

### DICTIONNAIRE GOURMAND DU JAPON – CHIHIRO MASUI

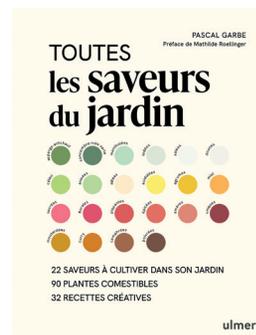
Chihiro Masui, auteure bien connue dans le milieu gastronomique hexagonal pour les nombreux livres de chefs qu'elle a signés, propose ici un intéressant dictionnaire consacré à l'univers culinaire japonais. Après avoir exposé l'histoire du pays et la construction de la gastronomie nippone en introduction, Chihiro Masui laisse au lecteur le choix de picorer, au gré des mots, les différents ingrédients ou plats de cet archipel aux 14 125 îles dont 400 seulement sont habitées. Au gré de l'alphabet, on peut ainsi découvrir l'higashi (littéralement gâteau sec), le koji (ferment le plus utilisé au Japon), le natto (soja fermenté), le shōchū (eau-de-vie), ou encore le tofu. Et l'auteure a même eu la bonne idée de glisser quelques recettes au fil des pages.

**FLAMMARION, 25 €.**

### TOUTES LES SAVEURS DU JARDIN – PASCAL GARBE

Si vous aimez la cuisine et le jardinage, ce livre est fait pour vous. Il deviendra, à n'en pas douter, votre livre de chevet tant il est bien pensé. Pascal Garbe, l'auteur, a réuni ses deux passions dans cet ouvrage extrêmement méthodique autour du jardin et des plantes comestibles. L'idée de départ, en aménageant son jardin, est de ne pas y planter que des plantes d'ornement... Ces mètres carrés alloués à la culture peuvent aussi bien accueillir, selon l'exposition et la qualité de la terre, zanthoxylum (poivre du Sichuan et apparentés) ou cornouillers mâles dont les baies sont délicieuses. Une fois les plantes choisies, vous trouverez les conseils nécessaires pour les acheter, les cultiver, les soigner et les conserver. Plusieurs fiches expliquent les plantes au jardin et la manière dont elles se consomment en cuisine. Le livre se conclut par quelques recettes.

**ÉDITIONS ULMER, 25 €.**



### CORRESPONDANCES – HUGO ROELLINGER

Si seul le nom d'Hugo Roellinger apparaît en couverture, la quatrième réunit quant à elle les trois auteurs : Ryōko Sekiguchi, Hugo Roellinger et Anne-Claire Héraud, photographe dont le travail, à sa demande, a entièrement été réalisé à l'argentine. Ce livre exprime une immense poésie, par ses textes et tout autant par ses images. Les photographies peuvent s'afficher en pleine page, sous forme de cadres ou de vignettes, exprimer la nature, l'homme, le geste, une atmosphère ou mettre en scène le plat décrit par le chef. Ici, pas de recettes ou peu – seules quelques sauces et eaux-de-vie figurent en fin d'ouvrage – mais une succession de textes descriptifs d'un plat, de son histoire, de sa composition, et sous ces lignes, les mots de Ryōko Sekiguchi, écrivaine et poétesse japonaise, comme une correspondance avec ceux du chef.

**ÉDITIONS SUR LA CRÊTE, 65 €.**

### Y RETOURNERAI-JE ? – FRANÇOIS SIMON

Ce livre porte le sceau des stories Instagram, que François Simon ponctue inlassablement par cette question : « Y retournerai-je ? » lorsqu'il s'agit d'un lieu qu'il vient de visiter. Cet ouvrage est une sorte de miscellanées nourri d'adresses, en France et à travers le monde, mais aussi de réflexions et de conseils, lorsqu'il s'agit par exemple, de « *chambrier un sommelier* » : à savoir commander le « bon » vin au « bon » prix au restaurant. Ceux qui aiment la plume et le ton du critique gastronomique, auto-défini « *voyageur* », se délecteront de ces textes évoquant tour à tour un restaurant, un hôtel où a séjourné un artiste, le lieu où manger un excellent sandwich, et même la liste des restaurants pour « *les gens qui n'aiment pas manger* ». Car cet Y retournerai-je ? n'est pas qu'une somme d'adresses vantées pour leur mérite. Certaines sont passablement écornées lorsqu'elles ne trouvent pas grâce aux yeux de l'auteur.

