



SOUS LA DIRECTION D'OLIVIER CABON

HISTOIRE ET CIVILISATIONS DU SOUDAN

Fruit de la passion d'Olivier Cabon pour un pays méconnu – que le reste du monde s'est habitué à ne considérer que «*sous le prisme unique du drame humain*», écrit Olivier Rolin dans sa belle préface – et du savoir encyclopédique de spécialistes soucieux de partager leurs connaissances avec le public le plus large, ce livre-somme superbement illustré embrasse l'histoire et le présent du Soudan. Lieu d'éclosion depuis trois millénaires de civilisations grandioses, le Soudan n'est pas réductible à un simple prolongement de l'Égypte, non plus qu'à la tragédie du Darfour. C'est la grande leçon de cet ouvrage d'exception.

● Soleb/Bleu autour, 960 p., 49€.

ANNE-SOPHIE PIC

AGRUMES

Avec six genres ancestraux, les agrumes, depuis la nuit des temps, ont migré depuis le Sud-Est asiatique et l'Océanie. Au cours des siècles, à force de se taquiner les pépins, est née toute une hybridation (cent trente fruits), dont cet ouvrage somptueux, complet, érudit, recense et décortique les particularités. Ecrite en partenariat avec le Conservatoire des agrumes de San Giuliano, en Corse, agrémentée de planches botaniques et de photos, riche de quatre-vingts recettes d'Anne-Sophie Pic, cette somme enivre par le capiteux parfum de la connaissance.

● La Maison, 480 p., 120€.

ÉMOTION CULINAIRE

SERGE VIEIRA

Auvergnat fier de sa souche portugaise, Serge Vieira, passé chez Régis Marcon, ouvre son établissement à Chaudes-Aigues, dans le Cantal, en 2009. C'est l'histoire d'une rencontre entre un chef et un paysage, d'une inspiration culinaire qui part de dessins « respirés » dans la nature. L'histoire d'une aventure réussie à parité avec Marie-Aude, sa femme, dans un bâtiment résolument contemporain. Les recettes épurent la complexité : « Le médaillon de homard laqué », ou « La poule faisane rôtie au maïs » sont tout à fait à portée.

● Quelque part sur Terre..., 296 p., 49€.

PÂTISSERIE

ÉCOLE FERRANDI

Après l'énorme succès du volume consacré au salé, ce pavé feuilleté dédié au sucré pèse 4,250 kg de conseils pas à pas, de techniques patiemment détaillées, autour de cent trente recettes déclinées selon trois niveaux de difficulté : de l'opéra classique au très lyrique « Il était tout une fois l'opéra » d'Angelo Musa, il y a tout un monde, accessible à force d'essais gourmands. Et c'est bien plus excitant que de saliver d'impuissance devant une émission télé consacrée à la pâtisserie. A vos fouets !

● Flammarion, 656 p., 49,90€.



Petits prix...

Aubergiste parisien

Frédéric Vardon

Premier opus d'une collection « Signature » par un chef étoilé perché sur un toit de Paris, mais qui garde les pieds sur terre, avec une cuisine ronde, assaisonnée, cuite avec justesse, gourmande.

● Flammarion, 176 p., 19,90€.

La Cuisine des algues

Xa Milne

Bien plus qu'un effet de mode : une marée de nouvelles sensations gustatives avec un ingrédient qui contient cinquante-six minéraux et oligoéléments importants pour la santé.

● Rouergue, 208 p., 22,50€.

Cuisinez malin !

Bérengère Abraham et Fabrice Besse

De l'art de décliner les restes du plat du dimanche en trois dîners, jusqu'au mardi soir. Astucieux, simple et savoureux.

● Larousse, 128 p., 14,95€.

Les nouilles coréennes se coupent aux ciseaux

Jean-Luc Toula-Breyse

Derrière ce titre à la Michel Audiard, une encyclopédie gourmande et voyageuse. Ou comment, au fil des siècles et des routes commerciales, fruits, racines, graines, épices et légumes se sont installés dans notre garde-manger. Riche en anecdotes.

● Arthaud, 192 p., 19,90€.

Ma cuisine super naturelle

Ona Maiocco

Qu'ajouter au sous-titre – *Manger bio, végétal et local* – si ce n'est une gaieté de ton rafraîchissante.

● Rouergue, 224 p., 29,90€.

