

livres

Sandrine Mossiat

Le coup de cœur du mois

La cuisine aux algues

C'est la cuisine japonaise qui nous les a fait découvrir: via la feuille de nori qui entoure les sushi ou les carrés de wakamé qui flottent dans la soupe miso. Longtemps considérés comme chasse gardée des macrobiotiques, voilà que les légumes de la mer font enfin leur entrée en haute gastronomie. Pour preuve, cette prolifération soudaine sur les tables étoilées de beurres ou de petits pains aromatisés aux algues. Mais comment donc les cuisiner?

Agrémentant salades, soupes ou gratins, sautées ou en soufflé, Carole Dougoud Chavannes vous en pro-

pose 90 recettes.

Au début, on trouve la saveur et la texture des algues un brin étranges. Puis, très vite, on devient accro au goût iodé, à la mâche mi-croquante mi-gélatineuse et aux reflets noir caviar, pourpre ou vert du fond des mers de ces végétaux aux noms exotiques: nori, douce, hijiki, wakamé, agar-agar... En fait, ultra riches en protéines, en sels minéraux, en vitamines (A,B,C selon les variétés) et en oligo-éléments, les algues sont d'incontournables nutriments énergétiques.



Algues, légumes de la mer

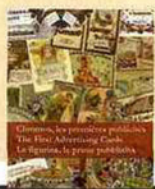
Carole Dougoud-Chavannes
La Plage
128 pages
12 €

Nostalgie

Liebig, Suchard, Knorr, même s'il s'agit des premiers produits alimentaires fabriqués à l'échelle industrielle, il fut un temps où ces marques correspondaient à un certain savoir-faire artisanal, tout du moins en ce qui concerne leur marketing... En atteste, cet ouvrage richement illustré, le premier du genre à se faire l'histoire des chromos, ces ancêtres de la publicité, et la recension de leurs principaux dessinateurs. A découvrir au gré des centaines de reproductions distillées en ces pages.

Chromos, les premières publicités

Thierry de Vos
éd. Armonia
162 pages
39 €



Carnet gourmand

En achetant ce gros carnet relié, il faudra choisir entre deux couvertures: l'une affiche une femme, l'autre un homme. C'est qui le chef? Ce sera le propriétaire de cet ouvrage joyeusement illustré, garni de recettes maison, de menus de circonstance, de pensées spirituelles liées à des humeurs culinaires et de pages blanches, histoire de pouvoir leur confier ses petits secrets de cordon-bleu.

C'est qui le chef?

Etienne Huvelle et Philippe de Kemmeter - Garlic éditions
139 pages
24,95 €

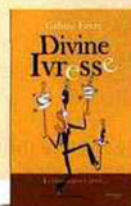


Nouvelles du vin

Un livre à lire par petites touches, au gré des 17 mini-textes qui le composent et peuvent se déguster individuellement. Déclinées sur 3,4 pages chacune, des historiettes où l'on croise des personnages que l'univers du vin relie d'une manière ou d'une autre: Maïa la fille de vigneron, Virginie la journaliste, Merlin l'œnologue, Arthur le vendeur de vin, Béatrice la parisienne immigrée en Province... Ça parle de vins bouchonnés, d'alcolestes, de frigo-cave, de grande distribution, de mondialisation... Une formule littéraire amusante pour s'initier à l'art de Bacchus.

Divine Ivresse

Galatée Faivre
Normant éditions
108 pages
11,50 €



Mise-en-bouche

Certe, on connaît la formule, celle qui met sur cuillère des tas de recettes que l'on pourrait manger en entrée posée sur assiette ou glissée dans une verrine. Mais l'intérêt de ce ravissant petit ouvrage, c'est, outre de jolies idées de présentation, de découvrir 34 nouvelles recettes créatives: crevettes aux pommes et gingembre, gésiers aux pignons de pin, magret laqué au pruneau, émincé de poulette à la coriandre... Mmmmh, on s'empresse de lancer des invitations.

Cuillères apéritives

Sylvie Girard-Lagorce
Solar
64 pages
6,90 €

