

GUIDE LIVRES

Étoile a sélectionné des ouvrages de femmes... pour tous!

Texte Jérôme Berger, Jean-François Mespède et Philippe Rossat



Le festin breton

Texte Nathalie Beauvais / Photos Pierre Pelleitier, Trop Mad – 31€

Pas de tables au carré ni de plats aux intitulés à rallonges. Non, le festin selon Nathalie Beauvais ressemble à un moment de partage autour de recettes simples, élaborées à partir de produits de première... de Bretagne bien sûr. Ce sont eux qui rythment le quatrième ouvrage de la chef du *Jardin Gourmand* à Lorient, en lui inspirant 61 préparations. Grosses langoustines au kari gosse, panna cotta au caramel au beurre salé... comme des préludes à de joyeuses agapes, en musique s'il vous plaît grâce au Cd fourni.

C'ÉTAIT HIER À NICE... HÉLÈNE BARALE

Texte Paule Laudon, France Europe éditions - 20€

C'est un livre d'hommage. Vibrant. Filial. Émouvant parfois.

Le cri du cœur d'une fille à sa mère qui fut, pendant de longues années, « la » cuisinière incontournable du restaurant éponyme, au cœur de Nice.

Hélène Barale! Une figure avec son franc-parler. Un nom auquel s'attachent ses plats de référence: petits farcis, pan bagnat, socca, pissaladière entre autres, dont on retrouve les recettes au fil des pages mêlées aux souvenirs du Nice d'une autre époque. Heureuse à l'évidence.



LA CUISINE DE FUMIKO

Texte Fumiko Kono et François-Régis Gaudry / Photos Jean-Blaise Hall, Albin Michel - 25€ - www.albin-michel.fr

Fumiko Kono? « Une histoire de fugues et d'échappées belles, de départs et de retrouvailles. » Telle est la vie de cet ex-second d'Alain Passard. Tel est son livre aussi. Un ouvrage de cuisine organisé comme les chapitres de son existence.

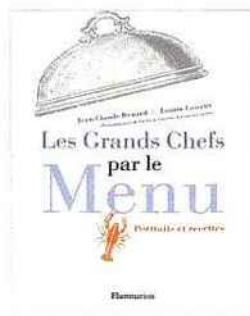
De l'enfance à Tokyo, suggérant ce riz aux palourdes et chipirons aux feuilles de shiso rouge, à la vie new-yorkaise et ce granité mojito avec quartiers d'orange macérés à la fleur d'oranger, en passant par *L'Arpège*... Soit 120 recettes d'une cuisine personnelle, sensible, inspirée par la France et nourrie par le monde.



LES GRANDS CHEFS PAR LE MENU

Texte Louise Gouaux et Jean-Claude Renard / Photos Louise Gouaux et Ludovic Lacroze, Flammarion - 19,90€ - www.flammarion.fr

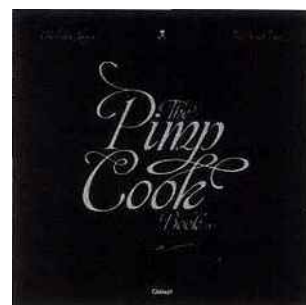
Le menu dégustation? Un plaisir de gourmet, un exercice de style, les goûts d'une époque... L'univers d'un cuisinier en quelque sorte. Un portrait. C'est sur ce constat que Louise Gouaux et Jean-Claude Renard ont réuni vingt et un menus dégustation, soit vingt et un chefs et autant de portraits, relevés çà et là de quelques recettes. De l'art de la littérature gourmande.



THE PIMP COOK BOOK

Texte et Photos Chloé des Lysses, Glénat - 35€ - www.glenat.com

François Simon le qualifie de « chaud bouillant », au *Monde*, on le trouve « comestible » tandis que chez RTL, on en parle comme d'un objet « diablement beau »... Tous nos confrères sont unanimes quand il s'agit du dernier livre de Chloé des Lysses. Un recueil de recettes rock&roll et sexy, signées Paul Bocuse, Yannick Alléno ou encore Philippe Manoeuvre.



Les secrets de la Mère Brazier

Texte Roger Moreau avec la collaboration de Jacotte Brazier et de Roger Garnier, Solar éditions - 25€

Cette réédition offre l'occasion de (re)découvrir cette « Mère qu'on entend gueuler / Au col de la Luère », comme le chantait, sur l'air de *La Mer* de Trenet, Paul Bocuse, alors commis de cette figure lyonnaise. Une jolie maquette, des recettes mythiques, des confidences bien balancées, et, au final, une tranche d'histoire, en bonne place dans notre bibliothèque de gastronome.

