



Design & Pâtisserie
architectures du goût

Marlène Gourounas
sous la direction de
Thierry de Beaumont



Design & Pâtisserie
architectures du goût

Mémoire de fin d'études - Marlène Gourounas
Sous la direction de Thierry de Beaumont
Camondo - Paris - Novembre 2012

Avant-propos

La gourmandise est un bien vilain défaut, paraît-il. Mais bien loin de l'image de glotonnerie divulguée au IV^e siècle av. J.-C. par Evagre le Pontique, avec sa liste de péchés capitaux, la gourmandise est aujourd'hui une qualité, synonyme de bon vivant et de savoir-vivre (à la française !). Le péché capital perd alors sa virilité étymologique pour se convertir en péché mignon, et ce, au grand bonheur de l'un des plus vieux métiers : celui de pâtissier.

Le pâtissier pèse, saupoudre, glace, étire, malaxe et cuit. Un savoir-faire unique, un métier artisanal, irremplaçable par l'industrie. Le pâtissier se joue de nos sens afin de transformer ce besoin vital qu'est de manger, en un plaisir addictif et incontrôlable. En effet, ce mets sucré arrive en fin de repas. N'oubliez pas qu'après un dîner de cinq services composé de tourtes de viandes, de pâtés chauds, de ragouts, de viandes rôties (et j'en passe !) le Roi Soleil avait encore faim ! C'est alors qu'entre en piste le maître pâtissier. Il propose la touche finale d'un repas, qui se doit d'être réussie, afin que les invités repartent d'un repas avec une bonne impression. Douce sucrerie fondante sur le bout de la langue, offrant au convive un moment de bonheur indescriptible.

La pâtisserie est un domaine connu de tous, et surtout pratiqué par tous. Chacun d'entre nous, même la personne la plus réticente à l'idée de cuisiner a déjà préparé de ses mains un gâteau.

Ce domaine a pour moi une saveur d'enfance. Durant les vacances scolaires, mes parents travaillant, je passais tout l'été chez mes grands-parents dans le village de la Talaudière près de Saint-Étienne. Ayant un grand père ébéniste et une grand mère peintre dotée d'un incroyable talent de cuisinière, je passais mes journées entre la cuisine de l'étage et l'atelier du sous-sol. J'ai vite gravi les échelons en cuisine, passant de lécheuse de pâte à gâteau, à éplucheuse de fruits, puis plus tard à mélangeuse d'ingrédients. Suivant les conseils rigoureux de ma grand-mère, j'ai appris à apprécier les fruits mûrs à point, à reconnaître un bon melon sur un marché ou encore à me lever tôt pour aller cueillir les fleurs de courgettes du potager. Pour m'exercer, j'avais aussi mon propre restaurant dans le fond du jardin. Une cabane de bois, construite par mon grand-père, où étaient entreposés toute ma vaisselle et les quelques ingrédients que ma grand-mère me cédait. J'ai ainsi élaboré mes premières recettes à base de farine, d'eau, de terre et de feuilles mixées, que j'allais gaiement servir à mes clients imaginaires.

Des années plus tard, le goût pour le dessin et le bricolage ne me quittant pas, j'ai décidé de rentrer dans un lycée d'arts appliqués à la Souterraine, puis à l'école Camondo à mes dix-sept ans. La cuisine restait donc un plaisir personnel, que j'aimais faire partager lors de repas ou de goûters. Les années s'écoulant, j'ai pris l'habitude d'entendre « tu ramèneras le dessert bien sûr », de cumuler les livres de cuisine que mes amis m'offrent à chaque anniversaire, et même des cours de cuisine l'an passé.

Pour l'écriture de ce mémoire, j'avais donc envie de réunir les deux endroits qui me tenaient le plus à cœur : la cuisine et l'atelier. Partant de cette idée simple, j'ai effectué des recherches pour ne pas me lancer à l'aveugle dans ce projet important. Pour approfondir ma culture pâtissière, j'ai effectué un stage de six mois à la Grande Épicerie de Paris, où j'ai travaillé avec des cuisiniers pour des créations culinaires en tout genre. D'un œil de future designer et architecte d'intérieur, j'ai orienté mon apprentissage de la pâtisserie en tant que macro architecture dans sa construction et en tant qu'objet dans son ergonomie.

Afin de nourrir cet écrit, j'ai également réalisé des interviews de trois personnalités du design, du design culinaire et de la pâtisserie afin d'avoir leurs visions croisées sur la question de la place du design dans les cuisines : Anne Xiradakis, designer d'outils de table ; Marc Bretillot, précurseur du design culinaire ; et enfin Benoît Castel, chef pâtissier de renommée.

Cette réflexion autour du design appliqué à l'aliment m'a semblé d'autant plus intéressante qu'elle commence à peine à être explorée. Ce mémoire essaye donc de décrypter les prémices des projets qui émergent tout juste des têtes des designers, afin de montrer qu'une création de pâtisserie est un projet de design ou d'architecture en soi, selon l'angle sous lequel on la regarde.

Entrée

Charlotte Parisienne, Croissant, Financier, Flan, Frangipane, Meringue, Mille-feuille, Saint-Honoré, Savarin, Baba au rhum, Pêche melba...

Ça croque, ça fond, ça colle aux dents et ça ravit les papilles.

Mais avant même d'entrer dans la sensation du goût, la pâtisserie stimule la vue par des lignes, des textures et des couleurs, l'odorat par des parfums des plus appétissants, le toucher par la douceur d'une pâte à choux prise entre les doigts afin d'amener à sa bouche un éclair au chocolat. Puis, première bouchée, et c'est l'explosion des saveurs, la compilation parfaite de la douceur, de l'amertume et du sucré parfaitement dosé. L'ouïe rentre enfin en éveil afin de percevoir la symphonie qui se déroule à l'intérieur de la bouche... La pâtisserie, c'est la fusion des cinq sens.

Son univers est atypique et mon regard de future designer et architecte d'intérieur, a été interpellé par ces créations culinaires au croisement entre une microarchitecture, objet d'art, accessoire de mode ou encore joaillerie. Depuis le développement ces dernières années, de ces bijoux gustatifs, le terme de « dessert » est passé d'une « action de desservir la table » à de véritables emblèmes connus de tous tels que les macarons, ou les choux à la crème.

La pâtisserie serait-elle alors une architecture éphémère qui n'a non pas pour vocation d'être habitée, mais d'être mangée ? Bien des parallèles existent entre architecture, design et pâtisserie : allant de la conception à la réalisation, la création se pense, se dessine et se vit.

On observe depuis une poignée d'années une envie de la part de quelques designers d'explorer cette matière encore méconnue de cette profession, la matière comestible étant encore réservée aux cuisiniers. Comment Marc Bretillot et Jacques Génin, Matali Crasset et Pierre Hermé, les frères Campana et Alex Atala, sont-ils arrivés à travailler ensemble ? Le design appliqué à l'aliment serait alors une nouvelle ouverture des champs du design, un design périssable, éphémère, un design « vivant », dans la lignée du design végétal. Par cette nouvelle approche, le design se déclare comme une discipline ouverte, capable d'interagir avec toute forme d'objet, de la voiture à la brosse à dents, du canapé... à la pâtisserie.

Depuis la création du « design culinaire » en 1999, designers et architectes collaborent avec les plus grands chefs, afin que chacun apporte son savoir-faire à l'autre. Lorsque les designers se nourrissent du savoir-faire issu des cuisines, les pâtisseries eux dans cet échange, assimilent les notions d'ergonomie, d'équilibre des formes, de contrastes et de jeux de surfaces propres au milieu du design.

Cette branche culinaire est à part dans l'univers cuisinier. On ne prépare pas un gâteau comme on cuit un gigot ! Quand le pâtissier prépare une pâtisserie dans sa pâtisserie (notez la recherche étymologique), il la dessine, la teste, la reproduit et la vend. Un mets sucré est d'abord pensé, afin qu'il soit le mieux... Architecturé !

Et cette réflexion n'est pas nouvelle. Marie-Antoine (dit « Antonin ») Carême, « roi des chefs et chef des rois », est le pâtissier qui a révolutionné le monde de la pâtisserie au XVIIIe siècle. Passionné d'architecture, il ne faisait pas de distinction entre ces deux arts :

« LES BEAUX ARTS SONT AU NOMBRE DE CINQ, À SAVOIR : LA PEINTURE, LA SCULPTURE, LA POÉSIE, LA MUSIQUE ET L'ARCHITECTURE, LAQUELLE A POUR BRANCHE PRINCIPALE LA PÂTISSERIE. »¹ disait-il.

Après avoir fait l'étude de l'histoire de ces mets sucrés et des chefs qui ont marqué l'histoire et les papilles, nous allons étudier les rapports entre la pâtisserie et l'architecture. Comment ces créations culinaires peuvent-elles rentrer en interaction avec le milieu du design ? Qui, dans sa recherche de forme, de texture ou de couleur vient se nourrir de l'autre ?

En revenant sur les bases de toute conception : le dessin. Par le travail de matière première grâce aux outils utilisés pour la transformer, les objets deviennent fonctionnels et ergonomiques. Nous verrons qu'une pièce montée se réfléchit de la même manière qu'un bâtiment et qu'il n'y a pas tant de différences entre un moule à manquer et un moule à injection plastique...

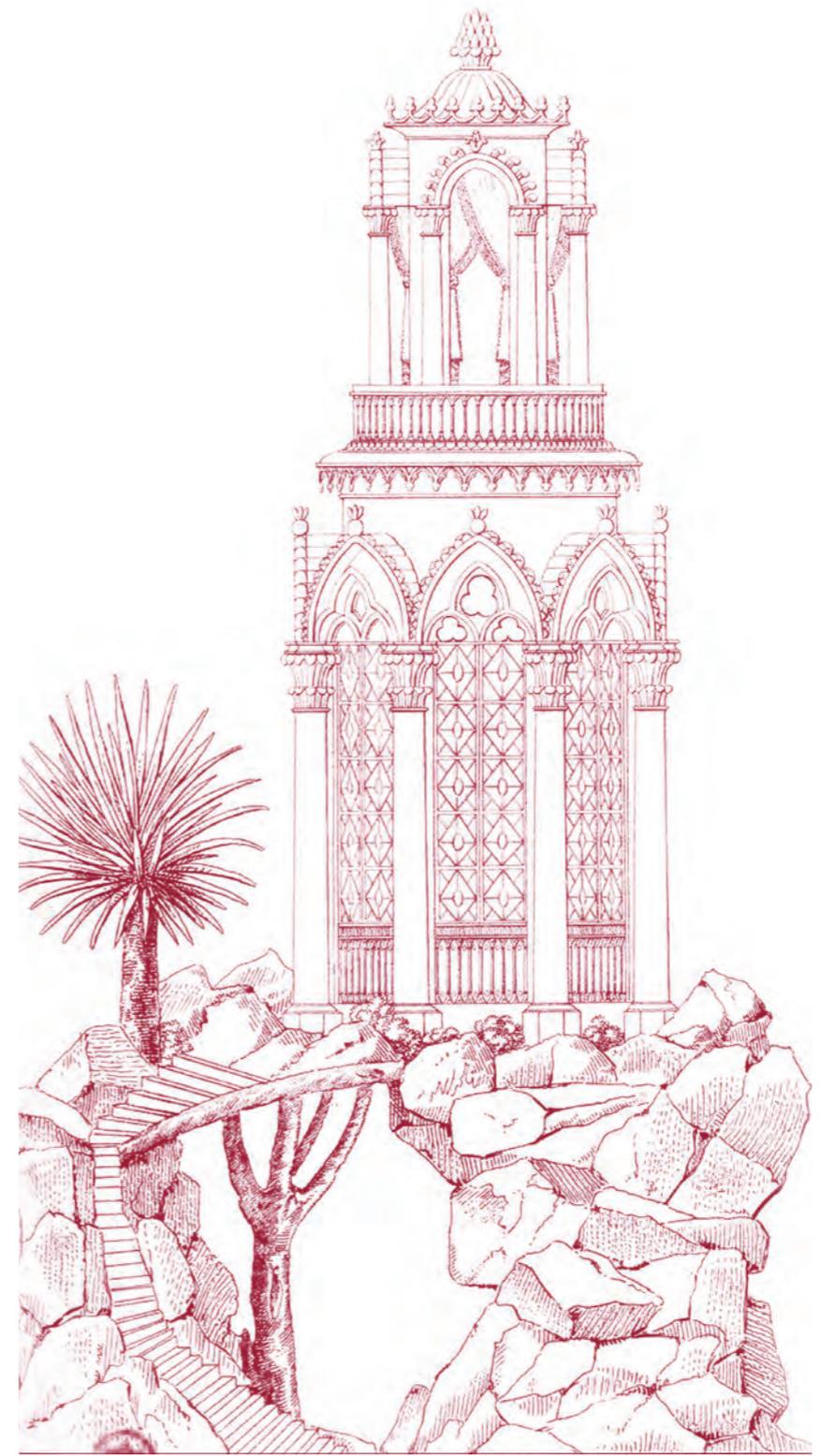
Enfin, nous étudierons l'interaction entre un chef et un designer. Le design culinaire est une discipline d'échange et de partage entre deux créateurs lors de la conception d'un produit, mais également entre des convives autour d'une dégustation. L'aliment, vecteur de lien social, aurait donc beaucoup plus à nous apporter que des nutriments... La rencontre entre les personnalités de la cuisine et du design, ne donne pas seulement naissance à des constructions comestibles, mais également à des ustensiles, ou des ambiances culinaires en lien avec l'intérieur de nos assiettes.

Bien que chaque discipline adopte ses propres spécificités : l'architecture, par exemple, servira toujours à protéger l'Homme des intempéries, le mobilier à apporter du confort et une pâtisserie à se nourrir, de nombreux liens existent entre ces univers créatifs, et c'est ce que ce mémoire tente de démontrer.

« ON PEUT TOUT FAIRE AVEC DES MAYONNAISES, SAUF S'ASSEOIR DESSUS. »²

1- Citation d'Antonin Carême, reprise dans le livre : BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, page 33.

2- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, 391p.



I- Pâtisserie

Pâtisserie

1- «Pastillariorum»

« UN TRUC QUI EST TROP DESSINÉ, TROP PARFAIT, NE CORRESPOND PAS À L'EXPRESSION DE LA VIE DANS LA CUISINE OU LA PÂTISSERIE. J'AIME BIEN CETTE VIOLENCE, D'UN TRUC QUI EST VIVANT, MÊME SI ON EN FAIT UNE PHOTO ET QUE CE N'EST PAS BEAU, ÇA NE M'IMPORTE PAS, JE PENSE QU'IL Y A EU UNE ÉMOTION », lance Marc Bretillot lors du Paris des Chefs.

Janvier 2011, Marc Bretillot, designer formé à l'école Boulle, et enseignant à l'école supérieure d'art et de design de Reims, rencontre Jacques Génin, fondateur en chocolat et pâtissier de renom, lors d'un événement organisé par le salon Maison et Objet : le « Paris des chefs ». Les deux créateurs doivent créer un projet à quatre mains, en apportant le savoir-faire de leur discipline respective. Génin commence. Il réalise sous les yeux des spectateurs l'une de ses spécialités : une tartelette au citron. D'un savoir-faire unique il cuit la pâte, lisse la crème, il maîtrise son sujet, pour qu'en un tour de main cette pâtisserie soit réalisée à la perfection visuellement et gustativement. Il s'écarte, laisse la place à Bretillot, le regardant d'un air interrogateur, se demandant ce qu'un designer pourra bien apporter à un objet d'une finition si parfaite. De son côté, Bretillot lave des feuilles de roquettes avec soin, puis les plante une par une dans la crème citronnée. Génin sourit d'un air moqueur, se disant que le design n'est finalement qu'un aspect marketing servant simplement à créer une légère originalité, là où elle n'a pas lieu d'être. Mais stupeur ! Bretillot prend l'une des tartelettes dans les mains afin de l'aplatir sur l'autre, créant une sorte de hamburger pâtissier. Génin déconcerté que l'on puisse à ce point saccager cette pâtisserie sacrée, regarde Bretillot et lui dit « heu... C'est joli ? » et Bretillot de lui répondre en maugréant « j'aime pas le joli ! »

Cette expérience provocatrice représente l'évolution récente des mentalités envers la discipline de la pâtisserie. En retournant cette tarte Marc Bretillot marque une rupture dans l'histoire culinaire et démontre la volonté d'introduire les designers dans les cuisines, afin de jouer avec cette matière éphémère, d'en faire un élément fascinant aussi bien structurellement que visuellement, de rompre avec cette monotonie de la parfaite technique pâtissière qui n'amènera à rien d'autre que des sculptures de concours en sucre tiré, de démontrer que le design est une discipline ouverte qui peut s'intéresser à tout type d'éléments et que le designer sait faire d'autres choses que de dessiner du mobilier pour bobos parisiens, bref, de faire vivre cette cuisine, et de crier haut et fort que la pâtisserie a beaucoup plus à apporter qu'elle n'en a l'air !

La révolution du design culinaire, ou du culinaire design ne fait que commencer, et c'est de cette question dont nous allons parler. Mais en premier lieu, remontons avant Carême en étudiant l'histoire de la pâtisserie, afin de comprendre pourquoi et à quel moment les designers ont mis les pieds dans le plat.



Jacques Génin (à gauche)
et Marc Bretillot (à droite)
au Paris des chefs en
Janvier 2011

a- Préhistoire

L'histoire de notre évolution débute par la découverte du feu par Homo erectus, 450 000 ans avant notre ère. Cette trouvaille a permis de franchir un cap majeur dans notre évolution, mais a surtout permis à l'Homme de comprendre que les aliments pouvaient être cuits. L'évolution de la cuisine serait alors à mettre en parallèle avec l'évolution humaine. Grâce à la cuisson des aliments, les rendant plus digestes et démultipliant leur quantité énergétique, le primate bipède se métamorphosera en Homme moderne.

Le pain a été créé il y a 15000 ans dans le croissant fertile. La découverte de faucilles, meules et mortiers retrouvés près du site d'Ain Gev atteste que les plantes herbacées étaient mixées, aplaties en forme de galettes avant d'être cuites.

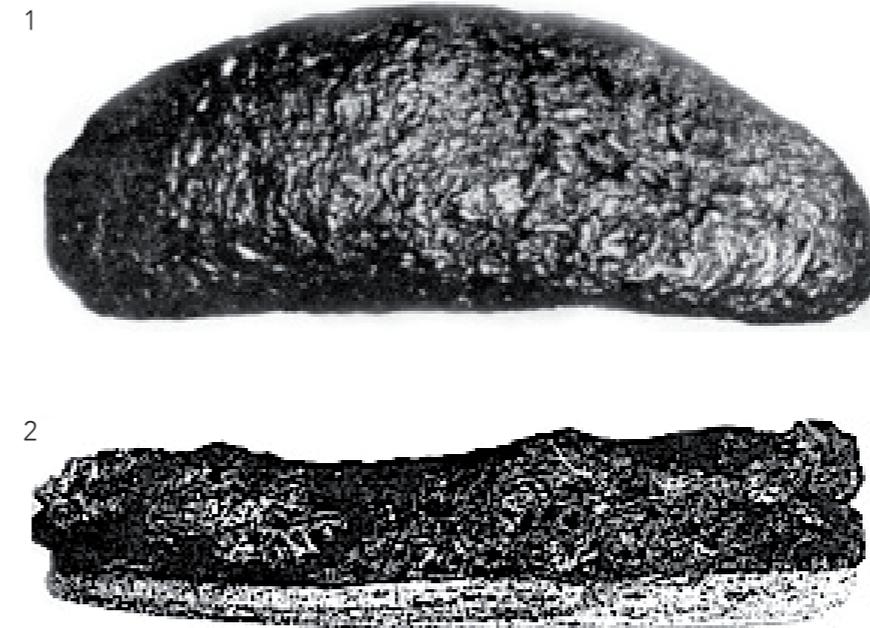
Une peinture retrouvée dans la « Cueva de la Araña » (grotte de l'araignée), datant d'il y a six ou huit mille ans, nous raconte une autre histoire, certainement la première création de ce que l'on pourrait appeler « une pâtisserie ». Elle nous montre une jeune fille partant à la recherche de graines ou de baies permettant d'accompagner les galettes pétries par sa tribu. Après quelques recherches, elle aperçoit un ours agitant les branches d'un arbre. Effrayée, elle se cache afin d'attendre son départ. Bien loin de sentir sa présence, l'ours glouton est en train de se régaler d'un délicieux liquide doré. Une fois le festin terminé, l'animal part laissant place à la jeune fille curieuse de découvrir de quoi le repas de la bête était constitué. Stupeur ! Au milieu des vols d'abeilles, elle découvre un étrange mélange qu'elle s'empresse de porter à sa bouche. Comme c'est délicieux ! C'est à la fois sucré et fondant, délicat et raffiné... Et malgré les piqûres d'abeilles, elle décide d'en ramener à toute sa famille. La découverte du miel associée au pain pétri formera la première pâtisserie de notre histoire.



En bas à gauche : Peinture rupestre retrouvée dans la «cueva de la arana» montrant une figure humaine récoltant du miel.

Ci-contre,
1 : Le plus vieux pain du monde entièrement conservé du néolithique occidental, 3560-3530 av. J.-C. Trouvé à Douanne (canton de Berne)

2 : Pâtisserie cuite sur une écorce de chêne datée par dendrochronologie de 3178 à 3118 av. J.-C. (Suisse, Montilier, Lac de Morat, Ct. de Fribourg).



b- Antiquité

Sous l'antiquité égyptienne, on se devait d'offrir aux Dieux les plus belles pièces de viande (principalement des oies et du porc). Les plus pauvres qui ne pouvaient offrir de bêtes en sacrifice préparaient des « gâteaux offrandes » en forme d'animaux. On note donc ici la première recherche formelle à partir de mets sucrés. Chaque pâtisserie trouvait alors une signification, par exemple la « kribane » en forme de mamelle était sans doute offerte pour une demande d'abondance et de fertilité.

Par la suite, en Grèce antique, les gâteaux permettent de souligner le passage d'une saison ou d'un événement majeur (tel que des mariages ou des cérémonies...) Ces pâtisseries sont principalement faites à base d'huile et de fromage blanc, et le gâteau d'Athènes au miel de l'Attique était particulièrement apprécié des gourmands. Les premiers métiers de pâtisseries voient le jour, sous le nom d'« oublayers » puis d'« oublieurs » grâce à la création de l'ancêtre de nos gaufres les « obolias » qui signifient « offrandes ».

Chez les Romains, le mot « dulciarius » servait à désigner les pâtisseries. La fouille des ruines de Pompéi nous a permis de découvrir les premiers moules ayant servi pour la création de gâteaux. Ils sont en forme de cœur ou de coquilles striées (ancêtres de la madeleine ?). On voit également apparaître la première « corporation » dite des « Pastillariorum ».

c- Du Moyen Âge jusqu'au XVIIIe siècle

Le Moyen Âge démontre la différenciation de fonctions dans l'univers de la pâtisserie. Ainsi, chaque spécialisation fabrique son propre type de gâteau, permettant de décupler les types de desserts.

Les « pâtissiers » fabriquent des gâteaux à base de pâtes sablées.

Les « talmeliers » : font découvrir les flans, les pains fermentés et briochés. Ils sont appelés de la sorte grâce à l'utilisation d'un tamis pour la préparation de leurs recettes.

Les « oblayers » ou « oubloiers » : Dans la continuité des « obolias » grecques, fabriquent des « oblées » ou « oublies » qui sont de fines gaufres sucrées. Des pâtisseries religieuses telles que des « nieules » sont créées au départ comme offrandes pour des saints, mais peu à peu, la gourmandise prenant le dessus, ces petites pâtisseries seront consommées par les fidèles sur le parvis des églises.

