



Les réveillons **des enfants**



Olivier CHAPUT
recordman
de la plus longue
bûche de Noël.

À tout âge, les fêtes, c'est aussi à table. Et c'est encore meilleur quand on met la main à la pâte. Trois recettes d'Olivier Chaput, le conseiller d'Un chef à ma porte sur Gulli.

Je vous propose un menu que les enfants peuvent aider à préparer. Pour les réveillons des grands, on tente des associations inhabituelles en respectant la saison et ses produits. J'adopte la même démarche avec, par exemple, des filets de poulet aux oranges et au fenouil. Ils aiment bien la volaille, cette recette les ravira autant qu'un chapon. Des petits cakes aux formes amusantes qu'on va préparer avec des chutes de saumon fumé et des miettes de crabe vont les combler. Ce sont des plats qu'on peut agrémenter à sa façon : rien n'oblige à s'en tenir aux œufs de saumon pour la décoration. Pareil pour la petite verrine. Elle part d'un produit laitier, impeccable du point de vue de la nutrition, mais je privilégie la notion de plaisir : on peut la décorer de guimauves ou de fruits secs... Et sachez bien que, si les enfants participent en cuisine, ils voudront dévorer leur œuvre sans attendre. Allez, bonnes fêtes à tous!

PHOTOS: THINKSTOCK/GETTY IMAGES - FOOD COLLECTION/PHOTONOSTOP - L. ROUVRAS/PRESMAPX - FOTOLIA - BONOSUCRE SA/LE - IOR

Au bonheur des

Cupcakes saumon, crabe et ciboulette.

4 PERS. 10 MIN 15 MIN €€€



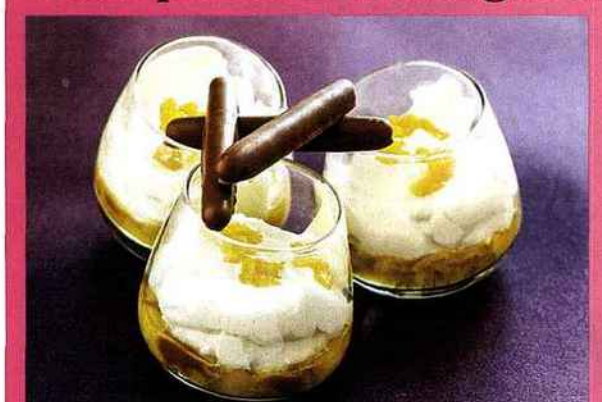
Pour la pâte: 110 g de farine de blé • 2 œufs • 60 g de poudre d'amandes • 50 g de beurre fondu • 8 cl de crème liquide • 1 c. à c. de levure chimique • 3 c. à s. d'huile d'olive • sel. **Pour la garniture:** 100 g de saumon fumé en lanières • 100 g de miettes de crabe • 1 botte de ciboulette ciselée



- ❖ **Mélange** dans un récipient la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique et le sel.
- ❖ **Bats** le beurre fondu, la crème liquide, les œufs et ajoute-les à ce mélange. Fouette énergiquement pour obtenir une pâte lisse, sans grumeaux.
- ❖ **Ajoute** le saumon, le crabe et la ciboulette.
- ❖ **Verse** dans des moules à cupcakes ou d'autres de forme rigolote.
- ❖ **Enfourne** pour 15 min à th. 7 (250°C). Pour vérifier la cuisson, plante la pointe d'un couteau au milieu du cake : elle doit ressortir propre et sans pâte.



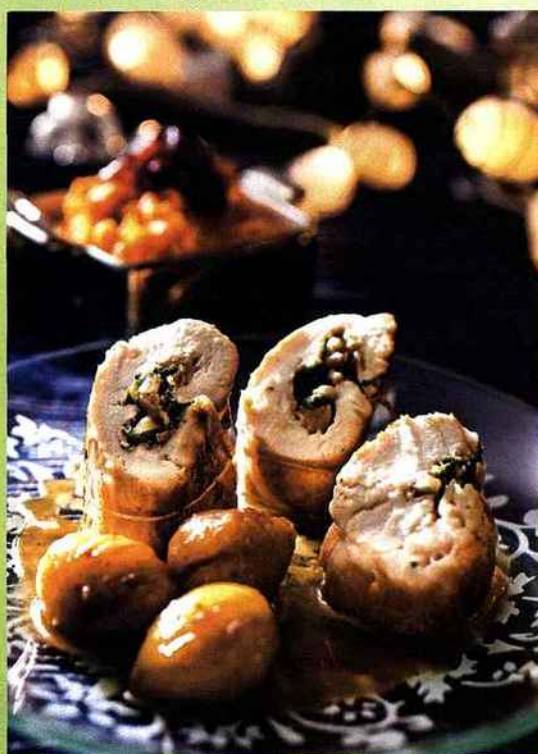
Transparence de mangue et



p'tits gourmands

Filets de poulet au fenouil et aux agrumes

TRÈS FACILE



4 PERS. 10 MIN 15 MIN €€€

4 filets de poulet fermier • 50 g de persil plat • 50 g de ciboulette • 12 châtaignes cuites à la vapeur • 2 oranges • 2 têtes de fenouil • graines de pavot • huile d'olive • fleur de sel

❖ **Ouvre** les 4 filets de poulet pour qu'ils soient plus fins et sale-les.

❖ **Recouvre** l'intérieur de chaque filet de feuilles de persil, de ciboulette et de brisures de châtaignes. Roule les filets. Filme-les en boudins bien serrés pour les pocher dans l'eau frémissante à 90 °C pendant 15 min environ.

❖ **Pèle à vif** les oranges et lève les segments. Émince le fenouil, fais-le sauter à la poêle avec un peu d'huile d'olive, ajoute les morceaux d'orange puis le jus de celle-ci en fin de cuisson. Termine par le pavot pour le décor.

❖ **Tu peux** accompagner ces filets d'un riz basmati aromatisé d'épices.



crème de mascarpone

TRÈS FACILE

4 PERS. 10 MIN €€€

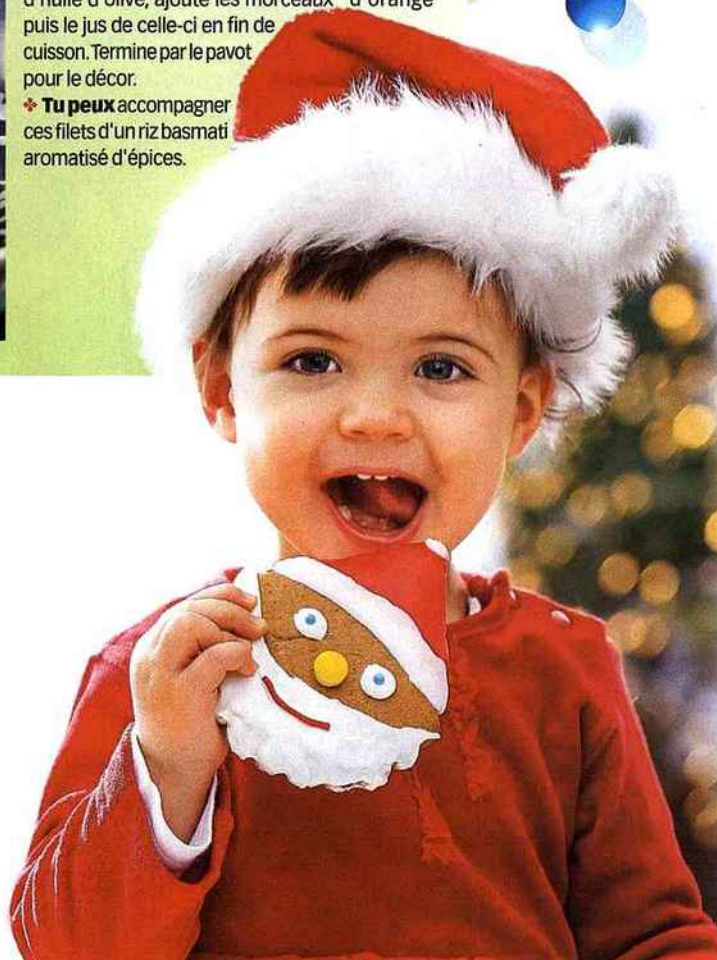
1 mangue • 125 g de fromage blanc à 0% • 125 g de mascarpone • 50 g de sucre • 2 fruits de la passion

❖ **Épluche** la mangue et mixe-la grossièrement.

❖ **Fouette** énergiquement le fromage blanc et le mascarpone avec le sucre.

❖ **Monte** les verrines en alternant la marmelade de mangue et la crème de mascarpone. Réserve au frais 2 h.

❖ **Pour le décor**: tu peux utiliser des biscuits au chocolat, genre Finger, et des fruits de la passion ou encore des petites guimauves, des brisures de macarons...





Culture

LIVRES

Champignons de Régis Marcon

Régis Marcon, chef triplement étoilé est en particulier un grand spécialiste du champignon et des diverses manières de le mitonner. Ce livre vous permettra d'apprendre à reconnaître les champignons, à les préparer et les cuisiner au plus juste.

Éditions de La Martinière - septembre 2013



C'est moi le cuisinier, je m'amuse à décliner les recettes de 1001 façons d'Olivier Chaput et Emmanuelle Tchoukiel

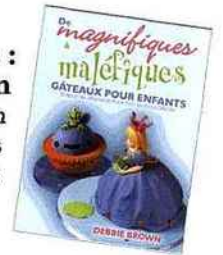
Les enfants connaissent bien Olivier Chaput qui participe à l'émission un chef à ma porte sur Gulli. Ce livre s'adresse essentiellement aux enfants et leur permet d'apprendre les bases de la cuisine tout en développant leur créativité.

