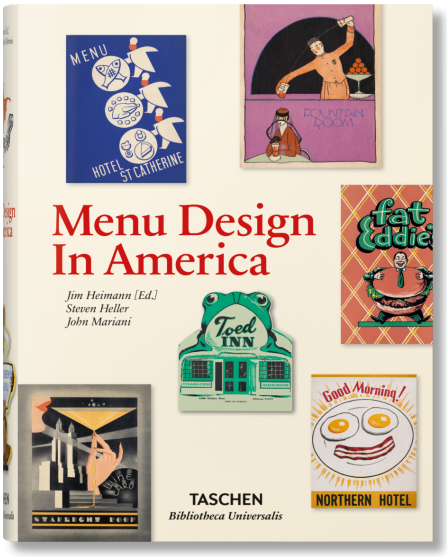

Jim, Heimann
El antropólogo cultural e historiador del diseño gráfico Jim Heimann es editor ejecutivo de TASCHEN America y autor de numerosos libros sobre arquitectura, cultura popular y la historia de la Costa Oeste, Los Ángeles y Hollywood. Su inigualable colección privada ha sido exhibida en museos de todo el mundo y en decenas de libros.

Menu Design in America

Autor: Jim, Heimann

Bibliotheca Universalis

Taschen
ISBN: 978-3-8365-2029-4 / Tapa dura c/sobrecubierta / 592pp | 140 x 195 cm
Precio: $ 42.000,00

Hasta que, a finales del siglo XIX, los restaurantes se convirtieron en algo habitual, los menús impresos eran artículos raros, reservados para ocasiones especiales. A medida que los restaurantes proliferaban, el menú se convirtió en algo más que una lista de platos: era una parte esencial de la experiencia de comer fuera de casa, una herramienta inteligente de marketing y un recuerdo. Menu Design es una antología que exhibe los mejores ejemplos de este arte gráfico. Ilustrado en colores vibrantes, este volumen compacto no sólo reúne una colección extraordinaria de trabajos en papel, sino que también muestra la historia de los restaurantes y de las costumbres culinarias de Estados Unidos. Con sus tapas e interiores, estos menús constituyen un viaje epicúreo para mostrar la evolución del comer fuera de casa a lo largo de más de cien años. El volumen incluye una introducción sobre la historia del diseño de menús firmada por el experto en diseño gráfico Steven Heller y detalladas explicaciones del historiador de la gastronomía John Mariani que acompañan cada pieza presentada en el libro. Varios fotógrafos de restaurantes completan este compendio, que atraerá a cualquiera que disfrute del placer de salir a comer y de la historia gráfica y gastronómica de los restaurantes.

¿Hambre de arte? La gastronomía y el diseño gráfico se fusionan en esta exhaustiva monografía sobre los menús impresos de los restaurantes. Con algunos de los mejores ejemplos de arte gráfico al servicio de la cocina, esta edición actualizada no sólo reúne una colección extraordinaria de trabajos en papel, sino que también muestra la historia y evolución de los restaurantes y los hábitos culinarios.