

Beaux arts de la table

Les éditions Taschen retracent par l'image l'histoire des menus de restaurants américains. Un régal



Menu du Bimbo's 365 Club, 1963. DR

Au moment de passer à table, l'appétit vient parfois en regardant. Comme les bistrotiers, l'éditeur Taschen le sait bien, qui édite ces jours un livre regroupant les plus belles réussites américaines en matière de menus de restaurants. Résultat d'un vaste travail de recherche, *Menu Design in America* propose un voyage dans le temps, de la moitié du XIXe siècle à la fin des années 1960 («l'âge d'or des menus!»), en près de 400 pages généreusement illustrées.

Accompagnées de petits textes sur les mœurs et les modes des époques traversées, les images constituent une sorte d'histoire des Etats-Unis par la bande. Où l'on est transporté avec bonheur des

menus à la gloire de la patrie au sortir de la guerre de Sécession, aux cartes interstellaires reflétant l'engouement pour la conquête spatiale, un siècle plus tard, en passant par les fulgurances géométriques art déco des années 20 et 30.

Œuvres d'art spécialement créées pour les plus grands hôtels New-yorkais, cartes en forme d'animaux, menus de bouis-bouis imprimés sur le verso de masques de cow-boy destinés à occuper les petits, l'éditeur spécialisé dans le beau livre pas trop cher a réuni un véritable trésor d'images. Les curiosités, comme la liste des mets proposés aux riches clients des Zeppelin assurant la liaison New York-Berlin, ou cette carte de bar de 1942, où chaque page tournée effeuille un peu plus un ange aux joues rougissantes, abondent. Un must dans le genre. **G.WY**



Menu Design in America

Jim Heinmann,
Steven Heller, John Mariani
Ed. Taschen, 392 p.