



Attitudes

...Manger

L'art

La photo culinaire

L'intérêt porté à la cuisine ces dernières années n'aurait rien été sans l'émergence de nouveaux talents (photographes, graphistes, designers culinaires...). La photographie en récolte enfin les lauriers, et l'automne dernier nous a offert son premier festival !



L'aube Les restos de nuit

Comme la nuit a repris du poil de la bête ces dernières saisons, les restos ont fini par suivre ! On peut enfin manger ailleurs qu'au Pied de Cochon aux premières heures du jour... Direction le Gioia (1^{er}), Les Filles de Paris (4^e), le Bus palladium (9^e)...

Le retour

Les petits déj'

Out le brunch, in le petit déj'. Ce plaisir n'est plus réservé aux bars d'hôtel et aux business-women overbookées. C'est simple, ils s'y mettent tous, de l'inattendue Cantine du troquet (14^e) au DEPUR (2^e), à la Villa (8^e)...

Le vrai

La row food

Après la Californie, le cru débarque en France ! Que ce soit chez les adeptes de la cuisine healthy ou pour les gastronomes avertis, il suffit de se pointer aux ateliers du Bob's juice bar (10^e), ou de suivre les activités d'Inaki Aizpirtarte ou de Petter Nilsson sur la scène internationale (www.cookitraw.org). Et le restaurant Cru (4^e) joue sur les mots.



Le réseau

Manger secret

Après la mode des restos appart', on pousse la tendance à son paroxysme, et on sort... caché. Dans « l'appartement » (la meilleure rumeur du printemps...) de Lionel et d'André, ou au Cercle, rue Etienne-Marcel. Uniquement pour initiés.



Le nom

Karl Lagerfeld

Cette saison, c'est LE nom qui fait la différence. Le mieux ? Qu'il ait fait quelque chose exprès pour vous : la recette de la salade au King crabe au Gioia (1^{er}), les photos prêtées aux Cinoches (6^e)...



La boussole

Vent du Nord

Ferran Adrià a annoncé qu'il allait prendre un break, ça tombe bien, après l'Espagne et ses espumas, il semblerait que les vents tournent ! La prochaine révolution culinaire sera nordique ou ne sera pas. Du cru, des produits locaux, des saveurs amères, des plantes marines ou des bois, tout en subtilité (pour vous donner une idée, allez au Noma à Copenhague).

Le moins

Bouh !

Il ne manque qu'une chose à Paris. Alors qu'en province parfois, à l'étranger souvent, on trouve des chefs qui savent allier cuisine extra et ambiance de fête, pourquoi Paris n'arrive-t-il pas à sortir de cette dichotomie ? Allez chez Olivier Bontemps à Magalas, au Teatro del Sale à Florence, au Mahane Yehouda de Jérusalem et vous verrez ce qu'on peut faire, quand le show (culinaire) se passe dans l'assiette comme dans la salle. A quand des chefs qui ouvrent tout grand leur cuisine et passent en salle non comme s'ils étaient des dieux mais de bons anges pour qui le plaisir est une fête et non une religion silencieuse ?



IN

Le King crab

De la salade Lagerfeld aux étals du marché Poncelet, impossible d'échapper au King crab, la nouvelle vedette des régimes pauvres en toxines. Dommage pour le bilan carbone.



Le dating

Les cours de cuisine éphémères

Sponsorisés par un fabricant d'électroménager ou de l'agroalimentaire (Electrolux au Nomiya, Kenwood avec Nestlé...) ou accueillis par des lieux sélect (les Cooklettes du Water bar de Colette), on joue à la dinette dans du matériel top, pour des cours à prix cassés. Bravo !

La couleur

Planète verte

Impossible d'échapper à la vague verte. Le bio s'impose (qui n'a pas encore son panier local food ?) et les vins naturels se greffent sur toutes les cartes.