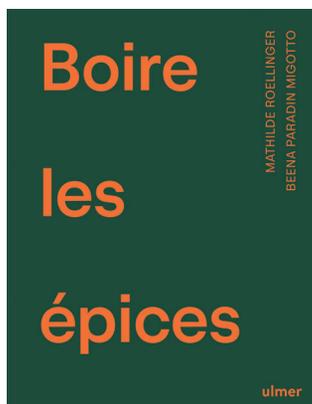
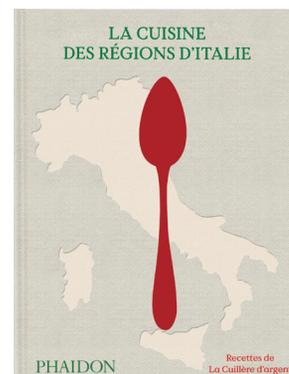
**FLAMMARION, 26 €.**



### LA CUISINE DES RÉGIONS D'ITALIE – RECETTES DE LA CUILLÈRE D'ARGENT

« La cuisine italienne est un patchwork complexe de spécialités régionales qui narrent un récit façonné par l'histoire la culture et les ingrédients locaux. » Voici la première phrase de la préface du livre. La Cuillère d'argent est considérée comme l'équivalent italien de La cuisine de référence ou du Larousse gastronomique ; sa première édition date de 1950. L'ouvrage, publié par les éditions Phaidon, regroupe les grands classiques de la cuisine italienne classés par région. Chacune étant l'occasion d'évoquer ses richesses et les recettes qui la caractérisent : trofie au pesto pour la Ligurie, gâteau aux amandes de la Lombardie, soupe de Trieste aux haricots et à la choucroute pour le Frioul-Vénétie-Julienne, artichauts frits à la juive pour le Latium, autant de recettes qui embarquent le lecteur dans l'âme de la cuisine italienne.

**PHAIDON, 49,95 €.**



### BOIRE LES ÉPICES – MATHILDE ROELLINGER ET BEENA PARADIN MIGOTTO

Ce livre est réjouissant, et tombe à pic pour désaltérer vos chaudes journées d'été. Les épices sont couramment utilisées en cuisine, tout comme en pâtisserie, mais beaucoup moins dans des boissons... même si le chai latte a tendance à se démocratiser. Nous connaissons bien les infusions, les décoctions mais connaissons-nous réellement les bases pour préparer un bon café, un thé, voire, plus technique, une boisson fermentée à l'image du kéfir ? Ce livre est une mine de conseils, de techniques et d'explications sur les différentes boissons évoquées. Grâce à lui vous ne manquerez pas d'idées pour vous désaltérer à tout moment de la journée, que la boisson soit chaude ou froide, classique ou plus originale.

**ÉDITIONS ULMER, 26 €.**

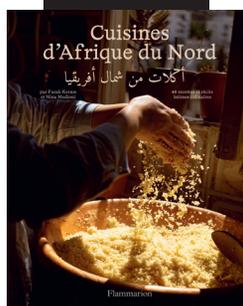
### 50 ANECDOTES CULINAIRES COMPLÈTEMENT INSOLITES

La journaliste et auteure-réalisatrice Camille Nahum vient de publier son premier ouvrage. Spécialiste de l'univers gastronomique depuis quinze ans, elle a notamment créé le magazine « Les secrets des grands chefs » pour M6 et coréalisé le documentaire « Chefs, tout pour la première étoile » diffusé sur C8. Avec cet ouvrage au ton léger, elle revient sur différentes anecdotes plus ou moins connues, comme l'origine du croque-monsieur ou celle du Coca-Cola. Mais ce livre est aussi l'occasion d'apprendre que la roquette serait aphrodisiaque ou que Brigitte Bardot est à l'origine de la fameuse tarte tropézienne. De quoi, comme l'écrit l'auteur, « briller dans vos dîners ».

**CAMILLE NAHUM, 15 €.**



**COUP DE CŒUR**



### CUISINES D'AFRIQUE DU NORD – FARAH KERAM ET NINA MEDIONI

Si la couverture de ce livre peut laisser penser à un énième ouvrage sur le couscous, il n'en est rien. Ces mains égrenant la semoule, baignées d'un halo de lumière, sont une manière poétique de définir l'importance du geste et de toutes les traditions liées aux cuisines d'Afrique du Nord. Saluons en premier lieu les superbes photos de Nina Medioni qui, avec une grande sensibilité, a su capturer les visages, les gestes, les couleurs et l'essence de cette gastronomie riche en goûts et en couleurs. Les textes sont la clé de voûte d'un livre aux allures de journal intime, puisqu'au fil des pages, l'auteure se raconte, entre souvenirs d'enfance et description de moments de vie en famille. Les recettes sont algériennes, tunisiennes ou marocaines, mais toutes ont cette saveur du partage et l'importance de cultiver cette transmission, par les gestes et par les mots.

**FLAMMARION, 29,90€.**