

Envie de LUMIÈRE

INSPIRATION

Un **loft vintage** sur la Riviera vaudoise
La **métamorphose**
d'un ancien bâtiment ferroviaire

ART DE VIVRE

Pleins feux sur les
nouvelles lumières
À la découverte du
design suédois

DESIGN GOURMAND

Le **design culinaire**
réinvente le plaisir de manger

NOUVEAU ATELIER

Aménager ses combles
À réaliser soi-même :
une **cuisine chromatique !**

PROJETS

Le design au service
du **home cinéma**
Les **poêles et cheminées**,
toujours d'actualité !



Par Agnès Zamboni



Composé d'une pâte à chou en forme d'éclair, le gâteau « La Foudre » est fourré au chocolat et au sucre pétillant. Quand vous mangez l'éclair, une explosion se produit en bouche grâce au sucre pétillant. Création Delphine Huguet en collaboration avec le chef Anthony Courteille, collection Les Pâtisseries Revisitées.



© Delphine Huguet

Ami des travailleurs de bureau qui aiment grignoter et jouer avec la nourriture, « Eat-it » est un bloc de feuilles 100 % fruits, 0 % sucre. Construit sur le modèle du bloc Post-it, goût pomme/cassis Blacksmith, pomme/mangue Amélie et pomme/groseille Pixwell. Création Delphine Huguet.

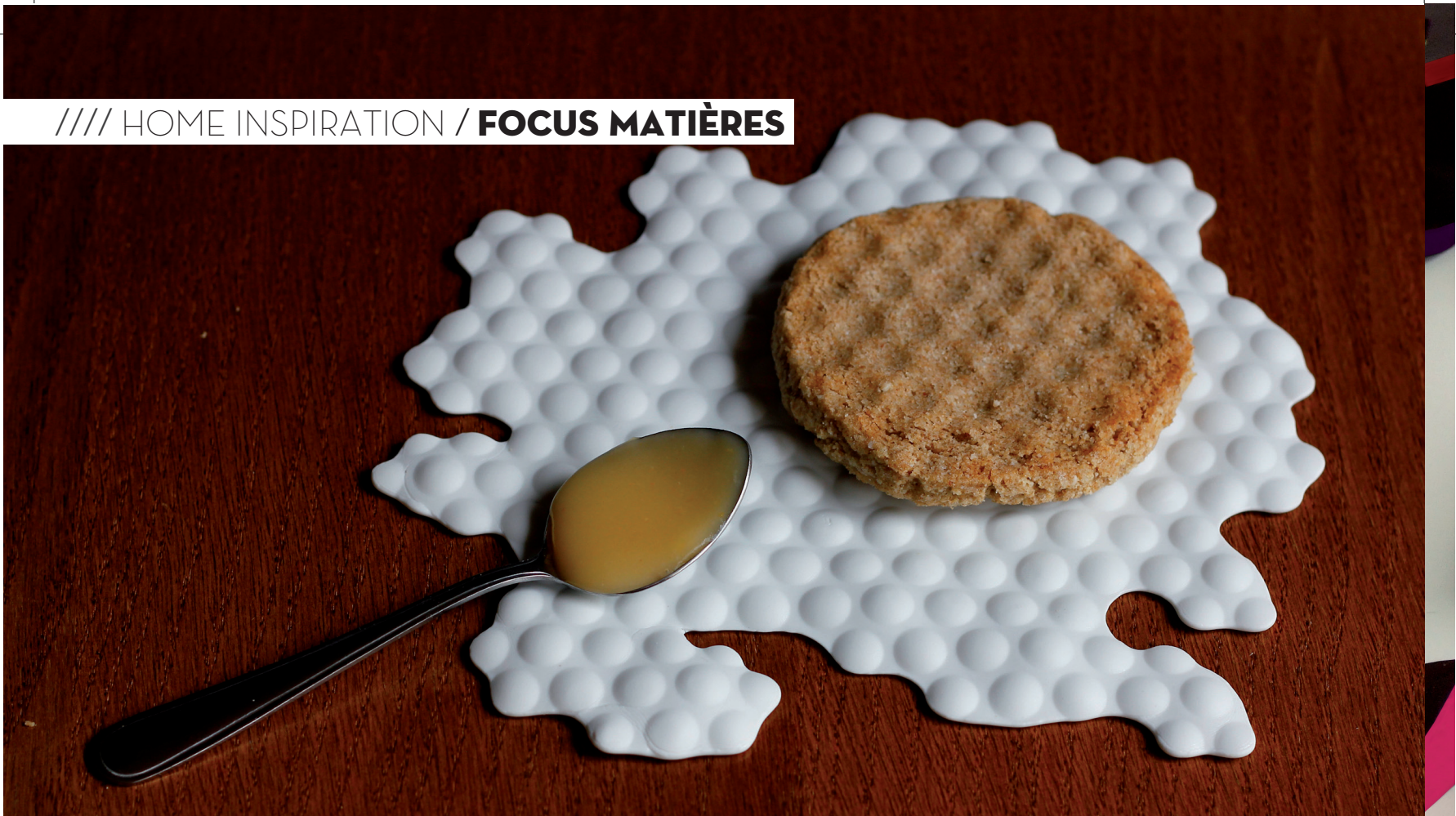
LE DESIGN CULINAIRE RÉINVENTE LE PLAISIR DE MANGER

