

Sh-Op EDITIONS

MANGE
BRUXELLES

RENÉ SÉPUL CICI OLSSON

MANGE BRUXELLES

Un peu plus qu'un livre de cuisine

22 Restaurants, 83 Invités, 200 Recettes.

Mange Bruxelles est le voyage mené par René Sépul et Cici Olsson dans une vingtaine de restaurants de la capitale. Un an de découvertes et de rencontres dans les cuisines les plus intéressantes de la ville, choisies par les auteurs. Leur sélection est rigoureuse, mais hautement subjective. Ceux-ci n'ont retenu que des maisons qu'ils aiment, différentes les unes des autres. S'installant dans le quotidien des chefs, ils cernent la personnalité de chacun en interrogeant des habitués, de grands gourmands pour la plupart que Cici Olsson photographie.

Chaque chapitre de l'ouvrage se divise entre impressions des habitués, souvenirs de grands repas, réflexions sur ce que c'est que manger aujourd'hui, portrait du chef, recettes de la maison et petits secrets partagés par le ou les maîtres du lieu.

Le ton est festif.

Cet ouvrage est le premier tome d'une trilogie qui nous verra les auteurs se perdre bientôt dans les cuisines de Wallonie et de Flandre.

Contact:
agence@shadowsopinions.com

304 pages.
Ouvrage cartonné.

Format:
170 x 240 mm

ISBN:
978-2-9600933-1-5

EAN:
9782960093315

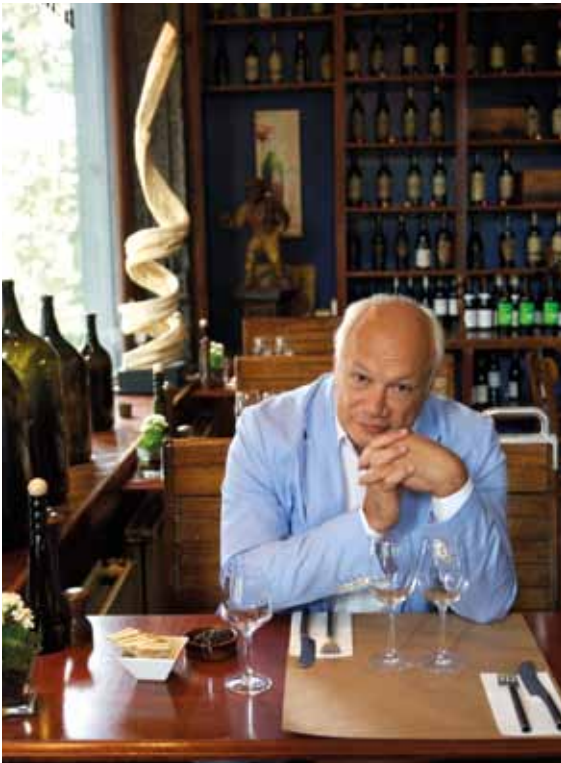
Prix:
30 euros.

La sélection sur Bruxelles

Comme chez Soi, Bon Bon, le Pigeon Noir, Vini Divini, Caffè Al Dente, Notos, Resto Henri, Restaurant François, La Buvette & Le Café des Spores, Les Filles – plaisirs culinaires, En Face de Parachute, La Meilleure Jeunesse, Senza Nome, Bocconi, Chou, Jaloa, Le Ventre Saint Gris, Le Coin des Artistes, les Larmes du Tigre, Orphyse Chaussette, Lola et Les Brigittines.









Extraits.

ORPHYSE CHAUSSETTE

(...)

Un coup de foudre le pose ensuite chez nous, où il ouvre ce bistrot gastronomique dont le nom, Orphyse Chaussette, est un hommage à une aïeule et à ses racines. C'était il y a dix ans. Le pari était loin d'être gagné, car une formule associant simplicité dans le service, convivialité, cuisine précise et produits de saison était, à l'époque, plutôt nouvelle à Bruxelles. Philippe l'impose en jouant sur sa sincérité et sur une continuelle remise en cause de ce qu'il croyait acquis. Son Tartare de thon, par exemple, mélange d'embruns et d'acidité, fut l'un des premiers tartares de poisson qu'ait connu Bruxelles. Alors que le plat fait sa réputation, il l'abandonne le jour où il comprend les menaces sur l'espèce, remplaçant le thon par le maquereau de ligne.

CAFFÈ AL DENTE

(...)

Lakdhar, m'interpellant: «*Alors, est-ce que tu comprends ce qu'est le Caffè Al Dente?*»

Moi: «*Dis-moi...*»

Les trois, en chœur: «*C'est quand la table devient une fête!*»

Ensuite, des bulles! Franciacorta Rosato 2006. Le Marchesine. Pas mal, pas mal.