Enfin, les « pasticiers-haschiers » fabriquent des pâtés de viande, de gibier, de poisson et de fruits nommés « pastés de poires », les pâtisseries de cette époque pouvant être sucrées ou salées.

Malgré le foisonnement de ces métiers gourmands, les pâtisseries sont encore rares, et seulement accessibles aux plus riches, dû au coût élevé du sucre, découvert lors de la première croisade en 1095, il est alors plus considéré comme un médicament.

La renaissance est la principale période en matière de découverte du dessert, et notamment grâce à l'Italie qui a marqué un réel tournant dans la création pâtissière. Un nouveau métier apparaît dans les villes de Venise et Madère : « les confiseurs », véritables sculpteurs de sucre, ils sont capables de réaliser de spectaculaires pièces sucrées. Les cours européennes, qui démocratisent de plus en plus la consommation de pâtisseries (qui ne sont désormais plus salées), voient alors un moyen d'exprimer leur puissance à travers ces mets sucrés, et engagent donc ces confiseurs à leurs services.

Catherine de Médicis arrive d'Italie pour épouser le roi Henri II, et introduit alors le sorbet comme dessert. C'est également la période où l'on voit apparaître la pâte à choux (grâce à Popelini), les meringues au sucre cuit, les macarons, ainsi que la crème fouettée. La « paste » de sucre permet la confection de nombreux biscuits, comme le biscuit à la cuillère. On utilise aussi désormais des moules en bois pour la création de pains d'épices.

En 1683, les croissants voient le jour dans la ville de Vienne.

Au XVIIIe siècle, les pâtissiers travaillent pour les aristocrates et les suivent dans tous leurs déplacements, une jolie expression dit alors qu'ils sont « attachés à la bouche de leur maître »

Les créations à base de sucre se développent, et le travail des confiseurs italiens s'affine. Il est désormais ramené des Antilles, au même titre que la vanille. La création de véritables décors sucrés apparaissent sur les

tables. On voit ici un premier lien entre la cuisine et l'architecture par la représentation de cathédrales sucrées par exemple.

En 1735, le cuisinier Vincent La Chapelle, réinterprète les recettes de son prédécesseur François Massialot, répertoriées dans le livre : *Le Cuisinier royal et bourgeois* et innove avec ses tourtes en colonnades, ses croquantes vitrées et ses entremets de crème de pistache veloutée. Il est l'un des premiers écrivains culinaires.

Ce métier commence à avoir une renommée, et les cours européennes s'arrachent les services des plus grands afin de toujours avoir l'excellence culinaire à leur table. En 1760, Jean Avice est alors un grand pâtissier de l'époque, qui formera notamment Antonin Carême.



Ci-contre : *Le Repas de Noces*
de Pieter Bruegel- 1568
Huile sur toile - 114 x 164 cm

1- Carême ou « le Palladio de la pâtisserie »

a- Ses contemporains

La gourmandise, le plaisir de la table, et toutes les réflexions gastronomiques autour de l'art de manger ne sont pas nés grâce à Carême. Déjà de grands chefs pâtisseries exercent leurs métiers et commencent à avoir une réputation intéressante. Jules Gouffé par exemple publie en 1873 un ouvrage intitulé *Le Livre de Pâtisserie : Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat*³. Il est le créateur des principaux livres de cuisine tels qu'ils sont publiés depuis la fin du XIXe siècle.

Mais c'est surtout l'époque des gastronomes, et des réflexions sur le bien manger. Passé maître en la matière, Jean Anthelme Brillat-Savarin, né le 2 avril 1755 à Belley et mort le 1er février 1826 à Paris est un avocat ayant étudié le droit, la chimie et la médecine à Dijon. Il est l'auteur de nombreux livres sur le droit et l'économie politique. Mais c'est en 1825, deux mois avant sa mort, qu'il publie un ouvrage portant sur sa véritable passion : la gastronomie. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*⁴, est certainement son plus grand succès littéraire. Il le publie de manière anonyme, une lettre dédiée à son ami Richerand expliquera ce geste : « Voué par état à des études sérieuses, je crains que ce qui ne connaîtront mon livre que par le titre ne croient que je ne m'occupe que de fariboles »⁵. Sa mort précipitée permettra au nom de l'auteur de figurer sur son ouvrage. Ce livre est une véritable bible de la gastronomie, divisée en trente méditations, desquelles découlent des parties diverses, allant du goût à la gastronomie, de l'appétit au plaisir de la table, passant même en revue les questions de la mort et de l'obésité.

« BRILLAT-SAVARIN, OFFRAIT L'UNE DES RARES EXCEPTIONS À LA RÈGLE QUI DESTITUE DE TOUTE AUTRE FACULTÉ INTELLECTUELLE LES GENS DE HAUTE TAILLE ; QUOIQUE SA STATURE PRESQUE COLLOSSALE LUI DONNÂT EN QUELQUE SORTE L'AIR DU TAMBOUR-MAJOR DE LA COUR DE CASSATION, IL ÉTAIT GRAND HOMME D'ESPRIT, ET SON OUVRAGE SE RECOMMANDE PAR DES QUALITÉS LITTÉRAIRES PEU COMMUNES. »⁶

pouvait-on lire dans un article écrit par Honoré de Balzac dans la *biographie universelle et moderne de Louis-Gabriel Michaud* en 1854. La physiologie du goût faisant l'éloge du bon vivant et de la gourmandise était notamment le livre préféré d'Edgar Degas. Il fait encore écho aujourd'hui, Roland Barthes en disait d'ailleurs :

« LE LIVRE DE BRILLAT-SAVARIN EST DE BOUT EN BOUT LE LIVRE DU "PROPREMENT HUMAIN", CAR C'EST LE DÉSIR (EN CE QU'IL SE PARLE) QUI DISTINGUE L'HOMME. »⁷

3- GOUFFE Jules, *Le Livre de Pâtisserie : Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat*, Paris : Hachette, 1873, 506p.

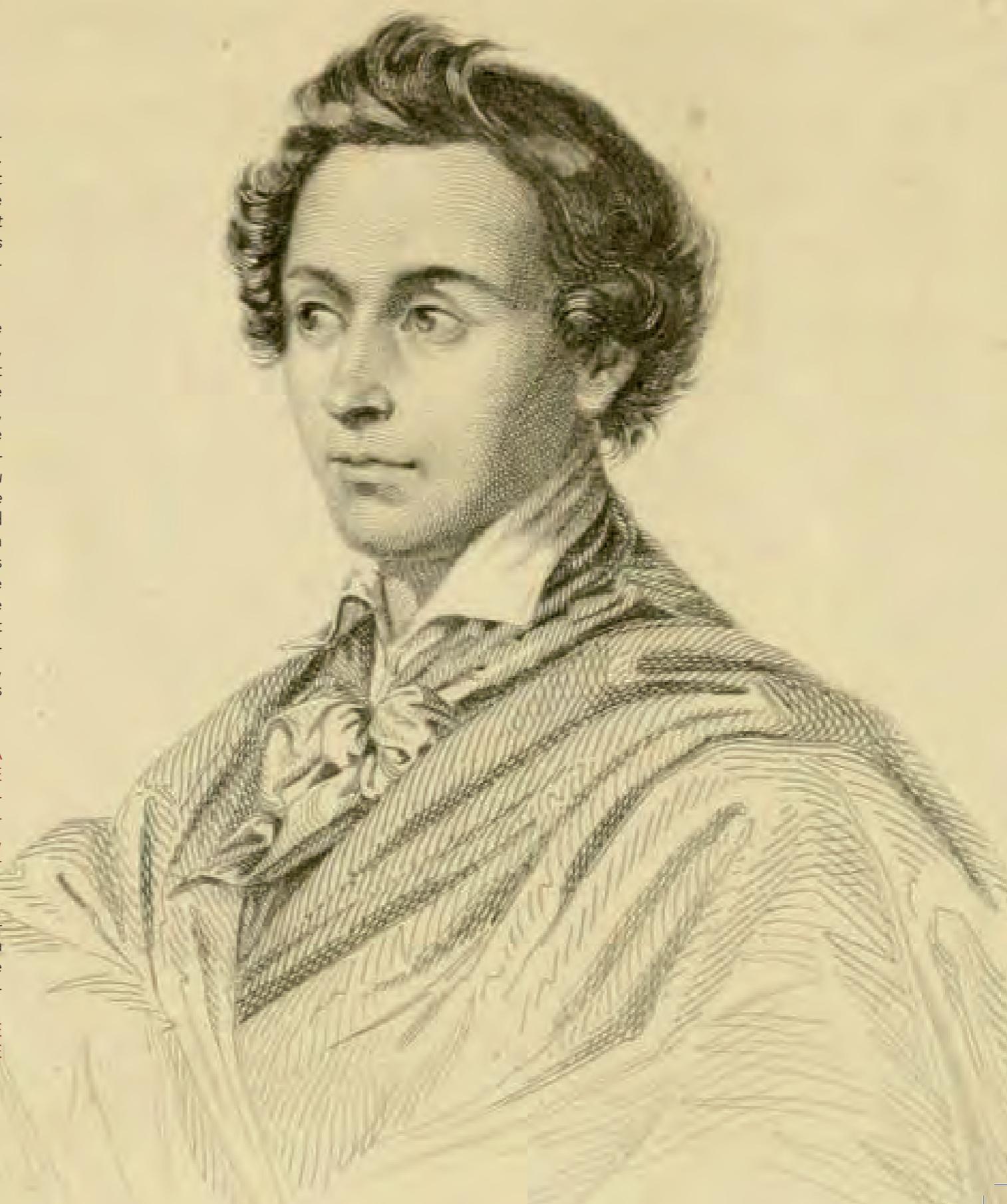
4- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, 391p. (Réédition)

5- BERNIER Georges, *Antonin Carême 1783-1833*, Paris, Éditions Grasset, 1989, 322p.

6- MICHAUD Louis-Gabriel, *biographie universelle et moderne*, Paris, Mme C.Desplaces, 1854, Volume V, p. 535,538

7- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, quatrième de couverture.

Ci-contre: portrait d'Antonin Carême 1783-1833



Philosophe, Brillat-Savarin pensait que la gastronomie pouvait empêcher les Hommes de s'entredéchirer, se servant de l'art des papilles comme une véritable arme politique. Il aimait passer des heures durant, assis devant un bon repas, observant les débats politiques qui pouvaient éclore autour d'une assiette. Allant même jusqu'à imaginer que les décisions pouvaient être influencées selon l'appréciation d'un plat.

À cette même époque un deuxième personnage a son importance : il se nomme Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, il est l'inventeur des premiers jurys dégustateurs. Tous les mardis, l'auteur réunissait chez lui un jury constitué de gastronomes, cuisiniers et pâtisseries, qui pendant cinq heures allaient déguster des mets, afin d'élire les plus savoureux. Ces événements permettaient délire les meilleurs cuisiniers de l'époque et ainsi de faire et de défaire les réputations.

Grimod de la Reinière s'appuiera sur ces banquets (qui deviendront de plus en plus farfelus) pour écrire *L'Almanach des Gourmands*⁸, l'un des premiers guides gastronomiques. Il y énumère toutes les meilleures tables de l'époque et y indique tout ce qui est bon à savoir en matière de gastronomie.

Conscient du génie de Brillat-Savarin il écrira à son ami Cussy dans une lettre datant de Mars 1827 :

« J'AI EU AVEC UN EXTRÊME PLAISIR LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT... C'EST UN LIVRE DE LA HAUTE GASTRONOMIE, ET PRÈS DUQUEL MON ALMANACH DES GOURMANDS N'EST QU'UNE TRISTE RAPSODIE... »⁹

Le « plaisir de la table » ne passe donc pas simplement par l'appréciation d'un mets. Ce sont les convives avec lesquels nous allons partager un repas, les discussions qui vont naître autour d'un gâteau, qui font la magie de cet instant éphémère. Platon, dans son ouvrage intitulé *Le banquet*¹⁰, avait bien avant tout le monde saisi l'importance de la gastronomie dans l'échange entre les invités. La nourriture aurait donc le pouvoir de délier les langues, que ce soit dans des débats sur l'amour (cf. *Le banquet*) ou politiques. Arrivée à un niveau d'excellence, elle représente même la grandeur d'un état, lorsque la cour d'un pays arrive à se procurer dans ses cuisines le meilleur cuisinier du moment : Antonin Carême...

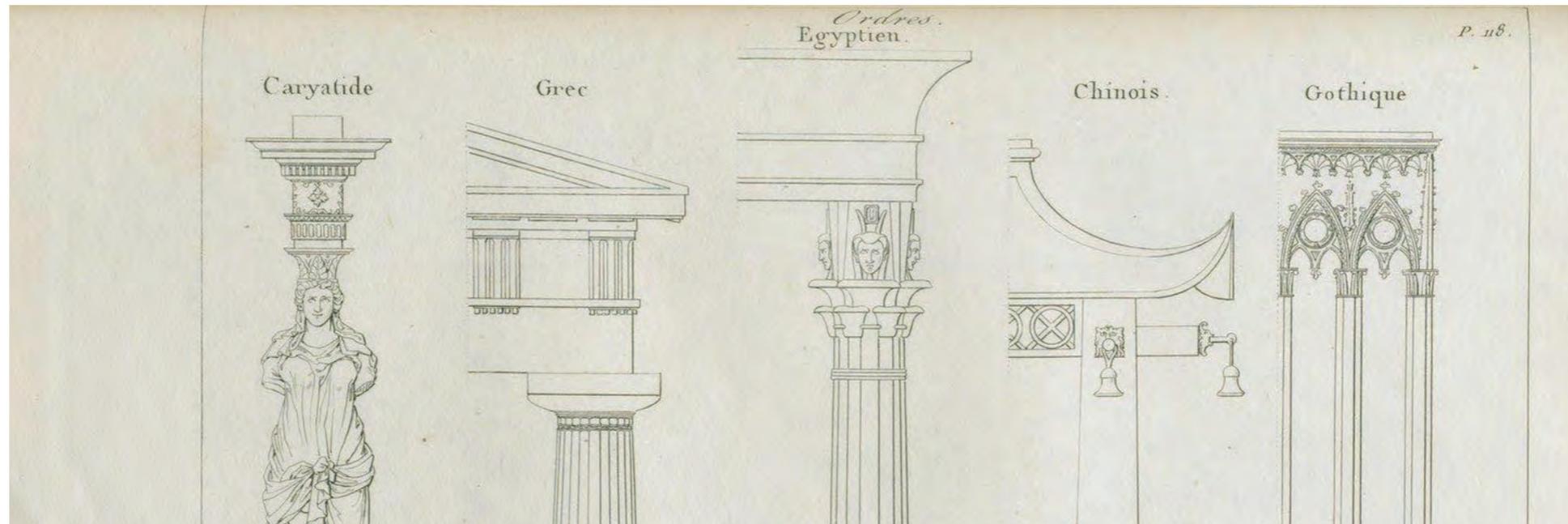


8- Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère / par un vieil amateur*, Paris : Imprimerie de Cellot, 1803-1812

9- BERNIER Georges, *Antonin Carême 1783-1833*, Paris, Éditions Grasset, 1989, pp.74-75

10- PLATON, *Le banquet*, Paris : Flammarion, 2001, 266p.

Cl-contre: Brillat-Savarin 1755-1828 dessiné par Bertall



b- La découverte d'un don

C'est en 1784 que Marie-Antoine (il préférerait qu'on le nomme Antonin) Carême voit le jour, près de Paris. Il est issu d'une famille très pauvre de vingt-cinq enfants. Ses parents par manque de moyens l'abandonnèrent à l'âge de dix ans, le laissant près de la barrière du Maine sur cette dernière phrase : « Va, petit, avec ce que Dieu t'a donné »¹¹. Après ce triste discours, le petit Antonin erra quelques heures près du lieu de son abandon, se retrouvant devant une petite gargote, proche de l'entrée de Paris. Le patron, ému de voir cet enfant seul, l'accueillit, et dès le lendemain, Marie-Antoine était au service de son hôte. Carême y restera cinq années, faisant le service et le ménage dans ses débuts, puis participant à la préparation de quelques plats par la suite. À seize ans, il quitta la gargote, afin d'aider un restaurateur le temps d'une année. L'histoire ne décrit ni le nom du cuisinier, ni celui de son restaurant. Ce détail importe peu, car ce qui marqua le tournant dans la vie de Carême est son entrée dans la pâtisserie Bailly, rue Vivienne à Paris en tant que premier tourier. Cette pâtisserie représentait à l'époque l'excellence gastronomique, car elle livrait à quelques clients (et pas des moindres !) : Talleyrand et le consul Bonaparte... Sylvain Bailly comprit très tôt le don de Carême, et grâce à son apprenti, la pâtisserie Bailly deviendra la première pâtisserie de Paris.

11- BERNIER Georges, *Antonin Carême 1783-1833*, Paris, Éditions Grasset, 1989, p.91

12- CARÊME Antonin, *Le pâtissier pittoresque*, Paris, Mercure de France, collection "Le petit Mercure", 2003, 63p

Ci-dessus : Différents ordres d'architecture dessinés par Antonin Carême, dans *Le pâtissier pittoresque*.

En face de cette boutique se trouvait la Bibliothèque nationale où Carême aimait venir durant son temps libre. Autodidacte, et doté d'un don d'observation, il y apprit à lire et à écrire. Également passionné par l'architecture, il passa de longues heures dans le cabinet des estampes à observer des gravures de temples, de ruines antiques et de pyramides. Dans *Le pâtissier pittoresque*, édité en 1815, il écrit :

« C'EST LE MARDI ET LE VENDREDI QUE JE M'Y RENDAIS. LA COLLECTION DES ESTAMPES ME FIT SORTIR DU NÉANT INTELLECTUEL ; MON TRAVAIL DEVINT MEILLEUR, ET MON IGNORANCE FIT PLACE AU PLUS PRÉCIEUX DES DONNÉS, L'INSTRUCTION!... MALGRÉ MES PATIENTS EFFORTS, JE SAISSAIS ASSEZ DIFFICILEMENT LES TEXTES,

MAIS L'OBJET DES DESSINS VENAIT À MOI D'UNE MANIÈRE PARLANTE. J'Y COMPRIS TOUT DE SUITE CE QUI N'ÉTAIT QU'IMPARFAITEMENT REPRÉSENTÉ ; COMME CELA, J'ÉTUDIAIS TERTIO, PALLADIO, VIGNOLE, ETC. JE VIS DE L'ESPRIT ET DE L'ÂME L'INDE, LA CHINE, L'ÉGYPTE, LA GRÈCE... »¹²

Par la suite, il ouvrit sa propre pâtisserie rue de la Paix, qu'il revendra en 1813. Sa renommée ne cessera de grandir, et son nom sera connu dans toutes les cours d'Europe.

En 1804, Napoléon finança le château de Valençay pour Talleyrand, et lors de son aménagement il lança un pari à Carême en lui demandant de concevoir des menus couvrant une année entière de repas sans jamais avoir de répétitions, et en proposant toujours des produits de saison. Antonin gagna le pari haut la main et fût donc engagé au service de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord. Par la suite, il fit de nombreux voyages, travaillant dans les cuisines des plus grands, comme pour George IV à Londres, Alexandre 1er à St Petersburg ou encore James de Rothschild à Paris.

Ayant toute sa vie cuisiné au charbon de bois, il inhalera beaucoup de fumées toxiques qui causeront sa mort le 12 janvier 1833 en Allemagne. Consciente de sa grandeur, la délégation à l'action artistique de la Ville de Paris, organisa une rétrospective sur son œuvre en 1984 à l'orangerie de Bagatelle. En introduction du catalogue d'exposition, une note d'un homme politique que Carême a également réussi à toucher malgré les années : Jacques Chirac.

« CARÊME EN RÉVOLUTIONNANT MENUS, METS ET PRÉSENTATION EUT UNE INFLUENCE DÉTERMINANTE SUR LA VIE QUOTIDIENNE DE SON ÉPOQUE ET DES TEMPS À VENIR. NOUS EN BÉNÉFICIONS ENCORE. L'HOMMAGE QUE LUI REND PARIS POUR CÉLÉBRER LE BICENTENAIRE DE SA NAISSANCE ÉTAIT DONC BIEN MÉRITÉ. »¹³

13- Préface de Jacques Chirac issue du catalogue d'exposition : GILLES- MOUTON Colette (coauteur), *Antonin Carême : l'art culinaire au XIXe siècle*, Paris : Délégation à l'action artistique de la Ville de Paris, 1984, page 3.

c- Architecte pâtissier

Antonin Carême, « roi des chefs et chef des rois »¹⁴, ne portait pas ce surnom par hasard... Il a littéralement révolutionné l'univers culinaire, en portant le domaine de la pâtisserie au rang de science culinaire, et d'art à part entière. Il excelle dans le domaine de la pièce montée jusqu'à présent dessinée dans le mauvais goût le plus total. En 1682 par exemple, Horace Walpole raconte qu'une pièce montée fut dressée en l'honneur de la naissance du duc de Bourgogne (petit fils de Louis XIV). Le dessert comprenait un système de mécanisme d'horlogerie, qui actionnait à la fin du repas une petite scénette montrant les efforts de la dauphine pour mettre au monde le petit duc. Un joli dessert qui égaye une assemblée, et qui ouvre l'appétit... Rassurez-vous, les créations de Carême étaient d'un tout autre ordre. Le marquis de Cussy dira d'ailleurs de lui qu'il est le « Palladio de la pâtisserie »¹⁵. Architecte manqué, il mêlera ses deux passions afin de créer de véritables architectures culinaires. Une célèbre phrase lui est attribuée démontrant l'attachement qu'il avait pour ses deux arts :

« LES BEAUX ARTS SONT AU NOMBRE DE CINQ, À SAVOIR : LA PEINTURE, LA SCULPTURE, LA POÉSIE, LA MUSIQUE ET L'ARCHITECTURE, LAQUELLE A POUR BRANCHE PRINCIPALE LA PÂTISSERIE. »

A la limite entre architecture, pâtisserie et œuvre d'art,

« LA BEAUTÉ DE LA PIÈCE MONTÉE L'EMPORTE SUR SA VALEUR GASTRONOMIQUE »

écrivait Allen S. Weiss dans la préface de la réédition du *pâtissier pittoresque*. Le pâtissier pousse même le vice jusqu'à utiliser des matériaux impropres à la consommation afin de garder ses œuvres architecturales intactes. Toujours dans *Le pâtissier pittoresque*, Carême écrit des notes d'observation, notamment sur la création de son mastic lui permettant de conserver ses œuvres :

« APRÈS AVOIR FAIT PLUSIEURS ESSAIS SUR CETTE MATIÈRE, JE SUIS PARVENUE À COMPOSER CE MASTIC AVEC LEQUEL J'AI EXÉCUTÉ, IL Y A VINGT-QUATRE ANNÉES, DEUX GRANDS TROPHÉES QUI SE TROUVENT AUJOURD'HUI INTACTS, ET TOUT AUSSI BRILLANTS QUE LE PREMIER JOUR. »¹⁶

Tel un architecte, il dessinera de nombreuses planches de pâtisserie qu'il annotera de commentaires très précis sur la technique de réalisation.

Il serait envisageable de le penser comme l'un des précurseurs du design culinaire, en apportant à ses préparations une réflexion sur l'ergonomie. Il allongea par exemple de quelques centimètres les biscuits à la cuillère de Talleyrand afin qu'il puisse les tremper dans son verre de Madère. Bien plus qu'un simple pâtissier, il sera également le symbole du pouvoir d'un pays, les cours des pays d'Europe se l'arrachant afin de prouver leur grandeur, de Georges IV en Grande-Bretagne à Napoléon et Talleyrand en France.

