

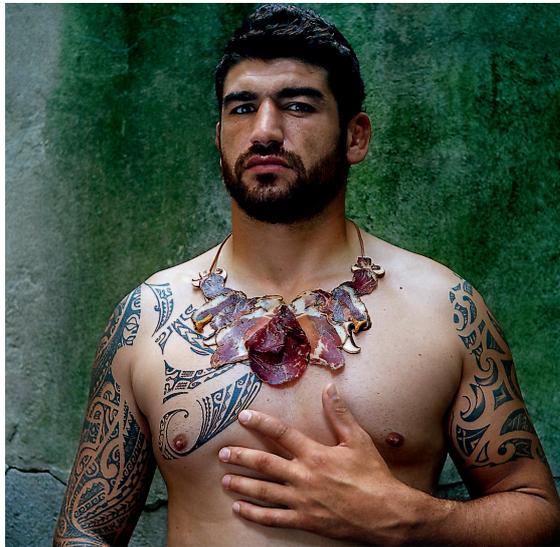
livres

Les Toulousains à croquer de Marion Lefebvre

Inspirée par le « sel de l'esprit et le poivre de la chair », la photographe et plasticienne Marion Lefebvre déshabille les hommes et les accommode de produits alimentaires. Voyez plutôt son menu dingo : légumes oubliés sur un blond nordique, colliers de réglisse pour un colosse aux yeux doux, magret séché au poitrail d'un rugbyman tatoué, rangée de bâtons de cannelle sur un lion des sables... Et encore : plastron de meringue sur un prestidigitateur à moustache, pluie de dragées pour un roux inflammable, feuilles d'ortie (aïe !) sur un yogi impassible, fourragères de poule aux épaules d'un bad boy, etc. Un énigmatique calendrier sexy s'arrêterait à 12. Le livre, intitulé « Mignardises » comme ces friandises qu'on ne peut s'empêcher de picorer lorsqu'on n'a plus faim, va jusqu'à 27 et se complète de recettes de poésie badine, voire de mythologie païenne. Mais de quelle fringale Marion Lefebvre, Toulousaine diplômée des Beaux-Arts il y a une vingtaine d'années, a-t-elle été saisie ?

L'homme, cet objet de désir

« L'idée m'est venue il y a cinq ans en entendant le proverbe « Le ciel est haut, la terre est basse, il n'y a que la table et le



Collier de magret séché, coppa et champignons pour David, l'un des modèles complices de la photographe. /Photo Marion Lefebvre

lit qui soient à la bonne hauteur », raconte-t-elle, debout, à l'entrée d'un restaurant, à Paris où elle vit. Ses modèles, des hommes objets ? « Vaste débat, répond-elle en riant, l'homme objet de désir, assurément le sujet m'intéressait, mais sans esprit de revanche. La femme a de tout temps été une muse, il est rare que ce soit l'homme, et encore plus par une artiste femme » Blonds, bruns, athlétiques ou rebondis, profils d'ogre, d'aventurier ou de romantique, « ses hommes » (comme les chantait Barbara dans ses nuits d'insomnie) sont tous des proches, et certains sont toulousains : Stéphane, patron de bistrot, David et Boumedienne, rugbyman... « La série s'est déroulée sur quatre ans, sans assistant, en lumière naturelle » raconte Marion, quand l'opportunité se présentait. » L'envie, elle, était toujours présente.

P.M.

Mignardises, éditions Filigranes, 72 pages, 30 €.



ça nous tente



Le couteau à beurre qui chauffe

On a tous été confronté à cet éternel problème, qui peut gâcher la journée : le beurre trop dur qui juste sorti du frigo refuse de s'étaler. Le Spread That, conçu par Glop Studio permet par simple transfert de la chaleur corporelle de la main de couper et d'étaler le beurre. L'alliage du bronze et du titane explique ce phénomène. On peut même couper un glaçon et tout autre aliment dur. 24,90€, chez Habiague.

malin



Un cœur au plat!

