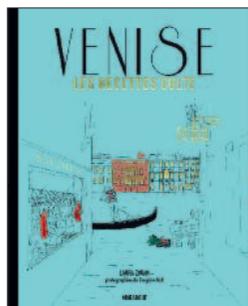


## Pages feuilletées

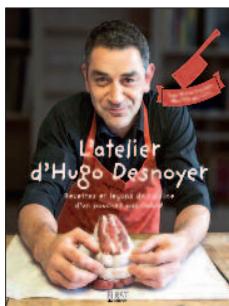


### VENISE, LES RECETTES CULTES

Par Laura Zavan, photos Grégoire Kalt

Venise comme si vous y étiez, à travers de multiples étapes et promenades gourmandes. Ouverte sur le monde et ses épices, la cuisine de la Sérénissime a souvent eu une image floue. À tort. Laura Zavan, auteur culinaire originaire de Trévise, partage ses petites adresses et 100 recettes typiques de la cité, du *baccalà mantecato* (morue) aux *sarde en saor* (sardines à l'aigre-douce), des *seppie al nero* (seiches) aux raviolis aux *castraure* (petits artichauts violets), du foie à la vénitienne au *risi e bisi* (risotto aux petits pois). Un délice.

(Marabout, 25 euros)

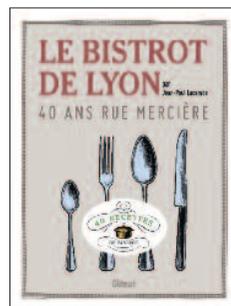


### L'ATELIER D'HUGO DESNOYER

Par Hugo Desnoyer, photos Denys Clément

Artisan boucher, Hugo Desnoyer a redonné ses lettres de noblesse à ce métier. Après une première boucherie située dans le 14<sup>e</sup> arrondissement à Paris, il en a ouvert une seconde dans le 16<sup>e</sup>, y ajoutant une table d'hôtes qui aura bientôt son équivalent à Tokyo. Il nous ouvre ici son atelier à travers 85 "recettes et leçons de cuisine d'un boucher passionné". Agneau, bœuf, porc, veau, volaille, il décortique en photos l'art de la découpe, de la préparation et de la cuisson de ses viandes d'exception.

(First, 29,95 euros)

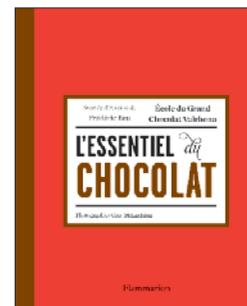


### LE BISTROT DE LYON

Par Jean-Paul Lacombe, illustrations Camille Moirenc

40 ans rue Mercière, 40 recettes de bistrot, le livre s'équilibre. D'une part, l'histoire abondamment illustrée du Bistrot de Lyon, ouvert en 1974 par Jean-Paul Lacombe à côté de son deux-étoiles Léon de Lyon. Installé dans un décor Art nouveau exceptionnel, c'est devenu une institution. D'autre part, les recettes du chef, issues pour la plupart de la tradition lyonnaise, comme le saucisson pistaché aux lentilles, le carpaccio de tête de veau, les quenelles de brochet sauce Nantua, la cervelle de canut, le gnafron au rhum.

(Glénat, 29 euros)

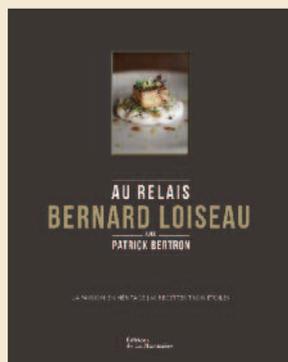


### L'ESSENTIEL DU CHOCOLAT

Sous la direction de Frédéric Bau, photos Clay McLachlan

Tout ce que vous avez toujours eu envie de savoir sur le chocolat vous est expliqué, photos à l'appui, par Frédéric Bau, ancien de chez Fauchon, actuel directeur de l'École du grand chocolat Valrhona fondée il y a vingt-cinq ans. Le livre se présente en 2 parties complémentaires : les tours de main, détaillés en pas-à-pas (fonte du chocolat, tempérage, moulage, enrobage, nappage...) et les recettes, près de 70, classées par texture : coulant, moelleux, fondant, croquant, mousseux. Pour fondre de plaisir...

(Flammarion, 19,90 euros)



### AU RELAIS BERNARD LOISEAU AVEC PATRICK BERTRON

Par Patrick Bertron, photos Louis-Laurent Grandadam

Patrick Bertron a secondé pendant vingt ans le grand chef Bernard Loiseau dans son restaurant La Côte d'Or à Saulieu en Bourgogne, avant de lui succéder à sa mort il y a dix ans. Assurant la relève avec sa veuve, Dominique Loiseau, il a su conserver les trois étoiles, dans la fidélité à l'esprit du lieu et de la cuisine. Ce livre dévoile 10 des recettes mythiques de Bernard Loiseau (jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil; poularde à la vapeur Alexandre Dumaine; sandre rôti aux échalotes confites et au vin rouge...) et 50 créations originales de Patrick Bertron (huîtres tièdes des abers, gelée de chardonnay, velouté iodé aux poireaux; turbot à l'andouille de Guémené en croûte de pomme de terre, jus au beaune premier cru; filet de chevreuil et son jus aux noix, coings fondants et salsifis glacés...). Rebaptisé Le Relais Bernard Loiseau, le restaurant est la preuve vivante de ce passage de relais réussi.

(La Martinière, 32 euros)

