

## BOOKS — LIVRES

**Three new reads to relish this fall**  
Trois nouveaux bouquins à dévorer



Cookbook meets outdoor-adventure memoir in Meredith Erickson's *Alpine Cooking*, which will satisfy your yen for Europe's rustic

mountaintop fare with dishes like *schlutzkrapfen* (stuffed half-moon pasta) and *Salzburger nockerl* (Austrian soufflé). — Mi-livre de recettes, mi-récit d'aventures en plein air, *Alpine Cooking*, de Meredith Erickson, comblera votre appétit de cuisine rustico-montagnarde européenne, à coups de *Schlutzkrapfen* (pâtes en demi-lune, farcies) et de *Salzburger Nockerln* (soufflés autrichiens).

\$66 / 66 \$. PENGUINRANDOMHOUSE.CA



*Tawâw: Progressive Indigenous Cuisine* serves up recipes from award-winning chef Shane Chartrand, including his famed dish War Paint: a

smoked game bird with a red-pepper-sauce handprint. — *Tawâw: Progressive Indigenous Cuisine* présente des recettes du chef primé Shane Chartrand, dont celle de son célèbre War Paint, un gibier à plumes fumé sur une empreinte de main en sauce aux piments rouges.

\$35 / 35 \$. HOUSEOFANANSI.COM



Home cooks wanting an education in Japanese flavours can take a page from *The Gaijin Cookbook*, chef Ivan Orkin's personal take on the cuisine

that made his career. — Les cuisiniers désirant apprendre les parfums du Japon adopteront *The Gaijin Cookbook*, qui offre le point de vue du chef Ivan Orkin sur la cuisine qui lui a assuré une carrière.

\$43 / 43 \$. RAINCOAST.COM



## ART

**Kosuke Araki transforms table scraps into tableware**  
Kosuke Araki transforme les restes de table en vaisselle

Tokyo-based designer Kosuke Araki's work resembles traditional Japanese lacquerware, but his elegant black cups, plates and bowls are made using carbonized food waste (including vegetable peels, bones and shells he collected), calling on us to question how we consume. Pieces from his Anima collection will show in the *Design Transfigured/Waste Reimagined* group exhibit, debuting this fall in Washington, D.C., at Georgetown University Art Galleries. — Les œuvres du designer tkyoïte Kosuke Araki ont l'air de laques traditionnels japonais, mais ses élégants bols, tasses et assiettes noirs sont faits de restes de table carbonisés (dont des pelures de légumes, os et coquilles qu'il a amassés) et visent à nous faire remettre en question notre mode de consommation. Des pièces de sa collection Anima sont présentées cet automne dans l'expo de groupe *Design Transfigured/Waste Reimagined*, dans les galeries d'art de l'université de Georgetown, à Washington DC.

KOSUKE-ARAKI.COM



## DESIGN — DÉCO

### Restaurants are opting for Insta-makeovers

Des restos font peau neuve pour Instagram

For establishments vying to be Internet-famous, a bold interior may trump having a celebrity chef at the helm. “An over-the-top space can put a restaurant on the map, making it memorable and recognizable,” says designer Tiffany Pratt, whose photogenic projects include Toronto’s Café Cancan, which features confetti-like terrazzo floors and rose-coloured walls. Millennial pink (Sketch, London, pictured above), street art (Bibo, Hong Kong) and flora galore (The Florist, Liverpool) are markers of the esthetic – instant Insta-bait.

Pour les restos visant la célébrité sur Internet, une déco qui frappe pourrait primer un chef vedette. «Une salle délirante peut assurer la renommée d’un resto, le rendre mémorable et reconnaissable», affirme la designer Tiffany Pratt, dont les projets photogéniques comprennent le Café Cancan de Toronto, au plancher en terrazzo évoquant des confettis et aux murs roses. Le millennial pink (Sketch, Londres, illustré ci-dessus), l’art urbain (Bibo, Hong Kong) et l’abondance de fleurs (The Florist, Liverpool) s’inscrivent dans cette esthétique de piège à instagrameurs.

