



DÉCRYPTAGE



DESIGN CULINAIRE

À VOIR ET À MANGER

CHOCOLAT EXPANSÉ, GALETTE BLUETOOTH, PÂTADOIGTS... DES MORDUS DE BON GOÛT, D'ART ET DE DESIGN METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES POUR BOUSCULER NOS HABITUDES ALIMENTAIRES. LES IDÉES FUSENT, MAIS LA SAUCE PRENDRA-T-ELLE? Par Natacha Wolinski

“**O**n mange quoi ce soir ? » Question rituelle à laquelle pourra bientôt se substituer « On mange comment ce soir ? » « Tes légumes, tu les veux à la vapeur ou en sucettes ? Les raviolis, carrés ou sphériques ? Le chocolat, tu le croques ou tu l'inhalas ? » Depuis une dizaine d'années, d'étranges artificiers se chargent de dynamiter nos us et coutumes alimentaires. Ils se nomment Marc Brétillet, Stéphane Bureaux, Julie Rothhahn, Lily Monsaingeon, Sylvie Amar. Ils sont une poignée en France, mais ils font beaucoup parler d'eux. Ils se sont intronisés « designers culinaires ». Et pour cause. Ils revisitent nos classiques alimentaires – desserts, légumes ou pâtes – comme d'autres repensent une chaise ou un fer à

repasser. Ils créent pêle-mêle des barbes à papa moulées, des cartes à manger, des gâteaux préfabriqués à assembler à la dernière minute. À leur façon, ils inventent la gastronomie du futur, sans pour autant revendiquer un talent de chef quatre étoiles.

• MANGER FAIT INTERVENIR TOUS LES SENS : LE GOÛT, LE TOUCHER, L'ODEUR, LA VUE, L'OUÏE.

Le designer culinaire a pour ambition d'interagir sur toutes ces perceptions organoleptiques. Il réinvente les formes et les fonctions des aliments, il renouvelle les contenants, les outils de dégustation, l'environnement (l'ambiance sonore, la lumière, les couleurs), et même la position du mangeur (assis, debout, allongé), explique Marc Brétillet. Avec Stéphane Bureaux, Marc Brétillet est le grand initiateur du de-

sign culinaire en France. Tous deux étaient, au tournant des années 2000, professeurs à l'École supérieure d'art et de design (Esad) de Reims, l'un était responsable de l'atelier des matériaux, l'autre de celui du design. « J'enseignais le bois, le métal, les résines. J'ai eu envie d'introduire dans mon cours la question de l'aliment, en partant du principe que c'était un matériau comme un autre, poursuit Marc Brétillet. Il n'existe pas une grande différence entre faire monter une mayonnaise et catalyser une résine, entre découper de la viande, en respectant le dessin des muscles, et découper du bois, en respectant l'organisation de la fibre. » Stéphane Bureaux, de son côté, avait créé dès 1997, en collaboration avec le pâtissier nancéien Stéphane Marchal, un gâteau Art nouveau, floral et opalescent, qui renouvelait les

codes pâtissiers. Dix ans plus tard, ces deux pionniers sont plus concurrents qu'associés, mais ils ont galvanisé toute une génération d'élèves de l'Esad qui arrive aujourd'hui à maturité.

« L'intérêt du design culinaire, dit Julie Rothhahn, promue de l'Esad en 2007, c'est qu'on est dans un univers entièrement à défricher. » Le design culinaire a l'attrait de la nouveauté. Grâce à lui, la cuisine est un art pensé, conceptualisé, qui associe le technologique, le pratique et le ludique. Hier encore, on pensait tout connaître de la plaquette de chocolat. Elle était solide. Elle craquait sous la dent. Aujourd'hui, Stéphane Bureaux a inventé le chocolat expansé. Sa plaquette pèse quelques grammes. Lorsqu'on mord dedans, le chocolat (cuit sur un lit de gaz carbonique et figé à l'état de mousse) redevient liquide comme une ganache. Hier, le mille-

feuille était horizontal. Aujourd'hui, grâce à Marc Brétilot, il est vertical. N'importe quelle main le tranche et lui fait son affaire. Hier enfin, les pâtes collaient au palais des enfants. Aujourd'hui, Julie Rothhahn a inventé les « pâtadoigts », des nouilles en forme de petites marionnettes à enfiler au bout

des doigts. Ennobli, le repas futuriste ne relève plus du seul acte nutritif ou du simple rituel bourgeois, il devient une expérience esthétique à part entière.