Voilà l'ustensile qui fera craquer vos enfants. Un outil pour donner des formes drôles à vos œufs au plat. Ils peuvent également servir à mouler des petits gâteaux, du riz, de la purée.

10 € sur www.jaimecuisiner.com

UN SUPPLÉMENT POUR TABLETTE

Pour les fêtes de fin d'année, La Dépêche du Midi et Toulouse Mag sortent un hors-série gastronomique et numérique, qui rassemble cinquante recettes de chefs toulousains. En vente cette semaine sur la Dépêche Premium au prix de 1,79 €.

LES BONNES FEUILLES POUR DE RECETTES SAVOUREUSES

MES PETITS PLATS AUTOMNE-HIVER

Par Laurent Mariotte. Chou rouge en rémoulade et miettes de crabe,



soupe paysanne, noix de saint-jacques gratinées en coquille, saucisse de Morteau en croûte sur lit d'oignons confits, fondant au chocolat, tiramisu express... Laurent Mariotte propose

des recettes saines et savoureuses réalisées à partir de produits de saison pour des repas de fête ou de tous les jours. Un régal ! Ed. Flammarion, 176 pages, 19,90 €.

MES RECETTES DE NOËL

Par Thomas Feller. Pour un repas de Noël inoubliable, Thomas Feller revisite 50 recettes classiques.



Du foie gras, huîtres et Saint-Jacques en entrée, à l'indétrônable dinde aux marrons, sans oublier la bûche maison et les

petits gâteaux, tous les grands plats de la tradition de Noël sont réunis dans ce livre savoureux. Frist Editions, 7,95 €, 90 pages.

MES DESSERTS À PRIX MINI

Par Jean-Pierre Coffe. Si n'avez pas d'idée cadeau, voici un livre de recettes

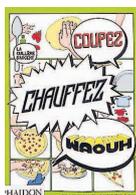
qui devrait forcément faire des heureux à Noël. L'ineffable Jean-Pierre Coffe y présente une série de préparations sucrées à petits prix : gâteau au yaourt, tarte, crêmes,

compote... il propose des desserts sains avec des produits simples (œufs, farine, sucre...) réalisables en peu de temps. Les gourmands lui disent merci ! « Mes desserts à prix mini », par Jean-Pierre Coffe, éditions Flammarion, 9,90 €.

« COUPEZ, CHAUFFEZ, WAOUH »

Par Jacques Fernandez et Yves Camdeborde. Le dessinateur brésilien, Adriano Rampazzo, rend hommage aux traditions des mam-

mas italiennes dans un ouvrage intitulé « Coupez Chauffez Waouh ». L'auteur s'est plongé dans une référence de taille, « La cuillère d'argent », pour en extraire cinquante recettes. De l'entrée au dessert,



Adriano Rampazzo explique en dessins chaque étape de la confection d'une margherita, de calamars farcis ou d'un granité à la fraise. L'auteur complète l'ouvrage avec des techniques, elles aussi décrites en illustrations. Mamma mia, che buono ! « Coupez Chauffez Waouh », Adriano Rampazzo, édition Phaidon, 16,95 euros.

FRÈRES DE TERROIRS, CARNET DE CROQUEURS

Par Jacques Fernandez et Yves Camdeborde. Le dessinateur Jacques Fernandez (connu pour avoir illustré les textes d'Albert Camus) et le masterchef Yves Camdeborde ont réuni leur attachement au métier de cuisinier à travers cette bande dessinée passionnante qui traduit leur amour du

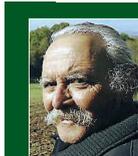


terroir. Au fil des pages, on rencontre des apiculteurs, maraîchers, vigneron, bouchers... qui fournissent Yves Camdeborde depuis des années. Ils ont été croqués par Jacques Fernandez aux quatre coins de la France. Une belle peinture de savoir-faire et de convivialité. Ed. Rue de Sevre, 120 pages, 22 €.

