

À l'occasion de la sortie du livre  
*Servez citron*  
les éditions Macula proposent  
une série de tirages originaux du photographe  
Éric Poitevin

Entre 2018 et 2019, le photographe Éric Poitevin séjourne à plusieurs reprises à Ouches, près de Roanne, chez Troisgros. Avec Michel, l'idée leur vient alors à l'esprit de faire un livre, mais les traditionnelles images des livres de cuisine ne soulèvent pas l'enthousiasme des deux amis. Éric Poitevin propose de « retourner le gant »... il va plutôt saisir les assiettes au sortir de table, dégustées, saucées, vidées – parfois reste un os, parfois une coquille.

Dans cette série de photographies qui forme un inventaire d'une beauté saisissante, la magie des rencontres opère. Avec la complicité du service de salle, Éric Poitevin récupère les assiettes et sans y toucher capte l'intervention artistique de la mangeuse ou du mangeur. L'éphémère de leur composition reflète les recettes imaginées par Michel et César Troisgros, qui varient en fonction des saisons et de l'humeur du jour.

Éric Poitevin, 2019

52 photographies justifiées, signées et datées,

Impression jet d'encre pigmentaire

Sur papier Hahnemüle ultrasmooth 300 g/m<sup>2</sup>

Format des tirages 48,3 × 32,9 cm

Édition de 5 exemplaires + 1 E.A.

Prix de chaque photographie : 800 €

#### Contact

Éditions Macula

10bis rue Bisson

75020 Paris

T 01 83 81 77 22

M 06 75 91 36 08

[macula@editionsmacula.com](mailto:macula@editionsmacula.com)

[www.editionsmacula.com](http://www.editionsmacula.com)



1  
Rouge aux lèvres  
p. 79



2  
Cosa croccante  
p. 80



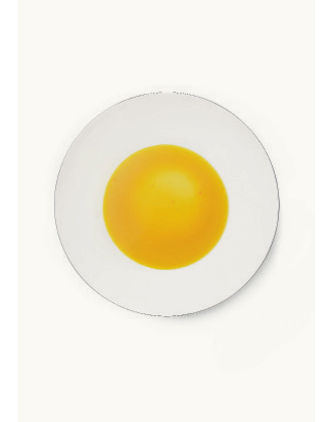
3  
Cosa croccante  
p. 81



4  
Coucou, je suis sous le chou  
p. 83



5  
Moules et pamplemousse  
à l'indienne  
p. 84



6  
Moules et pamplemousse  
à l'indienne  
p. 85



7  
Moules et pamplemousse  
à l'indienne  
p. 87



8  
Giardinera de couteaux  
p. 88



9  
Ça court sur le haricot  
p. 90



13  
Miettes de châtaignes  
et miettes de truffe  
p.95



14  
Asperges au blé noir  
p. 96  
(édition épuisée)



15  
Asperges au blé noir  
p. 97  
(édition épuisée)



10  
Nid d'abeille avec coques  
p. 91



11  
Blanc de lait et noir de truffe  
p. 93



12  
Rose des sables, grattée amère  
p. 94



16  
Plis de champignons à l'oursin  
p. 99



17  
Lotte sans frontières  
p. 101



18  
Ronde d'écrevisses  
et de framboises  
p. 102



19  
Ronde d'écrevisses  
et de framboises  
p. 103



20  
L'Escalope de saumon  
à l'oseille  
p. 105



21  
Langoustines au caviar  
p. 106



25  
Sole à l'estragon  
p. 113



26  
Clams en ivresse  
p. 114



27  
Clams en ivresse  
p. 115  
(édition épuisée)



22  
Langoustines au caviar  
p. 107



23  
Anguille et trévisse sur le feu  
p. 108



24  
Anguille et trévisse sur le feu  
p. 111



28  
Rouget à la moelle  
p. 117



29  
Saint-Jacques « Boulez »  
p. 118  
(édition épuisée)



30  
Grenouilles et tamarin  
p. 120



31  
L'Ange qui passe  
p. 121



32  
Écrevisses au vert, une fois  
p. 122



33  
L'Oreiller « Belle-Anette »  
p. 123



37  
Pigeon aux baies de cassis  
p. 129



38  
Cervele « de peur d'oublier »  
p. 130



39  
Lièvre en effilochade  
p. 131



34  
Carré d'agneau brûlé  
p. 125



35  
Pigeon aux baies de cassis  
p. 127



36  
Pigeon aux baies de cassis  
p. 128



40  
L'Oreille d'Alain Chapel  
p. 132



41  
Bécasse au crépuscule  
p. 135



42  
Steak au poivre  
p. 136





43  
Chevreuil au gomasio  
p. 137



44  
Chevreuil au gomasio  
p. 138



45  
Orientalisme  
p. 141



49  
Papillon  
p. 147



50  
Œufs à la coque  
p. 148



51  
Jardin de kaki  
p. 149



46  
Bois sans feuilles  
p. 143



47  
Dim sum au tamarin et au miel  
p. 144



48  
Tombe la neige  
p. 145



52  
Saké-sakura  
p. 150  
(édition épuisée)

## Le livre vient de paraître aux Éditions Macula

Si le livre de cuisine est aujourd'hui largement répandu, les Éditions Macula en font une véritable œuvre d'art avec *Servez citron*, qui invite à une expérience différente des ingrédients, des couleurs et des arts de la table. Michel Troisgros, chef triplement étoilé, et son fils César offrent au lecteur 41 nouvelles recettes aux noms poétiques et évocateurs – dont *Tombe la neige*, *Rouge aux lèvres* ou *Cervelle « de peur d'oublier »*. Le livre reprend les photographies inédites et surprenantes d'Éric Poitevin et un texte de Jean-Claude Lebensztejn détaille les manières de table.



*Servez citron*. Un ensemble de photographies par Éric Poitevin d'assiettes desservies chez Troisgros, accompagné des recettes afférentes, piqué de *Restes de table*, un essai par Jean-Claude Lebensztejn, aux Éditions Macula.

Collection *Prière de ne pas toucher les étoiles*

280 pages, 52 illustrations couleur

format 22,5 × 30 cm

45 €

ISBN 978-286-589-122-1



