



LES ARTS DE LA TABLE

Le goût de la forme

EN COLLABORANT AVEC DES DESIGNERS
OU DES ARTISANS, LES CHEFS EXPLORENT DE NOUVEAUX CONTENANTS
DE CARACTÈRE par Emilie Veillon

L'assiette
vapeur trouée
du designer
français Bruno
Moretti exalte
les saveurs.

PHOTO: LAURENCE MOUTON

T_MAGAZINE 61

ESCAPADE

A Copenhague, ville qui accueille aujourd'hui parmi les meilleurs restaurants du monde – Noma en tête – les nappes et les assiettes blanches en porcelaine se font rares. Les éléments naturels – bois, cuir, pierre et plantes vertes – et les services de table en grès font écho aux ingrédients glanés dans le paysage, qui garnissent les plats. Cette vaisselle plus rugueuse et plus organique, travaillée à la main, longtemps ignorée des services étoilés, séduit de plus en plus de tables gastronomiques françaises et suisses désireuses d'accueillir du singulier, du beau, du fait main, donnant un nouveau souffle aux arts de la table.

«Les chefs ont pris conscience que toute la grande tradition, avec les cloches en argent et les services en porcelaine de haut standing, n'est plus dans l'air du temps. Ce qui compte désormais, c'est l'authenticité du propos de table, avec un décor qui corresponde vraiment à ce qu'ils souhaitent exprimer dans leur cuisine», observe Elizabeth Leriche, qui a fondé sa propre structure de conseil à Paris, après avoir travaillé pour le célèbre bureau de style Nelly Rodi. Selon elle, il y a une recherche collective de créativité et de diversité qui pousse les chefs à faire appel à des artisans, et non plus uniquement aux grandes manufactures, pour de la vaisselle ou des objets particuliers.

SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Bols japonais, porte-couteaux en forme de galet, assiettes en grès archaïques... Autant de nouveaux objets simples qui soutiennent de produits très luxueux. «Caviar, homard ou foie gras sont ainsi présentés dans des récipients beaucoup moins attendus, plus personnalisés. Ce contraste crée un rapport à la matière très percutant, comme un éclat d'or dans une céramique très brute. Les hôtes veulent vivre des expériences entières, différentes de celles du luxe classique», poursuit la spécialiste, consultante pour de nombreuses marques et membre de l'observatoire des tendances du salon Maison & Objet. Elle cite, entre autres, Marsan, l'adresse parisienne d'Hélène Darroze, et La Grenouillère, d'Alexandre Gauthier, dans le nord de la France, où

la vaisselle craquelée, colorée et même brisée invite le toucher à table.

«Les arts de la table sont ancestraux dans la gastronomie, mais l'arrivée de nombre de céramistes ou de porcelainiers indépendants vient dynamiser cela. Leur regard est différent, plus libre, plus explorateur», confirme Anne-Sophie Pic. La cheffe, qui tisse des liens forts avec ses producteurs depuis quelques années, se rapproche aussi des artisans du décor. Elle s'intéresse notamment au verre coloré, présentant son retour en force, en collaboration avec un maître verrier à Murano. Une collection d'assiettes de couleur rejoindra prochainement les tables de son restaurant du Beau-Rivage Palace de Lausanne. La cheffe renouvelle aussi une partie de sa porcelaine blanche pour de la céramique créée sur mesure

dans les ateliers de Jars, dans la Drôme, proche de Valence. «Les formes ont évolué avec cette cuisine de plus en plus nature qui s'imprime dans les assiettes. Elle appelle d'autres grains, d'autres textures. Plus brutes, mat, froissées ou plissées. Moins clinquantes. Autant de nouvelles typologies, de nuances de beige, de blanc cassé, qui viennent titiller le blanc parfait de la porcelaine classique», détaille la cheffe française.

Cette vaisselle hyper-créative, moulée des mains de céramistes designers, trouve un terreau parfait dans les plats signature. La céramiste française Virginie Boudsocq travaille constamment depuis deux ans pour des chefs étoilés. D'une assiette en porcelaine qui reproduit l'intérieur d'une chanterelle pour Emmanuel Renaut au Flocons de Sel, à Megève, l'une des figures de la



LES ARTS DE LA TABLE

par mouvement de l'eau, l'impulsion de la remontée, les bulles, les coquillages.» Lire également: Et si le design devenait végétal?

ASSIETTES SCULPTURALES

Ailleurs, les chefs en quête de l'objet parfait s'entourent de designers pour commander des pièces sur mesure aux grandes maisons françaises. Le Français Bruno Moretti a collaboré à plusieurs reprises avec Guy Savoy et le fabricant de porcelaine Bernardeau. «J'essaie de créer un lien entre ce qui se passe en cuisine et dans la salle. La cloche que j'ai dessinée pour Guy Savoy est un manifeste sur la cheminée, cet endroit où l'on cuit historiquement les choses, détaille-t-il. L'assiette vapeur, trouée, accompagne un rituel au moment du service, pour faire sortir la fumée de la glace carbonique qui refroidit le homard, pour exalter les saveurs. Il faut à la fois trouver des solutions, donner du sens et susciter des émotions, l'assiette agissant comme une scène au service de la préparation.»

