

■ Dossier

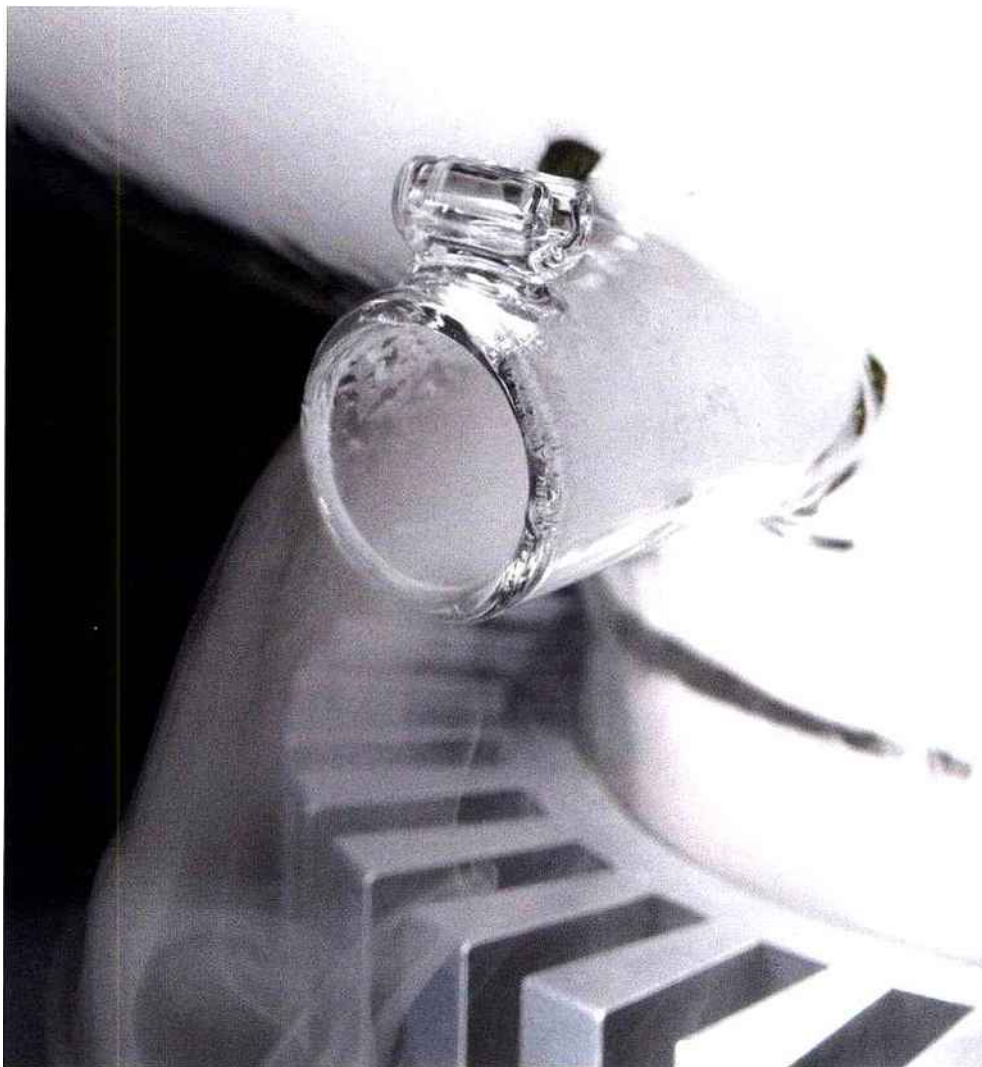
La nouvelle vague du **DESIGN CULINAIRE**

Reportage : Guillaume Delattre



■ More & Less par Germain Bourré.

