

ANOUS PARIS

www.anous.fr

#541
DU 14 AU 20 NOVEMBRE 2011

PARCOURS
LE FROMAGE, C'EST OÙ
ON VEUT, QUAND ON VEUT

CONVERSATION
ON A PASSÉ LE MIC
À JOEYSTARR...

BOUQUINS
LE TOP DES POLARS
DU MOMENT

SOIRÉE : THE RAPTURE, PLANNINGTOROCK, SHIT ROBOT, THE JUAN MACLEAN...

**LE LABEL
DFA FAIT
SON SHOW !**

STYLE DE VILLE PARCOURS

Les fondus du fromage

lectures fromagères

Les Éditions de l'Épure publient de très jolis, petits, simples ouvrages au design épuré et dont il faut découper soi-même les pages comme avant. La collection propose le très alléchant "Le Camembert, dix façons de la préparer". Ce symbole de notre cher Hexagone s'y cuisine en gougères, en salade, en soufflé, en galettes, avec du merlan, ou même dans un parfait glacé imaginé par Pierre Hermé ! Dans la même collection, "Pour ceux qui n'aiment pas le fromage, dix façons de le préparer" imagine une « mayo à la Fourme d'Ambert », une « gaufre à la fausse chantilly », un « macaron au trou du cru » ou un désirable cheese nan, entre autre... Les mêmes éditions ont également conçu, à trouver chez votre fromager, un petit ouvrage sur "Les Outils du fromager". 6,50 € l'ouvrage.

www.epure-editions.com.
Chez Plon, "Ce que nous devons savoir sur les fromages" de Philippe Gaudin (Journaliste sur France 5) sort le 17 novembre, dans une collection dirigée par Jean-Pierre Coffe (224 pages, 12 €)

TEXTE : SONIA DESPREZ

Entre événements chics et adresses terroir, le fromage se célèbre dans tout Paris. La preuve en adresses et en événements !



Vue de l'exposition "Design sur un plateau" à la Milk Factory.

La Milk Factory

Cette drôle de galerie, espace pluridisciplinaire rutilant, mode et malin, a ouvert ses portes le 12 septembre dernier, sur une bonne idée de la collective des produits laitiers. Ici, c'est donc **une sorte de laboratoire d'idées mêlant art culinaire et expression plastique** contemporaine, autour des produits laitiers, la façon de les manger, les outils... L'exposition inaugurale en illustre très bien l'esprit : six designers (Fx Balléry, Germain Bourré, Stéphane Bureaux, Claudio Colucci, les 5.5 Designers et Julie Rothhahn), invités par Cécile Cau, une spécialiste du "design culinaire", ont planché sur une question : « Comment présenter le fromage ? ».

Le résultat se décline en huit plateaux explorant les matières (bois, verre, marbre, cristal...), la technologie, l'humour et l'inventivité : un jeu de "plateaux à déstructurer", des doches assorties précieuses et transparentes, une valise à fromage garnie de "mini-caves", des plateaux façon napperon de bois dentelé... Outre ces événements ponctuels, la Milk Factory propose une série de publications et d'informations créatives, jolies (avec des recettes) et gratuites à télécharger sur son site très pop, où l'on trouve même une "milk TV" ! Un lieu à suivre.

Milk Factory, 5, rue Paul Bert, 11e. Expo "Design sur un plateau". Jusqu'au 14 janvier, du mardi au samedi de 13 h à 19 h, entrée libre.
www.lamilkfactory.com