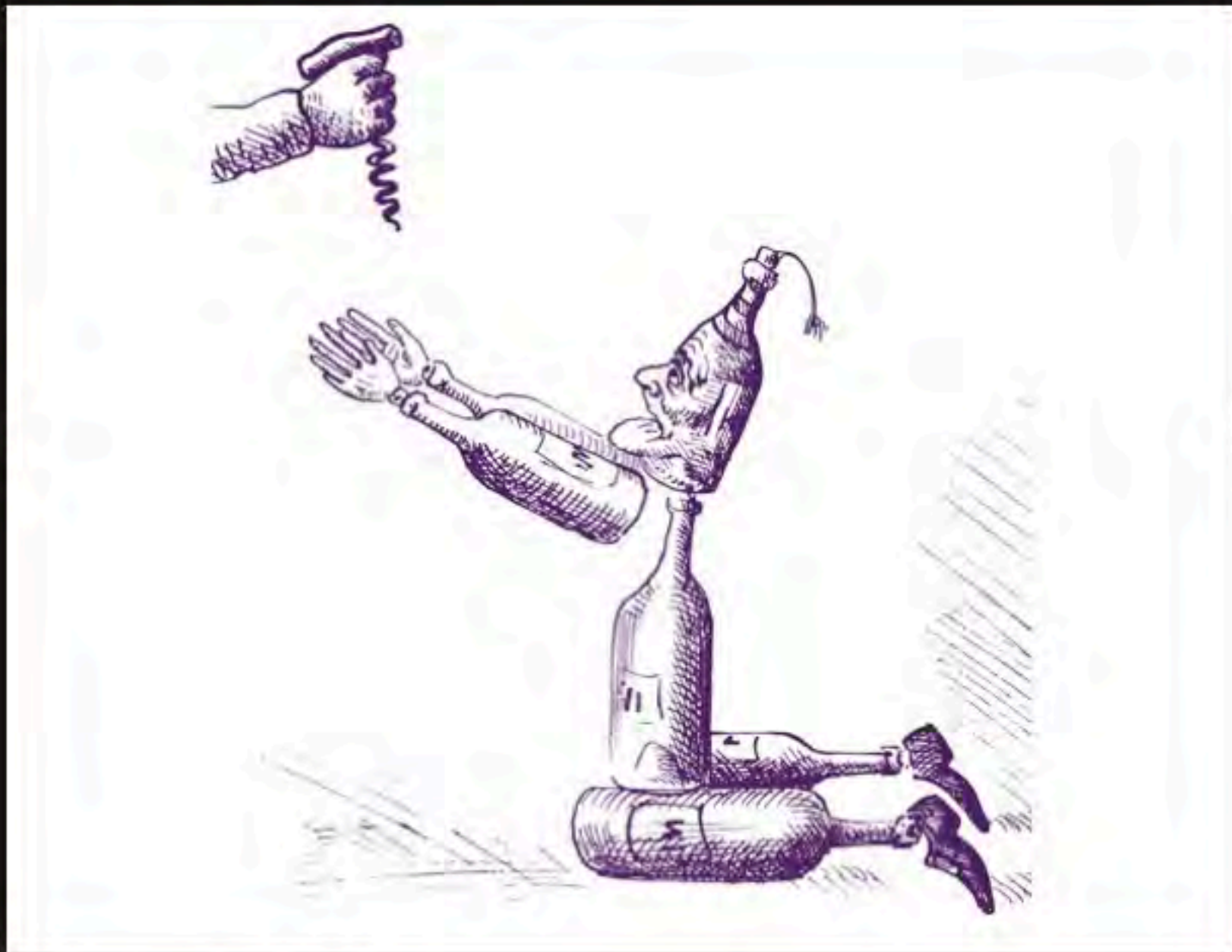
Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"Le perdreau rôti gagne à être entouré d'une feuille de vigne avant d'être bardé."



