



ÉDITRICE CULINAIRE

Ancienne architecte reconvertie sur le tard, Sabine Bucquet-Grenet inscrit sa petite maison d'édition à la marge des auteurs dorés sur tranche, des couvertures médiatiques et du papier-monnaie. Un goût tranché pour la cuisine hors-caste et les beaux livres ont valu à la fondatrice des Editions de l'Épure le titre de meilleure editrice culinaire au Gourmand World Cookbook Awards. Portrait d'une bibliophile difficile à cataloguer.

photos Alain Longeaud - texte Julien Bouré

Dix façons de faire... « J'adorais regarder mon grand-père ouvrir ses livres au coupe-papier » confie Sabine Bucquet-Grenet, qui enrichit depuis dix-huit ans sa ravissante collection des Dix façons. Principe, un ingrédient base donne matière à dix recettes épatantes, avec à l'arrivée quelque deux cents livrets piqués au fil de lin et aux pages non coupées, manière vieux cahiers d'écoliers. « Je sélectionne toujours du papier de création assorti aux thématiques : par exemple celui de l'araignée de mer est orange, irisé et légèrement granuleux. »

Quand la littérature culinaire se contente bien souvent de resucées, les Editions de l'Épure lèvent un coin de nappe sur des produits rejetés au bas bout de la table. On pense notamment aux épiluchures, aux courgettes, à la bernique cueillie sur les rochers de Concarneau ou encore aux charcuteries, traitées très personnellement par les chefs William Ledeuil, Flora Mikula et un Yves Camdebordé résolument rusticiiste. « Je ne veux pas d'un énième bouquin sur les cocottes ou les financiers. On a une clientèle de passionnés, des "Épure addicts" se font même livrer systématiquement nos dernières parutions en deux exemplaires, les unes pour

leur bibliothèque et les autres pour être testées en cuisine. » Avec Serial colors, Frédérique Grasser-Hermé a imaginé que les couleurs pouvaient faire figure de style culinaire. En découvrant le catalogue, l'écrivaine Blandine Vié fit remarquer qu'il manquait les « transparents », désormais un collecter avec ses pages de papier cristal.

Testicules. Sabine est donc adepte des thèmes culottés. Pour Testicules, Blandine Vié caressait depuis trois ans le projet d'écrire le premier ouvrage de référence sur les rognons blancs. « J'ai immédiatement eu un faible pour ce recueil qui montre comment cuisiner les attributs mâles » raconte Sabine en attrapant un livre au graphisme étrangement pudique, conçu

dans les limites de l'épure (« Le sujet est tellement poilant, je ne tenais pas à en remettre. »). Toujours au-dessous de la ceinture, les plats qui font péter sont embusqués dans un opuscule précieux inspiré des carnets d'empoisonneuses du Grand Siècle. La reliure rose à toile cardée, sans mention de l'auteur, renferme une dizaine de menus encadrés de culs-de-lampe qui feront longtemps gazouiller vos convives. Au chapitre des rééditions, les Recettes Immorales, écrites dans les années quatre-vingt par le truculent romancier catalan Manuel Vázquez Montalbán, déploient tout l'art culinaire d'inciter chaque couple amoureux à consommer le café du pauvre.

Du bon usage des ustensiles. Tout aussi croustillant, mais dans un registre décidément givré, Cuisine Insolite est un manuel culte datant de 1969, recetté avec beaucoup de sel par Raymond Oliver (ancien chef du Grand Véfour et pionnier des émissions de cuisine) sur des illustrations signées Mose. Si la couverture à barbe de Jean Jirou-Najou annonce un humour flottant entre l'Os à Moelle et Fluide Glacial, le reste de la mise en pages élève l'objet au rang de livre d'art. De même, Du bon usage des ustensiles (voyage sur le tiroir révélant les usages insoupçonnés que l'on peut faire d'un filtre à café, d'une râpe à fromage ou d'un vide-pomme), et la collection de l'Ouvre-boîtes (née d'une passion irrésistible pour le graphisme des conserves imprimé à même le fer-blanc) révèlent l'attirance de Sabine pour la poésie des choses. « Je chine souvent du côté des puces de Vanves, à la recherche de bouquins édités chez Robert Morel. Chaque fois que j'ai un coup de blues, je pense à cette maison qui publiait avec lyrisme des petits livres ronds sur les soupes et les tisanes, ou une ode de Joseph Delteil à la cuisine paléolithique, reliée au torchon s'il vous plaît ! Quel délice de trouver un éditeur en avance sur ses lecteurs... »

Adresses p. 120