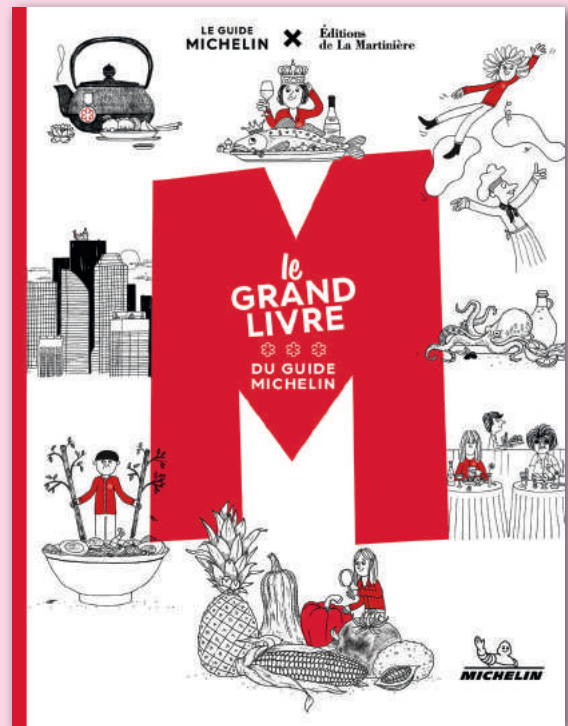
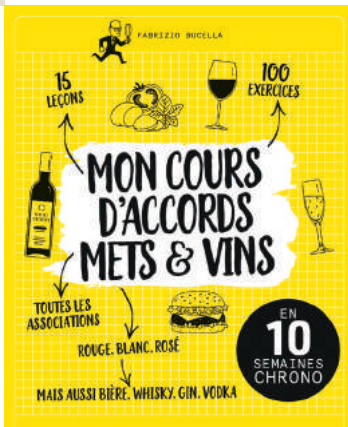


COMME AU RESTAURANT
Pour son huitième opus, Yotam Ottolenghi, le pape israélo-britannique de la cuisine méditerranéenne a mis la barre un peu plus haut. Cette fois ce sont des recettes de restaurant plus travaillées qui nécessitent un brin de bravoure. Des plats colorés et fleuris. Mais comme toujours, cette cuisine généreuse et inspirante le jeu en vaut la chandelle.
Nopi, Yotam Ottolenghi et Rameel Scully, éditions Hachette, 30 €.

À BONNE ÉCOLE

Vous aussi vous rêvez de devenir un as du vin en un temps record ? De savoir accorder les fromages aux vins ? C'est bientôt chose faite. Avec Fabrizio Buccella, sommelier et directeur d'école d'œnologie, le vin et ses mariages n'auront bientôt plus aucun secret pour vous. En neuf à dix semaines, suivez pas à pas ces cours particuliers et bon enfant et notez vos impressions lors de vos dégustations. On est loin du monotone cahier de vacances !
Mon cours d'accord mets et vins, Fabrizio Buccella, éditions Dunod, 19,90 €.

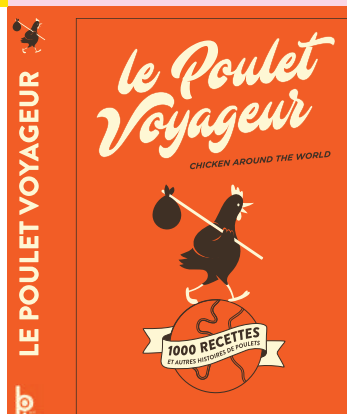


MICHELIN, LA BIBLE

Parcourez le monde entier comme le ferait un inspecteur de l'inimitable guide Michelin. Des restaurants, des chefs, des produits, des expressions... Le grand livre du petit livre rouge est un véritable grimoire de femmes et d'hommes passionnés.
Le Grand Livre du guide Michelin, éditions de La Martinière, 39 €.



RECETTES SANS FRONTIÈRES
La gastronomie péruvienne ne se cantonne pas aux ceviches et aux empanadas. Dans ces pages, les recettes célèbrent la convivialité et les plats sont colorés et familiaux. Au fil de ces 600 recettes, on traverse les marchés et l'histoire des produits locaux. Découvrez une cuisine méconnue avec le meilleur des guides, Gastón Acurio, le fameux chef péruvien, pour un voyage au pays du Machu Picchu.
Les saveurs de Lima, Gastón Acurio, édition Hachette cuisine, 35 €.



COCORICO !
Mireille Sanchez a eu LA bonne idée avec son *Poulet Voyageur*. Parti de l'Inde, on suit le *gallus gallus* dans ses périples qui l'ont conduit à investir les cuisines du monde entier. Du poulet massala indien au shifa péruvien, en passant par le poulet en barbouille français, il y en a pour tous les goûts. Traversez la Louisiane, le Maroc et l'île de Pâques et parcourez 8 000 ans d'histoire.
Le poulet voyageur, Mireille Sanchez, éditions BPI, 35 €.

COOKIE ADDICT
Géraldine Dupont anime sa librairie gourmande à Paris avec beaucoup de passion et de savoir-faire. Qui mieux qu'elle sait ce que les lecteurs attendent d'un ouvrage de pâtisserie ? Dans ce recueil à croquer, elle met en scène sa passion pour les cookies, à travers ses recettes testées et dévorées. Au total, 60 recettes qu'on a envie de réaliser dès la première page.
Le cookie de nos rêves. Textures et techniques ultimes, de Deborah Dupont-Daguet, éditions First, 18,95 €.



LE TOUR DU MONDE DES VINS
Jean Baptiste Ancelet a sillonné le monde entier comme un explorateur des temps modernes à la découverte des vins de 90 pays. Présenté comme une encyclopédie ludique, à travers portraits, présentation des domaines, des cépages et dégustations, l'ouvrage permet de découvrir les richesses du monde vinicole.
Wine explorers. Le 1^{er} tour du monde du vin, de Jean Baptiste Ancelet, éditions Omniscience, 35 €.

