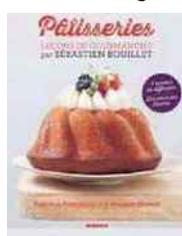




Le b.a.-ba du baba

Initiation tout en douceurs pour *Pâtisseries, leçons de gourmandise*, le premier livre du trublion à macarons Sébastien Bouillet.

L'enfant chéri de la Croix-Rousse gourmande est un dingue de bouquins. « J'ai commencé à acheter des livres de cuisine vers 18 ans, je dois en avoir 600 aujourd'hui », raconte Sébastien Bouillet. Rien d'étonnant à ce que le pâtissier-chocolatier lyonnais ait eu envie de faire le sien, *Pâtisseries, leçons de gourmandise*, disponible dès le 17 octobre. « J'avais imaginé un livre de chefs... et, finalement, j'ai eu envie de proposer des choses faciles à refaire à la maison, dans la lignée de ce qu'on fait au gâteau-école. » De fait, si l'on ne retrouve pas d'emblée l'univers spectaculaire et glossy du pâtissier, adoubé dans la préface par Pierre Hermé et Christophe Michalak, on apprécie très vite de se retrouver face à de « vraies » recettes. adaptées à notre niveau de gourmandise et de dextérité. On commence ainsi avec des madeleines au miel avant de croquer cake au citron, tiramisu, crème d'ange (l'une de ses préparations signature) banane-coco, baba au rhum... ou au mojito, perfect cheesecake, macarons, forêt-noire de Noël et gâteau de fête des mères à étages. Le tout bien classé en quatre niveaux de difficulté. Ultra pédagogique, la fin de l'ouvrage est consacrée aux gabarits, équivalences et pas-à-pas illustrés. Cerise sur le gâteau ? Les éditions Mango vous font gagner trois



exemplaires. Rendez-vous le 17 octobre sur notre page Facebook et le lendemain chez In Cuisine (1, place Bellecour, Lyon 2^e) pour une dédicace-événement avec Sébastien Bouillet qui proposera démonstration et dégustation autour du chocolat Valrhona. Dès 15 h. _A.G.

Pâtisseries, leçons de gourmandises par Sébastien Bouillet (Mango). 192 pages. 25 €.