## TECH — TECHNOLOGIES

### 3-D-printed food is on the menu

Au menu: des mets imprimés en 3D

At Restaurant Smink in Wolvega, Netherlands, the dishes aren’t just cooked – they’re shaped with a byFlow Focus 3D Food Printer. Everything from cookie batter to puréed vegetables can be put into the printer’s syringe-like cartridges, which then output elaborate designs, like sculptural sauces – similar to a robot baker piping fancy patterns (see below). Even more sci-fi: Soon, 3-D food printers will be used to make bespoke dishes on the spot. Sushi Singularity, opening in Tokyo next year, plans to serve hyper-personalized, 3-D-printed sushi based on each guest’s biometric data. Au Restaurant Smink de Wolvega, aux Pays-Bas, les plats ne sont pas que cuisinés: ils sont formés par une imprimante alimentaire 3D Focus de byFlow. Entre pâte à biscuit et purée de légumes, on peut tout mettre dans les cartouches aux airs de seringues de l’imprimante, d’où sortent ensuite des motifs complexes ou des sauces sculpturales, comme d’un robot pâtissier (voir ci-dessous). Encore plus futuriste: ces imprimantes 3D créeront bientôt des plats sur mesure. Le Sushi Singularity, qui ouvrira à Tokyo l’an prochain, prévoit servir des sushis personnalisés imprimés en 3D en fonction des données biométriques de chaque convive.



## NEWS — NOUVELLES

### Taste the best of Montreal in one spot

Le meilleur de Montréal sous un seul toit

Opening soon in Centre Eaton de Montréal, Time Out Market Montréal is stacked with local tastemakers. The 40,000-square-foot food hall will feature 16 eateries, including a gourmet burger joint by chef Normand Laprise (of Toqué! fame), an outpost of the Plateau’s favourite Portuguese rotisserie chicken joint, Romados, and a new dessert spot from Hof Kelsten’s Jeffrey Finkelstein (the city’s buzziest baker). Ouvrant bientôt au Centre Eaton de Montréal, le Time Out Market Montréal regorgera de saveurs locales. Cette aire de restauration de 3700 m<sup>2</sup> accueillera 16 restos, dont un de fins burgers du chef Normand Laprise (du Toqué!) ainsi qu’une succursale de la plus populaire rôtisserie portugaise du Plateau, Romados, et une nouvelle adresse de desserts de Jeffrey Finkelstein (du Hof Kelsten), le boulanger le plus populaire en ville.

[TIMEOUTMARKET.COM/MONTREAL](http://TIMEOUTMARKET.COM/MONTREAL)



## MUSIC — MUSIQUE

**A Calgary band brings eco-merch to the table**  
Un groupe de Calgary aux produits dérivés écologiques

**Reuben and the Dark is expanding its merch beyond the T-shirt. For their third album, *un | love* (released October 25), the environmentally conscious folk rockers teamed up with Toronto brand Ruby Sunn to create a limited-edition roll-up cutlery set. Made from a sustainable hemp and cotton blend and hand-dyed with natural indigo, the wrap holds a bamboo straw and cleaner, knife, spoon, fork and chopsticks, making it perfect for your next trip – or tour.**

Avec son troisième album, *un | love* (paru le 25 octobre), Reuben and the Dark offre bien plus que des t-shirts: le groupe folk-rock sensibilisé à l'environnement s'est associé à la marque torontoise Ruby Sunn pour créer des pochettes de couverts produits en quantité limitée. Fait d'un mélange durable de chanvre et de coton et teint à la main à l'indigo naturel, un ensemble comprend paille en bambou avec cure-pipe, couteau, cuiller, fourchette et baguettes. Idéal pour votre prochain voyage, ou tournée.

\$57 / 57 \$, [REUBENANDTHEDARK.COM](http://REUBENANDTHEDARK.COM)  
[RUBYSUNN.COM](http://RUBYSUNN.COM)

## EXPLORE — À EXPLORER

**Go big or go home: Try these 4 oversized foods from around the world** — Tout ou rien: essayez ces quatre plats gargantuesques des quatre coins du monde



**In Hyderabad, India, have a “70-mm dosa,” which is far more massive than the name suggests (70-mm is a nod to the extra-wide film format).** — À Hyderabad, en Inde, prenez un dosa de 70 mm, bien plus gros qu'il y paraît (c'est l'épaisseur d'une bobine de pellicule de cinéma du double du standard).

**Get your sugar fix with a 60-cm column of cotton candy at Tokyo's aptly named Long! Longer!! Longest!!!** — À Tokyo, toute rage de sucre sera satisfaite par les 60 cm de barbe à papa du Long! Longer!! Longest!!!

**Order a Mexico City machete – a hefty, blade-shaped quesadilla popularized in street stalls but now available in restaurants across the city.** — Demandez une *machete* à Mexico: une grosse quesadilla en forme de lame de machette, popularisée par les stands de rue et désormais offerte dans les restos.

**Tuck into a “Texas-sized” Round Rock Donut, a glazed two-pounder regionally famous since the 1940s.** — Mordez dans un immense Round Rock Donut, beigne glacé de 900 g célèbre au Texas depuis les années 1940.

See more at — Découvrez-en plus à [aircanadaenroute.com](http://aircanadaenroute.com).