« De nombreux artistes contemporains utilisent la nourriture comme médium. Les designers ne se préoccupent pas toujours de rendre leurs

œuvres comestibles. Ils répondent à une demande, sont confrontés à des contraintes spécifiques », précise Marc Brétilot, qui évoque un repas pour trente personnes commandité par la société papetière Arjowiggins. « On m'a demandé, par le biais de l'alimentation, d'exprimer les différentes qualités de papier : les différences de grain, d'épaisseur, de matité... j'ai sélectionné 35 papiers que j'ai qualifiés de façon

sensible : lourd, granuleux, sonore, humide. J'ai répertorié ces mots et j'ai cherché ce qui répondait à ces critères dans l'alimentation. » Plus facétieux, Stéphane Bureaux a créé il y a quelques années, pour son pâtissier nancéien, une galette Bluetooth : « J'ai proposé de remplacer la fève par une gélule remplie de bleu de méthylène. La personne qui ingère la fève a la bouche bleue, ce qui la désigne comme roi ou reine aux yeux des autres convives. Le nom Bluetooth renvoie à la fois à l'idée d'humour et de convivialité et à la notion de sang bleu, de sang royal. »

« LE DESIGN CULINAIRE N'EST JAMAIS UN ACTE GRATUIT. IL DOIT FAIRE SENS. »

S'il tombe dans l'esthétisme, il relève du stylisme », déclare Christophe Spotti, qui a longtemps dirigé la galerie Fraich'attitude, un espace d'art et de création contemporaine comman-

EXPOS AU MENU

- « Nuages de saveurs », Le Laboratoire. Jusqu'au 4 janvier 2010. www.lelaboratoire.org
- « À pleines mains », séquences culinaires photographiées par Isabelle Rozenbaum, Espace Fraich'attitude. Jusqu'au 28 novembre. www.fraichattitude.com

"Face à manger", une création de Marc Brétilot (page de gauche). "Barb Ahlala", une barbe à papa façon Stéphane Bureaux (ci-dessous).



"Sensuous Food, Emotional Taste", d'Ayako Suwa.

CUISINE EXPÉRIMENTALE

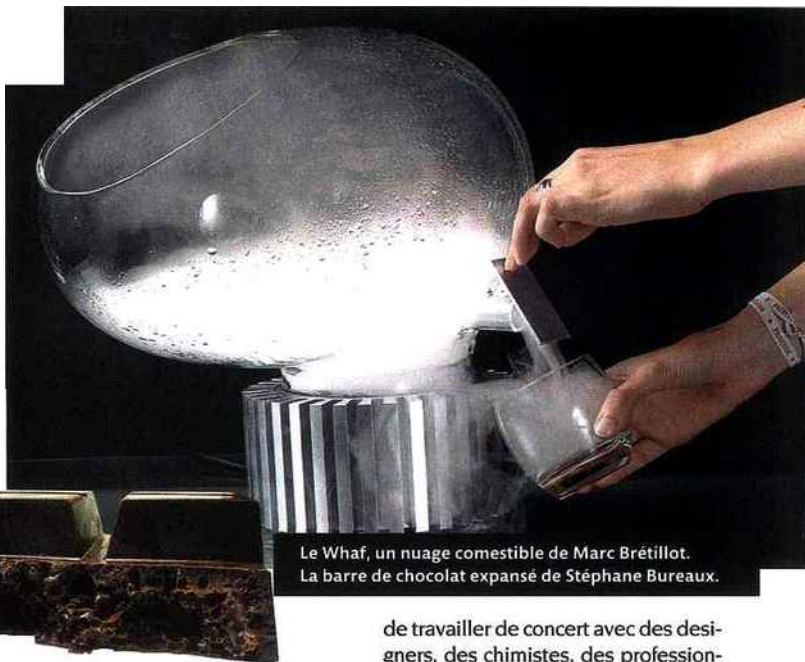
Créée en 2005 à l'initiative de l'artiste plasticienne Stéphanie Sagot et située dans le Tarn-et-Garonne, La Cuisine est le seul centre d'art et de design en France centré sur la question de l'alimentation et des usages autour de la table. Chaque année, le centre invite des designers et des artistes en résidence. En ce moment, on peut y découvrir les créations du designer Gilles Belley, qui a imaginé, en partenariat avec le Laboratoire de chimie agro-industrielle de Toulouse, des produits naturels et biodégradables à réintroduire dans l'habitat.

