

C HOME Cuisines & Bains

N°7 • Octobre - Novembre - Décembre 2014

DOSSIER SPÉCIAL

50

CUISINES
À PARTIR
DE 260 €

N°7

132
pages

Projets

Une **salle de bains**
parentale optimisée

La transformation d'un salon
en **cuisine** conviviale

Inspirations

Des salles de bains
familiales tout confort

Une incroyable
cuisine invisible

Tendances

Des rideaux de douches **déco**

Les nouvelles **dessertes**

Mobilier Les coiffeuses
se refont une beauté

GERMAIN BOURRÉ, LA CULTURE DE LA PLURIDISCIPLINARITÉ

Propos recueillis par Laurine Abrieu

Germain Bourré cultive une approche pluridisciplinaire du design qu'il développe particulièrement dans les univers du végétal et du culinaire. Habité par une démarche plurielle, riche de rencontres et de questionnements, il esquisse des expériences à vivre qui nous sortent de l'ordinaire. Rencontre.



Comment est né votre attrait pour le design ? Qu'est-ce qui vous a amené à vous inscrire à l'ESAD de Reims et à entreprendre une carrière de designer ?

J'ai grandi les pieds dans la Loire et la tête dans les images convoquées par la Renaissance et ses Lumières transpirant dans chaque pierre de Blois. À 9 ans, en voyant Chenonceau, j'ai su que je voulais être architecte et produire un jour des projets aussi magiques. Cette idée ne m'a jamais quitté sans pour autant m'obséder au point d'être un mini-architecte. Je construisais, j'inventais, je dessinais déjà à toutes les échelles. Le rapport avec l'outil et la matière était déjà fort, qu'il soit dans l'observation des artisans qui travaillaient la porte ouverte ou leur mimétisme au service de mes inventions. Chaque saison apportait de nouvelles activités, de nouveaux produits que j'avaisvus pousser, la naturalité m'imprégnait.

J'ai réellement découvert le design en préparant les concours d'école d'architecture. Deux mois avant mon bac, j'avais mon sésame pour l'ESAD de Reims, l'aspect pluridisciplinaire de la

pratique ajouté à la curiosité et à la fierté d'entrer dans une école des Beaux-arts m'ont conduit à franchir la porte qui m'était ouverte. Ma connaissance du design se cantonnait à Starck, mais j'avais l'intime conviction que la qualité de notre quotidien ne résidait pas uniquement dans de grands gestes architecturaux mais aussi dans un choix et un accompagnement par le dessin des attentions et objets qui nous entourent. À l'issue de mes cinq années rémoises, c'est aux côtés de Jean-Marie Massaud et de l'architecte Daniel Pouzet que j'ai poursuivi cette culture de la pluridisciplinarité du métier de designer. Du flacon de parfum au stade de football en passant par des boutiques ou du mobilier d'édition, la gymnastique fut d'une excitation la plus totale.

Quelle est votre démarche créative, votre vision du design ?

Le designer a cette chance d'être à la croisée de beaucoup de chemins et de questionnements. J'ai une passion pour la matière et les savoir-faire qui y sont liés. Chaque projet est une nouvelle rencontre, qu'elle soit avec le client ou un nouveau fournisseur, que j'aime nommer partenaire. J'aime cultiver les racines des sujets que j'aborde. De cette découverte qui se fait par le biais de l'écoute et du questionnement découle un objectif majeur : contribuer à l'épanouissement des spécificités de mes clients pour en faire des leviers d'innovation et de communication. Le dessin vient alors se poser là où les besoins de la narration se font le plus sentir, une marque qui se raconte transforme forcément ses investissements en réussites.

La qualité de la relation devient une condition sine qua non au succès d'un projet qui va révéler une histoire et mettre en scène autant d'acteurs que de savoir-faire. La deuxième condition de réussite qui prévaut sur la précédente reste bien l'intégrité et la quête absolue de lien et de respect avec les matières et énergies mises en œuvre. Les notions d'écoconception ou autres considérations deviennent >>



© Julian Schlosser / AKA production

1



© Jean-Marc Bourre

2

1/ Restaurant Solyles. 2/ Bar à soupes Giraudet.

>> évidence plus que revendication. Aussi, chaque projet est dessiné avec l'exigence que nécessite la création d'un outil permettant le partage d'un savoir et la transmission d'une information.

Quels sont les types de projets qui vous font vibrer ?

Je suis passionné par le fait de raconter, révéler et éclairer des histoires par le biais du dessin et de l'écriture. Accompagner des créations de marque comme *Solyes* ou bien encore dessiner l'expérience à vivre pour mieux ressentir une histoire, une matière, sont des challenges qui me font vraiment vibrer.

Vous affichez une approche pluridisciplinaire du métier mais vous semblez particulièrement attaché aux domaines du végétal et du culinaire, comment l'expliquez-vous ?

La passion pour la matière me conduit à chercher l'origine de chacune, le respect et la mise en lumière de leur usage et de leur mise en œuvre. Il en découle une certaine quête de la naturalité ou de l'évidence. Le végétal comme le culinaire sont des médiums qui m'ont permis d'expérimenter, de prendre conscience et de verbaliser cette vision et l'approche que j'ai du métier. Ce sont deux univers qui me permettent à moi aussi de me raconter, de garder le lien avec la terre, ses produits et avec ceux qui vivent la même passion que moi. Je l'expérimente depuis 15 ans à travers le monde, en collaborant autant avec les agriculteurs, les chefs ou les institutions. En les écoutant, en les interrogeant, puis en dessinant, je tisse des liens et raconte la richesse de la simplicité en décalant le regard.

