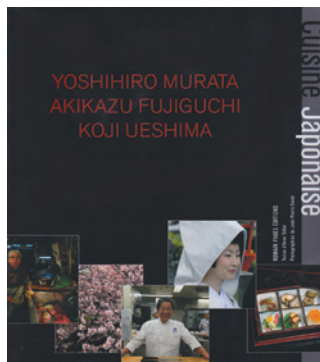


Cuisine japonaise

Ce très bel ouvrage paru en octobre dernier propose de découvrir non seulement la cuisine mais aussi la culture et l'esthétique japonaises autour de trois chefs d'exception Yoshihiro Murata (célèbre 3 étoiles de Kyoto), Akikazu Fujiguchi et koji Ueshima. Entre quelques chapitres consacrés aux intérieurs japonais ou à la poterie, sont présentées des recettes qui allient beauté et originalité : Laitance de morue vapeur servie dans un yuzu (Murata), gelée de tortue d'eau douce au gingembre et poireau (Fujiguchi), ou encore mille-feuille de crabe et de choux de Bruxelles à



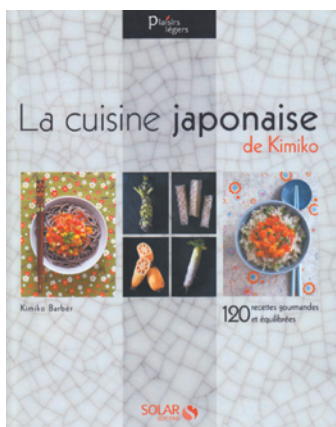
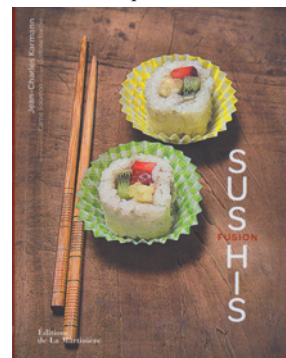
l'huile de colombo (Ueshima). Un livre à offrir à vos amis esthètes ET gourmets.

Cuisine japonaise d'Anne Tallec et Jean-Pierre Duval, ed. Romain Pages. 160 p. 24, 50 €.

Sushis Fusion

Le sushi, nous dit implicitement Jean-Charles Karmann, chef de cuisine française traditionnelle, n'appartient plus aux seuls Japonais. Chacun peut s'emparer de la technique de base -une boulette de riz vinaigré- pour l'accommoder à sa façon. Sushi au camembert, maki au chou vert ou « couscous » et même « maki blanquette »... Une fois qu'on a admis le principe, il suffit, comme dit l'auteur, de « laisser parler son imagination ». Les plus étonnants sont sans doute les « sushi sucrés » destinés aux enfants comme le nigiri « nutella -banane », le maki « tagada » ou le nigiri « barbe à papa »...

Sushi Fusion, Ed. La Martinière. 120 p. 15 €.



La Cuisine japonaise de Kimiko et Mes petites recettes aux algues

Une, 100% japonaise, vit au Royaume-Uni depuis près de 40 ans, l'autre, à moitié française par son père, habite dans le Vercors. Leur point commun : une passion pour la cuisine japonaise et un même désir de mettre celle-ci à la portée des Occidentaux en proposant des recettes familiales réalisées avec des ingrédients faciles à trouver en Europe. Kimiko Barber a divisé son livre en petits chapitres qui recouvrent différents moments de la journée : déjeuners sur le pouce, dîners légers, plats pour calmer les petits creux... avec, toujours, le souci d'une cuisine équilibrée et rapide à préparer. Ainsi, un trait de shoyu, une pointe d'umeboshi (prune salée) quelques dés de tofu ou une cuillerée de miso suffisent à « japoniser » un plat : soupe miso au poireau et au navet, salade de calmars au vinaigre de soja, lentilles chaudes, tofu et épinards... La liste des ingrédients de base, au début du livre, permet au lecteur de faire ses courses en sa-

chant comment utiliser les produits japonais. Les belles images de Jean Cazals, photographe culinaire français installé à Londres, donnent envie d'essayer toutes les recettes ! Après avoir publié Ma petite cuisine japonaise en 2009, Laure Kié s'est concentrée cette fois sur les algues car celles-ci permettent, selon elle, de préparer une cuisine « à la fois saine et d'une étonnante variété gustative ». Et de fait, l'ajout d'algues nori, kombu, wakame ou hijiki transforme le plat le plus banal en véritable fête du palais. Pourquoi ne pas essayer dès demain le taboulé aux algues ou les « lasagnes de la mer » ? On trouvera dans ce livre de nombreuses variations autour des pâtes (notamment de sarrasin), du poisson et des légumes.

La Cuisine japonaise de Kimiko, ed. Solar. 176 p. 17, 90 €.
Mes petites recettes aux algues, ed. Marabout. 74 p. 7, 90 €.