© Germain Bourré



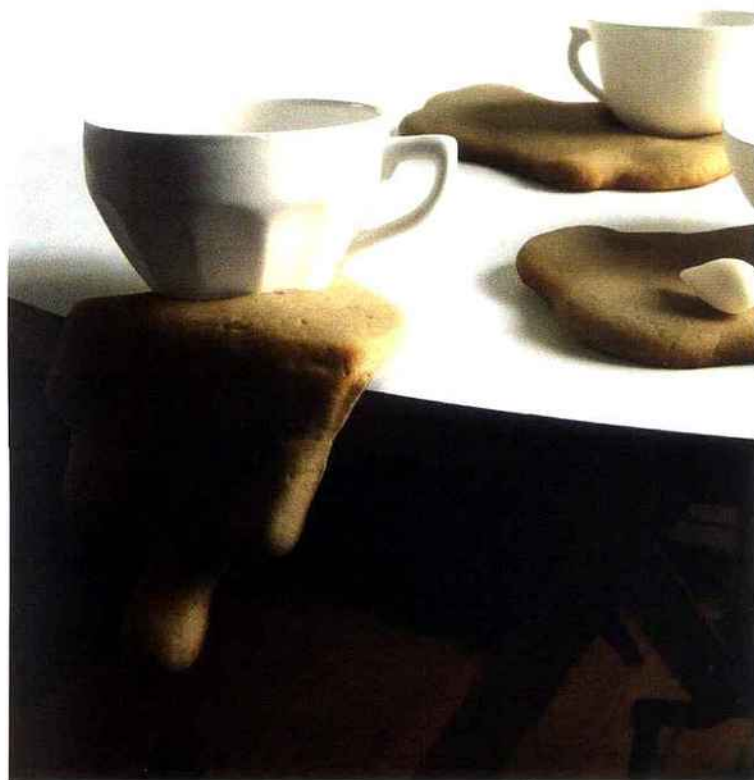
■ *Détail du Whaf deigné par Marc Brétilot.*

Le design culinaire n'est finalement qu'une forme d'expression du design. Venus de tous horizons, d'une école de design ou d'art, de l'univers de la mode ou de la cuisine, de plus en plus de jeunes stylistes se passionnent pour la discipline. Formé à l'école Boule, puis aux techniques du verre et enfin à la création de mobilier, Marc Brétilot enseigne aujourd'hui le design culinaire à l'école supérieure d'Art et de Design de Reims. L'occasion d'interroger l'inventeur du terme « design culinaire » sur l'avenir de ce nouveau courant en plein essor. Il faisait récemment une performance à l'hôtel Meurice dans le cadre du Vendôme luxury live dont le thème était résumé par une phrase : « de l'autre côté du miroir », en référence à la suite de « Alice aux pays des merveilles », célèbre roman de Lewis Carroll.

Dossier



" Je ne situe pas mon travail du côté du design culinaire, mais plus d'un travail plastique ou l'aliment est considéré comme matériau. "



■ De haut en bas: Installation de Fanny Maugey. On-the-move de Delphine Huguet, à l'exposition "De l'autre côté du miroir".

Parquet en chocolat, légumes géants et fleurs comestibles, recettes filmées déjantées exposées dans des frigos des années 50, le réfrigérateur défini comme le centre de l'être humain par le designer japonais Ayako Suwa, la cuisine s'éclate avec ses jeunes designers qui bientôt deviendront grands. Issue de l'univers du textile et de la mode, Anne-Charlotte Blanchot s'est associée à Anne-Lise Dugat pour créer Bouchées Doubles. Elles présentaient au Meurice leurs dernières créations : " *La démarche était de proposer sous forme animée des recettes de cuisine de manière fraîche, un peu ludique, marrante pour donner envie de cuisiner. On détourne un peu les codes, on voulait désacraliser la cuisine.* " commente Anne-Lise. Un film montre des légumes printaniers sur une marche militaire, petits pois, carottes, haricots avancent en rang d'oignons pour finir par « passer à la casserole ». Une façon ludique de présenter la recette de la jardinière de légume.

" *On a créé aussi une charlotte aux fraises très sexy, on essaye à chaque fois de créer un univers, pour le plateau de mignardises givrées, on est parti sur l'idée du mirage gastronomique. Par exemple, la bouchée Ouest Cost danse sur du Cypress Hill !* ". Delphine Huguet a travaillé sur le mouvement avec une recherche autour du moment du « tea time » avec des soucoupes placées sur des biscuits, un jet de sucre à râpé et des gouttes de lait à faire fondre dans un univers culinaire métaphorique. Le jeune designer Julie Rothhahn qui a suivi l'atelier de Marc Brétillo, lauréate du Grand Prix de la création de Paris