La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



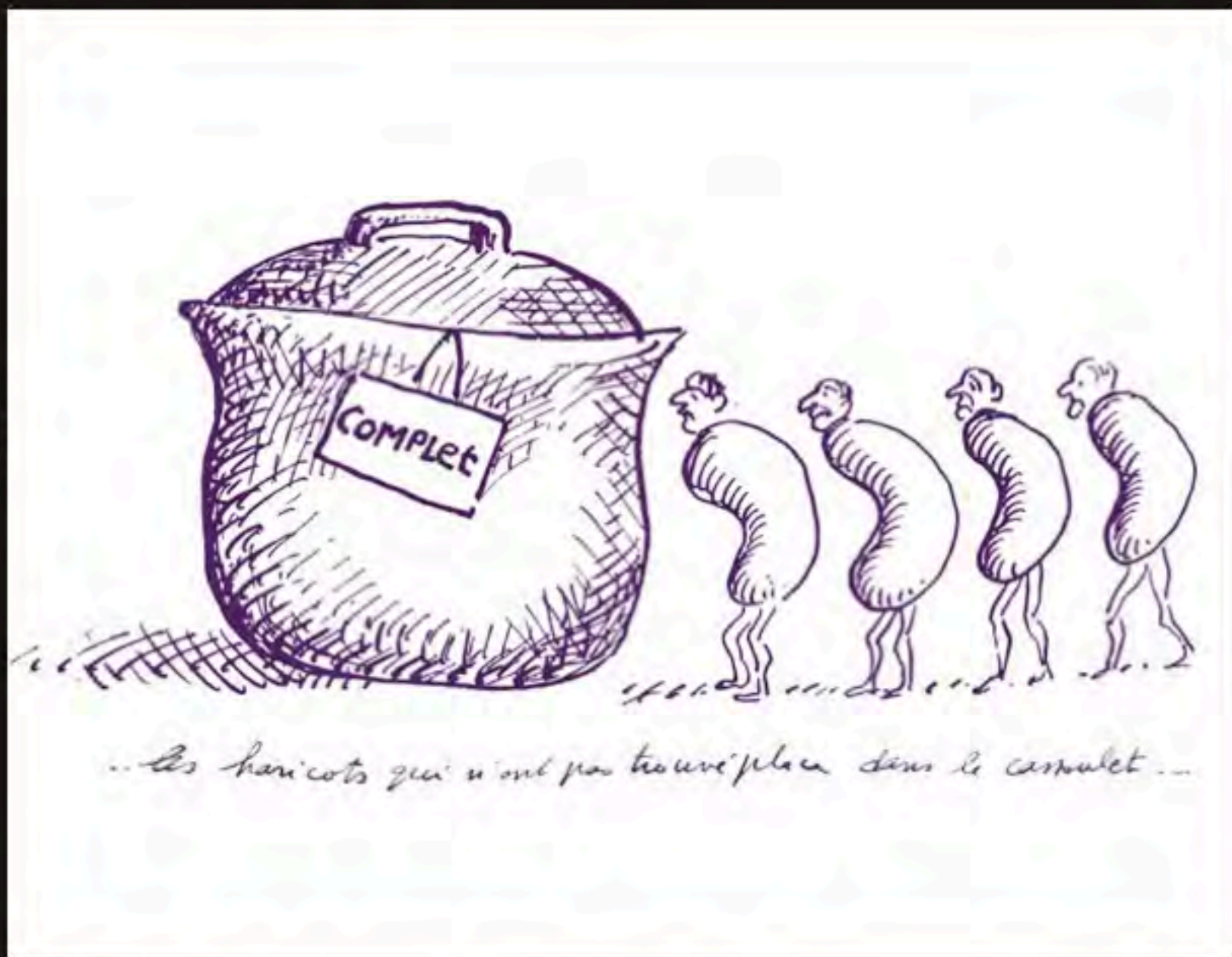
Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"Inutile de sacrifier une vénérable bouteille de chambolle-musigny ou de château margaux pour cuire une matelote ou une daube à la provençale. Ce serait une mauvaise action dont votre palais ne tirerait nul profit."



La cuisine vue par "Lui"

Par Anne-Laure Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

Les haricots de Topor n'ont pas trouvé place dans le cassoulet.



