

Design en cuisine



1



1. Plateau-présentoir divisible en trois parties, "Essentiel de pâtisserie" (Alessi), une collection créée par Matali Crasset pour Pierre Hermé..

2. Les couverts élégants imaginés par le tandem C+B Lefebvre pour la chef étoilée Anne-Sophie Pic (Ercuis).



2

Les grands chefs du moment se toquent de modernité. Ils cuisinent, avec les designers, assiettes, couverts et ustensiles qui vont étoiler nos tables !

PAR LAURENCE SALMON

On n'a jamais autant parlé de food et design ! Au point que l'idée de les réunir a germé dans l'esprit des organisateurs du Paris des Chefs, autour de confrontations culinaires en live. Cette année, on y voyait, entre autres, Humberto et Fernando Campana en tandem avec leur compatriote brésilien Alex Atala, chef du DOM à São Paulo. Du pur évènementiel qui déforme la réalité. Car ce qu'on appelle le design culinaire n'en est qu'à ses balbutiements. Les chefs s'y intéressent, mais de loin. « C'est une source d'inspiration », confie Gérard Passédat, chef du Petit Nice à Marseille. Mais de là à accepter un designer devant le piano, en prise directe avec la nourriture, il y a du chemin à parcourir. **« Les chefs ont du mal à partager la création. C'est un métier dur et exigeant marqué, par l'organisation pyramidale des brigades. Ils n'ont pas forcément l'ouverture d'esprit pour changer de références du jour au lendemain »**, relève le designer Stéphane Bureaux qui cite l'exception Ferran Adrià. Le célèbre et ultracréatif chef espagnol du El Bulli, sacré en son temps meilleur restaurant du monde, a compris que sa recherche iconoclaste gagnait à se nourrir de diverses compétences dont le design. Stéphane Bureaux en pionnier du design culinaire* n'en reste pas moins convaincu qu'entre experts du goût et du signe, il y a là un terrain fertile à explorer pour l'avenir et s'appuie

sur des expériences réussies comme son gâteau à construire par éléments préfabriqués réalisés en 2004, avec le chef pâtissier nancéen Stéphane Marchal, en hommage à Jean Prouvé. Il est question que ce duo réitère cette année, sur le même thème. On est effectivement au début d'un processus de rapprochement comme le suggère le chef étoilé Alain Ducasse, parrain de l'édition 2012 du Paris des Chefs : **« La rencontre n'est jamais aussi productive que lorsque le cuisinier ose faire appel à des créateurs a priori éloignés de l'univers de la restauration. Les regards croisés du cuisinier et du créateur sur l'acte de se nourrir donnent naissance à des idées remarquables. »**

Pour l'instant, chefs et designers se retrouvent plus spontanément, sur le terrain des objets. D'autant plus qu'aujourd'hui tout est designé, les restaurants n'y échappent pas. L'ambiance compte, on a besoin d'une scénographie autour de l'expérience du goût. A cet égard, Alain Ducasse a été parmi les premiers à mettre en avant sa belle complicité avec le designer Patrick Jouin sur le projet du Plaza Athénée, du Jules Verne, ou de la brasserie 58 Tour Eiffel. **« Les chefs sont comme nous, observe Patrick Jouin, ils ont un rapport pragmatique aux choses et ils aiment l'innovation. De fait, on se comprend bien. »** Le tandem Ducasse-Jouin est aussi l'auteur de la "Pasta Pot", une inédite casserole à ►



