SO SOIR

SAGA | Les 50 ans de **Living Divani** racontés en 5 dates clés
RENCONTRE | Le slow design insolite de **Tomáš Libertíny**
SHOPPING | **Luminaires bijoux** et rangements hors normes

MIKA, CÔTÉ DESIGN

CHANTEUR POP, FAN DE DÉCO BELGE ET DÉCALÉE

SOMMAIRE

MIKA ET SA MINI REVISITÉE PAR LES DESIGNERS BELGES DE STUDIO JOB POUR L'ÉMISSION *STASERA CASA MIKA*
© FRANCESCO PRANDONI

08 | NEWS
QUOI DE NEUF CÔTÉ DESIGN ?

14 | RENCONTRE
MIKA, DOPÉ À LA CRÉATIVITÉ

18 | ÉCLAIRAGE
PARURES D'INTÉRIEUR

22 | MÉTIER
PROFESSION : MARCHAND DE TAPIS

24 | SHOPPING
SORTIR DE LA LIGNE DROITE

28 | PORTRAIT
LE BEE DESIGN DE TOMÁŠ LIBERTÍNY

32 | FOOD
VOUS EN REPRENDREZ BIEN UNE BOUCHÉE ?

36 | SAGA
LIVING DIVANY

40 | INITIATION
ET SI ON RENDAIT LE ZÉRO DÉCHET LUDIQUE ?

42 | ATELIER
LE LANGAGE DES FLEURS

46 | RESTO
SAKA 20

48 | RECETTE
TARTE TATIN AU POTIRON

50 | INSPIRATION
QUE FAITES-VOUS CE WEEK-END, NICOLAS BEDOS ?

SUIVEZ-NOUS **ONLINE**
www.sosoir.be | Twitter (@SoSoirMag) | Instagram (@sosoirmagazine) | Facebook (@SoSoirMag)

SO SOIR, MAGAZINE DU JOURNAL LE SOIR Éditeur responsable Patrick Hurbain, 100 rue Royale, 1000 Bruxelles **Administrateur délégué** Bernard Marchant **Directeur général du Soir** Olivier De Raeymaeker **Rédacteur en chef du Soir** Christophe Berti **RÉGIE PUBLICITAIRE ROSSEL ADVERTISING Crossmedia Account Manager** Malika Afkir Tél. 02 225 57 30, malika.afkir@rossel.be **International Media Coordinator** Dominic Petitjean Tél. +32 2 225 57 50, Dominic.Petitjean@rossel.be **Assistant commercial** Steve Deleeuw Tél. 02 225 52 45 **Imprimerie** Remy Roto à Beauraing **RÉDACTION** redaction@sosoir.be **Responsable de la rédaction** Ingrid Van Langhendonck **Coordinatrice de la rédaction** Sigrid Descamps **Correctrice** Ingrid Otto **Community Manager** Anissa Hezzaz **Conception graphique** Prémédia créatif **Projet éditorial** Frédéric Mahoux **Journalistes** Carlo de Pascale, Sigrid Descamps, Florence Hainaut, Marie Honnay, Estelle Morgan, Ingrid Van Langhendonck, Agnès Zamboni **Photographe** Ingrid Otto.

VOUS EN REPRENDREZ BIEN UNE BOUCHÉE ?

Nouveau domaine d'exploration, **le design culinaire ou food design réinvente le contenu de nos assiettes**, joue avec les codes de la nourriture et la tradition de la gastronomie.

PAR AGNÈS ZAMBONI. PHOTOS D.R. SAUF MENTIONS CONTRAIRES.

© BENOÎT LINERO

Imaginé pour fêter Pâques 2019 et les 90 ans de l'hôtel parisien Prince de Galles, un réinterprétation du poisson en cristal de la maison Lalique en chocolat au lait de Madagascar et chocolat noir du Vénézuéla, garni d'une ganache praliné et amandes.