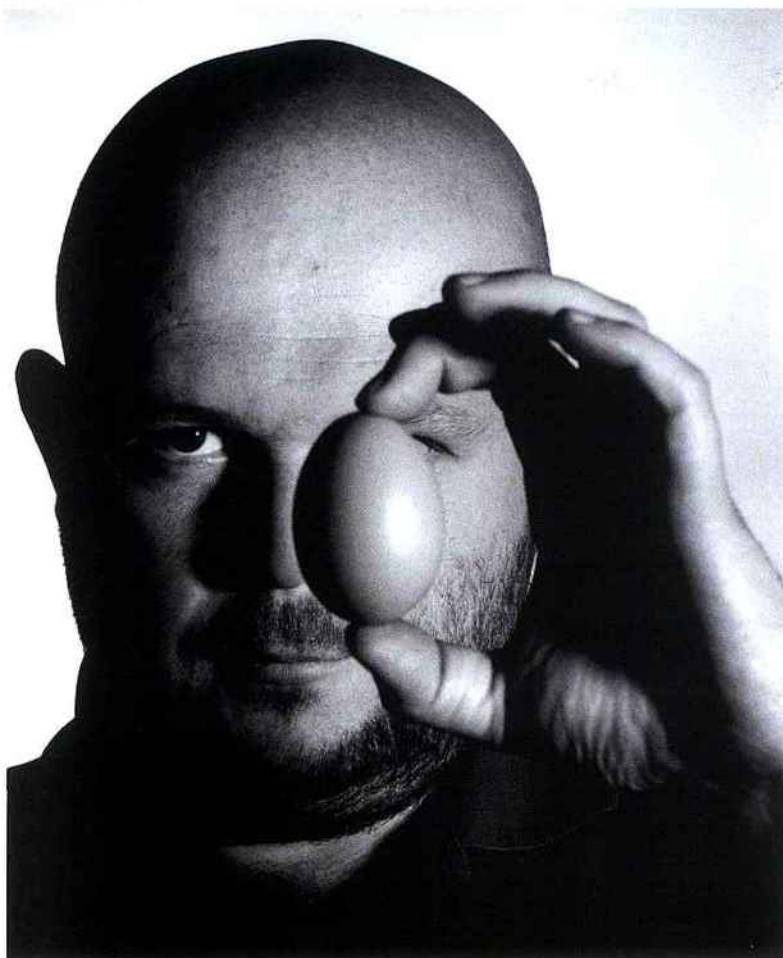
2009 participait à l'événement, elle a notamment travaillé avec le Fooding, la Grande épicerie de Paris, Danone, Haagen-Dazs ou encore le Public Système. Des designers très expérimentés présentaient aussi leurs créations comme Germain Bourré, qui collabore actuellement avec le pâtissier Pierre Hermé pour la création d'une gamme de bouchées dans l'espace Louis Vuitton Tokyo. Un précurseur dans le domaine de l'art culinaire.

Et comme il faut toujours un point de vue différent, Fanny Maugey qui, au dernier moment, remplaçait sous un escalier monumental du Meurice deux lames de chocolat de son plancher éphémère, cassées par un visiteur maladroit, me reprend lorsque j'utilise le mot design : " *Je ne situe pas mon travail du côté du design culinaire, mais plus d'un travail plastique ou l'aliment est considéré comme matériau. Il n'y a pas de fonctionnalité nutritive dans mes pièces, ce qui annule toute approche du goût. Je crois que la différence se situe dans le fait que chaque pièce est unique, là où le design serait plus dans la sérialité* ". Une nuance à approfondir, et une distinction que nous soumettrons au maître Marc brétillot durant l'interview pour mieux comprendre ce qu'est exactement le design culinaire. Pour l'instant, cette spécialité française du design s'exporte peu, même si Marc Brétillot travaille au Japon, mais dans l'avenir le potentiel est énorme, sans tabou, il s'agit de repenser les codes et de réinventer la cuisine de demain.



■ Le plancher en chocolat de Fanny Maugey à l'Hôtel Meurice.

■ Dossier



*"J'ai besoin de matière,
le culinaire est un atout supplémentaire
pour exprimer le pourquoi
de l'événement, pourquoi on est là ?
Est-ce que c'est satisfaisant ou pas ?"*

ENTRETIEN AVEC MARC BRÉTILLOT, DESIGNER CULINAIRE

COMMENT DÉFINIR SIMPLEMENT LE DESIGN CULINAIRE ?

La difficulté de l'exercice, c'est d'abord de définir ce qu'est le design qu'il soit accolé à l'espace, à l'objet ou au culinaire. A priori l'étymologie (dessiner, désigner) viendrait des premiers dessins de jardins qui exprimaient quelque chose en devenir, avec un projet qui se profite derrière. Pour faire simple, c'est un projet qui se dessine dont l'outil conceptuel est le dessin.

VOUS ÊTES À L'ORIGINE DU TERME « DESIGN CULINAIRE », EST-CE QUE VOUS L'ASSUMEZ ?

Oui, mais c'est un concours de circonstance, je ne le revendique pas. J'ai eu la chance d'allier mes passions pour la construction et le dessin avec la cuisine, et comme c'était dans le cadre de l'enseignement, il a fallu trouver un terme approprié.

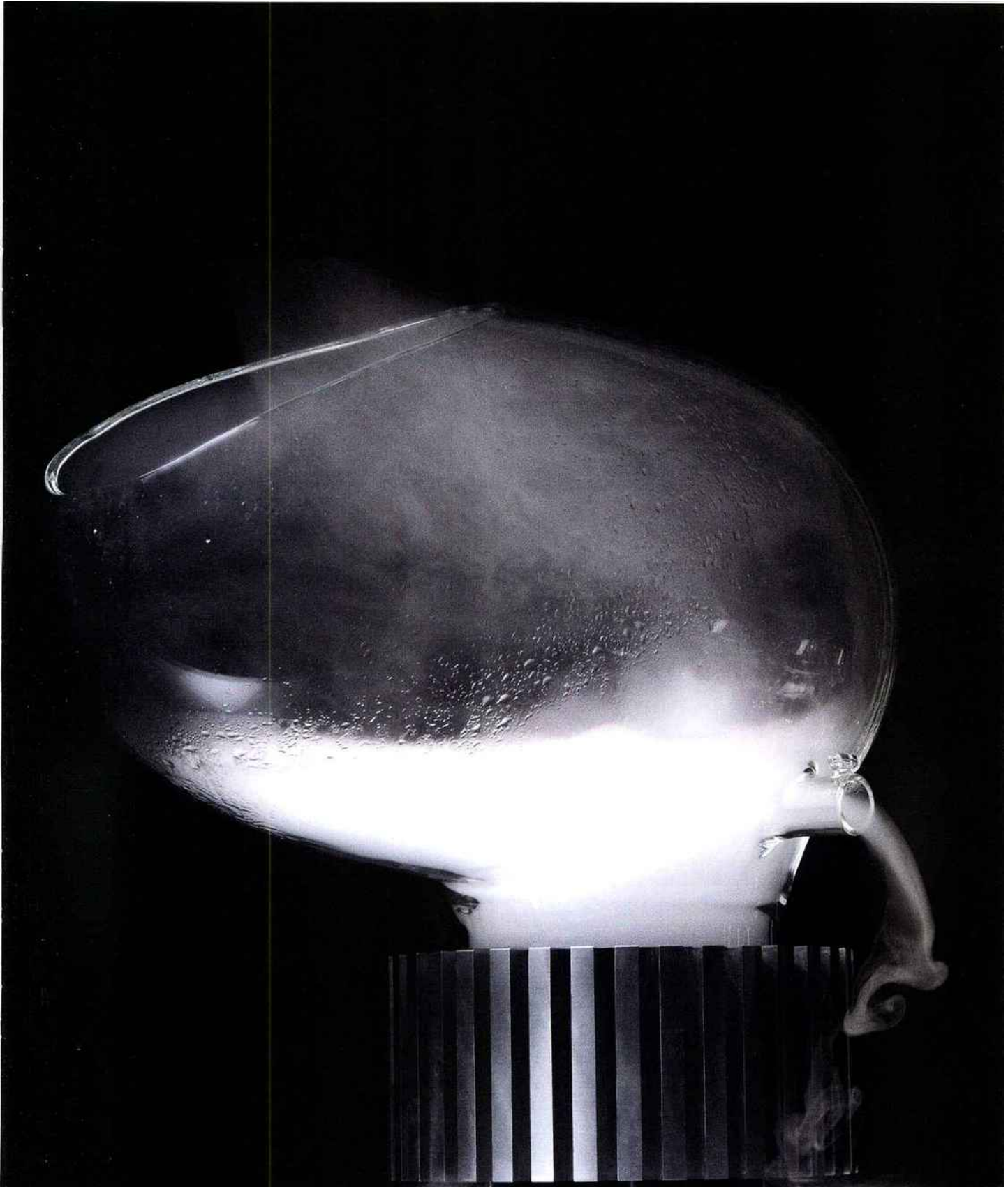
VOUS ENSEIGNEZ LE DESIGN CULINAIRE À REIMS, EST-CE QUE C'EST LE SEUL ENDROIT OÙ L'ON PEUT ÉTUDIER CETTE SPÉCIALITÉ ?

