

4

### « Falastin, un voyage culinaire »

par Sami Tamimi et Tara Wigley, Hachette Cuisine, 35 €

Comme une suite du best-seller « Jérusalem », Sami Tamimi – son coauteur, avec Yoham Ottolenghi qui signe ici la préface – poursuit l’aventure avec une mise en lumière de la cuisine de son pays, la Palestine, qui a offert au monde certains de ses aliments préférés.

5

### « Provence »

par Catherine Roig, Hachette Cuisine, 39,95 €

Un food trip entre Camargue, Alpilles, Luberon et jusqu’à la Grande Bleue, avec 100 recettes provençales et un répertoire gourmand de chef(fes) inspiré(e)s par des coutumes, des produits locaux d’exception ou de (délicieux) plats paysans oubliés.

6

### « Déjeuner chez Jojo »

par Johanna Kaufmann, Mediapop Editions, 17 €

Un drôle de petit livre très original, libre comme son inspiratrice – restauratrice, photographe, et même cantinière de cinéma. Des recettes ni guindées ni figées, mais plutôt gonflées, pour petits budgets, racontées avec humour et poésie.

8

### « On va déguster l’Italie »

par François-Régis Gaudry et ses amis, Marabout, 42 €

Toute l’Italie dans un livre hors norme (3,2 kg et 464 pages). Recettes cultes, portraits, anecdotes (Léonard de Vinci était-il vraiment végétarien ?)... Une véritable encyclopédie culinaire de la Botte, par le célèbre animateur de l’émission du dimanche matin sur France-Inter.

7

### « Retour de pêche, tous les bons conseils pour cuisiner la mer »

par Tanguy Thomassin et Adèle Grunberger, First Editions, 19,95 €

Décortiquer une coquille Saint-Jacques ou lever les filets d’un poisson plat, le cuire à l’unilatérale ou le pocher... Toutes ces techniques sont joliment dessinées et les recettes, d’ici ou d’ailleurs, conviendront aux cuisiniers confirmés comme aux débutants.



6



8