Véritable visionnaire, il dévouera sa vie à la création d'architectures éphémères, ce qui fera de lui le plus grand pâtissier de l'histoire. Même si son art a servi des desseins moins gourmands de politiques, il a posé les bases d'une cuisine structurelle, faisant des liens entre des disciplines qui ne s'étaient jamais fréquentées auparavant...



14- Ce surnom est couramment employé pour qualifier Carême, il est d'ailleurs le premier cuisinier à porter cette appellation de « chef »

15- BERNIER Georges, *Antonin Carême 1783-1833*, Paris, Éditions Grasset, 1989, p.95

16- CARÊME Antonin, *Le pâtissier pittoresque*, Marseille : Laffitte Reprints, 1980, p. 57

Ci-contre: Le Pavillon gothique issu du livre *Le pâtissier pittoresque*.

3- « D'un cacao à l'autre »

a- La pâtisserie après Carême

La fin du XIXe siècle se caractérise par une pâtisserie plus accessible, grâce à la chute du prix du sucre. Les pâtisseries proposent une nouvelle fonction : celle du jeu, avec des gâteaux en forme d'alphabet, ou délivrant des messages, des devises ou des blagues...

Depuis le début du XXe siècle, les progrès techniques alimentent l'imagination des chefs, ils leur permettent d'innover dans la confection de leur matière première.

Une rupture totale est marquée dans l'entre-deux-guerres. On empêche tout d'abord aux pâtisseries d'utiliser le beurre, puis en 1917 d'exercer leur métier. Une pénurie de matière première durera jusqu'en 1950, et ce n'est qu'à partir de cette date que ce métier pourra renaître.

À partir de 1950, de nouvelles machines viennent aider les pâtisseries dans leurs créations. Ils s'équipent alors de chambres froides, de vitrines réfrigérées et de congélateurs, ce qui limite grandement les intoxications alimentaires. Par la suite, l'hygiène et la production d'aliment est facilitée par l'arrivée de laminoirs, ou encore de fours électriques.

À partir de 1970, on se soucie de l'apport calorique de ces mets sucrés. On les repense afin qu'ils s'encrent mieux dans les désirs de la société : apparaissent ainsi des gâteaux avec un taux de sucre beaucoup plus faible, ainsi que des pâtisseries aux légumes par exemple.

Aujourd'hui, la cuisine s'est énormément popularisée. Industrie et savoir-faire artisanal se confrontent afin de proposer des pâtisseries de plus ou moins bonne qualité, mais à un prix abordable. Les livres de cuisine se diversifient et fleurissent dans les rayons de supermarché. Ils se servent de la subtilité et de la beauté de ces mets, afin de créer un événement marketing, tentant de nous faire croire que nous sommes capables de réaliser chez nous, ce que certains prennent une vie à apprendre.

Politique, diplomatie, il n'a pas fallu longtemps pour que les artistes s'emparent des arts de la bouche... Après les délires sculpturaux, il faudra attendre un peu plus d'un demi-siècle avant qu'on n'ose toucher à ce matériau sacré. Mais cette fois-ci les messages revendiqués, passent par le milieu de l'art...

b- L'art de cuisiner de Marinetti à Spoerri

1909, Filippo Tommaso Marinetti, publie dans le Figaro, le *manifeste du futurisme*, dans lequel il glorifie le monde moderne, la ville, la machine et la vitesse. Bien plus qu'un simple mouvement artistique, le futurisme devient un art de vivre, touchant à tous les domaines artistiques, de la peinture à la sculpture, en passant par la littérature, le cinéma, la photographie, le théâtre... Et même la cuisine. Le poète publie en 1930 le *manifeste de cuisine futuriste*, dans lequel il réinvente le repas en changeant l'ordre des plats, leur forme, et la manière de consom-

mer. Certains plats étaient sculptés afin de développer l'imagination des convives, d'autres ne devaient pas être mangés, ne servant qu'à développer l'appétit des invités. Ces repas sont multi sensoriels, mélangeant la vue avec des formes sculptées, et l'odorat avec des serveurs qui venaient parfumer les personnes attablées. Des machines inventées pour ces expériences culinaires telles que des centrifugeuses, des dialyseurs ou encore électrolyseurs, broient la nourriture, la disperse, en font un spectacle chorégraphié et orchestré. De nombreuses expériences sur l'aliment lui-même ont également eu lieu durant cette période, inventant de nouveaux plats tels que le « Fuselage de veau », ou encore le « Pollo-Fiat », un poulet farci posé sur un coussin de crème fouettée. La fin de la Première Guerre mondiale et la mort de deux pionniers du mouvement Umberto Boccioni et Antonio Sant'Elia, font perdre de la vitalité au futurisme. Il faudra attendre les années 60 avec la naissance du mouvement Eat-art pour que l'art s'intéresse à nouveau au monde culinaire.

Daniel Spoerri est l'un des pères fondateurs de ce mouvement qui signifie littéralement « manger l'art ». Ce créateur de « happening culinaire » détourne notre vision de la gastronomie, afin d'ironiser notre manière de manger. Tout remonte en 1961, où il organise une exposition à Copenhague nommée « L'épicerie ». Il y met en place une « galerie épicerie » où les spectateurs peuvent à leur guise acheter des produits alimentaires, sur lesquels était inscrit « attention œuvre d'art périssable ». Par cette démarche Spoerri serait-il le premier à poser un doigt sur la sacralisation culinaire ? Par la mise en place de ses tableaux pièges, table de fin de repas renversée à la verticale et accrochée sur un mur, il promeut la banalité au rang d'œuvre d'art. Il est l'un des premiers à oser entrer dans une cuisine en tant qu'artiste et non en tant que cuisinier. Déroutant totalement la logique pratiquement militaire des cuisines des restaurants, il développe de 1963 à 1965 un projet sous le nom de « chef Spoerri » où des galeries d'art sont métamorphosées en restaurant, dans lequel il serait lui-même le chef. Les spectateurs sont invités à créer des tableaux pièges avec les plats qu'ils auront préalablement dégustés, et même les critiques d'art sont amenés à faire le service en salle ! Par cette performance, il brouille littéralement les univers artistiques et culinaires, prouvant ainsi que l'un n'est pas étranger à l'autre. Le spectateur devient artiste, l'artiste cuisinier, et le critique serveur... De quoi vous retourner les méninges ! De nombreux artistes adhèrent à ce mouvement, ou plutôt à cette tendance artistique. À noter, les Lalannes qui organisèrent un dîner cannibale dans le « restaurant Spoerri » en 1970, en créant un plat à partir des moulages du corps de l'artiste. Cette même année, la « eat-art galerie » vit le jour, et pendant deux ans, une trentaine d'artistes vinrent exposer leurs œuvres d'art faites de matériaux périssables. On pouvait y voir par exemple, des accumulations d'Arman faites de Massepain, des Compressions de César composées de bonbons ou encore son célèbre pouce réalisé en caramel... Ce mouvement introduit donc la naissance d'une réflexion autour de l'aliment qui n'est plus seulement un besoin vital auquel on apporte une recherche formelle.





Tableau piège de Daniel Spoerri
« Restaurant de la City Galerie,
Zurich, 1965 »

À partir du XXI^e siècle, les chefs pâtisseries reprennent le flambeau et commencent à être de plus en plus popularisés, se métamorphosant en véritables vedettes gastronomiques. La pâtisserie devient un juste milieu entre œuvre d'art et produit.

Deux pâtisseries se démarquent, par leur ouverture d'esprit sur d'autres médias artistiques, ils font évoluer ce métier ancestral.

Gaston Lenôtre premièrement, réinvente la pâtisserie des années 50 et fonde en 1971 la célèbre école de pâtisserie « École Lenôtre », près de Paris. Trois mille chefs ont la chance d'être formés chaque année dans ce véritable laboratoire à plaisir. À noter que le petit Alain Ducasse y a fait ses débuts...

Pierre Hermé ensuite, se forme chez Fauchon et Ladurée, et en fait une image d'excellence. Il ouvre ses premières pâtisseries au Japon, puis vient s'installer en France, afin de démontrer son savoir-faire. Bien plus qu'un simple pâtissier, il va s'ouvrir à différents médias, et notamment celui de la mode en créant de véritables défilés de pâtisseries pour promouvoir ses nouvelles « collections ». Mais Pierre Hermé va surtout pour la première fois collaborer avec un designer pour la création d'une pâtisserie. En 1993 il a l'idée de créer un gâteau d'« une forme simple et spectaculaire », il choisira donc de collaborer avec le designer britannique Yann D. Pennor's afin de donner naissance à la cerise sur le gâteau.

Cette pâtisserie est à l'image d'une part de gâteau géante, sur laquelle vient se poser en délicatesse une cerise rouge. Elle marquera l'unique collaboration entre Hermé et un designer, mais restera durant cinq années le gâteau le plus vendu de la maison.



« La cerise sur le gâteau »
Yann D. Pennor's et Pierre Hermé
1993

c- Design culinaire?

Mais patience ! Il faudra attendre quelques petites années avant que ne surgisse dans un cours de l'école supérieure d'art et de design de Reims l'idée de « design culinaire »... En 1999, le designer Marc Bretilot formé à l'école Boulle demande à ses élèves de réaliser un exercice un peu particulier...

Il leur demande d'aller faire un tour au marché de la ville, de ramener fruits et légumes de leur choix afin de d'entreprendre une nouvelle expérience. À leur retour, ils se munissent de leurs outils habituels, cutters, règles, scie... afin de créer de nouvelles constructions... éphémères ! Une nouvelle approche est donc menée, certaines ressemblances entre aliments et matériaux de construction se font sentir, mais dû à l'aspect périssable de l'aliment, il ne faut pas s'attarder à monter son projet. Mais le plus surprenant, après tout ce travail accompli, est qu'il faut manger sa création... Le livre *culinaire design* consacré au designer, écrit par Thierry de Beaumont, et paru en 2010 retrace cette incroyable expérience. Il y souligne l'aspect déconcertant de manger ce que l'on n'a pas l'habitude de voir dans nos plateaux de porcelaine...

« DIFFICILE DE S'ABSTRAIRE DES CODES QUI ENTOURENT L'ACTE DE MANGER. CE SONT LES PREMIERS QUE NOUS APPRENNONS. ENTRE "NOUS" ET LE RESTE, LE DIALOGUE S'IMPOSE, NON SANS MAL. IL PEUT S'AVÉRER DANGEREUX, TUER, ENGRAISSER, ALOURDIR, OBSÉDER, MAIS TOUT AUSSI BIEN PROCURER UN PLAISIR INTENSE, ACCAPARER LES SENS À UN ORGASME UNIVERSEL. ON RÉINVENTE TOUT, OUBLIANT LES PRINCIPES DE LA GASTRONOMIE, CE QUI POUR CERTAINS ÉTUDIANTS, N'EST PAS SI DIFFICILE... »¹⁷

Cette expérience murira au fil des années, et le mot culinaire prendra définitivement sa place auprès du mot design. L'Esad de Reims développera une réelle section orientée en design culinaire, que quelques designers en plein essor tels que Julie Rothhahn, Germain Bourré ou encore Élise Labide, ont eu la chance de pouvoir intégrer. D'autres designers issus du design industriel tels que Stéphane Bureaux intégreront cette discipline, utilisant l'aliment comme une réelle matière à travailler.

Maintenant que cette discipline est bien mise en place, il convient d'en donner une réelle définition, afin d'éviter le parallèle entre le design culinaire et une mauvaise décoration d'assiette dénuée de sens.

La structure étymologique de cette discipline, comporte deux mots : design et culinaire. On peut lire dans le *Dictionnaire international des arts appliqués et du design* cette définition du mot design :

« LE MOT DESIGN UTILISÉ EN FRANCE, EST EMPRUNTÉ À L'ANGLAIS DESIGN, QUI SIGNIFIE, AU XVIIIÈME SIÈCLE, "PLAN D'UN OUVRAGE D'ART". LE MOT ANGLAIS EST LUI-MÊME D'ORIGINE FRANÇAIS LATINE, DESIGNARE. IL PROVIENT DE "DESSEIN" ET DE SES DÉRIVÉS "DESSIGNER" OU "DESSEIGNER" QUI SIGNIFIAIENT À LA FOIS DESINÉ, MONTRER, INDIQUER. (...) EN 1994, LE PROJET DE LOI TOUBON LE DESTINAIT À SE FRANCISER EN "STYLIQUE" ET EN "STYLIEN", AVANT QUE L'ON NE FASSE ÉTAT DE SES ORIGINES FRANÇAISES. LE MOT DESIGN A SERVI DE BASE À DE NOMBREUX DÉRIVÉS : GLOBAL DESIGN, INITIÉ PAR LES GRANDES FIRMES AMÉRICAINES DANS LES ANNÉES 50 (IBM, KNOLL), ANTI-DESIGN, MOUVEMENT ITALIEN DE

REMISE EN CAUSE DE L'IDÉOLOGIE FONCTIONNALISTE (ARCHIZOOM ASSOCIATI ET SUPERS-TUDIO, FIN DES ANNÉES 60), DESIGN RADICAL (MEMPHIS, ALCHIMIA, 1980), BIO-DESIGN INSPIRÉ PAR LUIGI COLANI ET SON INTÉRÊT POUR L'ERGONOMIE (1985). IL EST INTÉRESSANT DE NOTER QU'EN 1996, LA PROFESSION DE DESIGNER N'A TOUJOURS PAS DE STATUT OFFICIEL. »¹⁸

Le mot « culinaire » qui signifie « relatif à la cuisine, à la préparation des aliments »¹⁹, accolé au terme « design » servirait donc à spécifier l'activité du designer dans l'une des branches de son métier : ici, la cuisine. Le design culinaire serait alors au même titre que le design végétal et le design automobile, une étude spécifique d'un domaine, afin de lier deux secteurs d'activité, et d'en sortir un produit plus intéressant fonctionnellement et esthétiquement.

Marc Bretilot, le maître en la matière en donne une explication simple : « POUR DÉFINIR CE QU'EST LE DESIGN CULINAIRE, IL FAUT DÉFINIR CE QU'EST LE DESIGN. POUR FAIRE COURT, C'EST DU DESIGN APPLIQUÉ À L'ALIMENTATION. DANS LA QUESTION DE DESIGN, IL Y A UNE IDÉE DE MÉTHODOLOGIE, DE STYLE OU DE REPRÉSENTATION COLLECTIVE. LE DESIGN VEUT GÉNÉRER DES ESPACES DE LIBERTÉ, QUI PUISSENT SUSCITER DES QUESTIONS. CE QUI DOIT ÊTRE RECHERCHÉ EST LA COHÉRENCE DE L'ACTE DE MANGER DANS SA GLOBALITÉ. L'IMPORTANT C'EST DE DIRE QUE MANGER CE N'EST PAS QUE L'INGRÉDIENT, LE PRODUIT OU LE GOÛT, MAIS C'EST AUSSI LE CONTEXTE DANS LEQUEL ON VA MANGER LE PRODUIT OU L'HISTOIRE QU'ON Y RATTACHE, QUI VONT MODIFIER LA PERCEPTION DES PRODUITS. »²⁰

Pour le designer cependant, la pâtisserie est un comble du design culinaire, un élément à travailler avec beaucoup de précautions. Benoît Castel place également la rencontre entre cuisinier et designer comme une force génératrice du design culinaire :

« LE "DESIGN", EST UN MOT ASSEZ GALVAUDÉ COMME "CUISINE MOLÉCULAIRE". "DESIGN" JE NE SAIS PAS CE QUE CA VEUT VRAIMENT DIRE, C'EST VRAIMENT GÉNÉRALISTE. LE PARIS BREST À L'ÉPOQUE ÉTAIT SUPER "DESIGN", OU L'ÉCLAIR À L'ÉPOQUE OÙ IL A ÉTÉ INVENTÉ ÉTAIT SUPER "DESIGN" LUI AUSSI ! TOUT LE MONDE FAISAIT DES GÂTEAUX RONDS, ILS EN ONT DESSINÉ UN EN LIGNE ! C'EST UN TERME QUI VEUT TOUT ET RIEN DIRE À LA FOIS. C'EST PLUS D'AVOIR UNE ASSOCIATION DE TALENTS, UN DÉTOURNEMENT D'OBJET QUI EST FASCINANT. J'AIME BIEN DANS MA RÉFLEXION DÉTOURNER LES OBJETS ET LES CODES. C'EST ÇA QUI EST INTÉRESSANT. »²¹



17- DE BEAUMONT Thierry, BRETILLOT Marc, *Culinaire Design* / Marc Bretilot, Paris, Éditions Alternatives, 2010, p.12

18- BARRE-DESPOND Arlette (dir.) *Dictionnaire international des arts appliqués et du design*, Paris, Éditions du Regard, 1996, p. 157 notice : Thierry de Beaumont.

19- MERLET Philippe (dir.), *Petit Larousse 2004*, Paris : Larousse VUEF, 2003, p.289

20- E-délices, Rencontre avec Marc Bretilot, designer culinaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.edelices.com/medias/rencontre-avec-marc-bretilot-designer-culinaire/> (consulté en Juin 2012)

21- Cf. Annexe, rencontre avec Benoît Castel.

Ci-contre : Portrait de Marc Bretilot, par Hervé Ternisien.



II- Dessiner la pâtisserie

1- Quand le gâteau se fait croquer

a- Dessiner la pâtisserie

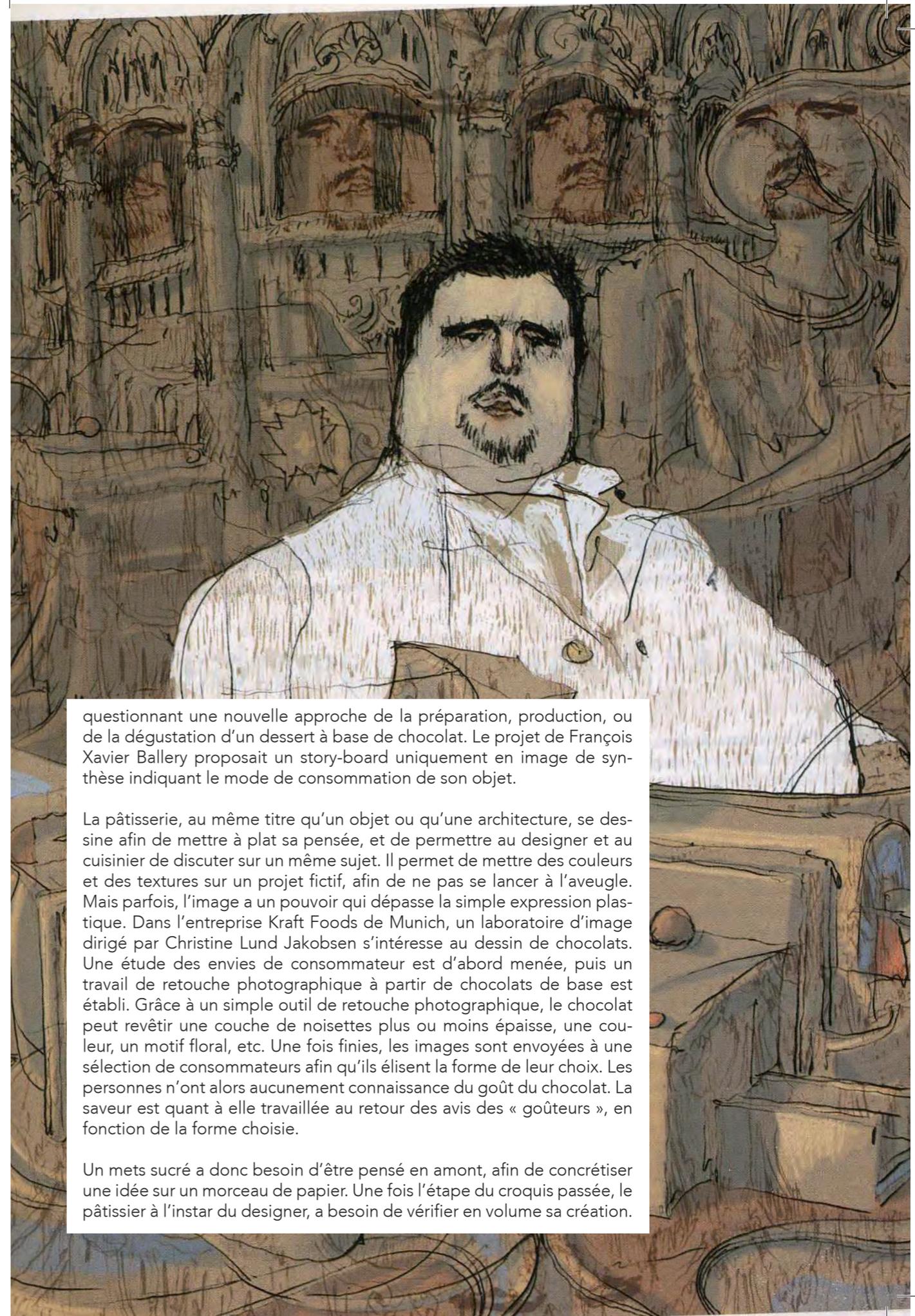
Un crayon, et une feuille... Ce sont les deux principaux éléments de base servant à illustrer une pensée, à rendre concret ce qui est encore abstrait, ou tout simplement à représenter le fil de notre réflexion. C'est également le moyen pour le créateur de réfléchir à la faisabilité de ce qu'il met en place. Ainsi de Palladio à Carême, ou encore de Bureaux à Prouvé, tous se sont assis devant une feuille, crayon à la main, griffonnant leur projet avant de le mettre en place. On pourra observer que la pâtisserie est l'un des seuls domaines culinaires qui demande des croquis de réflexion. En effet, peu de cuisiniers prennent le temps de dessiner une dinde rôtie afin de savoir comment les légumes vont s'incorporer dans la sauce... Et ce, parce que la pâtisserie demande une réflexion constructive.

L'article *Pierre Hermé, architecte de la gourmandise* parut dans la revue *Beaux arts magazine*, interroge le pâtissier sur sa méthode de réflexion, il y souligne l'aspect important du croquis :

« JE PASSE TOUJOURS PAR LE DESSIN. J'IMAGINE D'ABORD LE GÂTEAU, JE L'APPRÉHENDE MENTALEMENT AVANT DE RÉDIGER LA RECETTE. LES RECETTES NOUVELLES NE NAISSENT PAS EX NIHILO : ELLES SE FORMENT PAR RAPPORT AUX PROPORTIONS QUE JE CONNAIS DÉJÀ ET À PARTIR DE CE QUE J'AI EN TÊTE. PUIS JE PROCÈDE À LA MODIFICATION. JE TRAVAILLE SUR DEUX COLLECTIONS PAR AN : PRINTEMPS-ÉTÉ, AUTOMNE-HIVER. POUR CHAQUE COLLECTION, JE DÉFINIS UN THÈME QUI NE CHERCHE PAS FORCÉMENT À COLLER AVEC L'AIR DU TEMPS, MAIS QUI EST UNE PISTE INTELLIGENTE POUR CRÉER DES GÂTEAUX. ENSUITE, JE TRAVAILLE SUR MES ENVIES, DES ÉMOTIONS QUE JE PRENDS EN NOTE. »¹

En remplaçant le mot « gâteau » par « vêtement » cette citation pourrait être tout droit sortie de la bouche de Karl Lagerfeld. Mais cette comparaison ne semble pas perturber le pâtissier qui joue avec les codes de la haute couture pour la communication de ses créations. Le dessin de « collections » printemps-été et automne-hiver donne lieu une fois les recettes mises au point, à de véritables défilés de « haute pâtisserie ». Le 14 septembre dernier, au lieu du design, on pouvait venir goûter avec les yeux la nouvelle collection, avec son public, ses journalistes et même Louis-Marie de Castelbajac, fils du designer de mode.

