



# Les mots à la bouche

Virginie Nussbaum, Agathe Seppey, Emilie Veillon, Grégoire Nappey et Pierre-Emmanuel Fehr

## Des desserts made in Romandie Des cuisines étoilées aux salons de thé branchés, «Romandie sucrée» dévoile le savoir-faire de 15 chefs pâtisseries locaux. Et des recettes pour tous les niveaux

Pourquoi les rayons «pâtisserie» des librairies romandes sont-ils envahis de références françaises, portées par des grands noms tels que Cyril Lignac, Pierre Hermé ou Cédric Grolet, et non de talents locaux? Le savoir-faire régional ne se résume pourtant pas aux traditionnelles meringues et au carac: une vague gourmande déferle aussi bien dans les boutiques que dans les restaurants d'ici depuis le renouveau de la pâtisserie contemporaine. Partant de ce constat, les journalistes du cru Siméon Calame et Virginie Gerhard ont voulu réunir 15 chefs romands afin de dévoiler sur papier glacé le charme des douceurs créées sous nos latitudes. Du sureau ou du colza provenant de la plaine de l'Orbe au basilic récolté dans un jardin sierrois, en passant par du miel, de la raisinée ou des mûres, chaque chef est parti d'un ingrédient phare pour parler de son terroir, mais aussi de sa vision de la pâtisserie. Œuvrant dans des cuisines de grande renommée, comme celles de l'Hôtel de Ville de Crissier, de La Réserve à Genève, du Valrose à Rougemont, du Woodward à Genève, de la Maison Décotterd à Glion ou à la tête de leur propre salon de thé, ils racontent leur goût des bonnes choses, ce qui les inspire et proposent deux recettes: l'une facile, l'autre complexe à réaliser. On apprend par exemple à revisiter une tarte tatin avec une chantilly mascarpone-raisinée, un sablé breton et une crème d'amandes au whisky en suivant les conseils de Thibaut Honajzer, chef pâtissier de The Sweet Sage, à Lausanne. Une délicieuse occasion de puiser des idées de douceurs réconfortantes dans le paysage romand. ■ E. V.

**Auteurs** Virginie Gerhard et Siméon Calame **Titre** Romandie sucrée **Editions** Slatkine **Pages** 144 **Prix indicatif** 39 fr.  
**Des sangliers pour les Restos du Cœur**

Depuis 1989, des artistes français se regroupent sur scène pour un spectacle musical en soutien aux

Restos du Cœur, fondés en 1985. Le concept se dédouble en cuisine, plus précisément dans un livre de recettes associant des toques vedettes à l'une des plus célèbres séries de la BD, *Astérix*. Bonne idée: les 40 albums se terminant par un banquet autour d'un feu où rôtissent des sangliers, l'ouvrage propose 40 menus, plutôt simples et conviviaux, signés par, notamment, des stars comme Thierry Marx, Cyril Lignac ou Anne-Sophie Pic. Pour *Astérix chez les Helvètes*, la Vaudoise installée à Paris Laszlo Badet propose une fondue moitié-moitié avec gruyère et... emmental. ■ G.N.

**Auteurs** Collectif **Titre** Astérix. Les 40 banquets **Editions** Albert René **Pages** 88 **Prix indicatif** 26,80 fr.

## Cocktails étoilés

Les mixologues prennent du galon. Tout palace digne de ce nom compte désormais un chef barman qui maîtrise les grands classiques tout en créant ses propres cocktails signatures. Le niveau de qualité est tel que la plupart d'entre eux préparent eux-mêmes leurs liqueurs, sirops, ingrédients de base ou mélanges aromatiques. Le livre *Cocktails de palaces et d'hôtels de légende*, écrit par Baptiste Bochet et Fabien Humbert, propose un tour d'horizon des figures incontournables qui font claquer les shakers derrière le comptoir de 40 lieux étoilés emblématiques à travers le monde. Chaque chef barman raconte les tonalités de ce métier en vogue et confie une ou deux recettes emblématiques à réaliser chez soi. De l'Hôtel des Bergues, à Genève, au Plaza de New York, en passant par l'Eden Rock St Barths, le livre fera voyager les épicuriens. ■ E. V.

