



ALIMENTATION ET BOISSONS

10 livres de recettes de cuisine



Pauline Champion

18 avr. 2023 5 min

Voici une liste de 10 livres de recettes de cuisine en français pour vous inspirer et cuisiner pour le plaisir.



10 livres de recettes de cuisine

Titre	Année de sortie	Auteur	Maison d'édition	ISBN
"Simplissime"	2015	Jean-François Mallet	Hachette Pratique	978-2012304949
"On va déguster"	2016	François-Régis Gaudry	Marabout	978-2501116729
"La cuisine de référence"	2016	Michel Maincent-Morel	Dunod	978-2100742089
"Fait maison"	2017	Cyril Lignac	La Martinière	978-2732479338
"Un déjeuner de soleil en Italie"	2017	Chiara Padovani	Marabout	978-2501117580
"Comme un chef"	2018	Cyril Lignac	Hachette Pratique	978-2017044199
"Savoir Cuisiner"	2018	Ginette Mathiot	Albin Michel	978-2226436105
"Le grand livre de la cuisine française"	2019	Julia Child	Flammarion	978-2081489085
"Ma cuisine du soleil"	2020	Jean-François Piège	Hachette Pratique	978-2019451666
"La cuisine de Guy Savoy"	2021	Guy Savoy	Alain Ducasse	978-2841239693

Simplissime

Le livre "Simplissime" de [Jean-François Mallet](#) est un ouvrage de référence pour ceux qui souhaitent cuisiner simplement et rapidement. Les recettes proposées sont très simples, avec un maximum de 6 ingrédients et des étapes faciles à suivre. Les plats sont variés, allant des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats. Les photos sont très bien réalisées et permettent de visualiser facilement le résultat final.

On va déguster

"On va déguster" de [François-Régis Gaudry](#) est un livre de cuisine qui explore les richesses culinaires de la France. Le livre est divisé en plusieurs chapitres, chacun consacré à une région française et à ses spécialités culinaires. Les recettes sont accompagnées d'anecdotes et de conseils pour choisir les meilleurs ingrédients. Les photos sont magnifiques et permettent de découvrir les plats typiques de chaque région. En plus des recettes, le livre propose également des interviews avec des chefs renommés, des producteurs et des artisans locaux.

La cuisine de référence

"La cuisine de référence" de [Michel Maincent-Morel](#) est un livre de cuisine qui s'adresse à tous ceux qui veulent apprendre les techniques de base de la cuisine française. Le livre propose une approche pédagogique pour apprendre les différentes techniques de cuisine, de la préparation des ingrédients à la présentation des plats. Les recettes sont détaillées et illustrées étape par étape, avec des photos pour chaque étape. Le livre couvre tous les aspects de la cuisine, de la découpe des viandes et des légumes à la préparation des sauces et des desserts. Les recettes proposées sont variées et permettent d'apprendre les bases de la cuisine française.



"La cuisine de référence" de Michel Maincent-Morel

Fait maison

"Fait maison" de [Cyril Lignac](#) est un livre de cuisine qui propose des recettes simples et accessibles à tous. Les recettes sont classées par saison et proposent des plats simples, mais savoureux, qui utilisent des ingrédients frais et de saison. Les photos sont très belles et permettent de visualiser facilement le résultat final. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats. Les recettes proposées sont variées, allant des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux.

Un déjeuner de soleil en Italie

"Un déjeuner de soleil en Italie" de Chiara Padovani est un livre de cuisine qui propose des recettes italiennes simples et savoureuses. Les recettes sont classées par type de plat et proposent des plats typiques de la cuisine italienne, comme les pâtes, les risottos, les [pizzas](#) et les desserts. Les photos sont très belles et permettent de visualiser facilement le résultat final. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats.

Comme un chef

"Comme un chef" de Cyril Lignac est un livre de cuisine qui propose des recettes inspirées de la cuisine française traditionnelle. Les recettes sont variées, allant des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats. Les photos sont très belles et permettent de visualiser facilement le résultat final. Les recettes sont expliquées de manière claire et précise, avec des instructions étape par étape pour faciliter la réalisation des plats. Les recettes proposées sont à la fois accessibles aux débutants et intéressantes pour les cuisiniers plus expérimentés.

Savoir Cuisiner

"Savoir Cuisiner" de [Ginette Mathiot](#) est un livre de cuisine classique qui est considéré comme une référence pour les cuisiniers débutants. Le livre propose une approche pédagogique pour apprendre les différentes techniques de cuisine, de la préparation des ingrédients à la présentation des plats. Les recettes sont détaillées et illustrées étape par étape, avec des photos pour chaque étape. Le livre couvre tous les aspects de la cuisine, de la découpe des viandes et des légumes à la préparation des sauces et des desserts. Les recettes proposées sont variées et permettent d'apprendre les bases de la cuisine française.

Le grand livre de la cuisine française

"Le grand livre de la cuisine française" de [Julia Child](#) est un livre de cuisine classique qui est considéré comme une référence pour les cuisiniers expérimentés. Le livre propose une approche exhaustive de la cuisine française, avec des recettes pour tous les plats, des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux et les sauces.

Les recettes sont détaillées et illustrées étape par étape, avec des photos pour chaque étape. Le livre est également accompagné d'explications sur les différentes techniques de cuisine et sur l'histoire de la cuisine française.

Ma cuisine du soleil

"Ma cuisine du soleil" de [Jean-François Piège](#) est un livre de cuisine qui propose des recettes inspirées de la cuisine du sud de la France. Les recettes sont variées, allant des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats. Les photos sont très belles et permettent de visualiser facilement le résultat final. Les recettes sont expliquées de manière claire et précise, avec des instructions étape par étape pour faciliter la réalisation des plats. Les recettes proposées sont à la fois simples et savoureuses.

La cuisine de Guy Savoy

"La cuisine de Guy Savoy" de [Guy Savoy](#) est un livre de cuisine qui propose des recettes inspirées de la cuisine française gastronomique. Les recettes sont variées, allant des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux. Le livre propose également des astuces et des conseils pour la préparation des ingrédients et la présentation des plats. Les photos sont très belles et permettent de visualiser facilement le résultat final. Les recettes sont expliquées de manière claire et précise, avec des instructions étape par étape pour faciliter la réalisation des plats. Les recettes proposées sont à la fois élégantes et savoureuses, représentant parfaitement la cuisine française gastronomique.

Aménager sa cuisine extérieure

Une cuisine extérieure bien conçue offre non seulement un espace de préparation de repas, mais peut également servir d...

■ DP MEDIAS NEWS • Pauline Champion



READ NEXT



Le brasero : l'accessoire indispensable pour une cuisine extérieure chaleureuse

9 MAI 2023



Découvrez l'art de la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr

5 MAI 2023



Découvrez les secrets de fabrication du chocolat artisanal : un goût unique et authentique

28 AVR. 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris