



## COUP DE CŒUR

### DÉJEUNERS SUR L'HERBE

Compagnon cuisinier à La Chamade à Morzine, Thierry Thorens est de ces chefs qui écrivent la cuisine. Ecrire au sens où il met en mots bien plus que des recettes : il raconte des univers de goûts et d'ingrédients. Son *Etonnants Légumes* (Acte Sud, 2001) reste un modèle du genre où la plume du cuisinier transcrit le pouvoir de son imagination aux fourneaux, tout en incitant le lecteur à le suivre dans ses casseroles. Le voilà qui récidive avec *Parfums d'herbes* (1), magistrale variation culinaire en 60 herbes qui vont de l'absinthe au wakamé, en passant par la pimprenelle. On en pince déjà pour le dos de cabillaud en croûte d'amandes aux câpres et à la coriandre, et pour le gratin de framboises à la verveine. Un livre à poser dans la cuisine d'été. **J.D.**

(1) «*Parfums d'herbes*» de Thierry Thorens, *Actes Sud*, 20 €. »