Éditions Eyrolles - octobre 2013

De magnifiques à maléfiques : gâteaux pour enfants de Debbie Brown

Des gâteaux aux noms Du soulier de verre (ou de vair) de Cendrillon jusqu'à l'horrible monstre des marais, qui feront sensation dans vos fêtes d'enfants. « De magnifiques à maléfiques » comprend 30 modèles amusants et originaux faciles à réaliser et délicieux.

Éditions Ada Eds - octobre 2013



L'odyssée gourmande d'Astérix - collectif

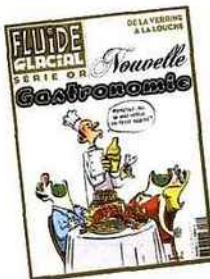
Astérix nous entraîne à travers le monde et nous fait découvrir des recettes simples et goûteuses inspirées par ses voyages. De l'Amérique à la Belgique, de la Grande-Bretagne à l'Afrique du Nord, 180 recettes en 9 mini-livres pour voyager en cuisinant.

Éditions Hachette Pratique - octobre 2013

Hôtellerie et hébergement, Les enjeux humains de l'hospitalité de Brice Duthion, Frédéric Dimanche

Comment concevoir autrement son métier, appréhender les évolutions majeures d'un secteur qui se doit d'être en perpétuelle mutation ? Ce livre décrypte tout cela et apporte une vision différente et internationale de ces métiers. Des compléments en ligne sont disponibles.

Éditions de Boeck - novembre 2012



BD

Nouvelle Gastronomie de Fluide Glacial

Pour ce thème, Fluide Glacial nous honore d'une série or, rien que ça. 100 pages d'articles, de publicités, et de bandes dessinées thématiques où fiction, reportages et témoignages se succèdent. Découvrez des conseils, l'électroménager de demain, des fiches-recettes,... Déconnade assurée.

Éditions Fluide Glacial - septembre 2013



EXPOS

Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens

Bon appétit est une invitation à picorer de-ci de-là des informations à travers des jeux, des films, des quizz, des modules interactifs et à expérimenter par soi-même pour donner aux enfants et à leurs parents des clés pour mieux comprendre les règles d'une bonne alimentation et ses enjeux.

Du 6 octobre 2013 au 9 mars 2014 à l'H2O, 14 bis avenue Pasteur 76006 Rouen



LES PYJAMAS PARTIES!



Voici un coffret mégafun avec un livret 100% filles, un feutre magique, des stickers et une lampe à codes.
 "100% girls",
 Deux coqs d'or, 14,95 €.

Sur les podiums



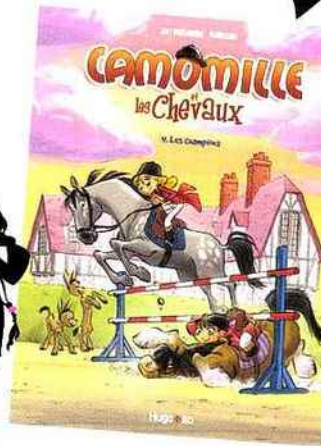
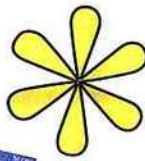
Un jeu pour les fashionistas! Prends la direction d'un grand magazine de mode ou deviens mannequin. Ton objectif? Devenir la meilleure!
 "Girls' fashion shoot", Koch Media, disponible sur Nintendo 3DS, 26,99 €.

TOP
 Une appli quizz

Aide Anna, Elsa et tous les personnages du royaume d'Arendelle à résoudre des casse-têtes complètement frappés. Un défi différent t'attend à chaque niveau.

"La Route des Trépassés", chez 1000
 disponible et téléchargeable sur iPhone, iPad et Android.

* Demande toujours l'autorisation à un adulte avant de télécharger une application.



L'histoire d'amour entre Camomille et son cheval Océan repart au galop! Mais ce n'est pas de tout repos depuis que sa petite sœur Anaïs pratique aussi l'équitation. Surtout qu'elle s'est entichée du poney Pompon, la terreur du centre équestre des Quatre Fers! Drôle et tendre.
 "Camomille et les chevaux, tome 4, les champions", Hugo BD, 10,45 €.



Sors tes griffes!

Qui n'a pas rêvé d'avoir des ongles flashy? Strass, pochoirs, paillettes, tampons... tu as tout le nécessaire pour jouer à la star!

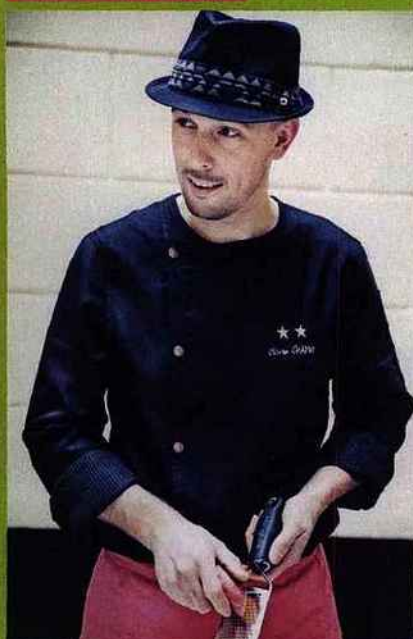
Livres

Gratins, pizzas, quiches, cakes... 25 délicieuses recettes d'Olivier Chaput, le chef sympa de l'émission "Un chef à ma porte" diffusée sur Gulli. Pour ne jamais être à court d'idées derrière les fourneaux...
 "C'est moi le cuisinier!", Eyrolles Jeunesse, 15,90 €.





Ma
leçon
de
cuisine



Olivier Chaput, c'est le chef chouchou des enfants ! Tu l'as peut-être déjà vu dans l'émission « Un chef à ma porte » (sur Gulli), dans laquelle il aide une famille à relever un défi culinaire. Cette fois, c'est avec un livre destiné aux petits chefs en herbe qu'il nous revient. On l'a adoré et on lui a volé (avec son accord !) une de ses recettes...

Avec Olivier Chaput pour un Quatre- Quarts sous toutes ses formes

Quatre-quarts nature

Pour 8 personnes

Préparation



Cuisson



Je démarre

- 4 œufs
- sucre (poids des œufs cassés)
- beurre (poids des œufs cassés)
- farine (poids des œufs cassés)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à café de levure chimique

- ▶ Fais chauffer le four à 180 °C (th.6). Casse les œufs et pèse-les pour connaître le poids de beurre, de sucre et de farine à utiliser.
- ▶ Mélange énergiquement le sucre, le beurre fondu et la vanille. Ajoute les œufs. Verse enfin la farine et la levure.
- ▶ Verse la pâte dans un moule à cake antiadhésif.
- ▶ Enfourne pour 20 minutes, puis prolonge la cuisson 10 minutes à température plus faible (150 °C, th. 5). Démoule à chaud.

Pour un quatre-quarts plus léger
Bats les blancs d'œufs en neige et incorpore-les doucement en dernier.

Pour vérifier la cuisson
Plante la lame d'un couteau dans le cœur du gâteau : elle doit ressortir propre.

À la confiture

Aux pommes
Ajoute 2 pommes coupées en petits dés.

Au chocolat
Remplace la moitié de la farine par du cacao amer. Plus simplement, tu peux ajouter des pépites de chocolat et des noisettes concassées.

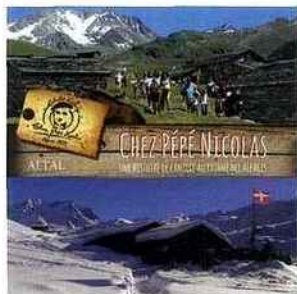
Mini quatre-quarts

Gâteau marbré
Divise la pâte en 2 parties.
Dans l'une, ajoute 70g de chocolat fondu et dans l'autre la vanille.
Verse dans chaque pâte une petite tasse à café de lait. Ajuste la répartition du lait pour que les 2 pâtes aient la même consistance.
Enfourne à 180°C pendant environ 30 min.

C'est moi le cuisinier!
à retrouver les recettes de tous jours

Après l'émulsion, le tour du chef

Plein d'autres idées
Cette recette est extraite de « C'est moi le cuisinier », par Olivier Chaput, éd. Eyrolles



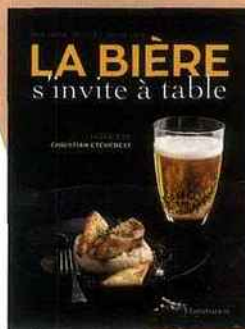
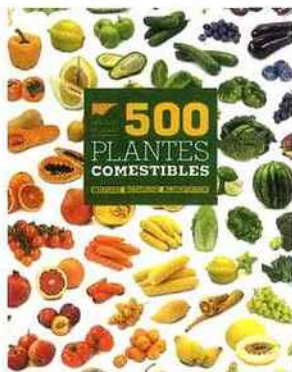
CHEZ PÉPÉ NICOLAS
Niché au cœur de la vallée des Belleville en Savoie, à la frontière entre Tarentaise et Maurienne, le chalet d'alpage-restaurant Chez Pépé Nicolas lance une invitation au rêve, à l'émotion et à l'évasion hors du temps. Retrouvez l'histoire d'une famille authentique qui a fait de l'Alpage son terrain d'expression et de partage.

Editions Altal • 20 euros

500 PLANTES COMESTIBLES

Dans ce livre sont présentées 500 espèces de plantes comestibles. Fruits, légumes, épices, plantes aromatiques ou encore sucrées, pour chacune d'elles sont présentés leur nom latin, leur histoire, leurs origines, leurs caractéristiques botaniques et leur intérêt culinaire, le tout accompagné de photos.