Manger du design ? Quelle drôle d'idée ! Les designers sont encore peu nombreux à pratiquer le culinaire, discipline et nouvelle branche en plein essor du design. Lorsque la cuisine est une création comme une autre, nos aliments deviennent des œuvres d'art. Leurs auteurs redessinent le contenu de nos assiettes et leur mode de présentation.

Émotion, poésie, surprise, humour et nostalgie au menu.

Le design culinaire intrigue. C'est justement son but : susciter des interrogations. Dans nos pays conservateurs, la nourriture tient du sacré. Et la créativité de l'agroalimentaire est bien en retard par rapport à celle d'autres industries. Le but du design culinaire : manger beau et bon. Le design culinaire n'est autre que du design appliqué aux matières comestibles. Et le designer culinaire est un designer comme un autre. Il travaille les textures des aliments comme il le fait avec le bois, le métal, le verre... Mais ce n'est pas un chef cuisinier. Le design culinaire est pratiqué par un designer généraliste, en corrélation avec un chef, le spécialiste, comme c'est le cas dans d'autres spécialités et domaines où il travaille avec un ingénieur, un artisan, un ébéniste, un technicien... Chaque création est porteuse

de sens, de symboles et de messages, actrice d'une nouvelle ergonomie, de nouvelles sensations et de nouveaux plaisirs visuels, gustatifs, olfactifs, sonores... Pour le designer, comme l'explique le designer Stéphane Bureaux dans son livre *Design culinaire* écrit en collaboration avec la journaliste Cécile Cau et publié aux Éditions Eyrolles, il s'agit de « *concevoir un produit en tenant compte des contraintes de production, du plaisir gustatif recherché et de la mise en perspective* », qui peut être notamment historique. Et rappelons-nous les célèbres propos d'Ettore Sottsass : « *Le design, c'est une façon de concevoir la vie, la politique, l'érotisme, la nourriture et même le design. Au bout du compte, c'est une utopie figurative ou une métaphore de la vie.* » Création éphémère, par essence, car « *on mange une création* », le design culinaire n'en est pas moins issu >>



(Ci-dessus) Recherche sur des objets utilisables comme supports de cuisson et de présentation, cette « Vaisselle à cuisiner », en porcelaine non émaillée, imprime aussi un motif à l'aliment. Projet en cours développé lors de la résidence Kahla Kreativ Workshop en Allemagne, création Anne Xiradakis, 2010.

(Ci-contre) Buffet paysage entre naturalité et technicité, ce « buffet énergétique » invite le dégustateur à effectuer une cueillette dans un paysage surréaliste en passant de la campagne à la ville. Le paysage énergétique est composé notamment d'asperges laquées aux herbes, d'une végétation de petits pois et de mousse nucléaire, d'un mur végétal de pommes de terre et de fèves à la menthe. Éolienne à macarons : foie gras/cacao et basilic/tomate et panneau solaire aux olives et soleil de parmesan. Bar à jus dans la ville : melon, framboise et verveine, pastèque, nectarine et zeste de citron vert. Création Delphine Huguet pour l'ouverture du concours de design du « EDF Sustainable Design challenge » de la fondation EDF.

>> des Arts décoratifs. Le designer culinaire dessine des gâteaux comme il peut aussi dessiner des chaises.

