LES KIDS **AUX FOURNEAUX**

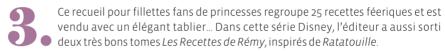


Ce sont bien souvent les enfants qui apprennent les gestes verts à leurs parents. Ce livre enrichira encore leurs connaissances puisqu'il regorge de plans pour cuisiner écolo : en utilisant les produits de saison, en recyclant les déchets, etc.

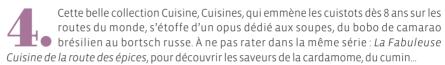
Léo cuistot écolo, par Emmanuelle Figueras et Lionel Goumy, Terre Vivante, 96 pages.

Bon prof, le chef étoilé français Guy Martin propose aux 5 ans et plus une centaine de recettes salées et sucrées simples et originales. Le petit plus : des illus à colorier.

Les Petits Chefs, par Guy Martin, De la Martinière, 213 pages.



La Cuisine des princesses, par Nicole Seeman, Hachette Pratique, 64 pages.



Une cuisine qui sent bon les soupes du monde, par Alain Serres, Rue du Monde, 64 pages.



La Pâtisserie des petits!, par Pierre-Dominique Cécillon, Larousse, 64 pages.

Coloré et ludique, cet ouvrage souffle 100 idées faciles 100% chocolat pour les petits gourmands dès 8 ans. De quoi se relécher les doigts, et plutôt cent fois

Moi je cuisine le chocolat!, par Brigitte Carrere, Milan Jeunesse, 96 pages.

Dans cette réédition, 30 recettes du chef français étoilé Bernard Loiseau, parti trop tôt en 2003, pour mitonner des classiques mais aussi des plats plus originaux, comme un pro. Ce qu'on aime : les illus de Pef, un chouette illustrateur jeunesse.

Je cuisine comme un chef (réédition), par Bernard Loiseau, Albin Michel Jeunesse, 66 pages.

Un ton décalé et des photos rigolotes pour ce bouquin destiné aux « 4 à 65 ans » et suggérant « des assiettes poétiques » adaptées à chaque saison.

Je sais cuisiner pour mes doudous, par Martine Camillieri, les éditions de l'Épure, 312 pages.

Dans chaque tome, la collection Les Recettes des bout'choux zoome sur un aliment et livre une série de recettes, illustrées avec humour, à réaliser en famille... En guest-star cette fois: la courgette.

La Courgette c'est chouette, Le Goût des Mots, 28 pages.

Une valisette sympa, dans la lignée des coffrets de cuisine pour les grands, composée d'un moule, d'emporte-pièces et d'un livre de cuisine pour préparer des plats barbapapasiens.

La Cuisine de Barbapapa, Dragon d'Or, 48 pages.

FANNY BOUVRY ■

Merci au Libraire Toqué (3, rue du Marché, à 5000 Namur. Tél. : 081656530. www.lelibrairetoque.be) pour son aide à la sélection.