Editions Delachaux et Niestlé • 34,90 euros



LA BIÈRE S'INVITE À TABLE

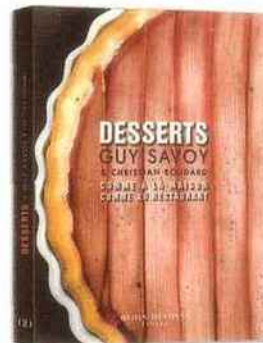
Entre rencontres (avec un biéroglogue, un agriculteur, un restaurateur ou encore un brasseur), savoir-faire (élaboration, dégustation, histoire en quelques dates et lieux de dégustation) et recettes, cet ouvrage tend à donner une vraie place à la bière.

Editions Flammarion • 19,90 euros

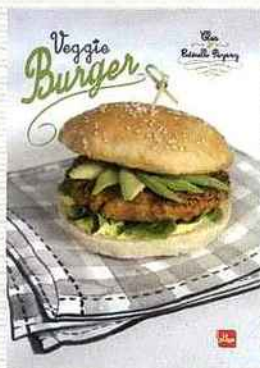
DESSERTS

GUY SAVOY ET CHRISTIAN BOUDARD
Le chef étoilé, accompagné de son chef pâtissier Christian Boudard, vous invite dans son univers des desserts. Les desserts du dimanche, les goûters des enfants ou les créations chics, tout y est ! Amusez-vous à décliner la même pâtisserie en version « comme à la maison » et en version « comme au restaurant ».

Editions Alain Ducasse • 19 euros



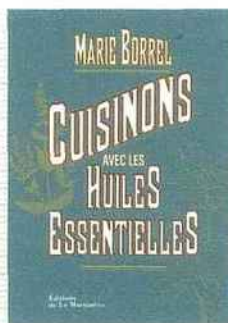
8 LIVRES À CROQUER



VEGGIE BURGER

CLEA ET ESTERELLE PAYANY
Oubliez la version carnivore du burger et découvrez les recettes végétariennes de la blogueuse culinaire grenobloise Clea. Aubergines rôties, champignons marinés, ketchup maison relevé au gingembre ou encore steaks à base de pois chiches ou tofu se retrouvent à l'intérieur des deux petits pains.

Editions La Plage • 9,95 euros



CUISINONS AVEC LES HUILES ESSENTIELLES

MARIE BORREL
Rafraichissantes, fleuries, herbacées ou épicées, avec une palette de 21 huiles essentielles et 5 eaux florales, Marie Borrel crée 85 recettes inventives. Donnez de l'élégance à votre salade de pêches en y ajoutant une goutte d'essence de menthe et profitez des bienfaits pour la santé des huiles essentielles.

Editions de La Martinière • 13,90 euros

C'EST MOI LE CUISINIER

OLIVIER CHAPUT
Les enfants auront plaisir à retrouver le chef de l'émission de Gulli « un chef à ma porte » et s'amuseront à mettre les mains à la pâte en suivant les conseils du jeune chef. L'idée... donner quelques bases aux jeunes cuisiniers et laisser place à leur créativité et spontanéité.

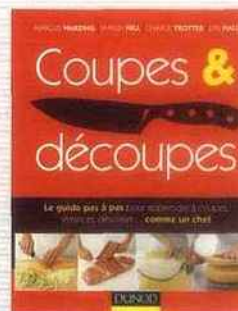
Editions Eyrolles Jeunesse • 15,90 euros



COUPES ET DÉCOUPES

MARCUS WAREING, SHAUN HILL, CHARLIE TROTTIER ET LYN HALL
Ce petit guide très visuel séduira les amateurs comme les futurs professionnels. Des bases à la pratique en passant par le choix des bons ustensiles (mandolines, râpes, couteaux...), apprenez pas à pas à tailler et tourner des légumes, à lever les filets de poissons ou encore à désosser une selle d'agneau comme un chef !

Editions Dunod • 18,90 euros



Chausson de « Pur Brebis Pyrénées » croustillant au poulet, pomme et noix

Pour 4 personnes

Préparation Cuisson



20
min



10
min

Je me débrouille



- 2 filets de poulet
- 1 pomme
- 8 cerneaux de noix
- quelques brins de ciboulette
- 100 g de fromage Pur Brebis Pyrénées
- 4 feuilles de brick
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

- 1 Coupe les filets de poulet en petits morceaux (✂️ fais-toi aider par un adulte) et fais-les revenir dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes. Coupe le fromage en dés. Lave et essuie la pomme, puis coupe-la en petits cubes. Cisèle* la ciboulette.
- 2 Préchauffe le four à 200 °C (th. 6/7). Badigeonne les feuilles de brick d'huile d'olive au pinceau. Dispose au milieu les morceaux de poulet, les dés de fromage, les cubes de pomme et les cerneaux de noix. Parsème de ciboulette, sale et poivre. Replie chaque côté vers le centre, un à un, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3 Enfourne les chaussons pour 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Sers sans attendre.

* Rendez-vous dans le lexique qui explique les mots en page 66



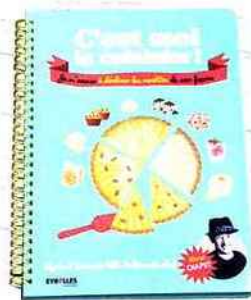
Le conseil de Clémentine

Tu peux accompagner ces chaussons d'un riz parfumé ou de poivrons sautés à la tomate. Pour changer, remplace la pomme par 40 g de pâte de coing.



Cette recette a été élaborée par le chef Olivier Chaput. Dans le précédent numéro, nous avons omis de préciser que les illustrations de son livre « C'est moi le cuisinier », paru aux éditions Eyrolles jeunesse, sont d'Emmanuelle Tchoukriel et les photos de Julie Carretier-Cohen.





C'est moi le cuisinier!

d'Olivier Chaput

Le chef cuisinier Olivier Chaput propose aux plus jeunes des recettes à décliner selon la saison, des plats du monde et des conseils pour concocter assaisonnements, sauces salées, pâtes à tartes et crèmes dessert. Les têtes blondes pourront ainsi, à l'aide de recettes illustrées, se lancer dans la préparation de cakes, bagels, gaspachos, papillotes, lasagnes, clafoutis...

Des recettes pour tous les goûts dans un ouvrage laissant libre cours à la fantaisie des jeunes cuisiniers en herbe.

Eyrolles - 60 pages - 15,90 euros



>>> LIVRE JEUNESSE

C'est moi le cuisinier !

Olivier Chaput propose aux cuisiniers en herbe un livre de recettes joliment illustré. Au menu : 25 recettes à décliner selon la saison et le contenu du frigo, des plats du monde à découvrir et des conseils pour concocter assaisonnements, sauces salées, pâtes à tarte et crèmes dessert. L'idée est simple : apprendre aux enfants à maîtriser les bases de quelques recettes pour qu'ils osent laisser libre cours à leur fantaisie.

Auteur : Olivier Chaput. Illustrations Emmanuelle Tchoukriel. Ed. Eyrolles Jeunesse. 60 pages. Prix : 15, 90 €.



Cuisiner, un jeu d'enfant !

Le plus beau cadeau du monde



Le cadeau est bien caché.

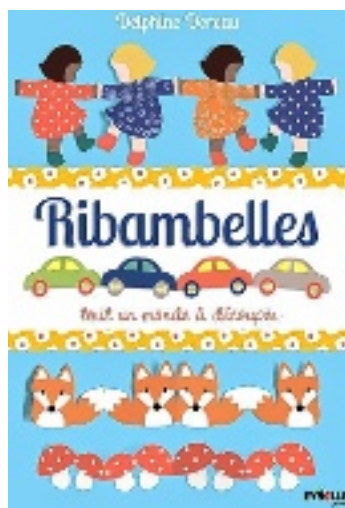
C'est l'anniversaire de Papa Ours. Et on lui a promis le plus beau cadeau du monde ! Un livre animé plein de surprises dans la lignée de La Maison des bisous. En se réveillant ce matin-là, Papa Ours est ravi : c'est aujourd'hui son anniversaire et on lui a promis le plus beau cadeau du monde ! Mais, comme l'explique une petite lettre que lui ont laissée ses enfants partis faire quelques courses, il va lui falloir être un peu patient, et attendre leur retour pour avoir le fameux cadeau.

Auteur Claudia Bielinsky. Ed. Casterman. 22 pages. Prix : 13,50 €. Dès 2 ans.

Ribambelles

Un livre-jeu idéal pour initier pas à pas l'enfant à la technique des ribambelles. Avec des gestes simples et à l'aide de pages détachables, il apprend à les réaliser, les plier et les découper. Certaines peuvent même être coloriées. Il s'amusera à créer tout un monde en papier autour de différents thèmes : la ville, la campagne, le ciel et les rondes et farandoles de poupées, d'ours et de matelots.

Collection Eyrolles Jeunesse signée Delphine Doreau. Dès 6 ans. Prix : 12,90 €. 48 pages. Egalement «Vroum ! Tout un monde à construire».



Tout un monde à découper.

Animaux



Parution 7 novembre.

À poils ou à plumes, rayés ou tachetés, minuscules ou gigantesques... les animaux ne cessent de nous étonner ! Ce livre présente des centaines d'espèces, regroupées selon différentes thématiques (taille, mode de vie...). Les illustrations extrêmement réalistes proviennent d'un fonds très célèbre en Angleterre : on en admire le détail ! Sur chaque double-page, un petit jeu amène l'enfant à observer ou à jouer avec les animaux présentés.