Le design culinaire vous intrigue ? Ça tombe bien, c'est justement son but : susciter des interrogations ! Alors que dans nos pays conservateurs, la nourriture tient au sacré, la créativité de l'agroalimentaire est en retard par rapport à celles des autres industries. La fonction du designer culinaire ? Nous aider à manger beau et bon. Le design culinaire s'applique donc aux matières comestibles et il est un designer comme un autre. Il travaille les textures des aliments comme il le fait avec le bois, le verre… Mais ce n'est pas un chef cuisinier, comme ce n'est ni un ébéniste ni un maître verrier… Et chaque création est porteuse de sens, de symboles et de messages, actrice d'une nouvelle ergonomie, de nouvelles sensations et de nouveaux plaisirs, visuels, gustatifs, olfactifs, sonores…

UN CONCEPTEUR SPÉCIALISÉ

Le designer culinaire travaille en collaboration avec des professionnels des métiers de bouche. Il œuvre particulièrement dans les univers de la pâtisserie, confiserie et chocolaterie, des disciplines qui font bon ménage avec les souvenirs d'enfance. Les douceurs du palais et leurs pâtes en tous genres offrent un éventail de formidables matériaux plastiques que l'on peut sculpter, mouler, modeler et cuire comme de la terre. Pour le designer français Stéphane Bureaux, auteur du livre *Design culinaire*, avec la journaliste Cécile Cau (éd. Eyrolles), il s'agit de *concevoir un produit en tenant compte des contraintes de production, du plaisir gustatif recherché et de la mise en perspective* qui peut être historique. Et rappelons les propos d'un grand maître du design, l'Italien Ettore Sottsass, qui inclut naturellement le design culinaire dans une définition, qui a fait le tour du monde : *Le design, c'est une façon de concevoir la vie, la politique, l'érotisme, la nourriture et même le design. Au bout du compte, c'est une utopie figurative et une métaphore de la vie*. Alors plus aucune raison de minorer son existence et son importance !

DES DESIGNERS PRÉCURSEURS

Le design culinaire existe depuis le début du siècle avec les Apéricubes, gaufrettes parlantes, Hamburger Big Mac, barre de Chocolat Toblerone datant de 1908 ou même carrés de poisson… Quelques grands succès parmi d'autres du design culinaire. On ne parlait pas à l'époque de designers culinaires mais d'ingénieurs agronomes, d'acteurs du marketing et la qualité des produits n'était pas toujours au menu ! Il fallut attendre 1985 pour que Panzani lance le premier concours de design culinaire. Dans les années 1990, les Espagnols Marti Guixé et Ferran Adrià ont fait évoluer la profession tandis qu'en France, les chefs pâtissiers Stéphane Marchal de Nancy ou Pierre Hermé ont dessiné de nouveaux gâteaux. Puis le designer français Marc Brétillot a créé une section de l'École supérieure des Arts Décoratifs de Reims qui a offert de nouveaux sujets d'étude à ce domaine encore vierge. *On mange trois fois par jour alors qu'on achète seulement quelques chaises dans une vie. On doit consacrer autant d'énergie à la nourriture qu'au mobilier*, a-t-il déclaré pour bien montrer l'urgence de se consacrer sérieusement à cet univers.
Une section dirigée depuis 2016, par le designer Germain Bourré, lauréat du Grand Prix de la Création de la Ville de Paris 2018, qui a repris le flambeau, après deux ans

Amuse-bouche dont la forme fait écho aux bulles et effluves du *Vintage Veuve Clicquot 2002*. Création Germain Bourré pour Germ-Studio.

© PRESSWALL.FR

Le chocolat travaillé comme la céramique. Création de Pernelle Roux, DNSEP Design et Culinaire à l'ESAD de Reims.

© HERVÉ TERNISIEN

Galets sucrés qui s'ouvrent d'une simple rotation pour se délecter d'une rasade de marmelade et de mousse au chocolat blanc. Création Marion Chatel-Chaix pour Studio Exquisite.

© EXQUISITE

d'enseignement partagé avec ce maître à penser. Quant à la cuisine moléculaire du chef étoilé français Thierry Marx, qui nous rappelle que la cuisine est avant tout de la chimie et un mécanisme physique, ce n'est qu'une des expressions, parmi tant d'autres, du design culinaire, un style, une piste.

