

## Grands crus...

Pellegrino Artusi. La science en cuisine et l'art de bien manger

Alessandra Pierini et Stéphane Solier  
En Italie, c'est le plus célèbre des livres de cuisine, publié en 1891 par l'écrivain gastronome Pellegrino Artusi. Cette nouvelle traduction est abondamment enrichie de conseils ainsi que d'un portrait de l'auteur.

● L'Épure, 784 p., 32€.

Les Délices d'Edo. Histoire illustrée de la gastronomie japonaise

Brigitte Koyama-Richard

Aussi raffinées que ses mets, les estampes anciennes racontent un art de la table japonais empreint d'esthétisme et de traditions ancestrales. Un beau livre d'histoire culinaire illustrée à dévorer des yeux.

● Flammarion, 256 p., 39,90€.

Le Petit Manuel pour savoir cuisiner

Deborah Dupont-Daguet

Un vade-mecum à mettre entre les mains des grands débutants et des complexes de la casserole: des bases techniques, des conseils malins, des recettes simples pour dramatiser la tambouille du quotidien et la rendre instinctive.

● First, 344 p., 29,95€.

... et petits prix

Je mange pour le futur

Manon Dugré, Clémence Gouy, Benjamin Hoguet et Aurélie Zunino  
L'avenir de la planète se joue aussi dans nos assiettes. Ce «petit guide pratique pour adopter une alimentation saine et durable», aux airs de magazine illustré, alterne interviews d'experts, reportages et recettes afin de nous aider à manger plus vert.

● Ulmer, 160 p., 22€.

La Frite de madame Mériçot et autres curiosités de la littérature gastronomique

Henri-Daniel Wibaut

Libraire suisse au palais affûté, Henri-Daniel Wibaut plonge dans sa collection d'ouvrages rares et en extrait des perles et des anecdotes qui nourriront les passionnés d'histoire culinaire.

● Éd. 41, 224 p., 24,50€.

La Cuisine chinoise illustrée

Margot Zhang et Zhao En Yang  
Pas de photos, mais les délicates aquarelles de Zhao En Yang pour nous guider dans ce voyage à travers les us et coutumes de la Chine aux fourneaux. Un livre aux airs de BD, vivant, complet et loin des clichés.

● Mango, 128 p., 14,95€.

Atlas des saveurs  
1500 accords créatifs et des recettes inspirantes

Raphaël Haumont et Thierry Marx

Et si l'art du mariage heureux et savoureux était (aussi) affaire de chimie ? À partir du profil aromatique de quatre-vingts fruits et légumes, le fameux duo Marx-Haumont imagine des centaines d'accords créatifs et de combinaisons inattendues.

● Dunod, 248 p., 27€.

## LE GRAND LIVRE DES LIVRES DE CUISINE YVES CAMDEBORDE ET LAURENT SEMINEL

La bibliothèque de Yves Camdeborde débordait autant que son garde-manger.

Le pionnier de la bistronomie est aussi un bibliophile, qui se livre ici à une balade gourmande à travers ses trésors chéris : traités théoriques, raretés historiques, best-sellers contemporains, signés Escoffier, Nignon ou Lévi-Strauss. Une sélection «*sentimentale*» où l'insolite voisine avec l'érudit, et *La Cuisine paléolithique* de Joseph Deltiel avec la *Célébration de la nouille* de Raymond Oliver. Des recettes, extraites de chaque ouvrage, n'oublient pas de mettre en mets ces mots appétissants.

Pour ceux qui aiment l'encre autant que le beurre et l'huile.

● Hoëbeke, 224 p., 45€.

Cèpes, origan, citron, bouillon de légumes, huile d'olive, poivre et sel. Viva l'Italia!

FABIEN VALLOS

## Inventaire gourmand de la Méditerranée

Depuis près de trente ans, Fabien Vallos, prof de philo et fine gueule, voyage, mange et remplit des carnets de notes. De ses pérégrinations autour du bassin méditerranéen, il a rapporté des centaines de recettes, reproduites une par une dans sa cuisine. Ce colossal travail d'inventaire, qui a d'abord nourri un compte Instagram (@devenirdimanche), se transforme en un mille-feuille aussi encyclopédique qu'appétissant. Une bible pour qui aime manger le soleil.

● Marabout, 896 p., 49,90€.



## AU BONHEUR CHRISTELLE TÉA

Christelle Téa s'est fait connaître en magnifiant les musées parisiens, qu'elle dessinait sur le vif, sans ébaucher ni repentir. Elle illustre de la même manière ce livre de cuisine qui rassemble soixante-cinq recettes d'inspiration cambodgienne, vietnamienne, thaïlandaise, transmises par sa mère qui les a préparées avant que la dessinatrice ne les croque à l'aquarelle. Appétissant comme un pad thai et réconfortant comme le dessert «*de bien-être*» à base de graines de lotus, dattes rouges et baies de goji.

● Premier Parallèle, 192 p., 32€.

## LA CUISINE JAPONAISE À L'ÉCRAN SACHIYO HARADA

Les cinéphiles et les nippomaniaques le savent, les héros des fictions japonaises aiment se mettre à table. Des ramens de *Tampopo* aux dorayakis des *Délices de Tokyo*, du riz au curry de la *Famille Asada* au tonkatsu du *Goût du saké*, soixante de ces plats sont adaptés avec simplicité dans ce beau livre-sandwich. Un combo malin de recettes et de culture, qui alterne les éclairages sur les films d'Ozui, de Miyazaki, de Kore-eda, ainsi que sur des séries cultes, et la transposition en cuisine de ce monde d'images.

La promesse de plateaux-télé-baguettes au goût de miso et de soya.

● Hoëbeke, 184 p., 28,50€.

## RECETTES DE LA NATURE JILL COUSIN, DARIUS CHAPUIS, ANNE-CLAIRE HÉRAUD ET CLAIRE PERESSOTTI

Les promenades sont parfois le début d'un repas. Adeptes des cueillettes sauvages, la journaliste Jill Cousin invite à manger le paysage en glanant ses «*biens communs comestibles*», en pleine forêt mais aussi aux portes des villes : baies, fruits, champignons, poisson... Le vagabondage s'enrichit des connaissances de ceux et celles qui pratiquent ce lien direct et nourrissent avec la nature, et qui livrent leurs conseils de récolte ou de chasse raisonnée, de préparation et de conservation. Avec pour maître mot le «*respect du vivant*».

● Tana, 216 p., 30€.