... et grands crus

Végan

Jean-Christian Jury

Quatre cent cinquante recettes issues du monde entier, que le chef dit avoir testées dans son établissement, et réalisables à la maison.

● Phaidon, 584 p., 39,95€.

Le Grand Larousse gastronomique

Rédition rafraîchie et augmentée d'un monument aux savoirs aussi copieux que digestes.

● Larousse, 992 p., 59,95€.

La Table palestinienne

Reem Kassis

Une histoire de transmission, de saveurs, de gestes qui se racontent plus qu'ils ne se quantifient rigoureusement en recettes. Une idée du partage. L'impression d'être invité à la table d'un peuple.

● Phaidon, 256 p., 34,95€.

La Pâtisserie

Yann Couvreur

Beaucoup de classiques rehaussés d'une pointe d'inventivité. Technique d'exécution sans difficulté majeure.

● Solar, 224 p., 29€.

AILLEURS

ATLAS DES PARADIS PERDUS

GILLES LAPOUGE

C'est une si belle, si poétique et douce idée de rassembler en un volume les paradis terrestres inventés par l'homme pour tenter de concurrencer, ou simplement attendre, ceux (hypothétiques, admettons-le...) que lui promettent les religions ! Le grand Gilles Lapouge prête sa plume – et l'illustratrice Karin Doering-Froger ses crayons à pointe fine et sa palette de couleurs – à la recension subjective et savoureuse de ces édens terrestres : jardins persans, chinois ou anglais, utopies et phalanstères, îles parfaites, sans oublier le paradis de l'enfance niché dans notre mémoire...

● Arthaud, 128 p., 25€.

OLIVIER CABON

SOUS LA DIRECTION D'OLIVIER CABON

HISTOIRE ET CIVILISATIONS DU SOUDAN

Fruit de la passion d'Olivier Cabon pour un pays méconnu – que le reste du monde s'est habitué à ne considérer que « sous le prisme unique du drame humain », écrit Olivier Rolin dans sa belle préface – et du savoir encyclopédique de spécialistes soucieux de partager leurs connaissances avec le public le plus large, ce livre-somme superbement illustré embrasse l'histoire et le présent du Soudan. Lieu d'éclosion depuis trois millénaires de civilisations grandioses, le Soudan n'est pas réductible à un simple prolongement de l'Égypte, non plus qu'à la tragédie du Darfour. C'est la grande leçon de cet ouvrage d'exception.

● Soleb/Bleu autour, 960 p., 49€.



Grands crus

Mer du Nord

James Attlee

Plus de deux cents images d'hier et d'aujourd'hui (bains de mer en famille, installations portuaires, cargos lestés de containers...) et aussi des poèmes, des textes en prose, pour rendre hommage à la beauté souvent douce, parfois ombragée, des bords de mer qui s'étirent de Dunkerque à la Norvège...

● Textuel, 240 p., 39€.

Promenades japonaises

Emile Guimet et Félix Régamey

Industriel, collectionneur, esprit curieux et généreux, Emile Guimet entreprit, en 1876, un tour du monde avec son ami, le peintre Félix Régamey, et c'est alors qu'il rencontra le Japon. Ce livre merveilleux est le fac-similé soigné de celui qu'ils publièrent à leur retour, en 1878, augmenté d'une précieuse préface d'Hervé Beaumont.

● A propos, 576 p., 59€.

Christophe Colomb vu par un marin

Jean-Baptiste Charcot

« L'intérêt du sujet m'a entraîné au-delà de mon but primitif ; en suivant la belle épopée j'ai saisi l'occasion d'intéresser le public [...] aux choses de la mer », prévient Charcot (1867-1936), médecin et explorateur des pôles, au seuil de cette formidable biographie de Colomb qu'il publia en 1928, et dont les toujours excellentes éditions Paulsen livrent ici une belle version, intelligemment et richement illustrée.

● Paulsen, 352 p., 56€.



UN VOYAGE À LA RENCONTRE DE LA DIVERSITÉ DU MONDE

PARCHEMINS D'AILLEURS

CARNET DE VOYAGES AUTOUR DU MONDE

Un envoûtant carnet de voyage en photos

Des cultures ancestrales d'Éthiopie aux mystères du bouddhisme tibétain, le photographe Pascal Mannaerts partage dans ce témoignage splendide plus de 15 ans d'aventures et de rencontres hors du commun.

DISPONIBLE EN LIBRAIRIE



CONNAISSANCE-MÉMOIRES