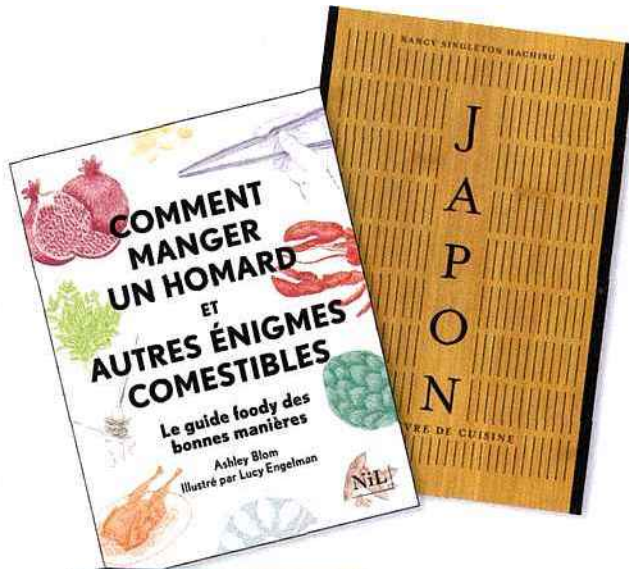


LE PLUS BARONNE

« Comment manger un homard et autres énigmes comestibles »

Comment découper une volaille ou encore dresser une table ? Illustré par les dessins de Lucy Engelman, ce petit livre signé Ashley Blom est une sorte de viatique moderne du « fusion gastronomique », remettant au goût du jour le savoir-vivre à table. De quoi épauler tout globe-cooker aventureux !

La bonne idée : les conseils très drôles du chapitre « Fin Stratège » ou comment rester végétarien à un barbecue et renvoyer un plat en cuisine, p. 121-147. Ed. Nil, 11,90 €.

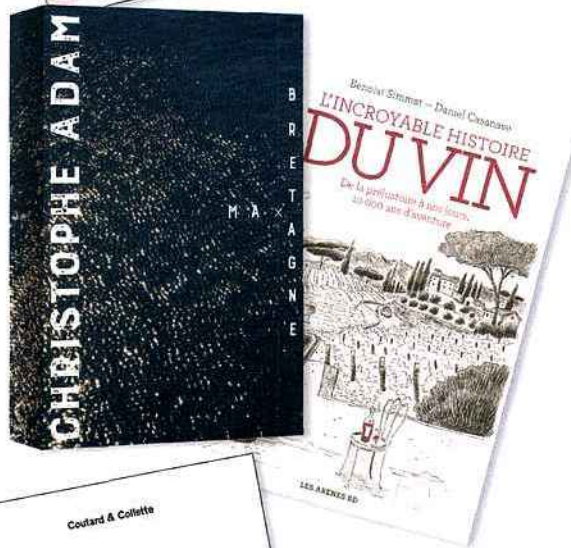


LE PLUS BREIZH

« Ma Bretagne »

Roscoff, Quimper... Christophe Adam vient des terres océaniques et granitiques de la Bretagne. Ce surdoué qui a œuvré au Crillon et chez Fauchon, avant de lancer L'Éclair de Génie, rend hommage à sa région d'origine avec ce guide de voyage alignant les adresses, les producteurs, les paysages et 80 recettes salées et sucrées. Grâce aux photos de Guillaume Czerw, on rêve autant devant l'onde frissonnante de Douarnenez que face au kouign-amann au chocolat !

La bonne idée : le far breton aux pommes caramélisées, p. 104. Ed. Alain Ducasse, 29,90 €.

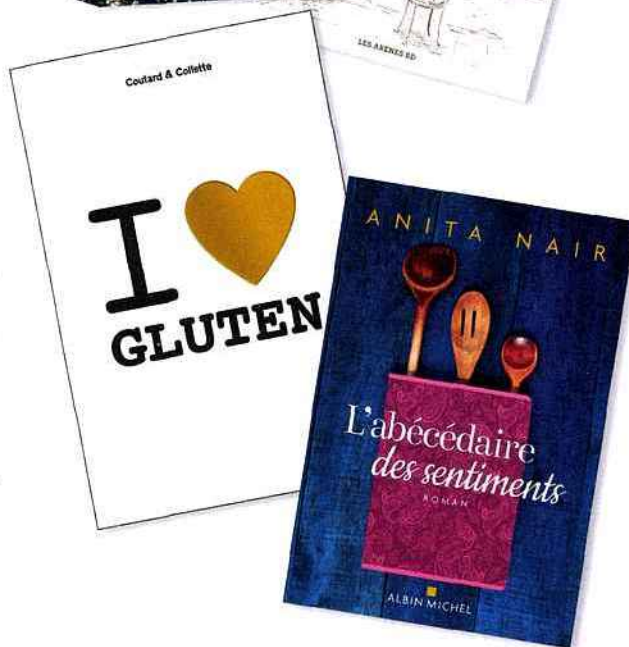


LE PLUS TRANSGRESSIF

« I Love Gluten »

Voici une profession de foi à contre-courant, voire résistante ! Face à la déferlante no glu, prendre son contrepied est plutôt courageux ! Auteur et journaliste, Victor Coutard fait le tour de cette protéine mal-aimée de manière didactique. Pression de l'industrie, types de farines, digestion... L'enquête est complète, assaisonnée de quelques recettes et des illustrations de Gala Collette. À offrir à tous les orthorexiques.

La bonne idée : la recette du levain maison, p. 80. Ed. Ulmer, 12,90 €.



LE PLUS DESIGN

« Japon »

Avec sa couverture en bambou, ce livre signé Nancy Singleton Hachisu, qui a travaillé trois ans dessus, a de faux airs d'objet wabi-sabi, artisanalement arty. L'intérieur est, lui aussi, une splendeur ! Plus qu'une collection de recettes japonaises, il s'agit d'une présentation d'une certaine vision du monde, des produits et des techniques, un voyage dans l'empire culinaire nippon. Aussi fascinant qu'esthétique.

La bonne idée : le chapitre « Shefu » (chefs en japonais) qui regroupe des portraits et des recettes, p. 391-424. Ed. Phaidon, 45 €.

LE PLUS HIC! HIC!

« L'incroyable Histoire du vin »

Pourquoi le désir du vin est-il devenu universel ? Comment expliquer le succès de ce nectar des dieux, loin devant la bière et le thé, depuis la Grèce antique jusqu'à aujourd'hui ? Bacchus, demi-dieu romain, remonte le temps, les sciences et la technologie, de la domestication de la vigne à la viticulture, grâce à la plume du journaliste Benoît Simmat (de la « Revue du vin de France ») et aux dessins de Daniel Casanave.

La bonne idée : les cartes qui illustrent l'extension progressive de la viticulture, tout au long de la BD. Ed. Les Arènes, 22 €.

LE PLUS ROMANTIQUE

« L'Abécédaire des sentiments »

C'est un roman d'épices, de douceur, de regrets, de tentations et d'amour. Anita Nair, écrivaine indienne aux textes gourmands et subtils, imagine l'histoire entremêlée de deux femmes, une maîtresse et sa cuisinière, dans une plantation du sud de l'Inde. Entre deux recettes et de multiples ingrédients, l'arrivée d'un acteur va faire exploser les faux-semblants et les traditions. Un petit roman à déguster sans modération.

La bonne idée : le glossaire gourmand qui fait rêver, p. 241-247. Ed. Albin Michel, 16 €.