

Petites lectures

BIBLIO Sélection de petits livres – des moins chers aux plus chers – pour celles et ceux qui souhaitent faire le plein de recettes sans trop se ruiner.

On l'a dit et redit, l'édition culinaire se porte bien, très bien. Chaque mois, ce sont des dizaines de nouveaux titres qui sortent en librairie. A côté des beaux livres, les éditeurs ont compris depuis longtemps qu'il fallait également offrir des ouvrages moins chers, qui font rapidement le tour d'une question, qu'il s'agisse d'un produit (foie gras, macarons...), d'une préparation (gratins, purées, cakes...) ou encore d'une tendance (verrines, dips...).

Très actives en la matière, les éditions First proposent ainsi la collection "Le petit livre", qui compte déjà une centaine de titres à moins de 3 euros ! Toutes les thématiques y sont abordées. Chacun de ces mini-bouquins (12 x 8,5 cm), étonnamment denses, contient une centaine de recettes, une intro, un index et même quelques conseils. Inutile de préciser que ces ouvrages ne sont pas illustrés mais restent très lisibles et se glissent facilement dans la poche ou la valise quand on est en vacances. Parmi les dernières nouveautés, "Brunch & lunch" d'Héloïse Martel propose par exemple de faire la grasse matinée et de se réveiller en douceur, avec par exemple des œufs au plat à la mexicaine, un smoothie d'agrumes et des scones au miel et aux raisins.

Autre spécialiste des livres de cuisine à petits prix, la maison d'édition Solar élargit réguliè-



SOLAR/FIRST

ment ses "Nouveaux horizons gourmands". Très bien foutues mais anonymes, ces compilations de recettes adaptées de l'allemand s'intéressent aux "Salades", plats "Rapides et légers", "Poissons et fruits de mer"... Dans "Chocolat", on s'arrêtera sur une traditionnelle sachertorte, un classique revisité

comme un tiramisú aux abricots ou même une déclinaison salée comme du canard croustillant sur lit de sauce au chocolat.

Carrément gourmands

A nouveau chez First, "Les Carrés Cuisine" adoptent un format très à la mode – c'est aussi celui des

plus in "Petits plats" de Marabout. Chaque ouvrage, souvent soigné, bénéficie d'un auteur, d'un "styliste culinaire" et d'un photographe. Ici encore, les thématiques abordées sont très variées, allant du plus traditionnel ("Classiques de grand-maman") au plus branché ("La ronde des macarons"). A l'approche des fêtes, Nicole Renaud propose par exemple ses "Foie gras Folles !". On salive devant ses sifflets (faits d'une galette de riz) au foie gras, noix de pécan et figues ou devant ses escalopes poêlées au navet confit. Alors que Valérie Duclos sublime la pause-café dans le superbe "Les cafés gourmands !". Mignardises, bonbons, glaces... De quoi terminer le repas sur une jolie note stylisée : chouquettes au sucre, sorbet kiwi, mini-clafoutis, glace à la citronnelle...

Dans le même esprit et le même format, les plus anciennes "Variations gourmandes", à la finition un peu plus travaillée, continuent d'aligner les titres. Parmi les derniers parus, "Verrines gourmandes" de Martine Lizambard déçoit quelque peu, même si l'on y dénicherait de jolies idées (tartare de betterave, vinaigre balsamique et roll-mops ou litchis en gelée de rose). Par contre, on craque littéralement pour "Petits choux". Magali Lauriot propose trente recettes au fil des saisons. Côté salé, on note les choux aux champignons et foies de volaille; côté sucré, ce sera choux aux pralines roses ou tout-choco.

Hubert Heyrendt

Envie de lectures ?

