

Vivre, lire et cuisiner - Sommaire

Les images gourmandes

Où je raconte un repas ridicule tout en avouant que les recettes de ce livre ne seront pas illustrées.

Florilège - Comment dresser et décorer vos plats

Lire une recette

Où je déguste une recette ancienne, passant du lire au faire et du faire au lire, pour réveiller d'antiques fables sans me laisser bercer par les récits qui font vendre.

Florilège - Comment rôtir un poulet

Florilège - Comment raconter l'origine des aliments

Sac à médecine et bouquet garni

Où j'enfourche un balai de sorcière fait de laurier, persil et thym pour chevaucher les siècles et voir quelle sorte de ménage y font cuisine et santé.

Florilège - Comment composer et utiliser le bouquet garni

Florilège - Comment nourrir les malades ou les désespérer

Éloge des confitures

Où je me repose de ce voyage en ramassant des mûres, pour apprendre que, vraiment, la confiture maison est hors de prix.

Florilège - Comment couvrir les confitures

La mousse et la dent

Où j'examine l'écume pour m'interroger sur l'impalpable et le croquant et découvrir comment revient dans l'assiette ce que l'on voulait oublier.

Florilège - Comment monter les blancs d'œufs en neige

Florilège - Quand et comment sevrer les petits enfants

Le corps cuisinier

Où je voyage encore, mais pour écouter, voir et toucher, oublier minuteurs et balances et retrouver ma vraie place dans le monde.

Florilège - Comment s'assurer qu'un œuf est frais

Florilège - Comment cuire un œuf à la coque

Florilège - Gloire et lassitude de la mère de famille

Recettes

Variations autour d'une poule aux œufs d'or

Pains noués, douceurs entrelacées

Recettes anciennes, avec ou sans bouquet garni

Sauces autrefois modernes

Bouillons médicinaux et revigorants

Confitures et autres moments de mémoire

Gâteaux calendaires et autres présents du passé

Délices écumantes ou mousseuses

Cuissons en coque et autres mystères, même sans Ave(u)

Cuissons à vue et à l'oreille

Recettes manuscrites trouvées dans un livre