Ed. Nathan. 64 pages. Prix : 17,90 €.

4 petits livres de saisons



Cycle des Saisons.

Quatre petits livres pour quatre histoires au fil des saisons. La famille lapin s'agrandit au printemps, les couleurs explosent en été, la taupe n'aime que l'automne, et, l'hiver, c'est la saison des boules de neige. Quatre livres tout-carton avec découpes et pop-up.

Texte et illustrations : Malika Doray. Ed. Ecole des Loisirs. De 2 à 4 ans. Collection : Loulou & Cie. Prix : 13,50 €.

Voici un oeuf



Thème de la métamorphose.

Au commencement, il y a un oeuf. Puis l'oeuf devient petit à petit une poule mais pas comme on l'imagine, un poussin n'a pas éclos puis grandi. Non, il s'agit plutôt d'une transformation...

Texte : Cédric Ramadier. Illustrations : Vincent Bourgeau. Ed. Ecole des Loisirs. Prix : 11 €. De 0 à 3 ans.

Où es tu papa ?



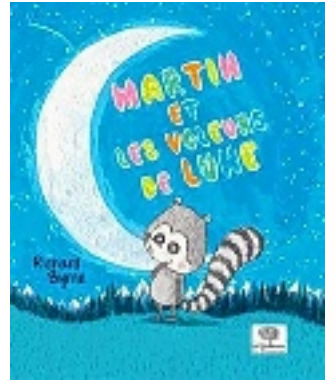
Relation avec le Père.

La petite souris cherche son papa, et elle se demande s'il n'est pas dans la bouche de l'éléphant, dans la bouche du lion, dans la bouche du loup, ou dans celle du cochon... Mais personne n'a mangé son papa ! Alors où est-il ?

Texte et illustrations : Lucie Phan. Ed. Ecole des Loisirs. Collection : Loulou & Cie. Prix : 11 €. Âge : 0 à 3 ans.

Martin et les voleurs de Lune

Martin le raton laveur croit tout savoir. Dans la bande tous sont admiratifs, Léa Lapin, Arsène Renard et Rose Pivert, le trouvent vraiment très intelligent. Mais lorsque Léa Lapin lui demande pourquoi la Lune n'est pas ronde tous les soirs, Martin a bien du mal à répondre... Quant à Felix et Raoul, les deux copains ours, ils transportent des pierres, portent de curieux casques et semblent construire une fusée... Que de mystères... Et si, eux, avait la réponse ?



Pour expliquer le phénomène des croissants de Lune.

Auteur : Richard Byrne. Editions Le Pommier. 32 pages. Prix : 13 €.

Les lettres rugueuses



Pour apprendre à lire et à écrire naturellement

Les éditions Eyrolles Jeunesse présentent le premier opus d'une nouvelle collection « Les coffrets Montessori ». Idéal pour les enfants de 3 à 6 ans, ce très joli coffret « Les lettres rugueuses », fabriqué en France, propose des activités pour accompagner les petits sur le chemin de la lecture et de l'écriture. Pour que lire et écrire deviennent un jeu d'enfant et une source de plaisir grâce à une approche tactile, pédagogique et interactive.

Auteur Charlotte Poussin. Illus. Marie Ollier. Ed. Eyrolles. 26 lettres, 26 cartes, un livret de 32 pages. Prix : 24,90 €.

Un jeune loup bien éduqué

Ses parents ont cru bien faire en lui enseignant les bonnes manières : se montrer toujours très poli, respecter en toutes circonstances les dernières volontés d'autrui. C'est pourquoi, chaque fois qu'il attrape une proie, ce jeune loup lui accorde une dernière volonté : le poulet réclame un air de musique, le lapin, une histoire... et tandis que le loup part chercher un livre ou un instrument, hop ! ils filent à l'anglaise. Mais tout change le jour où le loup capture un enfant aussi bien élevé que lui...

Texte : Jean Leroy. Illustrations : Matthieu Maudet. Ed. Ecole des Loisirs. De 5 à 7 ans. Prix : 12,20 €.



Humour - Loup - Politesse.

Les plus belles légendes d'Égypte



Les plus fabuleuses légendes

Treize légendes racontent le monde des dieux de la plus fascinante civilisation antique, de la création de l'univers par Rê aux luttes de pouvoir de Seth et Horus. Thot lui-même, le dieu des scribes, nous envoûte avec ses récits de combats spectaculaires contre des monstres terrifiants, ses histoires de complots, de trahisons, et de passions des dieux et pharaons d'Égypte.

Auteur : Gérard Moncomble. Illustrateur : Vincent Dutrait. Ed. Nathan. 128 pages. Prix : 17,50 €.



C'est votre enfant le cuistot

Cuisine | Chaque lundi, dans cette chronique, un produit ou une recette mis en valeur. Cette fois, un livre pour cuisiner en famille.

Les vacances sont là, la grisaille aussi. Vous ne savez pas trop comment occuper votre marmaille. Et si vous cuisiniez en famille? Les éditions Eyrolles jeunesse ont eu la très bonne idée de publier, le 10 octobre dernier, le livre *C'est moi le cuisinier! Je m'amuse à décliner les recettes de 1001 façons* du jeune chef Olivier Chapat.

Ce livre à spirale, aux pages plastifiées pour être utilisé en cuisine revisite judicieusement les recettes préférées de nos chères têtes blondes, comme « *les burgers pour les gourmands* » des pages 14 et 15 ou encore « *les crêpes pour un goûter de fête* » des pages 52 et 53. Les explications sont claires, les illustrations d'Emmanuelle Tchoukriel sympas et colorées, de quoi faire de la cuisine un jeu d'enfant. Et pour chaque recette, plusieurs déclinaisons avec des produits différents. Il y en a pour tous les goûts.

Manger bon, manger sain

Jeune chef de France en 2002, référencé dans plusieurs guides, double champion du monde cuisine et recordman de la plus longue bûche de Noël, Olivier Chapat est avant tout un chef limougeaud engagé. Co-fondateur de l'association Les enfants cuisinent et parrain du jeu le p'tit Toqué, il sensibilise les jeunes aux bonnes choses; créateur de l'Agenda des chefs, il participe à la lutte contre le cancer du sein. À la tête de deux entreprises Adapt'carte et restolib', il est chef de cuisine itinérant et formateur professionnel. Depuis 2012, il participe à l'émission TV sur Gulli *Un chef à ma porte*. Il intervient également sur de nombreux salons.

Dans cet album très ludique, comme dans toutes ses actions, il met l'accent



■ Deux ouvrages pour vous éclater avec votre enfant autour des fourneaux.

sur les vertus du « *manger bon, manger sain* » et les méfaits du gaspillage.

Pour fêter ces vacances, voilà la recette de sa pâte à crêpes des experts: 500 g de farine, 6 œufs, un litre de lait, 80 g de sucre et 50 g de beurre. Son ingrédient: « *Tu peux aromatiser la pâte avec un peu d'extrait de vanille ou ajouter du sucre vanillé* ». Laisser reposer la pâte une heure au frais avant de faire les crêpes.

À noter que pour les filles, un peu plus princesses, la même maison d'édition Eyrolles vient de sortir également *Les pâtisseries d'Élodie* (là encore après l'émission télé). Toutes les astuces des pâtisseries y sont dévoilées ainsi que de nombreuses recettes de macarons, de cupcakes, de gâteaux de rêve... Alors, en famille, régalez-vous!

► *C'est moi le cuisinier*, 60 pages, 15,90 €; *Les pâtisseries d'Élodie*, 170 pages, 19,90 €.

>>> LIVRE JEUNESSE

C'est moi le cuisinier !

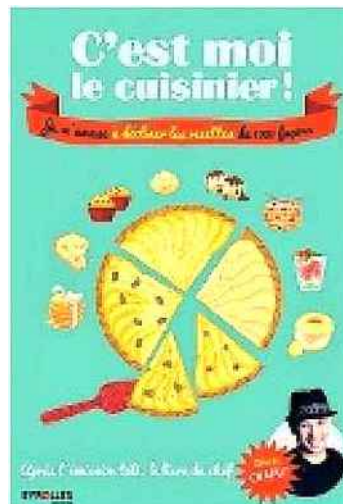
Olivier Chaput propose aux cuisiniers en herbe un livre de recettes joliment illustré. Au menu : 25 recettes à décliner selon la saison et le contenu du frigo, des plats du monde à découvrir et des conseils pour concocter assaisonnements, sauces salées, pâtes à tarte et crèmes dessert. L'idée est simple : apprendre aux enfants à maîtriser les bases de quelques recettes pour qu'ils osent laisser libre cours à leur fantaisie.

Auteur : Olivier Chaput.
Illustrations Emmanuelle Tchoukriel. [Ed.] Eyrolles Jeunesse. 60 pages. Prix : 15, 90 €.

Ribambelles

Un livre-jeu idéal pour initier pas à pas l'enfant à la technique des ribambelles. Avec des gestes simples et à l'aide de pages détachables, il apprend à les réaliser, les plier et les découper. Certaines peuvent même être coloriées. Il s'amusera à créer tout un monde en papier autour de différents thèmes : la ville, la campagne, le ciel et les rondes et farandoles de poupées, d'ours et de matelots.

Collection Eyrolles Jeunesse signée Delphine Doreau. Dès 6 ans. Prix : 12,90 €. 48 pages. Egalement «Vroum ! Tout un monde à construire».



