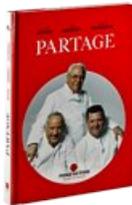


Grands chefs pour une grande cause

GASTRONOMIE Pendant vingt ans, Frédy Girardet, avec ses amis cuisiniers Edgard Bovier du Lausanne Palace, Franck Giovannini de l'Hôtel de Ville de Crissier et bien d'autres toques, a conçu le menu gastronomique des dîners de soutien de Fond'Action contre le cancer. Pour ce livre intitulé «Partage», il a choisi une cinquantaine de recettes pour rejouer la partition des grands festins organisés de 2003 à 2018 et destinés à 220 personnes. Un joli pari. Des cannelloni de chanterelles à la poire à botzi au gingembre en passant par la canette confite aux zestes de citron, la description et la présentation de chaque

plat ont été résumés pour que chacun puisse les reproduire. Même si les recettes sont haut de gamme, elles donnent des idées et ouvrent l'appétit. Les photographies signées Dominique Derisbourg y sont aussi pour quelque chose. À noter encore que dans l'esprit d'un partage, les bénéfices de la vente de cet ouvrage seront reversés à Fond'Action.



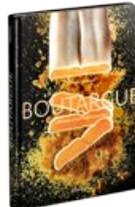
À LIRE

«Partage», Edgard Bovier, Frédy Girardet, Franck Giovannini, Bibliothèque des Arts, 160 p.

La boutargue, star de la mer

ŒUFS DE POISSON Boutargue ou poutargue? Telle est la question auquel répond le premier livre entièrement consacré à ce trésor de la mer. Spécialité culinaire de plusieurs pays méditerranéens, la poutargue ou en provençal boutargue signifie œufs de poisson salés et séchés. Il s'agit plus précisément d'un mets d'exception apprécié depuis l'Antiquité, issu de la salaison et du séchage d'une poche d'œufs de mulets. La fabrication artisanale, transmise de génération en génération, exige un véritable savoir-faire. Le résultat? Un air du large, un goût iodé et, pour l'auteur, le Tunisien Gérard Memmi, une

promesse de fête. Elle se déguste à l'apéritif au naturel ou avec un peu d'ail, citron et huile d'olive. Elle ne se cuit pas, mais se pose à la dernière minute sur des œufs, des asperges vertes, des noix de Saint-Jacques ou une salade de pommes de terre. Le livre dévoile quelques gourmandes recettes accompagnées de sublimes photos.



À LIRE

«Boutargue», Gérard Memmi, Laurent Quessette et Josseline Rigot, Flammarion, 216 p.

Des desserts pour toutes les occasions

DOUCEUR J'apporte le dessert. Facile avec le «Petit Larousse pâtissier», qui offre plus de 200 recettes très faciles ou plus compliquées. Après quelques pages sur le matériel de la pâtisserie et les ingrédients de base, l'ouvrage se poursuit vers les douceurs avec les gâteaux et les cakes, les tartes et les crumbles, les crèmes et les mousses auxquels s'ajoutent les desserts fruités et givrés. Tout est très clairement expliqué, accompagné de trucs et d'astuces pour ne pas rater sa préparation. En cette période de Noël, on trouve les mandarines givrées et ses variantes citron, orange ou pamplemousse ainsi que des bis-

cuits. Le livre nous dévoile aussi des secrets de fabrication comme les cakes surprises qui, lors de la découpe, révèlent de jolis dessins, trèfles à quatre feuilles ou étoiles. Ludique, un chapitre est consacré au Top 8 des recettes à faire avec les enfants et un autre sur le Top 8 des recettes light. Il y en a donc pour tous les goûts.



À LIRE

«Le petit Larousse pâtissier», Édition Collector, Larousse, 512 p.

Derrière l'objectif de Dominique Derisbourg ou voltigeuse. Magie de la transparence pour

Cinquante nuan

PHOTOGRAPHIE Le photographe Dominique Derisbourg est un épicurien. Il aime les bonnes tables, s'est lié d'amitié avec un certain nombre de chefs. En 2009, il réalisa les images des plats de Didier de Courten pour le livre appelé «Empreintes». Fin connaisseur, il a lancé deux vins d'exception, la «Petite a» pour arvine avec Henri Vallotton, éleveur à Fully, et l'œnologue Daniel Dufaux ainsi qu'une syrah millésime 2014 avec Alexandre Delétraz, de la cave des Amandiers à Saillon. Aujourd'hui il ajoute le pain au vin. Dans

«Bread unique», un très beau livre pas plus épais qu'un mille-feuille, il s'associe avec Bread Store, une nouvelle boulangerie artisanale à Vevey qui «fait des pains fabuleux». Pour lui, Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France «Boulangier» de l'année 2007, a conçu des sculptures de pain. Derrière l'objectif de Dominique Derisbourg, elles se font danseuses, voltigeuses. Elles prennent la forme d'un sein, d'une griffe, d'une flamme. Le photographe en retient une légèreté, joue avec les transparences et les textures. Il



Dominique Derisbourg