Mais la pâtisserie ne se dessine pas seulement à la main. Le designer culinaire, fort de sa formation initiale utilise parfois des techniques de modélisation 3D associées jusqu'à présent à l'objet ou à l'architecture, pour des créations de gâteaux. C'est le cas par exemple de François Xavier Ballery pour sa pâtisserie « le Fleury » créée à l'occasion du salon professionnel du chocolat. Cette création est issue d'un regroupement de quatre designers alliés au designer Stéphane Bureaux autour du thème « Design Choc : la fabrique à sensations ». Ainsi, Germain Bourré, Élise Labide et Delphine Huguet ont chacun réfléchi à leurs projets respectifs,



questionnant une nouvelle approche de la préparation, production, ou de la dégustation d'un dessert à base de chocolat. Le projet de François Xavier Ballery proposait un story-board uniquement en image de synthèse indiquant le mode de consommation de son objet.

La pâtisserie, au même titre qu'un objet ou qu'une architecture, se dessine afin de mettre à plat sa pensée, et de permettre au designer et au cuisinier de discuter sur un même sujet. Il permet de mettre des couleurs et des textures sur un projet fictif, afin de ne pas se lancer à l'aveugle. Mais parfois, l'image a un pouvoir qui dépasse la simple expression plastique. Dans l'entreprise Kraft Foods de Munich, un laboratoire d'image dirigé par Christine Lund Jakobsen s'intéresse au dessin de chocolats. Une étude des envies de consommateur est d'abord menée, puis un travail de retouche photographique à partir de chocolats de base est établi. Grâce à un simple outil de retouche photographique, le chocolat peut revêtir une couche de noisettes plus ou moins épaisse, une couleur, un motif floral, etc. Une fois finies, les images sont envoyées à une sélection de consommateurs afin qu'ils élisent la forme de leur choix. Les personnes n'ont alors aucunement connaissance du goût du chocolat. La saveur est quant à elle travaillée au retour des avis des « goûteurs », en fonction de la forme choisie.

Un mets sucré a donc besoin d'être pensé en amont, afin de concrétiser une idée sur un morceau de papier. Une fois l'étape du croquis passée, le pâtissier à l'instar du designer, a besoin de vérifier en volume sa création.

1- STASSART Gilles, *Pierre Hermé architecte de la gourmandise*, Beaux arts magazine, Septembre 2002, n° 220, pp.44-47

Ci-contre : portrait de Pierre Hermé par Nicolas de Crécy

b- Pâtisserie, maquettes et prototypes

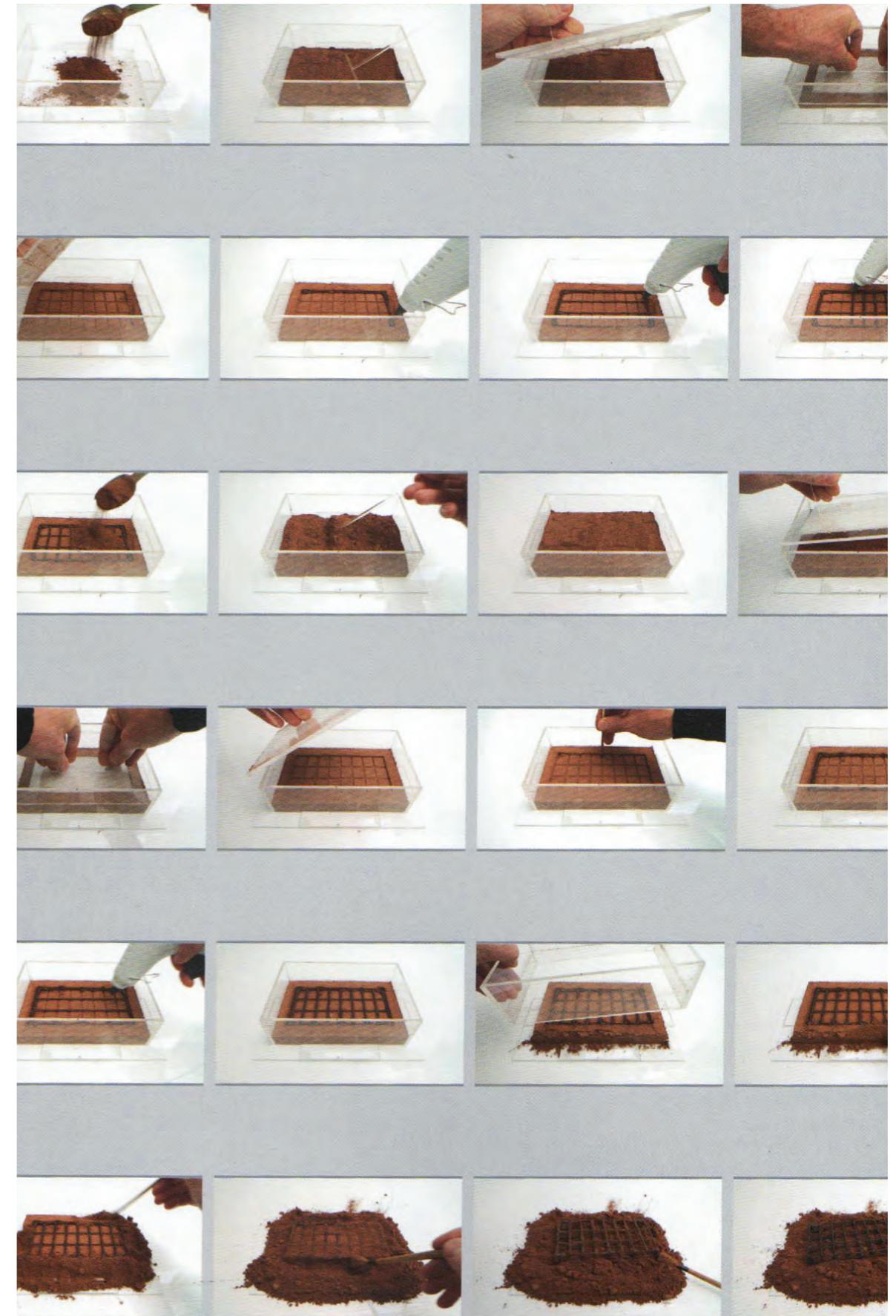
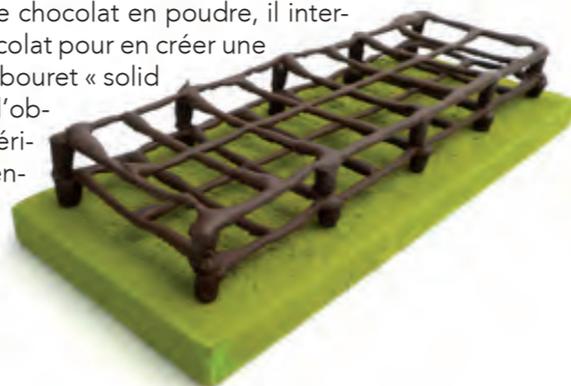
La pâtisserie se réfléchit et se construit, au même titre qu'un projet de design. Le prix du Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie est décerné tous les quatre ans environ, suite à un concours réparti sur trois jours. Une poignée de cuisiniers voulant tenter l'expérience afin de pouvoir avoir l'honneur de porter le col aux couleurs de notre drapeau s'entraînent des années durant afin de réaliser leurs pièces à la perfection. Durant ces soixante-douze heures, les pâtisseries doivent, sur un thème proposé par le jury, concevoir une collection de mignardises, une pièce en sucre et une pièce en chocolat. Ces pièces, d'une esthétique contestable, sont des bijoux de finesse et des modèles structurels, les sculptures de sucre pouvant atteindre deux à trois mètres de haut. Le reportage de Chris Hegedus et Don Alan Pennebaker « Les rois de la pâtisserie »² suit trois de ces pâtisseries en quête de col tricolore. Il y montre le travail acharné de ces créateurs durant une année de réflexion jusqu'à la finale et la remise des prix. Durant une année, les pâtisseries réfléchissent en volume et testent la résistance structurelle de leurs pièces, pour qu'elles ne se brisent pas en mille morceaux suite à un faux mouvement. Durant ce concours, les pâtisseries doivent alors prouver leurs talents d'ingénieurs et de créateurs, à la manière de Gustave Eiffel pour la construction de sa tour éponyme en 1889.

Mais le concours des meilleurs ouvriers de France reste un aspect à part du métier, servant à démontrer un savoir-faire. Au même titre que le prix Pritzker en architecture, il permet d'ouvrir un regard sur l'excellence des créations du moment.

Pour la création de pâtisserie de boutique ou à l'assiette, le pâtissier a également besoin de prototypes. Pour le dessin d'un nouveau gâteau, mais également pour des gâteaux sur mesure tels que les gâteaux de mariage. Les pâtisseries disposent en leur cuisine de disques de polystyrène de différentes tailles et épaisseurs, qui permettent aux clients de choisir les proportions de leurs gâteaux. Pour des rendus réalistes, le polystyrène découpé aux bonnes dimensions est ensuite recouvert de pâte à sucre, un mélange à base de sucre, sirop de glucose et graisse végétale. Cette préparation qui peut être teintée à base de colorants alimentaires permet d'obtenir une texture de gâteau plus vraie que nature. Une couche de chocolat plastique, qui est un chocolat avec une dose de sirop de glucose afin de le rendre malléable, est utilisée pour les décors. Stéphane Bureaux, designer formé à l'Ensci, s'est amusé à détourner la technique de prototypage rapide de frittage de poudre, afin de créer des pièces de chocolat tridimensionnelles. À l'aide d'un pistolet à chocolat liquide et d'un bac de chocolat en poudre, il intercale des couches de chocolat pour en créer une pièce. À la manière du tabouret « solid stool » de Patrick Jouin, l'objet culinaire devient un véritable maillage tridimensionnel. Ces recherches ouvrent alors la voie sur de nouvelles techniques de fabrication pâtissière.

2- HEGEDUS Chris, PENNEBAKER Don Alan, *Les rois de la pâtisserie*, Etats-Unis : Arte France, 2009, 83 mns, couleur, son.

Ci-contre : le « pistolet à chocolat » de Stéphane Bureaux



c- Méditations structurelles

Si, on l'a vu, la pâtisserie a besoin de prototypes dans sa phase de conception, c'est par souci de recherche structurelle. Telle une microarchitecture, la pâtisserie se compose de strates, d'étages, d'éléments structurants, et décoratifs. Le millefeuille par exemple, est la pâtisserie étagée par excellence. Selon Pierre Hermé et son livre *rêves de pâtisseries : 50 classiques de la pâtisserie réinventés*³, plusieurs hypothèses sont possibles afin d'expliquer son histoire. Claude Gelée, peintre du XVIIe siècle serait le premier à découvrir à Naples la pâte feuilletée. La deuxième proposition serait une invention issue des cuisines du prince de Condé, par son pâtissier nommé Feuillet. Enfin, la troisième suggestion serait dans la pâtisserie Seugnot, rue du Bac à Paris en 1867. Ces pistes historiques restent aléatoires, car si l'on recroise ces trois théories avec le livre de Maguedonne Toussaint-Samat *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises*⁴, il est dit que le mot « pâte feuilletée » serait apparu dans le dictionnaire en 1906, un siècle après qu'un certain Rouget l'ai découverte. En croisant ces deux livres avec un troisième, écrit par Serge Gustave Sender et Marcel Derrien, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*⁵, tous les auteurs tombent d'accord sur le fait que le millefeuille a été inventé dans la pâtisserie Seugnot à Paris, désignée alors comme « la reine du millefeuille ».

Cette pâtisserie me fascine d'un point de vue structurel :

En premier lieu en tant que microarchitecture : Ses trois étages de pâte feuilletée sont semblables aux théories du plan libre de Le Corbusier. Aucun élément porteur ne semble contreventer l'ensemble. Seule la crème à millefeuille (crème pâtissière beaucoup plus légère et aérienne grâce à l'ajout du tiers de son poids de crème fouettée) porte ces étages. La version « kalk » plus contemporaine de Stéphane Bureaux allège encore plus sa structure et permet, par une utilisation de « poteaux porteurs », de décharger l'édifice. Les plans sont alors laissés totalement libres, sans besoin de crème en son milieu pour supporter le tout. Le minimalisme est tel que le centre de cette pâtisserie est évidé comme un creusement de matière pour laisser passer la fibre neutre. Sa recette à base de sucre, d'eau et de gélatine, fait également écho à un minimalisme de goût en bouche, afin de ne pas saturer la fin d'un repas.

La pâte feuilletée est quant à elle intéressante à analyser d'un point de vue de designer. D'une structure alvéolaire légère (la pâte feuilletée se gonfle sous l'effet de la chaleur, se démultiplie ainsi en différentes couches pouvant atteindre sept-cent-vingt-neuf feuillets par abaisse et attribue donc son nom au « millefeuille »), elle déploie une force de résistance aussi bien en traction qu'en compression. La superposition des couches de pâtes de nombre impair, permet de la même manière qu'un bois en lamellé-collé, de se contreventer et ainsi d'obtenir une structure optimale.

Le millefeuille dessiné en 2004 pour la Grande Épicerie de Paris par Marc Bretillot cherche à proposer une réponse de designer au problème de l'affaissement des couches au moment de la pénétration de la cuillère dans la pâte. Dans un millefeuille classique, la partie de sucre glace décorée est censée orienter la cuillère et lui donner un axe de cisaillement.

Mais une fois arrivée aux deux couches inférieures, la pâte ne se brise plus et écrase la crème dans l'assiette. Le dessin du millefeuille de Bretillot est radical. Une rotation de 90 °C du gâteau facilite sa découpe, son croustillant de nougatine enserrant les deux plaques de chocolat à l'extérieur font office d'arcs boutant. Rien n'est laissé au hasard, de sa méthode de fabrication à son mode de consommation, en inclinant cette pâtisserie, le designer renouvelle entièrement l'image de ce gâteau. Lors de son interview, j'ai pu lui poser des questions autour de cette création, et sur l'effet que ce retournement avait produit en cuisine :

« POUR EN AVOIR DISCUTÉ AVEC LE CHEF PÂTISSIER, CE QUI L'INTÉRESSE ICI C'EST QUE LA FAÇON DE CONSTRUIRE LE GÂTEAU EST DIFFÉRENTE. EUX CONSTRUISENT PAR STRATES ET PAR EMPILEMENT D'HABITUDE. »

Il serait dès lors envisageable qu'une pâtisserie inspire un architecte ou un designer pour un nouveau projet. Pour le cas de la pâtisserie « Hommage à Jean Prouvé » de Stéphane Bureaux, la réflexion a été menée à l'inverse. En reprenant le principe des bâtiments préfabriqués de l'architecte, la pâtisserie est composée d'éléments séparés à imbriquer au dernier moment avant de la déguster. Afin de faire un clin d'œil aux panneaux hublots utilisés par l'architecte pour un grand nombre de ses créations, Stéphane Bureaux a conçu un outil emporte-pièce composé de 250 tubes de laiton afin de perforer le chocolat de manière nette et précise. Le goût de cette pâtisserie a été travaillé avec le pâtissier (Nancéen lui aussi) Stéphane Marchal. Nouvelle preuve ici encore, que le design culinaire se travaille à quatre mains, le pâtissier élaborant l'harmonie du goût, le designer (ou ici l'architecte) l'équilibre structurel.

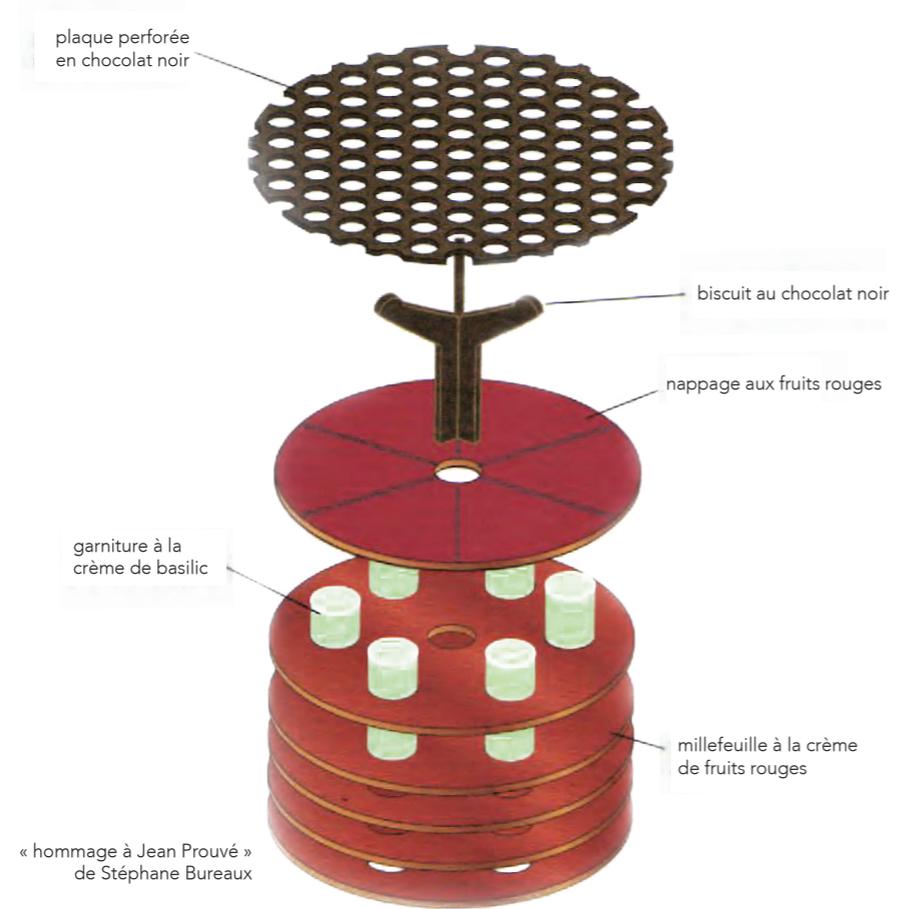
3- HERME Pierre, ZIZZA-LALU Eve-Marie, *Rêves de pâtisseries: 50 classiques de la pâtisserie réinventés*, Paris, Editions de La Martinière Atelier Saveurs, 2011, page 230

4- TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises*, Paris, Editions Flammarion, 2004, pages 166 à 170

5- SENDER Serge-Gustave, DERRIEN Marcel, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Paris, Editions Minerva, 2003 ; page 76

Ci-contre : le « Grand Millefeuille » de Marc Bretillot, pour la Grande épicerie de Paris.





2- Frittage de chocolat en poudre

a- Matières culinaires

On observe que la pâtisserie se détache également des autres pôles gastronomiques par le nombre restreint de matières premières utilisées pour la création d'un gâteau. Ainsi, les œufs, la farine, le sucre, le beurre et le lait sont bien les seuls ingrédients de base, associés en différentes quantités pour obtenir une deuxième matière. Bien entendu, quelques adjuvants viennent s'associer à ce mélange. On retrouve principalement : les fruits et le chocolat. Ce peu de matière première permet au chef pâtissier d'innover pleinement dans ses associations. Mousses, biscuits, génoises, fondants, coulants... Ça fond, ça croque, ça croustille... Autant de textures possibles qu'il existe de gâteaux... Cette transformation de matière permet à la pâtisserie d'être un art à part dans la cuisine. Jamais nous ne retrouvons la forme d'un ingrédient dans son état naturel dans un gâteau, les tartes aux fruits mises à part. Du fait de l'utilisation de viandes ou de légumes dans la cuisine chaude ou froide, il est plus difficile d'innover, le consommateur préférant avoir une dinde entière plutôt que mixée sur sa table de réveil...

De par cette transformation quasi chimique, la pâtisserie se rapproche une nouvelle fois du processus de création en design. Les matériaux, éphémères ou non, semblent disposer des mêmes spécificités. Le sucre par exemple, se rapproche étrangement du verre, la pâte à choux d'une mousse polyuréthane, la gélatine d'un silicone, le chocolat d'un thermoplastique, etc. Selon la température à laquelle est soumise le produit, au temps de cuisson, à la gestuelle permettant à une matière de s'expanser ou non, la matière culinaire vit au même titre que le bois ou le métal. L'installation de Marc Bretillot en novembre 2006 à la galerie de la Vitrine à Limoges, semble être une ode à la matière du chocolat.

« BLACK, MULÂTRE, BLANC » EST UNE COMPOSITION MÉCANIQUE PERMETTANT À UNE BARRE DE CHOCOLAT DE GLISSER AU RYTHME DE SA FONTE SUR UNE AMPOULE BRÛLANTE. LES GOÛTES DE CHOCOLAT LIQUIDE VIENNENT ENSUITE SE FIGER SUR UN PLATEAU IMMACULÉ. « (...) UNE GOUTTE ENTRE L'AMPOULE ET LE SOL, VOLÉE DANS SA CHUTE QUAND ELLE TOMBE ET S'ÉCRASE. D'AUTRES ET AINSI DE SUITE... CONSTITUENT UN MONTICULE DE CHOCOLAT DISSOCIÉ OÙ LA GRAISSE FORME DES FILETS BLANC PAREIL À L'ÉCUME ENTRELARDANT LA MATIÈRE SÈCHE ET LE SUCRE, LA VANILLE MÉLÉS. (...) BLACK, MULÂTRE, BLANC BLANC MULÂTRE BLACK. FOND, TÂCHE, ODEUR DE PLAISIR. JUSQU'À L'ÉCŒUREMENT. »⁶ peut-on lire dans le livre *Culinaire design* du designer. Cette machine à fondre le chocolat démontre les différents états de cette matière, d'une plaquette industrielle et calibrée, elle fond pour se transformer en matière liquide et chaude, avant de se figer dans sa chute en une sculpture abstraite et informelle. L'installation minimale permet ainsi de sublimer cette matière éphémère et d'en montrer tous les aspects.

À la recherche d'une nouvelle contexture autour de la matière chocolat,



6- DE BEAUMONT Thierry, BRE-TILLOT Marc, *Culinaire Design* / Marc Bretillot, Paris, Éditions Alternatives, 2010, p.136

Ci-contre : L'installation « Black, mulâtre, blanc » de Marc Bretillot



le projet « plaque IVI » du designer Stéphane Bureaux associé avec la scientifique culinaire Anne Cazor et la graphiste Michelle Gubser, développe une tablette un peu particulière. Son dessin reprend volontairement l'archétype de la tablette industrielle, avec ses carreaux prédécoupés. Mais le changement d'échelle de cette dernière lui procure un aspect gargantuesque, presque écœurant. Cependant, la composition alvéolaire de ce chocolat, permet de lui octroyer une légèreté surprenante. Dans ce projet, le designer a choisi de mettre la matière comme point de départ à la création.

« À LA MANIÈRE DONT SONT FABRIQUÉS LES ŒUFS DE PÂQUES, LA COQUE ET LE FOND DE CETTE TABLETTE SONT COULÉS À 31 °C DANS UN MOULE EN SILICONE. AGRÉMENTÉS D'UNE NOISETTE DE CHOCOLAT SIPHONNÉ, ILS SONT ENSUITE PLACÉS DANS UNE MACHINE SOUS VIDE. L'INTÉRIEUR GONFLE SOUS L'EFFET DU GAZ, SOUDANT FOND ET COUVERCLE. CETTE MAXI TABLETTE CONSTITUÉE DE VIDES REMPLIT AGRÉABLEMENT LE PALAIS D'UN FRAGILE CHOCOLAT. SON ASPECT SURDIMENSIONNÉ COMBLE EN APPARENCE LA GOURMANDISE ET EN RÉALITÉ LA CULPABILITÉ »⁷ peut-on lire en explication dans le livre *Design culinaire* du designer associé à la blogueuse culinaire Cécile Cau.