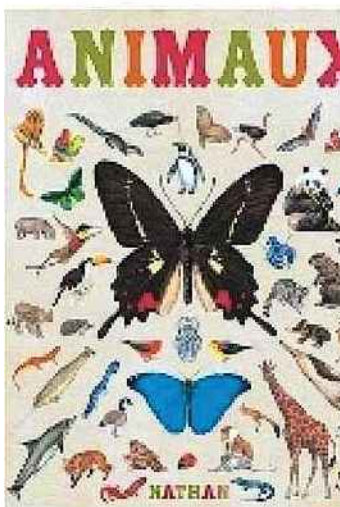
Cuisiner, un jeu d'enfant !

Le plus beau cadeau



Le cadeau est bien caché.

Animaux



Parution 7 novembre.

au du monde

C'est l'anniversaire de Papa Ours. Et on lui a promis le plus beau cadeau du monde ! Un livre animé plein de surprises dans la lignée de La Maison des bisous. En se réveillant ce matin-là, Papa Ours est ravi : c'est aujourd'hui son anniversaire et on lui a promis le plus beau cadeau du monde ! Mais, comme l'explique une petite lettre que lui ont laissée ses enfants partis faire quelques courses, il va lui falloir être un peu patient, et attendre leur retour pour avoir le fameux cadeau.

Auteur Claudia Bielinsky. Ed. Casterman. 22 pages. Prix : 13,50 €. Dès 2 ans.

shopping... c'est nouveau

**Le kit aux Envies
Perle du Nord**



**Nouveau au rayon fruits
et légumes**

Le Kit aux Envies vous permet de préparer une délicieuse salade d'endives fraîche et complète en 3 minutes car tous les ingrédients sont inclus. Deux références : la Tradition (2 endives spéciales salade + 1 sachet de noix et raisins secs + 1 sachet de croûtons natures grillés + 1 stick de sauce vinaigrette à la moutarde ancienne) ; la Fruitée (2 endives spéciales salade + 1 sachet de cranberries et dés d'abricots secs + 1 sachet de croûtons natures grillés + 1 stick de sauce vinaigrette au vinaigre de framboise).

GMS - Prix indicatif : 3 €.

**Pavés gourmands
Herta**

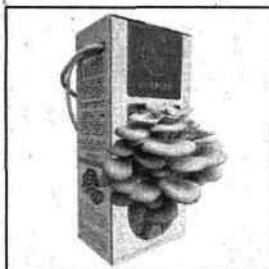


Tout chauds, tout bons

Soirée télé, repas en solo, grosse flemme au retour du bureau ou simple manque d'idées... les Pavés gourmands Herta sont une réponse parfaite aux repas décontractés. A base de pain pavé, de fromage fondu, d'une généreuse tranche de jambon et d'une délicieuse sauce, ils sont prêts à déguster (5 minutes au four ou 50 secondes au micro-ondes). Deux spécialités : Jambon/Chèvre & sauce au thym ou Jambon/Fromage & sauce provençale.

GMS - Prix indicatif : 3,75 € (le pack de 2 : 240 g)

**Le kit
à champignons maison**



Etonnant !

Prêt à Pousser invente le kit à champignons maison. Ludique et gourmand, il permet de faire pousser et déguster des pleurotes toute l'année ! Les champignons ont juste besoin d'un arrosage quotidien, une fois au petit-déjeuner et une fois au dîner ! Les pleurotes poussent en deux semaines et chaque kit donnera deux à quatre récoltes. Arrosez, récoltez, cuisinez !

www.pretapousser.fr - Prix : 19 € le kit.

" C'est moi le cuisiner "

**Nouveau
chez Eyrolles Jeunesse**

Olivier Chaput propose aux cuisiniers en herbe un livre de recettes joliment illustré. Au menu : 25 recettes à décliner selon la saison et le contenu du frigo. Cakes, papillotes, clafoutis, lasagnes, gaspachos, confitures... il y en a pour tous les goûts ! L'idée est simple : apprendre aux enfants à maîtriser les bases de quelques recettes pour qu'ils osent laisser libre cours à leur créativité. Comme de vrais petits chefs !



Librairie - Prix : 15,90 € (livre plastifié et à spirales)

**Complexe Mélatonine
Fleurance nature**

Douce nuit

Nouveau, pour réduire efficacement le temps d'endormissement Fleurance nature a élaboré Complexe Mélatonine. Formulé avec 1,5 mg de mélatonine (dose reconnue efficace pour aider à réduire le temps d'endormissement), de la vitamine B6, réputée pour aider à réduire la fatigue, et un extrait de mélisse qui contribue à maintenir un sommeil sain et une relaxation optimale, Complexe Mélatonine Fleurance Nature aide à retrouver un sommeil serein.

www.fleurancenature.fr - Prix : 13,90 € (boîte de 30 comprimés).



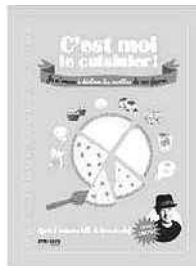
**La Préparation Cerise
piment d'Espelette**

**Pour terminer le repas
en beauté**



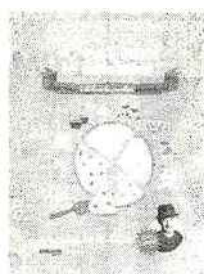
Andrésy Confitures allie encore une fois modernité et tradition en proposant une préparation pour fromage au parfum original pour terminer le repas en beauté. Sucrée et relevée, la Préparation Cerise piment d'Espelette accompagne à merveille les fromages de brebis, ainsi que tous les fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Cantal...). Cette audacieuse pointe de piment réveille les papilles et libère le parfum du fruit, mettant en valeur l'arôme sucré de la cerise.

GMS - Prix indicatif : 2,74 € (pot de 125 g)



LIVRE Cuisiner, un jeu d'enfant

Le chef Olivier Chaput a concocté un livre de vingt-cinq recettes joliment illustré, qui initie les enfants aux bases de la gastronomie tout en laissant libre cours à leur imagination. Au menu, des crêpes, des confitures, des papillotes, des lasagnes ou encore des gaspachos ! *C'est moi le cuisinier !*, éd. Eyrolles, 15,90 €



LIVRE Cuisiner, un jeu d'enfant

Le chef Olivier Chaput a concocté un livre de vingt-cinq recettes joliment illustré, qui initie les enfants aux bases de la gastronomie tout en laissant

libre cours à leur imagination. Au menu, des crêpes, des confitures, des papillotes, des lasagnes ou encore des gaspachos ! *C'est moi le cuisinier !*, éd. **Eyrolles**, 15,90 €



Epicerie fine

Goût de luxe

La Maison Fabre en Provence habille les tables de réveillon avec une huile d'olive précieuse rangée dans une bouteille de luxe. Fruit d'une production de Toscane, l'huile d'olive extra-vierge Diadema bénéficie d'une couleur verte intense avec de jolis reflets dorés. Un véri-

table bijou de cuisine à ne surtout pas confondre avec un flacon de parfum...

Prix : 70 euros (les 500 ml)

www.chateau-lacapiere.com



Carte et terroir

Saucisse de Morteau, le trésor des cheminées

Incontournable du massif jurassien, la saucisse de Morteau symbolise à elle seule toute la tradition de viandes et de charcuteries fumées, si chère aux amoureux de montagne. Mais connaissez-vous le secret de ces trésors gourmands ? Il réside bien sûr dans les drôles de cheminées habillées de bois qui coiffent les fermes au nord du massif et qu'on appelle les tuyés. C'est là, dans ces pièces-cheminées servant à la fois de chauffage central et de fumoir à la maisonnée, que les montagnons ont développé une solution unique pour conserver la viande. Après avoir salé les morceaux, on



suspend les saucisses et autres pièces de viande au-dessus d'une fumée de résineux et de genévrier qui les protégera jusqu'à leur consommation et leur donnera cette saveur boisée inimitable. Une méthode ancestrale née de l'omniprésence de la forêt qui couvre près de 50 % du territoire...

En savoir plus : www.saucissedemorteau.com

Cuisiner, un jeu d'enfant

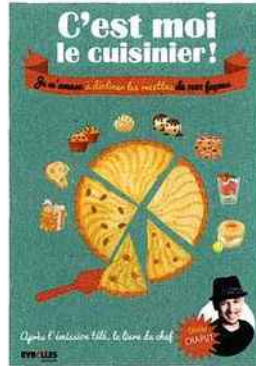
Les têtes blondes aussi se mettent à la cuisine ! Le chef Olivier Chaput leur a concocté un livre de vingt-cinq recettes joliment illustré. Au menu, des crêpes, des confitures, des papillotes, des lasagnes ou encore des

gaspachos ! Un ouvrage qui initie les enfants aux bases de la gastronomie tout en laissant libre cours à leur imagination.

C'est moi le cuisinier !, éd Eyrolles, 15,90 euros

JEUNE PUBLIC

A lire



C'EST MOI LE CUISINIER

D'OLIVIER CHAPUT

25 recettes pour les cuisiniers en herbe à décliner selon la saison et le contenu du frigo, en insistant sur les vertus du "manger bon, manger sain"... Cakes, papillotes, lasagnes, clafoutis... il y en a pour tous les goûts.

Eyrolles - 15,90 €



TROIS HISTOIRES DE VICTORINE CONFITURE

DE ANNETTE TISON ET TALLUS TAYLOR

Trois petites histoires du quotidien de Victorine Confiture et de sa chienne Cocotte. Un adorable personnage créé par les auteurs de Barbapapa.

Pour les 3-6 ans
Dragon d'Or - 7,95 €

PÈRE NOËL, LA COURSE AUX CADEAUX !

DE PAKITA ET CHARLOTTE AMELING

Une histoire à toucher pour les plus petits. L'enfant participe et peut même tirer la barbe du Père Noël...

