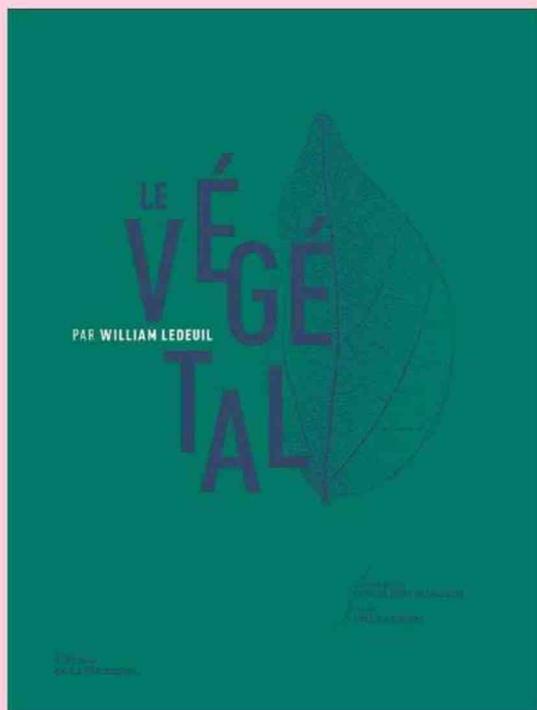


NEWS GOURMANDES

Lectures À DÉVORER

DES LIVRES QUI NOUS FONT VOYAGER, QUI LOUENT LES BONS PRODUITS, QUI PRENNENT POSITION OU QUI NOUS AIDENT À COMMENCER L'ANNÉE EN DOUCEUR.

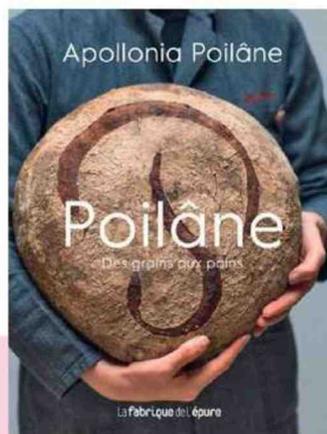
Par Sophie Menut Yovanovitch



LE VÉGÉTAL SUR UN PIÉDESTAL

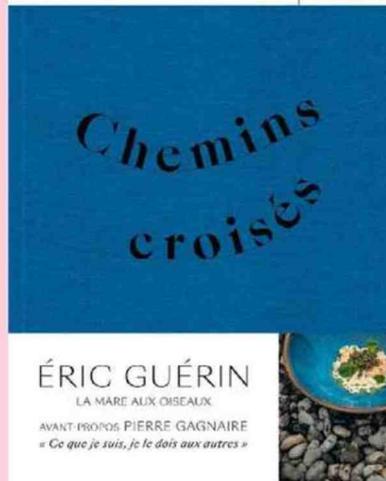
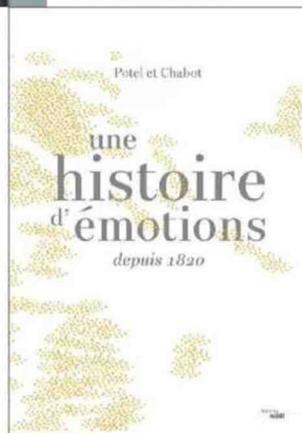
Vous envisagez les radis autrement après avoir feuilleté le nouvel ouvrage de William Ledeuil. Le chef de Ze Kitchen Galerie fait le tour de tout ce qui vient de la terre et en fait une réinterprétation virtuose. Il mêle les saveurs d'Asie qui lui plaisent tant et nous emmène ailleurs en 70 recettes classées par types de cuisson après nous avoir ouvert les portes de son placard pour préparer lentilles, papaye, céleri, navet comme jamais auparavant.

Le végétal, William Ledeuil, photos Louis Laurent Grandadam, La Martinière 39,90 €.



