

omnivore

MAGAZINE
VOLUME 05
5,50 EUROS

ALI-BAB PIÈGE
DIM SUM
A L'ÉCOLE DE MARX
VINO RINO

JE SUIS CE QUE JE CUISINE

**LE PROJET EST NÉ EN 2009 GRÂCE
AU PRIX DÉCERNÉ PAR LA BOURSE BADOIT
DE LA CRÉATION. UNE "BOÎTE À CUISINER"
IMAGINÉE PAR LES DESIGNERS ANNE XIRADAKIS
ET PIERRE HOURQUET. OMNIVORE VOUS
LA PRÉSENTE EN AVANT-PREMIÈRE.**

TEXTE LUC DUBANCHET

C'est une boîte. On pourrait dire un monolithe d'acier inox adouci par une touche de bois brut. Elle n'a pas l'air fragile, pèse même un peu lourd dans la main. Et dégage du coup quelque chose de rassurant et de chaleureux. L'avantage, c'est qu'on peut l'emporter partout et qu'une fois déployée, elle se transforme en mini cuisine pour déjeuner improviser.

Anne Xiradakis s'est fait connaître pour ses "cafés éphémères" où elle aime présenter les objets de porcelaine qu'elle dessine pour mieux les confronter au regard du public, au regard de ceux simplement qui vont les utiliser. Pierre Hourquet est graphiste et imagine également du mobilier. Il est passionné de cuisine. Anne, elle, est fille de restaurateur. "C'est cette passion de la cuisine qui nous a amené à travailler ensemble sur cet objet", explique-t-elle en s'excusant de ne présenter que trois ans plus tard ce prototype réalisé grâce à l'obtention de la Bourse Badoit de la Création décernée durant le Omnivore Food Festival de 2009.

"Nous avons imaginé un ensemble d'outils de cuisine, pour une personne, conçu autour d'une série de recettes pour un repas. Il fonctionne comme extension de l'idée du pique-nique. On part le matin avec sa boîte.

LE PLASTIQUE, C'EST TRÈS LAID

On va acheter les deux ingrédients, et on se prépare sur place, où qu'on soit, son plat du déjeuner, loin des plats cuisinés."

C'est la cérémonie du Thé au Japon qui a inspiré Anne. "Je passe beaucoup de temps là-bas et j'ai fait un travail sur le geste dans la préparation des repas. Ce qui m'intéresse dans la cérémonie du thé est ce même moment où l'on regarde quelqu'un qui le prépare pour vous et le moment de consommation qui est en parallèle." L'idée était d'avoir un objet assez simple, robuste, pour le plaisir de cuisiner même dans un moment où l'on n'a pas le temps. Un petit livre de cuisine est livré avec pour réaliser des préparations

sans cuisson. Et si le premier prototype présente, en plus de la planche à découper, de la fourchette et des deux couteaux une mandoline, rien n'interdit de penser qu'une série pourrait décliner d'autres outils comme une râpe ou un mini laminer.

"Pour une fois, j'ai travaillé avec autre chose que de la porcelaine, qui ne marche évidemment pas. Le bois s'est imposé pour la planche car j'ai beaucoup de mal avec des matériaux plastique. Ça devient très laid quand on coupe dessus. La planche en bois est un matériau naturel. On peut aussi imaginer que c'est un élément sur lequel on peut directement manger, la planche devient support à une tranche de pain, directement à la nourriture."

Ce n'est pas parce que cette boîte à cuisiner est un peu née grâce à Omnivore et à Badoit, mais nous, on la trouve insolemment craquante. On attend surtout qu'elle soit produite en grande série. Avis aux éditeurs... ■

www.annexiradakis.com

