

Germain Bourré, croqueur de légumes et amoureux du temps

Publié le 02 juin 2016 par AGNÈS DELCOURT

L'inspiration



© G.Bourré

Il a grandi à Blois, les pieds dans la Loire et la tête dans l'univers fantasmagorique d'une ville empreinte d'histoire(s). Germain Bourré met en scène les aliments comme on construisait les cathédrales. En prenant le temps et en soignant chaque détail.

Il se rêvait architecte, constructeur de maisons suspendues au-dessus de l'eau. Il fait finalement ses études aux Beaux-Arts de Reims, où il découvre le design, ou plus exactement « *le moyen de raconter une histoire en maniant la matière* ». Pour son diplôme, obtenu en 2000, il s'intéresse aux matériaux liés à un savoir-faire spécifique. Il aborde le bois... et les légumes. Il travaille durant six mois avec le chef cuisinier Arnaud Lallement, et présente un projet qui se regarde, et finit par se manger. Il faut dire qu'il a été formé à bonne école. Marc Brétilot, son professeur, est le créateur de la section design culinaire à Reims (qu'il dirige à son tour aujourd'hui).

Réinventer les gestes et les matières

Curieux, Germain Bourré travaille cinq ans pour le designer Jean-Marie Massaud sur la conception de stands et sur des projets de packagings cosmétiques. « *J'aime travailler sur différentes échelles, des produits de consommation courante aux produits de luxe.* » Il rencontre le pâtissier Pierre Hermé, collabore avec lui sur ses projets au Japon. Puis Veuve Clicquot le sollicite pour repenser la gamme de ses millésimes de champagne. Il conçoit des plats, les met en scène et crée des supports de dégustation spécifiques. Il accompagne ensuite le restaurant Les Comptoirs du Médoc et son chef Nicolas Tissier. « *L'idée consiste à raconter l'histoire de ses 8 AOC qui composent ce terroir très riche. Chaque plat est mis en scène dans l'assiette, et pas seulement. Le soir, les rideaux se baissent et un film où défilent des images suggestives est projeté dans la salle du restaurant.* »

La méthode Germain Bourré ? « Je parle beaucoup à mes interlocuteurs. Ce sont eux qui me racontent leur histoire et c'est avec eux que je la mets en scène pour la présenter aux autres. Je cultive la prise de temps. C'est le seul moyen pour réaliser un travail de mémoire sur les savoir-faire, les gestes et les matières, tout en les réinventant. Pour moi, un projet réussi, c'est une rencontre réussie. Je suis satisfait quand j'ai compris et retranscrit toute la richesse qui m'a été confiée. »



Giraudet

Kiosque mobile

© GERMAIN BOURRE/GIRAUDET