Ces deux exemples permettent de prouver la place légitime des designers dans les cuisines. Le savoir-faire et le talent de pâtissiers tels que Jacques Génin (fondeur en chocolat) par exemple, associés à l'ingéniosité et à la créativité du designer ne peut que faire progresser le domaine de la pâtisserie. Les techniques actuelles permettent à partir d'un même produit de le manger cru, cuit, en purée, en mousse, en gelée, en croquant et même en caviar avec l'approche de la cuisine moléculaire. Le designer acoustique allemand Friedrich Blutner a prouvé que l'appréciation d'un aliment est déterminée à 60 % par sa consistance. Plus nous avons de textures en bouche, plus nous semblons apprécier notre nourriture. Il n'est alors pas étonnant de constater le succès des pâtisseries qui allient dans leurs structures, différentes couches de textures croquantes, fondantes, moelleuses ou encore liquides.



7- BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, page 165

Ci-contre : « Plaque IVI » de Stéphane Bureaux

b- Outils

Dans une casserole, mélangez un petit sachet de mortier et un litre d'eau. Prenez un pied de chaise cassé, et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Une fois la mixture effectuée, munissez-vous d'une branche de bois et d'un manche à balais, préalablement coupés aux bonnes dimensions. Ajoutez le tout à la préparation. Laissez refroidir une demi-heure, puis retournez le tout. Signez 5.5 designers, et vous obtenez un nouveau tabouret. Le quatuor de designer présente dans ce projet de « cuisine d'objets » une déclinaison de tables, tabourets et luminaires à faire soi-même à l'aide non pas d'un mode d'emploi, mais d'une recette de cuisine. Il y démontre ainsi le lien étroit entre une préparation culinaire et une fabrication d'objets, grâce à l'utilisation d'outils.

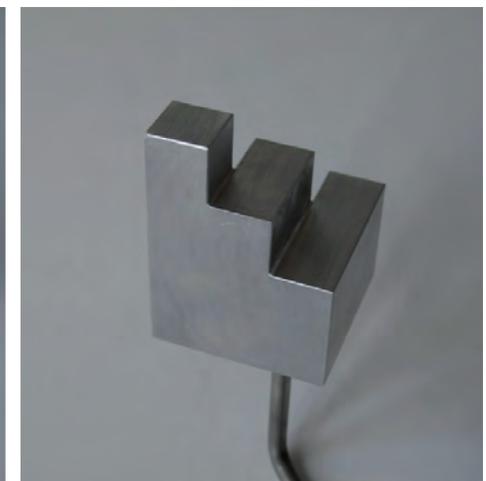
L'un des premiers outils créé par l'Homme était un ustensile de cuisine, pierre taillée permettant de dépecer et de découper un animal afin de le manger. Plus tard, la multiplication des objets permettra la spécification des outils. On en trouve de tout ordre et de toute matière, mais une fois de plus, la différence est infime entre designer et cuisinier.

Le moule par exemple, outil représentatif de la pâtisserie, permet de donner une forme à des mélanges culinaires. Il se compose d'une à deux parties, le plus souvent en métal, plastique ou silicone. Le lien entre les matières utilisées pour des projets d'objets est encore très marqué : le chocolat que l'on va couler dans un moule pour la réalisation d'œufs s'apparente à la technique de la barbotine coulée dans un moule de plâtre. Le sucre directement soufflé dans une matrice, reprend les techniques de soufflage de verre, la bombe de chantilly serait alors une mousse polyuréthane expansée, etc. Mais une fois de plus, l'intérêt n'est pas seulement d'observer ces rapprochements évidents, mais de partir de ce constat comme source d'inspiration, afin de redéfinir l'objet sous un regard de designer.

En 2005, Laurent Moriceau, artiste alors en résidence dans le musée Théodore Calbet de Grisolles en Tarn-et-Garonne, est intrigué par un objet curieux : le moule à merveille. Cet ustensile ancien est composé d'une grande tige supportant à son extrémité une forme décorative de métal. Une fois trempée dans un bain d'huile bouillante, la pâte à beignets cuit en épousant la forme du moule. L'artiste a alors l'idée d'organiser un projet collectif : « do you moule à merveille ? » et demande à des designers, architectes, stylistes, chorégraphes... De penser de nouveaux moules réinterprétant les usages, de réfléchir à de nouvelles saveurs, de nouveaux modes de consommation, de détourner cet objet ancien d'un regard neuf et intelligent. Marc Bretillot a alors eu une réponse qui m'a semblé la plus pertinente de toutes. Il a transformé cet objet plat afin d'en faire un véritable moule en trois dimensions. Ce cornet est ergonomique, et permet à la garniture d'avoir une réelle place dans ce cône étagé.

« CE QUI M'INTÉRESSAIT, C'EST QUE TOUS LES MOULES QUI AVAIENT ÉTÉ FAITS JUSQU'À MAINTENANT ÉTAIENT DES MOULES EN 2D, PAS EN VOLUME. PUIS EST VENUE LA QUESTION DE L'USAGE, EST-CE QUE LA FORME QUE J'AVAIS DESSINÉE POUVAIT RÉELLEMENT DEVENIR UN CONTENANT ? »

Ci-contre : les « Moules à merveilles » de Marc Bretillot.



DANS LA BOUFFE ON A SOUVENT DES PROBLÈMES DE STOCKAGE. L'IDÉE DE L'ESCALIER ÉTAIT DONC UNE SOLUTION, UNE GÉOMÉTRIE EMPILABLE, PERMETTANT AUX FORMES DE S'ASSEMBLER LES UNES AVEC LES AUTRES. C'EST L'IDÉE D'UN JEU DE CONSTRUCTION. »

M'a-t-il dit dans l'interview que j'ai fait de lui en juin dernier.

Ce travail pose donc la question de l'aliment fonctionnel, ergonomique, comme une assiette comestible qui limite les déchets produits. C'est le but du design appliqué à l'alimentation : proposer un nouveau regard sur ce que l'on a toujours eu l'habitude de manger d'une certaine façon. Modifier les codes, déranger les habitudes, afin de poser la véritable question : n'y a-t-il pas d'autres manières de consommer ? Mais Marc Bretilot a également travaillé dans un autre projet pour les designer' s days en 2008 sur le réel parallèle entre outils et ustensile dans une gamme nommée « outils transversaux ». Partant de la thématique « matière et couleur » il a redéfini les codes représentatifs des ustensiles des deux métiers afin de décloisonner les regards, réinterpréter les usages, et souligner les liens dans la gestuelle en cuisine et en artisanat.

L'exposition Tool' s Food organisée par Stéphane Bureaux à la galerie Fraich'Attitude en 2007, met elle aussi la lumière sur ce lien entre design et cuisine, sur un travail de dessin d'ustensile, mais également sur l'aliment lui-même :

« J'AI SOUHAITÉ MONTRER LES PASSERELLES QUI EXISTENT ENTRE LES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS DE CRÉATION ET DONT LA CUISINE TARDE À SE RAPPROCHER. J'AI PLAIDÉ LA CAUSE DU RESPECT DE LA CRÉATION ET DE L'IMPÉRIEUSE NÉCESSITÉ DE CITER SES EMPRUNTS OU SES SOURCES, DE L'URGENCE À L'INTÉGRER DANS L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DE LA CUISINE.

DANS UN SOUCI DE DESIGN GLOBAL, J'AI ÉVIDEMMENT DESSINÉ AUSSI DES PLATS ET DES USTENSILES EN SYNERGIE AVEC LEUR RECETTE ET J'AI SOIGNÉ LE STYLE PARCE QU'IL PEUT ÊTRE PORTEUR DE SENS ET DE PLAISIR. J'AI ASSÉNIÉ, EN PLAIDANT POUR MA PARRAÏSSE, QU'À DEUX ON EST PLUS FORT, QUE LE DESIGNER, QUAND IL NE JOUE PAS À L'ARTISTE, LE SAIT, MAIS QUE LE CUISINIER, QUAND IL SE DIT CHEF, L'OUBLIE PARFOIS. NOUS NOUS SOMMES ÉCOUTÉS, TOUJOURS, ENTENDUS, SOUVENT, ET ACCORDÉS, FINALEMENT. »⁸
Stéphane Bureaux.

8- BUREAUX Stéphane, Tool's Food [en ligne], disponible sur : <http://www.stephane-design.com/02-ipad/fiche-culinaire/tools-food-texte.php> (consulté en Octobre 2012)

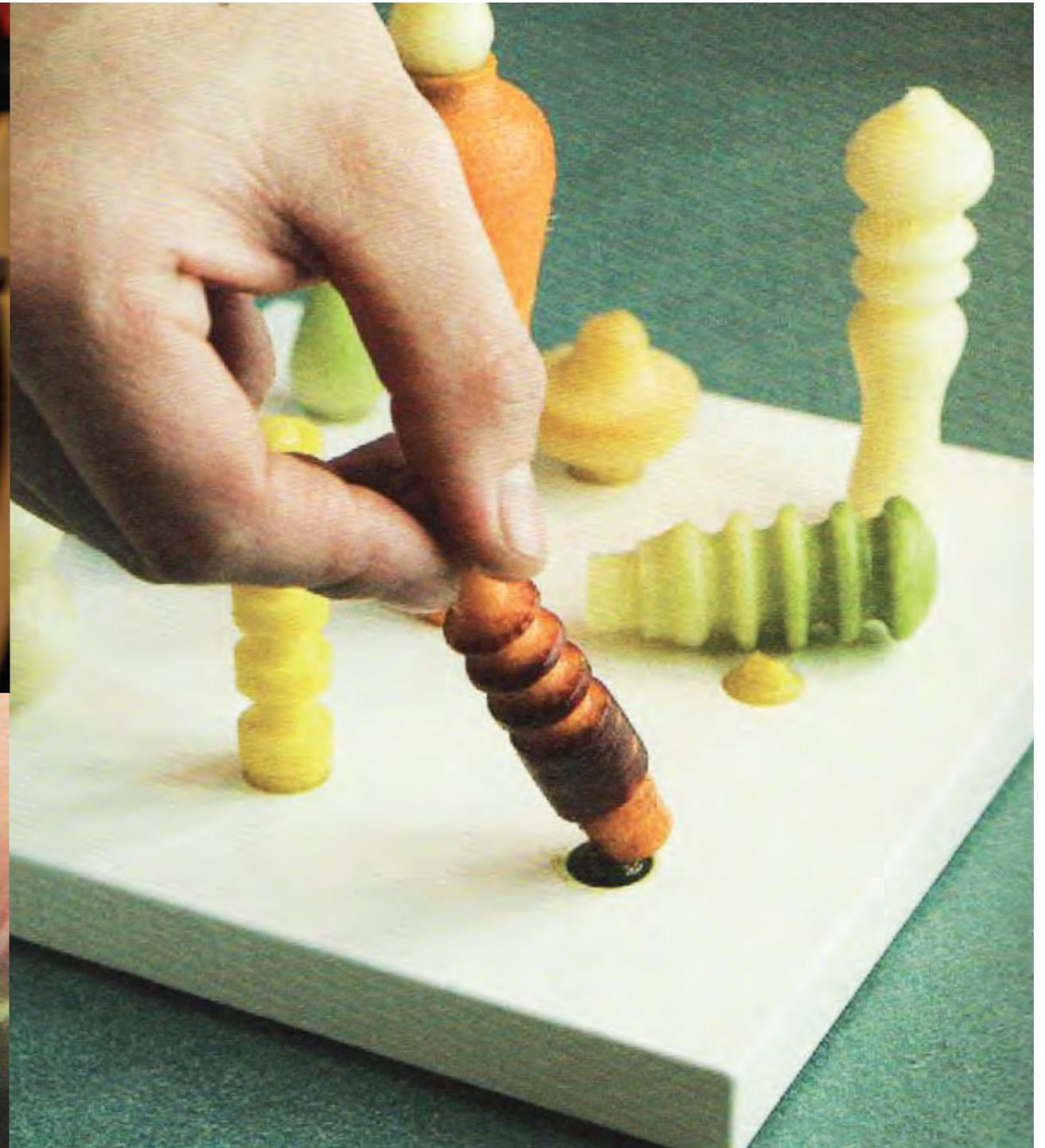
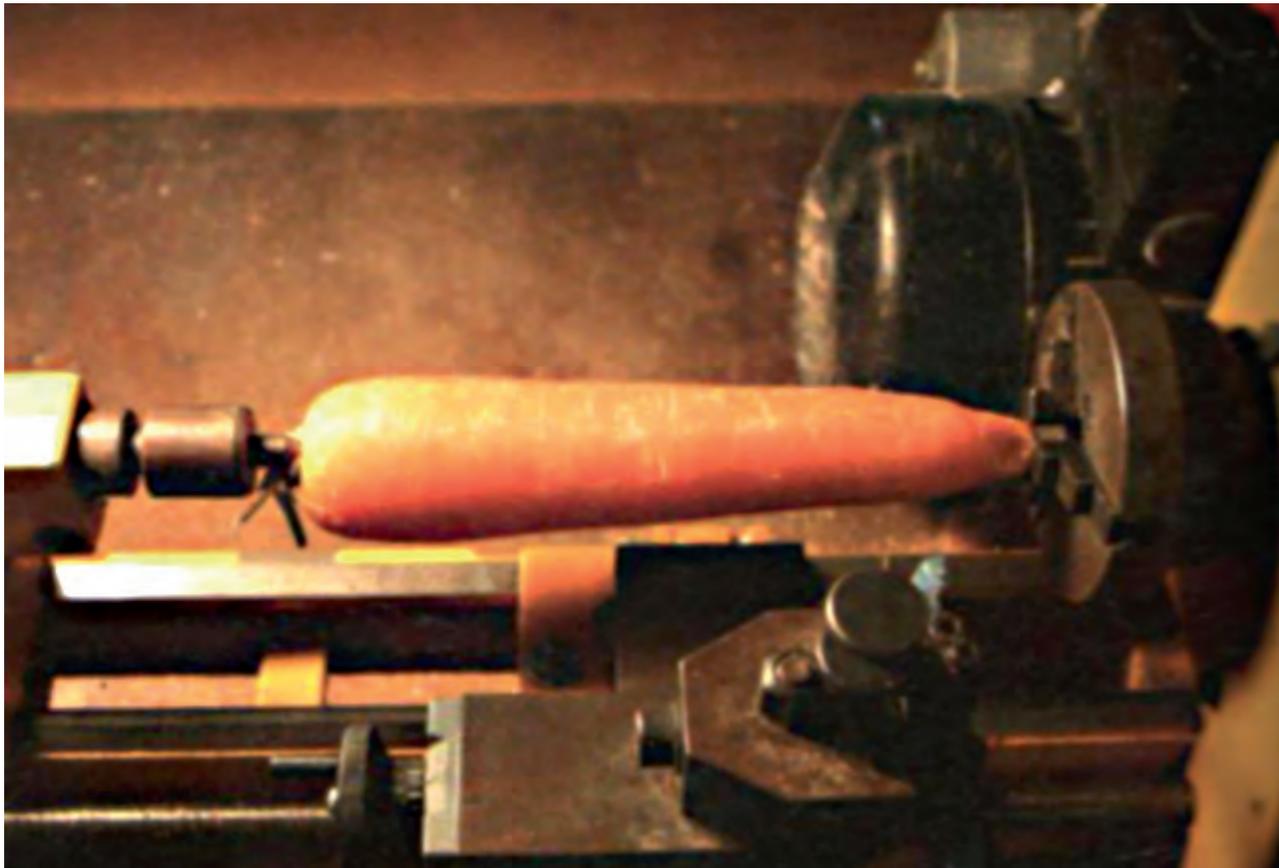
9- GAUTHIER Alexandre, Enléguminures [en ligne], disponible sur : <http://www.stephane-design.com/03-phone/fiche-culinaire/16-texte.php> (consulté en Octobre 2012)

Ci-contre : la « Collec' » de Stéphane Bureaux

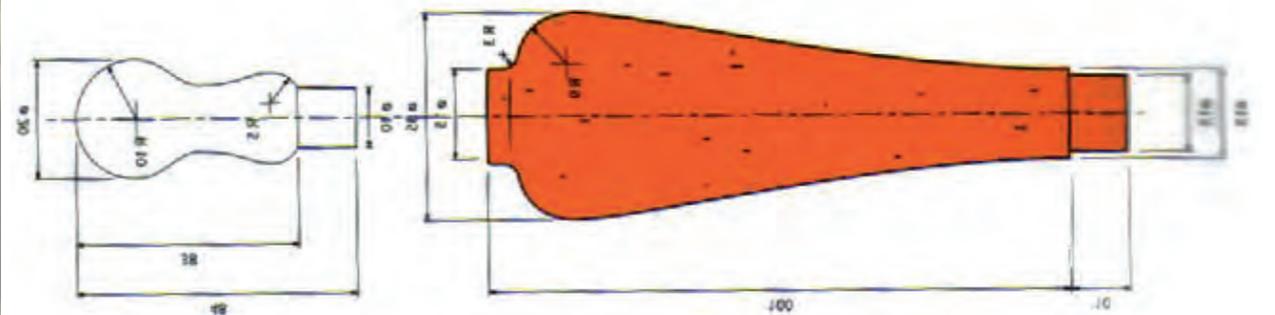
Deux projets issus de cette exposition démontrent radicalement le lien entre outil et ustensile. « La carotte rappeuse » et « la collec' » sont deux plats élaborés avec le cuisinier Alexandre Gauthier, visant à placer le légume non plus comme un accompagnement, mais comme plat principal. À l'aide d'un tour d'ébéniste, le designer s'est fabriqué de véritables « légumes ergonomiques » visant à simplifier leur propre consommation en apportant un aspect ludique au repas. Les légumes, de par leurs formes redéfinies, facilitent la préhension, et multiplie les points d'attache de la sauce sur l'aliment. L'aliment devient alors un véritable outil de table, un ustensile comestible, par une simple adaptation d'ustensile d'ébéniste à la cuisine.



« L'USINAGE POUR MOI, C'EST UN MÉLANGE TRÈS DUR D'UNE MACHINE OUTIL, DU MÉTAL, DU GRIS ET PLUS TENDRE DU BOIS, LE TOUT EN MÉTAPHORE DU FRAIS ET DU VIVANT DU LÉGUME ATTAQUÉ. LES UNIVERS SE CONTRASTENT ET SE MÉLENT POUR UN RÉSULTAT GOÛTEUX, AUSSI POINTU QU'UNE LAME EN ACIER, AUCUN DÉLICAT QU'UNE COUPURE À LA SCIE DIAMANTÉE ! L'AFFRONTMENT DE DEUX MONDES PRESQUE ANTITHÉTIQUES QUI NOUS CONDUIT À UNE COHÉRENCE SYNTHÉTIQUE ENTRE LA NATURE DE LA CUISINE ET DU DESIGN. TANDIS QUE DANS LA TECHNIQUE, LE CUISINIER EN RÉFÈRE ICI À LA QUALIFICATION ET LA PRÉCISION D'UN ÉBÉNISTE, LE DESIGNER LIVRE LE PRODUIT À LA RÉGULARITÉ PRÉCISE D'UNE MACHINE OUTIL ET LES DEUX FONT SYNERGIE DANS UN ÉCHO À MA CUISINE QUI A L'APPÉTENCE DES CHOSES NETTES, DE LA RÉGULARITÉ, DE L'ÉPURÉ. »⁹ Alexandre Gauthier.



la « Collec' » de Stéphane Bureaux



c- Machines à cuisiner

La sophistication des « machines à cuisiner » a permis au domaine de la pâtisserie de faire un bond en avant considérable. De meilleurs moyens de conservation grâce aux réfrigérateurs performants et aux vitrines réfrigérées, des techniques d'assemblages plus faciles grâce à la congélation de produits, des aliments à la cuisson idéale avec des fours hyper technologiques, des blancs d'œufs, des crèmes chantilly, des mousses montées à la perfection grâce à des robots d'une efficacité implacable... Dans le domaine professionnel, comme dans le domaine des particuliers, les batteurs électriques Moulinex nous soulagent les bras... Ces dispositifs multifonctions permettent d'innover dans la création, aussi bien dans le dessin des machines, que dans les produits qu'elles permettent de créer. Au centre de transfert de technologies de Bremerhaven en Allemagne, on étudie les comportements alimentaires. Des tests gustatifs sont effectués sur une sélection de personnes afin d'avoir un avis sur la moyenne des préférences alimentaires des Allemands. Ces données sont ensuite envoyées à des entreprises du secteur agroalimentaire, afin de produire des produits au goût de tous. Une étude sur la couleur des aliments, a par exemple permis de définir qu'une majeure partie de la population préférerait des aliments de couleur rouge, faisant référence à des produits plus gourmands et sucrés (cerises, framboises, brugnon, pommes...) c'est pourquoi nous retrouvons depuis, le double d'oursons rouges dans nos paquets de confiseries.

Il est impossible d'effectuer ces analyses par des machines, car un être humain ne peut s'empêcher d'éprouver des sentiments, d'avoir des réminiscences lors de la dégustation d'un aliment. C'est l'effet de la madeleine de Proust. Mais l'industrie agroalimentaire se développant de plus en plus avec plus de dix mille produits lancés sur le marché en Europe chaque année, de nombreuses technologies sont mises au point afin de tester les aliments avant leur mise en vente dans un commerce. Afin de répondre aux attentes des consommateurs, un produit va mettre six mois d'élaboration pour la création d'un nouveau goût, et environ deux ans de travail pour la création d'une nouvelle forme. Ce qui représente une charge de travail conséquente, lorsque l'on sait qu'un seul produit sur vingt restera plus de deux ans sur le marché. Des études sont menées sur tous les fronts : le bruit grâce à des designers acoustiques, le goût avec des machines capables de reconnaître l'amertume, le taux de sucre ou de sel, et même la résistance d'un aliment. À la manière d'un test d'une structure architecturale, ce centre de transfert et de technologies, possède une machine capable de tester la force de résistance du chocolat... L'industrie agroalimentaire a également très bien compris le bénéfice qu'un designer pouvait apporter à sa marque. La célèbre (et non moins gourmande) marque de crèmes glacées Häagen-Dazs, a notamment fait appel à Florence Doléac en 2009 pour « mon beau sapin », Patrick Jouin en 2008 pour « le Flocon », les 5.5 designers en 2010 pour « l'iceberg », Julie Rothhahn en 2009 a proposé une collection de glaces « regarde-toi dans la glace » pour le fooding, et enfin Marc Bretillot avec sa « glace punk » en 2008. Mais ces collaborations restent exceptionnelles, et il est d'ailleurs étonnant que le designer ne soit pas plus sollicité dans des créations d'aliment industriel.

Ci-contre : La machine à napper les « sablés cibles » de Marc Bretillot.

Dans un univers plus prospectif, la machine à napper les « sablés cibles », dessinée par le designer Marc Bretillot, reprend cet effet de mécanisation alimentaire. Un rapport déconcertant de proportion entre la taille impressionnante de la machine et la petite fonction à laquelle elle répond : napper des sablés. Cette action si simple à réaliser à la main est alors sublimée par la machine. Le designer a alors plus prêté attention au dessin de ce dispositif qu'au résultat comestible qui en résulte. La mécanisation alimentaire ne nous semble alors pas si étrangère, à l'heure où la taille d'un produit est redéfinie face à des contraintes de transport, qu'une tranche de jambon est pensée pour s'encastrer parfaitement dans une tranche de pain, et qu'un poisson se transforme en carré panné pour faciliter sa mise en boîte...



