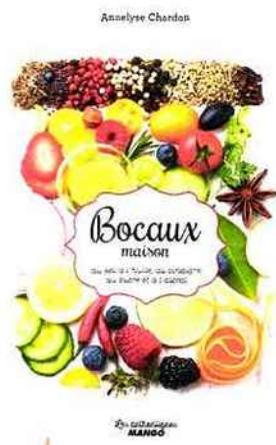




LIVRES

FAIRE UNE PAUSE GOURMANDE

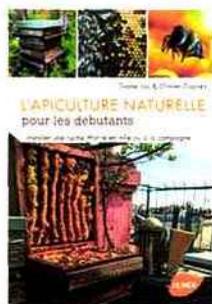
Par DOMINIQUE FIDEL

**Bocaux maison**

Julie Schwob

(Mango, 15€)

Conservation ultralongue durée, saveurs rehaussées, bienfaits nutritionnels préservés... Les bocaux font le plein d'avantages et s'avèrent indispensables à tout propriétaire de potager et très utiles pour ceux qui veulent manger sain toute l'année. Oui, mais voilà, la conservation en bocal ne s'improvise pas ! Avec ses nombreux conseils techniques expliqués pas à pas et une cinquantaine de recettes, Julie Schwob propose un ouvrage "tout en un" très bien conçu qui donnera des ailes à ceux qui souhaitent se lancer. Bocaux au sel, au vinaigre, à l'alcool, au sucre... À vous de jouer !

**L'APICULTURE NATURELLE POUR LES DÉBUTANTS**
Diane Jos, Olivier Duprez

(Ulmer, 16,90 €)

Fabriquer son propre miel tout en protégeant la biodiversité : qui n'a jamais rêvé un jour d'avoir une paire de ruches au fond du jardin ? Mais il faut bien l'avouer, faute de connaissances suffisantes, l'envie reste la plupart du temps dans le classeur des choses "qu'on aurait aimé faire, si"... Avec ce livre aussi complet qu'accessible, les deux auteurs mettent l'apiculture à la portée des néophytes en répondant de manière vivante à toutes les questions qu'on peut se poser : choix de la ruche, de son emplacement, connaissance des essaims, des interventions saisonnières, des maladies... Le tout dans avec une approche "naturelle" qui consiste à accompagner les abeilles en respectant les cycles de vie de la colonie. Que demander de plus ?

**TOUTE LA CHIMIE QU'IL FAUT SAVOIR POUR DEVENIR UN CHEF**
Hélène Binet

(Flammarion, 25 €)

Savez-vous ce que c'est que la réaction de Maillard ? Et pourquoi un œuf coagule ? La cuisine, c'est bien sûr une question de passion et de talent... mais c'est aussi beaucoup de chimie ! Pour aborder la question de la science en gastronomie, la journaliste Hélène Binet a eu l'idée de convier 11 chefs qui viennent étayer ses propos en partageant leurs connaissances - et leur passion - sur une famille alimentaire (œufs, légumes, légumineuses, volailles, fromages, pâtisseries...). Le livre propose 55 recettes expliquées côté chimie et côté gastronomie. De quoi briller en société et derrière les fourneaux.

**À BOIRE ET À MANGER AVEC SONIA EZGULIAN**
Guillaume Long, Sonia Ezgulian

(Gallimard BD, 22,50 €)

Tout avait plutôt mal commencé entre eux deux, l'une ayant eu la mauvaise idée de reproduire des illustrations de l'autre sans l'en avertir... Mais voilà : au lieu de dégainer l'arsenal juridique, Guillaume Long a fait feu de son arme favorite, l'humour. Bien lui en a pris, car 14 ans plus tard, cet embrouillami a donné lieu à une joyeuse collaboration gourmande ! Au fil des pages de cet album à quatre mains, on découvre le parcours de Sonia Ezgulian à travers les rencontres qui ont marqué sa vie (ses grands-mères, ses copains napolitains, le chef new-yorkais Bill Buford). Une galerie de portraits attachante, émaillée de recettes à quatre mains, où le dessinateur se campe en commis sous-doué. Un régal !