PETITE HISTOIRE DU DESIGN CULINAIRE

Le design culinaire existe depuis le début du siècle. Apéricube, gaufrettes parlantes, Hamburger Big Mac ou barre de chocolat Toblerone, datant de 1908, voici quelques grands succès du design culinaire. N'oublions pas le carré de poisson, destiné à brouiller les pistes... Pas de designers culinaires mais des ingénieurs agronomes et des acteurs du marketing à l'origine de ces produits de grande consommation. Il faut attendre 1985 pour que Panzani lance le premier concours de design culinaire. Dans les années 90, le design culinaire doit beaucoup à Marti Guixé, pionnier et précurseur catalan du food design, qui affirme qu'« *il manque à la nourriture une révolution du*



(Ci-dessus) Assiette cassée : c'est plus la fessée! avec « Digestion », une assiette en chocolat brisé de la deuxième chance, pour digérer sa colère, en tant que cadeau de réconciliation post-scène de ménage. En chocolat, antidépresseur et euphorisant, chaque brisure d'assiette se distingue des autres par une couleur et une saveur choisies selon les émotions qui composent cette scène du quotidien. En chocolat noir pur Madagascar, cerise séchée, en noir São tome, noir America 72 %, gruë, fève de tonka, poivre de Selim, piments et noir America 72 %, gingembre frais râpé et séché. Création Delphine Huguet.

>> *design* », mais aussi à Ferran Adrià, chef espagnol, Hervé This, physico-chimiste qui a collaboré avec Pierre Gagnaire, ainsi qu'à d'autres chefs pâtissiers français comme Stéphane Marchal de Nancy ou Pierre Hermé qui a travaillé avec le designer britannique Yan D. Pennor's. Parmi les précurseurs et défricheurs, le designer Stéphane Bureaux. Très impliqué dans cette discipline et enseignant, son site est un modèle de pédagogie. Tous ses projets y sont décortiqués avec simplicité. Puis, il y a dix ans environ, une section de l'ESAD (École supérieure des Arts décoratifs) de Reims ouvre grâce au designer Marc Brétillot qui offre de nouveaux sujets d'étude à ce domaine encore vierge. Ce dernier nous fait simplement remarquer que l'« on mange trois fois par jour alors qu'on achète

seulement quelques chaises dans une vie. On doit consacrer autant d'énergie à la nourriture qu'au mobilier ». Quant à la cuisine moléculaire de Thierry Marx, qui nous rappelle que la cuisine est avant tout de la chimie et un mécanisme physique, ce n'est qu'une des expressions, parmi tant d'autres, du design culinaire, un style, une piste.

DESIGN EN BOUCHE ET EN TÊTE

Le design culinaire fait bon ménage avec les souvenirs d'enfance. Le chocolat et les desserts ont fait de lui leur allié, car ils offrent un éventail de formidables matériaux plastiques que l'on peut sculpter, mouler, modeler et cuire comme de la terre. Les pâtisseries revisitées de Delphine Huguet, quant >>



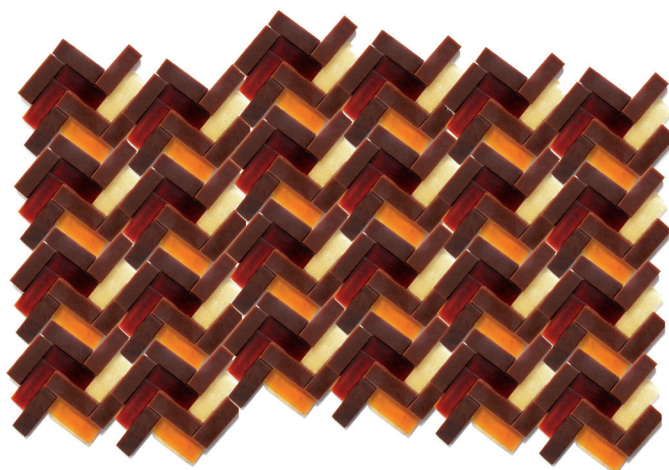
(Ci-dessus) Évoquant les similitudes entre architecture et pâtisserie, ce biscuit chocolaté façon Mikado évoque le dessin des maisons à colombages alsaciennes. Création Sonia Verguet, Offenbourg, 2011. (Ci-dessous) Entre « Archisserie » ou « Pâtitecture », ces « Villages à manger », comme les maisons alsaciennes très colorées, sont composés de mojito en gelée et de morceaux de betterave au jus de pomme et gingembre. Création Sonia Verguet dans le cadre de l'exposition Le Goût de l'architecture à la galerie Im Art Forum d'Offenbourg en Allemagne pendant les Journées de l'Architecture, en collaboration avec le cuisinier Olivier Meyer.

