Des designers se mettent

PAR JEANNE QUÉHEILLARD
Professeur à l'École des beaux-arts de Bordeaux

Les arts de la table sont devenus l'un des terrains de prédilection des designers depuis les années quatre-vingt-dix. Entre innovation dans la conception des objets et réinventions, leurs expériences explorent les codes et les habitudes, questionnent et stimulent l'imaginaire. Exemple avec les travaux de deux jeunes designers Anne Xiradakis et Philippe Devezaud.

« Aussi haut qu'on puisse remonter, la valeur gastronomique prime la valeur alimentaire et c'est dans la joie et non dans la peine que l'homme a trouvé son esprit. La conquête du superflu donne une excitation spirituelle plus grande que la conquête du nécessaire. L'homme est une création de désir, non pas une création de besoin. »

La Psychanalyse du feu, Gaston Bachelard

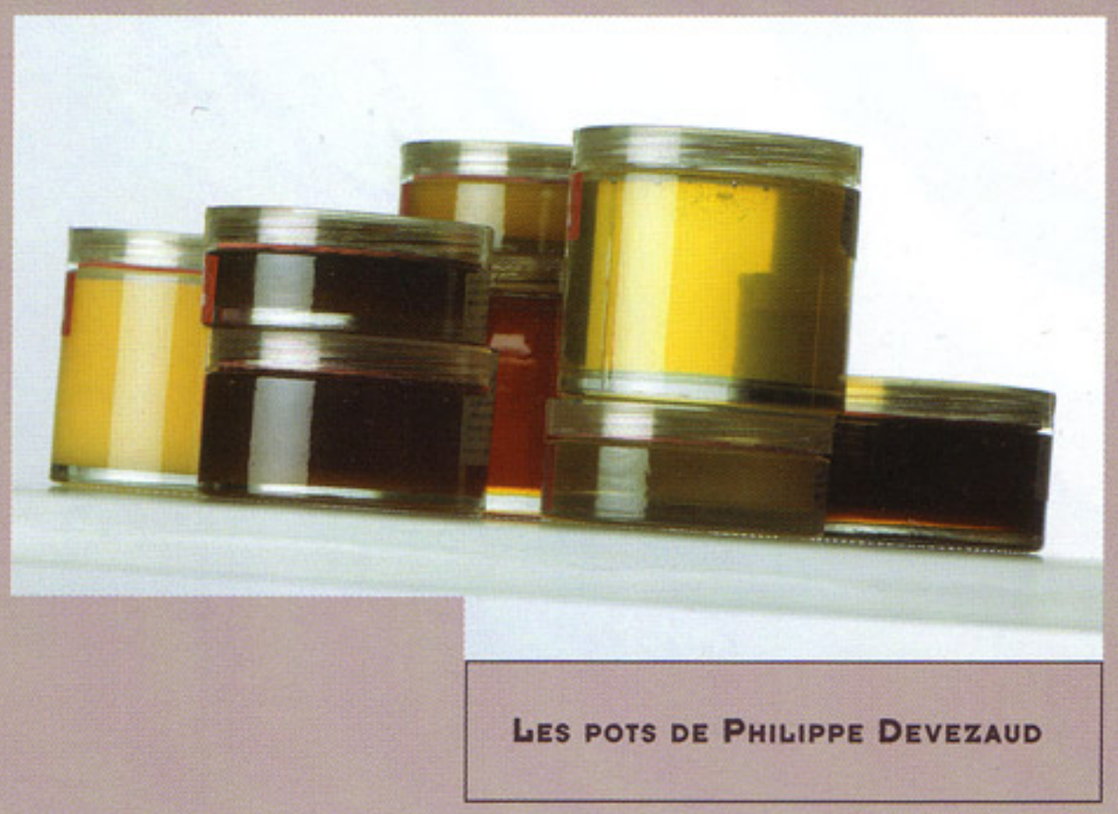
Si l'art est dans l'assiette avec les inventions culinaires des cuisiniers et des chefs, il est aussi dans les objets et leur disposition. « *La table est monde, la table est le monde* » disait le designer italien Achille Castiglioni. Il nous fait savoir que les objets qui accompagnent l'acte de se nourrir transportent les comportements culturels et les pratiques sociales d'une civilisation. Actuellement, les cuisines du monde, tout autant que les *fast-food* ou les recettes des chefs entrent dans le quotidien domestique. Parce que les innovations sont risquées et la grande industrie frileuse, c'est souvent grâce aux commandes initiées par les chefs qui se préoccupent d'un ajustement des contenants aux contenus associé à leur image de marque, que les designers renouvellent les objets et les ustensiles des arts de la table en intégrant les transformations des pratiques de table. Ce renouveau se fait selon plusieurs modalités, entre reprise ou renouvellement.

Très influencée par les objets japonais et leur usage, Anne Xiradakis cherche une alternative aux services traditionnels occidentaux.

