



## Beaux livres

# Il faut encore un dernier cadeau de Noël pour les gourmands?

### Champignons en croûte

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 15 minutes

Nettoyer et essuyer les champignons avec un tissu humide. Mettre dans un grand saladier la farine, le sel, le poivre et 100 ml d'eau, puis bien mélanger le tout.

Déposer la chapelure dans un deuxième saladier. Éplucher l'ail et l'incorporer à la chapelure avec le presse-ail, bien mélanger et assaisonner avec sel et poivre.

Rouler d'abord les champignons dans le mélange à base de farine, puis dans la chapelure, en insistant légèrement. Faire sauter les champignons à la poêle à frire dans une bonne quantité d'huile.

**Astuces:**  
Les champignons peuvent aussi être placés sur une plaque huilée et mis à cuire pendant 15 minutes au four préchauffé à 200°C. Selon les goûts, ajouter des herbes fraîches finement hachées à la chapelure.  
Au lieu de petits champignons, on peut en utiliser de plus gros qu'on coupera, selon leur grosseur, en moitiés ou en quartiers.

OUTDOOR



## Quelques beaux livres à glisser sous le sapin, en commençant par deux élaborés à Lausanne

David Moginier

C'est un restaurant qui a ouvert à Lausanne le 7 décembre en déclenchant autant de passion que de grogne. Tibits a investi le Buffet de la Gare de ses plats végétariens et sains pour le plus grand plaisir des véganes, des bobos, des locavores et autres urbains. Et le plus grand déplaisir de ceux qui y voyaient la perte d'une pinte conviviale.

Ceux qui n'auraient pas encore goûté les plats des frères Frei et de Rolf Hiltl peuvent donc se plonger dans le livre qui vient de sortir aux Éditions Favre, écrit par deux des frangins qui gèrent donc la chaîne qui compte neuf adresses alémaniques et deux londoniennes. Bien sûr, on est dans un monde moderne et le bouquin fait la part belle à quatre histoires de clients fidèles qui collent à la marque éthique. De Francisca, l'artiste et écologiste londonienne, à Victoria, la blogueuse cœliaque, en passant par Deddou la prof de yoga et Thomas le guide outdoor, l'univers Tibits est dressé autour de la soixantaine de recettes que proposent les Frei.

Les Lausannois n'y trouveront pas le mode d'emploi de la fausse saucisse aux choux qui accompagne le papet du Buffet de la Gare, ni celui des malakoffs que Tibits s'est amusé à créer pour le lieu. Mais ils se délecteront de ce houmous aux betteraves - dont la couleur fait le plus bel effet -, de ces lentilles balsamiques qui se garnissent de céleri, de carotte, et de poireaux, ou de ces salsifis en robe des champs très *roots*.



### «#tibits»

Reto et Daniel Frei  
Éd. Favre,  
208 p.

## Une bible

Ceux que ne tenterait pas l'aventure végétarienne ci-contre peuvent se consoler avec une ode à la belle charcuterie née en partie sur les hauts de Lausanne. Deux des trois auteurs de ce «Grand livre de la charcuterie», Fabien Pairon et Christian Ségui, sont en effet professeurs à l'École hôtelière de Lausanne. Ils ont travaillé avec Arnaud Nicolas, qui est comme eux deux Meilleur ouvrier de France. Autant vous prévenir tout de suite, cette bible du produit charcutier est davantage destiné aux professionnels qu'au cuisinier amateur. Pas de blabla inutile, des recettes découpées à l'os, il faut un certain savoir pour préparer les délices des trois gaillards. «Nous voulions moderniser la charcuterie qui souffre d'un déficit de modernité», explique Fabien Pairon. La soixantaine de préparations ainsi réunies est allégée des graisses ou du sel superflu, dynamisées dans les présentations qui collent plus à la gastronomie qu'au salon du cochon de Baronnie-la-Forêt. Parce que, depuis les temps