« Gilles Belley, la fabrique végétale, agro-matériaux manufacturés d'après nature », La Cuisine, jusqu'au 7 novembre. 3, place du Monument-aux-Morts, 82800 Nègrepelisse. Et sur www.la-cuisine.fr

dité par l'Aprifel (Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais). Créée en 2001, Fraîch'attitude a été pendant près de vingt ans la seule galerie à Paris à conjuguer l'art, le design et le culinaire. Elle est aujourd'hui dupliquée par une autre structure, la Milk Factory, qui ouvrira ses portes en février prochain, sous la houlette du même Christophe Spotti. Ce dernier a changé, si l'on peut dire, de crémerie, puisque, cette fois-ci, le commanditaire est le Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière). Dès le printemps prochain, Matali Crasset, en collaboration avec Frédéric e. Grasser Hermé, exposera le fruit d'une recherche commune sur le thème de la déambulation : « Nous voulions nous intéresser aux pratiques alimentaires

DÉJOUER LES CODES NUTRITIFS POUR UNE CARESSE SENSORIELLE...

des adolescents, explique Christophe Spotti, c'est pourquoi nous leur avons demandé de réfléchir, entre autres, à de nouveaux concepts de take-away. » Les propositions de ces deux stars du design et de la gastronomie trouveront-elles un prolongement dans l'industrie agroalimentaire, ou sont-elles condamnées à rester dans l'espace muséal? C'est tout l'enjeu des créations innovantes, qui peinent à trouver des



Le Whaf, un nuage comestible de Marc Brétilot.
La barre de chocolat expansé de Stéphane Bureaux.

débouchés auprès des grandes entreprises françaises. « L'industrie agroalimentaire est très conservatrice. La nourriture met en jeu notre santé et notre survie », regrette Marc Brétilot. « Toute innovation nécessite de nouvelles logiques de production, c'est un investissement que les industriels hésitent à faire », poursuit Christophe Spotti. À la frilosité des industriels s'ajoute celle des divas de la gastronomie, peu enclines à collaborer avec des designers susceptibles de leur porter ombrage. « L'ego des grands chefs est très puissant en France », confirment Marc Brétilot et Stéphane Bureaux, qui ont œuvré avec Gagnaire, Gauthier, Hermé, Hévin... Seul un génial Ferran Adrià se vante, de l'autre côté des Pyrénées,

de travailler de concert avec des designers, des chimistes, des professionnels de l'industrie agroalimentaire... « Pour bien faire, confirme Christophe Spotti, il faudrait imposer des brevets dans le domaine de la gastronomie. Cela n'existe pas, ce qui explique que le fondant au chocolat inventé par Michel Bras se trouve aujourd'hui dans toutes les boulangeries. Il faudrait créer un diplôme de designer culinaire et convaincre l'Éducation nationale de monter des filières dans les écoles de design, les écoles hôtelières et les lycées d'ingénieurs agronomes. » Si rien de tout cela n'était mis en place, le design culinaire pourrait n'être qu'un effet de mode passager, à l'image de ce « nuage de saveurs » aux arômes d'anis

étoilé ou de tomate que propose en ce moment Marc Brétilot au Laboratoire. Issu des techniques de la biotechnologie, baptisé Whaf, ce nuage comestible déjoue tous les codes du nutritif, puisqu'il s'agit d'un aliment immatériel, une caresse sensorielle et olfactive qui répond au désir de manger

moins mais de savourer plus... Qu'est-ce qu'on mange ce soir? On « whaffe » du poulet frites? ■

SITES À SAVOURER

Les designers culinaires sur la Toile :
LE PIONNIER : Marc Brétilot, sur www.marcbretillot.com
L'ÉTOILE MONTANTE : Julie Rothhahn, sur www.juliehth.com
INSTALLATIONS ET PERFORMANCES : Stéphanie Sagot et Emmanuelle Becquemin, sur www.lacellule-becquemin-sagot.com
L'ART ET LES OUTILS DE LA GASTRONOMIE : Sylvie Amar, sur www.sylvieamarstudio.com
LE CONCEPTUEL : Stéphane Bureaux, sur www.stephane-design.com



"On the Move", de Marc Brétilot, à base de spéculoos, de pain de sucre et de lait solidifié.