Qu'est-ce qui vous plaît, vous anime, dans ces univers ? Nécessitent-ils, génèrent-ils une façon particulière d'appréhender, de travailler le design ?

Travailler dans ces deux univers, c'est avoir la chance de goûter les meilleurs produits, avec les meilleurs chefs ou industriels ou bien encore de voir en botanique ou grand paysage ou urbanisme ce que des yeux de non-experts ne verraient pas. Pour un épïcúrien du goût,

du vert et de la rencontre, c'est un quotidien rêvé. La démarche de design reste très similaire et c'est même ce que je revendique. C'est cette richesse de l'écoute et du décalage du regard inhérente à la démarche de tout design logique que je pratique. L'humilité et la patience sont peut-être plus nécessaires que dans d'autres univers où la création serait partagée. Collaborer avec de grands chefs, c'est accepter de passer l'épreuve de la rigueur et de la précision et parfois attendre la fin du projet pour que la garde soit baissée.

Nous sommes complémentaires, le chef cuisine et parle produits, le designer dessine et parle matériaux. Signer des projets à quatre mains, c'est l'un des aspects qui me satisfont beaucoup dans ma pratique, le culinaire comme le végétal s'inscrivent souvent dans cette logique de maturation.

Comment définiriez-vous le design culinaire ?

Je définirais le design culinaire en décryptant les deux mots qui le composent : le design, création plastique et sensible ayant pour objectif la quête d'un équilibre entre le dessin d'un projet et son dessin. L'adjectif « culinaire » vient contextualiser cette



Niou Lasco pour Corso Magenta.



1

2

3

1/ Envolée marine, un amuse-bouche aux notes océaniques. Chef Philippe Etchebest, L'Hostellerie de Plaisance**, St Emilion. 2/ Verticale d'abricot. Conception : JP Vigato (chef Restaurant Apicius**) et Germain Bourré. 3/ Cloche tempérée. Pièce réalisée avec le soutien de Stéphane Lefevre, Société SAV Rodaviss, Bernard Poujaud, société INOVANTIS (Paris) et ArScénique (Paris).



démarche dans l'univers très large de l'alimentaire. Il sert donc à donner plus de cohérence et de sens entre un produit/un plat et son contexte de dégustation ou de fabrication. J'utilise trois niveaux d'intervention pour se mettre au service du goût mais aussi du sens et des sens : le dessin du contenu, du contenant et de l'environnement de la dégustation.

Quelles en sont les différentes applications ?

Les domaines d'application sont alors très vastes et se recoupent bien sûr avec ceux du design par définition. C'est ainsi que je peux accompagner une création de marque complète, comme celle de *Solyes*. Du positionnement de marque en passant par l'identité, le packaging, la création de la carte avec le chef Christophe Haton et le concept architectural, l'accompagnement a été global, le designer jouant le rôle de directeur artistique.

Quelle est votre approche de la discipline ?

Le designer culinaire est avant tout un designer. L'adjectif « culinaire » vient contextualiser cette démarche dans l'univers très large de l'alimentaire.

De la même manière que lorsque je dois dessiner un flacon de parfum ou un espace de vente, j'écoute les envies, les valeurs, les objectifs, les contraintes. Je les reformule pour m'assurer que

les questions sont bien posées. C'est une des clefs principales du métier de designer : poser la bonne question pour dessiner la bonne réponse. J'articule les problématiques de marketing, d'usage, de matière et de mise en œuvre, en y apposant, comme en design, ma sensibilité, mon univers et les rencontres qui me façonnent.

De façon générale, qu'est-ce qui vous inspire, vous sert de moteur ? L'histoire avec un grand H mais aussi celles de mes contemporains. L'observation et la culture du décalage de regard. Prendre le temps parfois pour le rendre avec la fraîcheur et la fulgurance que nous imposent parfois nos relations commerciales. ■

Il y travaille

Germain Bourré vient de signer avec Philippe Etchebest l'offre culinaire d'Agora Bordeaux, biennale d'architecture d'urbanisme et de design qui a lieu au mois de septembre. Il y a inscrit la création dans le sillage du travail de Youssef Tohmé en travaillant sur l'expérience des limites définissant l'espace public.

Il accompagne également depuis plus d'un an une marque, Corso Magenta, qui propose une solution innovante de peinture, Niou Lasco. Adieu les rouleaux, la peinture est appliquée en usine sur des feuilles pour une pose encollée sur les murs. C'est magique ! Ils travaillent ensemble sur la vulgarisation et la communication du produit, notamment à travers leur stand comme à travers celui d'architect@work. Il accompagne aussi la marque de quenelles et de soupes Giraudet en tissant les liens entre les produits et l'expérience d'accueil sur des lieux éphémères. Il entame une deuxième année d'enseignement en design à l'ESAD de Reims, notamment auprès des masters et du postdiplôme en design culinaire aux côtés de Marc Brétilot.



Pour le restaurant Solytes situé dans le 18ème arrondissement de Paris, Germain Bourré a travaillé à la création du positionnement, de l'identité graphique et de l'architecture intérieure du concept de pâtisserie contemporaine, ainsi qu'à la création du concept de carte avec le chef Christophe Haton, meilleur ouvrier de France.