

marie claire

N° 429 - MAI/JUIN 2009
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

Maison

BIEN DEDANS, BIEN DEHORS

es meubles
le jardin font salon

NSPIRATION

es fleurs reviennent



SALLES DE BAINS
*5 styles
passés à la loupe*



Ce crabe aux pinces d'or, imaginé par le designer Germain Bourré pour Veuve Clicquot, sera servi jusqu'au 30 avril au restaurant "Le saule pleureur" à Montoux, près d'Avignon.

Le design a-t-il BON GOÛT?

Et si la nourriture était un matériau comme un autre. Balayant les critiques qui les accusent de préférer le beau au bon, les designers culinaires défendent ce qu'ils considèrent comme un "art qui se mange".

PAR ANNE-CÉCILE SANCHEZ.



Cette "envolée marine" (bisque de tourteau en espuma et œufs de poisson volant), également inventée par Germain Bourré pour Veuve Clicquot, évoque les bulles du champagne.

Le jour où Marc Brétilot, designer culinaire, a été contacté par la chambre des métiers et de l'artisanat du Limousin, il ne s'est pas défaussé. Invité à réfléchir sur des produits alimentaires "régionaux et contemporains", il choisit la charcuterie et propose aux artisans "un cahier d'inspirations" nourri de références à l'art contemporain, histoire de "leur montrer que le terroir peut s'inscrire dans la modernité". Quelques dessins plus tard, son "œuvre culinaire", baptisée le "Cabossé" voit le jour.

Et si ce pâté en croûte, construit comme un paysage vallonné, incarnait mieux que n'importe quel concept-food ce qu'est le design culinaire? Après quelques associations remarquées entre des cuisiniers et des designers (Pierre Gagnaire et Christian Ghion ou Alain Ducasse et Patrick Jouin pour ne citer qu'eux), c'est en 1999 qu'est née cette discipline, avec la création par Marc Brétilot, formé à l'École Boule, d'un atelier dédié à la cuisine au sein de l'École supérieure d'art et de design de Reims. Dix ans plus tard, alors que la suprématie gastronomique française est mise à mal par les expériences décoiffantes du chef espagnol Ferran Adrià, dont l'atelier pluridisciplinaire consacre six mois par an à la recherche, le design culinaire entend plus que jamais poser un regard un peu décalé sur le monde de l'alimentation et des métiers de bouche. Et le buzz fonctionne. Témoin le dernier salon Maison & Objet, où s'est tenu "Le Pari des chefs", un événement qui associait derrière un piano, des cuisiniers à des designers ou des architectes, voire des cinéastes.

Crustacés customisés de tatouages ou de piercings par Clément Moniot, sucettes billes incrustées de légumes séchés et "néo fruits" en gelée craquante signés Julie Rothhahn, "carotte rappeuse" usinée comme un morceau de bois sur une machine-outil, à utiliser comme une cuillère à sauce inventée par Stéphane Bureaux ou "petits bouts de corps à croquer" en chocolat imaginés par Anne-Charlotte Blanchot du duo Ébullition, ces projets sont autant de créations au carrefour de l'art,



