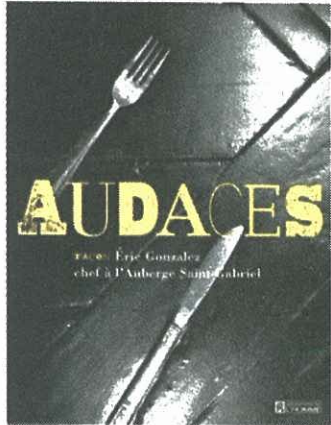


GOURMAND


LIVRES
ÈVE DUMAS

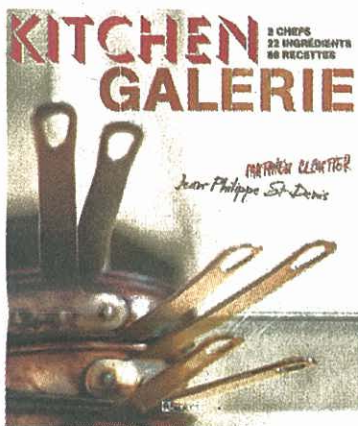
Les recettes de l'automne



LES AUDACES DU CHEF

Il est normal qu'un chef, travailleur de l'éphémère, veuille un jour fixer sa personnalité et son savoir-faire sur papier. *Audaces* est le premier livre d'Éric Gonzalez, aujourd'hui aux fourneaux de l'Auberge Saint-Gabriel. Pas toujours facile de vulgariser une démarche de chef. Si certaines recettes sont accessibles, d'autres, parfois un peu maniérées, nécessitent une plus grande maîtrise du vocabulaire et des techniques culinaires. En revanche, les petits conseils prodigués avant chaque recette seront appréciés de tous. Auriez-vous pensé à utiliser du miel dans vos concentrés de tomate, parce qu'il « renforce judicieusement le goût de la tomate »? Saviez-vous que la « deuxième eau » des huîtres (on ouvre, on jette l'eau, puis on attend 30 minutes) était meilleure que la première? Au final, *Audaces* est un beau livre qui donnera peut-être davantage envie d'aller manger à l'Auberge que de cuisiner.

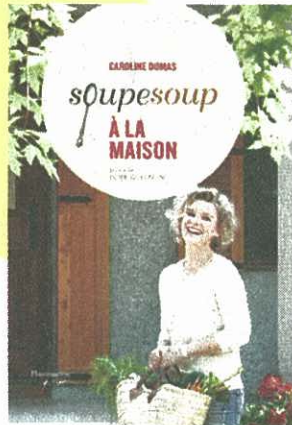
Audaces, d'Éric Gonzalez, éd. de l'Homme, 242 p., 39,95\$



RICHESSSE CULINAIRE

En lisant le livre *Kitchen Galerie*, on se rend compte de l'inquiétante quantité de beurre et de crème qui se retrouve dans nos assiettes quand on mange au resto. Sûr que la fameuse côte de bœuf (pour deux!) du restaurant de la rue Jean-Talon Est, avec sa livre et quart de beurre et sa tasse de crème dans la « vraie purée du Kitchen Galerie », est exceptionnelle, mais quand même... Ouch! Par ailleurs, le premier livre de recettes de Mathieu Cloutier et de Jean-Philippe St-Denis ratisse large, du très cochon magret de canard *super size* au raisonnable flétan en papillote ou à la plancha. Les deux chefs ont travaillé sur leur « galerie » de recettes comme ils le font pour monter les tables d'hôte de leurs deux restaurants: en s'inspirant d'un produit phare. Ainsi, ils présentent chacun deux versions des 22 produits choisis, pour un total de 88 créations viriles. Le livre est traversé de flashes qu'on aime bien: croûtons de *grilled-cheese* dans la soupe aux courges, ratatouille décomposée et *smoked meat* dans le gratin de pommes de terre. Pour faire plaisir à son homme!

Kitchen Galerie, de Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis, éd. de l'Homme, 240 p., 34,95\$



COMME À LA MAISON

Caroline Dumas fait de nouveau équipe avec la photographe Dominique Lafond pour nous proposer une nouvelle collection de recettes. Naturellement, celle qui est à l'origine des restaurants Soupesoup fait toujours une belle place aux crèmes, veloutés et autres potages. Viennent ensuite les salades, les sandwiches, les « repas » et les desserts, toujours dans un esprit de cuisine maison, familiale, roborative. Le livre est également traversé par des clins d'œil aux nombreuses cuisines du monde, auxquelles M^{me} Dumas fait par ailleurs une belle place dans ses restos. Il faut cependant savoir que les recettes ne sont pas toujours de la plus grande précision. Vous voudrez peut-être ajouter un peu de liquide dans la soupe de courge parfumée à l'indienne, par exemple, ou bien quelques cuillerées d'huile ou de vinaigre à telle ou telle salade. Cela dit, *Soupesoup à la maison* donne envie de passer ses dimanches après-midis dans la cuisine, ce qui est déjà beaucoup.

