

Comment choisir un livre de cuisine

En préamule, je vous indique le nombre approximatif de livres parus en 3 ans (rubrique 641 de la Classification Dewey)

2012 : 2427 parutions / 2013 : 2126 parutions / 2014 : 2040 parutions / Ces chiffres comprennent les nouveautés, réimpressions, rééditions, parues dans le monde francophone. Il n'y a cependant pas tout. Les livres canadiens, belges, suisses, africains, de Louisiane, même en français, ne sont parfois pas catalogués. Je vous donne quelques pistes ci-dessous pour éviter d'acheter n'importe quoi

- **auteur** Le prestige culinaire de l'auteur fait vendre. Un cuisinier, aussi compétent soit-il, n'est pas forcément apte à écrire des recettes pour un large public. Je ne citerai que 2 exemples :

- **Girardet, Frédy** : La cuisine spontanée

L'auteur a été épaulé par Catherine Michel pour son premier livre de cuisine et il en résulte un volume étonnant de clarté

- **Ducasse, Alain** : Ducasse encyclopédie

Je lis dans le volume 1 / page 741, la recette du Biscuit au chocolat sans farine : ...Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Dans mon four je peux mettre une plaque d'une dimension approximative de 35 x 35 cm, soit environ la moitié

- **collection** Une collection a un côté rassurant, parfois trompeur. Tous les titres d'une collection n'ont pas forcément la même valeur. Les autres critères de choix restent valables

- **éditeur** Certains éditeurs dominent le marché (Marabout en France). Cet état de fait lui permet, et même l'oblige, à publier beaucoup de livres. Il y en a de bons et de mauvais. Un volume sur les mini-madeleines que j'ai eu en main contient des moules pour 20 pièces et les recettes sont données pour 16 pièces. A vous de tout recalculer. De plus, la recette pour 20 pièces m'a permis d'en réaliser 132

- **recettes** Les recettes doivent être compréhensibles. Cela peut faire sourire, mais dans certains livres le vocabulaire professionnel utilisé n'est pas toujours clair (par exemple ex qs pour quantité suffisante, pacosser pour passer au pacojet, etc). De plus, la présentation d'une recette a un rôle primordial. J'ai lu des recettes de plus de 2 pages qui expliquées clairement seraient ramenées à 1/2 page, voire moins. Une recette peut par ailleurs contenir des erreurs flagrantes. Dans le livre : Duby, Michèle : Trucs de toques / page 18, il est indiqué : une pincée de sel = 3g. Je ne connais pas la taille de ses mains, mais pour ma part j'arrive à 1 g, soit le tiers. A noter que traditionnellement une pincée est la quantité que l'on peut saisir entre le pouce et l'index

- **illustration** Une remarque entendue d'une librairie à une cliente : les bons livres de cuisine n'ont pas d'illustrations ! Ne vous fiez pas à ce genre de jugement qui est totalement faux et dénué d'un quelconque fondement. Il existe plusieurs livres techniques détaillant les gestes, p. ex. de découpe, et les illustrations sont indispensables. Cela n'en fait pas de mauvais livres pour autant. Fiez-vous plutôt à votre propre compréhension. Il existe aussi de très beaux livres richement illustrés qui font redondance avec d'autres. Un exemple classique: la cuisine provençale. Plus de 100 livres sont sur le marché. A mon sens 2 suffisent : Reboul, Jean-Baptiste : La cuisinière provençale et Gedda, Gui : Le grand livre de la cuisine provençale. C'est très bien d'avoir un livre des recettes d'un écrivain ou d'une célébrité, mais est-ce vraiment cela dont on a besoin pour cuisiner ?

- **ingrédients** Les avez-vous à disposition ? Les connaissez-vous ? Il faut savoir que certains ingrédients ne peuvent généralement pas être achetés en très petite quantité, par exemple l'anis étoilé. Si à la date de

péremption vous devez jeter le reste, pensez au coût final. L'essor des cuisines de tous les pays relativise cependant cette remarque et chacun sait mieux que moi ce qu'il connaît et utilise ou pas. Mais il n'en reste pas moins que certaines recettes alléchantes sont difficilement réalisables

- **ustensiles** Tout est trouvable, mais ici aussi la question à se poser est double : est-ce que j'ai les ustensiles nécessaires ? en cas d'achat, est-ce que je vais l'utiliser régulièrement ? Un seul exemple : le nombre de machines à pain d'occasion en vente. Je ne connais cependant pas le nombre qui est gardé par les acheteurs, encore moins le nombre de celles qui restent dans une armoire

- **niveau** Quel que soit notre niveau, le but reste une nourriture qui fasse plaisir, tant à réaliser qu'à manger, outre les aspects diététiques que je n'aborde pas ici. Rater un foie gras coût plus cher que réussir des spaghetti à la tomate. Les livres permettent de progresser dans la mesure où ils sont utilisés. Enfin, les livres de cuisine ne doivent pas obligatoirement être parsemés de taches de graisses. Il n'y a pas lieu de prouver qu'on l'a utilisé et il est facile de les protéger (papier film) en cuisine.

Avant de revisiter une recette, ce que l'on entend très souvent, apprenons à la faire

- L'exemple des livres sur le pain est frappant : la plupart sont français. La classification des farines n'est pas la même qu'en Suisse (T suivi d'un numéro) et ici fleur, bise, etc. Pour l'essentiel, les livres indiquent comment pétrir au pétrin, mais pas manuellement. Tout le monde n'a pas de robot ou de pétrin et cela peut poser problème. Les fours actuels ont parfois une grille évacuant l'humidité alors qu'il faut de l'humidité pour cuire le pain. Faut-il acheter un 2^e four ou cuire le pain en cocotte ? Cette dernière solution fonctionne bien, mais restreint les possibilités de formes et de taille, à moins d'avoir plusieurs cocottes

- **Internet** Le problème principal est paradoxal : en principe toute recette, ou presque, peut être trouvée. Les points à observer ci-dessus restent valables, avec d'autres aspects : qui a mis la recette en ligne ? A-t-elle été testée ? A-t-elle été vérifiée ? Avec un peu d'habitude culinaire, on repère rapidement les sites sérieux ou non

- Si vous avez des questions précises à propos de livres, vous pouvez me contacter à l'adresse www.librairiedulac.ch / librairie.du.lac@citycable.ch