3- Immersion, observation, expérimentation

a- Découverte des plus grands laboratoires de Paris

La Grande Épicerie de Paris est un lieu unique, attirant les fins gourmets en proposant un panel de produits culinaires d'exception, un choix riche et rare provenant aussi bien du terroir le plus classique que des pays les plus exotiques. Définie en tant qu'épicerie fine, elle dispose en ses sous-sols des plus grands laboratoires de Paris intramuros représentant les trois pôles les plus importants de la gastronomie : la cuisine, la boulangerie et la pâtisserie. Une soixantaine de chefs et d'apprentis s'affairent tout au long de la journée et de la nuit pour créer des collections de mets aussi beaux que bons. D'une très grande renommée, les produits sont aussi bien proposés sur le point de vente au rez-de-chaussée, que commandés pour des réceptions ou pour de grands restaurants qui n'auraient pas de chefs pâtisseries à leur disposition. Il m'a alors semblé intéressant, afin d'appuyer cet écrit d'exemples concrets et réalistes, de m'introduire dans ces cuisines le temps d'un stage afin d'observer, de tester et de manipuler cette matière culinaire. J'ai réalisé durant ces six mois des projets avec les trois secteurs des laboratoires, afin d'avoir une vision plus ouverte de la gastronomie et de ne pas m'enfermer dans le secteur de la pâtisserie. J'ai donc pensé, réfléchi et créé des projets à quatre mains avec Nicolas Querel à la boulangerie, Gilles Lesecq à la cuisine chaude et froide et Loïc Cabrero, dans les laboratoires de pâtisserie.

J'ai décrit dans la première partie de mon mémoire, des cuisiniers réticents à l'idée de travailler avec des designers, en partie dû à l'image très militaire qui en ressort. Je me suis très vite rendu compte que j'avais eu tort. L'atmosphère des laboratoires est en effet très hiérarchisée : une brigade avec chef, sous-chef, chef de partie, commis, apprentis et stagiaires, mais la venue d'un « corps étranger » dans cette équipe n'a fait que susciter curiosité et enthousiasme. Il est vrai que la Grande Épicerie est un endroit un peu particulier : pas vraiment une pâtisserie de boutique en tant que telle, ni un restaurant avec un service à l'assiette... C'est une épicerie fine, qui cherche à mettre en avant ses produits par des créations toujours nouvelles, sans oublier les classiques (revisités !). De plus, les chefs n'entreprennent jamais de créations seuls : la collaboration avec Marc Bretilot en 2004 pour le Mille Feuilles vertical, est sans doute la plus connue. Plus discrètes, les collaborations avec Vincent Giavelli ou encore Philippe Rossetti (chacun à leur tour responsable de l'identité visuelle interne) ont participé à la création de pâtisseries qui sont aujourd'hui connues et reconnues : le « Septième ciel », le « Méli-mélours », les « Pois sont rouges », le « Martin le lutin » et j'en passe !

Cette expérience permettra donc d'appuyer mon propos en le nourrissant d'exemples concrets et personnels qui me permettront de prouver que du laboratoire à l'atelier, du pâtissier à l'architecte, il n'y a qu'un pas.

Ci-contre : Photographie de Nicolas Querel (chef boulanger) dans les laboratoires de la Grande épicerie de Paris



b- Conception et création

Avant de commencer toute collaboration avec les chefs, j'ai d'abord suivi la création de « L'étincelle », le dernier né de la Grande Épicerie pour le réveillon 2012. J'imaginai bien sûr que la conception d'un gâteau de cette ampleur demandait beaucoup de travail et d'aller-retour entre le bureau d'identité visuelle et les laboratoires de pâtisserie. Les réunions de travail auxquelles j'ai pu assister ont dépassé tout ce que j'avais pu imaginer... Chaque jeudi, à onze heures précises, tous les représentants des pôles de gestion se réunissaient autour de sujets divers. Chaque commercial, graphiste ou pâtissier avait son mot à dire. J'ai eu le sentiment durant ces nombreuses réunions, d'assister aux mêmes débats que dans les agences d'architecture et de design, dans lesquelles j'avais effectué des stages les années précédentes.

Le premier travail est réalisé par les pâtissiers qui ne font pas moins de cinq essais pour obtenir une saveur parfaite. La forme est par la suite validée avec l'identité visuelle à l'aide de prototypes de gâteaux en polystyrène recouverts de glace royale et de chocolat pour leur donner un aspect plus vrai que nature. Une fois le goût et la forme validés, il reste toute la recherche logistique pour trouver le meilleur moyen de présenter, vendre et transporter le gâteau.

Pour une simplification de la logistique, le gâteau doit être commandé une à deux semaines à l'avance, et livré sur place. Cela évite ainsi à ce dessert un temps d'attente trop long dans les vitrines réfrigérées du magasin. Une fois délivrée chez le client, cette pâtisserie garde toute sa saveur et sa texture. La livraison impliquant logiquement un long déplacement, il fallait non seulement penser à un packaging résistant, mais également à une bonne structure de gâteau afin qu'il ne s'affaisse pas. Le gâteau se devait d'être d'une forme et d'une taille spectaculaire, représentatif d'une fête importante partagée par un grand nombre de convives. Sa structure devait donc être pensée pour supporter une grande quantité de matière.

Formellement, ce gâteau est conçu comme un « wedding cake » trois étages circulaires de tailles différentes, superposés les uns aux autres. Pour simplifier la fabrication en interne, la recette des trois étages est identique.

L'étude de cette pâtisserie en coupe permet de comprendre la juste place des ingrédients.

Les fondations, qui permettent à la pâtisserie de ne pas s'affaisser, et qui évitent à l'ensemble de se briser au moment où la pelle à gâteau vient soulever une part, sont constituées de Brownies au chocolat au lait et de noisettes macadamia. Le brownie est un gâteau à pâte très condensée et très peu aérée, qui permettra aux étages supérieurs de se maintenir, et à l'ensemble de l'édifice de ne pas s'affaisser, à l'image des fondations d'un bâtiment.

L'étage supérieur, est quant à lui plus souple, composé d'une feuilletine et d'un crémeux de nougatine noisette et chocolat blanc, il apporte un

renouvellement de texture en bouche.

Ces deux étages sont ensuite recouverts de mousseline noisette et amande, qui viennent apporter tout l'aspect gourmand, visuellement par des lignes beaucoup plus adoucies, et gustativement grâce à cette crème fondante en bouche.

La complexité était d'empiler trois volumes de cette composition. Le dernier étage se composant de mousseline, il fallait trouver une solution, pour que le tout ne s'enfonce pas. À l'instar du bois, le chocolat est une matière très résistante en compression, un glaçage craquant aux noisettes recouvre donc l'ensemble, permettant ainsi de mettre une couche protectrice sur le volume du bas qui supporte toute la charge alimentaire. Afin de faire des variations, le volume du milieu a été recouvert d'un glaçage brillant, et le dernier étage a été bombé à l'aide d'un spray velour. Une fois la forme finale de la pâtisserie validée, elle passe sous les feux des projecteurs : shooting photo, réunions presse... L'objet culinaire est en place, il n'a plus qu'à être vendu.





Photographies du prototype en polystyrène de « l'étincelle » et de la coque en chocolat



c- Chocolat thermoformé et sucre soufflé

Comme tout métier de l'artisanat, la pâtisserie s'apprend par la pratique. L'observation, et l'entraînement sont les mots clés pour devenir un bon pâtissier. Pour ce mémoire, j'ai donc voulu enquêter sur le terrain pour vérifier mes propos.

En passant un peu de temps dans les cuisines de la Grande Épicerie de Paris, j'ai très vite constaté des ressemblances entre mon milieu d'origine et mon sujet d'étude. Le parallèle entre le sucre et le verre m'a particulièrement intriguée. J'ai donc demandé à l'équipe de m'apprendre à manipuler le sucre sous toutes ses formes. Après mes heures de travail, je redescendais donc en cuisine pour un apprentissage ludique de soufflage et de tirage de cet ingrédient. Mais pour avoir un travail vraiment complet, il me manquait l'apprentissage du verre. Durant le mois de septembre, j'ai donc réalisé un workshop dans le domaine de Boisbuchet, près de Poitiers. Cette expérience me satisfaisant, je me suis ensuite inscrite en première année de CAP verrerie, au Lycée Lucas de Nehou dans le cinquième arrondissement de Paris. J'y suis actuellement une formation d'apprentissage des métiers du verre.

Les deux expériences du workshop et du CAP sont vraiment complémentaires. Le workshop « liquid fusion » encadré par l'architecte et designer Paul Haigh, portait sur la réflexion du verre en tant que matière liquide. Accompagnés de trois souffleurs de verre du Corning museum of Glass de New York : Lewis Olson, Chris Rochelle et Marc Barreda, nous pouvions étudier les propriétés techniques du verre, et faire de nombreuses expériences similaires à celles réalisées en cuisine. La formation du CAP porte quand à elle sur des techniques de verre à froid : sablage, sérigraphie, gravure, et également des techniques à chaud telles que le thermoformage ou le fusing. J'ai donc pu observer le travail du verre dans le domaine du soufflage et de la décoration sur verre.

Le verre et le sucre, sont tous deux issus de matières naturelles : minérale pour le verre, et végétale pour le sucre. Les deux matières sont ensuite transformées en granulés, puis chauffées à très haute température. Une fois la matière en fusion, elle est dans un état sirupeux, à la manière d'un miel. Cette substance est par la suite travaillée à l'air libre au bout d'une canne à souffler. Pour que la matière ne se fige pas trop vite, elle est placée de temps à autre sous des lampes chauffantes pour le sucre, ou à l'entrée d'un four pour le verre. Le verre est de manière artisanale soufflé à la bouche, le sucre est quant à lui formé grâce à une poire soufflante. Les deux matières peuvent également se colorer à l'aide de colorants alimentaires pour le sucre, et de pigments pour le verre. Une fois finies, les pièces disposent des mêmes propriétés techniques : transparentes ou translucides si elles n'ont pas été colorées, et très fragiles.

Mis à part dans les concours des meilleurs ouvriers de France, la pâtisserie en sucre soufflé et tiré est malheureusement très peu utilisée. Elle a fait quelques apparitions en pâtisserie à l'assiette, comme chez Hélène Darroze par exemple, mais elle est très peu employée en pâtisserie de boutique, sa fragilité rendant son transport difficile.

Ci-contre : Expérimentation de moulage de pommes avec de la gélatine alimentaire dans les laboratoires de la Grande Épicerie de Paris.





Discussion entre Paul Haigh
(à gauche), Lewis Olson (à
droite) et moi-même, pour un
projet de luminaire

Quelques artistes commencent à s'intéresser au sucre en tant que matière malléable et transformable. Matthew Albanese par exemple, sculpte de véritables décors en sucre, sirop de maïs et blancs d'œufs. Brendan Jamison quant à lui, fait le lien entre le morceau de sucre et la brique, construisant ainsi des reproductions d'architecture grandeur nature. Mais du fait de son aspect périssable, les designers et architectes sont encore réticents à l'idée de travailler une telle matière.

La lampe Luna de la designer Justyna Poplawska semble illustrer le lien entre le sucre et le verre. Entièrement réalisée en verre recyclé, elle est à l'image de la fragilité, et de la subtilité du sucre et du verre réunis. La voie est donc encore bien ouverte pour les designers curieux de découvrir cette matière éphémère soufflée. Même si ses aspects cassant et périssable sont de dures contraintes à prendre en compte, elles permettent d'ouvrir les pistes de recherches et les champs d'activité du design. Partant d'une étude du vivant, les éléments obtenus n'en sont que plus riches.

Ces diverses immersions dans les milieux du verre et de la pâtisserie m'ont permis de me confronter à la réalité de ces métiers. J'avais réellement envie de comprendre le fonctionnement d'une journée de travail, la cadence et le mode de production des différents objets culinaires ou non. Ces rencontres avec des artisans passionnés et passionnants ont, je l'espère, retranscrit dans ce mémoire un aspect humain. Le fait de vivre ces deux formations en même temps m'a également aidée à réaliser une comparaison plus poussée, et a révélé une nouvelle passion que je tenterais de retranscrire dans mon sujet libre en design.



III- C'est pas
du gâteau

1- Quand le designer se met au fourneau

a- Un échange constructif

« ON CONSOMME DE LA NOURRITURE TROIS FOIS PAR JOUR, MAIS ON ACHÈTERA QU'UNE CHAISE DANS SA VIE : ALORS POURQUOI LES DESIGNERS S'INTÉRESSENT-ILS AUTANT AU DESIGN D'UNE CHAISE ? »¹
Marti Guixé.

En prononçant cette phrase, le designer espagnol pose la véritable problématique de l'entrée du design dans les cuisines. Mais pourquoi n'avons-nous pas entrepris cette rencontre entre designer et chef pâtissier plus tôt ? La réponse peut venir de l'aspect militaire et très hiérarchisé du monde de la cuisine. Pas d'inquiétude, nous avons tout de même depuis longtemps quitté les spécifications créées au moyen âge. Mais dans le monde culinaire, un chef cuisinier ne touchera à un dessert que s'il a la dénomination de chef pâtissier, de la même manière que ce chef pâtissier ne s'aventurera pas dans l'univers du chocolat s'il n'est pas chocolatier... Bref chacun à sa place et que personne ne bouge ! Alors quand un designer, sans qualification sur l'univers culinaire, tente de s'introduire dans les cuisines... Ça fait désordre...

Remettons les choses à leur place, un designer touchant au domaine culinaire n'est pas un cuisinier, de même qu'un pâtissier expérimentant de nouvelles formes ne sera jamais designer... Non, non, non... C'est la rencontre des deux métiers qui forme le design culinaire. Chefs et designers doivent collaborer afin d'apporter leurs savoir-faire respectifs pour la création d'un produit. Les discussions entre les deux métiers, les concessions des uns, les stupéfactions des autres, la discipline étant toute nouvelle, il est encore difficile de changer les regards sur la pâtisserie sacrée.

L'échange entre les deux métiers qui permet d'arriver à une création commune plus cohérente va de pair avec le dialogue et le partage des convives autour d'un bon repas. Le dessert, est le moment du repas qui concentre cet instant magique, où les langues se délient, et où l'on prend plaisir à éterniser une fin de repas entre digestion et révélations. On note donc deux moments intimes propres à l'univers culinaire :

Un partage au moment de la préparation : pour la conception d'un gâteau à la broche par exemple, qui est une pâtisserie préparée à base d'une pâte à quatre-quart. Il tient ses secrets gustatifs d'une longue cuisson à la broche devant une cheminée, d'où le besoin d'être nombreux à le préparer pour pouvoir se relayer.

Un partage au moment de la dégustation : Pour des gâteaux rituels tels que la galette des Rois, ou pour des gâteaux de cérémonie telle que la pièce montée. La pâtisserie est une structure qui se coupe, se divise en différentes parts, afin d'offrir de manière équitable la même portion aux convives. Le partage de nourriture allant de pair avec le dialogue, il est prouvé que les discussions lors d'un repas sont des plus constructives, et

notamment lorsqu'il s'agit de décisions politiques... Le reportage de Frédéric Lepage « À table avec les politiques » tente justement de démontrer que de Charles de Gaulle à Jacques Chirac, les décisions politiques vont de pair avec les goûts culinaires, et qu'il est possible d'orienter les choix, en fonction de la gourmandise de chacun...

Le design culinaire quant à lui apporte un partage en amont au moment de la conception. Les discussions autour d'un même projet entre designers et pâtissiers sont des plus constructives. Le designer permet grâce à ses idées d'intervenir là où le pâtissier n'aurait pas pensé s'aventurer. Ces rencontres permettent à la gastronomie d'évoluer et de ne pas s'arrêter à la technique pure et dure. Chaque époque a connu une révolution à travers la découverte d'une nouvelle matière que les designers se sont empressés d'étudier. Verner Panton par exemple, avec sa chaise éponyme, est le premier à repousser les limites du moulage par injection plastique... Peut-on alors penser que la matière éphémère serait le sujet d'étude de notre époque ?



1- Citation du designer espagnol Marti Guixé, issue de : MARTINS Anne-Laure, à table! [en ligne]. Disponible sur : <http://martinsan-laure.blogspot.fr>. (consulté en Octobre 2012)

Ci-contre : Umberto Campana (à gauche) et Alex Atala (à droite) pour un projet de pâtisserie brésilienne au Paris des chefs 2012

b- Quand la pâtisserie fait école

Lieu d'éveil et d'éducation, l'école est l'endroit où toutes les expériences doivent être source de création. Peu importe le domaine d'étude, un projet d'étudiant à long terme bien encadré permet une ouverture d'esprit à partir d'idées fraîches et créatives, et définit de nouvelles problématiques afin d'ouvrir les barrières de la spécification du métier choisi. En design, les recherches peuvent partir d'un procédé artisanal et traditionnel détourné afin d'en produire un objet innovant, comme l'étude des deux étudiants de l'école Boule, Steven Leprizé et Érick Demeyer sur le bois gonflable. Mais de nouveaux procédés peuvent également apparaître par l'utilisation de matière première peu commune dans le milieu du design. C'est ce qui s'est produit, il y a une dizaine d'années maintenant, dans les salles de classe de l'école supérieure d'art et de design et Reims. Cette expérience a ensuite donné lieu au premier livre traitant du design culinaire : *Design culinaire le manifeste*² écrit par Marc Bretilot et Thierry de Beaumont. L'exposition au lieu du design « food design, aventures sensibles » en Mars et avril 2011, retrace cette aventure, et démontre la réussite de cet atelier culinaire. La scénographie a été pensée en trois parties : des projets de six designers relatant leurs visions de la matière culinaire au travers de projets personnels, des projets d'étudiants de l'Esad de Reims en partenariat avec des sociétés de l'industrie agro alimentaire telles que Quick ou la Grande Épicerie de Paris, et enfin une partie réalisée par cinq postdiplômes en partenariat avec l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi, pour cinq soirées de performances « artisticoculinaires ». C'est la première fois qu'on expose dans un lieu réservé jusqu'alors aux projets de designers produits et d'espace, de la nourriture.

Mais cette exposition met aussi la lumière sur la pluridisciplinarité de l'école, et l'échange constructif entre différentes matières, différentes écoles sur un projet commun. Ainsi, l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art Olivier de Serres est en partenariat avec l'école de commerce HEC, L'Ensci croise le savoir-faire de ses étudiants avec les grandes écoles de recherche scientifique, et l'Esad de Reims s'associe à l'école de cuisine Ferrandi pour une plus grande ouverture culturelle de ses élèves. Le métier de designer étant tout d'abord une profession transversale d'échange et de rencontre, il est souhaitable d'optimiser ces interactions entre différents corps de métier le plus tôt possible.

La discipline étant nouvelle, elle s'affine et mûrit au fil des années, et l'Esad de Reims en est le principal moteur de recherche. Ainsi, la prochaine manifestation prévue pour 2013 met en avant un colloque interdisciplinaire, interinstitutionnel et international, visant à croiser les points de vue et les compétences de différentes écoles et institutions sur un même projet : Le banquet scientifique. Au croisement des connaissances des étudiants de postdiplôme et second cycle Design Culinaire de l'Esad de Reims, de la Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord (MSHPN) et des doctorants du Laboratoire d'ethnoscénologie (EA1573) de l'Université Paris 8 naîtra un projet commun en Mars 2013, exposé au Cent-quatre à Paris dans le cadre du festival « À voir et à Manger ». Dans l'introduction du programme de cet événement, consultable sur le site

de l'Esad de Reims, on retrouve un paragraphe résumant le but de cette démarche :

« CE PROJET DE RECHERCHE A POUR OBJECTIF D'OPÉRER UN RAPPROCHEMENT ENTRE DES DISCIPLINES APPARTENANT À DES CHAMPS D'ÉTUDE, DE PRATIQUES ET DE RECHERCHE DISTINCTS - L'ETHNOSCÉNOLOGIE ET LE DESIGN CULINAIRE - ET LIÉS PAR UNE CERTAINE APPROCHE DE LA PENSÉE DU CORPS, LES UNS ET LES AUTRES AYANT POUR OBJET LA PERCEPTION ET LA PERFORMANCE AU SENS LARGE. LA PROBLÉMATIQUE DE CE PROJET EST DOUBLE : D'UNE PART, ELLE RELÈVE D'UNE RÉFLEXION SUR LES DISPOSITIFS FAVORABLES À LA TRANSMISSION DES SAVOIRS ET SUR LES FORMES QUE L'ON PEUT DONNER À LA PENSÉE ; ET D'AUTRE PART, ELLE PERMET DE FAIRE AVANCER LA CONNAISSANCE SCIENTIFIQUE DANS LES DOMAINES DE L'ETHNOSCÉNOLOGIE, L'HISTOIRE ET LA CULTURE DE L'ALIMENTATION, LES ARTS ET LE DESIGN CULINAIRES. »³

L'atelier de design culinaire imaginé par Marc Bretilot n'a donc pas fini de faire parler de lui... Il prouve par ses multiples expositions et échanges qu'il est un nouveau champ du design ouvert, s'intéressant à la science, notre manière de consommer et de vivre. Jean Anthelme Brillat-Savarin avait déjà prémédité cette aventure en la résumant par sa célèbre phrase issue de la Physiologie du goût :

« DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES. »⁴



2- BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, *Design culinaire le manifeste*, Reims : Esad de Reims, 2004, 64p.

3- ESAD de Reims, *Le banquet scientifique* [en ligne], disponible sur : <http://www.esad-reims.fr/uploads/document/3fcbdc9f998f106d60d1e6d76ff670c8.pdf> (consulté en Octobre 2012)

4- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, par Brillat-Savarin... (Avec une notice sur l'auteur par Émile de Labédollière.), Paris : G. Barba, page 3.

Ci-contre : Les étudiants de design culinaire de l'Esad de Reims en workshop international sur le thème « cuisine et geste » en 2010

c- Paris des chefs

L'école a été le lieu de création du design culinaire, et elle contribue encore aujourd'hui à son évolution. Mais depuis quelques années apparaissent de nouvelles rencontres, cette fois-ci sans lien avec l'Esad de Reims, où chefs et designers échangent sur deux thèmes : la cuisine et le design. Lancé en 2009 lors du salon Maison et Objets, le Paris des chefs réunit le temps d'une recette un chef et un designer sur le thème de leur choix. Cette année par exemple, se sont rencontrés Michel Troisgros et Patrick Bouchain, Pierre Hermé et Matali Crasset, Guy Martin et Christophe Pillet ou encore Thierry Marx et Sybille. Les grands noms du design et de la gastronomie se retrouvent autour d'un projet à quatre mains pour la création d'un objet comestible ou non.

Mon mémoire étant ciblé sur la pâtisserie, je me suis attardée sur des projets à consonance sucrée qui m'ont semblé plus riches créativement. Le projet provocant de tarte au citron à la roquette de Marc Bretillot et Jacques Génin (cf. « I- Pâtisserie ») résume parfaitement l'échange parfois difficile entre chef et designer. Le chef Alex Atala a également rencontré les frères Campana autour d'une pâtisserie hommage à leur pays d'origine : le Brésil. Pierre Hermé, symbole de la réussite pâtissière française, a quant à lui collaboré avec Matali Crasset pour la création d'un essentiel de pâtisserie édité par Alessi. Au goût du jour, un cul de poule, un fouet, une maryse et un plateau. Pour la création de ces objets, le pâtissier et la designer ont donc réfléchi à la gestuelle de la pâtisserie pour en faire des objets plus ergonomiques et fonctionnels. Une rencontre qui prouve que le designer peut également faire évoluer la pâtisserie en intervenant indirectement sur l'aliment. L'ustensile de cuisine reste très standardisé, voire archétypal, dans les cuisines professionnelles. Mis à part les nouvelles technologies apportées aux machines de façonnage et de cuisson, les outils professionnels restent peu ergonomiques. A contrario, les recherches formelles dans la cuisine amateur sont beaucoup plus développées. L'entreprise Mastrad par exemple, développe de nouveaux concepts d'objets aux formes et aux couleurs attrayantes afin de stimuler les envies créatives. Le projet de Crasset et Hermé s'inspire des deux univers et propose une gamme d'objets d'une qualité professionnelle avec un design sensible et intelligent. Les univers des deux créateurs réunis dans un seul et même projet permettent donc à l'objet de s'améliorer en prenant en compte les contraintes formelles, ergonomiques et fonctionnelles propres au milieu du design et de la pâtisserie.