La cuisine vue par "Lui"

Par Anna-Laura Pham, mis à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



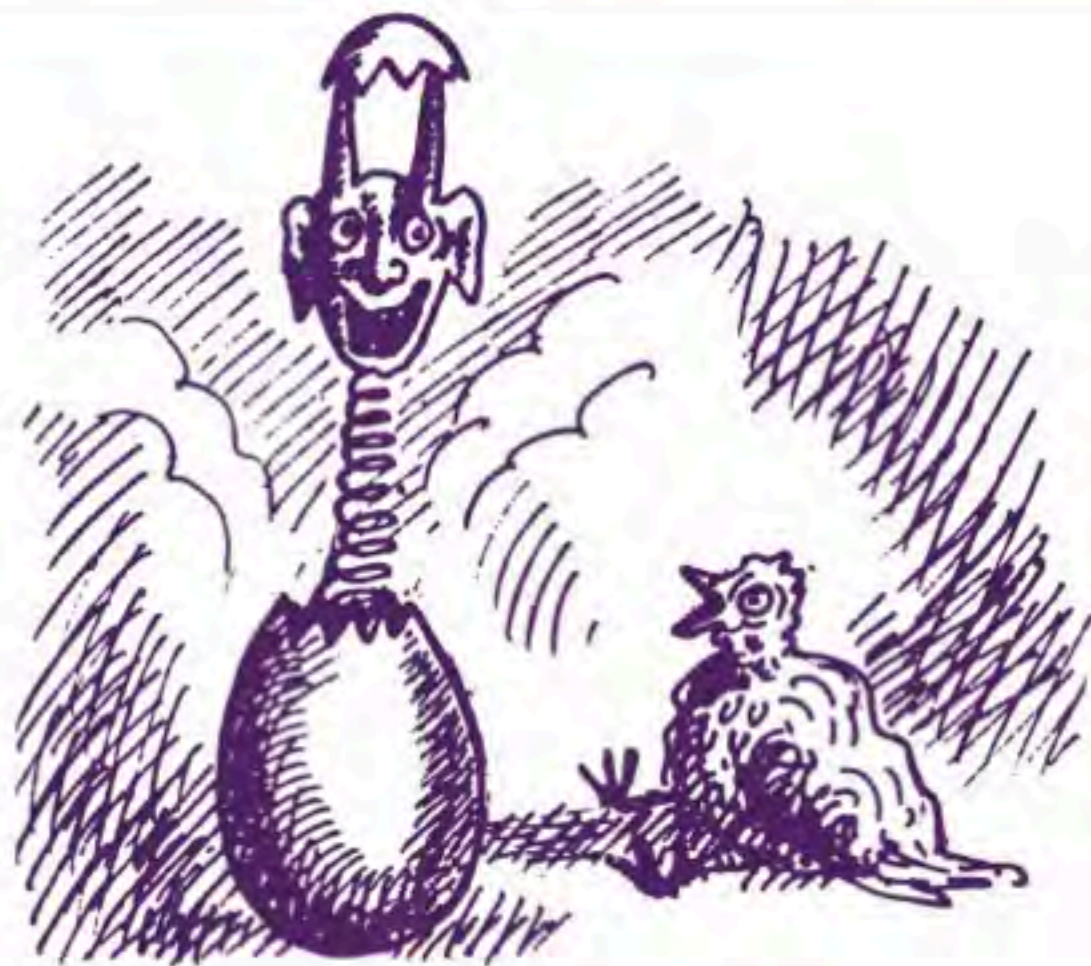
Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

"On ne doit jamais se soûler au cocktail (et surtout pas au dry, le plus dangereux de tous). Une évidence pour conclure : le cocktail doit se prendre à jeun. Il doit s'écouler dans un estomac vide pour remplir parfaitement son rôle gustatif et grisant."



La cuisine vue par "Lui"

Par Anna-Laure Pham, mise à jour le 17/11/2009 - publié le 17/11/2009



les oeufs diaboliques...

Crédit Photo : Roland Topor/Ed. de l'Épure

Extrait de la recette des Oeufs diaboliques: "Dans une terrine, broyez les jaunes avec un morceau de beurre, des fines herbes bien hachées, du sel, du poivre blanc ou noir en quantité, rehaussé d'une pointe de cayenne et, pour trois jaunes, une demi-cuillerée à café d'essence d'anchois". "Lui cuisine", auteurs: "bataillon au complet inconnu", édition de l'Épure, 35 euros.