Dès 2 ans
Nathan - 14,90 €

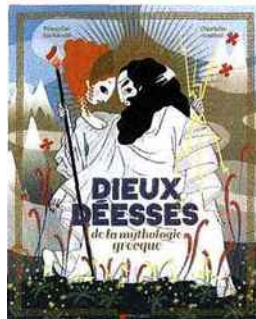


DIEUX ET DÉESSES DE LA MYTHOLOGIE GRECQUE

DE FRANÇOISE RACHMÜHL ET CHARLOTTE GASTAUT

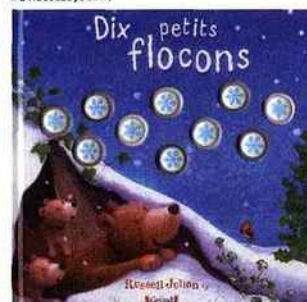
Zeus, Aphrodite, Athena... L'album dévoile les événements qui ont construit ces figures mythiques. Un arbre généalogique permet de visualiser les liens complexes qui les unissent et chacun est muni d'une "fiche d'identité" en début de chapitre.

Dès 6 ans
Père Castor - 15,50 €



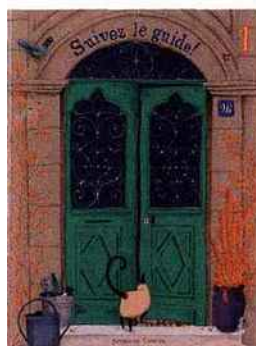
DIX PETITS FLOCONS

DE RUSSELL JULIAN



Un charmant livre où les animaux de la forêt se réjouissent de voir l'hiver s'installer.

Dès 6 ans
Gründ - 9,95 €



SUIVEZ LE GUIDE !

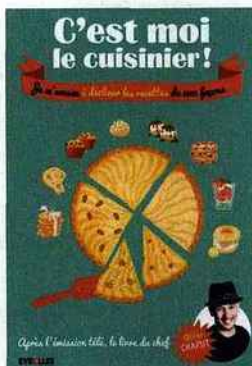
DE PRINCESSE CAMCAM

Faite par Monsieur le Matou, une visite guidée dans les nombreuses pièces d'un vieux manoir, avec de très nombreux volets à soulever et des choses à découvrir à chaque page.

Dès 4 ans
Autrement - 14,50 €

JEUNE PUBLIC

A lire



C'EST MOI LE CUISINIER

D'OLIVIER CHAPUT

25 recettes pour les cuisiniers en herbe à décliner selon la saison et le contenu du frigo, en insistant sur les vertus du "manger bon, manger sain"... Cakes, papillotes, lasagnes, clafoutis... il y en a pour tous les goûts.

Eyrolles - 15,90 €



TROIS HISTOIRES DE VICTORINE CONFITURE

DE ANNETTE TISON ET TALUS TAYLOR

Trois petites histoires du quotidien de Victorine Confiture et de sa chienne Cocotte. Un adorable personnage créé par les auteurs de Barbapapa.

Pour les 3-6 ans

Dragon d'Or - 7,95 €

PÈRE NOËL, LA COURSE AUX CADEAUX !

DE PAKITA ET CHARLOTTE AMELING

Une histoire à toucher pour les plus petits. L'enfant participe et peut même tirer la barbe du Père Noël...

Dès 2 ans

Nathan - 14,90 €



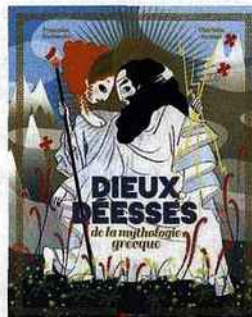
DIEUX ET DÉESSES DE LA MYTHOLOGIE GRECQUE

DE FRANÇOISE RACHMUEL ET CHARLOTTE GASTAUT

Zeus, Aphrodite, Athena... L'album dévoile les événements qui ont construit ces figures mythiques. Un arbre généalogique permet de visualiser les liens complexes qui les unissent et chacun est muni d'une "fiche d'identité" en début de chapitre.

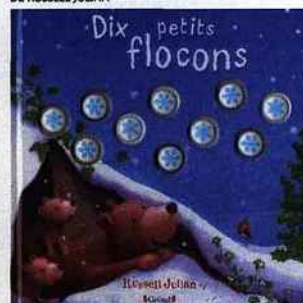
Dès 6 ans

Père Castor - 15,50 €



DIX PETITS FLOCONS

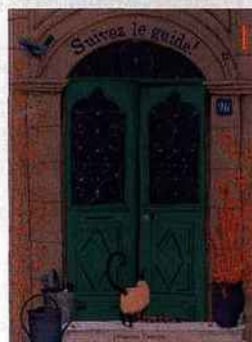
DE RUSSELL JULIAN



Un charmant livre où les animaux de la forêt se réjouissent de voir l'hiver s'installer.

Dès 6 ans

Gründ - 9,95 €



SUIVEZ LE GUIDE !

DE PRINCESSE CAMCAM

Faite par Monsieur le Matou, une visite guidée dans les nombreuses pièces d'un vieux manoir, avec de très nombreux volets à soulever et des choses à découvrir à chaque page.

Dès 4 ans

Autrement - 14,50 €



[Pôle agences](#)
agences@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 71 00
Fax : 01 49 25 71 72

[Pôle entreprises](#)
entreprises@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 72 00
Fax : 01 49 25 71 72



France 5 Le magazine de la santé

Date : 18/10/2013

Heure : 14:09:08

Durée : 00:00:44

Présentateur(s) : Michel CYMES - Benoît THEVENET - Gérard COLLARD

Alerte n° **130206941**

SUJET : Le livre "C'est moi le cuisinier!" a été publié aux éditions Eyrolles. Des explications sont données sur le livre.



[Pôle agences](#)
agences@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 71 00
Fax : 01 49 25 71 72

[Pôle entreprises](#)
entreprises@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 72 00
Fax : 01 49 25 71 72



Gulli Gulli Mag

Date : 17/12/2013

Heure : 20:35:51

Durée : 00:01:40

Présentateur(s) : Voix-Off

Alerte n° **130257692**

SUJET : Découverte - Olivier Chaput, chef cuisinier, enseigne une recette de mille feuilles à des enfants. Reportage. Itw d'Olivier Chaput. Il est le coauteur du livre "C'est moi le cuisinier - Je m'amuse à décliner les recettes de 1001 façons" publié aux Éditions Eyrolles. Il explique les points essentiels de cet ouvrage destiné aux enfants.



[Pôle agences](#)
agences@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 71 00
Fax : 01 49 25 71 72

[Pôle entreprises](#)
entreprises@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 72 00
Fax : 01 49 25 71 72



France Bleu Limousin France Bleu Limousin 12-13

Date : 01/02/2014

Heure : 12:19:46

Durée : 00:07:44

Présentateur(s) : Sylvie CLAIRE

Alerte n° **140023684**

SUJET : Le chef Olivier Chaput est l'invité de l'émission. Itw de celui-ci. Ce dernier est à Limoges à l'espace culturel Leclerc afin de dédicacer son livre "C'est moi le cuisinier" aux éditions Eyrolles.



[Pôle agences](#)
agences@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 71 00
Fax : 01 49 25 71 72

[Pôle entreprises](#)
entreprises@argus-presse.fr
Tél : 01 49 25 72 00
Fax : 01 49 25 71 72



France Bleu 107.1 Une matinée à Paris

Date : 18/05/2014

Heure : 11:04:59

Durée : 00:23:17

Présentateur(s) : Mickaël TARDU

Alerte n° **140099056**

SUJET : On cuisine ensemble - L'invité du jour est Olivier Chaput, animateur sur Gully et auteur du livre de recettes "C'est moi le cuisinier", publié aux éditions Eyrolles. Itw de ce dernier. Il explique sa vision de la gastronomie, basée sur le partage.



C'est moi le cuisinier! **Collection** «C'est moi! ». Crédits photo : **Editions Eyrolles/illustrations Emmanuelle Tchoukriel**

Pour vos enfants qui tantôt rouspètent à l'annonce du menu, tantôt adorent mettre la main à la pâte. Soit les deux. Parce qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, ce livre de recettes est fait pour eux: *C'est moi le cuisinier!* Je m'amuse à décliner les recettes de 1 001 façons. Olivier Chaput a composé 25 idées gourmandes pour les toques en herbe, toutes illustrées. Au menu: cakes, bagels, gaspachos, papillotes, lasagnes, clafoutis... De quoi se régaler! **Dès 6 ans.**

C'est moi le cuisinier! **Collection** «C'est moi! », **Éditions Eyrolles**, 60 pages, 15,90 €.

En famille

Après les contes de la petite fille moche, la compagnie La TraverScène propose une suite à *Hänsel & Gretel: La faim de l'histoire*. Le titre en dit long sur l'esprit de l'auteur, Julien Daillère, qui a tiré sur les fils des Grimm pour imaginer cette variation tissée de liens entre poésie populaire, passé et actualité. Le présent n'est pas tendre. Les contes pour enfants non plus. Sur la scène dépouillée et plongée dans la pénombre, l'histoire est portée par quatre comédiens, plus les voix off (nombreuses) en vidéo. «La trame narrative de ce conte pourrait prendre des allures de fait divers», prévient le programme. On n'ira donc pas avec des enfants trop jeunes. Afin que tous goûtent au doute, aux agapes de l'ogre dont l'auteur se délecte, sans faire de cauchemar de ses petits meurtres exquis. **Dès 8 ans.**

La faim de l'histoire. Le Sud-Est théâtre, Villeneuve-Saint-Georges, Val-de-Marne, les 21 et 22 novembre, puis à Garches, 1er déc., et à Vincennes, 12 au 14 déc. Tél.: 06 69 18 75 27.

seconde étant encore trop récente pour sortir son livre) : gâteaux, mignardises, biscuits qui ont fait le succès des participants sont proposées. Dans Les pâtisseries d'Élodie, plongez dans le monde féérique de la demoiselle, inspiration Marie-Antoinette, entourée de pâte à sucre colorée et de paillettes alimentaires ! Les Ateliers Masterchefs – La pâtisserie est un livre beaucoup plus technique et pédagogique où vous pourrez vous évaluer et approfondir les techniques de base de la pâtisserie.