L'AMOUR DU PAIN
Apollonia représente la troisième génération des boulangers de la célèbre maison fondée par son grand-père en 1932. Depuis dix-huit ans, elle en perpétue l'excellence. Dans ce bel ouvrage, fruit d'un labeur de six ans, elle propose d'appréhender le pain non seulement comme une nourriture, mais comme un ingrédient à travers ses recettes classées par moments. Elle partage ses fondamentaux et ses rêveries histoire de nous rappeler que le pain est symbole de vie.
Poilâne, des grains aux pains, d'Apollonia Poilâne, La fabrique de l'épure, 32 €.

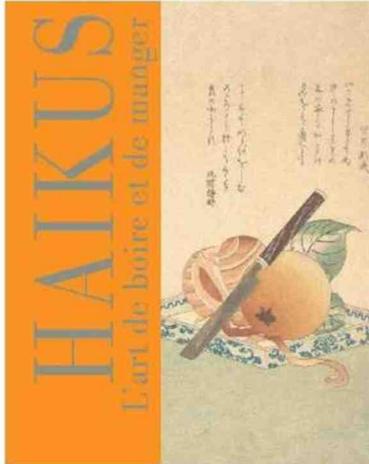
QUE LA FÊTE COMMENCE
200 ans que le célèbre traiteur parisien fait de chaque réception des fêtes uniques. Qu'il est loin le temps où Jean-François Potel et Étienne Chabot s'associaient pour ouvrir une boutique de comestibles. Depuis, « people » et grands de ce monde, mais aussi heureux mariés et invités ont eu la chance de vivre une réception chaque fois unique. À travers de magnifiques images, de vieux menus retrouvés, des photos historiques, resurgit la magie d'une soirée. Inventer ce qui n'existe pas était le credo de ses créateurs. C'est bon de rêver.
Potel et Chabot, Une histoire d'émotion depuis 1820, Cherche Midi, 49 €.



PARTAGEUR
C'est une véritable ode à son territoire de Brière qu'Éric Guérin offre aux lecteurs dans ce nouvel ouvrage qui célèbre une conjonction d'anniversaires : ses 50 ans, les 25 ans de son restaurant La Mare aux Oiseaux, 20 années d'étoiles au Michelin. Partageur, il nous emmène rencontrer ses amis chefs, photographes, producteurs, apiculteurs... et faire le tour de son univers en 55 recettes.
Chemins croisés, Éric Guérin, photos Erwan Balança, Ulmer éditions 39,90 €.



NEWS GOURMANDES



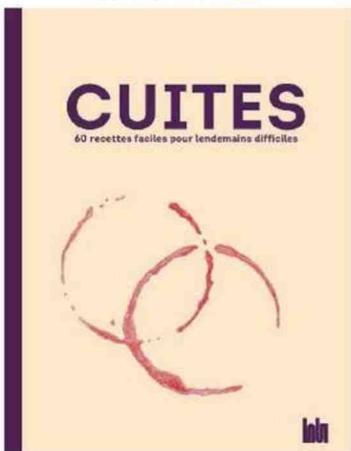
POÉSIE NIPPONE
Le monde culinaire célébré en 60 haikus japonais illustrés par des estampes d'artistes des XVIII^e et XIX^e siècles. Avec un infini raffinement, ces auteurs japonais évoquent en poèmes brefs et rythmés les sensations procurées par les plaisirs de la table. Ils transforment la nécessité en spiritualité: une évasion délicate et bienvenue.
Haikus, L'art de boire et de manger, Seuil 19 €.

BONNES RÉOLUTIONS
On les tient avec Laurent Mariotte. L'animateur de *Petits plats en équilibre* nous propose 365 recettes pour chaque jour de l'année, d'adopter des bons réflexes, de cuisiner avec les saisons et en circuit court. Son credo, la pédagogie de l'assiette dans la cuisine du quotidien. Avec lui, bien manger devient facile.
Mieux manger toute l'année 2021, Laurent Mariotte, Solar, 19,90 €.