Le trophée Chefs & Designers est à l'instar du Paris des Chefs un événement de rencontre, mais uniquement spécialisé dans le design de pâtisseries. Présentée lors du salon franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie en février 2012, cette rencontre met en exergue le talent des créateurs présidé par un jury de professionnels constitué notamment de Philippe Rigollot (Champion du Monde de la Pâtisserie et MOF), Stéphane Bureaux, Marc Bretillot et Cécile Cau (journaliste culinaire). Contrairement au Paris des Chefs, le Trophée chefs & designers est présenté comme un concours. Durant quatre heures, les différentes équipes doivent se défier autour de thèmes communs à tous. Chefs et designers ont donc un temps réduit pour réaliser leur dessert.

Ci-contre : la collection "essentiel de pâtisserie" de Matali Crasset et Pierre Hermé à l'occasion du salon Maison & Objet.

Ce type de concours encourage l'ouverture d'esprit entre différents univers. Espérons que ces initiatives ne soient que les prémices d'autres projets à venir, et qu'elles incitent de nouveaux créateurs à suivre cette voie de l'échange et du partage.



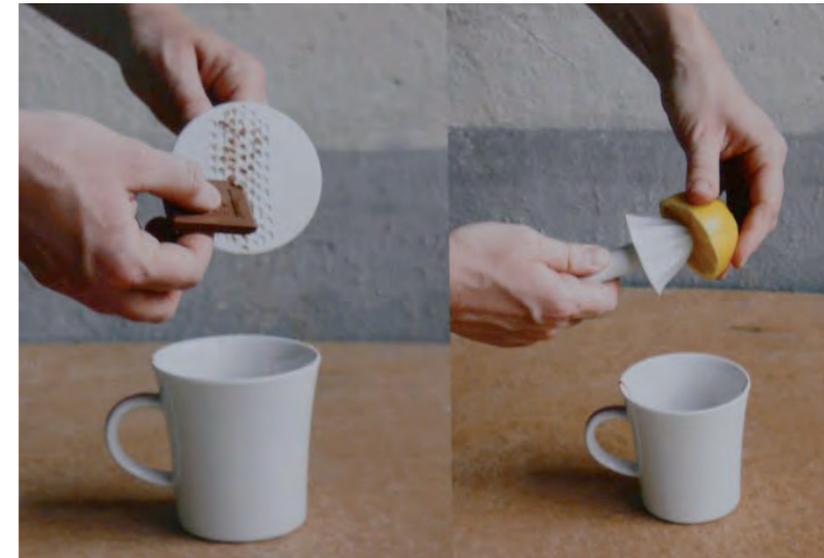
2- Les pieds dans le plat

a- Quand le plat et le plat ne font qu'un

Même si la collaboration entre chef et designer reste récente dans sa recherche autour de l'aliment lui-même, de nombreuses collaborations ont déjà été menées autour de l'objet accompagnant le repas. La gastronomie est un art complet, comprenant évidemment le goût, mais aussi la vue qui joue un rôle primordial dans l'appréciation d'un repas. La présentation d'un plat dans une assiette est un gage de qualité laissant languir le goûteur, et lui permettant de s'évader dans un imaginaire aussi gourmand soit-il. Le cuisinier a donc le besoin de solliciter un designer pour la création d'ustensiles, de vaisselle ou de couverts.

L'art de la table est un domaine particulier du design. Tout en gardant des caractères de savoir-vivre, ou de « savoir-manger » la vaisselle doit innover dans ses formes afin de personnaliser et de personnaliser l'hôte, tout en gardant la même fonction. Jusqu'à présent, même si les formes et les décors des assiettes évoluent selon les époques et les styles, elles ne révolutionnent pas les règles fonctionnelles. Anne Xiradakis s'est amusée dans ses créations à détourner ces codes, afin d'en faire une production aussi riche sur le plan formel que fonctionnelle. Sa célèbre « langue de chat » en porcelaine interroge de nouveaux codes du comestible. Elle a l'idée en 2007, de couler de la barbotine de porcelaine sans moule, à la manière d'une sauce en chocolat. Le mode de production on ne peut plus simple crée ainsi une gamme, ou chaque objet est unique formellement. L'objet interroge aussi la manière de consommer face à une assiette de porcelaine. Un mélange de chocolat, beurre, confiture d'orange et noisette, disposé à l'extrémité de la langue de chat, est coulé de la même manière que la barbotine. Pour le déguster, il faut apporter la porcelaine à sa bouche, et la lécher ! Une nouvelle expérience sensorielle est ainsi menée, en souvenir à ce que seuls les enfants peuvent se permettre de faire à la fin d'un dessert : lécher son assiette... Le jeu entre contenu et contenant est ici finement étudié afin que l'objet « plat » et le « plat » comestible ne forment plus qu'un ! Afin de pousser sa démarche encore plus loin, la designer a imaginé un nouveau lieu pour tester ses objets : le Café éphémère. Cette idée est venue d'une collaboration avec Jean-Louis Schmitt et Patrick Bossis, deux artisans travaillant à Limoges. Ils décident en 2005 de pousser leur travail pour en faire de petites productions d'objets et de les expérimenter auprès de gastronomes. Comme son nom l'indique, ce lieu est éphémère et peut donc le temps d'une exposition, d'un festival, ou autre, s'installer afin de faire découvrir les dernières nouveautés. Anne Xiradakis a ainsi pu dévoiler de nombreux objets comme sa vaisselle à cuisiner, qui accompagne un biscuit de sa cuisson à sa dégustation.

À l'occasion de la performance « duos sur tables » présentée lors du salon du chocolat 2009, la designer Sylvie Amar collabore avec Jean-François Foucher, chef Pâtissier du Parc Hyatt Paris Vendôme pour la création d'une gamme d'outils de table. La cuillère « l'air de rien » issue d'une réflexion sur une table « mange debout » part elle aussi d'une réflexion sur la gestuelle. Posé sur le dos de la cuillère, un disque de chocolat attise les gourmandises. La cuillère ainsi posée ne répond plus à sa fonction de contenant, mais propose un élément de support, de présentation. Le





« Translucent Edible Bowls »
de Diane Leclair Bisson

chocolat vient directement fondre sur le palais, dévoilant délicatement les saveurs et les arômes. Un moment de plaisir caché « l'air de rien », qui lie l'aliment à l'objet de manière fusionnelle.

Évidemment, il y a également l'aliment comme mode de présentation. Une manière ludique de présenter un plat, afin qu'à la fin d'un repas il ne reste plus que des miettes... En 1994, le collectif Droog Design avait déjà travaillé sur ce lien de présentation avec son célèbre biscuit « coffee drop splash ».

À la manière du célèbre sandwich ou du cornet de glace, qui permet de consommer un repas sans se salir les doigts, en excluant toute forme de couverts, Marc Bretillot a repensé la manière de consommer une glace. Dans des « cornets » en radis noirs ou encore champignons de Paris, des boules de glaces aux parfums d'ailleurs sont mises en scène. Ce projet a été pensé à l'occasion des designer's days 2007 qui avaient pour thème le voyage. En collaboration avec le concours du glacier Fabien Phoenix de Mister Ice, et des étudiants de l'école Camondo pour le service, une performance est mise en place afin de présenter quatre triporteurs glacés aux cornets peu communs, aux goûts inspirés des voyages les plus gourmands.

Diane Leclair Bisson, professeure de design industriel à l'Université de Montréal a fondé le Laboratoire Design et Alimentation ainsi que le groupe de recherche Design+Société. Elle consacre ses projets personnels à la recherche sur l'alimentaire et les comportements qui définissent nos modes de vie. Lors de l'exposition universelle d'Aichi en 2005, elle présente une gamme de contenants comestibles. Elle continuera ses recherches jusqu'à mettre au point en 2010, une série de bols transparents eux aussi mangeables. Composés principalement de fruits et de légumes, ces récipients peuvent contenir des liquides chauds ou froids, et n'importe quel autre type de nourriture. Sans colorants ni arômes artificiels, ces contenants ouvrent une réflexion autour de la vaisselle jetable qui pourrait désormais n'être constituée que d'ingrédients naturels plutôt que de plastique.

Que ce soit le collectif Droog-Design, Marc Bretillot ou encore Diane Leclair Bisson, tous ces designers ont tenté une nouvelle approche autour de notre manière de consommer. Le design culinaire est parti du constat que la manière de dresser les plats était empruntée à l'art, sans tenir compte de la qualité structurelle des aliments. Mous, cylindriques, en purée... Avec les projets présentés précédemment, les designers ont désormais enclenché la révolution des papilles. Lorsqu'une problématique est définie, le designer se doit de proposer des solutions adéquates et ainsi faire évoluer l'univers sur lequel il s'est penché. Le problème des déchets issus de notre alimentation est un des plus importants aujourd'hui, d'où la nécessité de penser des contenants plus durables ou biodégradables. Que ce soit dans le design de produit ou d'espaces, le designer doit se positionner face à ces enjeux, en intégrant dans ses projets un caractère plus durable et humain, tout en gardant en tête de communiquer une ambiance gustative.

b- Ambiances comestibles

Le designer a son mot à dire dans la présentation d'une pâtisserie, que ce soit le dessin d'une assiette pour un restaurant, ou d'un packaging pour une boutique. L'ambiance dans laquelle le gastronome évolue est donc influente sur sa dégustation. Il est vrai que les boutiques pâtisseries sont aujourd'hui logées à la même enseigne que les marques vestimentaires. Le développement des gâteaux, à l'image de bijoux gustatifs, influe sur leur lieu de vente, et ce, au plus grand bonheur des designers et des consommateurs. Désormais, tout doit être pensé : de l'ambiance du magasin, à la vitrine réfrigérée, de la tenue des vendeurs à la couleur de la carte qu'ils nous proposent... Tout doit s'assortir, se démarquer et faire rêver les gourmands.

La pâtisserie des rêves ouverte en 2009, imaginée par Philippe Conticini, pâtissier de talent et Thierry Teyssier, semble tout droit sortie de l'imaginaire le plus fou. Les codes de la pâtisserie sont complètement réinventés au profit d'une ambiance ludique. La vitrine réfrigérée est remplacée par des cloches de verre, tels des écrans suspendus au centre de la pièce. Le temps semble s'être figé dans un univers de poésie et de confiseries. Le soin porté à la création des pâtisseries s'accorde avec le dessin de l'espace. Tout n'est que découverte et surprise... Même le Paris-Brest laisse échapper un cœur coulant chocolat au moment où la cuillère transperce la couche de pâte à choux... Le succès de cette pâtisserie hors du commun est sans appel. Après l'ouverture d'une première boutique rue du Bac à Paris, une deuxième voit le jour rue de Longchamp, plus spacieuse et disposant d'un salon de thé où les pâtisseries sont montées à la minute. La pâtisserie se veut transparente sur la fabrication de ses bijoux, le client a l'œil sur la conception de son produit, le savoir-faire du pâtissier est ainsi sublimé. D'autres boutiques naîtront sur ce modèle tel que Popelini, bar à choux à la crème. Une nouvelle image plus jeune et attractive des boutiques révèle les passions les plus gourmandes !

Mais les designers mordus des fourneaux ne s'arrêtent pas au concept store des pâtisseries. Afin de promouvoir la pâtisserie en tant qu'aliment de partage, Maaïke Bertens, designer néerlandaise, a imaginé en 2008, un concept de boutique mobile spécialisée dans les tartes. « Public pie » est un dispositif permettant de préparer à sa guise des pâtisseries, tout en recréant une atmosphère intime au sein même de lieux publics. Ce concept a tout d'abord été testé lors d'une exposition du plasticien Piet Bergman, mais victime de son succès, il voyage désormais au sein de toute l'Europe. Avec une petite équipe de cuisiniers voyageurs, le projet évolue, amenant aux endroits où il élit domicile un moment de partage et d'échange. Le design de cette cuisine mobile a dû être pensé de manière intelligente : le dispositif incorpore au sein même de sa structure des fourneaux, un plan de travail, des rangements, et même une assise pour les dégustateurs de tartes. À partir de cet élément, et selon les lieux dans lesquels il évolue, d'autres accessoires viennent se greffer, afin de recevoir du public. Ainsi, l'espace investi se transforme le temps d'un partage de tartes, en un restaurant éphémère.

Deux en plus tard, l'intérêt d'inclure du lien social dans un projet d'architecture ou de design se développant, l'agence Archeworks développa

son projet « mobile food collective ». Sur le même principe que le projet « public pie », une cuisine ambulante part à la recherche des gourmets. Collaborant avec des agriculteurs locaux, cette cuisine s'installe au bord des champs et propose le chemin le plus court et direct entre la plantation, la cuisine et la vente, puisque tout se fait sur place. Par un dispositif simple et épuré, ce comptoir à roulette favorise les rencontres autour de produits sains et écologiques.

Par des installations portant sur la nourriture, le designer peut faire évoluer la ville en faveur d'un climat plus écologique. La cuisine des chefs, associée à une idée de designer entraîne un échange, et une évolution des mentalités en faveur d'un monde plus vert et plus durable.





Public Pie de
Maaike Bertens



c- Performances : une nouvelle manière de se tenir à table

Ouverture du rideau. « La cérémonie » est une pièce en quatre actes dessinée par Élise Labide. Sur la table, un plan de travail blanc, supportant quatre outils et un cube de chocolat de vingt millimètres de côté. Ce chocolat, l'acteur va le manger. Mais avant cela, il va le préparer, le cuisiner, le magnifier, pour que sa dégustation ne soit que plus intense. Ici l'outil permet de scénographier l'acte de manger. Un à un, ils rentrent en scène, allant de cour à jardin ils parcourent l'assiette, semblent danser autour d'un objet aussi simple qu'un morceau de chocolat. Une mèche de douze millimètres s'avance et creuse une tranchée à mi-hauteur dans l'aliment. Les copeaux sont recueillis et placés dans la coupelle prévue à cet effet. Un bouchon de chocolat est ensuite embouti à la massette, qui émet enfin, une pluie de cacao au dessus de cette sculpture. La dégustation peut alors avoir lieu. Cette cérémonie rend ainsi hommage à celle pratiquée au Japon autour du thé. L'ustensile joue un rôle majeur dans la lente confection du met sucré. Ce projet datant de 2009 réalisé pour le salon professionnel du chocolat, introduit la notion de gestuelle dans l'acte de manger. En effet, de la préparation à la dégustation d'un repas ou d'une pâtisserie, toute une chorégraphie est mise en place. Les codes de politesse que l'on ne cesse de nous répéter depuis que l'on est enfant sont alors mis en pratique.

La table est un lieu de représentation. Par des codes de savoir-vivre, on démontre qui on est, d'où l'on vient, s'autorisant ou non à manger tel ou tel types d'aliment, à s'asseoir de telle ou telle manière. La nourriture et l'acte de manger induisent une culture, une religion, ou une philosophie selon les pays ou l'on se trouve. Afin de débattre autour de cette problématique, un colloque international a eu lieu en octobre 2010 à Reims. Cette manifestation portait sur un débat autour du thème « Cuisine et design : la question du geste, du corps et de la représentation », réunissant des cuisiniers et designers de tous horizons, ainsi qu'une performance de Marc Bretillot, Philippe Chatelain et Éric Trochon nommée « Rond de soupe ». Cette performance met en scène le repas, proposant d'autres alternatives plus ludiques, plus revendicatrices, plus philosophiques autour de l'ingestion.

Charlotte Brocard est quant à elle devenue une spécialiste des transgressions autour de la table, son lieu de jeu favori. Partant des consignes apprises étant enfants « on ne joue pas à table » la designer propose de nouveaux objets permettant à un repas de se transformer en performance. Ici, l'échange entre les convives passe par le rire et son succès est plutôt communicatif. En 2008, elle est exposée à la biennale de design de St Étienne, un an plus tard, la galerie Fraich » Attitude organise une exposition en son honneur, nommée « jeux/cuisine, on ne joue pas à table ! », en 2010 elle collabore avec de grands chefs lors du Paris des Chefs, et en 2011 elle expose ses projets à la Paris design week... Cette designer en mouvement n'a pas fini de faire parler de ses jeux de tables ! La performance culinaire permet ainsi d'envisager de nouveaux rapports à l'aliment. Considéré jusqu'à présent comme un moment solennel, où chacun doit bien se tenir, et mettre en pratique ses règles de politesse, le repas est aussi un instant de réunion et de partage.

D'autres designers et plasticiens ont questionné le rapport du corps à l'aliment dans des performances. Ces mises en scène éphémères permettent au public de ressentir le temps d'un instant donné une nouvelle approche de l'aliment. Passées maîtres en la matière, Emmanuelle Bequemin et Stéphanie Sagot ont fondé « la cellule », collectif leur permettant d'expérimenter autour de la matière périssable principalement et autour de trois principaux modes d'expression : les performances, les sculptures, et la photographie. Leurs performances sont sensuelles, jouent sur le désir, et les pulsions, qu'elles soient sexuelles ou alimentaires. Leurs représentations sont multiples, et peuvent durer des mois, comme leur exposition « ceci est un buffet » ayant pour sujet d'étude un vernissage à long terme, « le diner à Versailles » détournant les archétypes de l'art de la table française, ou encore « l'apparition d'une île » qui permet à la manière de la « machine à napper les sablés » de Marc Bretillot de réaliser mécaniquement des îles flottantes. Le repas est chorégraphié, scénographié, il permet de donner une nouvelle dimension à ces éléments périssables qui peuvent avoir d'autres destinées que de finir si rapidement dans notre estomac.

L'aliment utilisé dans un nouveau contexte que celui que nous connaissons tous permet au consommateur de s'interroger sur sa manière d'ingérer la nourriture. Filippo Marinetti avait déjà réfléchi à de nouveaux scénarios d'usage dans son manifeste de la cuisine futuriste⁵. Par de nouvelles expériences sensorielles, il décrit de véritables scènes, dictant la manière de se comporter, de s'habiller et de manger. Aujourd'hui, la performance permet d'ouvrir les champs de la création, et de nouvelles perspectives culinaires...

5- MARINETTI Filippo, *La cuisine Futuriste*, Paris : Métallé, 1982, 173p.

Ci-contre : « On ne joue pas à table! » Charlotte Brocard

3- Poétique de l'éphémère

a- Nouvelles cuissons Nouvelles technologies

La cuisine, investie par les designers se transforme en un champ d'expérimentations, de rencontre et de dialogue. Pour la création d'un objet éphémère ou non, chaque évolution de technique, de savoir-faire, de bouleversement de codes, fait évoluer cet univers ancestral. L'ustensile et la machine sont des moyens pour faire évoluer l'aliment de manière détournée. Le travail du designer n'est alors plus sur l'aliment lui-même, mais sur un élément qui va, lui, intervenir sur la matière éphémère. Dans le milieu de la pâtisserie, toute matière première est modifiée afin d'en faire un produit final entièrement modelé selon le désir de l'Homme, et ce, grâce à des moules qui permettent des modelages, des fours qui permettent des textures, ou des spatules qui permettent des états de surface... L'intérêt du designer est alors d'avoir un regard prospectif sur l'aliment afin de découvrir de nouvelles matérialités.

« Pasta pot » est une casserole, née de la rencontre et du savoir-faire du designer Patrick Jouin et du cuisinier Alain Ducasse. Remettant au goût du jour les techniques anciennes des mouliniers qui ne disposaient que de très peu d'eau lorsqu'ils allaient travailler dans les oliveraies, cette casserole permet de cuire des pâtes à la manière d'un risotto qui cuit dans son jus. Cet ustensile dispose d'une technologie unique, et d'une forme ergonomique. La cuillère en bakélite vient directement s'encaster dans le manche de la casserole en fonte d'acier noirci. Le corps de la casserole, quant à lui, est constitué d'un sandwich d'aluminium pris entre deux plaques d'inox, ce qui permet à la chaleur de se diffuser de la manière la plus équitable possible. Le design de cette casserole réinvente complètement la cuisson de la pâte, et lui permet une texture en bouche parfaite. L'ustensile est lui aussi réinterprété, à travers son matériau d'une part, et de sa fonction d'autre part. En effet, une fois la préparation du plat terminée, la casserole est invitée à se loger sur la table grâce à un dessous de plat en bakélite, lui aussi prévu à cet effet. Cette action de montrer l'outil qui a servi à préparer le repas n'est pas sans rappeler les « outils de table » d'Anne Xiradakis, où presse-citron et râpe à chocolat de porcelaine se mêlent aux convives.

Le savoir-faire des nouvelles technologies de matériaux appliqué à l'ustensile permet ainsi de réinterpréter des recettes anciennes dans le cadre d'une collaboration entre chef et designer. Mais il est vrai qu'il est souvent plus courant que ces nouvelles avancées technologiques fleurissent des laboratoires des scientifiques. Dès lors, que se passerait-il si designers et scientifiques collaboraient ensemble pour une création alimentaire ? Le Whaf, développé par David Edwards, professeur de génie biomédical à l'Université d'Harvard, et fondateur du Laboratoire à Paris, et Marc Bretillot, designer culinaire, est la réponse type à ce genre de problématique. Ce projet tourne autour de la réflexion de la dématérialisation de l'aliment : serait-il possible de boire ou de manger en respirant ? L'aliment, qu'il soit une pâtisserie ou non ne serait alors reconnaissable que par son goût, son odeur. De sa forme, il ne reste rien, seul un nuage éva-

nescent s'échappe d'une machine à « whafer ». Pour le goût, le soin des recettes a été confié à Thierry Marx qui en propose trois : B52, Tomato air et Martini classic. Reprenant la technologie du « whif » premier-né de la famille inventé par David Edwards, la collaboration entre le scientifique et le designer a permis de donner naissance à une forme plus évoluée, plus fonctionnelle et ergonomique de la machine à whafer. Un socle comprenant des vagues d'ultrasons par des cristaux piézo-électriques, métamorphose le liquide imaginé par le cuisinier en nuage. Les courbes sinueuses et gourmandes de la coque en verre viennent capturer cet air comestible. Une ouverture sur le côté de l'appareil permet à l'utilisateur de se servir un verre de whaf et de le siroter à l'aide d'une paille dessinée spécialement pour l'occasion.

Les codes de l'alimentaire sont ici complètement bouleversés, surpassant les limites de l'imaginaire comestible. L'aliment ne serait alors plus qu'une saveur, un nuage de sens et de goût, laissant le gastronome rêver à des formes alimentaires les plus gourmandes. Exposé au laboratoire en 2012, ce projet a permis d'ouvrir les champs d'application de la cuisine face à la science par l'intermédiaire du design, et ainsi révolutionner notre manière de manger.