1. Couteau de cuisine à manche de palissandre co-signés par Pierre Gagnaire et Gabriele Pezzini (Puiforcat).

2. Le Laguiole faon scalpel par Anne-Sophie Pic et C+ Lefebvre (Forge de Laguiole).

3. Couteau à profil de poisson par Gérald Passédad et Christian Ghion (Forge de Laguiole).

4. Dos de l'assiette "Structure" du designer Pierre Tachon (Coquet)

couvercle plat pour cuire les pâtes à la façon du risotto. Réalisée par Alessi, elle vient de recevoir en Italie un Compasso d'Oro, qui distingue le beau dans l'utile. Cet ustensile raconte l'intérêt de cette double expertise : « Alain Ducasse a préconisé un couvercle plat, car cela coupe la condensation alors qu'intuitivement, j'aurais dessiné un couvercle bombé car c'est plus facile à fabriquer. » Cela ne s'invente pas, d'où le plaisir qu'ont les designers à s'unir, quand l'occasion se présente, à ces professionnels de la haute gastronomie. **« En tant que créateur, on est plein de doute. Avec un chef à ses côtés, il y a une émulation, il fait avancer plus vite les recherches »**, confie Anne Xiradakis qui a dessiné de la vaisselle pour Guy Savoy. Peut-on parler de co-création ? « Non, répond Patrick Jouin. Travailler avec un expert qui critique et informe sur l'usage ne diffère pas du travail avec un éditeur qui, lui aussi, a son mot à dire. A la fin, le designer est bel et bien responsable de sa création. »

Stéphanie Marin est, quant à elle, tout à son bonheur de collaborer avec le chef du Mirazur à Menton, Mauro Colagreco. Après un premier objet baptisé « un mangier », sorte d'arbre à délices en bois qui ré-invente la vaisselle de fête et qu'elle édite (Smarin), ils se retrouvent aujourd'hui sur la conception d'un couteau de table inspiré d'un beau modèle pliant qu'elle vient de signer pour La Forge de Laguiole : « Le propre du designer est d'être dans l'échange. Mauro me fait goûter régulièrement ce qu'il prépare. Le projet se construit au fil de nos discussions. Nous avons évoqué quelques vocabulaires techniques, mais surtout il s'agit pour moi de traduire le ressenti de sa cuisine. » La Forge de Laguiole, qui fête ses 25 ans, a fait sa spécialité de ces mariages chef-designer. Le succès va grandissant, vu le nombre de projets en cours. « Les chefs sont des perfectionnistes : la découpe est essentielle, elle participe de la perception du plat, après la vue et le fumet. Ils sont aussi sensibles à la qualité française de notre produit alors

que tous valorisent dans leur cuisine l'importance du terroir », justifie Thierry Moysset, directeur de La Forge. La plupart recherche l'objet exclusif qui va les singulariser, à l'instar du Laguiole à forme fuselée, doté d'une élégante lame

en Inox noir et d'un manche en aluminium imaginé par Jean-Michel Wilmotte pour Cyril Lignac et son restaurant parisien le Quinzième. De son côté, Gérald Passédad a attendu deux ans avant que son rêve de couteau à poisson prenne forme sous le crayon de Christian Ghion. **« Il est venu goûter ma cuisine, et comprendre mon rapport à la Méditerranée sur la base de la redécouverte de poissons oubliés. J'avais l'idée d'un vrai couteau de pêche sous-marine mais, d'un commun accord, cette option trop guerrière a été abandonnée. J'avais besoin d'un outil, pas d'une arme. Nous avons abouti à un modèle inédit : un couteau à poisson qui coupe ! »** Le manche en bois densifié évoque la coque d'un bateau tandis que la lame perforée est un clin d'œil à la silhouette de l'esturgeon... Rien à voir avec ces ustensiles lambda que l'on voit estampillés d'un grand nom de la cuisine dans la seule perspective marketing de valoriser les produits en échange de royalties. Ici, on parle de vrai processus de développement accompagné par le savoir-faire et la sensibilité d'un chef. Il a fallu quatre ans de mise au point pour la "Pasta Pot". Ce qui n'a pas effrayé Alessi qui a consacré huit ans de recherche à la batterie de casseroles "La Cintura d'Orione" (1986-2003), avec le designer Richard Sapper et des cuistots-consultants de haute volée comme Pierre et Michel Troisgros ou Raymond Thuilier. Le temps aura été plus court (1 an) chez Puiforcat pour aboutir à un très beau résultat : le set de 6 couteaux à découpe aux fonctions précises, fruit des regards croisés du chef-poète Pierre Gagnaire et du designer-soldat Gabriele Pezzini. Une paire d'exigeants ! L'observation des gestes fondamentaux de la cuisine a nourri le travail de la forme—palissandre et acier—élegamment marquée d'une croix. Un concentré d'innovation ►