La céramiste Isabelle Poupinel, basée dans la région parisienne, est priseée des chefs depuis une dizaine d'années pour sa diversité créative. Sylvestre Wahid, Yannick Alléno, Alexandre Couillon, Jean-François Rouquette, Fanny Rey ou Bruno Verjus font appel à elle lorsqu'ils sont en train de créer une recette, un menu ou qu'ils cherchent quelque chose d'unique pour leurs tables. «Je dois alors adapter mon savoir-faire et les contraintes techniques à une demande particulière, souvent très émotionnelle, observe-t-elle. Plus la cuisine va vers le naturel, plus on a besoin de naturel pour composer les tableaux. On est dans une vague de grande poésie par rapport à ce que présentent les chefs et ce que nous travaillons. Un vrai dialogue créatif. Je me fiche des codes: il faut juste que l'assiette tienne droite.»

En Suisse romande, où le monopole des grandes manufactures est moins ancré qu'en France, quelques pionniers ont cherché à dresser des tables inédites dans les années 1980 déjà. Le céramiste Marc-Antoine Reymond travaille avec sa femme Dominique depuis 1987. Au début des années 1980, la rencontre avec Frédéric Girardet, qui passe par hasard dans l'atelier-boutique de Crissier, oriente les travaux du duo. «Il m'a d'abord commandé des terrines à foie gras. Il cherchait des formes différentes de celles des collections allemandes ou françaises avec lesquelles

les restaurants gastronomiques suisses travaillaient. Puis les chefs se sont passé le mot et nous avons imaginé des moules à foie gras puis des services de vaisselle pour Jean-Michel Colin, Carlo Crisci, Philippe Guignard, Claude Joseph, Roland Pierroz, Philippe Chevrier ou encore Martial Braendle», se souvient Marc-Antoine Reymond.

DES METS SUR CAILLOUX

Parmi eux, Carlo Crisci cherchait, bien avant la déferlante actuelle de vaisselles singulières, des pièces qui n'existaient pas sur le marché. «Dans les années 1980, tout était rond, souvent à motifs. Je voulais une assiette carrée et plate. Comme une feuille de papier, sans aucun rebord, pour mettre en valeur le produit» relève le chef qui vient d'ouvrir La Fleur de Sel à la place du Cerf, à Cossonay. D'autres formes géométriques simples ont suivi, les Reymond signant des collections épurées qui sont restées intemporelles. Et quelques pièces cultes, copiées par les grandes marques, comme cette assiette calquée sur un disque 33 tours avec un 45 tours incrusté à l'intérieur, incliné de 3 millimètres, avec un côté négatif, l'autre positif. Des pièces sculpturales en avance sur leur temps.

Les amateurs de tables étoilées s'en souviennent peut-être: dans les années 1990, Carlo Crisci dressait les amuse-bouches sur les assiettes qui avaient été ébréchées ou cassées. «A l'époque, c'était gonflé. Mais j'assumais puisque cela allait dans le sens de mon style très personnel de présentation qui bousculait les codes. Aujourd'hui, certains chefs servent sur des cailloux, des écorces d'arbres, des ardoises, pour mieux communier avec la nature, au risque parfois que le contenant vole la vedette au plat. Si le cadre d'un tableau est trop riche par rapport à la toile, on ne voit plus l'œuvre de l'artiste», conclut Carlo Crisci.

Ce goût pour la vaisselle exploratrice appelle sans doute un équilibre à trouver dans le dialogue entre le fond et la forme. Entre la sobriété essentielle à tout canevas et les élans richissimes des nouveaux artistes de la table. Et peut-être aussi une manière de conserver des liens avec le patrimoine de la gastronomie. À la manière d'Anne-Sophie Pic qui continue de servir l'argenterie de son père dans son restaurant de Valence, là où tout a commencé. ■



PHOTOS: VIRGINIE BOUDSOCQ

cuisine du terroir savoyard, aux assiettes en porcelaine émaillée qui évoquent le bord de mer, le ressac ou les oursins pour Alan Taudon de L'Orangerie du George V, à Paris. «Pour L'Abyss, le restaurant parisien de Yannick Alléno, le concept était de se laisser influencer par le lieu à la fois très esthétique et inspiré. Une fresque en céramique évoquant les fonds des mers tapisse le mur. Le blanc de cette céramique est omniprésent et équilibré par un mur avec des niches bleues et par une moquette très sombres, détaille-t-elle. En m'inspirant des océans et aussi de l'évolution d'une dégustation qui part des poissons les plus forts pour aller vers les poissons les plus fins afin de ménager le palais, j'ai proposé une vaisselle s'inspirant d'une impulsion du fond des océans (la roche, le sable, les coraux) vers la surface, le bord de mer,

CI-DESSUS
Beaucoup de
chefs s'arrachent
la vaisselle
de Virginie
Boudsocq, orfèvre
de la porcelaine.