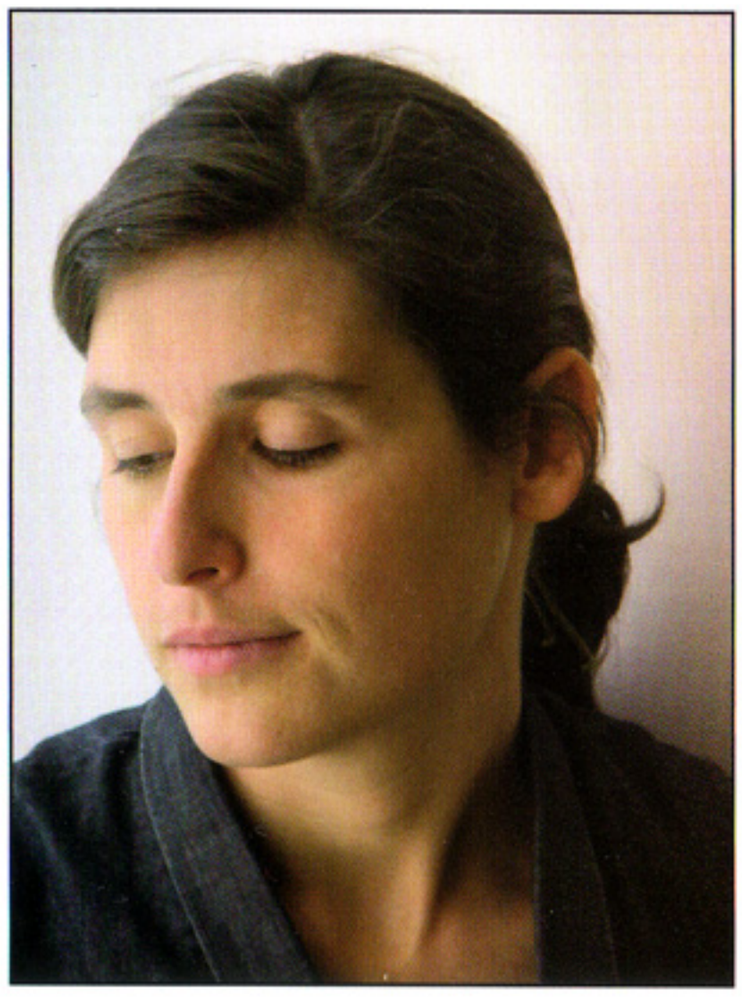


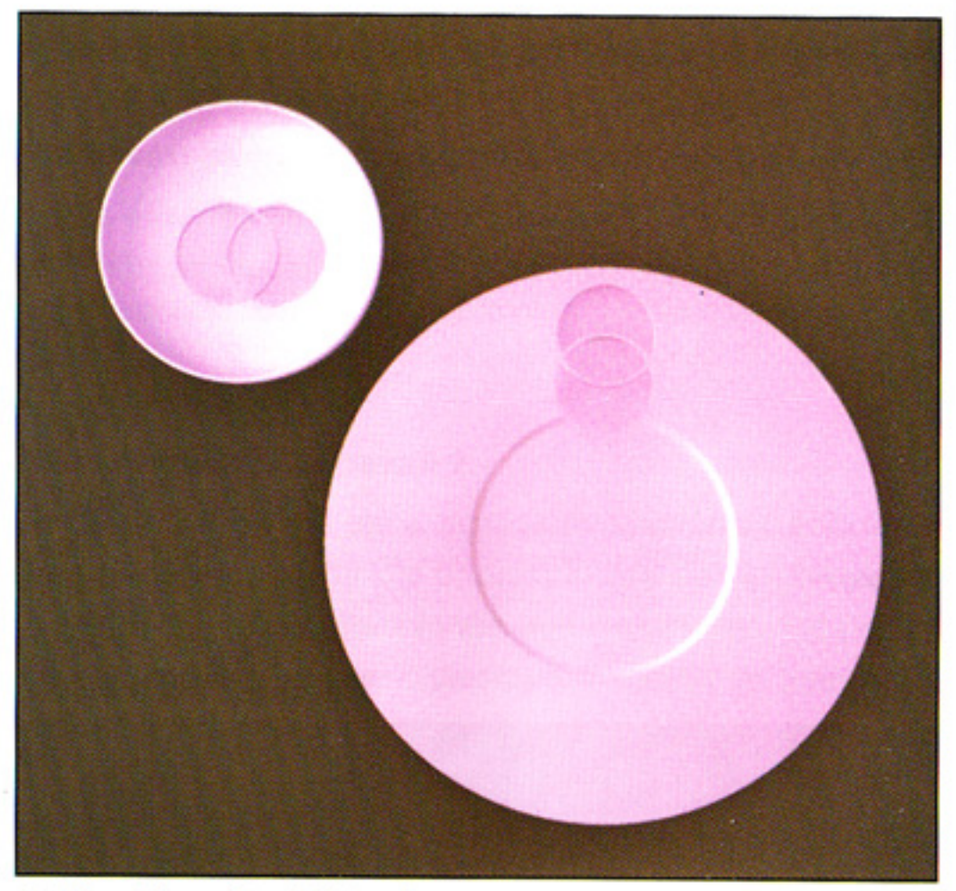
Diplômée de l'École des Beaux-arts de Bordeaux en 1998, Anne Xiradakis complète son cursus par de nombreux stages (CRAFT, Verrerie de Vianne, Lanificio Cerruti). Issue d'une famille de restaurateurs bordelais, elle était prédestinée aux arts de la table. « Je m'intéresse avant tout aux arts de la table, des objets aux espaces, mais toujours avec une grande attention aux petits détails concrets ». En janvier 2003, le chef Guy Savoy, séduit par son travail, lui propose de concevoir un service unique répondant aux besoins du restaurant. Des contenants basiques (assiette, bol, gobelet) composés