

À TABLE!

Couverts de gloire

Les couverts d'Inga Sempé font penser à de petits personnages au cou étroit. D'où leur nom, Collo-Alto. La fourchette à salade peut évoquer de loin une tête ronde aux cheveux dressés, sans que cet effet soit trop appuyé. Le dessin est très réussi, sans froideur minimaliste ou excès rococo. Les courbes et les lignes qui se répondent ne sont pas gratuites, mais au service de l'usage. Les rondeurs étant symboliquement perçues comme féminines, le couteau a une lame affirmée pour équilibrer l'ensemble. Depuis son atelier parisien, la créatrice travaille beaucoup pour des entreprises italiennes, danoises ou suédoises. Des pays où le designer est considéré comme un auteur à part entière. C'est pourquoi Inga Sempé se bat pour faire reconnaître cette profession dans notre pays. — **Xavier de Jarcy**

● À partir de 26 €. www.alessi.com; www.ingasempe.fr

LE MOT

Hygge

Danois, il se prononce rugueusement « hu-gueu » et ne désigne rien de précis; plutôt un ensemble de petits riens, comme se couler dans un bain, préparer un gâteau, s'octroyer une sieste sous un plaid, allumer des bougies... Mais l'addition de ces menus plaisirs aboutit à une tendance lourde: le hygge est partout! Au menu de bars (« bols hygge » aux céréales, fruits, graines...); sur le Web et en couverture de livres qui décortiquent cet art du cocooning au quotidien censé alléger la chape hivernale. Les Nordiques, cruellement privés de lumière durant de longs mois, en ont fait un art de vivre qui séduit d'autant que le Danemark caracole en tête du palmarès publié par l'ONU des pays les plus heureux du monde alors que la France n'est qu'au 32^e rang. — **Sophie Berthier**

● hellohygge.com; hyggehomeweb.wordpress.com

● *Le Livre du hygge*, de Meik Wiking, First Editions, 14,95€; *Heureux comme un Danois*, de Malene Rydahl, éd. J'ai lu, 5,60€.



Service Collo-Alto, créé par la designeuse parisienne Inga Sempé pour la maison Alessi.

DE LA FRITURE DANS LE MICRO

Quoi de bœuf, docteur?

« *Ecouter une émission de cuisine à la radio pourrait s'avérer aussi incongru que de s'attabler les yeux bandés et le nez bouché dans un grand restaurant.* » Celui qui écrit ces lignes sait de quoi il parle: François-Régis Gaudry régale les auditeurs de France Inter aux manettes d'On va déguster. C'est en homme de micro autant qu'en gastronome qu'il signe la préface d'un savoureux recueil de chroniques culinaires, au charme vintage d'un poste de TSF chiné dans une brocante. Ces pépites, on les doit au Dr Edouard de Pomiane, chercheur à l'Institut Pasteur, qui présenta sur Radio Paris, de 1923 à 1929, la première émission de cuisine de l'histoire des ondes. Les éditions Menu Fretin sortent de l'ombre ce gourmet piqué de science et de chimie – il invente la « gastrotechnie », érudit mais pas pédant, maniant l'humour aussi vivement que la casserole. Epicurien au palais curieux, il initie son auditoire à l'art du couscous ou des empanadas chiliens, et s'amuse des querelles régionales sur la recette de la bouillabaisse ou du gratin dauphinois. C'est aussi un observateur affûté de son temps – de l'hygiénisme ambiant à la simplification des menus, en passant par l'utilisation (déjà) des œufs en poudre en pâtisserie. « *Concevez la cuisine scientifiquement, exécutez-la artistiquement!* » plaide le bon Dr Pomiane. Quatre-vingt-dix ans plus tard, ses ordonnances gourmandes restent d'une piquante modernité. — **Virginie Félix**

● *Radio Cuisine* (2 tomes), éd. Menu Fretin, 22€ chacun.