

B. mines
cookies et desserts
des U.S.A.

Cuisine

DES LIVRES POUR UN ETE GOURMAND

Drôles et naïfs ou bourrés de conseils techniques, voici des livres qui sont tout un monde gourmand en millefeuille.

Utopie, une nouvelle collection, modeste d'aspect: petit format, papier recyclé — tout à fait sympathique — nous propose quelques sujets de vacances:

UN OLIVIER DANS LE JARDIN.

Vous y apprendrez tout pour préparer, conserver, utiliser les olives. Et du début de l'automne à la Noël, vous ferez vos «olivades», mot gonflé de symbolisme solaire. Vous saurez distinguer les picholines des salonenques et peut-être aurez-vous envie de planter un olivier sur votre balcon.

UNE DOUZAINÉ DU BOULANGER OU BAKER'S DOZE,

toutes les formules pour réussir ces délicieux et raffinés cookies qui font partie du goûter préféré des enfants américains. LA CUISINE AU FROMAGE DE CHÈVRE

ou comment mieux connaître — autant dire aimer — ce petit crottin qui n'est pas toujours sec et abandonné mais, au contraire le savoureux et moelleux compagnon à transformation de nos

repas, de la soupe au dessert. Comment résister à la Chèvre Verte, à la Quiche barbichette, ou Petatou. Enfin, LES BONNES ADRESSES DU BON VIN, 150 producteurs scrupuleux, qui font du bon vin, en agriculture biologique. L'auteur a recherché le maximum de qualité pour un prix abordable. Ces petits livres frais et sincères, pas chers du tout sont édités par Utopie, coll. Les bonnes choses.

FROMAGES. LE GUIDE HERMÉ

pour les connaître, les choisir les déguster, les cuisiner et les conserver. Par Sylvie Girard. Savourez un texte clair et documenté qui vous raconte petites histoires, les savoir-vilégiées, les régions d'un des fleurons de moine gourmand accompagner au marché par «branché», fieres adresses consulter vous y trois ce ges r et p

Marie Claire
juin 86.

Les cookies

Qu'est ce qu'un cookie ? Deux catégories de personnes peuvent répondre à la question : ceux qui pratiquent Internet et ceux qui l'ignorent. Pour les premiers, les cookies sont une plaie. C'est en effet le surnom que l'on donne aux petits fichiers espions insidieusement glissés dans l'ordinateur dès que vous visitez un site. Pour ceux qui ne « surfent » pas tous les jours, le cookie n'est encore rien d'autre qu'un biscuit américain actuellement en vogue dans l'Hexagone. Les internautes peuvent cependant être aussi gastronomes puisqu'il existe plusieurs sites consacrés à ce biscuit, pilier de la pâtisserie aux Etats-Unis. On y apprend ainsi que le mot « cookies » dérive du hollandais « Koekje », « petit biscuit », ce qui laisserait supposer que la recette aurait débarqué dans le Nouveau Monde en même temps que les premiers émigrants néerlandais. Plusieurs forums sur le Net accueillent des débats de fond : quel type de sucre doit rentrer dans la composition de ce biscuit : brun ? blanc ? Les deux ? Mais la palme de la polémique concerne la recette de référence : le chocolate chips cookies, aux pépites de chocolat. Chaque foyer

américain en détient une formule personnelle, incomparablement meilleure que celle du voisin. L'affaire est d'Etat puisqu'on peut par exemple comparer la recette d'Hillary Clinton à celle de Barbara Bush. Un peu comme si Sylviane Jospin et Bernadette Chirac faisaient assaut d'arguties sur leur pot-au-feu respectif. En plus d'Internet, il existe aux Etats-Unis des dizaines d'ouvrages consacrés à ce biscuit, et des auteurs comme Maida Heatters obtiennent des succès de librairie avec des ouvrages comme « le livre des meilleurs cookies » ou « le nouveau livre des meilleurs cookies ». En France, l'objet ne suscite pas de grands mouvements éditoriaux. Seul un petit éditeur landais, Utovie, avait pressenti l'importance du sujet en publiant dès 1985 un livre intitulé *Cookies et desserts des USA*. L'ouvrage qui vient d'être réédité avait été écrit en son temps par une jeune étudiante américaine, Brigitte Miner. En France, notre engouement est dû principalement au biscuitier Lu qui, à grand renfort de publicité, a lancé il y a quelques années une version de ce biscuit en sec. « Mais

les vrais cookies sont moelleux », précise Heather McEvoy, native du Colorado et qui fabrique ce type de pâtisserie dans un petit atelier de Chelles en banlieue parisienne, notamment pour