Puis ping-pong à l'italienne. D'un côté Michele, de l'autre Lakdhar. Sinem a disparu. Moi entre les deux, la tête qui tourne de droite à gauche. Qui parle? Peu importe. «*La Roma. Non, la Juve. Non, la Roma. Si, la Juve. Compare! Toi, compare. Tardelli. Quoi, Tardelli? Marco Tardelli, son but? Tu te souviens? Le second but contre l'Allemagne! 1982! Sa course!*»

Lakdhar: «*Évidemment, je me souv...*»

Sinem coupe la discussion, posant sur la table une tuerie d'antipasto.

«*Come a casa!*», ajoute Michele.

Et on goûte l'antipasto.

Et on se tait.

BON BON

(...)

Comment en est-il arrivé là? «*J'avais une base, j'ai eu une idée, puis ce fut une aventure dont je ne savais trop où elle allait me conduire*», nous la joue-t-il, comme s'il s'agissait d'un coup de pot, alors que tout est pensé, imaginé et construit au millimètre. Sa cuisine vibre comme la vie. Je vais d'ailleurs terminer l'éloge en précisant que ce que j'aime peut-être par-dessus tout chez ce chef, c'est que malgré le succès et la reconnaissance, il continue d'aborder la cuisine «*comme un gamin*», avec le plaisir, l'innocence et la force que contient l'expression. Comme un gamin! On m'a naguère fait parfois le reproche d'aborder mes responsabilités de cette manière. J'avoue partager avec lui non sans fierté cette belle manière de voir la vie.

Les auteurs :
CICI OLSSON & RENÉ SÉPUL

Cici Olsson est une photographe de nationalité suédoise ; **René Sépul**, journaliste et écrivain, est de nationalité belge. Couple dans la vie, Cici Olsson et René Sépul sont les auteurs de plusieurs ouvrages, notamment Bruxelles Vins, Brasseurs d'ici et Gens de la Terre. Ils collaborent régulièrement avec différents journaux, magazines belges et européens.

Portraitiste reconnue, Cici Olsson a été lauréate de plusieurs prix internationaux. Elle expose et a exposé à diverses reprises en Belgique et à l'étranger. Elle est la photographe attitrée du Théâtre National de Belgique et est Directeur associé au magazine Pylône.

UNE MAISON D'ÉDITION

Cici Olsson et René Sépul ont créé en 2010 Sh-Op EDITIONS. Ce maison d'édition est née de leur envie de développer des projets éditoriaux différents. Après *La Belgique Le Vin*, ouvrage publié en français et en néerlandais, *Mange...* est leur second projet éditorial. Sh-Op EDITIONS ne compte pas se consacrer uniquement à la gastronomie. D'autres projets sont à l'étude.

SH-OP Editions

Indicatif éditeur : 978-2-9600933
12, Avenue Coloniale, 1170 Bruxelles
www.sh-op.be

info :

agence@shadowsopinions.com
ou info@sh-op.be

LA BELGIQUE, LE VIN

La Belgique Le Vin est le premier projet éditorial mené par Sh-Op EDITIONS. Le concept du livre repose sur l'idée qu'une bonne carte de vins dans un restaurant annonce en général une belle expérience gastronomique. Nous pensons que lorsque la carte des vins est belle, le client a de grandes chances de bien manger. Malheureusement, les belles cartes sont rares. L'ouvrage distingue les belles cartes de vins de la Côte belge à la Gaume et présente également tout ce qui touche au monde du vin en Belgique, à l'exception des producteurs : bars à vins, importateurs, sommeliers, chefs passionnés par les vins et amateurs avisés. Au total, plus de 150 restaurants et bars à vins sont présentés, entourés des conseils donnés par une cinquantaine d'importateurs et d'amateurs éclairés.

La Belgique, Le Vin est lauréat du Prix Fernand Baudin 2010 des plus beaux livres publiés en 2010 en Communauté française de Belgique.
(www.prixfernandbaudinprijs.be)

La Belgique, Le Vin a reçu un WORLD GOURMAND COOKBOOK AWARDS à la PARIS BOOKFAIR en mars 2011. L'ouvrage a été retenu dans la catégorie BEST WINE GUIDE par un jury international de critiques et de journalistes spécialisés en gastronomie comme BEST WINE GUIDE IN THE WORLD (4)

La seconde édition de cet ouvrage, complétée et mise à jour, sortira au début 2012. Paris, le Vin, est à l'écriture.

Contact :

agence@shadowsopinions.com
220 pages – 100 photographies.
Prix : 24 euros.