



La vaisselle trois étoiles d'Anne Xiradakis

Three star tableware by Anne Xiradakis

Elle est née à Bayonne mais elle n'est pas basque. Elle porte un nom d'origine grecque mais elle n'est pas grecque. Anne Xiradakis navigue entre Paris et Bordeaux et dernièrement Limoges puisqu'elle s'est lancée à la fin de ses cinq années aux Beaux-Arts de Bordeaux dans la création d'un service pour Guy Savoy, trois étoiles au Michelin, réalisé par Bernardaud. La fréquentation assidue d'un restaurant de famille à Bordeaux, la Tupina, l'amène à porter un autre regard sur la présentation des plats. De stages au CRAFT de Limoges (centre de recherche sur les arts du feu et de la terre) en voyages à l'étranger, elle développe des prototypes d'objets et de mobiliers avec les artisans locaux et ne cesse d'explorer le champ des arts de la table. Quand elle va voir Guy Savoy pour lui proposer une ligne de vaisselle adaptée à son menu trois étoiles, celui-ci est tout de suite séduit. En effet, le "pigeon poché-grillé" à la mode d'été, la "langoustine-tomates", le "tartare de thon, œuf mollet et caviar Sevruga, vinaigrette et crustacés brûlante" ou "la pêche" ne se présentent et ne se dégustent pas dans une simple assiette. Ses pièces ont été développées sur un principe de mariage-croisement* de deux formes et de trois contenants. Une assiette à l'envers conjuguée à un bol fait référence à la pratique populaire qui veut que l'on retourne son assiette après le repas pour manger son dessert. Deux assiettes croisées permettent de déposer des amuse-bouches au centre sans créer l'idée de vide. Le double gobelet permet de cacher un aliment surprise à côté d'une crème. Les assiettes en huit se présentent à l'horizontale ou à la verticale laissant plus d'espace au client. Au final sept pièces sont sur la table pour mettre en valeur la grande transformation de Guy Savoy.

En parallèle à ses recherches sur les arts de la table, Anne Xiradakis s'est engagée à Bordeaux dans l'animation du lieu d'art "A suivre" où elle s'attache à la mise en place d'un rendez-vous annuel de design. La première exposition en février 2004 traitait le thème des animaux dans l'espace urbain et accueillait Mathieu Lehanneur, Eloi Lemetayer et Olivier Darné. En projet, un échange avec un designer japonais en résidence à Bordeaux.

B. D.

She may have been born in Bayonne, but she is not Basque. Her name may be Greek, but she is not Greek. Anne Xiradakis spends her time between Paris, Bordeaux, and more recently Limoges. Following her five years at the Bordeaux Fine Arts Academy, she is now spending time in Limoges where she has designed a set of tableware for the Michelin three-star chef Guy Savoy that is produced by Bernardaud. Her own experience at a family-owned restaurant in Bordeaux, the Tupina, led her to a new take on how dishes should be presented. At her internships at the CRAFT in Limoges (Research Centre for Pottery and Ceramics), and during her travels abroad she worked on prototypes for objects and furniture with local craftsmen but remained interested in the possibilities for tableware. When she went to see Guy Savoy to propose a set of tableware that was ideal for his three star menu, he was straight away convinced. His 'Grilled-Poached Pigeon', 'Langoustine Tomato', 'Tartar of Tuna', Soft-boiled egg, Sevruga Caviar with Burning Shellfish Vinaigrette' or 'Peach' are not made to be eaten from just any dish. These dishes were created on the principle of a combination of two shapes and three containers. An inverted plate, based on the shape of a bowl is a wink in the direction of the popular habit of turning the dinner plate upside down to use the underside for eating dessert. Two crossed plates can be positioned for serving appetizers in the centre without creating a sense of emptiness on the plate. The double goblet can be used to hide a surprise element next to a cream. The '8' shaped plates can be placed horizontally or vertically, leaving more room for the customer to manoeuvre. In all seven pieces were created to show the spectacular transformations that Guy Savoy produces.

In parallel with her work on tableware, Anne Xiradakis is also involved in the art space 'A Suivre' where she organises an annual design event. The first exhibition in February 2004 dealt with animals in an urban environment and hosted work by Mathieu Lehanneur, Eloi Lemetayer and Olivier Darné. There is also a project to invite a Japanese designer to a residency in Bordeaux.



La grande assiette en huit



Deux petites assiettes croisées



Le double gobelet et sa sous-tasse



L'assiette à l'envers et son bol