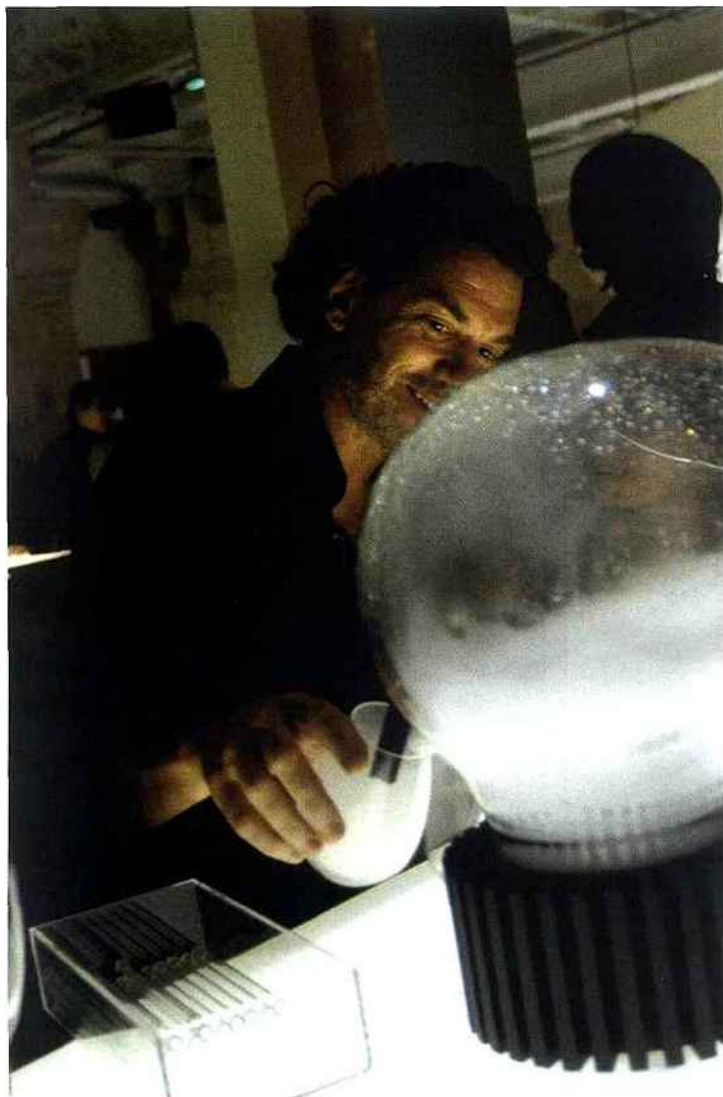
De façon permanente oui. Mais par contre, ce ne sont pas des cours mais un atelier de réflexion dans le cadre d'une école de design.

Je profite de l'enseignement pour pouvoir questionner l'alimentation par le biais du dessin.

