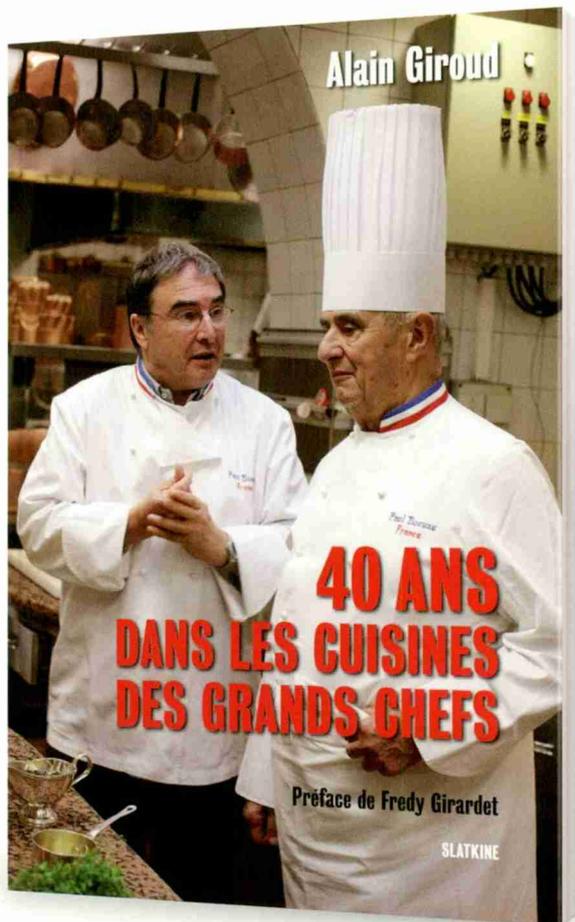




## NOTRE SÉLECTION

# De beaux cadeaux pour les fêtes



Dans cet ouvrage, Alain Giroud raconte quarante ans de pérégrinations gastronomiques au travers d'anecdotes, de témoignages, de découvertes, d'immenses moments de bonheur, d'intenses émotions et de colères épiques. L'auteur n'occulte aucun aspect de ses relations personnelles avec les chefs, tranches de vie qui n'ont jamais été publiées dans les pages de la *Tribune de Genève*. Préfacé par Fredy Girardet.

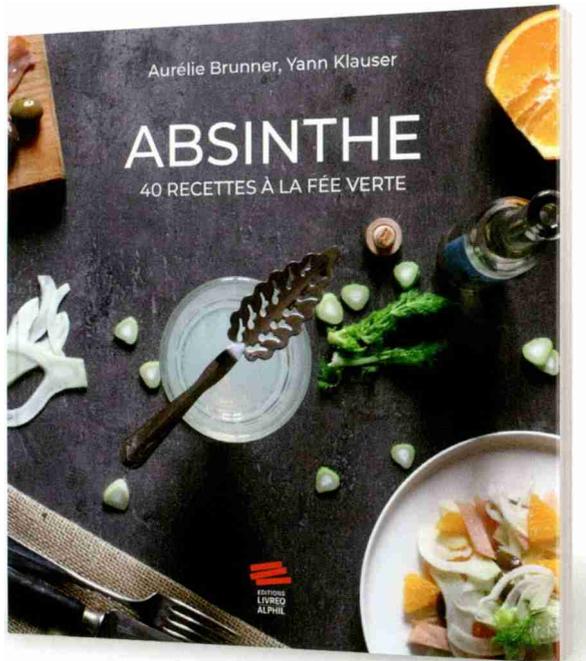
Alain Giroud est entré à la rubrique sportive de la *Tribune de Genève* en 1970, chargé en particulier du tennis. Dès 1984, il s'occupe des pages «automobile» et est nommé secrétaire général de la rédaction en 1991. Ses premières interventions gastronomiques datent de 1978. En 1980, il crée la chronique «Tribune aux fourneaux» où il explique les secrets culinaires qu'il découvre lors d'une quarantaine de stages chez les grands chefs. En 1992, au départ de Patrice Pottier, il devient titulaire de cette rubrique.

