

Par Hélène Lahalle

Savoureuses lectures

Street food, matcha, breuvages sans alcool ou fermentation font ici bon ménage, au fil de pages à déguster sans modération !



En toutes saisons

Reprenre la main sur son alimentation et sur son temps, prolonger le goût des saisons, réduire le gaspillage et renouer avec le vivant : tel est l'esprit de ce livre sensible et engagé. Fondatrice du magazine indépendant *Îlots*, reliant l'assiette au paysage, Noémie Malaize y partage son approche créative de la conservation. Différentes méthodes sont ainsi expliquées pas à pas (confitures, compotes, *kosos*, lactofermentations, épices, vinaigres aromatisés et sauces) ; de plus, une soixantaine d'associations de saveurs et dix recettes de bocaux cuisinés invitent à faire de chaque repas un plaisir gourmand, conscient et durable.

Faire ses bocaux, Un garde-manger qui traverse les saisons, Noémie Malaize, éditions Ulmer, avril 2026, 128 pages.



It's a matcha

Antioxydant, allié de la peau et booster d'énergie alternatif au café, le matcha fait partie des ingrédients bien-être du moment. Dans cet ouvrage, Camille Becerra, fondatrice de la marque de thés bio Anatae, partage sa passion pour cette poudre de thé vert travaillée dans le respect de la tradition japonaise. Elle y explique comment bien choisir son matcha et propose 30 recettes gourmandes, du thé au latte, en passant par des cakes et muffins gourmands. Un guide inspirant qui donne envie de boire la vie en vert.

Matcha à la maison : Origines, bienfaits, savoir-faire, 40 recettes de boissons & gourmandises, Camille Becerra, éditions Marabout, janvier 2026, 96 pages.



Camille ou la convivialité

Camille Chamignon annonce la couleur dès les premières pages : « *Merci d'avoir choisi ce livre. (...) J'y ai mis tout ce que j'aime : la cuisine, bien sûr, mais surtout le plaisir de recevoir.* » Une phrase qui dévoile le contenu à venir : des recettes bien sûr, mais aussi différentes façons de dresser de jolies tables pour réunir ceux que l'on aime. Car cet ouvrage, qui se veut à l'image des tablées que Camille a connues depuis l'enfance dans la ferme familiale du Berry, offre de réinventer l'art de la convivialité autour de recettes à partager. Du buffet d'été au jardin en passant par un dîner au coin du feu, des plats simples ou festifs célèbrent le plaisir d'être ensemble et invitent à savourer l'instant présent avec ses proches.

Petites, moyennes et grandes tablées, Camille Chamignon, éditions Hachette Pratique, août 2025, 288 pages.