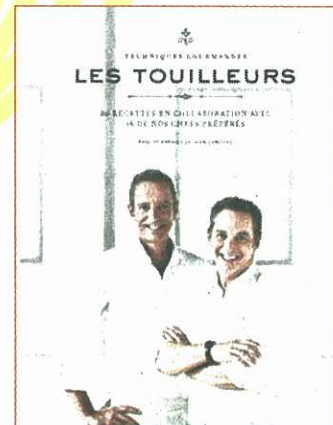
Soupesoup à la maison, de Caroline Dumas, éd. Flammarion, 288 p., 32,95\$



HISTOIRES DE FAMILLE

Maria Loggia réussit à nous faire regretter de ne pas être né italien. Pardonnez-moi le cliché, mais y a-t-il une cuisine plus « familiale », plus rassembleuse que celle d'une vraie *mamma*? Dans son deuxième livre en deux ans, M^{me} Loggia nous en apprend un peu plus sur l'art de recevoir. En suivant les saisons, la propriétaire de l'école de cuisine Tavola Mia, à Hudson, propose des menus, que vous pourrez suivre à la lettre ou combiner selon l'inspiration. Devant ses bruschettas au chou noir de Toscane, ses pommes et céleris-raves rôtis à la sauge, son grand gratin de tortellinis avec saucisses, fenouil et champignons et sa tarte à la pêche et amandes, on ne peut faire autrement que de saliver... et rêver d'avoir une *mamma* italienne.

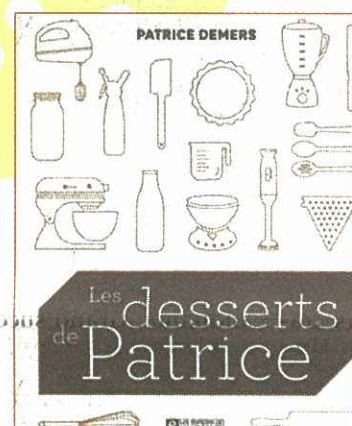
Célébrez avec Maria Loggia, de Maria Loggia, éd. Cardinal, 210 p., 34,95\$



DÉLICES RAFFINÉS

À l'instar de la boutique, le livre des *Touilleurs* est élégant, lumineux. On a envie de tout acheter... euh... cuisiner! Arrivé sur les rayons il y a quelques semaines, il propose une cuisine essentiellement hivernale, avec ses viandes plutôt costaudes. Végétariens s'abstenir. *Les Touilleurs – techniques gourmandes* est la suite naturelle des ateliers donnés en boutique, puis de l'émission télé. Sylvain Côté et François Longpré se sont entourés de leurs chefs préférés pour réaliser l'ouvrage de leurs rêves. Ainsi se côtoient le poulet frit de Nick Hodge, les ris de veau d'Alexandre Gosselin, les brochettes de boudin et d'ananas de Marie-Fleur St-Pierre, les spätzle à l'estragon et bisque de Guillaume Cantin, le gâteau aux fruits de Michelle Marek et le cake à la pistache de Stéphanie Labelle, entre autres. Présentées en 12 techniques, les recettes ne suivent pas la progression classique « soupes-salades-entrées-plats-desserts ». On doit donc y fureter avec un esprit curieux et gourmand.

Les Touilleurs – techniques gourmandes, de Sylvain Côté et François Longpré, éd. Cardinal, 256 p., 39,95\$



NOUVEAUX DÉLICES

Le troisième livre du pâtissier favori des Québécois est sans doute le plus accessible, le plus grand public. Les techniques sont expliquées et illustrées avec précision (caramel, crèmes de base, beurre noisette, ganache de base, meringue, pâte à choux et même une pâte feuilletée rapide). En fait, ce livre aurait pu être le premier. Patrice Demers nous propose aussi des mises en application de ces techniques, sous la forme de recettes simplissimes (crêpes fines) et de desserts un peu plus avancés pour épater la galerie (éclairs, feuilletés). Un excellent ouvrage de référence pour les pâtissiers maison.

Les desserts de Patrice, de Patrice Demers, éd. de l'Homme, 218 p., 39,95\$