- Les éditions First rassemblent également quelques-uns de leurs Petits livres (2,90 €) en "Petits coffrets" (4x 160 pp., env. 11,60 €). Ainsi, "Le petit coffret de C'est de saison" comprend "Les recettes de grand-mère", "Petits et grands gâteaux", "Purées et mousselines" & "Gratins".
- "Nouveaux horizons gourmands", éditions Solar (70 recettes, 128 pp., env. 6,30 €).
- "Les carrés cuisines", First éditions (52 recettes, 96 pp., env. 6,90 €).
- "Variations gourmandes", éditions Solar (30 recettes, 64 pp., env. 7,50 €).
- "Les petits plats", éditions Marabout (env. 30 recettes, 64 pp., env. 7,90 €).

Sortez couverts

L'autruche : pas pour les moineaux par Marie Liégeois

■ **Carnivores, vous êtes ici chez vous !**

La viande, rouge, tendre, parfumée et fraîche constitue le plat de résistance d'un restaurant qui, depuis vingt ans tout rond, satisfait les appétits d'ogres et les envies carnassières les plus folles. C'est avec des souvenirs d'Afrique en tête que ses fondateurs créèrent "L'Autruche", mettant à l'honneur la viande alors inconnue du grand oiseau coureur. Si le patron a changé depuis lors, Chantal Frank, elle, n'a pas quitté les cuisines du restaurant depuis sa création en 1987, conservant l'esprit et la saveur des lieux.

■ **Car avant même d'ouvrir la carte,** dont les fidèles guettent avec crainte le moindre changement, le visiteur découvre un établissement rempli de charme, décoré d'objets de brocante, vieux émaux publicitaires et anciens diplômes de concours agricoles et viticoles. Au centre de ce joyeux mélange, où citations gourmandes et suggestions s'emmêlent sur les tableaux noirs, trône le grill. Cet instrument central de "L'Autruche" offre fumets multiples, bruits de la viande grillant gaiement et cliquetis des fouets façonnant la béarnaise. De quoi faire saliver les clients, spectateurs de la cuisson de leur morceau...

■ **Quelques entrées pour se mettre en bouche,** de la délicieuse terrine de truite à la ciboulette au "crapuleux os à moelle de veau" en passant par la "grosse patate au foie gras" ou le "stupido carpaccio", puis place au tête-à-tête avec la viande. La carte, dont les descriptions ne manquent pas d'humour – l'on est prévenu d'emblée "qu'un supplément d'un euro sera perçu pour toute assiette non terminée" – prévoit du bœuf irlandais et argentin, de l'agneau, des spare ribs, du canard, du porc, des poissons et, bien entendu, de l'autruche. Des salades composées complètent encore le tableau.

Echelonnés de 14 à 25 euros, ces plats font la part belle aux grillades, accompagnées de sauces maison et d'une carte des vins abordable, située entre l'Argentine et la France. Une bonne entrée en matière ? Le mélange des cinq viandes, qui montre de quel bois se chauffe la maison. "Chacun quitte les lieux satisfait et repus", assure Chantal Frank. Restaurant d'amis, de détente et de convivialité, "L'Autruche" résonne comme une ode à la bonne chair.

"L'Autruche", rue Saint-Paul, 5 à 4000 Liège. Tél. : 04/222.13.17. Fermé le samedi midi et le dimanche.

BARAVINS

■ **CHÂTEAU BEAUPUY BÉCHEAU 2003**

Revoici le millésime 2003, atypique à bien des égards, l'année de la canicule qui a privilégié le fruit et donné des vins savoureux, au style méditerranéen, mais en général moins

aptes à une longue garde. Ce Château Beaupuy Bécheau, un Côtes de Castillon qui fait partie du Club Cordier, se distingue par une nette prédominance du Merlot (65%), avec une moindre proportion de Cabernet

franc (25%) et de Cabernet sauvignon (10%). La robe pourpre violine précède un nez de fruits noirs avec des notes d'épices. Les tanins sont déjà bien fondus, le vin est souple et on y retrouve la rondeur du Merlot. Servez-le entre 16° et 18° sur une pièce d'agneau, des gibiers à plumes, de la volaille ou des fromages de caractère, d'ici un ou deux ans.

5,79 euros chez Delhaize

JOHANNA DETTESIÈRES