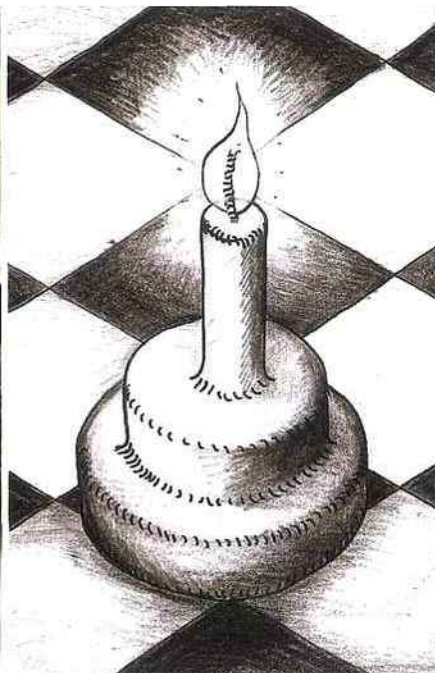
DANS VOTRE CONSTRUCTION INTELLECTUELLE, COMMENT ÊTES-VOUS ARRIVÉ AU DESIGN CULINAIRE ?

J'enseignais les matériaux, et dans le cadre de ces cours, j'ai fait un sujet sur la transformation des matériaux alimentaires en faisant des ponts, on pourrait comparer la formation d'une mayonnaise entrain de prendre à la catalysation d'une résine, comment couper un morceau de viande en faisant le parallèle avec la problématique du découpage du bois en termes de résistance notamment. Cela dit je me suis toujours intéressé à la cuisine.





■ De gauche à droite : Le Whaf. “Le non-anniversaire”, projet de Marc Bretillot pour l'exposition “De l'autre côté du miroir”.



« NUAGES DE SAVEURS » AU LABORATOIRE

Marc Brétillot crée des recettes aériennes avec David Edwards chercheur, écrivain, enseignant à Harvard et fondateur du Laboratoire où avait lieu récemment l'exposition : « Nuages de Saveurs » à déguster par le truchement d'un objet insolite dessiné par le designer, le Whaf, surprenant récipient à mi-chemin entre une carafe et un globe de verre, une création à aspirer. David Edwards s'intéresse aux nouveaux modes de délivrance des médicaments et des vaccins par aérosols, il crée les premiers Whaf avec sa start-up biotechnologique Pulmatrix. Marc Bretillot collabore avec lui pour mettre au point une version poétique et culinaire : « Le Whaf questionne l'immatérialité de l'alimentation. C'est un objet contemplatif. » explique le designer.

FANNY MAUGEY QUI PARTICIPE À L'EXPOSITION AUJOURD'HUI RÉFUTE LE TERME DE DESIGN CULINAIRE ET DÉFINIT SON TRAVAIL COMME ARTISTIQUE, EST-CE QUE FINALEMENT LA DIFFÉRENCE RÉSIDE DANS L'UTILITÉ OU NON DE L'ŒUVRE ?

La question du goût et de l'ingestion des aliments est pour moi primordiale alors qu'il y a beaucoup d'artistes qui travaillent avec les médias et dont la finalité n'est pas la dégustation de l'œuvre. Ça change tout. Vous pouvez faire un truc super, mais si les gens n'aiment pas, ça se casse la gueule. C'est ce qui valide tout. S'il y a une utilité, c'est cette question du goût.

LORS DES DÎNERS ANTI-MOROSITÉ, VOUS AVEZ PROPOSÉ AUTOUR DU MENU, DES DESSERTS EN FORME DE SUPPOSITOIRE, SUR CE GENRE DE DÉTAIL EST-CE QUE LE GOÛT PREND VRAIMENT LE DESSUS SUR L'IDÉE ?
Honnêtement, ce n'était pas une de mes plus grandes réussites, ce n'est pas le projet dont je suis le plus fier. Mais l'idée, c'est de partir d'un scénario, l'antidote, et de voir comment on peut le décliner. Au niveau texture, on a travaillé avec du beurre de cacao très peu sucré et de la menthe glaciale. Le goût est interrogé quand même, c'est l'essentiel.



■ *Le plancher en chocolat de Fanny Maugey . Chocolat Digestion de Delphine Huguet. "C'est Formidableu" de Julie Rothhahn, une recette de caviar de curaçao & tuiles iceberg.*

COMMENT SE PASSE LA COLLABORATION AVEC LES GRANDS CHEFS ? Mal (rire)...Il est difficile de prendre sur leur espace créatif. C'est un problème d'ego. Ça prend du temps, c'est assez récent, mais ça les intéresse de plus en plus.