symétriquement en croisement de deux formes et développés avec Bernardaud. Le 13 et 14 mai dernier, Anne Xiradakis ouvrait son deuxième restaurant éphémère au Château Bastor Lamontagne à côté de Sauternes lors d'une exposition d'art contemporain.

> Pourquoi avez-vous choisi le design ?

Anne Xiradakis : « J'avais envie d'intervenir dans le quotidien des gens. Qu'ils prennent en main mes objets, qu'ils se les approprient. Mon père étant dans la restauration, j'ai travaillé pendant cinq ans au service. Je suis donc venue très naturellement à réfléchir à l'art de la table ».

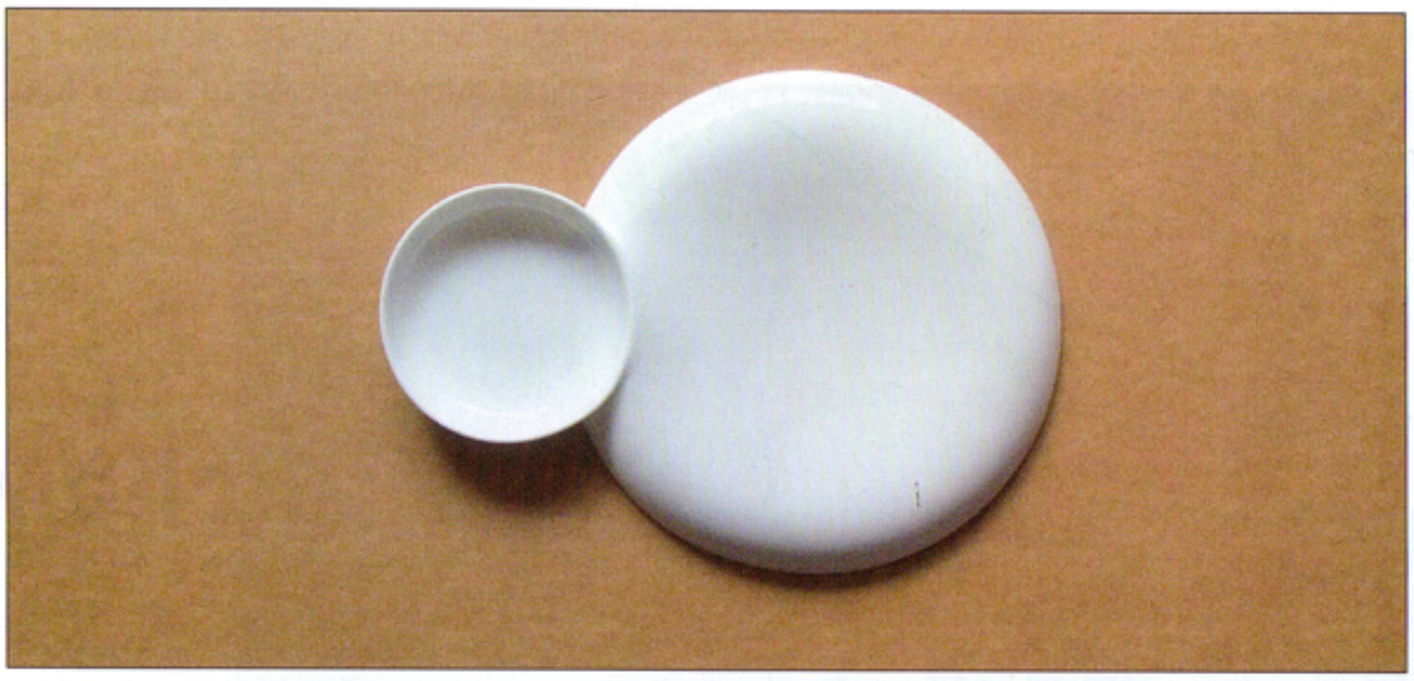
> Comment décririez-vous votre travail ?

