

# ANNE XIRADAKIS

## Persistances de l'éphémère

Avec modestie et détermination, Anne Xiradakis explore de nouvelles voies de production et de diffusion de ses « Objets de table » en porcelaine. Fille d'un célèbre restaurateur bordelais, elle adosse ses collections sur la gastronomie, réhabilite la sensation dans la chaîne du faire, pratiquant subtilement l'art délicat de faire cohabiter contenu et contenant. Multipliant les rencontres lors de ses « Cafés éphémères », elle expose aujourd'hui en duo avec un créateur à la verve diamétralement opposée, Philippe Godderidge, lors d'un événement à quatre mains exaltant le contraste. Portrait.

Designer culinaire? Céramiste des arts de la table? Artiste plasticienne? Anne Xiradakis ne se soucie pas des définitions. Elle préfère inventer ses propres circuits en structurant les relations public-client-créateur autour d'un lien à la mode, l'empathie. Une empathie de bouche, dirons-nous, car c'est par les papilles que les liens se tissent avant de s'incarner dans la porcelaine blanche. Le principe de son Café éphémère naît en 2004 d'une idée simple : recevoir des invités divers autour d'un bon goûter, concevoir la nourriture et le service, entamer la conversation et... vendre ses productions en porcelaine. Un éphémère durable, puisque le 20<sup>e</sup> a eu lieu au Japon en octobre.

« Je cuisine un goûter basé sur des recettes simples pour un petit groupe de personnes, raconte Anne Xiradakis, car, contrairement à ce qu'on pourrait croire, je ne suis pas une grande cuisinière. Le café éphémère, qui peut se dérouler dans des endroits différents – galeries, musées, festivals – permet de parler à un large public du design, des métiers d'art, de la création en général : les gens viennent, je suis à table et discute avec eux.

*L'événement me permet aussi de diffuser mes créations puisqu'après la dégustation, ils peuvent passer commande. Au début, je recevais 6 personnes par heure, aujourd'hui, j'en suis à 8 par heure et demie! Mes objets sobres, qui sont faits pour des aliments et une manipulation, auraient du mal à exister dans une boutique traditionnelle ».*

### Objets de bouche

Même si elle mène en ce moment une recherche avec le CIRVA de Marseille dans le domaine du verre, Anne Xiradakis utilise principalement la porcelaine pour ce qu'elle a baptisé ses « objets de bouche ». La « peau » de la porcelaine et sa blancheur exaltent, c'est bien connu, la plupart des mets cuisinés. La plupart de ses familles d'objets naissent lors de ses cafés éphémères. C'est le cas de l'un de ses musts, une simple langue de porcelaine à la surface discrètement inégale, un exercice de l'épure qui a marqué son public. Pour sa fabrication, Anne a choisi de travailler avec le modelleur céramiste de Limoges Jean-Louis Schmitt. Il s'agit de simplement faire



« Un objet / une série », 2010. Famille de contenants en porcelaine éditée par Kahla, (Allemagne). H. max 10 cm. Service Guy Savoy, 2004, réalisé pour le restaurant trois étoiles Guy Savoy à Paris, ainsi que ceux de Las Vegas et Singapour. Porcelaine Bernardaud, Limoges. Photo : Laurence Mouton.

couler la barbotine de porcelaine sur du plâtre sculpté comme on coule du chocolat, en laissant presque l'objet se dessiner lui-même. Étonnement du céramiste qui, après une série d'essais, rappelle Anne Xiradakis : « C'était passionnant, vous m'en avez commandé 30, j'en ai fait 50. » La créatrice évoque la façon dont une forme très basique peut prendre sens : « Le travail du designer est ici légèrement décalé : il ne s'agit pas de concevoir une forme, mais d'induire un principe de production et un scénario d'usage de l'objet. Ma Langue de chat,

qui est à l'origine de la collection Variables, provient d'une goutte de porcelaine que j'ai conservée pendant dix ans sur mon buffet. Elle induit une nouvelle gestuelle de table, c'est un objet que l'on porte à la bouche et que l'on peut lécher. Les pores de la porcelaine sont fermés, c'est donc hygiénique. Plus vous l'utilisez, plus il devient doux. Cela amène un rapport différent, intime, avec le récipient et la nourriture. Il fallait que le processus de fabrication soit rapide et économique, sans moules et rapidement conçu. Cet aspect est important pour moi. En porcelaine, de nombreuses pièces sont jetées en raison de leurs défauts et je voulais conserver ces supposées maladies qui font vivre l'objet. » L'atelier du céramiste est devenu son laboratoire, une compli- cité rare les unit dans chaque projet.

