



Livres à dévorer AVEC PLAISIR !

Les gâteaux magiques et merveilleux, ou la cuisine cocooning sont autant de bonnes raisons pour se reconforter au coin du four et du feu, en se délectant de l'humour distillé dans une leçon d'histoire de la cuisine délicieuse. **Par Michèle Vaillant**



MAGIQUE !

Comment obtenir un gâteau à trois couches (flan, crème et génoise) avec une seule préparation ? Tout le secret est dans la cuisson... Il vous est

délivré tout au long des 50 recettes sucrées et salées, testées plusieurs fois. Lancez-vous avec le gâteau magique à la vanille ou au Nutella, ou encore avec celui au saumon fumé et à l'aneth.

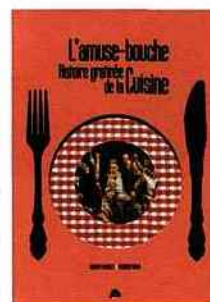
• « *Abracadabra. Gâteaux magiques !* », de Maya Barakat-Nuq, photos de Guillaume Czerw, stylisme de Sandra Schumann, coll. « Toquades », éd. First, 7,95 €.

DE LA CUISINE DES CAVERNES À CELLE DES MOLÉCULES

Découvrez l'histoire de la cuisine sans indigestion ! Les auteurs proposent dix périodes historiques, se terminant par un menu et une recette authentiques.

Le tout sans rien nous épargner : humour noir, pince-sans-rire, absurde, mots d'esprit... Un délice ! Des viandes sauvages sous la cendre aux ravioles de magret siphonné en passant par un paon faisant la roue, quelques siècles de cuisine sont passés en revue.

• « *L'Amuse-bouche. Histoire gratinée de la Cuisine* », de Thierry Cruzet et Frédéric Vivas, éd. Le Pas d'oiseau, 15 €.



À noter

DU 6 AU 8/02, À MARSEILLE (13)
EXPOGATO

Près de 50 exposants sont au grand rendez-vous du « cake design » et de la pâtisserie créative. Ils présentent leurs nouveaux produits et préparent de nombreuses surprises.
www.expogato.com

DU 10/02 AU 5/03, EN SAVOIE
BEAUFORT TOUR

Le beaufort est de retour et s'installe dans huit stations de ski savoyardes pour faire découvrir aux skieurs tous ses secrets. Dégustations, fondue party, animation photo en partenariat avec la marque Nikon.
www.fromage-beaufort.com

DU 13 AU 15/02, À ANTIBES (06)
PAIN, AMOUR ET CHOCOLAT

À l'occasion de la Saint-Valentin, ce salon réunit les meilleurs producteurs de pains, pâtisseries, chocolats, sucreries et artisanat d'art ! Venez fêter l'amour dans la ville la plus romantique de la Côte d'Azur : Antibes.
www.amourchocolat.fr

LA MODE DE LA « COMFORT FOOD »

Voici 50 recettes reconfortantes pour vous faire du bien. Non seulement régressifs, ces plats sont aussi gourmands et conviviaux, de quoi affronter la grisaille du froid ambiant. Au menu : gratin de coquillettes au jambon, délicieux muffins au chocolat, pain perdu moelleux...

• « *Cuisine cocooning* », de Julie Soucail, photos de Fabrice Vegas, stylisme de Julie Soucail, Tana Éditions, 16,95 €.



DESSERT MERINGUÉ ET CRÉMEUX

À l'origine, le merveilleux était composé de meringue, de crème fouettée ou au beurre, recouverte de copeaux de chocolat. Aujourd'hui, il se décline à l'infini. Cet ouvrage vous en donne quelques exemples ainsi que toutes

les techniques et astuces pour réaliser les meilleurs merveilleux : du classique au fraisier merveilleux, en passant par l'opéra merveilleux.

• « *Merveilleux* » de Christelle Huet-Gomez, photos de David Japy, stylisme de Sabrina Fauda-Rôle, coll. « Les Petits Plats », éd. Marabout, 7,99 €.