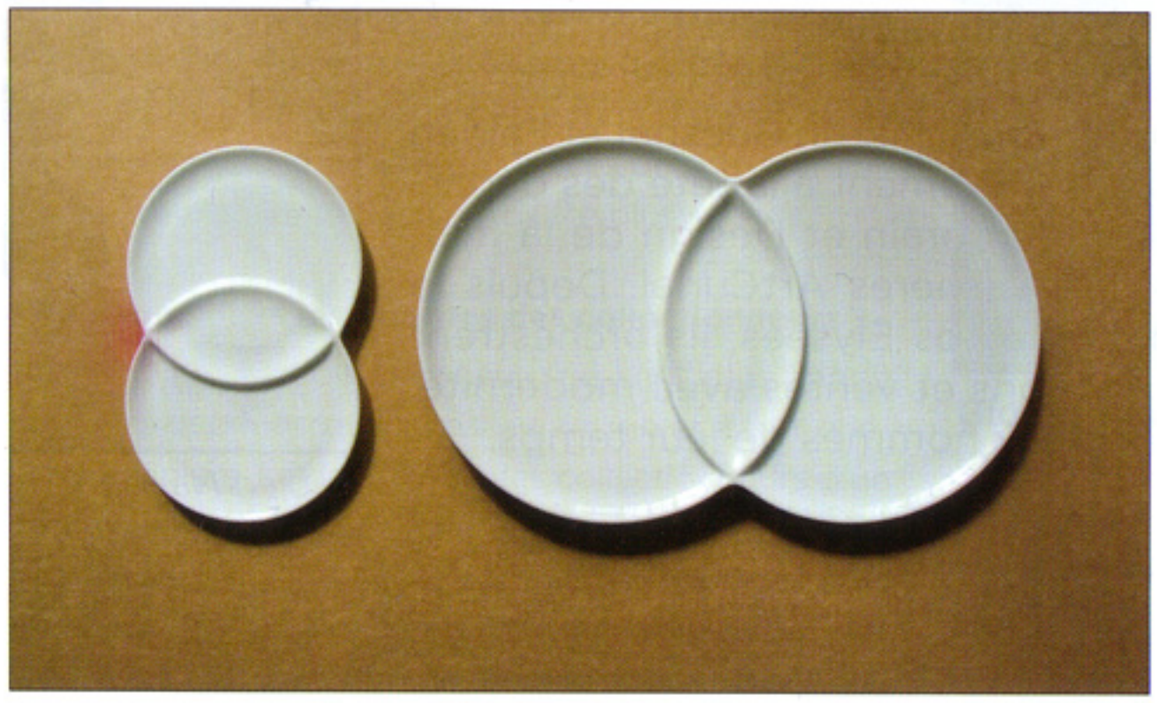
A. X. : « Je pense que l'essentiel de mon travail consiste à réfléchir aux objets et aux usages. J'essaie de remettre en question les gestes du quotidien, de réfléchir à de nouvelles prises en main, pour changer les gestes de consommation et de service, tout en essayant d'offrir un maximum de liberté dans l'utilisation des objets... J'essaie de pousser la réflexion jusqu'aux questions d'édition et de distribution. Par exemple, j'ai développé l'idée d'un 'Café éphémère', qui s'installe dans des lieux qui ne sont pas prévus pour ça. J'y présente mes objets de manière conviviale et ludique, en proposant au public de venir déguster des boissons ou des collations dans des pièces que j'ai créées avec un artisan ».