Ça viendra plus sur la génération suivante où les chefs auront intégré cette collaboration et ne la concevront plus comme une perte d'identité. Gagnaire, c'est un peu différent, Ferran adria fonctionne sur des concepts au départ comme un designer, il a une équipe pluridisciplinaire de designers et d'architectes, je ne suis pas très éloigné de sa démarche. Michel Roth part aussi de photos et de croquis. Je bosse avec un chef moins connu qui s'appelle Eric Trochon, on se met autour d'une table, c'est un ping-pong, la difficulté, c'est de trouver le bon binôme pour faire évoluer les projets.

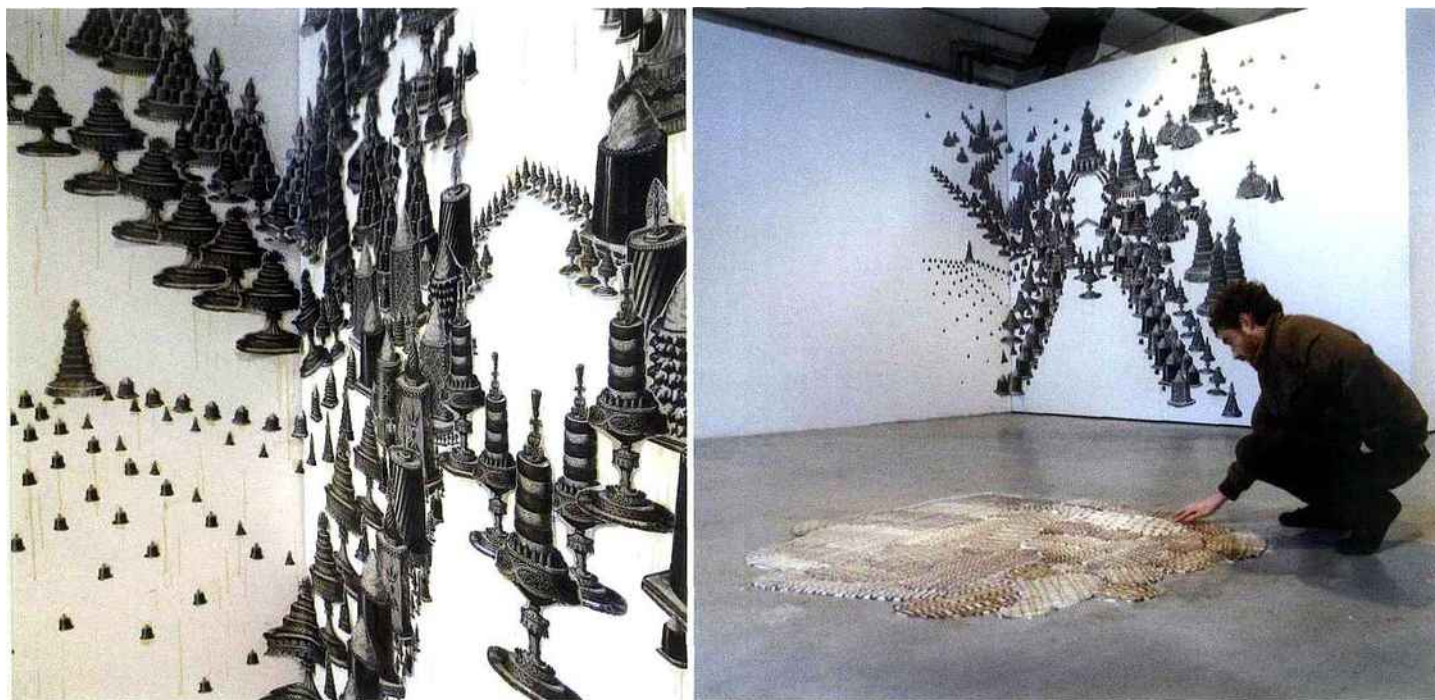
EST-CE QUE LE DESIGN CULINAIRE PEUT VRAIMENT CHANGER LES CODES ANCESTRAUX DE L'ART DE LA TABLE ?

