

Anne Xiradakis, *designer*

C'EST UNE FEMME SOLAIRE, COMME LE SOULIGNE SA POINTE D'ACCENT DU SUD-OUEST. UNE FEMME EUROPÉENNE PAR LE SANG, MÉLANT L'ESPAGNE, LA GRÈCE ET LA FRANCE, ET JAPONISANTE PAR AFFINITÉS CULTURELLES. ANNE XIRADAKIS, 34 ANS, DESIGNER, A FAIT DE L'INSTANT DU REPAS SA SPÉCIALITÉ.

Texte Emmanuelle Polle / Photo Louis Teran

BIO EXPRESS

1975 : naissance à Bayonne (Pyrénées-Atlantiques)

1998 : diplômée de l'école des Beaux-Arts de Bordeaux en design

2002 : rencontre Guy Savoy et crée pour lui un service en porcelaine deux ans plus tard

2006 : inaugure le « café éphémère 01 » à Bordeaux. Lance son blog : assiettes.canalblog.com

2007 : part pour la Villa Médicis Hors les murs, au Japon, étudier « Le geste dans la préparation des repas et autour de la table »

2008 : rencontre avec le chef Iñaki Aizpitarte et collaboration au F.R.A.C. Aquitaine

2009 : prépare le « café éphémère 12 » à Hong-Kong

> D'autres infos sur www.annexiradakis.com

« **J**e travaille avec des cuisiniers, je fais des performances, mais je ne suis pas designer culinaire. C'est autre chose. Je suis fille de restaurateur, et pendant mes cinq années aux Beaux-Arts de Bordeaux, j'ai servi dans le restaurant de mon père, La Tupiña. J'ai observé les gestes, les plats, les clients et j'ai eu envie de me spécialiser dans le design d'objets dédiés au repas. » Artiste céramiste et « cuisinière-ménagère » comme elle se définit elle-même, la jeune femme poursuit une route du beau qui croiserait celle du bon. Les « carrefours » ne manquent pas. Comme ce service de sept pièces en porcelaine de Limoges, conçu en 2002 en exclusivité pour les restaurants de Guy Savoy. « Un croisement de classiques du genre (bol, gobelet à l'endroit, gobelet à l'envers, assiettes...), qui induisent un comportement différent. On sert à deux mains, on débarrasse en faisant glisser le long de la nappe, et les assiettes ne s'empilent pas... C'est ce léger décalage, ces micro-changements qui m'intéressent », analyse la créatrice. Et pas qu'elle. « Guy Savoy va plus loin que moi dans la façon d'utiliser ce service. »

Des hôtes à la casserole

Pour Jacques Decoret, l'étoilé de Vichy, elle a dessiné une « sauteuse goutte à goutte » (ingénieuse, en deux parties : idéale pour mouiller le risotto au compte-gouttes), qui lui a valu un premier prix de design. Pour Sébastien Bras, le fils de Michel, elle se verrait bien confier une mission tant elle apprécie son souci du détail. Pour le très détendu Iñaki Aizpitarte, elle a imaginé une performance commune, au F.R.A.C. Aquitaine : deux cents personnes assises à terre, une cuisine inspirée, servie sur des petits chariots à roulettes ou emballés comme pour un Noël décalé. Fin novembre, à Hong-Kong, à l'occasion de la Design Week, le binôme se reformera pour une nouvelle performance intitulée « The table », un dîner de gala. Mais c'est seule en scène qu'elle pousse le bouchon de l'expérimentation, lors de ses « cafés éphémères ». « Des rendez-vous que je me donne avec des inconnus qui acceptent de manger ma cuisine dans ma vaisselle ». Une suite logique de son séjour de six mois au Japon pour la Villa Médicis, quand elle étudiait « Le geste dans la préparation des repas autour de la table ». Cobayes attendus prochainement en octobre à Agen, en novembre à Hong-Kong et au printemps 2010 à Paris.

« On sert à deux mains,
on débarrasse en faisant
glisser le long de la
nappe, et les assiettes ne
s'empilent pas... C'est ce
léger décalage, ces
micro-changements
qui m'intéressent »

