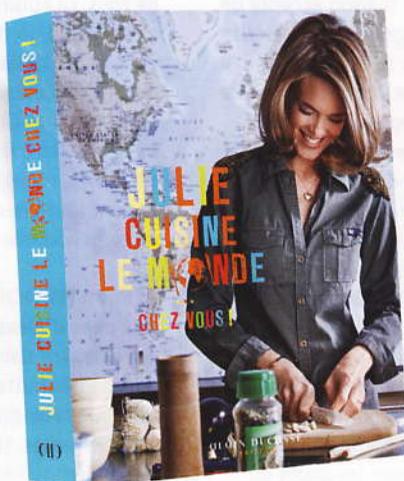


Voyage autour de ma cuisine

Nul besoin de Ferrari, de TGV ou de Boeing 747... Un petit tour au marché, un beau livre aux recettes bourlingueuses sous le bras et l'évasion est à portée d'assiette.

LES TRÉSORS DE JULIE

Sourire éclatant, brushing impeccable, Julie Andrieu, radieuse, crapahute d'un bout à l'autre de la planète. Elle en rapporte des images, des rites, des gestes, des gens... et des recettes qu'elle sait comme personne mettre à notre portée. Sa sauce cacahuètes et lait de coco, son risotto au potimarron ou son sunday aux amandes sont de vrais petits trésors. « Julie cuisine le monde », de Julie Andrieu. Alain Ducasse édition. 29 €.



LES CLASSIQUES DE JAMIE

Il a cette façon unique, presque candide, de s'émerveiller de tout. Jamie Oliver voyage avec un baluchon de simplicité, d'humanité et de gourmandise. Tout l'enchantement, une tomate italienne, un hareng suédois, une truffe française. Tout nous enchante, ses keftas, « boulettes de viande sympas », ses légumes farcis « tout simples », ou son tiramisu, « le meilleur », (si ça se trouve, c'est vrai) ! Ses recettes sont des aventures, des histoires, elles s'adaptent et, surtout, elles se partagent. « Carnet de route », de Jamie Oliver. Hachette Pratique. 29,90 €.

LA PÊCHE DE MICKAËL

Mickaël Féval, le chef de restaurant parisien Antoine, a sélectionné dix produits phares de Norvège : saumon, églefin, truite des fjords, crabe royal...

Après un magnifique portrait de chacun de ces poissons et crustacés, il livre ses recettes, pointues mais souvent accessibles, qui, toutes, subliment les produits. L'églefin (nommé haddock quand il est fumé) est l'un des poissons les plus consommés de Norvège. Essayez-le à la vapeur, en croustillant ou en géniale croûte d'herbes. « Pêche en Norvège », de Mickaël Féval et Tom Haga. Hinoki éditeur. 30 €.



LE TOUR DU MONDE DES GOURMANDS

Attachez votre serviette. Affûtez vos papilles. Ce Marabout-là vous embarque pour un tour du monde en 5 continents et 300 recettes. Un petit texte conte la culture alimentaire et culinaire de chaque pays avant un sympathique assortiment de recettes joliment illustrées, du bœuf bourguignon au curry massaman en passant par le poulet yakitori ou le chili con carne. Tout le bon goût des autres. « Le Grand Livre de la cuisine du monde ». Marabout. 19,90 €.

Voir nos adresses page 130.



LES BONNES SURPRISES DE L'AQUITAINE

• Créée en 1989, la revue *Le Festin* explore, photographie, illustre, déguste, croque et dégotte tout ce qu'il y a de beau, de bon, de curieux et de délicieux en Aquitaine. Tous les arts – de celui de bâtir à celui de vivre – sont visités, bien racontés et servis par une maquette aérée, colorée et très lisible. Vins et gastronomie sont au rendez-vous de chaque numéro de cet élégant trimestriel. Rappelons le numéro 72 de l'hiver 2010 : la revue célébrait ses 20 ans avec un numéro « spécial gastronomie ». Quel festin, mes amis !

• La vraie recette de la lamproie à la bordelaise ? Il n'y en a pas. Il y en a plein. Tout est affaire de rivière, d'émotion et de saint-émilion... Dans *Le Livre des recettes du Festin*, une trentaine de cuisiniers-écrivains

(ou le contraire) jouent le jeu du « je me souviens ». Chacun raconte son histoire, dont le véritable héros est un plat. Il termine en donnant « sa » recette. Pour trois d'entre eux, la lamproie à la bordelaise est avant tout une aventure humaine.

• Pour finir, rendez-vous Aux Mots Bleus, 40, rue Poquelin-Molière (déjà pour le nom de la rue) à Bordeaux. Ce charmant salon de thé-librairie, bâti sur une ancienne abbaye, propose des salades fleuries, des smoothies fruités et des lectures épicées. On y trouve le calme et la revue *Le Festin*.

« *Le Festin* », revue trimestrielle. 15 €. « *Le Livre des recettes du Festin* ». Éditions Le Festin. 20 €.

