



Anne Xiradakis aurait pu reprendre le flambeau familial et marcher dans les pas de son père, chef

du restaurant bordelais

La Tupina. Mais, à 9 ans, après avoir vu une expo sur le design italien, elle a commencé à dessiner des objets. Et ne s'en est jamais lassée. Après les Beaux-Arts, elle s'est cependant tournée vers ce qu'elle connaissait : les plaisirs de la table. Et s'est mise à inventer assiettes, plats, couverts... « Sur la table, les objets doivent avoir une présence. Le contenant compte autant que le contenu », annonce-t-elle dans un sourire timide. Pourquoi ne pas déguster une bouchée délicatement posée sur une langue de chat de porcelaine blanche ? Et varier les plaisirs avec un service recto verso, qui peut surélever les plats comme accueillir des liquides ?

En 2002, le chef étoilé Guy Savoy, séduit par son audace, lui commande un service exclusif pour ses tables de Paris, Las Vegas et Singapour. Elle crée ensuite des Cafés éphémères lors d'expositions ou d'événements, qui sont autant d'occasions de montrer son travail. « Je propose ainsi au public de venir manger dans

ANNE XIRADAKIS DESIGNE-MOI UNE ASSIETTE

Elle a dessiné ses premiers objets à l'âge de 9 ans. Aujourd'hui, elle invente de la vaisselle pour les grands chefs, exposera bientôt aux Arts Déco et enseignera l'an prochain à l'école Camondo.

ma vaisselle pour la découvrir. » Car cette gourmande n'a pas perdu le goût des bons petits plats. En 2008, elle a monté un happening culinaire au Frac Aquitaine pour 200 personnes avec

le chef en vogue Inaki Aizpitarte.

Passionnée d'Asie, elle a aussi passé six mois au Japon dans le cadre de la Villa Médicis hors les murs. Elle en a rapporté une passion pour l'épure et une attention particulière portée à la gestuelle autour de la table. Entre Paris (où elle vit), Bordeaux (où elle passe une semaine par mois) et Limoges (où elle fait produire ses créations par un artisan), Anne navigue de projets en belles aventures. Elle exposera au musée des arts décoratifs de Bordeaux au printemps prochain et enseignera, à partir de mars, à la très réputée école Camondo, à Paris. Un calendrier intense, pour celle qui confie avoir « besoin de temps pour mûrir les projets ». Sans oublier son rendez-vous trois étoiles : la naissance prochaine de son premier bébé.

■ www.annexiradakis.com

PAULINE BOYER

SES ADRESSES

✓ **MON RESTO MUGARITZ.** « Il a été classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, mais les prix sont accessibles. » Errenteria, Gipuzkoa, Espagne. Tél. : 00 34 943 522 455. www.mugaritz.com

✓ **MA BOUTIQUE MAMAN BIO.** « J'aime surtout les jouets en bois. Les valeurs de la boutique me ressemblent, et je veux élever mon enfant dans de bonnes conditions. » 42, cours de Verdun, Bordeaux. Tél. : 05 56 96 20 24.

✓ **MON CAFE L'ORANGERIE** « Le cadre est très agréable par beau temps. Idéal même pour les apéros en fin de journée au printemps ou l'été ! » Jardin public. Entrée cours de Verdun, Bordeaux. Tél. : 05 56 48 24 41.