



## Les recettes de la fille de Michel Oliver

**D**e la « tribu » Oliver, on connaissait le grand-père Raymond, ancien chef très étoilé au guide Michelin lorsqu'il œuvrait au Grand Véfour. On connaissait aussi le père, Michel, aussi talentueux aux casseroles qu'à l'écriture de ses 21 livres de recettes. Aujourd'hui il y a Clémentine, pétillante jeune femme au sourire gourmand, que son métier de psychologue clinicienne, spécialisée dans la prise en charge des enfants autistes à l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière aurait pu éloigner des « pianos » de cuisine. Ce serait oublier sa « lignée ».

### Pain au thym et romarin, moelleux au chocolat...

Clémentine est intolérante au gluten, ce qui lui a provoqué de nombreux problèmes de santé, mais elle a su faire de cette gêne une force. Son livre de recettes ultragourmandes et 100 % sans gluten\*, adapté de recettes cultes de son père et enrichi de créations carrément fondantes, va réconcilier tous les intolérants avec la nourriture. Car qui n'a jamais mangé, ou plutôt mâchonné du pain, des biscuits et autres pâtes sans gluten,



Clémentine Oliver et quelques-unes de ses gourmandises.

(LP/OLIVIER LEJEUNE.)

ne peut comprendre la tristesse insondable qu'ils inspirent au palais. Et voilà que Clémentine, sans baguette magique mais avec beaucoup de goût et de générosité, régale avec plus de cent recettes garanties non allergènes. Alors à vous la célèbre blanquette Oliver, les côtes d'agneau panées, le pain au thym et

romarin de Clémentine, le moelleux au chocolat... Son livre passe aussi en revue les produits, donne des conseils pour repérer le gluten caché des aliments, et il est juste savoureux.

ES

\* « Je cuisine sans gluten et je me régale ! », de Clémentine et Michel Oliver, chez Albin Michel, (15,90 €).