

Pour les « fistons/filles à leur papa »

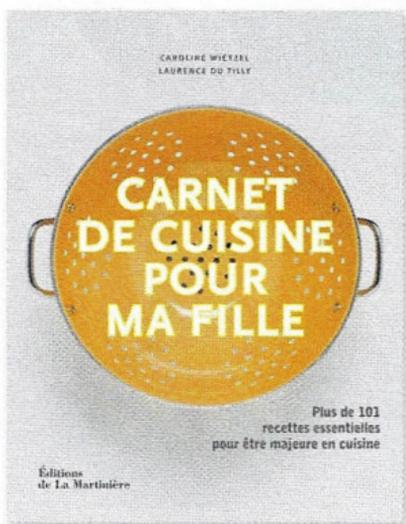
Chefs ou amateurs, 25 papas ont accepté de prendre la pose avec leurs enfants et de livrer deux de leurs recettes sucrées. Attention, l'échelle de difficulté est très variable! Mieux vaut commencer avec le milk-shake aux Tagada, le fiadone ou la

tatin sans pâte, pour éviter les mauvaises surprises, avant de s'attaquer aux recettes plus élaborées. De joyeux moments de complicité en perspective!

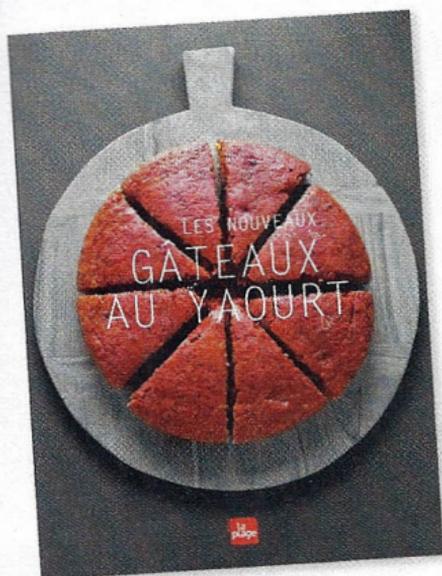
La Cuisine des papas gâteaux, de Stéphane Brasca, photos d'Elene Usdin, 56 p., 14 €, Actes Sud junior.

Pour celles qui quittent le nid familial

Pour remplacer le « Ginette » d'antan, rien de mieux que cette nouvelle bible destinée aux jeunes filles lâchées dans le grand monde, parfois sans connaître le B.A. BA de la cuisine! L'approche complice et généreuse est étayée par un grand attirail pédagogique (outils et placard de base, notions d'hygiène, calendrier des saisons, lexique...). Côté recettes, du grand classique (blanquette, pommes au four) et du plus contemporain (tartare mangue-crevette, cheesecake), indéniablement à la portée de toutes les débutantes. Bonne idée, un chapitre « sans matos », pour celles qui sont (aussi) sous-équipées : plus aucune excuse pour ne pas s'y mettre!



Carnet de cuisine pour ma fille, de Laurence du Tilly et Caroline Wietzel, photos de Philippe Vaurès Santamaria, 224 p., 20 €, éd. de La Martinière.



À tout âge : variations autour d'un basique

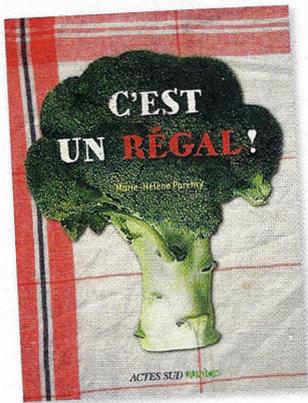
C'est fréquemment avec lui que commence l'autonomie pâtissière : le gâteau au yaourt, et son pot étalon pour les autres ingrédients : plus d'erreur de mesure possible! Un principe simple et efficace, décliné ici dans un esprit bio, en version sucrée et salée : à la betterave, à la roquette, à la banane, marbré aux myrtilles, ou chocolat-cacahuètes... L'ouvrage invite à assainir la recette de base, en intégrant les laits végétaux

ou de chèvre, les farines complètes, sucre de canne et purées d'oléagineux. Un ensemble très appétissant.

Les Nouveaux gâteaux au yaourt, de Céline Mennetrier, photos de Frédérique Chartrand, 72p., 9,95€, éd. La Plage.

CUISINEZ JEUNESSE !