### 40 ANS DANS LES CUISINES DES GRANDS CHEFS

**CHF 32.-** 272 pages 15 x 22 cm

Alain Giroud, Editions Slatkine

En librairie



## ABSINTHE, 40 RECETTES À LA FÉE VERTE

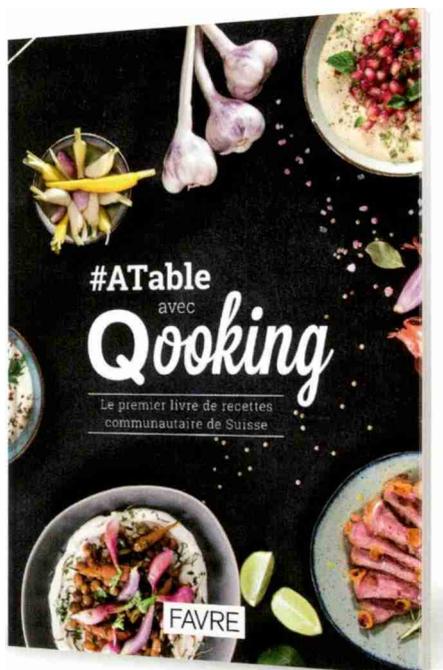
**CHF 27.-** 120 pages 19 x 20 cm

Aurélie Brunner & Yann Klausner, Editions Alphil

*En librairie*

Chaque histoire a son fil rouge. Ici, le fil est vert ou bleu, c'est selon, puisque l'absinthe est le produit mis en valeur au travers de quarante recettes. Cocktails, apéritifs, entrées, plats, desserts, la boisson mythique du Val-de-Travers trouve sa place partout, pour chaque occasion. Après nonante-cinq ans de clandestinité, l'absinthe est redevenue légale le 1<sup>er</sup> mars 2005 en Suisse. Mais elle n'a jamais disparu de la région où elle est née, elle fait partie intégrante de l'identité locale. D'une même plante naissent des élixirs aux saveurs variées qui offrent un terrain de jeu infini pour les amoureux du goût. Voici des recettes, réinterprétées ou inventées, faciles à réaliser pour vous permettre à votre tour d'explorer ces richesses.

C'est également une histoire familiale, car les auteurs de ce livre sont des petits-cousins. Vous y trouverez le sens de l'esthétique d'Aurélie Brunner, qui aime chiner et prendre des photographies. Vous percevrez aussi son attachement aux origines siciliennes de sa maman. De son côté, Yann Klausner a hérité son intérêt pour l'absinthe de son papa en développant une passion pour l'histoire du Val-de-Travers.



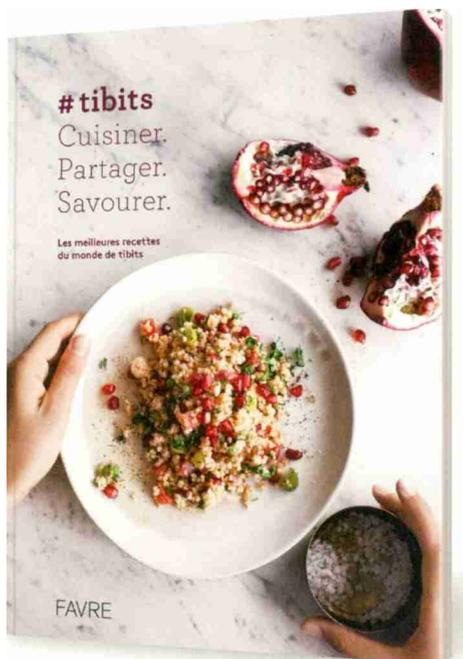
**#ATABLE AVEC QOOKING**

**CHF 25.-** 176 pages 17 x 24 cm

Collectif, Editions Favre

*En librairie*

Il est beau, il est chaud, il sort des fourneaux: le premier livre de recettes communautaire réalisé par les équipes de Qooking.ch. Cela faisait plusieurs années que les recettes s'enchaînaient sur le blog du site Qooking.ch, émanation gourmande de QoQa.ch. Sous la houlette de son cordon-bleu Jean Dumas, le site de bons plans culinaires a donc décidé de réaliser une compilation de ses meilleures créations. Mais pas question d'en faire un ouvrage de recettes classiques! Pour parvenir à réaliser un livre sortant du lot, il fallait donc quelques ingrédients: des astuces, de l'humour et SURTOUT, la participation de la communauté! De la sélection de recettes existantes à la création de nouveaux plats pour le livre, ce sont des milliers de petites mains qui se sont associées sur plusieurs semaines pour créer #ATable avec Qooking! Plus de 80 recettes venues d'horizons différents sont ainsi réunies pour tous les goûts et tous les niveaux. Et cerise sur le gâteau, le livre contient également des astuces rédigées de manière originale et amusante pour tout connaître sur la cuisson des œufs, les jeux à boire, sans oublier l'indispensable check-list des éléments à posséder en tout temps dans une cuisine!



