



Le chef Inaki Aizpitarte et la designer Anne Xiradakis ont démontré l'influence du contenant dans l'approche de la nourriture. DR

Cuisine et design partagent la scène

RENCONTRES

L'univers de la création et du design croise de plus en plus celui des cuisiniers. Le salon Maison & Objet les a réunis lundi dernier. Récit.

« LA CUISINE *c'est beaucoup plus que des recettes* », disait le grand chef Alain Chapel. La phrase est plus que jamais d'actualité. Car s'ils sont sortis des fourneaux pour aller à la rencontre de leurs clients et d'autres cultures culinaires, les cuisiniers se confrontent aussi, désormais, à des univers étrangers au leur. Notamment au design.

Les organisateurs du salon Maison & Objet ont donc demandé à Luc Dubanchet, rédacteur en chef du magazine *Omnivore*, d'organiser une rencontre entre chefs et créateurs.

D'où ce « Paris des chefs ». La cuisine contemporaine rejoint-elle la création ? Oui, si l'on écoute Michel Troisgros avec l'architecte Patrick Bouchain, expliquer comment les volumes de son dernier restaurant (La Colline du Colombier) influencent la cuisine qu'on y sert. Pierre Gagnaire et le photographe Rip Hopkins ont évoqué leur travail commun pour *Alchimiste aux fourneaux*, livre publié en 2007, tandis qu'Inaki

Aizpitarte, chef du Chateaubriand, illustre avec la designer Anne Xiradakis l'influence du contenant sur l'approche de la nourriture. Ses biscuits de porcelaine (baptisés langues de chat) sur lesquels il dépose une irrésistible création chocolatée, ont donné à tous l'envie de « lécher le plat ». Citons encore Pascal Barbot et le cinéaste Paul Lacoste ou Jean-François Piège et la designer India Mahdavi, qui ont démontré, eux aussi, combien une approche artistique différente nourrit le travail du cuisinier. Et combien, aujourd'hui, la cuisine se pense autant qu'elle se mange.

A. M.