



Les livres de cuisine qui nous font saliver

PAR VÉRONIQUE LOPES

Joseph Viola. **La Délicieuse Cuisine traditionnelle française**

Après son excellent livre *La Cuisine canaille*, le chef lyonnais Meilleur ouvrier de France vient de sortir un ouvrage quasiment encyclopédique sur la cuisine française. Au total, ce sont 150 recettes du patrimoine culinaire qu'il a agrémentées de conseils et d'astuces. Côte de veau de lait en cocotte, volaille de Bresse demi-dieu, hachis parmentier, pot-au-feu, aïoli, gratin de cardons ou dauphinois, madeleines tièdes au miel d'acacia, bugnes... Des recettes intemporelles et la nouvelle bible de nos cuisines. 45,90 €. Éditions de La Martinière.

Cyril Jacquot. **Fr(h)ommages Grammaire des accords fromagers**

Avec ses plus de 2000 variétés de fromages, la France est un paradis pour les amateurs. Conseiller en crèmerie et fromagerie, animateur d'ateliers de dégustation et blogueur fromager, Cyril Jacquot a écrit cette bible du fromage avec un grand F, de 583 pages, accessible aux néophytes comme aux initiés. Pour chaque fromage, il donne son origine, les types de lait, les spécificités de fabrication, les astuces de conservation, le profil aromatique, la sensation en bouche et les accords les plus pertinents. 35 €. Éditions Fabryo.

Olivier Canal. **Lyon, mon p'tit bouchon**

Depuis qu'on a cet ouvrage, on n'arrête pas d'en corner les pages. Pour s'assurer de la faisabilité des recettes du chef de La Meunière, on a tenté de faire sa blanquette de veau. Le résultat était divin. Ensuite, on s'est essayé au vol-au-vent, et c'était le carton plein. Alors si Lyon, mon p'tit bouchon propose bien sûr des recettes lyonnaises comme le gratin d'andouillette ou le tablier de sapeur, mais aussi des portraits de restaurateurs, pâtisseries ou maraîchers lyonnais, on y trouve aussi de belles recettes du répertoire de la cuisine traditionnelle française. Un ouvrage accessible et truffé de gourmandises. 45 €. Éditions de La Martinière.

Sonia Ezgulian. **À l'origine de la création**

Après avoir sorti à la rentrée un ouvrage de recettes de cuisine sous la forme d'un roman-photo, la cuisinière lyonnaise la plus prolifique de sa génération sort un livre très personnel, et poétique. Entièrement illustré par Eliane Cheung (plus connue sous le pseudonyme de Mingou), cet ouvrage est un recueil de recettes que Sonia Ezgulian a imaginé en s'inspirant librement de ce qui l'entoure : des pestos empruntant toutes les nuances de vert de la nature, le tourbillon qui lui inspire une tarte serpentine... Un ouvrage d'une rare poésie, rempli de recettes aussi agréables aux yeux qu'au palais. 20 €. Hachette Cuisine.

François-Régis Gaudry. **Recettes et récits**

On salivait déjà sur son compte Instagram, dont les recettes du quotidien nous donnaient une irrésistible envie de cuisiner. Avec cet ouvrage, le critique gastronomique préféré des Français nous a rendu un grand service. La première recette que l'on a testée était la carbonara perfetta, dont les photos nous ont tout de suite mis l'eau à la bouche. Ces pâtes, dont « l'onctuosité extraordinaire de cette sauce aux œufs sans un gramme de crème fraîche » a rendu fou son auteur... et nous aussi. Une recette du quotidien à inscrire au panthéon de la gastronomie italienne. Magique. 35 €. Éditions Marabout.