CUISINE VINTAGE

Par Martine Lizambard. Le soufflé des années 50, le gâteau Thé brun des années 60, le canard à l'orange des années 70, le banana split en 80, le cake au jambon et olives de 90 : chaque décennie a ses succès et ce livre illustré de photos aussi vintage que son propos les restitue fidèlement. Pour les diners à thème.

Ed. Solar, 128 pages, 19,90 €.



Par Yves Rouquette

MÉMOIRE

Pendant la messe, l'estofat mitonne dans la cheminée

Aujourd'hui, il y a deux réveillons : celui de la nuit de Noël et celui du 31 décembre.

Jadis et pendant longtemps, il n'en existait qu'un : le repas exceptionnel qu'on prenait avant ou après la seule messe de l'année qui fut célébrée la nuit et non pas dans la matinée du dimanche et des jours ordinaires. La règle était alors qu'on ne pouvait communier que si on n'avait rien mangé ni bu après minuit sonné. Et il n'y avait alors ni messe d'après-midi ni nocturne.

Fêter le 25 décembre à minuit la naissance de Jésus est un choix d'Eglise. L'évangile de Luc n'indique ni l'heure, ni le jour, ni le mois, ni la saison de cet événement considérable pour tout croyant, car pour annoncer le royaume, prêcher l'amour, mourir en croix, ressusciter, il a fallu d'abord que le Christ naisse.

On comprend que l'Eglise ait choisi ce moment de l'année où les jours augmentent « d'un saut de puce puis d'un pied de coq ». Le solstice d'hiver fêté par les païens pour se réjouir haut et fort de l'heureux événement à qui elle doit

Du coup : les trois messes du conte de Daudet, un jaillissement de chants populaires en langue populaire : l'invention de la crèche très vite présente dans les peintures, les vitraux, les chapiteaux aussi souvent que la Cène ou la crucifixion et que François d'Assise contemple et reproduit et dont l'art populaire s'empare en multipliant les fabriques de santons. Et puis, aussi, le réveillon. Pas de vraie fête, en effet, sans repas, sans ripaille même. Avant ou après la messe, on fait bombance, on mange, on boit mieux et plus que de coutume

en famille, en famille élargie. Dans mon enfance, il y a le chocolat chaud d'avant minuit en prévision d'une heure de marche dans le froid et il y a l'estofat qui mitonne dans la cheminée, bœuf et couennes cuits lentement dans du vin rouge avec un oignon piqué de clous de girofle au retour de la maison. Une

salade d'oranges, à partir de 1945, rappellera aux anciens l'orange unique de Noël de leur propre enfance. Le seul cadeau en forme de fruit d'or qu'ils aient trouvé dans

leurs sabots, galoches ou croquenots. Ce dessert accompagné de biscuits aveyronnais - échaudés, gimbettes ou biscotins - trempés dans du vin doux ou sucré est un bien maigre équivalent des 13 desserts des Provençaux mais peu importe. Un dernier "gloria in cycelsis" et au lit !

Comme cette nuit de Noël est loin de celle que je vais connaître à Paris, avec des copains trieurs de courrier, à la fin des années "50" ! Ils ont mis des sous de côté pour réveillonner au restaurant et "aller aux putes". On erre dans les rues illuminées, grouillantes, retentissant de musiques criardes et d'appels de restaurateurs. Mes potes vont d'un menu à l'autre. C'est cher, c'est partout à peu près pareil. A minuit, on s'embrasse sans s'être décidés à entrer manger quelque part. Ici ou là, un puis un autre nous a quittés pour quelques minutes d'amour tarifé. Il nous a rejoints. On s'ennuie, on s'ennuie encore. Il est une heure, deux heures. Tout m'échoue au point de n'avoir plus envie du moindre casse-croûte. Me voilà guéri des réveillons en ville à tout jamais, alors que je regagne le lit que je partage avec Jean-Marie qui, lui, à 4 heures, doit être à Brune pour le tri de lettres dont certaines sont adressées au Père Noël.