Hédiard et Flo. « L'idéal est encore de les manger à la sortie du four », ajoute-t-elle. Pour essayer, on peut toujours expérimenter l'un des sachets de préparation auxquels il suffit d'ajouter un peu d'eau, de l'huile ou un œuf. Depuis leur lancement, il y a deux ans, ces « mix » pour cookies s'arrachent. Ils ont redonné un peu de tonus à ce marché des desserts à moitié prêts qui s'essouffait entre flans pâtisseries et gâteaux de riz. Que ce soit Alsa, Vahiné ou Ancel, les fabricants suggèrent tous de façonner avec votre pâte des cookies relativement petits. Sans doute un peu lilliputien pour des Américains qui pensent que « big is beautiful » et qui ont plutôt l'habitude de déguster des biscuits de 80 grammes environ chacun.

Guillaume Crouzet

★ Editions d'Utovie 40320 Bats. Tél. : 05-58-79-17-93.

Le Monde, Mercredi 21 Mars 1999

«Cookies et Desserts des USA»

Malgré l'omniprésence du fast-food, il paraît que bien des mères de famille américaines continuent à régaler leur progéniture de cookies maison. Ils peuvent être de formes variées et agrémentés non seulement de pépites de chocolat, mais de banane, ananas, fruits confits, noix de cajou, noix de coco, pomme, gingembre, etc. Ce sont ces recettes, toujours en vigueur aux Etats-Unis, que Brigitte Miner, jeune Américaine domiciliée en France, avait réunies il y a quelques années dans un petit recueil publié par les Editions Utovie. Il vient d'être complètement remanié et réédité avec les quantités indiquées à la fois en *cup* (tasse) à la manière yankee et aussi en grammes selon nos habitudes européennes.



fémina, n°12, 21 03 99

(Catherine Michel)

VIE PRATIQUE. LOISIRS

179627 ■ **Cookies et desserts des USA** / Brigitte Miner. – Nouv. éd.
 Bats : Utovie, 1998 (1^{re} éd. 1985). – 79 p. ; 19 x 12. – (*Les Bonnes choses*)
 Index anglais des recettes. – 641 Gastronomie. CEnologie
 ISBN 2-86819-326-9 : 45 FRF

Un petit livre sans prétention qui nous fait découvrir les pâtisseries courantes et appréciées aux États-Unis. Brigitte Miner, jeune Américaine pleine d'humour, aimant la gastronomie française, a voulu, en échange, nous faire partager les plaisirs et les saveurs de son enfance. Avec l'efficacité qui caractérise la jeunesse de ce pays, elle décrit, succinctement et avec précision, les recettes de cookies, tartes, tartelettes, gâteaux, avec les ingrédients nécessaires à leur réalisation, les procédés de fabrication et de réussite, la manière de les déguster. C'est ainsi que soixante et onze recettes figurent dans ce livre au format relativement modeste : cookies aux pépites de chocolat, à la noix de coco, aux ananas, aux fruits confits, au beurre de cacahuète... ; tartes au potiron, meringuées au citron, à la boue de chocolat, à la noix de pécan... ; et les gâteaux à la banane, d'eau glacée, à la salade de fruit, renversés à l'ananas... Dans quelques cas, on souhaiterait plus de précision dans les quantités à utiliser, par exemple, dans le gâteau renversé à l'ananas : il est préconisé d'utiliser une boîte de tranches d'ananas, on aurait préféré une indication de poids ou de nombre de tranches. Cette petite critique ne diminue en rien l'intérêt de cet ouvrage : la plupart des recettes ont l'avantage d'être vite préparées, beaucoup sont à la portée des enfants ; en ce sens, ce petit recueil est une réussite.

Public motivé. Amateurs et curieux

BCLF 609 juin 1999

Bulletin Critique du Livre en français,
 juin 1999



Cookies et desserts des USA

Brigitte Miner

Éd. d'Utovie - 40320 BATS
 45 F (7 €) ou 59 F franco

Une maison d'édition landaise, une jeune Américaine et les saveurs de la cuisine d'outre-atlantique, 52 recettes de ces pâtisseries variées et associées avec imagination.

Une bonne raison pour essayer les recettes simples et inventives de Brigitte Miner.

Atlantica, n° 64, Nov - juan 1999