SUR LES TRACES DE MADAME DE BOVARY

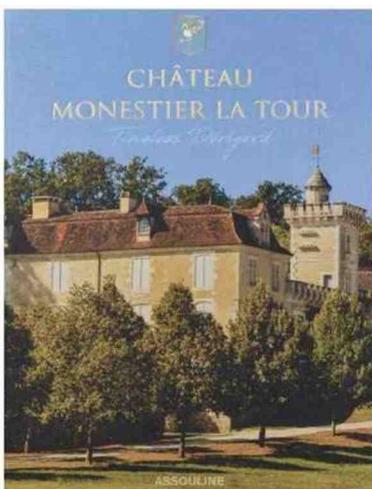
Flaubert n'était pas seulement un des plus grands écrivains du XIX^e siècle. En bon épicurien, il raffolait des plaisirs de la table. Voici une bien jolie promenade sur les terres normandes du grand homme. À chaque roman ses recettes, ses vagabondages, ses témoignages. Si la cuisine vous plaît autant que la littérature, Valérie Duclos les fait cohabiter de belle façon en nous ouvrant la porte de tout un art de vivre à la française au XIX^e magnifié de somptueuses images.
À la table de Flaubert. Balade littéraire et gourmande en Normandie de Valérie Duclos, photos Guillaume Czerwy, Éditions des Falaises, 22 €.



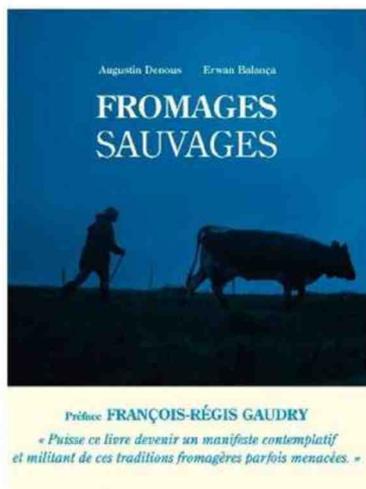
POPOTTE EN ÉTAT D'IVRESSE
C'est l'histoire de gueules de bois... Des Meilleurs ouvriers de France en passant par les cuisiniers les plus cools de l'Hexagone, 60 toques racontent l'anecdote d'une soirée mémorable et du plat qui les a sauvés le lendemain. Avec humour, chacun se prête au jeu de Victoire Loup et c'est avec délectation que l'on découvre l'aïgo bouldo de Fanny Rey, les spaghetti di mezzanotte de Giovanni Passerini, le bifane de Simone Tondo ou la tarte du lendemain de Philippe Conticini.
Cuites, 60 recettes faciles pour lendemains difficiles, Victoire Loup, éd. Human Humans, 19,90 €.



LES SAVEURS DE LA NOUVELLE PÂTISSERIE
Si Frédéric Bau est expert en chocolat, il est aussi visionnaire. Depuis une quinzaine d'années, le directeur de la création de Valrhona explore la question et les bases d'une pâtisserie plus saine et vertueuse. Flanqué d'un médecin en nutrition et d'un chimiste, notre « serial pâtissier » réussit en 60 recettes avec cet opus à alléger ses pâtisseries et préserver leur gourmandise. Une passionnante démonstration qui interroge codes et pratiques de la pâtisserie pour lui redonner du sens.
Gourmandise raisonnée, de Frédéric Bau, La Martinière, 49 €.

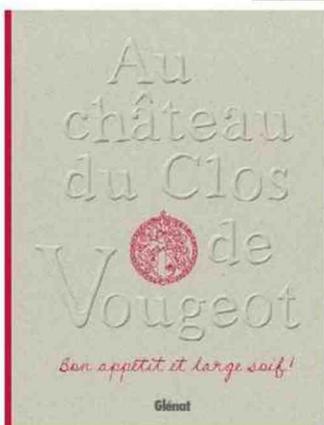


LA VIE DE CHÂTEAU
Bienvenue au château Monestier La Tour dans le Périgord. La famille Scheufele est tombée sous le charme de ce domaine vinicole. Les horlogers suisses, propriétaires de Chopard, choisent la propriété comme un bijou. C'est aussi un joyau que ce livre, dans lequel ils partagent leur enchantement. Illustré de très belles photos, il est ponctué de recettes, d'histoires sur la région et le vignoble, sur les vins de Bergerac et la biodynamie. Un voyage dans l'excellence.
Château Monestier La Tour, le Périgord hors du temps, Éditions Assouline, 72 €.