**Auteurs** Baptiste Bochet et Fabien Humbert **Titre** Cocktails de palaces et d'hôtels de légende **Editions** Hachette pratique **Pages** 504 **Prix indicatif** 67 fr.

## Les plats qui font pop

Il a l'épaisseur et les dorures d'un grimoire, mais en lieu et place de formules, ce sont des recettes que propose Thibaud Villanova. Magiques parce qu'inspirées d'univers qui le sont tout autant – *Le Seigneur des Anneaux*,

*Game of Thrones*, *Outlander*... Depuis dix ans, sous le pseudo de Gastronogeeek, ce chef cuisinier met la *pop culture* au menu avec des plats inspirés de séries, de films, de livres. Pour fêter les 10 ans de l'aventure, il compile 200 de ses meilleures recettes, accessibles même aux novices et joliment illustrées. Du gâteau de sucre de *Squid Game* aux *lembas* elfiques revisités (les snacks de voyage préférés des Hobbits) en passant par le poulet au curry mariné qu'aurait dévoré Sherlock Holmes, il y a de quoi régaler les papilles, et l'imaginaire, de vos convives. ■ V.N.

**Auteur** Thibaud Villanova **Titre** Gastronogeeek **Editions** Hachette Heroes **Pages** 504 **Prix indicatif** 102 fr.

## «Cuisine pauvre», grande richesse

«Ce soir on mange des restes.» Cette phrase vous procure rarement un frisson d'allégresse? En suivant les préceptes de *La cucina povera*, chaleureusement transmis par l'autrice et styliste culinaire Laura Zavan, la deuxième vie des plats d'hier vous réjouira. Cette «cuisine pauvre», héritière des années 1970 italiennes, élève au rang d'art l'idée de «faire avec ce que l'on a», «dans le réfrigérateur, le placard ou le potager», précise l'ouvrage. Simple, économique, locale, de saison et d'inspiration paysanne, la *cucina povera* sublime légumes, céréales et légumineuses. Laura Zavan nous ouvre son garde-manger aux effluves d'*italianità*, où trônent *carvolo nero* (chou palmier noir de Toscane), aubergine, pecorino et *cime di rapa* (pousses de navets). Un minestrone de jolies recettes savoureuses, garanties sans charge mentale. ■ A.S.

**Autrice** Laura Zavan **Titre** La cucina povera **Editions** Hachette Cuisine **Pages** 240 **Prix indicatif** 41,80 fr.

## Petits plats de grands chefs

Que font les grands cuisiniers durant leurs jours de congé? On imagine qu'ils troquent la toque pour un training et se font... un sandwich. Ce serait mal connaître ces fins palais. Dans *Quand les chefs rentrent à la maison*, 80 grands cuisiniers et cuisinières français partagent leurs recettes de famille, simples, efficaces mais délicates. On



Le Temps  
1205 Genève  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Imprimé  
Type de média: Presse quotidienne et de fin de semaine  
Tirage: 34'733  
Parution: quotidien

Page: 36  
Surface: 111'672 mm<sup>2</sup>

Ordre: 844003  
N° de thème: 844003  
Référence:  
32203488-5f47-4566-a780-4988d2f39a2c  
Coupure Page: 2/4

découvre ainsi les coquillettes d'Alain Ducasse, l'œuf Bénédicte de Thierry Marx, le lieu jaune croustillant de Pierre Gagnaire ou encore l'île flottante d'Anne-Sophie Pic. De ces plats que vous pourrez reproduire sans fourneau hors de prix ni ingrédients abracadabrants – promis! En bonus, des accords mets-vins et autres astuces soufflées par ces têtes étoilées. ■ **V. N.**  
**Auteur** Rémi Dechambre **Titre** Quand les chefs rentrent à la maison **Editions Larousse** **Pages** 256 **Prix indicatif** 56,10 fr.

