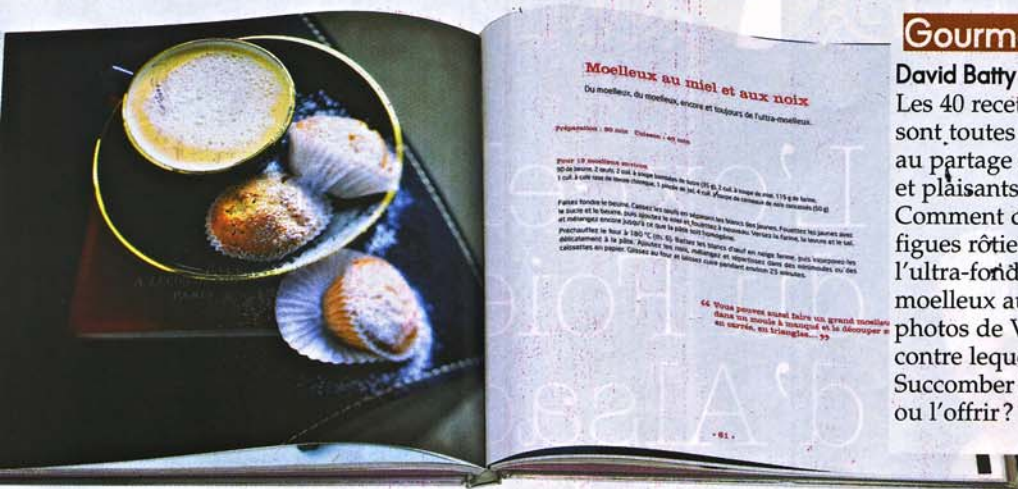


MILLE FEUILLES

A offrir ou à s'offrir pour rêver avant de cuisiner

Textes Olivier de Vleschouwer - Photos Philippe Pluyette /Studio HF



Gourmandises intenses

David Batty & Marion Beilin. Solar Editions.

Les 40 recettes sucrées réparties à travers ce livre sont toutes des appels à la gourmandise et au partage d'instant entre parenthèses, raffinés et plaisants. Autant dire que nous, on aime. Comment d'ailleurs ne pas craquer pour ces figes rôties au muscat, ces bouchées à la poire, l'ultra-fondant poudré coco ou ce renversant moelleux au miel et aux noix ? Les très belles photos de Valery Guedes ont un effet pavlovien contre lequel il serait dérisoire de lutter. Succomber à cette tentation, la partager ou l'offrir ? Dilemme intense en perspective.

Le Répertoire de la cuisine

Gringoire et Saulnier. Flammarion.

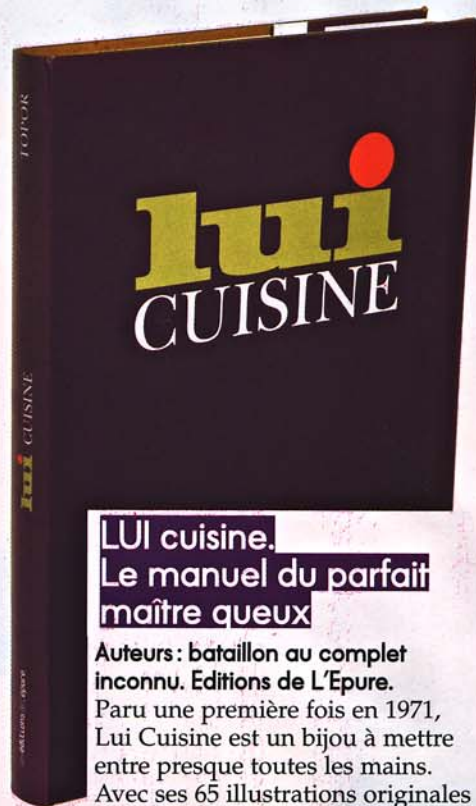
Ce petit livre rouge à l'allure sobre contient rien moins que 7000 recettes. Découpé comme un répertoire téléphonique, il effeuille un vocabulaire le plus souvent obscur pour un néophyte. Si Gringoire a participé à la création de la Ligue des gourmands avec Auguste Escoffier en 1912, Saulnier fut lui-même un étudiant du maître de la Cuisine moderne. De l'art de traiter la truite aux mille manières de considérer cailles, morilles ou amourettes, c'est avant tout aux professionnels que s'adresse ce livre référence ultra-complet.



Sensing

Guy Martin. Minerva.

Un livre qui porte bien son nom. Neuf destinations sensorielles pour un voyage assez miraculeux auquel nous convie Guy Martin, chef étoilé du Grand Vefour, à Paris. Quelques intitulés qui résonnent comme des appels poétiques : fricassée de poulet, jus crémeux de coco et citronnelle, pointe de piment d'Espelette, nashi clouté aux épices, gelée à l'eau de rose et graines de grenade dans une eau d'amande... Les photographies de Michel Langot achèvent de donner à ce manifeste du bon goût son caractère d'exception.



Lui cuisine. Le manuel du parfait maître queux

Auteurs : bataillon au complet inconnu. Editions de L'Épure.

Paru une première fois en 1971, Lui Cuisine est un bijou à mettre entre presque toutes les mains. Avec ses 65 illustrations originales de Roland Topor et ses 321 recettes et conseils bienveillants (concoctés pour L'Ami parfait, L'Amant délicat et Le Mari acceptable), il devrait réchauffer le cœur (et le corps) de plus d'un Père Noël. Topor y promène son humour noir et tendre au fil de pages qui parlent certes de cuisine mais aussi d'une époque où l'audace ne craignait pas de s'afficher avec un brin de poésie. Cadeau rudement utile par les temps qui courent.