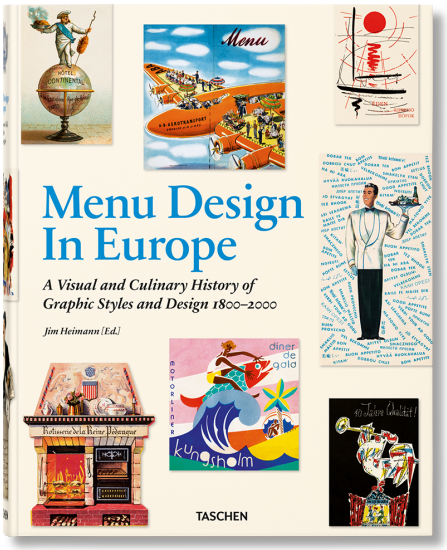

Steven, Heller
Copresidente del programa "El diseñador como autor" en el máster de Bellas Artes de la School of Visual Arts, es también el autor de la columna "Visuals" que aparece en The New York Times Book Review y ha escrito más de 120 libros sobre diseño, ilustración y arte satírico.

Menu Design in Europe

Autor: Steven, Heller
Editor: Jim, Heimann

Taschen
ISBN: 978-3-8365-7873-8 / Tapa dura / 448pp | 250 x 315 cm
Precio: $ 105.000,00

El paraíso de los gourmets Un diario de viaje culinario y gráfico por Europa El nuevo libro de Jim Heimann sobre el diseño de menús en Europa es un delicioso festín para los ojos compuesto por cientos de menús europeos desde principios del siglo XIX hasta finales del milenio. Menu Design In Europe es una historia de la cocina continental y un extenso estudio de estilos gráficos que satisfará por igual a los amantes de la comida y del diseño. El predominio de la cocina francesa sirvió de modelo para las delicias culinarias que se extendieron por todo el continente (y más allá). A medida que aumentaron los restaurantes y las experiencias gastronómicas en el siglo XIX, la necesidad de una presentación más formal de la oferta disponible dio como resultado una gran variedad de menús impresos que se movían entre la extravagancia y la sencillez. El menú de 1891 de Le Grand Vefour de París, con su intrincado diseño troquelado, evoca un bullicioso bistró belle époque, mientras que el menú de 1932 del Royal Palace Hotel de Londres lo transportará a la barra de un animado local nocturno de la era del jazz. En el extremo opuesto del espectro del diseño, el menú del restaurante Lasserre de mediados de siglo expresa una sencillez surrealista. El volumen presenta toda una gama de estilos de décadas distintas, desde obras maestras del art nouveau y del art déco hasta las apropiaciones gráficas de la República Democrática Alemana. Asimismo, se incluyen restaurantes con estrellas Michelin de la era de los grandes chefs y rarezas como un menú militar alemán de la Segunda Guerra Mundial. Más que simples listas de tarifas, estos menús simbolizan una experiencia gastronómica memorable presentada con tanto cuidado y atención al detalle como la comida en sí. Así, aunque ya no sea posible sentarse en La Tour D´Argent en 1952 y probar su famoso plato de carne de pato Le caneton Tour d´Argent, seguramente podamos transportarnos a esa época al contemplar el menú ilustrado con aves acuáticas que muestra las ofrendas de la noche. Con un ensayo del historiador del diseño gráfico Steven Heller y comentarios del destacado librero y anticuario Marc

Selvaggio, Menu Design In Europe presenta menús de destacados coleccionistas e instituciones, y proporciona un suntuoso banquete visual y un documento histórico de dos siglos de tradiciones culinarias.

La reputación de Europa como centro del mundo culinario se confirma con este extenso repertorio de menús de restaurantes de todo el continente. Desde extravagantes facturas de banquetes reales hasta deliciosas cartas de diseño minimalista, las costumbres gustativas de docenas de países europeos se revelan en este compendio de diseño enciclopédico.