



DU GRAND ART DANS LES ASSIETTES

À l'âge de 12 ans, dans son Isère natale, Dominique Gauthier se retrouve la tête dans les casseroles de son oncle, traîtreur. Il rêve de devenir menuisier ou cuisinier, mais choisit bien vite la deuxième option. Apprenti, commis, chef de partie, sous-chef: son parcours le mène un beau jour de 2001 aux commandes des cuisines du Beau Rivage à Genève. Sacré quelques années plus tard Cuisinier suisse de l'année par le guide Gault & Millau, il nous fait aujourd'hui partager quelques-unes de ses plus belles recettes. De quoi retrouver la magie culinaire d'un grand restaurant dans sa petite cuisine.

Dominique Gauthier, «*Quarante recettes pour tous les fourneaux*», 120 pages, Éditions Slatkine



LA CUISINE, UNE AFFAIRE DE CŒUR

Mariée et mère de deux enfants, Virginie Lénart alimente un blog de cuisine à succès. Elle aime définir ses recettes comme simples, conviviales et gourmandes. Des plats du terroir à la cuisine du monde, la jeune femme de Suisse romande se plaît à réaliser de bons petits plats qu'elle transmet ensuite à ses lecteurs par des explications détaillées. Ce livre est un condensé de ses meilleures recettes, particulièrement appréciées ou liées à des souvenirs gustatifs et émotionnels. D'où de beaux textes personnels, tantôt drôles tantôt touchants, ou les deux à la fois. La cuisine, c'est aussi une affaire de cœur!

Virginie Lénart, «*Les recettes de Virginie*», 208 pages, Éditions Attinger SA



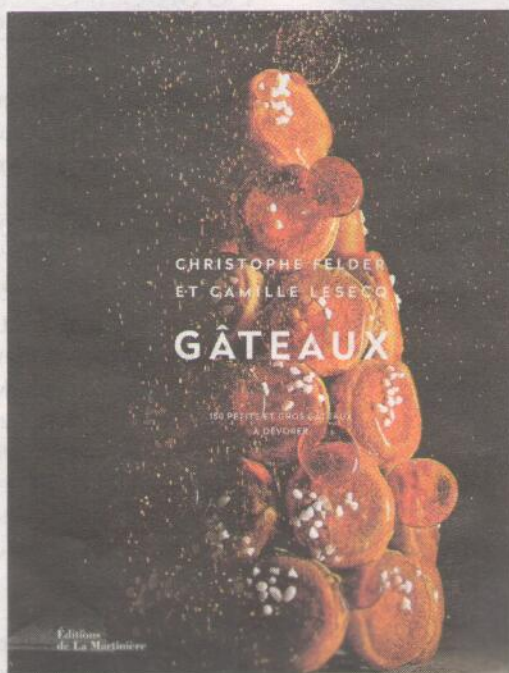
MARIAGE SUBLIL DES VINS ET DES ALIMENTS

Le vin dans la cave, comme les aliments en cuisine, connaissent des transformations qui en modifient l'aspect, la texture, le goût, et influent en définitive sur la perception que nous en avons. Si un steak tartare, une entrecôte grillée ou un bœuf bourguignon sont élaborés à partir d'un même produit de base, ils appellent toutefois des vins très différents. Comment fonctionne l'interaction entre vins et aliments? Mariage des contraires et des semblables, mariage des régions: Olivier Bompas vous aide à repérer les grands principes d'accords et de... désaccords qui naissent autour d'une table!

Olivier Bompas, «*Les accords mets et vins*», 160 pages, Éd. Hachette Vins

“ J'aime quand mes invités ont le ventre plein ”

Virginie Lénart, 38 ans
Cuisinière et blogueuse passionnée



PLUS D'UNE CERISE SUR LE GÂTEAU

Après avoir conquis des dizaines de milliers de lecteurs, Christophe Felder renoue avec les grands classiques de la pâtisserie française. Dans ce très beau livre, il nous propose 150 recettes réunies en sept chapitres gourmands: gâteaux tout simples, brioches du dimanche, mignardises, douceurs fruitées, gâteaux de fête, récréation et délices du monde. Avec la complicité de Camille Lesecq, celui que l'on surnomme le Prince de la pâtisserie continue de délivrer les secrets de son savoir-faire incomparable avec une grande générosité et un talent insolent.

Christophe Felder et Camille Lesecq, «*Gâteaux*», 380 pages, Éd. de la Martinière