

vu, lu,

**Passage en revue
de tout ce qu'il
faut ne pas avoir
manqué dans
la presse et sur
le net !**

**à
lire**

**À FEUILLETER, POUR S'INSPIRER
UNE CUISINE
CONTEMPORAINE
D'OLIVIER
ROELLINGER**

Ce livre est organisé autour de 18 produits phares le poivre, la cannelle, la muscade, la badiane, le café, chers à Olivier Roellinger parce qu'ils se relient à l'histoire de la route des épices et des grands voyages marins. Pour chacun de ces produits, l'histoire de la route qui a permis de l'acheminer vers l'Europe, une analyse de ses qualités et des utilisations possibles, puis des recettes. Chaque recette est associée à un climat et à un moment, dans l'esprit des météos marines. Un dessin vient l'illustrer avec sobriété, en indiquant schématiquement la présentation sur l'assiette. Ce livre réunit déjà de grands classiques de la cuisine de Roellinger, comme le fameux Saint-Pierre retour des Indes. Mais surtout, avec 58 recettes, il offre la quintessence de l'esprit de sa cuisine. Crevettes grises en gelée d'herbes de mer, poivre long et note safranée, Grog de cidre breton et Rhum de Marie Galante, Betteraves au sirop tiède de badiane, Marmelade de clementines et grenades. chacune de ces recettes est une invitation au voyage gourmand.

*Une cuisine contemporaine, Olivier Roellinger
Flammarion, 42,75 €*



BLOC-NOTES

entendu

à voir

L'Invention de la cuisine, Olivier Roellinger

SURFER MANQUE D'INSPIRATION ? DE TEMPS ?

N'hésitez pas à aller surfer sur le site du très à la mode Atelier des Chefs... Pour prendre un cours de cuisine ?



Non, mais pour feuilleter leur catalogue de recette... Près de 1300 sont en ligne, précises, fiables, rédigées par des professionnels. Beignets de fleurs de courgettes, crème de courgettes à la mozza ; langoustines panées au gruë de cacao ; le club sandwich façon palace ou encore Florentins aux fruits secs caramélisés...

www.atelierdeschefs.com

Pour se consoler de la fermeture du restaurant d'Olivier Roellinger à Cancale (35), il ne reste qu'à le retrouver en images. « Le territoire d'Olivier Roellinger, c'est la mer, la Bretagne. La mer si proche, la Manche que l'on voyait depuis les fenêtres du restaurant, ses coquillages, ses marées, ses algues, ses lunes qui tranquillement rythment le temps et la cuisine. Et la mer si loin, l'outre-mer, l'au-delà des mers, corsaire, dangereuse, sur la route des épices »...



DVD Zone 2. L'Invention de la cuisine, Olivier Roellinger de Paul Lacoste. 20 euros€.

BIEN ACHETER SES VINS

Tout est dans le titre ! Conseils avisés des deux plus grands spécialistes français pour bien acheter son vin chez les vignerons, les négociants, aux enchères ou même sur internet... Comment composer une belle cave avec un budget limité ? Et que servir sur différents types de plats, de cuisine ? Tous les trucs et les astuces pour trouver LE vin idéal !

Bien acheter ses vins par Bettane & Desseauwe. Éditions du Toucan. Hachette distribution. 17 €