**Outils de table**

Les clés d'entrée de son travail sont multiples. L'une d'entre elles est l'influence du designer Gaetano Pesce, qui laissait aux ouvriers des usines de production le soin de choisir les couleurs

cis hors les murs, s'installant six mois à Tokyo pour observer attentivement les gestes culinaires liés à la préparation de la cuisine et à la consommation des plats. Elle y réalise un catalogue de gestes baptisé : « Étude sur le geste dans la préparation du repas et autour de la table » qui deviendra pour elle une charte de conception de ses « outils de table ». Il s'agit pour elle moins de copier le style extrême-oriental que de chercher une alternative aux services traditionnels occidentaux qu'elle connaît bien grâce au troisième volet de son univers intérieur, le plus intime, celui du restaurant de son père La Tupina à Bordeaux, où elle a passé son enfance. « Ce qui ne fait pas de moi une grande cuisinière, précise-t-elle. Pendant mes études, il m'a engagé 6 fois et renvoyé 5 fois ! » Son séjour dans cet établissement mythique, où l'on déguste des produits exceptionnels cuisinés et présentés sur le mode des tapas, lui permettra surtout d'apprendre à communiquer autour de la gastronomie, à partager par les mots l'art de la bouche.



de ses objets, bouleversant ironiquement le rapport de force designer/fabricant. Pesce fut également le théoricien de l'unique fait en série, ou plutôt de l'inverse, ce qui convient fort bien aux aspirations d'Anne Xiradakis.

L'autre clé, c'est bien sûr le Japon où elle a étudié la céramique à l'université de Fukuoka après son DNSEP à l'École des beaux-arts de Bordeaux. Ces liens avec le Japon ne se distordront pas. En 2005, la créatrice met en place avec la Mairie de Bordeaux, l'AFAA et le laboratoire atelier de recherches « À Suivre », un échange de créateurs avec le Japon autour de la céramique. En 2007, elle poursuit ses recherches dans le cadre d'une bourse de la Villa Médi-

**Pièces uniques en séries**

Au milieu des années 2000, les recherches d'Anne trouvent un écho favorable auprès du chef Guy Savoy qui lui commande, avec l'entreprise Bernardaud de Limoges, sept pièces de porcelaine réalisées pour son restaurant trois étoiles à Paris, ainsi que pour ceux de Las Vegas et Singapour. Naissent des ensembles aux combinaisons subtiles qui marqueront l'histoire du « design culinaire » mis en lumière en 2000 par Marc Bretillot et Stéphane Bureaux. Le rapport contenu-contenant y est traité avec intelligence, harmonie et pragmatisme. En 2008, l'aventure de l'édition se poursuit avec la création de la sauteuse en verre, inox et bakélite « Goutte

En haut, Anne Xiradakis, photo T. de Beaumont. À gauche : Collection Variables, 2010. Ensemble de 3 pièces, biscuit de porcelaine. À droite : supports « Pearls » servant également de moules. Édité par Kahla. Photos T. de B. sauf droite, DR.

à goutte », objet lauréat du grand prix du design Madame Figaro-De Dietrich conçu en collaboration avec le chef deux étoiles Jacques Decoret. Auréolée de la reconnaissance du milieu très fermé de la gastronomie, Anne Xiradakis aurait pu mener une confortable carrière de designer culinaire. C'est sans compter sur son entêtement à développer de nouveaux schémas de diffusion et de production d'objets de table. En 2008, la créatrice organise la première session de l'un de ses « Dîners décalés » en association avec le chef Inaki Aizpitarte sur invitation du Frac Aquitaine. Le duo sert un repas performance en quatre services pour 200 personnes. Anne conçoit quatre ensembles



de vaisselle et organise la mise en scène et la scénographie. L'occasion pour elle d'ajouter de nouvelles collections d'objets à son menu.

