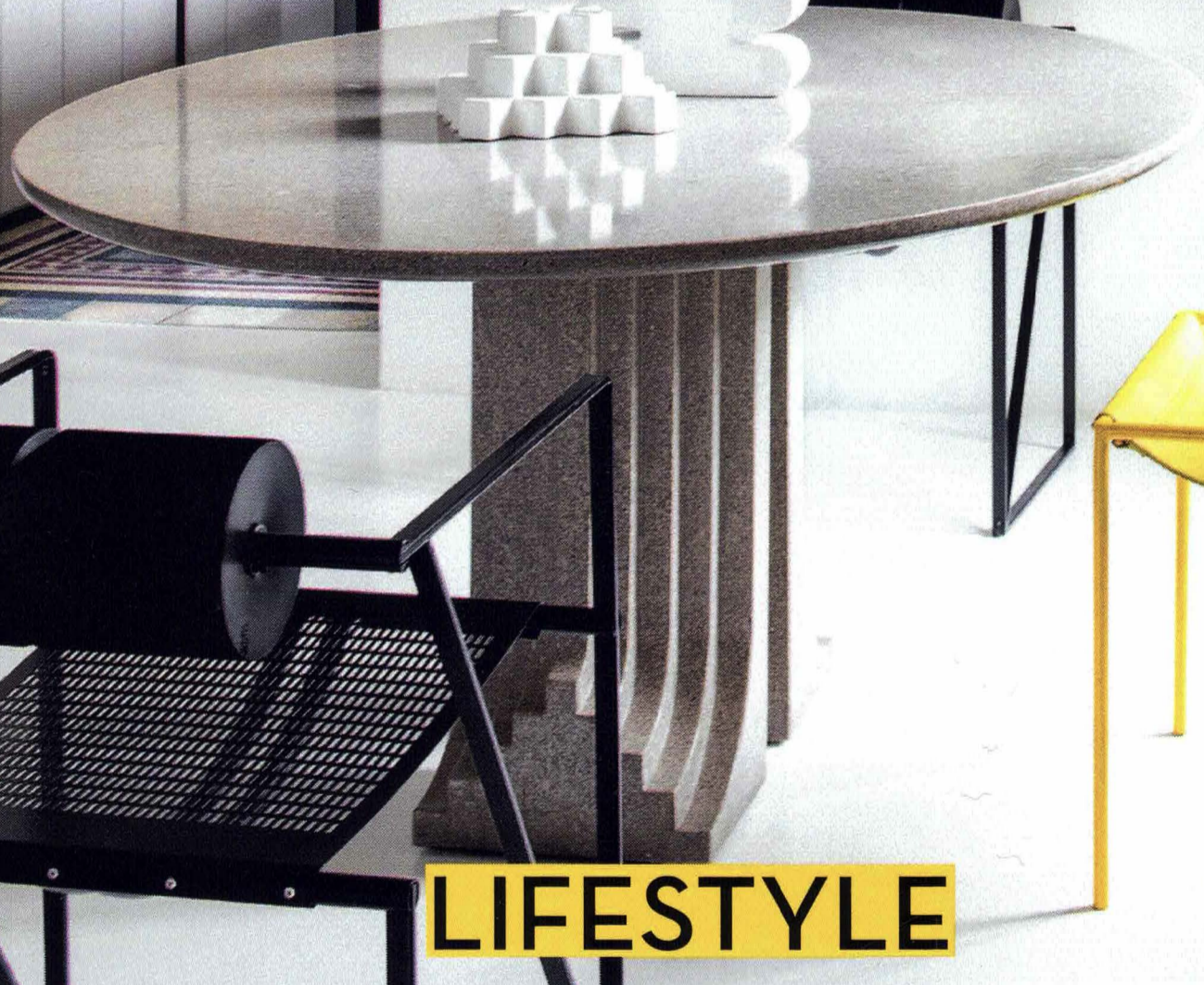


IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

DÉCO & DESIGN

Mode, luminaires,
arts de la table...
30 pages festives



FOOD

De l'assise à l'assiette,
les architectes mettent
le couvert

Trésors comestibles :
10 designers culinaires au top

LIFESTYLE

Reportages : 4 intérieurs
pour gastronomes

Chambres de rêve :
notre sélection dressings,
litterie et linge de lit

TRIPS

Mexico, la maxi-food city
Copenhague, le goût du design

L 12525 - 163 - F: 7,90 € - RD



LE PLUS SAVOUREUX DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 163 - Décembre 2023 - Janvier 2024 - 7,90 € - www.ideat.fr

GERMAIN BOURRÉ Conseiller en gastronomie



À la frontière du design d'objet et du design culinaire, Germain Bourré, avec son agence Germ Studio, trace un sillon singulier depuis une quinzaine d'années. Il imagine des objets qui relèvent des domaines du packaging et des arts de la table pour des rituels de dégustation et propose même l'aménagement de boutiques

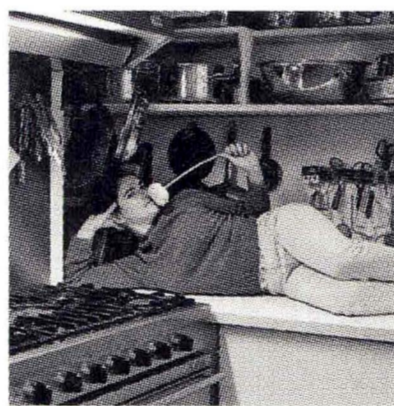
d'alimentation et de bars à soupe... Une vision globale et sensible qu'il met aussi au service de chefs pour qui son savoir-faire est précieux : pour eux, il œuvre comme un directeur artistique. Il les aide aussi bien à jouer avec les fibres, les couleurs et les formes qu'à renommer leur carte et revoir le niveau de gamme de leur restaurant. Celui qui collabore aussi avec des marques alimentaires peut répondre à des missions aussi variées que leur positionnement ou leur identité graphique.



Comme une cave à cigares, la boîte A imaginée par Germain Bourré, qui travaille sur des « rituels à manger ».
© ORIAN TOURNAFOL (PORTRAIT)



ALIX LACLOCHE Metteuse en scène de nourriture



Cette gourmande ne sacrifie jamais le goût au style de ses créations culinaires et développe un univers régressif et ludique qu'elle propose pour des défilés et des événements (Acne Studios, Jacquemus, Trudon, Christofle, Nike...). Franco-américaine, autodidacte, elle a effectué son premier stage chez Alain Passard, où elle y a appris la cuisine naturelle. Puis, elle a fait ses classes à San Francisco, où elle a saisi les bases de la *slow food* chez la papesse de la cuisine durable, Alice Waters. Devenue traiteur - « cuisinière itinérante », selon ses mots -, extrêmement sollicité pour ses buffets qui respirent l'accident et l'approximation artistique, elle associe le pas de côté esthétique à des saveurs simples et gourmandes, s'entoure de ses amis artistes pour la mise en scène de ses banquets très inspirés.

Itinérante, Alix Lacloche développe un univers artistique au service de buffets qu'elle imagine avec ses amis plasticiens. Ici, un projet pour l'Apollo Palm Hotel, à Athènes. © ALEXANDRE GUIRKINGER (PORTRAIT)