### # TIBITS, CUISINER. PARTAGER. SAVOURER.

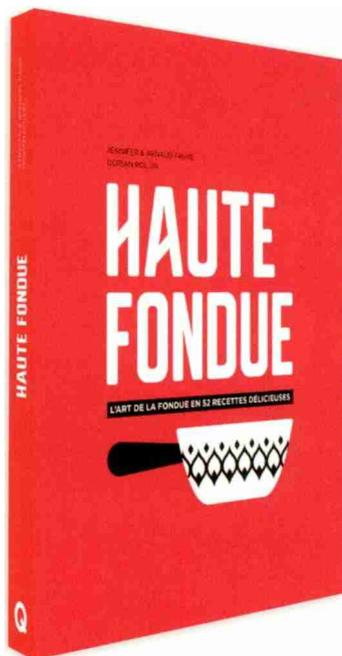
**CHF 45.-** 208 pages 19.5 x 26 cm

Reto et Daniel Frei, Editions Favre

*En librairie*

Le premier restaurant végétarien tibits est né en l'an 2000 à Zurich, sous l'impulsion des frères Christian, Daniel et Reto Frei, et de Rolf Hiltl, dont la famille a fondé le plus ancien restaurant végétarien du monde. Leur idée est d'offrir un large buffet de plats végétariens ou végétaliens alliant saveur, fraîcheur et santé, avec un accent sur les produits régionaux et de saison, dans un cadre moderne et urbain. Cet ouvrage illustré d'élégantes photographies présente plus de 60 créations issues des cuisines de tibits. Parmi ces « petites gourmandises » (*tidbits* en anglais, qui a donné son nom à l'entreprise), faciles à réaliser chez soi, on trouve notamment le muesli de quinoa aux oranges et aux canneberges, le curry rouge aux lentilles et aux betteraves ou les choux de Bruxelles rôtis au gingembre.

Daniel et Reto Frei ont fondé la chaîne de restaurants végétariens tibits avec leur frère Christian et Rolf Hiltl. Nés dans le canton de Saint-Gall, les trois frères ont décidé, très tôt dans leur vie, de se passer de viande. Leur mère italienne leur ayant transmis le goût des bonnes choses, ils considèrent que l'alimentation végétarienne doit avant tout être un plaisir.



## HAUTE FONDUE: L'ART DE LA FONDUE EN 52 RECETTES DÉLICIEUSES

**CHF 35.-** 176 pages 17.5 x 25 cm

Jennifer et Arnaud Favre (textes), Dorian Rollin (photos), Helvetiq Editions

*En librairie*

Qui aime la tradition culinaire peut aussi oser de nouvelles variantes et expériences. Jennifer et Arnaud Favre habitent Riddes en Valais. Un jour, autour d'un caquelon, ils ont eu envie de mélanger les goûts et les saveurs dans une quête créative autour du plat national suisse.

L'idée prend d'abord la forme d'un festival qui plaît immédiatement. Le succès les encourage à partager leur passion dans un livre. De nombreuses spécialités culinaires du monde entier ont connu une vague de créativité. Voilà venu le temps de la fondue créative et délicieuse.

Jennifer et Arnaud ont fait équipe avec le photographe Dorian Rollin. Ils ont sélectionné 52 recettes pour une originalité hebdomadaire. Cela donne un livre richement illustré et facile à suivre. Qu'il s'agisse d'un mélange à base de fromage de chèvre, d'une moitié-moitié épicée à la moutarde à l'ancienne ou d'une création poivrons-grappa: une nouvelle expérience culinaire sera au bout de la fourchette. C'est le but premier du livre *Haute Fondue* et de ses auteurs.