

# Orfèvre en la matière

L'art et la manière de quelques amoureux du travail bien fait

Ce mois-ci, à la rencontre d'Anne Xiradakis, artiste et designer spécialisée dans les arts de la table. Une recherche au service du quotidien.

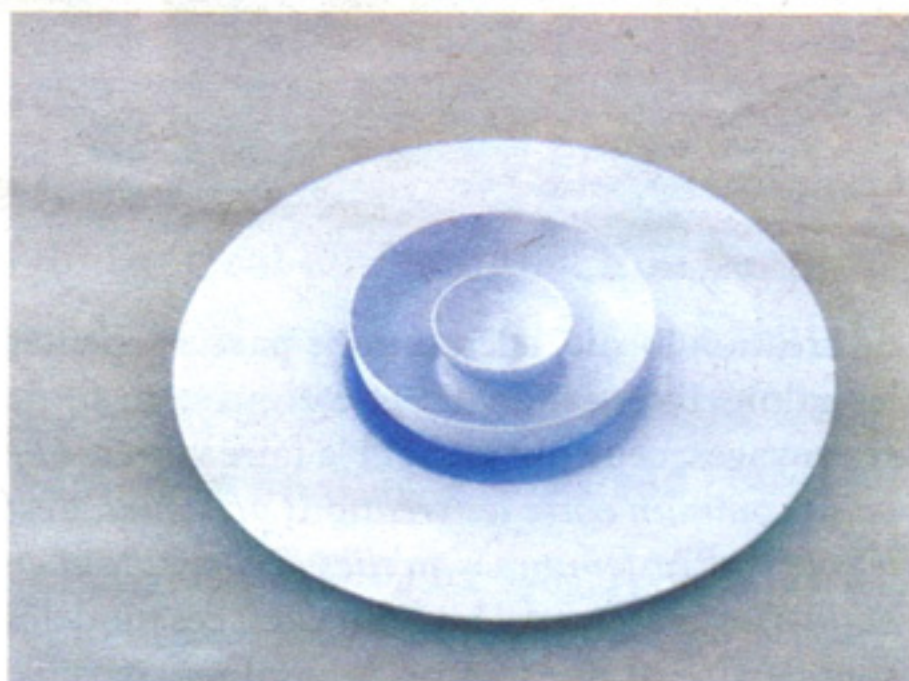


Fille du fameux restaurateur, Anne Xiradakis a suivi une formation en design à l'école des Beaux-Arts de Bordeaux, tout en faisant le service dans l'établissement paternel. C'est au cours de ses études qu'elle a eu pour la première fois l'occasion de découvrir le Japon, « pays à la culture à la fois très ancienne et très moderne ». Elle y créera ses premières pièces de céramique, notamment un bol qui reste une référence dans son press-book. « Ce fut ma première rencontre avec la matière céramique. » Élevée dans une certaine idée de la cuisine, avec un amour pour les beaux produits et la convivialité, Anne a très vite intégré ces notions pour alimenter son travail. « Contrairement à mon père qui pratique une cuisine traditionnelle, je suis dans une modernité. Néanmoins, mes recherches sont dans la continuité des arts de la table. »

Pour autant, après son diplôme, l'affaire n'est pas gagnée. Même si elle continue à dessiner des objets, ceux-ci n'aboutissent pas. Intervient sa rencontre décisive avec le chef étoilé Guy Savoy. « En regardant mon book, il m'a tout de suite dit : « je voudrais ça, ça, et ça... », mais notre « chercheuse » préfère lui proposer quelque chose d'inédit, et il a tout de suite été partant. Deux ans de collaboration donneront naissance à un service de porcelaine : des sortes d'assiettes dévolues aux amuse-gueules. « Ces pièces sont basées sur le principe du mariage/croisement de deux formes. Trois contenants basiques (assiettes, bol, gobelet) sont composés en croisement et en symétrie pour générer les usages tout en répondant aux obligations de présentation d'une cuisine sophistiquée. » Cette vaisselle qui contraint le service - les serveurs doivent apporter les assiettes à deux mains - a engendré de nouveaux gestes au restaurant et à la cuisine, et cela a parfaitement convenu à Guy Savoy. « On a un regard différent sur l'assiette, donc sur ce qu'il y a dedans. »

Après ce gros projet, Anne ne parvient toujours pas à vendre ses objets face à l'extrême frilosité

des éditeurs. Or, la seule manière pour que les gens les utilisent, c'était de les fabriquer et de les éditer. Donc, l'hiver dernier, Anne a passé six mois chez un céramiste à Limoges. De ces réflexions sur la fabrication/distribution, est né le Café éphémère. « L'idée, c'est de ne pas présenter la vaisselle en vitrine, mais en action, avec une réflexion sur la convivialité. » Façon également de renouer avec son travail de serveuse : le plaisir de raconter les produits, les plats et la manière dont ils sont préparés. « La céramique et la cuisine c'est la même chose. Un vocabulaire identique. » Le Café éphémère est une manière idéale de concilier objets et collations, un concept qui peut s'installer dans tout type d'endroits mais aussi un événement en soi. Du coup, Anne s'est également mise à la cuisine, en collaboration avec Fabien Vallos (des Editions Mix). « Au Café, les gens prennent une collation, et à la fin, s'ils trouvent que les objets fonctionnent, ils peuvent les commander.



Ça marche sur commande, on n'a pas de stock. On lance la fabrication à partir de six pièces du même modèle. » Une manière de réduire les intermédiaires, donc le coût de production. « Le principe-même du commerce équitable. » Un travail avec les céramistes dans une économie de moyens ; les objets sont multifonctionnels et autorisent une grande liberté aux utilisateurs. Outre ses activités de conception, Anne est également co-fondatrice de la galerie À suivre... (1) où elle organise une fois par an une exposition de design. « Quand on a commencé, il y avait très peu d'expo sur le design. C'est important de montrer un design différent de celui qu'on voit dans les journaux. »

[Lisa Beljen]

Renseignements [anne.xiradakis.aoki.fr](mailto:anne.xiradakis.aoki.fr)

(1) Galerie À suivre... 91, rue de Marmande  
Renseignements 05 56 94 78 62 - [www.asuivre.fr](http://www.asuivre.fr)