

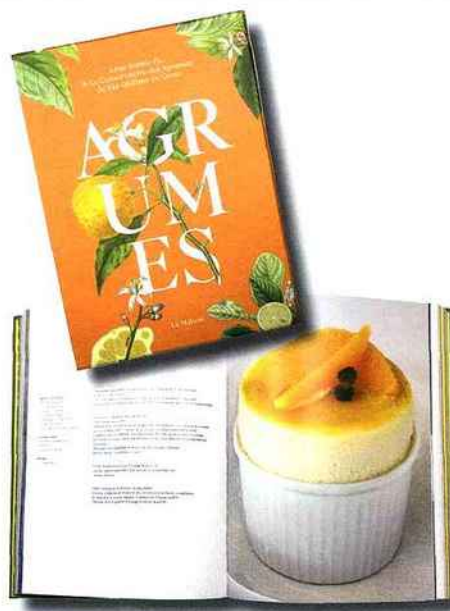


Livres à déguster

Agrumes

Sous la direction de l'Inra, du Cirad de Corse & d'Anne-Sophie Pic, seule cheffe triple étoilée de France
Photographies de Jean Marie del Moral
Éditions La Maison (120 €)

Espèces ancestrales, espèces dites « secondaires », particularités non classées, genres apparentés ou autres condiments japonais... Pas le moindre petit citron n'échappe à la fabuleuse aventure des agrumes contée dans ce splendide ouvrage réalisé par la cheffe triplement étoilée, Anne-Sophie Pic, et le conservatoire des agrumes de San Giuliano, en Corse. L'origine de la clémentine, l'histoire du pamplemousse, les variétés de mandarines, la culture des oranges ou encore les diverses utilisations de la bergamote ou du calamondin défilent dans ce très beau livre qui réunit une trentaine d'artisans, des producteurs, des scientifiques et des recettes de nos plus illustres cuisiniers étoilés. L'acidité de ces fruits associée à la douceur et au talent de la cheffe de la Maison Pic à Valence apporte une touche de magie à cette bible du genre citrus. Photographies et planches botaniques des XVIII^e et XIX^e siècles parsèment l'ouvrage d'ores et déjà de référence.



Un déjeuner à l'Ambassade d'Auvergne

Gérard Guy avec Didier Desert
Castali (15 €)

Fondée en 1966 par le couple Petrucci, l'Ambassade d'Auvergne a été reprise en 2015 par Didier Desert. Ce diplômé de Sciences-po, de l'Essec et de Ferrandi a redonné lustre et pimpant à cette institution installée dans une superbe maison du vieux Paris. On prévoit bien sûr de réserver une table prochainement chez ce bougnat dernier cri. On patientera en dégustant le charmant petit livre de cet amoureux du pays des volcans : menu et recettes de l'Ambassade d'Auvergne fort joliment illustrées, circuit découverte en plein Massif central, adresses de vigneron et de producteurs qui font la renommée de cette très chouette et trop méconnue contrée. Et, cerise sur la fouace, les produits les plus typiques de la région se racontent en poèmes : « Entre le causse du Coubisou et Alayrac / Il aime le trèfle et la luzerne / À son pied le gourmet se prosternerne / C'est l'escargot de Nadaillac ».



Maison Lenôtre. Haute Création

De Guy Krenzer
Texte Bénédicte Bortoli
Stylisme Marion Chatelain
Photographies Caroline Faccioli
Éditions de La Martinière (45 €)

Haute création, haute compétence, haute peinture. On nage donc en haute sphère au fil de ces 448 pages de 160 recettes et photos, salées et sucrées, emblématiques de la prestigieuse Maison Lenôtre. Aux commandes de ces époustouflantes créations, Guy Krenzer. Ce double MOF (charcutier-traiteur et cuisine), nous explique-t-on en préface, « aime surprendre ». Il y réussit au-delà de toute espérance mêlant avec maestria technicité, créativité, habileté et... humour. Répertoire en neuf « collections » (enfance, love, luxe, supernature, architecture...), les réalisations du chef exécutif et directeur de la création de Lenôtre depuis 2004 rivalisent de savoir-faire et d'imagination : éclair petits pois, ourson de foie gras, pâté grand-mère aux cèpes et bonbons croustillants, sticky rice de homard en croûte d'argile, space cake à la feuille de coca, planète citron, planète Mars, dés coquins ou encore yoyo marron myrtille. Un feu d'artifice à la gloire de la haute gastronomie française et de tous les métiers qu'elle réunit : cuisinier, charcutier, boulanger, pâtissier et chocolatier. Chapeau (haut de forme).





par Valérie Bouvart

CUISINE. Leçons en pas-à-pas

Guillaume Gomez, MOF, chef des cuisines de l'Élysée
Préfaces de Paul Bocuse et Joël Robuchon
Photos de Jean-Charles Vaillant

Découvrez le livre de référence de la cuisine française, réalisé par Guillaume Gomez, MOF cuisine et chef des cuisines du palais de l'Élysée.

Guillaume Gomez s'attache pour chaque recette, détaillée en pas-à-pas accessibles à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, coulubiak de saumon, pot-au-feu « grand classique », blanquette de veau à l'ancienne, chou farci, pommes moulées Élysée ou soufflé meringué à l'orange.

Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel, qui permettra à chaque cuisinier, amateur ou professionnel, de découvrir LA technique « qui fonctionne », pour cuisiner comme un chef.

Ce magnifique opus aux couleurs de la République aura une place de choix dans la bibliothèque des Cuisiniers de France, sise en son siège au 45, rue Saint-Roch à Paris.



Une cuisine d'expressions

Olivier Nasti
Photographies Lucas Muller et Laurent Seminel
Éditions Menu Fretin (35 €)

Les singulières éditions Menu Fretin ne font pas dans le menu fretin. C'est Olivier Nasti, MOF 2007 et chef deux étoiles du 64°, le restaurant gastronomique de l'hôtel cinq étoiles Le Chambard, à Kaysersberg, qui signe cet ouvrage épuré et déluré. Il s'agit bien là d'une « cuisine d'expressions ». L'expression de la perfection d'un cuisinier qui magnifie l'Alsace traditionnelle dans de belles assiettes très contemporaines comme cette flammekueche aux saveurs de tarte flambée mais réalisée avec une émulsion de fromage blanc, du lard paysan, des oignons doux et un décor d'allumettes de pâte. L'expression aussi de la véritable nature de ce cuisinier chasseur et pêcheur : étonnant tartare de chevreuil, colvert à la royale ou omble chevalier des Cévennes, escargots et écrevisses. Expression enfin de la joie que communique Olivier Nasti à exercer son métier. Recevez donc l'expression des meilleurs sentiments distingués et gourmands de ce grand chef.



Il était une fois le cacao

Pascal Martin
Éditions Lanore (20 €)

Qu'a donc le cacao d'inconnu à conter? Pascal Martin, chef de cuisine du Castel, le restaurant gastronomique du Château des Bondons à La Ferté-sous-Jouarre (Seine-et-Marne) avait choisi le chocolat comme sujet de son bac pro. Bien des années plus tard, il a repris et mijoté (pendant dix ans!) le dossier. Résultat : un petit livre très abouti, fourmillant d'informations, de petits secrets et d'anecdotes sur le roi chocolat. Saviez-vous que le conservatoire mondial des variétés de cacaoiers se trouve sur une île, au large des côtes gabonaises, nommée « Île chocolat »? Histoire, botanique, industrie, santé... le cacao a 230 pages claires, passionnantes et délicieuses à raconter.