1. Casserole Pasto Pot, du tandem Alain Ducasse-Patrick Jouin (Alessi), couronnée d'un Compasso d'Oro en 2011.

2.
Lxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

et d'ergonomie avec la technologie Evercut® en sus, qui permet de s'affranchir de la corvée de l'affûtage. Pour la première fois, des couteaux de cuisine sortent de l'anonymat. **« Rechercher des outils experts et esthétiques est dans l'air du temps »**, observe Hélène Dubrule, directrice de Puiforcat. Ils comblent les virtuoses exigeants de la gastronomie et les esthètes gourmets de plus en plus nombreux. « La haute cuisine entre dans les foyers », renchérit Pierre Gagnaire.

Promptes à travailler sur-mesure, les maisons d'orfèvrerie et de porcelaine répondent bien volontiers aux commandes de typologies spécifiques. Ce qui n'a pas toujours été le cas, comme le rappelle Gérald Passédat : **« Pendant très longtemps, les industries des arts de la table nous fermaient les portes. « Un moule, c'est très cher », nous répondaient-ils. Alors, on se débrouillait par nos propres moyens. »** Depuis, la starisation des chefs a renversé la vapeur !

Christofle a réalisé sur demande un porte-mignardises dessiné par Starck pour accompagner les douceurs de Pierre Hermé au Royal-Monceau. Le pâtissier est de ceux qui comme Alain Ducasse ou Pierre Gagnaire se sont toujours montrés curieux de la création et du design, jusqu'à officialiser des rencontres amicales avec, notamment Matali Crasset autour d'un judicieux couteau-pelle à tarte (La Forge de Laguiole) et d'un set de pâtisserie (Alessi). **N'oublions pas que ces chefs experts du goût sont des purs praticiens et qu'ils sont porteurs d'une vraie culture de l'objet qu'ils nourrissent à travers leurs voyages.** C'est le cas de Thierry Marx, fin connaisseur de l'Asie, qui a commandé

à Patrick Jouin de nombreux contenants spécifiques utilisés par lui seul en lien avec sa cuisine. Le porcelainier Raynaud est partie prenante de cette aventure comme pour Anne-Sophie Pic, et son service "Lunes", tout en rondeur féminine dessiné par Catherine et Bruno Lefebvre.

La table concentre toute l'attention des chefs. Et particulièrement l'assiette de présentation qui est une signature. C'est le cas au Jules Verne où Ducasse a imposé la création "Structure" du designer Pierre Tachon, dont la base s'inspire de l'architecture de la grande Dame de fer. Vraie prouesse technique réalisée par le porcelainier Jean-Louis Coquet, tout comme l'assiette "Volutés", dessinée par le même designer pour le Plaza Athénée. **Plus qu'une assiette, c'est un objet de décoration qui « meuble » la table avant le ballet des plats.** Chacun y va de son concept : Yannick Alléno pour ses restaurants de l'hôtel Meurice a retenu l'assiette réversible qui se décompose en deux parties : un anneau décoratif qui ne quitte jamais la table et un centre qui apparaît et disparaît au gré du menu. « Le chef voulait trouver une fluidité dans le service, un lien, un mouvement perpétuel, tout en comblant le vide de la table entre deux plats », indique-t-on chez Coquet. Pendant ce temps, d'autres (Ducasse, Passédat) questionnent le bien-fondé de la nappe sans avoir encore trouvé la solution. Attention, toutefois à l'indigestion de design ! Point trop n'en faut, comme le suggérait l'épatant Inaki Aizpitarte lors d'un précédent Paris des Chefs, l'assiette peut avoir de l'importance comme elle peut ne pas en avoir ■

*" Le design culinaire", de Cécile Cau et Stéphane Bureaux (éditions Eyrolles, 2011).

2.



