



MENU DESIGN IN AMERICA 1850-1985

Par Steven Heller
et John Mariani

Présentation et contenu d'un menu sont essentiels dans l'expérience culinaire. Une fois installé à table, c'est le premier contact avec la cuisine du chef. Dans *3 Étoiles*, où nous encartons les menus des grands chefs depuis nos débuts, nous reconnaissons l'importance de cet accessoire essentiel. *Menu Design* propose 800 menus sur plus d'un siècle, véritable œuvre de témoignage sur l'histoire et l'évolution de la restauration aux États-Unis mais également tout simplement objet d'art pour amateurs de graphisme design à l'américaine. Un bel objet qui met en appétit.

—O. N.

(Taschen, 39,99 euros)