

Histoires de bouteilles

Dans un petit livre élégant et ludique, *Cadavres exquis*, Alain Weill présente des bouteilles qui lui sont chères par leurs étiquettes ou leur design.

N e pas se méprendre : Alain Weill n'est pas l'un de ces « buveurs d'étiquettes » attachés au prestige et à la valeur d'échange des bouteilles. C'est en spécialiste de l'art publicitaire et du graphisme qu'il présente dans *Cadavres exquis* des bouteilles de vin (et d'alcools très divers ainsi que quelques sodas en canettes) chères à son cœur. D'une vie longue en voyages et en dégustations en tous genres, il a conservé des flacons pour leur beauté, leur originalité, leur drôlerie, leur mauvais goût...

Certaines bouteilles racontent une histoire, une époque, une mode. Que nous présente ce petit livre évidemment illustré, mais aussi commenté par l'auteur ?

On croise un morgon de Marcel Lapiere illustré par Siné, un whisky corse par Pétillon, un vin blanc italien rendant hommage à Elvis, une cave coopérative du Gard célébrant Yuri Gagarine (initiative du « milliardaire rouge » Jean-Baptiste Dou-

meng), un côtes du Roussillon Villages honorant Jean Éche- noz... Des reproductions de Lautrec côtoient des œuvres originales de Saul Steinberg ou de Gilbert et Georges.

Air du large

Par la diversité de leurs formes et de leurs couleurs, de leurs horizons parfois lointains, ces bouteilles nous invitent au dépaysement et à l'air du large. Là, on peut boire à la santé du

Che. Ici, de Franco. D'autres préfèrent les revendications identitaires à l'image de ces « altercolas » bretons, corses ou musulmans. La provocation n'est pas interdite. Venue des Etats-Unis, une canette de boisson énergisante s'intitule « Co-caïne », ce qui n'a pas vraiment amusé les services de police antidrogues. La Chartreuse et l'absinthe n'ont pas compté pour rien dans les ravissements d'Alain Weill. Il s'en souvient, entre nostalgie et émotion. Ailleurs, le kitsch s'invite gaiement.

En refermant ce délicieux *Cadavres exquis*, on se prend à imaginer un ouvrage de ce genre rassemblant les étiquettes inattendues du vignoble hexagonal et de vigneron « alternatifs » rarement avares de jeux de mots (« Omar m'a abusé », « Porc tout gai », « Tout bu or not tout bu », « Le canoë Gaillac... ») ni en hommages divers aux Sex Pistols (avec la traduction littérale de *Never Mind the Bollocks*) et à « Jauni Rotten », à Brigitte Lahaie, Frédéric H. Fajardie... On se souvient aussi que les regretés Charb et Wolinski avaient dessiné plusieurs étiquettes. Bref, du travail pour Guillaume Zorgbibe, l'éditeur d'Alain Weill, qui n'est pas indifférent à la Dive sous toutes ses expres-

Christian Authier

CADAVRES EXQUIS,
éditions du Sandre, 96 p.



Take Eat Easy : des plats de restaurants à sa table en 30 minutes chrono

Un nouveau service de livraison (à vélo) propose en ligne une sélection d'une vingtaine de restaurants toulousains.



Après avoir essayé à l'étranger (Madrid, Londres...) et en France (Paris, Lyon...), le service de livraison Take Eat Easy, créé à Bruxelles, a débarqué à Toulouse depuis quelques semaines. Le principe ? On entre d'abord son adresse de livraison sur le site (www.takeeateasy.fr) et l'on se voit proposer, midi et soir, un choix de restaurants disponibles en fonction des jours et des horaires d'ouverture ainsi que de la distance (pas plus de trois kilomètres entre le restaurant et le lieu de livraison afin de garantir un délai de trente minutes après la commande). Il suffit ensuite de choisir ses plats et de payer en ligne. Si l'on s'ennuie, on peut également suivre le coursier (coursiers exclusivement à vélo) en temps réel sur une carte depuis son mobile ou son ordinateur.

