



MA PILE DE LIVRES

Par Noëlle Bittner,
Photos Jo Pesendorfer

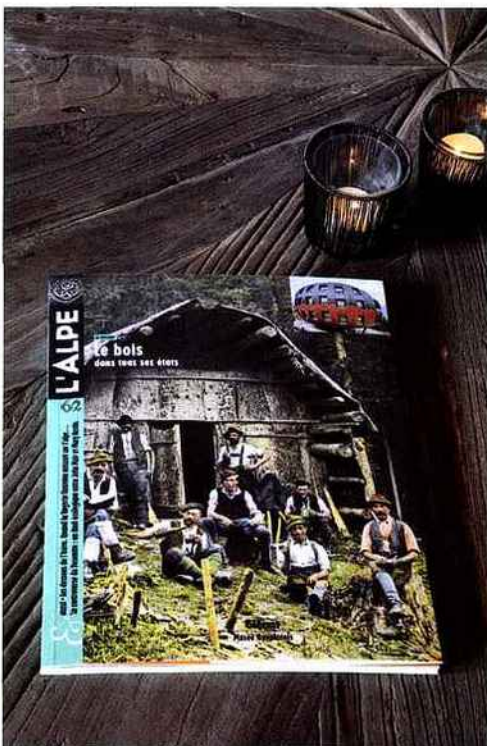
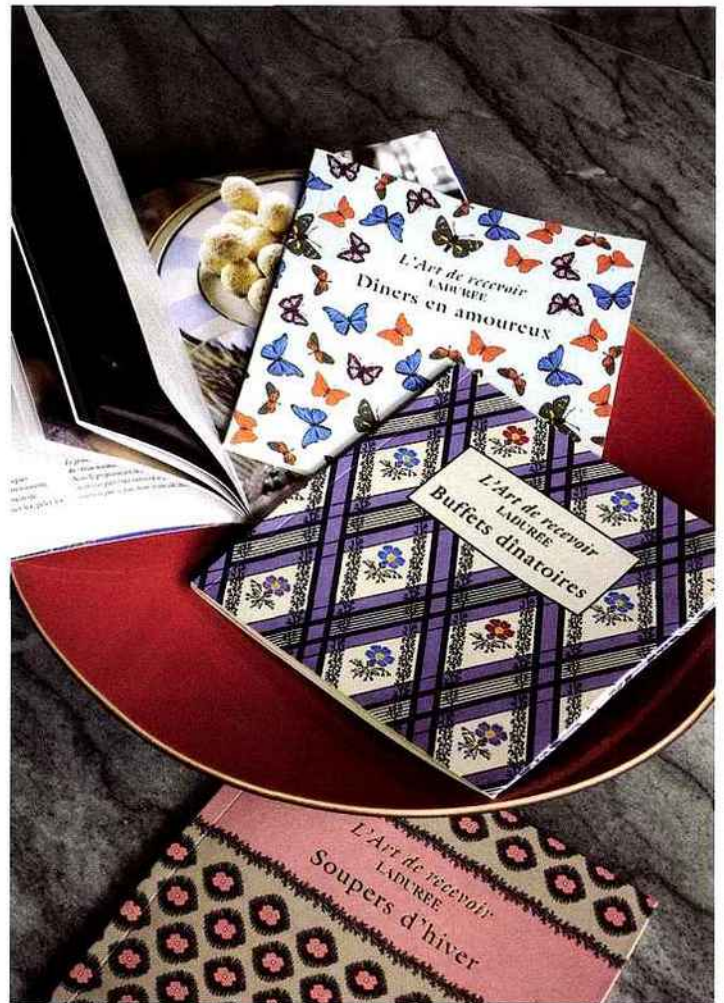
L'ART DE RECEVOIR, SOUPERS D'HIVER, DÎNERS EN AMOUREUX, BUFFETS DÎNATOIRES, DÎNERS DE GALA...

Par les chefs de la maison Ladurée, photos Marie-Pierre Morel, éditions Le Chêne

LE PITCH / Quatre délicieux petits livres au format carré. Les chefs cuisiniers et pâtisseries de Ladurée ont sélectionné quatre thèmes, quatre moments choisis et leurs recettes, assorties des conseils d'une maison huppée.

CE QUI M'A PLU / Les couvertures style papier peint, les thèmes alléchants ("Dîner fleuri", "Dîner diplomatique"...) et les conseils dignes de la grand mère (qu'on n'a pas forcément eue) imbattable en savoir-vivre et tout le tsoin tsoin (que faire des présents des invités, penser à servir la boîte de chocolats que l'on vous a apportée, où poser le gobelet d'eau...)

UNE FAUSSE NOTE ? / Les recettes, tout de même assez compliquées ou bizarrement choisies : serviriez-vous un dos de lieu jaune aux topinambours pour « souper devant la cheminée » ?



