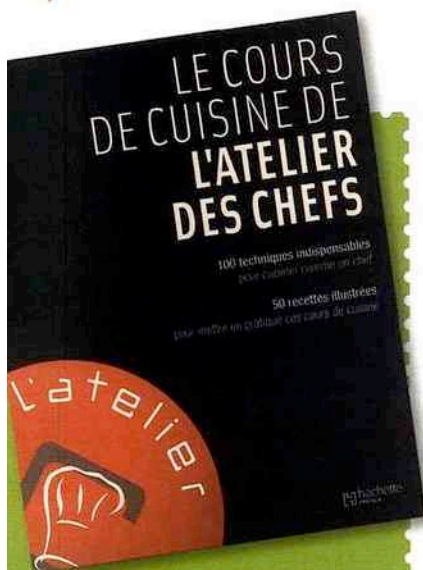




À la page

Faim de livres

On les a lus. On les a aimés.
À vous de les savourer.



C'est vous le chef

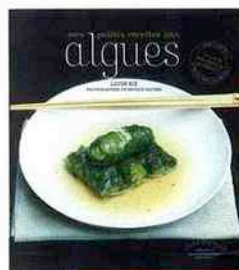
On ne présente plus **l'Atelier des Chefs**, ce système génial de cours de cuisine à la carte, destinés aussi bien aux néophytes qu'aux passionnés. Il a essaimé dans la plupart des grandes et moyennes villes françaises, avec un succès qui se confirme au fil des années. Pour réussir la recette de votre plat préféré, retrouvez *Le Cours de cuisine de l'Atelier des Chefs*. Ce livre largement illustré réunit les 100 techniques indispensables pour cuisiner comme un chef et 50 des recettes plébiscitées par les élèves pour les mettre en pratique à la maison.

● 9,90 €, chez Hachette Pratique.

Retour à la transmission

Avec **800 astuces** d'hier pour les cuisiniers d'aujourd'hui, *Ma grand-mère faisait pareil en cuisine* renoue avec les traditions culinaires transmises de génération en génération, qu'il s'agisse de faire le marché, du matériel de base ou d'apprendre un tour de main. Le bon sens nourrit cet ouvrage très simple, qui rend la vie plus saine et moins chère. Les auteures sont des cuisinières au quotidien qui connaissent tous les trucs et astuces de toujours.

● 4,16 €, Hachette Pratique.



Tode d'hiver

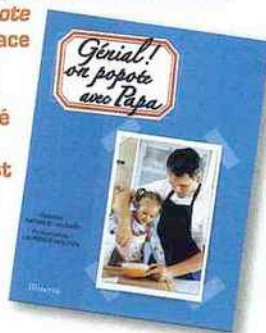
De sa mère japonaise, Laure Kié a appris à tirer parti des trésors d'iode, calcium, magnésium et minéraux que renferment les végétaux marins. Elle ne se contente pas dans *Mes petites recettes aux algues* de répéter les sempiternels maki et sushi, brièvement évoqués ici, mais revisite des plats bien de chez nous. Elle y mêle, de l'entrée au dessert, nori, wakame, kombu, agar-agar et spiruline. Le résultat est surprenant, aussi bon pour la santé que pour le palais.

● 7,90 €, Marabout.

Les papas aussi

C'est une femme, **Nathalie Valmary**, qui signe ces recettes que les pères et leur progéniture pourront faire ensemble. Assez facile pour être abordé sans aide féminine, *Génial! On popote avec Papa* permet de faire face à presque tout. Pique-nique d'hiver, kit de survie pour le week-end... Côté sucré, roulé au chocolat ou pancakes. L'astuce : chaque recette est conçue avec une répartition des tâches qui permet à chacun de faire selon ses moyens culinaires.

● 15,90 €, éditions Minerva.



Étape par étape

Guy Guilloux, chef étoilé et autodidacte installé en Bretagne entre Concarneau et Pont-Aven, partage son savoir-faire et ses secrets avec les lecteurs de son dernier ouvrage, *Menus et recettes de la mer au fil des saisons*. Chaque geste est photographié, chaque étape délicate est désossée. Grâce au compte à rebours parfaitement minuté de la préparation d'un menu complet, le cuisinier amateur le moins organisé pourra réussir à tout coup son repas de fête.

● 15,90 €, éditions Ouest-France.



Réalisation : Christine Masson

Origines



Terroir grec

Bien plus qu'une somme de recettes, le livre de **Laetitia Cénac** dévoile *Le Vrai goût de la Grèce*, qui ne saurait se résumer à la trop fameuse trilogie moussaka-tarama-feta des vacances. Des saveurs paysannes et méconnues de la Grèce du Nord aux paysages austères, d'autres quasi orientales servies aux tables de la douce Thessalonique, sans oublier la cuisine iodée des îles : c'est un vrai tour de la Grèce traditionnelle, avec ses célébrations de Pâques et ses rituels. Un superbe voyage en cuisine, illustré des photos sensibles de Jean-Marie del Moral.

● 2 €, éditions Aubanel.