La designer bordelaise Anne Xiradakis a fait des arts de la table son champ d'action privilégié. «*La table et ses objets*» dit-elle pour se rapprocher d'un art au quotidien. Il faut dire qu'elle est très tôt « tombée dans la soupe » travaillant pendant ses études dans le restaurant familial La Tupina à Bordeaux où elle observe attentivement la présentation des plats, les habitudes de la table et la façon de servir. Ses nombreux voyages (Chine, Tibet, Japon, Corée, Inde) lui permettent d'intégrer d'autres pratiques. Elle se préoccupe de la gestuelle des objets associée à leur tactilité. « *Quand je dessine un objet, je pense aux moyens de rendre son utilisation et sa fabrication pratiques.* » C'est un travail qui est orienté par une idée d'économie et de simplicité. *Le bol*, réalisé lors d'un séjour d'échange entre l'École des beaux-arts de Bordeaux et l'Université de Fukuoka, retrace la manipulation qui précède la dégustation du thé par une empreinte en creux. Le geste simple d'une pression aléatoire du pouce à l'étape du moulage, permet différentes prises en main. « *J'aime que mes objets soient tenus avec délicatesse, avec douceur. La surprise arrive par le jeu des courbes, les symétries et les déformations, les reflets, les glaçures, la rugosité* .» Quand elle déforme le corps d'une carafe en verre soufflé moulé, elle met en jeu un seul geste plus élégant pour le service du vin. Le renflement du fond et les arrondis permettent

ANNE XIRADAKIS
SERVICE POUR GUY SAVOY
2005, PORCELAINE DE LIMOGES
PAR BERNARDAUD

à table



LES POTS DE PHILIPPE DEVEZAUD

de la saisir fermement d'une main sans tenir le col. Très influencée par les objets japonais et leur usage, elle cherche une alternative aux services traditionnels occidentaux. La multiplicité des récipients et leur souplesse de présentation oriente son approche. À l'occasion de la bourse Agora 2005 (elle fait partie des six designers présélectionnés), Anne Xiradakis propose un ensemble de table pouvant permettre de passer du pot-au-feu aux sushis ou aux mezzés méditerranéens. Chacune des pièces est définie selon les catégories basiques telles que chaud, froid, sec, liquide, individuel, collectif, etc. Les éléments du service se superposent, se combinent, se retournent en double face. La rencontre avec Guy Savoy en janvier 2003, concrétise ses recherches. En collaboration avec l'entreprise Bernardaud à Limoges, elle conçoit un service unique de sept pièces de porcelaine qui reflète la cuisine pleine de surprises et d'abondance de Guy Savoy, tout en répondant aux présentations des deux menus, l'un avec trois amuse-bouche, l'autre avec quatre. Sur le principe du mariage de deux formes, trois contenants basiques (assiette, bol, gobelet) sont composés en croisement et en symétrie pour générer l'ensemble des pièces du service. Cette grammaire permet de décaler légèrement les usages tout en répondant aux contraintes de présentation d'une cuisine sophistiquée. L'une des pièces se présente comme une assiette à l'envers, clin d'œil à une habitude populaire de manger son dessert sur le dos de l'assiette. Les deux assiettes croisées ont un espace central qui, même vide, n'indique pas une absence. Le double gobelet permet de déposer un aliment à croquer à côté d'une crème, utilisables aussi bien en amuse-bouche qu'en dessert. L'assiette/bol se pose à l'endroit ou à l'envers, à l'horizontale ou à la verticale, c'est selon. Ce petit nombre de pièces doubles offre la possibilité de composer plusieurs organisations de table, modulables et évolutives, en dehors d'une assiette unique. Un service en constante réinvention.

Les objets, le packaging, le graphisme ou l'architecture d'intérieur sont traités de manière équivalente et ouverte. Philippe Devezaud opère par déplacements des codes esthétiques ou des usages.

Le designer Philippe Devezaud a été à bonne école chez Resodesign. Entraîné à une approche globale pour des marques prestigieuses, il exerce maintenant en solo, dans son agence à Bouliac. Ses créations dans les arts de la table puisent avec brio dans les réflexions accumulées dans l'alimentaire ou la cosmétique. Les objets, le packaging, le graphisme ou l'architecture d'intérieur sont traités de manière équivalente et ouverte. Il opère par déplacements des codes esthétiques ou des usages. Sa collaboration avec Patrice Cail, fondateur de Matin d'abeille, est exemplaire. Créer un pot de miel qui sorte du standard était un challenge quand il s'agit de transformer des habitudes industrielles et commerciales. Emprunté au flaconnage de la cosmétique ou du caviar, le pot de miel en verre est large et plat. Le service est facilité et les miels apparaissent dans la profondeur de leurs couleurs et de leurs textures. Sans autre procédure de transvasement, le pot sur la table respecte le raffinement du service. Sa rencontre avec Jean-Michel Cazes est déterminante. Au-delà de la conception des stands pour des foires telles que Vinexpo, sa recherche porte sur des objets singuliers. La *Lynch Box* est un bag-in-box de trois litres à poser sur la table, pour la restauration ou le particulier. Il emprunte au domaine du luxe ses codes d'élégance, et conçoit un emballage d'usage courant. Plutôt que relégué en arrière-cuisine, le bag-in-box fait partie du service de table. Il fait de cet objet banal et utilitaire, un objet d'exception. Une remise en cause insidieuse, tout autant que discrète de l'usage jusqu'ici incontestable de la bouteille ou de la carafe. Travailler avec les chefs pourrait devenir sa spécialité ! Avec Michel Portos, la recherche est en cours. Il met au point un principe de disposition du service. Un anneau de céramique assure la fonction de présentation. Le jeu d'assemblage se fait au centre avec un bol, une assiette plate, une assiette creuse, etc. Avec Thierry Marx, la rencontre se fait par touches progressives, au gré des besoins. Les micro-plats sont servis dans des verrines (4 ou 8) disposées sur un plateau en bois. La forme est connue, un archétype des conserves familiales. L'ordinaire utile se retrouve à la table des chefs, signe d'un déplacement des pratiques culinaires tel que le défend Thierry Marx lui-même quand il se réfère à la street food. Ce qui nous réserve de nouvelles surprises.