Shopping :

- Les meilleurs pâtisseries amateur – Les 10 candidats

, M6 Éditions, 15€

- La pâtisserie – Les ateliers masterchef

, Solar, 15,90€

- Les pâtisseries d'Élodie

, **Eyrolles** , 19,90€

- La grande pâtisserie de Thomas

et Le chocolat de Sébastien

, M6 Éditions, 7,90€

Les livres pour enfants



La version française de Masterchef a déjà proposé deux émissions spéciales pour les enfants, appelées Masterchef Junior. Rien de plus logique que de sortir un livre spécialement conçu pour les 9-13 ans, Je suis le chef !. 30 recettes sucrées et salées sont proposées dans un format très pédagogique : possibilité de s'évaluer, explications de trucs et astuces, tableaux saisonniers des fruits et légumes...

Vos enfants ont peut-être déjà croisé la route d'Olivier Chaput, le chef cuisinier attiré de la chaîne Gulli. Dans C'est moi le cuisinier, il propose 25 recettes sucrées et salées à réaliser selon les envies des enfants, ce qu'il y a dans le frigo et les saisons. Très adaptables, ces recettes sont parfaites pour stimuler les créativité des plus jeunes !

Shopping :

- MasterChef Junior : Je suis le chef !

, Solar, 14,95€

- C'est moi le cuisinier !

, Eyrolles , 15,90€ (sortie le 10 octobre 2013)

Date : 10/10/13

Olivier Chaput initie les enfants au goût avec « C'est moi le cuisinier ! »



Le chef multi casquettes Olivier Chaput lance « C'est moi le cuisinier ! », un nouveau livre de 25 recettes spécialement dédié aux enfants. Pour leur apprendre les bases afin de mieux laisser libre cours à leur imagination par la suite, les encourager à oser et à faire preuve de créativité, le Jeune Chef de France 2002 et double champion du monde de cuisine signe un ouvrage sympathique, ludique et gourmand. Egalement engagé dans la lutte contre le cancer du sein avec son Agenda des Chefs, co-fondateur de l'association Les Enfants cuisinent, chef de cuisine itinérant et formateur professionnel, Olivier Chaput sensibilise les plus petits aux vertus du « manger bon, manger sain » tout en rappelant les méfaits du gaspillage, notamment lors de sa participation à l'émission TV « Un chef à ma porte » sur Gulli. « C'est moi le cuisinier ! », aux savoureuses illustrations signées Emmanuelle Tchoukriel, est disponible aux **Editions Eyrolles Jeunesse** depuis le 10 octobre 2013.

a Évaluation du site

Site consacré au monde de la restauration et de la gastronomie. On y trouvera entre autres des rubriques "actualité" et "recettes" ainsi que des ressources destinées aux professionnels du secteur.

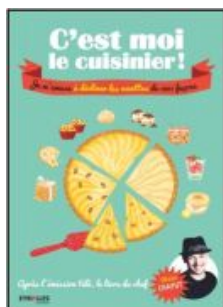
Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 12

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 22/10/13

C'est moi le cuisinier !



Double champion du monde de cuisine, recordman de la plus longue bûche de Noël et cofondateur de l'association Les enfants cuisinent, Olivier Chaput est un cuisinier engagé qui aime partager sa passion pour la gastronomie avec les enfants.

Grâce à ce bel album, les petits cuisiniers en herbe pourront concocter pour leurs copains et leurs parents de bons petits plats sains, qui respectent le calendrier des saisons.

Chef cuisinier plein d'astuces et de bons conseils, Olivier Chaput ne manque en effet pas d'idées pour initier les futurs petits toqués à la confection de plats ou desserts gourmands.

Attentif aux produits de saison, à ce qu'il y a dans le frigo et au juste dosage des assaisonnements, ce chef enseigne comment préparer 25 recettes simplissimes sans faire de gaspillage.

Les bases de la cuisine sont ainsi à la portée des grands comme des petits et de plus illustrées, pour rendre amusante la réalisation de chaque plats : pâtes à tarte, sauces salées, crèmes dessert, assaisonnements...

a Évaluation du site

Paris Gourmand est un webzine gastronomique. On trouve ici des articles présentant des produits alimentaires ainsi que les nouveaux restaurants, cafés et bars.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

De quoi réaliser de délicieux et surprenants mets, en y ajoutant une saveur, une épice ou votre petite touche de fantaisie, que ce soit pour des lasagnes, un gaspacho, des cakes, des bagels ou pour des tartes, crêpes ou clafoutis.

Ce sont enfin les cuisiniers en herbe ou amateurs qui deviennent les maîtres des fourneaux !

C'est moi le cuisinier !

Editions Eyrolles jeunesse

Collection C'est moi !

Auteur : Olivier Chaput

Illustrations d'Emmanuelle Tchoukriel

60 pages, 24 x 21 cm

En vente 15.90 €

Des recettes Cooktoo pour nos bébés (par Pamplémousse)

#Les entrées

Préparation : Préchauffer le four à 200° C. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter les blancs en neige bien ferme. Ajouter-les à la préparation, en alternant avec la farine tamisée.

Recouvrir la plaque du four d'un papier sulfurisé beurré et étaler la préparation. Égaliser avec un spatule. Faire cuire 10 min environ, il ne faut pas que le biscuit soit trop coloré. Sortir le biscuit du four et le faire glisser avec la papier sur un torchon propre. Retirer le papier et rouler le biscuit dans le torchon pour qu'il prenne une forme arrondie. Laisser refroidir. Quand il est froid, dérouler le biscuit, étaler de la confiture et l'enrouler à nouveau.

COMMENT FAIRE UN SIROP ?
Vous pouvez imbiber le biscuit d'un sirop pour qu'il soit plus moelleux. Pour cela, faire bouillir 50 ml d'eau avec 50 g de sucre aromatisé avec de la vanille par exemple.

Merci à Olivier Chaput pour la recette et à Emmanuelle Tchoukriel pour les illustrations. En savoir plus sur le livre : [ICI !](#)

#Les plats



Parmentier sucré/salé

Recette dès 9 mois. Ingrédients :
1 grosse pomme de terre (binjé)
- 1 poire - 20 g de poisson - 1 pointe de curry - 1 cuillerée de lait.

[Lire / effacer la recette](#)



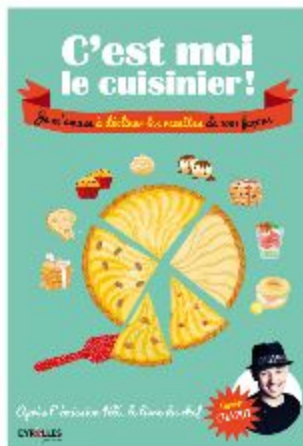
#Les desserts



Bananabricot (Mousse banane-abricot)

Ingrédients : 1 abricot bien mûr (en saison) ou 2 oreillons d'abricot au sirop - 1/2 banane.

[Lire / effacer la recette](#)



Biscuits roulés mais pas dans la farine !

Ingrédients pour un biscuit à la confiture (4 personnes) : 100 g de farine - 100 g de sucre - 4 œufs - 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide - 25 g de beurre - Sans oublier la confiture.

[Lire / effacer la recette](#)



Date : 19/11/2013

Auteur : SG

C'est Moi le Cuisinier par Olivier Chaput Nice RendezVous rayon Livres Jeunesse

Le chef Olivier Chaput, qui participe à l'émission « Un Chef à ma porte » sur Gulli, la chaîne de télévision destinée à la jeunesse, publie « C'est Moi le Cuisinier » aux Éditions Eyrolles.



NICE RENDEZVOUS LIVRES JEUNESSE - C'est Moi le Cuisinier invite les enfants à cuisiner et à réaliser des recettes sucrées et salées en s'amusant et en développant leur créativité. Chaque recette est déclinée de plusieurs manières différentes. Ainsi les cakes salés sont proposés soit au saumon fumé et miettes de crabe, soit aux courgettes et fromage de chèvre et l'auteur suggère au jeune marmiton d'imaginer d'autres combinaisons à base de poulet, de thon, de légumes ou en parfumant la pâte avec différentes épices. Une trentaine de thèmes sont abordés : soufflés, burgers, lasagnes, tartes, cookies, ...

Évaluation du site

Ce site s'adresse essentiellement Niçois. Il aborde des sujets de société, des questions politiques etc., ainsi que les domaines sportif et culturel.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

La présentation des recettes est claire, simple et ludique. Sur la page de gauche, les instructions accompagnées de dessins explicatifs et sur la page de droite, des illustrations joyeusement colorées d'Emmanuelle Tchoukriel qui présentent les différentes options proposées. Pour chaque recette est précisé le nombre de personnes correspondant aux quantités et une signalétique de 1 à 3 toques précise le degré de difficulté de la recette.

Pour permettre à l'enfant une utilisation optimale, le livre à spirales est plastifié, il peut ainsi être manipulé puis nettoyé à la fin de la préparation de la recette.

