

POUR ALLER PLUS LOIN



Mousse de chou-fleur et fourchette avec sucre facetté d'Anne-Charlotte Blanchot.

BOUCHÉES DOUBLES

Anne-Charlotte Blanchot et Anne-Lise Dugat se sont rencontrées durant leurs années d'Arts appliqués. L'une, designer culinaire, s'est fait remarquer avec ses créations à déguster pleines de finesse et de fraîcheur, coulant le chocolat en parties de corps féminin, sculptant le sucre en

pierres précieuses. L'autre a évolué dans le design automobile, sans jamais oublier son goût prononcé pour les plaisirs du palais. Ensemble, elles développent des animations

gourmandes (vidéos, photos, créations graphiques, objets, mises en scène) et des petits clips-recettes étonnants d'inventivité et d'humour. « *C'est notre manière de militer pour une cuisine familiale, voire traditionnelle, à base de produits frais de petits distributeurs, avec les moyens ludiques les plus contemporains.* » Réussi, bluffant, alléchant !

GRAND PRIX DES ARTS DE LA TABLE 2010

Tout au long de salons dédiés aux loisirs créatifs, à la gastronomie et à l'art de vivre, les concurrents (grand public et professionnel) devront dresser une table pour deux personnes dans un temps limité, à partir d'un thème donné et d'une sélection d'objets nécessaire à la mise en scène. Un jury distinguera les tables les plus inventives. Trois mois de compétition qui commenceront à Mougins en septembre pour s'achever à Paris, en passant par Rouen, Lyon ou Toulouse. De nombreux cadeaux pour les gagnants de chaque sélection et un grand prix composé de produits d'arts de la table d'une valeur de 2 500 euros pour le lauréat.

➔ Comité Franceclat, 22 avenue Franklin-Roosevelt, 75008 Paris. ☎ 01 53 77 29 00. www.franceclat.fr

« À TABLE ! », DU 10 JUILLET AU 21 AOÛT 2010, ABBAYE DE FONTEVRAUD

Un itinéraire reliant les caves de l'abbaye aux mystérieuses cuisines romanes et au jardin potager. Installations vidéo de Marie-José Burki, exposition « FOOD » de Christian Volckman et Raphaël Thierry (objets cinématographiques et œuvres plastiques) et, surtout, la gigantesque table de 150 couverts et ses chaises double pour les couples (il est indispensable de réserver sa place) inventée par Nicole Concordet et Christophe Theilmann, architectes et scénographes. Réservation de son couvert pour les

« Festins-spectacles » qui accueilleront chaque fois un invité de marque : dîner aux petites mécaniques pour François Delarozière (voir reportage en page 40), procession dionysienne avec Dick Annegarn, table anthropologique avec Jacques Le Goff... : ☎ 02 41 51 54 44. www.abbayedefontevraud.com

LA MILK FACTORY

Galerie et laboratoire de création culinaire de la Collective des produits laitiers, la Milk Factory vient de soutenir Anne Xiradakis et Jean-Louis Schmitt pour la création d'une série de pièces en céramique expérimentée lors d'un café éphémère à Paris. Leurs langues de chat amènent une nouvelle gestuelle de table : on porte l'objet à la bouche et on peut le lécher. Il s'agit également d'une production hors moule pour dépenser moins de plâtre, ce qui sous-tend des « défauts » ainsi que la trace du mode de coulage. www.lamilkfactory.com

Objets Langue de chat, collection « Variables », d'Anne Xiradakis et Jean-Louis Schmitt.