### Café complet, et tant d'autres choses

En Suisse – et ailleurs en francophonie – le soir, on ne dîne pas, on soupe. Et ce repas-là se décline au moins en 52 recettes, puisque c'est ce nombre, comme autant de semaines dans l'année, qu'a retenu Heddi Nieuwsma, blogueuse américaine débarquée en Suisse romande il y a 12 ans et sitôt tombée amoureuse du terroir d'ici. Déjà convoquée par l'éditeur Helvetiq à deux reprises (*Pains maison* et *Douceurs suisses*), elle revient flanquée du délicieux photographe Dorian Rollin. Par chapitres thématiques, cela fleure bon les Alpes (soupe du chalet, macaronis),

confirme quelques références nationales (bircher, röstis) et étonne parfois (*pizzocheri* des Grisons). Mais toujours, il y a la touche de l'autrice et le recours à l'histoire, grande ou petite, qui fait encore mieux saliver. ■ **G. N.**

**Auteurs** Heddi Nieuwsma, Dorian Rollin **Titre** Soupers suisses **Editions Helvetiq** **Pages** 248 **Prix indicatif** 39,90 fr.  
**Des «khoreches» comme en Iran**  
Faire perdurer les techniques culinaires traditionnelles iraniennes, telle est l'ambition de ce livre né à Paris à l'initiative d'une famille perse. Fin connaisseur de la gastronomie de son pays d'origine, Fereydoun Garajedagui n'a jamais cessé de mitonner des spécialités pour ses proches, telles que des *polos* (variantes de riz aux mélanges subtils) ou des *khoreches* (mijotés de viande). Son fils, Rochane, a parcouru ses carnets de recettes pour en compiler une soixantaine dans ce très bel ouvrage. L'occasion de s'initier à cette cuisine moyen-orientale considérée comme l'une des plus anciennes du monde, faite d'histoires et d'influences qui se transmettent de génération en génération. ■ **E. V.**

**Auteurs** Fereydoun et Rochane Garajedagui  
**Titre** Cuisine familiale d'Iran **Editions Solar**  
**Pages** 192 **Prix indicatif** 54,40 fr.

### Toute la poésie du vin

Alors que le monde du vin se trouve à un dangereux croisement, celui d'une perte de sens par son étroite lecture de boisson ténébreuse, plus que jamais Jacques Perrin est le phare qui éclaire. Dans *L'Archipel du goût*, celui qui a marqué plusieurs générations d'oenophiles par son esthétique du vin au-delà des modes, nous emmène par son récit rythmé et poétique dans sa quête du goût. Le Valaisan nous rappelle l'essence du vin, sa capacité à nourrir autant le corps que l'âme, son ivresse créatrice, l'éphémère apprivoisé et son rôle de balise culturelle, d'attention portée à soi autant qu'à l'autre. Un livre substantiel qui invite au voyage vers les îles gastronomiques et bacchiques, accompagne notre soif et veille en symposiarque. ■ **P. E. F.**

**Auteur** Jacques Perrin **Titre** L'Archipel du goût. Le grand récit du vin. Une invitation au voyage à travers le monde sensoriel **Editions Alpaga** **Pages** 184 **Prix indicatif** 23 fr.



(Gabriel Monnet)



Le Temps  
1205 Genève  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Imprimé  
Type de média: Presse quotidienne et de fin de semaine  
Tirage: 34'733  
Parution: quotidien

Page: 36  
Surface: 111'672 mm<sup>2</sup>

Ordre: 844003  
N° de thème: 844003  
Référence:  
32203488-5f47-4566-a780-4988d2f39a2c  
Coupure Page: 3/4



Datum: 30.11.2024

# LE TEMPS

Le Temps  
1205 Genève  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Imprimé  
Type de média: Presse quotidienne et de fin de semaine  
Tirage: 34'733  
Parution: quotidien



Page: 36  
Surface: 111'672 mm<sup>2</sup>



Éditions Slatkine  
GENÈVE

Ordre: 844003  
N° de thème: 844003  
Référence:  
32203488-5f47-4566-a780-4988d2f39a2c  
Coupure Page: 4/4