On pourra suggérer au Père Noël de glisser l'ouvrage dans sa hotte et de le déposer au pied du sapin dans les souliers des enfants curieux et créatifs.

C'est moi le cuisinier !

Je m'amuse à décliner les recettes de 1001 façons

Olivier Chaput

Illustrations d'Emmanuelle Tchoukriel

Collection C'est moi !

Éditions Eyrolles

Quadri – 24 x 21 cm - 60 pages

Plastifié et à spirales

Prix : 15,90 €

<http://www.editions-eyrolles.com/Livre/9782212137729/c-est-moi-le-cuisinier>

À propos de l'auteur

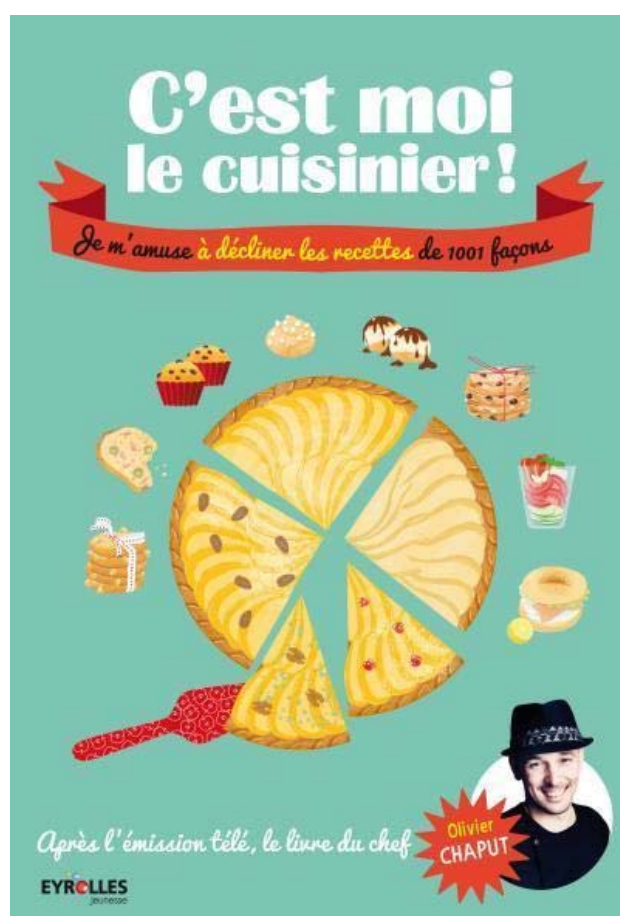
Jeune chef de France en 2002, référencé dans plusieurs guides, double champion du monde de cuisine et recordman de la plus longue bûche de Noël, **Olivier Chaput** est avant tout un chef limougeaud engagé ! Co-fondateur de l'association Les enfants cuisinent et parrain du jeu Le p'tit Toqué, il sensibilise les jeunes aux bonnes choses ; créateur de l'Agenda des chefs, il participe à la lutte contre le cancer du sein ; à la tête de 2 entreprises Adapt'acarte et Restolib', il est chef de cuisine itinérant et formateur professionnel. Depuis 2012, il participe à l'émission TV sur Gulli « Un chef à ma porte ». Il intervient également sur de nombreux salons. <https://www.facebook.com/OlivierChaputOfficiel>

20 décembre 2013 [<http://mamourblogue.fr/lectures-de-droles-2/>]

Lectures de drôles #2

Aujourd'hui, je te propose deux livres un peu différents. Ce ne sont pas tout à fait des histoires.

Le premier, c'est *C'est moi le cuisinier !*, recettes d'Olivier Chaput et illustrations d'Emmanuelle Tchoukriel.



C'est donc un livre de recettes pour les petits. Olivier Chaput est un grand cuisinier et anime d'ailleurs une émission de cuisine sur Gulli, *Un chef à ma porte*.

À chaque fois, on a une recette de base qui est déclinée en plusieurs autres recettes.

Par exemple, il y a la recette des lasagnes à la viande puis celle des lasagnes courgette/chèvre. La recette de la quiche puis 2 autres tartes salées !

On a beaucoup aimé ce livre pour plusieurs raisons.

Les recettes sont assez faciles, bien expliquées. Il y a des plats de base et après on a des idées pour varier un peu, c'est vraiment sympa de changer de la salade habituelle ou du burger classique !

On a aussi des petits conseils du chef et des définitions des termes de cuisine (comme bain-marie, abais-

ser la pâte). Le niveau de difficulté de chaque recette est indiqué par un nombre de toques en haut de chaque page.

Les illustrations sont super jolies.

Et dernier point, non négligeable, les pages sont un peu plastifiées ! Donc si ton drôle met un peu de pâte à cake sur son livre, pas de problème, un petit coup d'éponge et c'est réglé !

Un joli livre à mettre entre les mains de nos petits cuistots !

C'est moi le cuisinier !, Olivier Chaput et Emmanuelle Tchoukriel, Éditions Eyrolles Jeunesse, environ 15€.

Le deuxième c'est *En voiture ! Mes premiers pas sur la route*, de Christelle Huet-Gomez et Olivier Latyk.



Alors là, c'est une histoire mais pas que !

En effet, celle-ci se présente sous forme de coffret. Il contient un livre et un plateau de jeu avec des panneaux de signalisation à placer sur le plateau.

Tu l'as donc compris, dans ce livre, il s'agit d'initier les enfants dès 3 ans au code de la route.

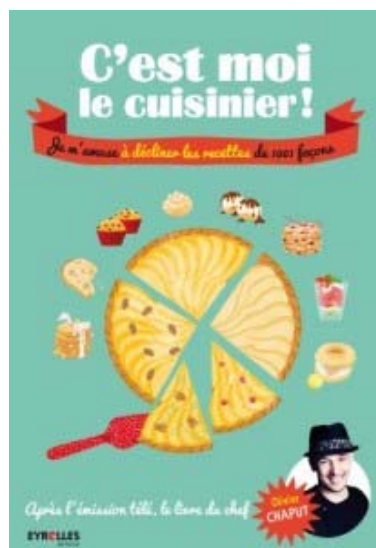
D'abord grâce à l'histoire, *Chasse au trésor à Goudronville* :

Jules, avec sa voiture Bricole, va participer avec 3 de ses copains à une chasse au trésor organisée dans sa ville. Il va devoir trouver des indices semés sur la route mais attention, les concurrents devront bien respecter le code de la route, sinon ils seront éliminés...

À travers cette histoire, l'enfant commence à apprendre quelques règles de base de du code de la route : on s'arrête au stop, on fait attention aux priorités à droite, on laisse passer les piétons sur le passage piéton.

Minus à beaucoup aimé, il a intégré ces règles et il me les redit parfois quand on est en voiture. (faut pas que je fasse de bêtises !)

À la suite de cette histoire, il y a un mini code de la route pour les enfants. Les panneaux de circulation sont dessinés et expliqués au petit lecteur. On pourra s'en servir souvent car il y en a beaucoup et c'est encore difficile à 3 ans de tous les connaître. Mais je lui montre quand on est dans la rue et petit à petit ça rentre !



* pour les **FOOTBALLEURS** en herbe : Voici un ballon original de forme plane qui permet aux enfants de jouer dans la maison en toute sécurité. Avec son principe d'air pulsé, le Air Power Aéroglesseur peut être propulsé à la main, au pied ou même avec une crosse et glisse sur toutes les surfaces lisses (carrelages, parquet...) pour des parties endiablées à plusieurs. Aucun risque d'abîmer les meubles car il dispose d'un cerclage en mousse extérieure anti-choc ! Faites-le rebondir contre les murs façon squash, ajoutez quelques bouteilles en plastiques vides par terre, visez... vous jouez désormais au bowling ! Les plus petits peuvent même l'utiliser, en ronde assis par terre, et développer leur aptitude à viser juste en l'envoyant à son voisin sans risque de bobos. Il peut même clignoter grâce à ses leds intégrés !

Ballon Air Power, Passat, 15,90 euros. En grandes et moyennes surfaces.



*pour les apprentis **BASKETTEURS** : le ballon Easy de Kipsta, un ballon génialement conçu pour favoriser l'apprentissage des enfants dès 5 ans : enveloppe extra-souple, plus léger, muni de picots pour une meilleur préhension, il est le préféré des petits. A associer au Hoop, un panier momade qui s'accroche sur n'importe quel support vertical ou horizontal (poutre, gouttière, poteau...) pour jouer à l'extérieur comme à l'intérieur. Ultra-plat, il se déplie et se replie en un clin d'oeil et ne prend pas de



Samedi 1 février, à partir de 16H00, dans votre Espace Culturel E.Leclerc Limoges, venez assister à une démonstration participative suivie d'une séance de dédicaces du chef Olivier Chaput. Il propose aux cuisiniers en herbe un livre de recettes joliment illustré. Au menu : 25 recettes à décliner selon la saison et le contenu du frigo, des plats du monde à découvrir et des conseils pour concocter assaisonnements, sauces salées, pâtes à tarte et crèmes dessert... il y en a pour tous les goûts ! L'idée est simple : apprendre aux enfants à maîtriser les bases de quelques recettes pour qu'ils osent laisser libre cours à leur fantaisie et leur créativité. Comme de vrais petits chefs ! Connu pour ses interventions dans l'émission « Un chef à ma porte » sur Gulli, Olivier Chaput aime partager sa passion pour la gastronomie, particulièrement avec les enfants. Dans cet album, comme dans toutes les actions qu'il entreprend, il met l'accent sur les vertus du « manger bon, manger sain » et les méfaits du gaspillage.

Crédit photo : © <http://www.photo-libre.fr/>