

LA SÉLECTION DE LA COCOTTE, LIBRAIRIE DU GOÛT

par *Andréa Wainer* / photo *Philippe Plantrose*

Sortir

Dépassant les habituels reportages consacrés au design de bars et de restaurants, Eat Out s'intéresse plutôt aux expériences gastronomiques qui en ressortent. On y trouve bien sûr une jolie sélection de lieux et de marques, intelligemment agencés et visuellement pertinents, mais on découvre surtout des endroits étonnants par les sensations qu'ils inspirent, des designers qui s'attachent aux émotions plus qu'au style, allant jusqu'à la création de performances de restauration dans des lieux insolites, du restaurant-cabane dans l'arbre à une incroyable pyramide de bancs de pique-nique. Le livre explore des univers classés par rubriques, telles que "Rustic Chic" ou "New Grand" et en passant par "Pop" ou "Straight Forward", et montre le travail de designers tels qu'Ilse Crawford, Marije Vogelzang ou encore les frères Bourouillec. Notre petit cœur ne peut s'empêcher de battre pour le chapitre réservé aux formes les moins conventionnelles, en particulier pour le fantastique petit camion rose du marchand de glaces Heartschallenger, qui semble dessiné pour notre inévitable destin de poule nomade.

Eat Out, Restaurant Design and Food Experiences. Gestalten 48,90 e.

S'étriper

Pour les collectionneurs d'objets éditoriaux non standardisés ou pour ceux qui auraient raté la première édition, voici la version numéro deux de la folle aventure pastichante de Sébastien Lapaque et Yves Camdeborde.

Le principe: un pastiche littéraire suivi d'une recette de bas morceaux, pour explorer avec humour et malice leur vision d'auteurs aussi disparates que Blake et BHL. Quinze histoires sont suivies de quinze recettes, comme les couilles d'agneau sautées au piment, flambées au whisky, rapportées par un hypothétique Hemingway, ou les beignets de cervelle de veau crémeux safranés au gingembre et coriandre, romancés dans l'attente par une non moins imaginée Marguerite Duras, pour ne citer qu'eux. Les illustrations bichromes et un tantinet nostalgiques de Michel Tolmer et la mise en page précieuse, qu'on soupçonne également pasticheuse, de Laurence Chené achèvent de faire de cette supposée copie un objet unique. Des tripes et des lettres. Yves Camdeborde et Sébastien Lapaque, éditions de l'Épure, 20 e.

Aimer le vin, nature

Depuis le temps qu'une poignée de passionnés se démène pour nous proposer des vins vivants, le message commence à faire son chemin, et les palais à s'affiner. Alice Feiring a l'art de nous emporter dans sa croisade contre le chène généralisé, la vanille obligatoire, l'omniprésence de la mûre. Son récit, qui se lit comme un roman, nous fait découvrir nombre d'artifices utilisés par des producteurs, esclaves des notations Parker, pour obtenir des arômes grossiers et homogènes, mais aussi leur contre-exemple, chez des vigneronniers militant pour un goût plus subtil, changeant, dynamique. Racontant des histoires humaines avant tout, sans jamais porter des jugements, elle nous entraîne dans les coulisses d'une industrie qui risque bien de tuer l'authenticité de chaque vin, mais aussi au cœur d'un renouveau qui perce un peu partout. À déguster sans modération avant de filer chez son caviste.

La Bataille du vin et de l'amour. Alice Feiring, Jean-Paul Rocher, éditeur, 21 e.

Rapporter des bonnes choses

Conçu à l'origine pour aider nos amis Japonais à rapporter les bonnes pépites parisiennes au pays du soleil levant, le dernier opus des éditions Paumes pourrait bien en être une, de pépite. Avec sa fraîcheur habituelle, l'équipe dirigée par Hisashi Tokuyoshi nous offre un petit tour de présents exquis, qui n'ont pas forcément besoin de prendre l'avion pour séduire.

Délicieux Souvenirs de Paris. Coordonné par Aya Ito, éditions Paumes, 21 e.

Briller en société

On savait que l'édition gastronomique était devenue le segment le plus trendy de la catégorie beaux livres. Phaidon vient le confirmer, en hissant au rang de "curator" dix chefs parmi les plus en vue du moment: Ferran Adrià, Mario Batali, Shannon Bennett, Alain Ducasse, Fergus Henderson, Yoshihiro Murata, Gordon Ramsay, René Redzepi, Alice Waters et Jacky Yu. Chacun des dix commissaires choisit et raconte ses dix chefs de prédilection, qui montrent à leur tour cuisine et cuisines et nous dévoilent quelques recettes. Reportage photo façon Polaroid, mise en page sans marges, couverture toilée et poids frigo, Coco a toute sa place dans le rayon design de nos bibliothèques.

Coco, 10 World-Leading Masters choose 100 Contemporary Chefs. Phaidon, 39,95 e.