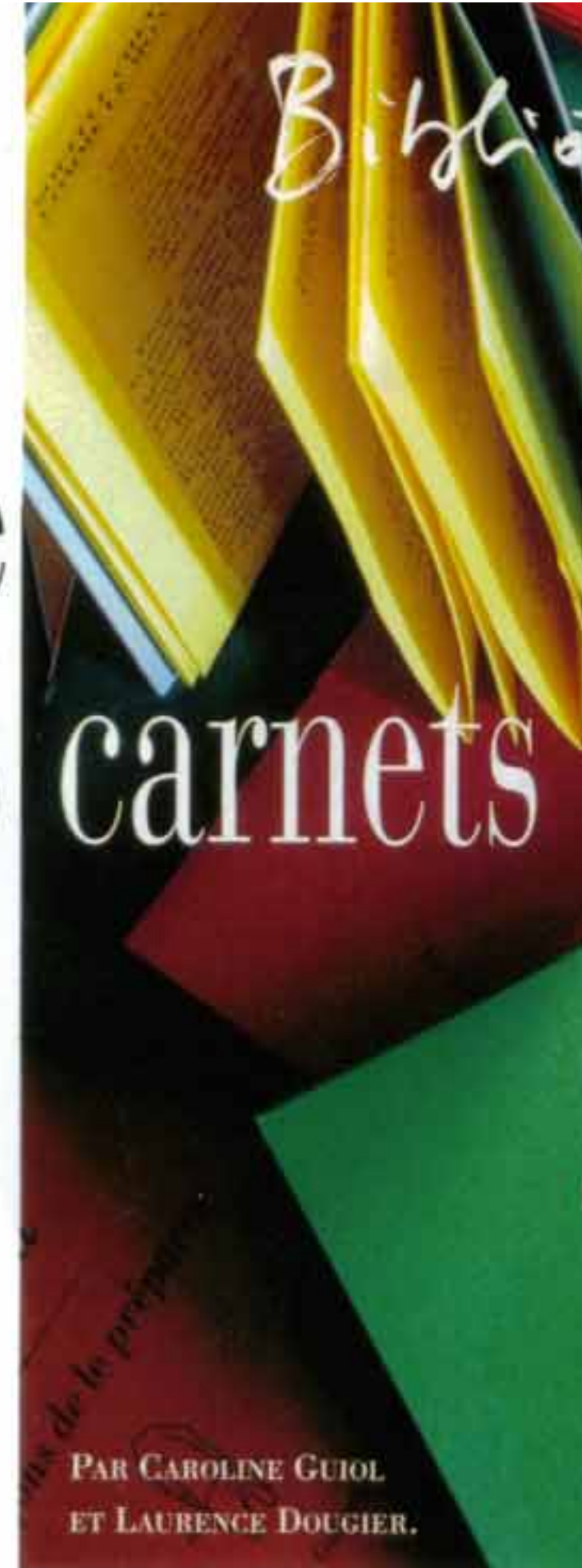


# Un délice de petits carnets

**LES EDITIONS DE L'EPURE.** De simples envies à collectionner. 1991... L'Europe est en pleine renaissance artistique. Dans les rues parisiennes, barcelonaises ou berlinoises, l'heure est à la création, sous toutes ses formes : mode, design, architecture, peinture... Les Editions de l'Épure sont nées ainsi, de cette volonté de témoigner à leur façon, entre les pages, d'un engouement fervent autour de cette même et grande famille. Carnets de croquis, Regards (d'un lieu, d'une ville, d'un savoir-faire spécifique), Essais, Guides des marchés, la petite maison installée dans le quatorzième arrondissement de la capitale participe à ses premiers salons, grimpe doucement les échelons, mais se distingue surtout très vite par une sympathique petite collection d'ouvrages culinaires. De la pomme de terre à l'huître, en passant par le thon, la courgette ou le chocolat, chacun de ces minces fascicules expose en 24 pages et à tout petit prix (6,50 €) dix façons originales d'agrémenter un même aliment, saveur ou condiment, préalablement raconté dans une courte préface. Avec un parti pris esthétique, où le choix du papier (Ingres, vergé, velin, stone...), la composition typographique, la reliure en fil de lin donnent d'emblée le ton ou plutôt l'irrésistible envie de parcourir un titre, puis l'autre, au rythme d'une cinquantaine de découvertes qui vont vite faire recette : sardine, truffe, agneau, ananas, fraise, aubergine, figue, œuf, saumon, datte, poivre, sel, pain, lavande, vanille... En 2002, pourtant, c'est le drame : un incendie détruit 95 % du stock



d'ouvrages, en attente dans l'entrepôt des Belles Lettres, distributeur de la petite maison. La perte est considérable, mais les nombreux témoignages de soutien encouragent Sabine Bucquier à poursuivre son activité éditoriale. La jeune femme relève donc la tête, réimprime dans l'ombre – et avec un sacré courage – une quinzaine d'ouvrages pour les fêtes de fin d'année, lance même des nouveautés dans la foulée : l'huile d'olive, les soupes d'hiver, le roquefort... Aux premiers bourgeons, la rose (préparée par Dani, égérie des années 70), l'endive, la betterave, la roquette entraînent dans la danse. Et avec l'été, nous arrivent le gingembre, la pastèque, les soupes version beaux jours, la carotte, les algues... à effeuiller et savourer. Ouf, il nous faut encore à nous, collectionneurs, des étagères en plus et le temps propice des vacances pour mettre en scène ces jolis goûts, souvent aventureux et inédits. L'histoire pourrait s'arrêter là... mais les couleurs de la vie n'ont pas fini d'enchanter les rayonnages de nos cuisines.

*Les Editions de l'Épure, 4, rue d'Alésia, 75014 Paris, tél. : 01 43 21 81 08. Ouvrages en vente chez votre libraire habituel ou sur [epure-editions.com](http://epure-editions.com) C. G.*