



Adeline Brousse, notre journaliste cuisine nous livre ses conseils pour les belles pages gourmandes à offrir ou à s'offrir, et

# Cuisine



## INDISPENSABLES

### Le grand Larousse gastronomique

Créé en 1938 à l'intention du profane pour recenser et glorifier les cuisines françaises, il renaît, dans cette sixième édition complétée, pour rester exhaustif et s'ouvrir au monde: mille pages grand format avec photos, cartes, tableaux, décortiquent de A à Z produits, matériels, techniques, art des grands chefs et pâtissiers... 2 500 recettes. La plus complète, professionnelle et abordable des initiations. 75 €.

### Secrets de cuisine des sœurs Scotto

Michèle, Marianne et Elisabeth, héritières d'une arrière-grand-mère restauratrice, émigrée en 1865 de Campanie vers l'Algérie, et d'une mère qui a émerveillé leur jeunesse de ses délices classiques ou inventés, ont pétri cette somme de 300 recettes pleines de nostalgie et d'amour pour la Méditerranée. La source familiale tant aimée explique leur clarté, leur facilité, autant que leur constante créativité. Chêne. 45 €.

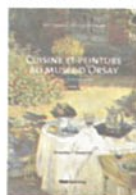


### Cuisine d'ailleurs

#### Saha, voyage d'un chef à travers 150 recettes du Liban et de la Syrie

Greg Malouf, né en Australie et grand chef à Sydney, revient au Liban de ses origines et en Syrie. Il en explore les cuisines traditionnelles et nouvelles, les monuments et citadelles, montagnes, souks et ateliers des artisans de bouche... Tout s'entremêle: recettes, vie quotidienne, histoires, gestes, visages, paysages, sites, rites... Un grand voyage. Ed. du Rouergue. 39 €.

## CULTURE ET COMPAGNIE



### Cuisine et peinture au musée d'Orsay

Histoires de la cuisine et de la peinture se complètent pour commenter 46 chefs-d'œuvre évoquant la nourriture; le chef du restaurant Le Grand Louvre, inspiré par ces œuvres et la cuisine de l'époque, a élaboré 55 recettes qu'il nous livre. Glénat/Musée d'Orsay. 45 €.



### Le champagne dans l'art

Symbole de la fête, il charge la peinture de sens depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Le commentaire de 62 œuvres par J.-M. Pinçon trace son histoire et sa sociologie. Thalia Edition. 39 €. Et aussi: *Le champagne à travers la carte postale*, de Gilbert Delos: plus de 200 images anciennes commentées. HC éditions. 19,90 €.



### La bonne cuisine des fées

Dans le monde des elfes, des ogres et des sirènes, on mange aussi, figurez-vous. Sauf qu'on y met plus de poésie et de facétie, et que le délice est d'autant plus... délicieux qu'il est imprégné d'imaginaire. Pour rire et pour se régaler 100 recettes et 1 000 petits textes pratiques. Fetjaine. 22 €.

## Hot Dog



## L'OVNI

**Hot Dog.** Avez-vous déjà misonné des roulades de poissons rouges (rougets) à l'écume de vanille, un potage aux oreilles de chats (des champignons chinois) ou de l'oreille d'éléphant (des escalopes de veau)... qui croustille sous la dent? Rigolo et inclassable, ce roman-cuisine, qui annonce 24 recettes «au poil», est une idée de cadeau épatante. Par Elise Milecevic et Daniel Egneus. Editions 1973, 18 €.