Pour le plaisir de lire et de saliver, ou pour susciter l'envie de mettre la main à la pâte, une sélection des derniers ouvrages culinaires pour enfants, selon l'âge et le profil.
par Flavie Degrave



À l'âge des premiers mots
Conçu par une diététicienne devenue illustratrice, voici un imagier original, qui montre des aliments forcément bons et beaux! Une succession graphique et poétique de duos, unis par une couleur (raisin noir/aubergine), une forme (petit pois/emmental à trous), une saison (haricot vert/cerises), une recette (porc/endives), un jeu lexical (dorade/radis), un accord gustatif (pommes de terre/beurre)...

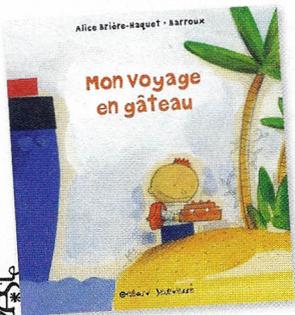
De quoi titiller la curiosité et les papilles!

C'est un régal!, de Marie-Hélène Parenty, 60 p., 14 €, Actes Sud junior.

Pour les inspecteurs en herbe

Nouvel opus dans cette collection de BD très rigolote des «Enquêtes du potager»: l'inspecteur Lapou débarque à chaque fois pour régler les petits ou grands malheurs des fruits et légumes: une aubergine sonnambule, une fraise amnésique, un haricot dépressif... Cette fois, c'est la ciboulette qui se retrouve avec une nouvelle coupe: crime ou coquetterie pour la salade-party? Une fois l'énigme résolue, l'inspecteur nous livre une des ses recettes fétiches.

La Ciboulette hachée menu, de Bénédicte Guettier, 28 p., 7 €, Gallimard jeunesse, Giboulées.



Pour les aventuriers gourmands

Revenir à la source de chaque ingrédient d'un gâteau et découvrir les hommes et les femmes (l'éleveur, le meunier, la marchande d'épices...) qui rendent possible sa réalisation: belle ambition que celle de cet album, qui propose un parcours gourmand et instructif au fil d'une recette simple. Une invitation au voyage, signée d'une maison d'édition située à La Réunion.

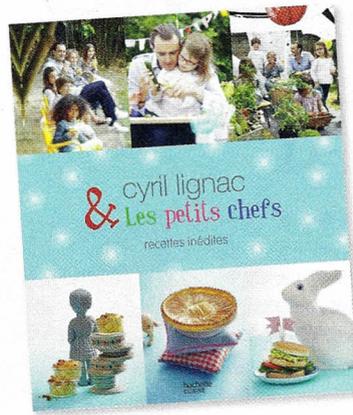
Mon voyage en gâteau, d'Alice Brière-Haquet, illustrations de Barroux, 36 p., 15,20 €, Océan éditions.



Pour les gastronomes choyés

Spécialiste des recettes pour bébé, Jenny Carencio passe à l'âge supérieur (3 à 12 ans) dans cet ouvrage, en livrant 100 recettes pour parents débordés mais pleins de bonnes intentions (pourquoi seulement la maman?). Des astuces, un recours décomplexé aux surgelés, des idées pour chaque moment de la journée (petit déj, déj, goûter, dîner de semaine) et au rythme des saisons: du super concret avec des aliments sains, variés, équilibrés,

mis au service de parents actifs bien décidés à ne pas sacrifier le goût.
Qu'est-ce qu'on mange maman?, de Jenny Carencio, photos de David Japy, 192 p., 15,90 €, éd. Marabout.



Pour les jeunes foodistas

Quand un chef médiatique, présent sur tous les fronts, tutoie la jeune génération pour lui expliquer ses recettes, ça marche! Le troisième tome de cette collection lancée par Cyril Lignac est paru avant l'été; il fait la part belle aux pique-niques, brochettes et recettes légères. Mais nombre d'entre elles sont des bons basiques (burger poulet-avocat, salade César, poivrons marinés,

tartelettes aux framboises, fondants au chocolat), à réaliser

toute l'année, seul ou avec l'aide des parents.

Cyril Lignac & les petits chefs, photos de Thomas Dhellemmes, 96 p., 15,90 €, Hachette Cuisine.



Pour les aspirants chefs voulant bluffer

L'éditeur vante «la première collection de livres pour enfants réalisés par des enfants».

Les auteurs?

Deux sœurs de 12 et 10 ans auréolées d'un passage à «Masterchef junior». À l'arrivée, des recettes où la technicité l'emporte trop souvent (ah, le millefeuille!) et desservies par



un stylisme vieillot (gâteau d'anniv' d'un kitsch absolu). Le volume salé est le plus réussi. Mais qui croira qu'on parle d'«apéritif dînatoire» à cet âge-là?

P'tits apéros salés, P'tits gâteaux gourmands ou *P'tite cuisine des bonbons*, d'Enora et Dalva 64 p., 8,50 € le volume, éd. Tana.