DES TALENTS À SUIVRE

La discipline du design culinaire regroupe aujourd'hui de vrais créatifs qui tracent leur propre chemin. Dans le clan des designers culinaires qui montent, Marion Chatel-Chaix de Studio Exquisite. La pratique a pris un tel essor qu'elle édite des cahiers de tendances à l'usage des professionnels de la cuisine qui peuvent y cueillir de nouvelles inspirations. Sonia Verguet, quant à elle, raconte toujours une histoire à travers ses créations. Delphine Huguet croise différents domaines et ouvre des champs d'exploration grâce à l'imagination. Des traiteurs créatifs culinaires comme Mordu, créé par Élodie Nour et Zoé Guilbert, bousculent les règles pour créer l'événement. Germain Bourré, en plus de ses activités à l'ESAD, accompagne des marques culinaires en design et développement stratégique, de l'agriculture à l'assiette, du quotidien à la gastronomie…
La Bouche, studio de direction artistique culinaire bruxellois, créé en 2014 par Bénédicte Bantuelle, cofondatrice du Restaurant Bouchéry et coordinatrice de l'*Executive Master Food Design* de l'Académie Royale des Beaux- Arts (ARBA-ESA) a rassemblé un collectif de designers, d'artistes et de chefs qui développent des expériences comestibles en produisant des mises en scène de repas, des dispositifs scénographiques et des concepts commerciaux autour de l'alimentation. Car le design culinaire, c'est vraiment une histoire de rencontres de disciplines et de compétences qui se croisent pour innover.

Dîner surréaliste de Charles Kaisin à la piscine des Bains du Centre à Bruxelles, en 2018.

© NICOLAS LOBET

DES FORMATIONS INSPIRANTES

La formation en design culinaire de l'ESAD de Reims reste un modèle en son genre. En classe de *Design & Culinaire*, les étudiants s'intéressent au sens social de la nourriture, à la valorisation de la production agricole, à la transformation artisanale et industrielle et aux différents modes de distribution. La formation débute par un cycle de trois ans en option pour se terminer par un master spécialisé.
À Bruxelles, l'*Executive Master Food Design* proposé par l'ARBA-ESA de Bruxelles est un cursus court et professionnalisant d'une année scolaire à temps plein de 600 heures qui pose un regard transversal sur la question de l'aliment, de l'alimentation et de l'alimentaire. Créé en 2012 par Françoise Laskar puis repris en 2015 par Bénédicte Bantuelle de Studio La Bouche, il se compose principalement de workshops qui aboutissent à un projet de fin d'études sous forme d'un dîner expérimental avec menu, stylisme et contenu créatif. *Dans cette classe hétéroclite, les intervenants diversifiés, céramistes, sociologues ou chefs pâtissiers… offrent une vraie richesse sur le fond et la forme de l'enseignement proposé*, raconte Bénédicte Bantuelle, qui défriche de nouveaux terrains et met en pratique ses idées dans son restaurant bruxellois Bouchéry. *Avec des repas sans menu, ni carte et différents plats le midi et le soir, on casse les codes de la gastronomie classique. On crée des surprises dans l'assiette avec des associations subtiles de textures, des détails et des clins d'œil dans la présentation de la table pour bousculer gentiment les habitudes. Un vrai travail de réflexion, de déconstruction pour apporter de la fraîcheur à un univers souvent très convenu. Il a ainsi fallu huit mois pour réinventer le classeur de 40 pages de notre nouvelle carte de 450 vins*. Et que ce soit à l'École Duperré de Paris, à l'École de design Nantes Atlantique, à l'École Hôtelière d'Avignon, à l'École polytechnique de Milan, à la Design Academy Eindhoven ou à l'université suédoise d'Uema, toutes les formations tracent de nouvelles routes.

DES ÉVÉNEMENTS POUR L'APPRÉCIER

La créativité du design culinaire s'exprime aussi lors de repas, dont la mission est de surprendre les convives. *Des dîners surréalistes étaient organisés par la baronne Nadine de Rothschild et Dali*, précise Bénédicte Bantuelle, renvoyant aux dîners mondains des années 1970. Salvador Dali était aussi le chef d'orchestre, avec son épouse et muse Gala, de *Dîners de Gala,* qui ont fait l'objet d'un livre aux recettes fantaisistes et exotiques.
Aujourd'hui, on ne s'ennuie jamais aux dîners surréalistes orchestrés par le designer bruxellois Charles Kaisin, qui y mêle gastronomie, musique, danse, design… pour offrir "Une expérience des 5 sens et à 360°". Ses performances exportées dans le monde entier nécessitent trois à cinq mois de préparation et sont aujourd'hui déclinées selon une charte très précise en cinq points : une soirée et performance unique sur mesure, un thème original, un lieu extraordinaire, un serveur pour une ou deux personnes, une collaboration avec un chef étoilé ou gastronomique avec une expérience de design culinaire dans l'assiette reliée au thème, comme dans la Galerie de la Reine où il avait cultivé le noir et blanc ! ⊗

esad-reims.fr
marionchatel.com ; studio-exquisite.com
soniaverguet.com
delhpinehuguet.com
mordu-paris.com
studiolabouche.com
arba-esa.be
charleskaisin.com