Je n'ai pas de prétention par rapport à ça. Les changer fondamentalement non, mais on peut se poser des questions même avec un regard candide : pourquoi la table est à 73 cm du sol, pourquoi l'assiette est blanche et

ronde ? On peut trouver parfois des réponses pertinentes. Ensuite, il y a toute la partie expérimentale, un peu arty, art contemporain, qui questionne aussi des attitudes alimentaires qui peuvent être aussi parfois déviantes. La question de la viande par exemple m'intéresse, dans notre société, on gomme complètement la filière viande. On a dans son assiette une forme abstraite qui n'est plus une tête de veau comme dans le bouquin de Bocuse. Par exemple sur l'histoire de l'évolution de la cuisine, on peut mesurer l'impact de la cuisine japonaise, ce qui est intéressant ce n'est pas la forme que ça prend mais le constat que finalement on mange trop et que l'on trouve une solution avec une présentation épurée qui remplace finalement le volume, et nos tables qui étaient surchargées trouvent une réponse qui a du sens. C'est cette problématique qui m'intéresse.

EST-CE QUE VOUS POUVEZ NOUS PARLER UN PEU DE LA PERFORMANCE D'AUJOURD'HUI AU MEURICE ?

Le thème c'est le non-anniversaire, l'idée, c'est d'avoir un gâteau individuel et une bougie comestible que l'on mange dans des miroirs positionnés à 60° avec une petite



■ *Sans titre (2008) Fondant, chocolat, 200 x 150 cm, caramel, 400 x 250 cm - Dans cette installation, Fanny Maugey entreprend un glissement entre le savoir-faire de l'artisan pâtissier et celui du geste de l'Artiste.*

boîte à musique. Vous croyez avoir six personnes autour de la table, sauf que c'est vous. C'est assez perturbant, j'adore les miroirs.

VOUS JOUEZ AUSSI SUR L'ILLUSION D'OPTIQUE AVEC LE FOND DE LA BOÎTE COMPOSÉ DE CARRÉS BLANCS ET NOIRS ?

Oui, ça entre dans le cadre du roman de Lewis Carroll construit un peu comme un jeu d'échec, c'est la référence. Le service du gâteau par une petite trappe, la vaisselle utilisée, la musique, tout concours à modifier la perception organoleptique.

LE THÈME D'ALICE AU PAYS DES MERVEILLES A ÉTÉ PARTICULIÈREMENT BIEN CHOISI, EST-CE QUE FINALEMENT C'EST MIEUX D'AVOIR UNE CONTRAINTE POUR CRÉER ?

Il n'y a pas de mauvais thème. Ce n'est pas une contrainte, c'est une histoire à raconter. Je suis

entraîné de me creuser la tête pour une expo que je dois faire en Mars pour un bouquin que je dois sortir. Ma vie, mon œuvre, ce n'est pas un thème ! Que se soit pour un parfum, une bagnole, une banque ou la remise de la légion d'honneur de Gagnaire, à chaque fois, j'ai besoin de matière, le culinaire est un atout supplémentaire pour exprimer le pourquoi de l'événement, pourquoi on est là ? Est-ce que c'est satisfaisant ou pas ?

EST-CE QUE VOUS AVEZ TRAVAILLÉ AUSSI AUTOUR DU VIN ?

Oui, j'ai travaillé sur deux bouteilles accolées avec d'un côté un vin de cépage et de l'autre du bouillon. Le concept est exprimé par l'objet. Les deux liquides se mélangent quand on les sert, j'ai testé des accords : Betterave/Syrah ou Chardonnay/Topinambour...

*Légumes géants
et fleurs comestibles,
recettes filmées déjantées expo-
sées dans des frigos
des années 50, le réfrigérateur
défini comme le centre
de l'être humain*

C'est surprenant ! A partir de quand décrète-t-on qu'un produit doit resté figé dans le marbre ? C'est un produit fini avec une aura telle qu'il est intouchable. Quand on remonte dans l'histoire du vin, nombre d'entre eux étaient trafiqués avec des épices notamment.

En Italie, j'ai goûté dans la région de Barolo, un vin familial épicé et complexe, ils le boivent entre vigneron, c'est très bon. Après, je trouve ça marrant aussi sur la provoc... ■



■ **More & Less par Germain Bourré à l'exposition "De l'autre côté du miroir".**