



Le temps des châtaignes

Monnaie d'échange et de troc à une époque, produit alimentaire de base depuis toujours, la châtaigne est un symbole rustique longtemps sous-estimé mais qui a su redorer ses lettres de noblesse. Que ce soit farcie avec des cuisses de canette ou en velouté, en tajine ou avec du bar en croûte, la châtaigne connaît une heureuse renaissance et c'est ce qu'a voulu démontrer Claude Brioude, chef cuisinier ariégeois amoureux de son terroir. Outre des recettes, de techniques d'épluchage de la châtaigne, l'ouvrage est avant tout une ode à un produit rustique, qui depuis 2006 possède même son AOC ! **DTR**

« *Châtaigne, la reine non couronnée de la cuisine* », de Claude Brioude.
Editions Sud Ouest, 2012 - 19,90 €.

Nourritures spirituelles



Au commencement était peut-être le verbe, mais vint très vite l'appétit... Au travers de 150 extraits d'œuvres parmi les plus savoureuses de la littérature française, cet ouvrage savant propose un étonnant voyage littéraire, de la gourmandise médiévale aux nouveaux territoires contemporains, en passant par le nouveau monde et la naissance du concept de gastronomie. De François Villon à Marcel Proust, de Casanova à Marguerite Duras, ces nourritures spirituelles dédiées aux nourritures terrestres sont à apprécier sans modération.

« *La littérature gourmande* », de Philippe Di Folco. Editions Eyrolles, 2012 - 18 €.

Du petit noir à l'apéro

S'il existe vraiment des « réseaux sociaux », cette expression galvaudée pour parler de sites internet, c'est bien ceux-là ! Qu'ils se nomment estaminet, bistrot, zinc ou autres, les cafés sont les vrais lieux des échanges humains. Dans les campagnes, ces lieux connurent leur heure de gloire au XIX^e siècle et furent alors, au même rang que la mairie, l'école ou l'église, une véritable institution. Le lieu des palabres et des contre-pouvoir. Amateur de lieux hors du temps, Christophe Lefébure s'est pris de passion pour ces lieux et depuis des décennies poursuit sa quête dans les cafés ruraux les plus reculés. Lieux de mémoire qui s'enfuient, il aime à fixer ces ambiances extraordinaires. Dans cet ouvrage, il reprend des textes et des photos parues voilà déjà près de vingt ans, agrémentés de nouvelles découvertes, de la Creuse à la Haute-Garonne en passant par Loguivy-Plougras, en Côtes-d'Armor. Santé ! **DTR**

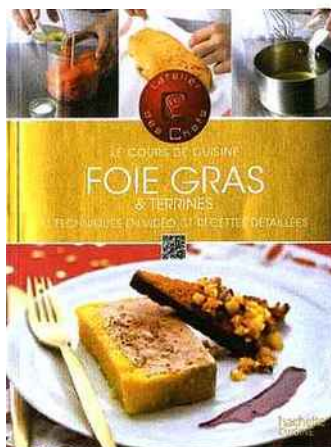


« *Un café à la campagne* », de Christophe Lefébure. Editions du Rouergue, 2012 - 26 €.

Secrets de cuisine

Si la viande a ses stars, avec désormais des bouchers aussi célèbres que certains boulangers, certains moins exposés sous la rampe médiatique, ont aussi des choses à dire. Prenez ainsi 90 bouchers de toute la France, faites-les parler de spécialités de leurs régions, de leurs secrets de cuisine, intimez-leur de raconter ce qu'est pour eux une bonne viande. Ces grands connaisseurs de produits carnés, qui sont aussi et avant tout de fins gourmets, vous surprendront par leur connaissance du terroir, leur savoir sur les animaux. Et leurs talents aux fourneaux ! Un petit livre bientôt incontournable. **CM**

« *La recette de mon boucher* », de Marie Boyé-Taillan. Editions Hugo Image, 2012 - 14,95 €.



Le truc en plus

Tout citoyen du Sud-Ouest vous le dira : il y a foie gras et foie gras. Celui que vous achetez tout fait, souvent reconstitué, sans grande saveur. Et celui que vous aurez confectionné vous-même, à partir d'un foie frais. Mais encore faut-il être capable de le préparer convenablement. En cette période de fêtes, l'Atelier des Chefs publie un petit ouvrage bien pratique pour devenir l'impératrice du foie gras, le Tsar de toutes les terrines ! Didactique, illustré, pratique, les chefs de l'Atelier des Chefs dévoilent leurs trucs et astuces pour cuisiner de petites terrines simples à servir en entrée légère, réaliser son foie gras maison. Les sucettes de foie gras en robe de pain d'épice et porto sont un délice, la terrine de foie gras aux feuilles de chocolat un bonheur incomparable. Ainsi passe la gloire du monde... **DTR**

« *Foie gras et terrines* », par l'Atelier des Chefs.
Editions Hachette, 2012 - 8 €.