immémoriaux où les techniques de conservation étaient un poil primaires, des progrès technologiques ont été réalisés qui permettent, par exemple, de se passer de ce sel nitré qui assurait la bonne tenue de la couleur et l'élimination des risques infectieux. Alors, on rêve devant la beauté de ce boudin blanc au chorizo et basilic, on s'extasie devant les couleurs de cette terrine de légumes confits, on voyage avec ce jambon à l'os de porcelet laqué à la sauce miel-épices. Même si les auteurs s'en défendent, leur charcuterie est d'abord dans la grande tradition française, enrichie de quelques apports étrangers. N'y cherchez pas la recette originale de la saucisse aux choux ou de la longeole genevoise. **D.MOG.**



### «Le grand livre de la charcuterie»

A. Nicolas, F. Pairon, C. Ségui  
Éd. Ducasse,  
268 p.

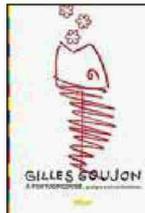


## Et sinon, petite sélection de dernière minute pour les Fêtes

● Il fallait être déterminé comme Gilles Goujon (et sa femme, Marie-Christine) pour espérer briller au firmament de la

gastronomie dans une auberge perdue à Fontjoncouse, dans les Corbières. Un titre de Meilleur Ouvrier de France et trois étoiles plus tard, après dix-huit ans de travail, Goujon a réussi son pari et publie un beau livre sur sa cuisine du Sud-Ouest magnifiée et allégée au cœur du Parc national narbonnais, à deux pas de la Méditerranée et de la montagne.

«**À Fontjoncouse...**», Gilles Goujon, Éd. Glénat, 240 p.



● Ce n'est pas forcément le livre de cuisine qu'on prendra... en cuisine. Le premier volume de la somme de Mathieu Pacaud, le fils du chef de l'Ambroisie, Bernard Pacaud, fait son poids. Deux ans de travail ont été nécessaires au chef du prestigieux Apicius parisien. Le Corse d'origine a confectionné et photographié, avec ses équipes, 700 de ses créations culinaires. En voici la première moitié, superbe objet de goûts.

«**Cuisine gastronomique, volume I**», Mathieu Pacaud, Éd. Glénat, 796 p.



● C'est un des pionniers de la cuisine du légume, Meilleur Ouvrier de France depuis quarante ans, chef au CV long comme le bras. Jacques Maximin le Méditerranéen avait sorti son livre sur les légumes avec Martine Jolly en 1998, 60 produits, 240 recettes originales dans une mise en pages sobre et élégante, sans photos. Voilà l'ouvrage réédité et à peine retouché à l'heure où les fous de légumes sont légion.

«**Jacques Maximin cuisine les légumes**», avec Martine Jolly, Éd. Albin Michel, 490 p.



● Qui n'a jamais connu l'opulence des tables libanaises ne sait pas ce qu'il perd à partager ainsi les mezze qui sont l'âme du Moyen-

Orient. On en connaît le houmous, les falafels ou le taboulé, mais la gamme est cent fois plus large, qui décline les légumes, la menthe, les pistaches, les pois chiches et tant d'autres mets aussi simples que goûteux. La Libano-Anglaise Salma Hage livre 135 recettes à partager toutes affaires cessantes.

«**Mezze, assiette du Moyen-Orient à partager**», Salma Hage, Éd. Phaidon, 272 p.



● Les amateurs de nostalgie et d'histoire se pencheront sur les Mémoires de notre confrère de la «Tribune de Genève» Alain

Giroud. Il raconte ses souvenirs dans les cuisines de grands chefs suisses romands et français qu'il a arpentés au fil de ses quarante ans de carrière. De Fredy Girardet, qui signe la préface, à Jean Sulpice, en passant par Marc Veyrat qu'il aime beaucoup, Giroud se raconte autant qu'il parle des chefs.

«**40 ans dans les cuisines des grands chefs**», Alain Giroud, Éd. Slatkine, 256 p.

