



CUISINE AU NOIR

HUYSMANS ET PEREC étaient déjà somptueusement passés par là, avec des repas gorgés de caviar, de calamars à la tarragonaise, de selle de marcassin de Cumberland, de salades de truffes et de charlottes aux myrtilles... Frédéric E. Grasser-Hermé, fidèle à son esprit d'habile récupération, reprend non sans bravade le flambeau, avec un exquis livret édité aux Editions de l'Epure (6,50 € ; www.epure-editions.com) en s'appuyant sur la réflexion d'Odilon

Redon : « *Il faut respecter le noir, un rien le prostitue.* » Cette égérie de la gastronomie moderne « enténébre » la cuisine avec une polenta de lentilles noires béluga, poulpe au noir, pizza à la truffe noire et pommes de terre négresses, foie gras de canard aux haricots noirs black turtle... Dix façons envoûtantes de cuisiner au noir.