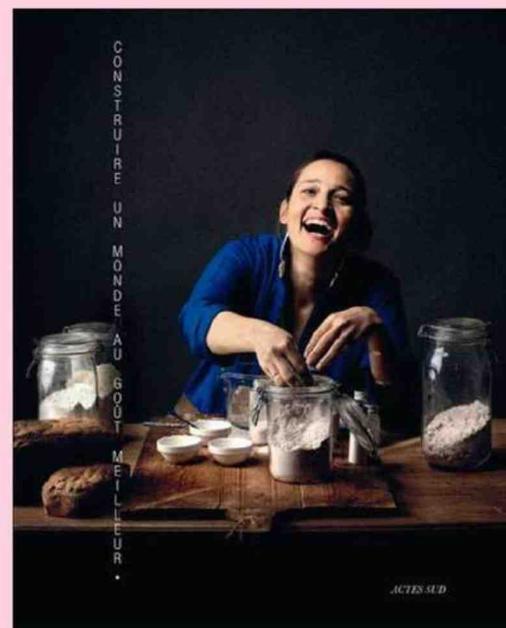


FROMAGES VIVANTS
Sortez du monde du pasteurisé et aseptisé. En France seulement 10 % des fromages consommés sont au lait cru. Augustin Denoux incarne la génération des crémiers-fromagers passionnés qui célèbre et nous fait découvrir les producteurs résistants et respectueux de leurs animaux et de leur terroir. Une invitation à devenir des consommateurs responsables et acteurs de nos choix.
Fromages sauvages, d'Augustin Denoux, photos Erwan Balança, Éditions Ulmer, 35 €.

BIBLE CULINAIRE
Tante Marie s'invite dans nos cuisines. Voilà un gros bouquin auquel il faudra trouver une place sur vos étagères. Gastronomes débutants ou confirmés, découvrez la réédition de cet ouvrage culte paru en 1925. Adapté, enrichi, il nous offre 700 recettes, des focus produits, des astuces et des coups de main... Une bible indispensable déjà vendue à plus de 2 millions d'exemplaires.
Tante Marie, La véritable cuisine familiale, revue et augmentée par Kéda Black, Le Chêne, 29,90 €.



TRADITION BOURGUIGNONNE
En plein cœur de la Bourgogne, au château du Clos de Vougeot, seize fois dans l'année, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin se réunit et festoie pendant des réceptions appelées chapitres. C'est l'occasion de mettre en avant les traditions régionales et l'art de vivre à la française. Retrouvez-les dans ce bel ouvrage rempli d'anecdotes et de recettes et vivez le temps d'un rêve l'expérience de la gastronomie et du vin comme un chevalier.
Au château du Clos de Vougeot, bon appétit et large soit, d'Emmanuelle Jary, photos Matthieu Cellard, recettes Stéphane Ory, Glénat, 49 €.



MILITANTISME CULINAIRE
Qu'il fait du bien ce livre, à la tête et à l'assiette ! La cuisinière Nadia Sammut, intolérante à de nombreux aliments, a dû construire son propre parcours gustatif. À travers son expérience, on la suit sur ce chemin du « mieux manger. » On profite de son bon sens, de ses rencontres et aussi de ses recettes pour se faire du bien tout en se faisant plaisir.
Construire un monde au goût meilleur, Nadia Sammut, Actes Sud, 36 €.



SPOT D'UN NOUVEAU GENRE

Nouveau lieu façon couteau suisse, à la fois boutique, bar et e-shop. Drinks & Co propose une approche décomplexée de l'univers des vins, champagnes, spiritueux et boissons sans alcool. L'enseigne use tous les superlatifs. Un espace de 500 m² installé dans le très fréquenté quartier Saint-Lazare à Paris, avec plus de 1000 références du monde entier, dont une large partie sont des produits de niche et artisanaux, classifiés par moments de consommation, avec la possibilité de goûter avant d'acheter et de se faire livrer partout en France. Ici on mise autant sur la sélection pointue que sur l'expérience offerte au client : l'accueil et les conseils, mais surtout le plaisir de pouvoir déguster un cocktail au bar, de se restaurer, de suivre un atelier ou une master class dans un même et unique lieu... Bref de passer avec fluidité d'une activité à l'autre, sans voir le temps passer. **Drinks & Co, à Paris.**



