

Les gourmandises parisiennes de Thierry Marx

ON NE PRÉSENTE PLUS Thierry Marx, chef inventif plusieurs fois étoilé et juré de l'émission « Top Chef », sur M 6. Avec ce « Paris Marx », il effectue un retour aux sources : ce natif du quartier de Ménilmontant propose une balade gourmande dans Paris, émaillée de bons plans, d'histoires de produits, d'adresses cachées, de jolis marchés, de portraits d'artisans et de recettes. Et c'est une merveille : sur le fond, on va de découvertes en surprises et, sur la forme, le livre distille cartes, photos, croquis, collages... Un vrai bonheur.



« Paris Marx », Ed. Flammarion, 32 €.



Un maître pâtissier aux fourneaux

PHILIPPE CONTICINI a assis sa réputation de chef étoilé sur ses talents de maître pâtissier : il est l'un des meilleurs au monde. Par ailleurs inventeur de la verrine et auteur de nombreux ouvrages, il livre dans son petit dernier ses astuces pour préparer étape par étape ses « Recettes cultes », aussi bien salées que sucrées. Ce qui permettra au lecteur de revisiter grâce à lui des plats tout simples comme la tomate-mozzarella ou les œufs brouillés, et des mets plus complexes comme le vitello tonnato. Le bonus du livre : un très grand format, ce qui permet de présenter les somptueuses photos de recettes sur une pleine page. « Philippe Conticini. Mes recettes cultes », Ed. Gründ, 29,95 €.



Un joli petit canard

UNE FOIS qu'on a refermé « le Canard », beau livre entièrement dédié au volatile sous l'angle gastronomique, on n'a qu'une envie : passer en cuisine pour concocter l'une des recettes de magret, foie gras ou parmentier détaillées sur ses cent pages finales. Mais avant cela, l'ouvrage distille histoires et anecdotes sur le palmipède et la restauration, sur les marchés et les tables où il fait figure de star — avec un focus sur le Sud-Ouest, ses modes d'élevage ou ses morceaux de choix. Le tout avec de splendides illustrations qui jouent la diversité : photos, images d'époque, planches ou gravures anciennes... Un must. « Le Canard », de Philippe Tredgeu, Ed. First, 29,95 €.



Darroze et ses aïeules

NATIVE DES LANDES, la chef étoilée Hélène Darroze a souhaité, avec ce nouvel ouvrage, rendre hommage à ses grands-mères mais aussi à ses tantes ou à des amies du monde entier. Magnifiquement mis en page — à coups de photos d'époque et d'images de plats harmonieusement dressés — « Les Recettes de mes grands-mères » mêle, avec un esprit plein de nostalgie, histoires familiales et recettes tant locales — asperge des Landes, sauce gribiche — qu'internationales — agneau de Kaboul, pho du Viêt Nam... Aussi émouvant qu'alléchant. « Les Recettes de mes grands-mères », d'Hélène Darroze, Ed. du Cherche-Midi, 29 €.



Hélène Darroze
LES RECETTES
DE MES
GRANDS-MÈRES

Des bonnes feuilles au menu

SÉLECTION DE NOËL. Deuxième volet de notre série d'idées cadeaux pour les fêtes : les beaux livres de gastronomie, avec des recettes de grands chefs ou des ouvrages qui subliment la cuisine du quotidien.



Sélection : RENAUD BARONIAN

La route savoureuse de Julie

AVEC CE DEUXIÈME TOME des « Carnets de Julie », toujours inspiré de l'émission du même nom sur France 3, Julie Andrieu sillonne l'Hexagone dans tous les sens. A chaque étape, des portraits de producteurs, des histoires régionales, des anecdotes sur des lieux de patrimoine et bien entendu des recettes très terroir. En se mettant en scène sur de nombreuses photos, l'animatrice parvient à rendre son imposant ouvrage attachant, ce jusqu'au bonus consacré à sa visite très « fine guele » de New York. « Les Carnets de Julie, tome 2 », de Julie Andrieu, Ed. Alain Ducasse, 29 €.



Burgers en folie

DÉSORMAIS FIGURE

imposée de nombreuses tables française, le hamburger est cuisiné à toutes les sauces, et pas toujours de belle manière. Mais avec ce livre, ce sont les burgers ultimes que propose le collectif Fat & Furious Burger, des préparations imaginées pour lutter contre la banalité. Et on n'est pas déçu, tant au chapitre des recettes inventives que de leurs illustrations hautes en couleur : « Burger d'amour » en forme de pomme d'amour, « Ovni Burger » qui ressemble à une soucoupe volante, « Armstrong Burger » en forme de pleine lune... Créatif et délicieux.

« Fat & Furious Burger », Ed. Michel Lafon, 15,95 €.



La Méditerranée à picorer

NAÏRI KURDOGHILIAN et Laurie Afar, qui ont ouvert la cantine Mezz à Paris, détaillent dans « Mezzés » les formules qui ont fait le succès de leur restaurant : des petits plats d'origine arménienne ou méditerranéenne comme le houmous, le taboulé libanais, les salafels, des salades au boulgour... Ces idées de recettes originales à picorer — les deux auteurs réinventent sans cesse les basiques — se voient joliment mises en valeur grâce à une présentation enlevée, des images soignées et de nombreuses trouvailles graphiques. « Mezzés », de Naïri Kurdoghilian et Laurie Afar, Ed. Tana, 16,95 €.



Bocuse au quotidien

PAUL BOCUSE, le chef français le plus renommé au monde, s'y était déjà essayé : proposer une recette de nos terroirs pour chaque jour de l'année. Ce tome 2 en reprend, sur 558 pages, le principe : des fiches détaillées de plats rangées par catégorie : potages, crêpes, salades, poissons, viandes, desserts... et accompagnées, non pas de photos mais d'illustrations crayonnées qui accentuent le côté régional de l'ensemble. Une bible ! « 365 Recettes des terroirs de France », de Paul Bocuse, Ed. Glénat, 19,90 €.