>> à elles, présentent un sens premier à leurs noms d'origine. « Mon travail consiste à faire croiser des domaines. J'ouvre de nouveaux champs d'exploration, grâce à l'imagination. Je raconte des histoires, j'étonne, je touche les gens, avec des douces ou des désagréables sensations. Je les bouscule. Et je transforme l'aliment jusqu'à ce qu'il ne soit plus reconnaissable. » Elle prépare actuellement un atelier pour adultes et enfants avec la firme Nescafé. À déguster, des tasses comestibles qui boivent le café sur le principe du baba au rhum. Installations gourmandes, dîners décalés, événements nomades, les créations éphémères d'Anne Xiradakis sont autant de performances qui réinventent les codes du repas et du service académique à table qu'elle a expérimentés, pendant cinq ans, dans le restaurant bordelais de son père Michel. Sa formation aux Beaux-arts lui a permis de travailler la dimension spatiale. À chaque événement, elle investit le lieu comme une véritable plasticienne. « Le designer prend une matière. Ici, c'est la matière alimentaire qui m'intéresse, mais aussi la façon de recevoir, de présenter et de servir. En duo avec un chef, nous >>





Blanche ou rousse, cette « Lune de Glace » ravit tous les amateurs de plaisirs glacés. Craquant de meringue associé à la fraîcheur du sorbet sur biscuit pistache (Macadamia Brittle et sorbet Framboise) ou sauce caramel au beurre salé avec lit de céréales croustillantes au chocolat et noix de pécan caramélisées. Création Doshi Levien pour Häagen-Dazs, 2012.



Vive le bricolage avec ce parquet comestible à motif de chevron. Chaque latte à croquer peut être vernie avec une gelée, collée avec une crème ou peinte avec une purée. Assemblages de lattes, selon différents motifs (à bâtons rompus, etc.) en polenta, tofu, brioche, feuilleté, sablé recouvert d'une plaque de chocolat. Création Sonia Verguet dans le cadre d'un projet réalisé à l'occasion du Salon Art & Design de Metz, 2012.



Telle une punkette à crête, cette « Glace Punk » est composée d'une boule de glace à la vanille (Vanilla) surmontée de fins bâtonnets de betterave crue, coulis de sésame noir et jus de pamplemousse, cubes de pamplemousse confit. Création Marc Brétilot pour le Grand Fooding d'été, Häagen-Dazs, 2008.

>> *essayons de surprendre et portons aussi un nouveau regard sur l'art de la table.* » Depuis cinq ans, le glacier Häagen-Dazs® fait appel chaque année à un designer pour créer un gâteau glacé. Fabriqué de façon artisanale, il est seulement vendu à l'occasion des fêtes. Dommage ! Et dans son blog, la journaliste spécialisée cuisine Cécile Cau (www.sofoodsogood.com) parle souvent de design culinaire. « *Le sujet suscite toujours beaucoup d'intérêt et de curiosité, en tant que pistes ludiques et rigolotes, même s'il nécessite encore un décryptage en tant que discipline transversale. Seuls certains chefs sont ouverts à laisser entrer les designers dans leurs cuisines, les acteurs de l'agroalimentaire sont frileux et ce design reste assez élitiste.* » Le design culinaire se fait aussi social et militant, par exemple quand il défend le thon rouge, devenu « ton rouge », et qu'il remplace ce poisson en voie de disparition par des morceaux de betterave à la texture et à la couleur proches. La mise en scène dans l'assiette fait réfléchir sur une problématique de notre temps, sur l'écologie, et nourrit aussi notre esprit. Montrant du doigt la malbouffe réputée des avions, Delphine Huguet prépare pour bientôt un dîner pour Aéroports de Paris qui mettra en valeur l'excellence des mets du monde entier. Le designer, culinaire ou non, offre toujours une création à l'image de son temps. ■