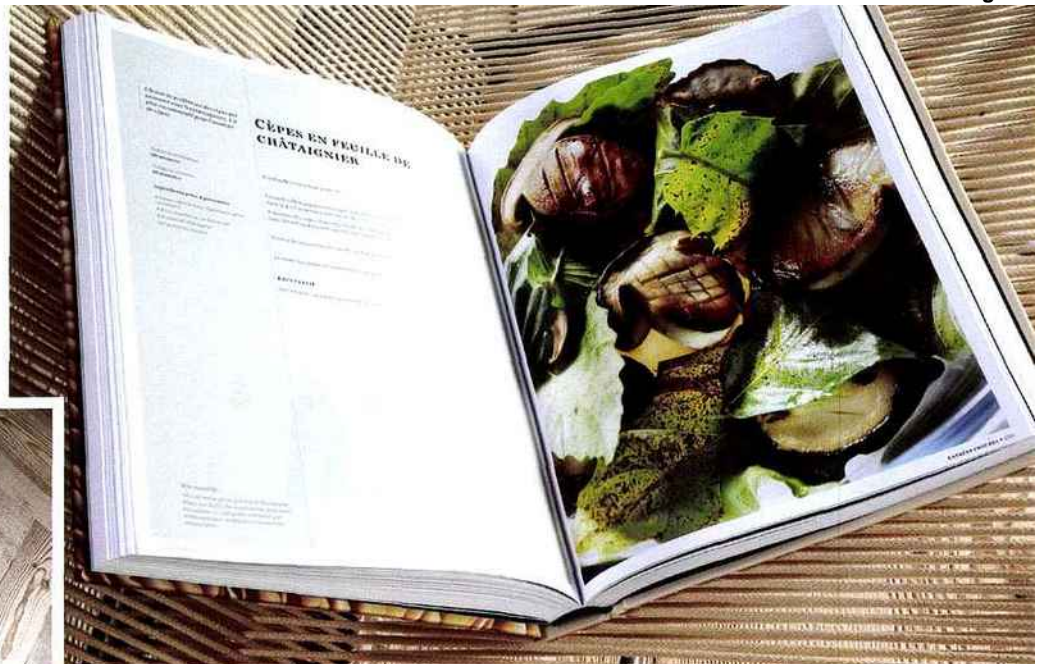
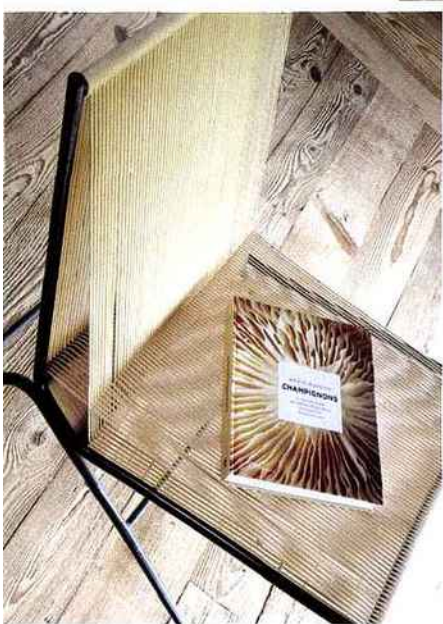
L'ALPE, N°62, LE BOIS DANS TOUS SES ÉTATS.

Éditions Glénat, Musée Dauphinois

LE PITCH / Iconographie soignée et dossiers fouillés sont la marque de fabrique de ce magazine. Des numéros qu'on ne jette pas, qui ne se démodent pas et qu'on rouvre avec plaisir.

CE QUI M'A PLU / Passer de la forêt découpée dans le carton d'Eva Jospin à une toile bavaroise du XIXe, aux Radeaux de la mémoire sur la Durance, à une crédence anthropomorphe ou à la Chesa futura de Norman Foster construite à Saint-Moritz, bref tourner autour du bois, sortir du bois par surprise, fait le charme de cette revue.

L'IDÉE ? / S'abonner pour ne pas laisser passer un numéro. Tel : 04 7690 84 62, lalpe.com



CHAMPIGNONS

Par Régis Marcon. Photos Philippe Barret, stylisme Nathalie Nannini. Editions de La Martinière

LE PITCH / Il est annoncé : "65 champignons. 140 gestes techniques. 100 recettes".

Quelle chance d'être en automne !

CE QUI M'A PLU / Dans le flot continu de nouveaux livres de cuisine, celui-ci tient le haut de la pile.

Parce que les photos sont des œuvres d'art et le stylisme d'une belle simplicité. Le premier tiers du livre ausculte champignon par champignon toute la forêt. Les préparations expliquées "pas à pas", la petite épicerie maison à se mitonner (pickles, ketchup de champignons, champignons à l'huile, poudre de cèpes...), la simplicité (très sophistiquée) des recettes sont un délice.

L'EAU À LA BOUCHE ? Avec ces cèpes en feuille de châtaignier (notre photo)



HUBERT LE GALL,

Par Jean-Louis Gaillemain. Norma éditions

LE PITCH / A la façon des éditions Norma – maison de rêve pour artiste – l'album est dédié au personnage, à son travail, son univers, ses engouements, ses échappées, ses détestations (le terme designer).

Depuis ses premières expériences dans la peinture sur des panneaux qui bientôt recouvrent des tables... qui bientôt ne demandent qu'à prendre d'autres formes. Les commodes en palissandre s'adjoignent des poignées martelées; des fleurs de résine, bronze, plâtre, bois, verre, céramique, tout devient matière à création.

CE QUI M'A PLU / Le côté hybride de ses créations qui se regardent comme des sculptures autant que des pièces de mobilier fonctionnelles. Son Taureau devient cabinet, son Pot de Fleurs ouvert en deux, fauteuil, le vase est pied de table, le rayon de soleil, étagère à livres...

CONCLUSION / Aller voir ses œuvres en vrai à la Galerie Avant-Scène Place de l'Odéon à Paris. Elisabeth Delacarte expose Hubert Le Gall depuis que cette sourceuse de talents a posé l'œil sur lui il y a quinze ans.