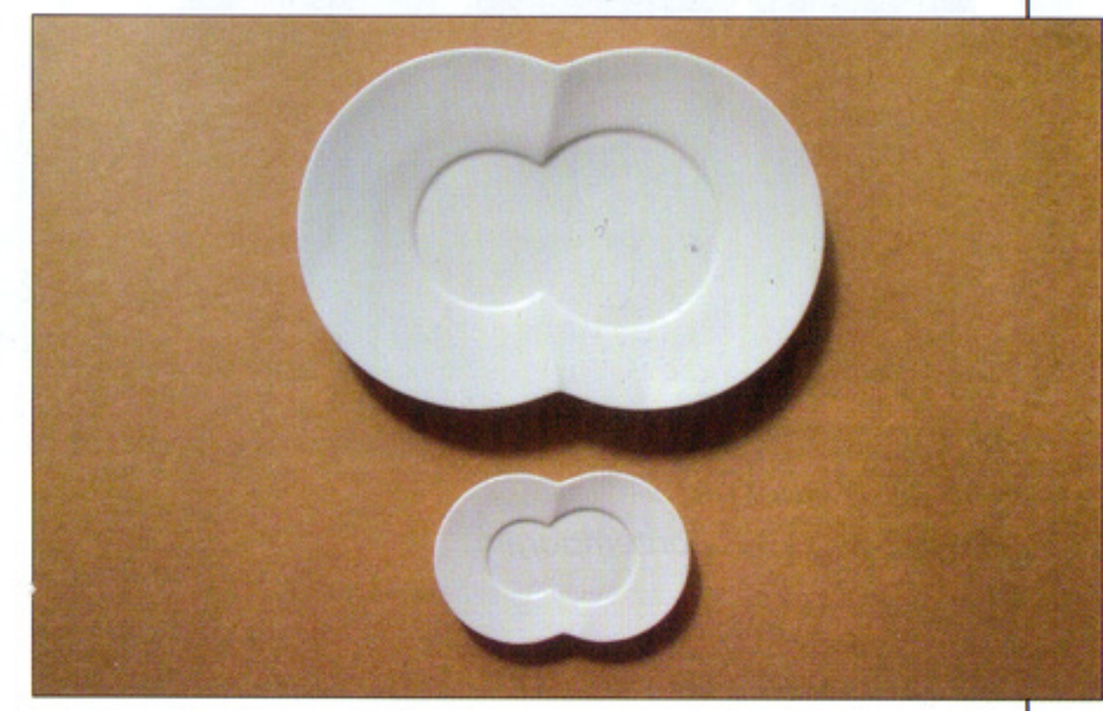


***Collection Assiette à sauce**, 2002*

***Vases et contenants**, 2006*
En collaboration avec Jean-Louis Schmitt







Service Guy Savoy, *2005*
Fabriqué par Bernardaud

> Quel est le designer qui vous inspire le plus, que vous admirez ?

A. X. : « Hella Jongerius. J'admire son travail expérimental sur les archétypes. Cela dit je m'inspire moins du travail d'un designer que j'admirerais que de l'histoire des arts de la table, des évolutions actuelles des pratiques alimentaires ou des habitudes issues d'autres cultures. L'important étant de créer de légers décalages dans les usages ».

> Quelles sont les 3 qualités qui font un bon designer ?

A. X. : « La rigueur, le sens du détail, la polyvalence ».

> Quels sont les matériaux que vous aimez travailler ?

A. X. : « Je n'ai pas de matériaux de prédilection, mais mon parcours m'a amené à manipuler plus particulièrement les céramiques et le verre ».

> Quels sont vos projets pour l'avenir ?

A. X. : « Un Café éphémère 03 au Japon. J'aimerais aussi développer une collaboration avec Alter Eco, label de commerce équitable. Travailler avec des artisans et mettre en valeur leurs savoir-faire à travers des objets m'intéresse beaucoup ».

Boite pour le Thé*, 2006*
Café éphémère 01