UNE CUVÉE D'HUILE UNIQUE

Adoptez un olivier en Provence issu de ce domaine d'exception en Provence et recevez toute l'année à la fin de chaque saison votre propre huile d'olive bio et personnalisée à votre nom. **La Bastide du Laval, formule 55 € par trimestre, sur huileolive.cuvée-privée.com.**

INVENTAIRE ENCYCLOPÉDIQUE DE LA CUISINE ITALIENNE

L'équipe d'*On va déguster*, l'émission culinaire de France Inter, sous la houlette de François Régis Gaudry, récidive avec ce troisième ouvrage collectif. Pas moins de 159 contributeurs ont participé à l'aventure pour nous offrir une encyclopédie passionnante que l'on a du mal à refermer. Tout, absolument tout, ce que vous voulez savoir sur la *cucina italiana* est passé au crible dans un joyeux pêle-mêle de savoirs et de saveurs. Portraits, anecdotes, recettes, produits passés à la loupe des experts. Un régal. **On va déguster l'Italie, Marabout, 464 pages, 42 €.**



ÉPICURIENS MODERNES

Plus qu'un simple site d'achat en ligne, à travers Vi Amo Jean-Luc et Mario, nous font découvrir le monde du vin et de ceux qui le font à travers des portraits attachants. C'est avec passion qu'ils ont dénichés 70 vignerons, la plupart en bio et rares, et leurs vins bien cachés pour les mettre en avant. Abonnez-vous, choisissez votre formule et recevez des flacons de couleurs et régions différentes tous les deux mois ou plus. **Viamo.fr, 69,90 €, 99,99 € ou 129,99 € selon la formule.**



LA TRUFFE MALICIEUSE

Fruit de la collaboration entre le pâtissier François Daubinet et le fromager Olivier Chavanne, cette truffe est revisitée avec beaucoup d'esprit. Sa saveur de brie truffé version ultralégère se déguste en fin d'un repas en guise de fromage ou de dessert. Un deux en un délicieux. **Truffe 100 g (2 pers.) 24 €, Petrossian à Paris ou Deux Chavanne à Toulouse, jusqu'au 28 février.**

PASSEPORT POUR LES CRUS DE LA BOTTE

Quand l'Enoteca d'Eataly Paris ouvre ses portes à la Scuola del vino, on savoure le moment de retourner à l'école. Dans une atmosphère cosy, les experts de l'enseigne italienne menés par Tania Martini, sommelière et responsable de la cave, orchestrent des ateliers de dégustation thématique d'une durée d'1h30. La découverte des appellations et des cépages de l'autre côté des Alpes est un voyage unique et dévoile toute la richesse du vignoble italien, que nous connaissons peu finalement. C'est l'occasion d'initier ses papilles à des vins qui sortent de l'ordinaire et de se laisser surprendre par un vin orange ou un cru des volcans, sans toucher à votre compte miles! **Scuola del vino chez Eataly Paris Marais, de 55 € à 75 €.**

LE PETIT BALLON FÊTE SES 10 ANS

Le pionnier du vin en ligne par abonnement fête son anniversaire et s'engage dans le bio en lançant une formule 100 % nature en édition limitée. Pendant trois mois, l'amateur reçoit tous les mois deux bouteilles bio certifiées méthode nature avec leur fiche de dégustation et la gazette du site pour se tenir informé. **Le Petit ballon, 33 € par mois.**



LE MEILLEUR CHEZ SOI

Des produits d'exceptions bio utilisés par des grands chefs et livrés à domicile dans toute la France pour cuisiner comme les pros. Tous les produits bruts ou préparés sont sourcés avec soin et selon un cahier des charges rigoureux pour proposer le meilleur à des prix très appétissants à commander de son canapé en un clic de souris. **En vente sur delicieuxsecret.com**

