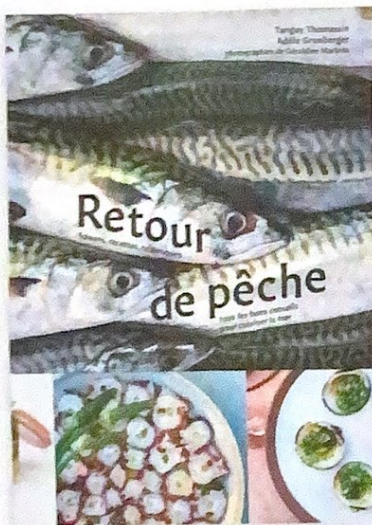


SOUS LE SAPIN

Mille feuilles à dévorer

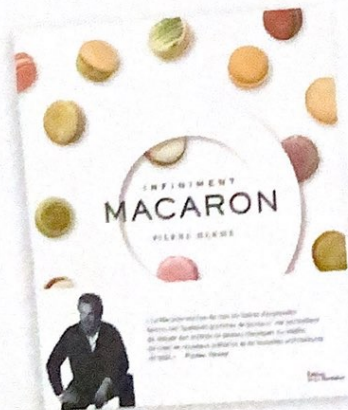
Ils sont beaux, utiles, stimulants... Voici huit livres qui méritent une place sur la table de la cuisine.



Mer nourricière

Adèle et Tanguy, deux passionnés de la mer (à la tête d'Oyster Club à Dinard), nous livrent un ouvrage précis et gourmand, incitant à comprendre et à respecter la saisonnalité de chaque produit en 80 recettes.

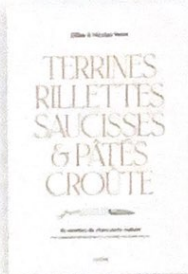
RETOUR DE PÊCHE, FIRST ÉDITIONS.
200 PAGES, 19,95 €.



Signé Hermé

Le macaron ? Pierre Hermé ne s'en lasse pas et nous non plus... Tous ses secrets sont dans ce livre infiniment gourmand, rythmé par des portraits de producteurs qui lui sont chers.

INFINIMENT MACARON, ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE.
288 PAGES, 39 €.



À table !

Gilles Vérot et son fils Nicolas, charcutiers d'exception, ont travaillé ensemble à l'élaboration de ce livre qui enchante tous les passionnés de terrines, rillettes, pâtés, etc. Testé et garanti « faisable » à la maison.

TERRINES, RILLETTES, SAUCISSES & PÂTÉS CROÛTE, ÉDITIONS DU CHÊNE.
272 PAGES, 29,90 €.



Jamais sans mon robot

Le Père Noël vous a apporté un robot pâtissier ? Pour exploiter tout son potentiel, quelle que soit la marque, voici 180 recettes qui permettent de se faire la main.

LE GRAND LIVRE DU ROBOT PÂTISSIER, LAROUSSE.
192 PAGES, 16,95 €.

Vert paradis

Le nouvel opus de William Ledeur est un hymne aux légumes, légumineuses, céréales et herbes. Une leçon de goût et d'esthétique...

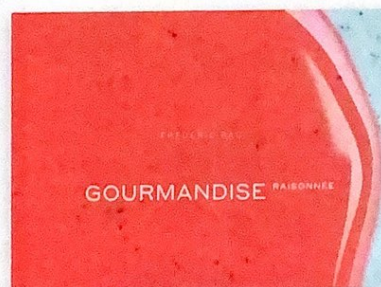
VÉGÉTAL, ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE.
304 PAGES, 39,90 €.



Ils nous « Réchoffent » le cœur

C'est le récit d'une utopie solidaire, celle du Grand Récho, restaurant éphémère qui a réuni 3 000 personnes (chefs, exilés, bénévoles) à Arras en 2018. À lire pour partager ces recettes qui rassemblent et pour soutenir l'association Le Récho...

LE GRAND RECHO, LES ÉDITIONS DE L'ÉPURE.
192 PAGES 30 €.



Avec « Gourmandise Raisonnée », Frédéric Bau se propose tout simplement de faire changer la pâtisserie d'époque. Moins de sucre, moins de gras, mais surtout un nouvel équilibre qui suppose de revoir les bases, les ingrédients et les dosages. Révolutionnaire ! Éditions de la Martinière, 336 pages. 49 €.



À feuilleter sans tarder

Dans la très utile collection « Recettes et pédagogie », le boulanger-pâtissier Rodolphe Landemaine publie ce petit manuel de la viennoiserie. Les illustrations permettent de comprendre la construction de chaque gâteau et les pas à pas, de réaliser la recette avec succès. On se lance !

LE PETIT MANUEL DE LA VIENNOISERIE, MARABOUT, 144 PAGES, 15,90 €.