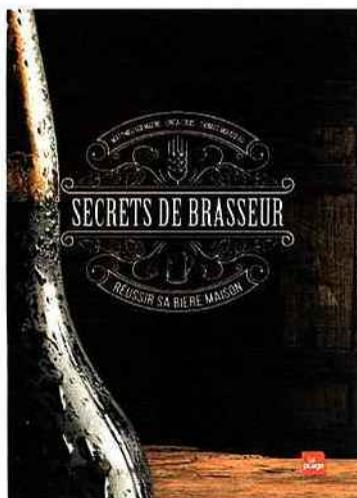




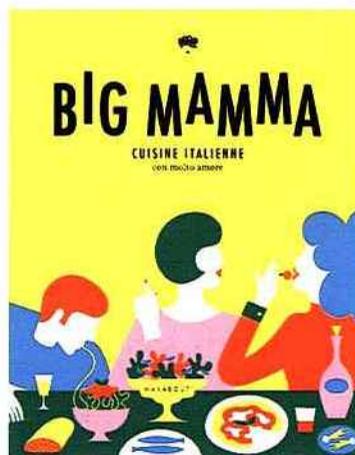
Lectures au coin du feu

De la cuisine italienne aux innovations végétariennes, de la bière au thé et du champ à la table... La rédac vous présente ses coups de cœur du rayon librairie, qui pourront facilement trouver leur place aupied du sapin (on dit ça, on dit rien!). *Par Emmanuelle Bézières*



BIÈRE, MODE D'EMPLOI
Grâce à cet ouvrage bien pensé et exhaustif de 224 pages, les néophytes comme les amateurs se laissent tenter par l'aventure de déguster un jour leur propre bière maison. Blonde, blanche, brune..., les bières rythment les pages et dévoilent leurs secrets de fabrication et de dégustation.
« **Secrets de brasseur, réussir sa bière maison** », de Matthieu Goemaere, Linda Louis, Thomas Mousseau, éd. La Plage, 19,95 €.

CUISINE CRÉATIVE
« **Boucherie végétarienne** », derrière cet oxymore se cache le livre de recettes du premier restaurant végétarien du monde : Hiltl. Le bœuf bourguignon version végétale flirte avec la sauce au vin rouge, les brochettes de tofu teriyaki se pavent devant la pâte de curry thaïe verte et les brioches s'amourachent de « noix gras » en gelée et chutney. Un méli-mélo de saveurs et d'idées, pour des recettes toujours plus surprenantes.
« **Boucherie végétarienne** », de Rolf Hiltl, éd. Ulmer, 30 €.



BIBLE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE
Avec ses 2 restos à succès East et Ober Mamma, la team Big Mamma fait résonner l'Italie dans tout Paris. On retrouve les recettes-phares de toute la bande, dans leur premier livre de 140 recettes (et 500 pages, rien que ça !). Entre les pizzas bien gonflées et l'assiette généreuse de pasta toscana, on découvre aussi des astuces de grands-mères et des infos incontournables sur les produits culte.
« **Big Mamma, cuisine italienne con molto amore** », éd. Marabout, 25 €.



CÔTÉ TABLE: LA LEÇON PRATIQUE

Une jolie table, cela ne s'improvise pas. Et ce n'est pas Mathilde et Margaux, toutes deux stylistes et photographes culinaires, qui vous diront le contraire. Ces deux jeunes Lyonnaises, à la tête de Stüduo (leur propre studio de design culinaire), proposent une leçon d'art de la table. Matières, ambiance, DIY, les idées fusent au fil des pages et laissent défiler des tables de fêtes ou quotidiennes, tendance, poétiques et en harmonie avec la nature.
« **L'art de la table au fil des saisons** », de Margaux Basseville et Mathilde Raoult, éd. de Saxe, 19,50€.