**Amuse-bouche**

Anne Xiradakis ne parle pas de recettes. Chaque aliment est classé dans son répertoire intime par sa texture ou son aspect plastique : chaud, froid, humide, liquide, sec, individuel, collectif... Les chefs apprécient cette vision technique, mais ouverte. Ils acceptent d'être contraints par les contenants, mais souhaitent rester libres de leurs inspirations. Avec elle, l'équilibre objet-mets est parfaitement pensé. Il suffit parfois d'un détail pour tout changer. Peut-on parler d'un contenant lorsqu'il s'agit d'un objet plat? Plutôt d'un support qui définira de nouvelles idées culinaires basées sur l'état semi-liquide (chocolat fondu, miel, etc.). Avec elle, « l'étalon-bouche », cher au designer culinaire Marc Bretillot, y trouve également son compte. « *Lécher une de mes langues de chat en porcelaine est un acte à la fois ludique et sensuel, voire sexuel, annonce la créatrice. Il évoque des souvenirs d'enfance, une mémoire du goût inaltérable.* »

Son autre rêve, celui de changer et d'humaniser les circuits de production, est en passe de se concrétiser. Suite à une résidence au Kahla Kreativ Workshop, l'éditeur allemand Kahla, célèbre pour ses objets d'art de la table en porcelaine, vient de choisir de produire et de diffuser un de ses objets atypiques : un support aux contours irréguliers bosselé de picots pouvant servir de moule à biscuits. Le procédé de versement de barbotine sur une plaque, geste ô combien culinaire, va donc être produit en série, s'ajoutant à deux créations déjà dans le catalogue : un set à dégustation d'huile d'olive et une combinaison de 50 coupes aux formes légèrement différentes!

En haut et page de droite : Service Guy Savoy en porcelaine réalisé en 2004 pour le restaurant trois étoiles Guy Savoy à Paris, ainsi que ceux de Las Vegas et Singapour. Porcelaine Bernardaud, Limoges. Photos : Laurence Mouton. En bas : «Café éphémère» à Fukuoka, Japon. Goûter discussion suivi d'une vente d'objets.

Parallèlement à cet exercice appartenant au monde du design semi-industriel, Anne a choisi de vivre une expérience radicalement différente en exposant galerie Accroterre avec le céramiste Philippe Godderidge, que l'on connaît pour sa conception radicale de la terre, manipulée, peinte, brute et jaillissante. Un morceau de bravoure joué à quatre mains ponctué d'un dîner-performance filmé en vidéo. On y mangera sur des pierres chaudes avant de lécher la nappe. « *Je l'ai rencontré lors d'une intervention à Limoges, dit-elle, je sais qu'il aime manger et qu'il apprécie mes projets, même si son travail n'a aucun lien avec la nourriture.* »



*Il a été intervenant à Limoges, on s'est bien entendu, c'est ce qui m'intéresse dans cette aventure qui provoquera une réflexion entre les objets et la nourriture. Il va peindre avec des aliments, nous mangerons à même la table, des objets intéressants naîtront sûrement de cet événement... »*

Autre excursion poétique, cette fois dans le domaine du verre, avec une collection élaborée au CIRVA de Marseille depuis plusieurs années. Le thème sous-jacent est l'utilisation des déchets, une préoccupation constante de la créatrice. « *Le projet est basé sur un ensemble de formes, un service combinatoire, raconte Anne. Je recycle les déchets de soufflage en pâte de verre pour faire un objet que j'appelle pièce intermédiaire. J'ai axé ce projet sur l'économie de la production et le recyclage des déchets. J'essaie de garder ce service très ouvert dans son utilisation. Les chefs semblent bien se projeter avec... »*

À l'approche de la quarantaine, cette femme au sourire implacablement convaincant met en matière ses ambitions d'étudiante basées sur l'étude des liens complexes qui nous relient, via la nourriture. Design, métiers d'art, gastronomie, tout naît de nous pour revenir à nous. Anne Xiradakis pourrait mettre à son poétique menu de porcelaine la devise de Charlotte Perriand : « Le sujet, ce n'est pas l'objet, mais l'Homme. »

THIERRY DE BEAUMONT

« Délicate et dévoré », exposition d'Anne Xiradakis et Philippe Godderidge, Galerie Accroterre, Paris 11<sup>e</sup>, du 19 juin au 13 juillet 2013. [www.accro-terre.com](http://www.accro-terre.com)  
Objets des Cafés éphémères en vente sur le site : <http://annexiradakis.com/>