1

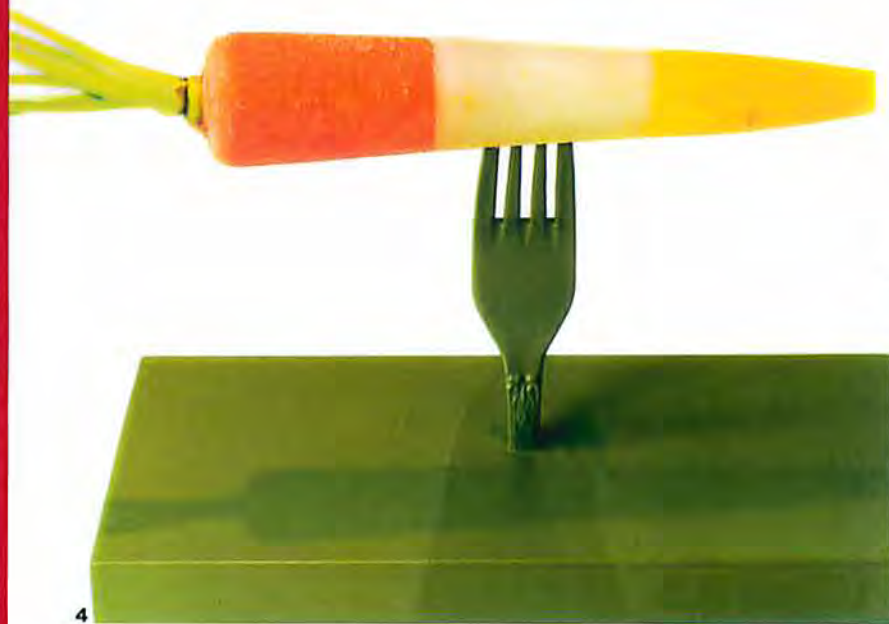


2



3

1. Ce millefeuille vertical signé Marc Brétilot fait mentir tous ceux qui pensent que le design culinaire privilégie la forme sur le fond. 2. Créé en 2002, Énivrance, inventeur de cet "œuf de terre" est le premier bureau de style alimentaire mondial. 3. Bouche, nombril ou tétou, les "petits bouts de corps" en chocolat noir de Anne-Charlotte Blanchot du duo Ébullition mettent l'eau à la bouche. 4. Baptisée "carotte en tiers", cette création de Stéphane Bureaux a été ajustée selon un procédé d'ébénisterie, l'assemblage à tenon mortaise.



4

Photos : © Hervé Termisien - © L. Seminel - D.R.

Faire de l'art qui se mange, voilà l'objectif des designers culinaires.

de la cuisine et du design. Pour Marc Brétilot, cette discipline n'est jamais qu'une extension naturelle du design à la cuisine, l'aliment étant envisagé comme un matériau. "Il ne s'agit pas uniquement d'une mise en forme plastique, précise-t-il. Cela peut être une gestuelle, une mise en scène ou un concept."

On a beau savoir que les designers ne dessinent pas seulement des meubles, mais aussi des TGV, des brosse à dents ou des prises électriques, on ne s'attendait pourtant pas à les trouver embusqués derrière la forme d'un petit-beurre. Et on a, en partie, raison : pour l'heure, l'agro-alimentaire ne fait que très rarement appel à eux. "À l'échelle industrielle, tout est conçu par les équipes d'ingénieurs agronomes et de marketing", regrette Stéphane Bureaux, qui a mené plusieurs projets en binôme avec des chefs, ainsi qu'avec le pâtissier Stéphane Marchal, dont un entremet, "hommage à Jean Prouvé", est récompensé en 2005 par l'Agence pour la promotion de la création industrielle (APCI). Mais quand elles ne sont pas artisanales, les réalisations de design culinaire sont souvent des créations événementielles éphémères. Donc assez confidentielles.

Les choses sont pourtant, doucement, en train de changer, amenant le design culinaire sur la voie d'une vraie reconnaissance, prouvant aux esprits grincheux qu'un designer de l'assiette ne se contente pas de poser une tomate cerise sur une tranche de jambon... Veuve Clicquot a ainsi confié à Germain Bourré l'élaboration, en partenariat avec trois grands chefs, de menus d'exception, conçus comme des "voyages gourmands" thématiques qui mettent en avant ses cuvées vintage 2002.

"Au contraire d'un effet de mode, ce projet s'inscrit dans l'histoire de notre maison qui a toujours puisé son inspiration dans les domaines du design et de la gastronomie, explique le chef de caves Dominique Demarville. C'était pour nous le moyen de tisser un lien entre ces deux univers et de faire naître des menus originaux qui subliment nos vins de manière ludique."

Chez Danone, au département recherche et développement, c'est une autre diplômée du cours de Marc Brétilot qui vient d'être embauchée et le géant agro-alimentaire aurait dans ses cartons le projet de lancer à Paris une "Milk Factory" ouverte à la création, tribune de choix pour les designers culinaires. "Aujourd'hui, il reste à inventer une nouvelle écologie des modes alimentaires, adaptée à notre époque, assure Édouard Malbois, fondateur du bureau de style alimentaire Énivrance. On ne peut pas se contenter d'innovations formelles anecdotiques. D'autant que l'aliment n'est pas un produit de consommation comme l'habillement ou la téléphonie, c'est un maillon essentiel de notre rapport au monde."