Plus intéressant : la sélection des établissements partenaires (une vingtaine à ce jour, d'autres arrivent) proposant des plats à manger sur le pouce mais aussi de véritables repas. D'Argentine (Caminito) à la Norvège (Tante Margit) en passant par l'Italie (Y Restaurant, La Farinata...) ou la Thaïlande (Le Sukhothai), les amateurs de cuisines étrangères ne seront pas déçus quand les fans de burgers (Régis Burger, Vintage American Bistro, Sandyan) trouveront de quoi satisfaire leur faim. À noter encore, côté Sud-Ouest, la présence du J'Go. Enfin, les plats sont proposés au même prix qu'à la carte des établissements avec une majoration de 2,5 € pour les frais de livraison.

C.A.

Omnivore Foodbook : tout ce qui se mange, se boit et un peu plus encore...

L'édition printemps / été 2016 de l'Omnivore Foodbook vient de sortir

Alors que la « gastronomie », au sens le plus large, croule depuis ces dernières années sous une avalanche de discours, d'images, de représentations, d'événements en tous genres, le défi consiste à trouver un équilibre (une ligne ?) entre le décalé et le concret, la tradition et le nouveau, le sens et la distraction. À sa façon, Omnivore – à la fois entreprise de presse, d'édition et d'événementiel – y a réussi comme d'ailleurs son « frère ennemi » Le Fooding. En témoigne son cinquième Foodbook qui, entre le magazine et le livre, marie passage en revue des dernières tendances et reportages de fond.

Du côté des incontournables, on trouve par exemple un banc d'essai de vinaigres, des carnets d'adresses (Montréal, Tanger), des gros plans sur des produits (mezcal, piment...), des portraits d'artisans ou de chefs, des recettes (ou « cahiers de cuisine » des frères Folmer et de William Ledeuil), un grand entretien (avec Michel Troigros)



ou un vaste dossier sur la notion de « grand restaurant » et son évolution avec notamment un retour sur la saga Alain Chapel. Sur un ton plus léger, les amou-

reux du cochon apprécieront un portfolio dédié à ce noble animal tandis que, dans le registre du superficiel le plus éculé, des chefs confient quelles sont leurs chaussures préférées...

Les lecteurs préférant le solide à l'évanescence se reporteront plutôt sur le guide sélectionnant 250 tables à travers l'hexagone. Un panel cohérent et cependant varié, sans œillères, mêlant restaurants étoilés et adresses en devenir. On notera toutefois, en particulier pour Paris, que des « nouvelles » tables retenues ne le sont pas vraiment. Ainsi A Noste de Julien Duboué et Yam'Tcha d'Adeline Grattard sont célébrés par les gourmands et la critique institutionnelle depuis leur ouverture (qui date un peu) quand Le Café de la Nouvelle Mairie, et Chez Casimir régalaient leurs habitués avec constance depuis plus de vingt ans.

C.A.

Salon des vins et terroirs à Toulouse

Deuxième édition de printemps pour ce Salon qui réunira ce vendredi 18 (de 11h à 21h) samedi 19 et dimanche 20 mars (de 10h à 19h) près de 150 exposants et plus de 200 appellations au Parc des Expositions de Toulouse. Entrée : 5,50 €.

Vin : Les Passionnés

Encore une nouvelle adresse dédiée au vin à Toulouse. Après le récent Bâcaro (voir notre édition du 19 février), ce sont Les Passionnés qui viennent d'ouvrir leurs portes dans le registre de la « cave à manger ».



L'endroit propose aussi bien des vins à emporter qu'à déguster sur place avec des tapas et se transforme en restaurant à midi avec une formule. Côté liquide : cela tient très bien la route avec de belles références et des vins d'artisans. Côté solide : on vous dit ça prochainement.

Les Passionnés – 31 bis, Allée de Brienne. Tél : 05 61 13 99 06.