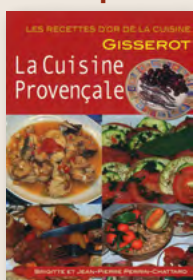


Livres de cuisine : florilège

Libre de cousino : rejouncho

2019 s'achève bientôt. Cette année a été placée par le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône sous le signe de la gastronomie, avec de nombreuses manifestations mettant en valeur nos produits du terroir et nos savoir-faire culinaires. Afin de prolonger ce plaisir, nous vous proposons une chronique littéraire aux allures de chronique culinaire, avec un florilège de livres de cuisines dans lesquels la Provence est mise à l'honneur. Bon appétit.

Petits prix



La Cuisine Provençale (Editions Gisserot) 2 €
Dans la collection Les recettes d'or de la cuisine, Brigitte et Jean-Pierre Perrin-Chatard proposent une bonne introduction au sujet, avec au menu, en

partant des entrées au dessert, trente recettes incontournables. Tout ça pour 2 € seulement, dans un format poche mais avec illustrations s'il vous plaît !

Des mêmes auteurs, sous le titre *Les recettes provençales*, une version plus luxueuse, dans un format plus grand, pour à peine 4 € de plus.

Original



La cuisine nature en Provence (Editions Ouest-France) 8 €

Ne vous fiez pas au nom de l'éditeur, on n'aborde pas ici les langoustes à l'Armoricaine ou les galettes bretonnes, mais bien les produits de notre terroir provençal, que l'on choisira bio et issus de circuits courts de préférence. Ils sont travaillés de manière inventive et originale par Joël Durand, chef cuisinier étoilé avignonnais, et Christian Etienne, chocolatier réputé de Saint-Rémy-de-Provence. Des exemples ? Une soupe froide à l'aneth et aux concombres, des rables de lapin au miel mille-fleurs avec fondue de fenouil au citron, et côté mer, un gâteau moelleux de rascasse. Les desserts bénéficient eux aussi d'ingrédients inattendus (safran, prune sauvage, poil à gratter !).

Littéraire



Biasso sanitouso – Son istòri, si benfa e soun manja

Pèr Ugueto Giély (Edicioun Prouvènço d'Aro)

Ou comment apprendre à cuisiner tout en pratiquant

le provençal (le livre est intégralement dans cette langue et enrichira votre vocabulaire). Et le dîner devient une fête lorsqu'on rencontre au détour d'une page des auteurs « à la hauteur » (Batiste Bonnet, Frédéric Mistral...) ou quand on savoure un proverbe culinaire.

Pratique



365 recettes de Provence et de Méditerranée

(Editions Ouest-France) 16 €

Une recette par jour ! Avec ce petit livre bien épais, vous allez pouvoir

améliorer votre quotidien avec des recettes simples, peu onéreuses pour la plupart, et expliquées de manière didactique, l'auteur, Hubert Delorme, allant droit au but.

Passionné



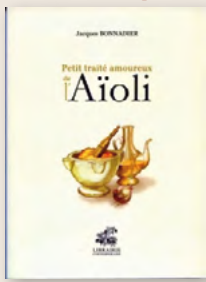
Recèto pèr tèms e pèr sesoun

Par *Les amis de la cuisine provençale de la Roco-Broussou* (Edicioun Prouvènço d'Aro)

Cet ouvrage collectif, réalisé par une association varoise de fins

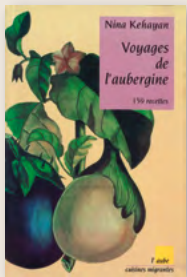
gourmets, compile d'anciennes recettes provençales (certaines quasiment oubliées), présentées par saison. On s'imagine alors rentrer du jardin, ou encore du marché, poser le panier sur la table, et se mettre à l'ouvrage dans la cuisine, pièce ô combien stratégique pour la douceur d'un foyer. Le livre est doublement instructif puisqu'il est bilingue. Ce carnet de recettes rend également hommage, de manière concrète, à un enfant du pays, Jean-Baptiste Reboul, le célèbre cuisinier (lire en fin d'article), originaire de La Roquebrussanne.

Thématique



Petit traité amoureux de l'Aïoli

Par Jacques Bonnadié (A l'asard Bautezar !)
Un petit livre qui nous narre l'histoire de cette recette méditerranéenne, depuis ses origines, avec ses diverses variantes au fil de ses pérégrinations. Instructif et pratique, prétexte à nous livrer des recettes fortes en goût.



Voyages de l'aubergine

(L'aube, cuisines migrantes)
C'est fou ce que l'on peut faire avec une aubergine ! Nina Kehayan, d'origine russe, nous livre 159 recettes... De quoi nous laisse imaginer une cent-soixantième avec ce légume voyageur, parti de Chine pour conquérir le monde et bien sûr notre chère Provence. Un savoureux livre ethnico-gastronomique.



La Bouillabaisse dans tous ses états - Une Anthologie

Par Michel Favier (Editions Edipe)
L'auteur nous livre les évocations de poètes (Joseph Méry, Victor Gelu entre autres), nous donne à voir le bestiaire nécessaire à l'élaboration de cette « miraculeuse infusion de suc marins et balsamiques ». Bien entendu, l'anthologiste n'oublie pas de transcrire les recettes de grands chefs. L'ouvrage est exhaustif, remontant de l'Antiquité à notre siècle, sérieux donc mais aussi très drôle et joliment illustré.

Grand classique



La cuisinière provençale

(P. Tacussel Editeur - Marseille)
Par Jean-Baptiste Reboul
Pour tout amateur de cuisine provençale, il est un livre célèbre et célébré, que l'on se transmet de générations en générations et dont le succès ne s'est jamais démenti, *La cuisinière provençale* de Jean-Baptiste Reboul. Véritable anthologie, cette somme de recettes traditionnelles, publiée en 1897 mais indémodable, reprend, à travers près de 1120 recettes et 365 menus (un pour chaque jour de l'année !) toutes les déclinaisons des saveurs du Midi.

 La plupart de ces ouvrages sont disponibles à la boutique du Collectif Provenço : www.collectifprovence.com/boutique/

Retrouvez cet article en version provençale dans le magazine *Me Dison Provenço* n°65



Le Palais des Baroncelli, entre Toscane et Provence
Cinq siècles d'histoire d'une famille et de sa demeure

Éditions du Palais du Roure - Format 19 cm x 24,5 cm - 200 pages

Parution prochaine

Tarif plein : 20€



Bulletin de souscription à renvoyer avec le règlement à l'adresse suivante :
Palais du Roure - 3 rue du Collège du Roure - 84 000 Avignon
Chèques à l'ordre de : Trésorerie municipale

Nom :
Prénom :
Adresse complète :
.....
Téléphone :
Adresse électronique :

Déclare souscrire à l'achat de exemplaires de l'ouvrage *Le Palais des Baroncelli, entre Toscane et Provence. Cinq siècles d'histoire d'une famille et de sa demeure.*
Total : X = €

À Le
Signature

