

Edition : Mai - juin 2025 P.20
 Famille du média : Médias spécialisés
grand public
 Périodicité : Bimestrielle
 Audience : 889000
 Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journalistes : **DANIÈLE GERKENS, MATHILDE SAMAMA; CÉLINE PUERTAS**
 Nombre de mots : 497

Eat PARADE

TRÈS BONNES feuilles

Des recettes de tartes et de viennoiseries à se damner, un guide pour cuisiner les fleurs, une BD sur l'histoire de la cuisine... Notre sélection de nouveautés à dévorer.

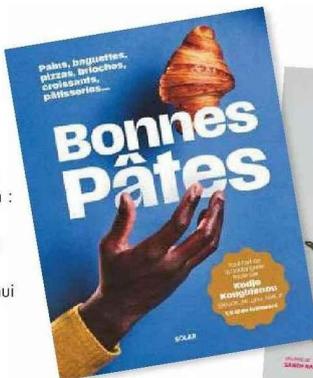
PAR **DANIÈLE GERKENS, MATHILDE SAMAMA ET CÉLINE PUERTAS**

LE PLUS GONFLÉ

« Bonnes pâtes »

C'est pendant le Covid que Kodjo Kougblenou, originaire du Togo et arrivé en France en 2006, a réalisé ses premiers pains maison : une révélation. Ce boulanger autodidacte est suivi par 1,5 million d'abonnés sur Instagram, qui se délectent de ses recettes, aujourd'hui compilées dans ce joli livre.

La bonne idée : brioche tressée, p. 133.
 Ed. Solar, 24,90 €.



LE PLUS FUN

« La Grande Bouffe »

À la fois humoriste et cheffe, Sandy Ramier (@lagrande_bouffe) parle ici comme à ses amis. On ne se formalise pas du tutoiement tant les recettes de ce premier livre, déclinaison de ses vidéos qui cartonnent sur les réseaux, sont pleines de bon sens, modernes et faciles (poulet karaage, moelleux matcha chocolat blanc...).

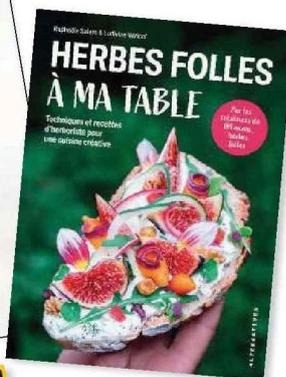
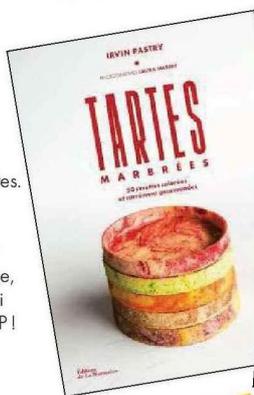
La bonne idée : gnocchis sauce trop bonne, p. 86.
 Ed. First, 19,95 €.

LE PLUS WAOUH

« Tartes marbrées »

Irvin Pastry, pâtissier amateur et star des réseaux, dévoile dans cet ouvrage des recettes de tartes marbrées esthétiques et appétissantes. Il explique comment « pimper » une pâte – avec des noisettes, des agrumes, de la pistache... – et détaille ses techniques de marbrage, de cuisson et de dressage. De quoi imiter les chefs sans passer son CAP !

La bonne idée : tarte framboise yuzu, p. 73.
 Ed. de La Martinière, 22,90 €.



LE PLUS NATURE

« Herbes folles à ma table »

L'une est pâtissière, l'autre herboriste. Ensemble, elles ont créé Louzou, une « académie des herbes folles » (avec des cours pour apprendre à cuisiner les plantes) et un compte Instagram. Dans ce guide, Ludivine et Raphaële distillent leurs conseils – comment les cueillir, les transformer – et proposent des recettes 100 % créatives.

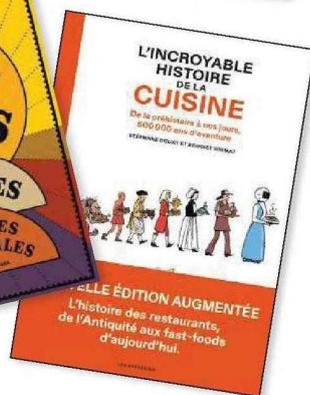
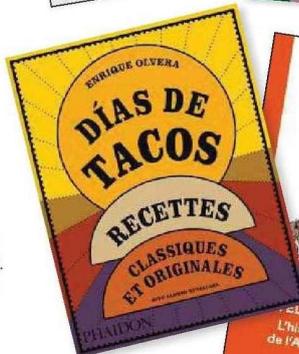
La bonne idée : cookies chocolat et orties, p. 120.
 Ed. Alternatives, 16 €.

LE PLUS LATINO

« Días de tacos »

Le chef Enrique Olvera consacre un ouvrage aux tacos, dont il raffole. Les recettes, réparties en deux catégories (l'une axée street food, et l'autre plus élaborée), rendent hommage à cette icône de la cuisine mexicaine, avec 100 recettes à tester. On y apprend aussi l'histoire du taco et ses évolutions. Passionnant.

La bonne idée : taco poulpe et pico de gallo, p. 9.
 Ed. Phaidon, 34,95 €.



LE PLUS FOUILLÉ

« L'incroyable histoire de la cuisine »

De la préhistoire au XXI^e siècle, on parcourt au fil des pages la domestication du feu, la mondialisation des ingrédients, les rituels de service, l'invention des restaurants, les débuts de l'agro-industrie, les tendances locavores et véganes, l'invention du sushi et du fish & chips... une somme de savoirs passionnants signée Stéphane Douay et Benoît Simmat.

La bonne idée : garum antique, p. 285.
 Ed. Les Arènes BD, 26 €.