Ci-contre : David Edwards et Marc Bretillot devant une machine à « Whafer »



b- Du design culinaire à la cuisine moléculaire

Le whaf interroge donc le consommateur sur la place des scientifiques dans nos cuisines. Mais ce type de rencontre n'est pas nouveau, au XVIIIe siècle déjà, Antoine Parmentier faisait des études sur la pomme de terre prouvant dans un mémoire récompensé par l'Académie des Sciences, des Belles-Lettres et des Arts qu'elle est un aliment comestible. Au fur et à mesure des années, l'industrie agroalimentaire naissante, les scientifiques trouvèrent leur place afin de mettre au point de nouveaux procédés comestibles. Mais le véritable tournant se produit en 1988 lorsque Nicholas Kurti, physicien d'Oxford, et Hervé This, physico-chimiste français proposent le terme « gastronomie moléculaire et physique ». Depuis le décès de Nicholas Kurti, Hervé This choisit de réduire le nom à « gastronomie moléculaire ». Cette science s'appuie sur trois objets d'étude : l'étude scientifique des « définitions » culinaires, de l'aspect artistique de la cuisine, et de son caractère social. Le chimiste Hervé This défend la gastronomie moléculaire comme un outil bénéfique pour l'agroalimentaire. En s'appuyant sur l'exemple de l'œuf (qui lorsqu'il est cru ou mal cuit, peut être à l'origine d'intoxications alimentaires à la Salmonella), en prouvant qu'il peut être remplacé dans certaines recettes par des ingrédients tout aussi naturels tel que l'agar-agar, substance extraite d'algues rouges, et qui conservent les mêmes spécificités. Mieux, il prouve que par l'étude de la consistance même des aliments, on peut les optimiser afin d'en faire des produits plus performants. En restant sur l'exemple de l'œuf, il explique que le blanc est constitué d'eau, d'air et de protéines. Lorsqu'on le monte en neige, un blanc d'œuf ne dépasse rarement la taille d'un quart de litre. Le chimiste s'est donc interrogé sur ce phénomène, et a essayé de prouver que si l'on rajoutait l'une des composantes du blanc, la mousse se développerait davantage. Ainsi, en rajoutant une cuillère d'eau toutes les minutes environ, il obtient un mètre cube de mousse avec un seul blanc d'œuf. Une trouvaille qui devrait intéresser l'industrie agroalimentaire...

De cette application scientifique et industrielle en a découlé un usage grand public et plus accessible : la cuisine moléculaire. En tête de ligne, les chefs Pierre Gagnaire, Thierry Marx ou encore Marc Veyrat, développent et promeuvent cette nouvelle manière de penser la cuisine. Ferran Adria, chef espagnol et créateur du restaurant « El bulli » ne souhaite pas ancrer sa cuisine dans ce mouvement et préfère parler « d'avant-garde créative ».

La cuisine moléculaire est donc la rencontre entre chefs et chimistes afin de découvrir de nouvelles textures, de nouvelles manières d'appréhender la nourriture. Il faut dès lors, différencier cette discipline du design culinaire, qui est une collaboration entre designers et cuisiniers afin d'apporter à un aliment ou une recette, des applications propres au milieu du design comme la recherche d'ergonomie, de fonction, de rapport au corps, de réflexion formelle et structurelle.

La gastronomie moléculaire peut devenir une source d'inspiration pour les designers et architectes curieux de découvrir les enjeux de cette nouvelle manière de cuisiner. Des rencontres peuvent ainsi avoir lieu afin

Ci-contre : « Black sesame sponge cake with miso » proposé dans le restaurant « el bulli » de Ferran Adria

d'inventer de nouveaux procédés propres à l'application moléculaire. Design, science et cuisine forment un nouveau trio pour le plus grand bonheur des consommateurs.

Dans le milieu de la pâtisserie, qui est déjà dans son application, l'art de transformer la matière première, la recherche moléculaire a une place presque évidente. Lorsque les deux frères de la famille Adria, Albert et Ferran, collaborent ensemble, on obtient d'innovants mélanges. Albert est chef pâtissier, Ferran chef de file de « l'avant-garde culinaire ». À eux deux, ils ont mis au point une nouvelle pâtisserie qui, grâce à sa technique inédite, révolutionne les formes des gâteaux. Ferran Adria a imaginé des gâteaux éponges, mélange de pâte à frire mixée avec de l'azote et passée au siphon, qu'il fait ensuite cuire au micro-ondes. La texture obtenue est d'une légèreté et d'un fondant jamais encore obtenus dans la génoise la plus réussie. Pour le tester dans son restaurant, Albert Adria a eu l'idée d'imaginer un dessert composé de cette éponge. Une glace à la fraise et un croquant de chocolat accompagnent ce gâteau moelleux et fondant. Sa texture alvéolaire fond en bouche et éponge la glace fondante, afin d'en faire un dessert léger, tel un nuage.

Muriel Grosjean, designer culinaire, s'est intéressée dans son travail à ce bouleversement de matière et à la perception que l'on pouvait en avoir. Le design culinaire influe-t-il sur nos sens ? Comment réagissons-nous à ces couleurs et ces formes que nous n'avons pas l'habitude de voir dans la nature ? Par des bouchées aux parfums sucrés, elle nous invite à entrer dans un nouvel univers où la vue ne peut plus guider le goût... Au menu : un fondant menthe glaciale et chocolat, des chips de fleurs et une gelée de menthe iodée et sirupeuse.

L'application de la science sur notre nourriture a permis d'entreprendre une nouvelle spécification de la gastronomie. À l'instar du design culinaire, la cuisine moléculaire n'est pas de la chimie à part entière, ni de la cuisine. Elle est un mélange des deux, ne pouvant exister que par la rencontre entre un chef et un scientifique. Alors, lorsqu'un designer s'ajoute au duo, les projets obtenus ouvrent de véritables perspectives culinaires...



c- Perspectives culinaires

Ces dix dernières années ont été très bénéfiques au progrès de la pâtisserie et des autres pôles de la gastronomie, grâce à l'intervention des designers. De la même manière, l'arrivée de la cuisine dans l'univers des arts appliqués a permis d'ouvrir les mentalités et les champs d'études du design. De cette jeune discipline, il reste encore beaucoup de projets à développer. L'Homme aura toujours la nécessité de se nourrir, mais sûrement pas dans les mêmes conditions qu'aujourd'hui. La prévision du manque d'eau potable, ainsi que la disparition d'espèces animales entraîneront de nouveaux comportements de consommation. Cuisiniers et designers se doivent de continuer leurs recherches afin de proposer des solutions adéquates, et ce, dès aujourd'hui afin de contribuer à faire évoluer les mentalités en faveur d'un monde plus vert et plus durable. Le projet « mobile food collective » (cf. : II-3-b- ambiances comestibles) du collectif Archeworks, en est la proposition type. Espérons que les projets prospectifs d'aujourd'hui deviennent les solutions concrètes de demain. Le projet de Marti Guixé, designer et Antto Melasniemi, chef cuisinier, soutenu par la marque Lapin Kulta Beer, ouvre des perspectives étonnantes. Le « Lapin kulta solar kitchen restaurant » est un restaurant mobile, créé en 2011 fonctionnant uniquement à l'énergie solaire. Une remorque tractée par une voiture suffit à contenir l'installation. Des réchauds solaires composés de réflecteurs paraboliques captent les rayons du soleil, et les réfléchissent directement sur la casserole. Le centre de ces réchauds pouvant atteindre une température de trois cents degrés, les aliments peuvent cuire aisément, et ce, de manière très rapide. Ce concept s'est installé dans différentes villes d'Europe : Barcelone, Berlin et Helsinki, et peut fonctionner en hiver comme en été. Il ouvre des perspectives intéressantes quand à la réflexion sur une énergie verte et durable. Par ce nouveau mode de cuisson, il promeut l'énergie solaire comme une source d'avenir.

La même année, le Laboratoire décide de faire rencontrer deux personnalités du design et de la recherche scientifique autour d'un projet commun sur le thème de l'eau. François Azambourg et Don E. Ingber ont réalisé une recherche afin de définir une nouvelle manière de transporter l'eau, en apportant une solution plus fiable, écologique et naturelle. Cette étude a fait le sujet d'une exposition au Laboratoire de septembre 2010 à janvier 2011. La scénographie également travaillée par le designer dévoile au public le processus de recherche, en exposant les expérimentations réussies et celles qui ont échouées. Cette exposition présente la recherche arrêtée à un moment T, laissant libre court à chacun d'imaginer le produit futur. Elle expose cependant un prototype d'une bouteille en alginate qui est une composante d'algues laminaires, et qui va permettre la création d'un gel servant de contenant. Cette membrane naturelle, biodégradable et comestible reste fragile. C'est pourquoi un revêtement en polymère biodégradable au contact de l'eau a été pensé pour préserver la membrane. Reprenant le dessin d'une goutte d'eau, ce contenant peut se percer ou se croquer afin de boire son contenu. Le prototype viable sur le plan scientifique reste encore à perfectionner sur le plan fonctionnel. En effet, il ne permet pas encore un transport massif du contenant dû à la fragilité de la membrane qui nécessiterait une seconde couche d'emballage. Une solution pourrait être pensée pour réutiliser la

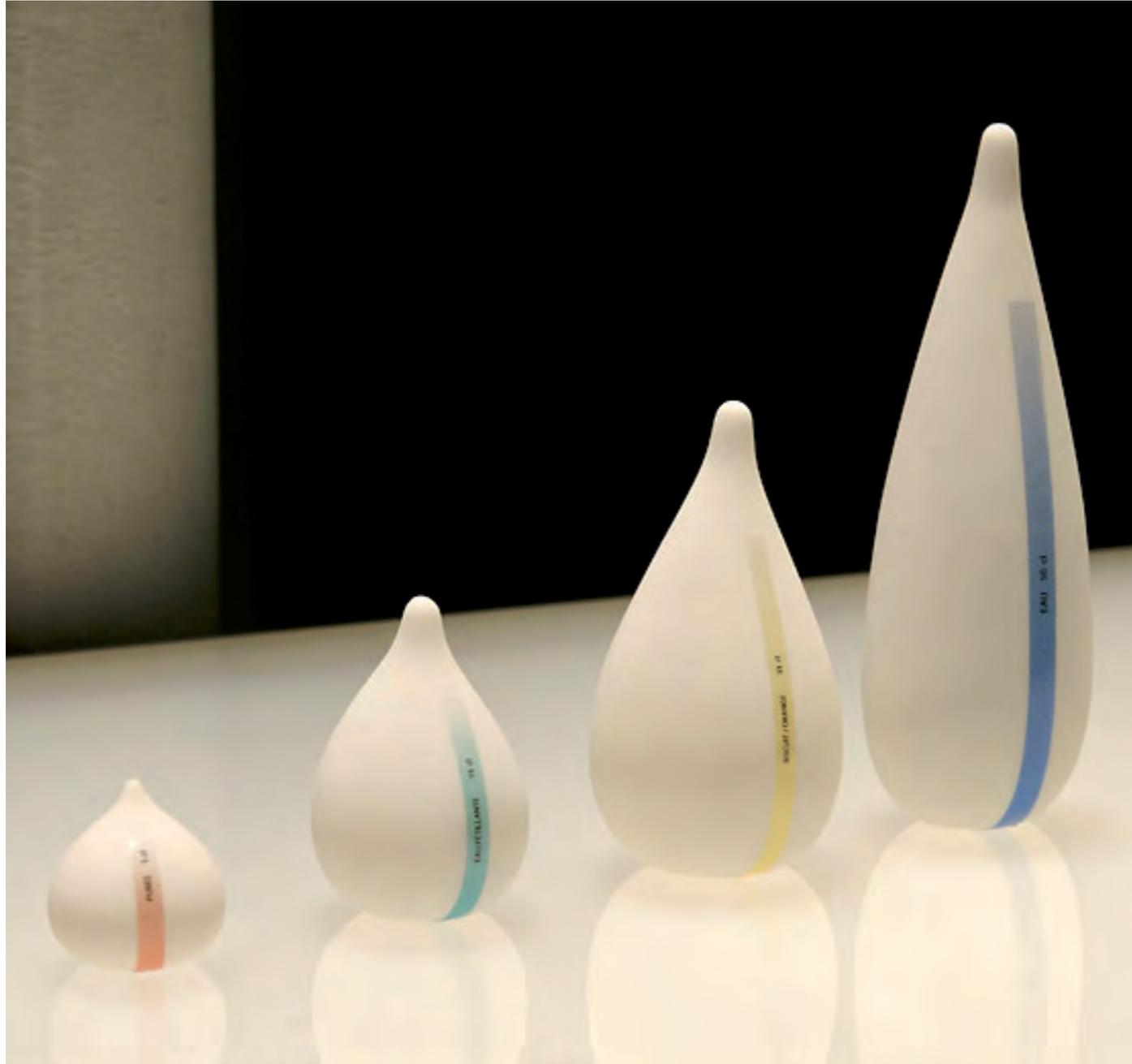
Ci-contre : « Lapin kulta solar kitchen restaurant » avec Antto Melasniemi (à gauche) et Marti Guixé (à droite)



couverture de polymère, afin qu'elle n'ait pas un usage unique, et enfin penser à une manière de fermer le contenant, afin de pouvoir boire l'eau en plusieurs fois.

Enfin, le projet le plus prospectif est celui du fabricant d'électroménagers Philips. Il propose trois projets révolutionnant chacun notre manière de cultiver, de cuisiner et de consommer, s'inscrivant dans une démarche, utopiste pour le moment, nommée « food probe ». Le pôle design de la marque à Eindhoven a imaginé l'électroménager du futur. Premièrement, un système de plantation domestique, fonctionnant sur le principe ancestral de l'aquaponie. L'eau de l'aquarium est amenée dans les compartiments des plantes, qui filtrent et nettoient l'eau avec leurs racines, et se nourrissent des déjections de poissons. L'eau propre est ensuite réinjectée dans l'aquarium. Un cycle fermé, qui permet de recueillir chez soi son propre potager intérieur. Un deuxième appareil permet d'analyser les besoins des utilisateurs. Une télécommande évalue les besoins nutritifs et conseil ainsi le type de nourriture à ingérer. En passant la télécommande devant le type d'aliment, elle est capable d'indiquer les effets sur le corps, dans l'hypothèse où le consommateur ingérerait ce type de nourriture. Enfin, le plus révolutionnaire de tous : l'imprimante à aliments. Basé sur le principe de l'imprimante 3D, cet appareil est capable de rendre concret le dessin du plat indiqué. En incorporant à son sommet des plaquettes de nutriments contenant des saveurs, la machine dessine et modélise le plat. Inspiré de la cuisine moléculaire, ce type d'élément réinvente des formes, des matières et des textures, irréalisables artisanalement. Ce projet ouvre les champs de la gastronomie et du design, en proposant de nouvelles alternatives à la consommation. Malgré leur application encore prospective, ils démontrent l'intérêt des chercheurs et des designers à travailler sur des projets touchant à l'alimentaire toujours plus innovants.

Les nouvelles technologies croisées avec le monde du design culinaire proposeront peut-être les nouveaux repas de demain. Un mode de consommation plus adapté à l'Homme, et qui s'inscrirait dans une démarche écologique de respect de l'environnement. Ces quelques projets sont un espoir de lien social, d'humanisation de l'aliment, dans la considération et l'écoute du milieu dans lequel il évolue.



Ci-dessus : Prototypes des contenants dessinés par François Azambourg

Ci-contre : Un exemple de plat conçu par l'imprimante à aliments Philips





L'imprimante à aliments issue
du projet « food probe » de
Philips.

Dessert

« La cerise sur le gâteau », « le I cake », « Le Mille feuille », « L'hommage à Jean Prouvé », « Le septième ciel »...

Ça croque, ça fond, ça colle aux dents et ça ravit les papilles.

La gourmandise est un bien vilain défaut, paraît-il. Mais elle est aussi source de curiosité, de recherche et de perfectionnement, afin qu'un mets sucré approche du septième ciel gustatif.

La pâtisserie. Art à part de la gastronomie, et « branche principale de l'architecture ». Symbole d'excellence et de raffinement, elle est aujourd'hui également synonyme de partage et de convivialité. Un plaisir partagé par des convives autour d'une table, mais aussi un plaisir partagé autour d'une création entre un pâtissier et un designer.

« La cerise sur le gâteau » de Yann D Pennor « s et Pierre Hermé, élément déclencheur qui a permis à la pâtisserie d'évoluer et de se créer une véritable identité dans les cuisines. Cette création a incité d'autres designers à travailler avec cette matière éphémère, allant jusqu'à développer une nouvelle discipline : le design culinaire. Un échange constructif où chacun apporte son savoir-faire et ses envies autour d'un projet à quatre mains, aussi beau que bon.

À l'heure où le design s'intéresse de plus en plus au lien social, et que même la prochaine biennale de design de St Étienne aura pour thème l'empathie, le design culinaire a un avenir tout tracé. Du fait de sa finalité digestive le design appliqué à un univers culinaire est obligé de s'intéresser à l'être humain en prenant en compte sa culture, son mode de vie ou encore sa religion. La pâtisserie, va beaucoup plus loin qu'un simple objet, car en plus d'être transportable, ergonomique, d'avoir une recherche de forme et de texture, elle doit être mangée. Elle éveille ainsi les cinq sens d'un individu, ce qu'aucune architecture ne pourra jamais réussir à faire. La pâtisserie est l'art de la gastronomie qui a réussi à utiliser ce besoin vital qu'est de manger, afin d'en faire une source de plaisir et un prétexte au rassemblement. L'association "Pie Lab" fondée en 2009 à Greensboro dans l'état d'Alabama aux États-Unis reflète cette interaction entre design et pâtisserie en faveur d'un échange entre créateurs et gastronomes. Leur devise :

"PIE + IDEAS = CONVERSATION. CONVERSATION + DESIGN = SOCIAL CHANGE »⁶.

Le créateur, John Bielenberg, aidé par l'association "Project M", a eu l'idée de créer un espace communautaire, où les gourmets peuvent se réunir, discuter, et créer autour d'une part de tarte, qui favorise l'utilisation de produits locaux. Un projet délicieux aussi bien sur le plan social qu'écologique.

Les recherches autour de la matière culinaire ne sont plus qu'un subterfuge pour ouvrir des discussions sur le comestible, et les champs d'activité du design.

La pâtisserie serait alors une branche des arts appliqués, puisant ses inspirations dans de multiples domaines tels que la mode, le design, l'architecture ou encore le graphisme. À la limite entre objet comestible et microarchitecture, où chaque élément est pensé afin de répondre à des contraintes thermiques, structurelles, fonctionnelles ou encore de transport.

Mais si comme on l'a vu, la pâtisserie puise des leçons de construction et d'assemblage en architecture, d'ergonomie et d'esthétique dans le design, l'architecture et l'objet ne s'instruiraient-ils pas de la pâtisserie pour des créations ?

Que ce soit dans l'assemblage des matériaux ou dans l'inspiration de leurs textures, objets et architectures, manifestes ou non, ont bien des leçons à tirer.

Ces rencontres entre architectes/designers et pâtissiers pour des projets d'objets comestibles, d'outils de table ou d'ambiances culinaires ne font que commencer.

« AUTANT UN PÂTISSIER PEUT AVOIR UN TALENT MERVEILLEUX D'ASSEMBLEUR, DE COMPILATEUR, S'IL N'A PAS LA CERISE SUR LE GÂTEAU, LA MAGIE N'OPÈRE PAS. »⁷ Frédéric Bau.

6- Pie Lab, Story of Pie [en ligne], disponible sur : <http://pielab.org/about/> (consulté en Octobre 2012)

7- BOE Philippe, *La revanche des pâtissiers*, France : Martange production, 2012, 1h30, couleur, son, 53ème minute.

Pie Lab was founded in 2008 as a pop-up cafe, design studio + civic clubhouse with a single purpose: to bring life back onto Greensboro, Alabama's main street... by serving pie.

Miss Deborah
the manager

Miss Mary
the customer

Andy
the local shopkeeper

Pie Lab is a partnership between "Hale Empowerment & Revitalization Organization" (HERO) and a design collective known as Project N

PIE = COMMUNITY

Pie + Ideas = Conversation
Conversation + Design = Social Change
(pie is easy to linger over and conversations happen when people linger)

Pie Lab
Greensboro, AL
25 June 20

Annexe



Rencontre avec Marc Bretillot

Quel est le rapport entre design/architecture et pâtisserie ? Aimez-vous Carême, pourquoi ?

Marc Bretillot : Il faut dissocier deux choses en pâtisserie : la pâtisserie destinée à être emportée, qu'on appelle pâtisserie de boutique, puis la pâtisserie de dessert à l'assiette. Celle qui a le plus de contraintes est la pâtisserie de boutique qui se doit d'être transportée. Il y a véritablement dans ce cas là une création architecturée. Et puis ça constitue un tout, c'est-à-dire que les différents éléments doivent aussi être harmonieux en bouche.

Pour les designers on pourrait classer les aliments dans différentes familles :

- ceux qui ont une forme originelle, qui sont juste magnifiés
- ceux qui n'ont pas de forme au départ et que l'on est obligé de former. Le terme de formage vient d'ailleurs de ça. La pâtisserie fait partie de cette famille, car la question du dessin, du moule, vient tout de suite parce que les éléments n'ont pas de forme. La question du dessin a donc toujours été présente dans la pâtisserie. Après, pour résoudre ces problèmes éthiques là, ça s'est fait de manière historique, par l'accès à des matériaux de proximité ou à des savoir-faire, etc. Maintenant que ces potentiels sont énormes, divers, que les contraintes techniques sont beaucoup moins grandes, qu'on arrive à gérer le froid, la conservation, les températures, etc. La question du dessin est encore plus une question d'intention, c'est-à-dire qu'est ce qu'on a envie de raconter ? (usage, cible, client) Dans ce sens là c'est exactement pareil qu'un projet de design.

À chaque fois que la technique avance, il y a de nouveaux terrains d'expérimentation qui surgissent.

La pâtisserie est-elle un art à part dans la gastronomie, et pourquoi ?

MB : Ça a toujours été une branche particulière et encore à part de la chocolaterie qui est un monoproduit, même si la pâtisserie, chocolaterie, glacier fait partie d'une même grande famille. C'est tout l'art du sucre.

À la fois il y a assez peu de produits de base, c'est-à-dire qu'on est toujours sur une même base œuf, farine, sucre, lait ; que le sucre comme les produits laitiers, on arrive à une multitude d'états, de formes. C'est un produit qui est extrêmement plastique, et les process de transformation sont très précis et donc il y a beaucoup plus une culture scientifique du pâtissier, beaucoup moins d'improvisation que dans la cuisine qui se fait beaucoup plus au ressenti, on peut améliorer les choses au dernier moment, etc. Si on a une pâte qui ne lève pas, c'est qu'il y a un problème technique. Il y a a priori deux écoles dans l'alimentaire : celle de la pâtisserie et celle de la cuisine. C'est deux façons de fonctionner qui sont assez différentes. Alors maintenant il y a pas mal de grands chefs qui ont été pâtissiers au départ, qui ont appris l'exigence de la pâtisserie (Gagnaire, Michel Rote). Maintenant dans les brigades de restaurants, les gens ont tendance à faire tourner assez le staff pour qu'il soit un peu moins hiérarchisé, mais je ne pense pas qu'ils passent de la cuisine à la pâtisserie. Les pâtissiers restent pâtissiers, les cuisiniers restent cuisiniers.

Comment le design peut-il faire évoluer la pâtisserie qui est un art complet ?

La pâtisserie n'est-elle pas déjà un exercice de design culinaire depuis sa création ?

La pâtisserie permet-elle plus de liberté créative que le reste de la gastronomie ?

MB : C'est la même question qu'en artisanat. Quand il y a un savoir-faire et que quelqu'un arrive avec une autre méthodologie de travail, ça permet d'ouvrir les choses, et puis de poser les questions différemment. Souvent à partir de concepts et d'abstractions on peut développer des projets alors qu'en fait jusqu'il y a peu la technique de création des pâtisseries et des cuisiniers c'était de façon empirique : on change un ingrédient, on change une température... On ne remodifie pas la totalité de la recette. On bouge un peu les curseurs à chaque fois de manière empirique. Après, récemment il y a des gens qui ont bousculé un peu tout ça, Ferran Adria qui doit être le plus marquant, parce qu'il remet complètement en cause la façon de créer. Mais à mon avis, sa création est assez proche de celle d'un designer. Donc après c'est juste des histoires d'étiquettes. Tout dépend du milieu dans lequel tu évolues. Si tu es dans une cuisine tu te revendiques cuisinier, si tu évolues dans le milieu du design, tu te revendiques designer, même si tu fais la même chose finalement. Après je suis persuadé que l'approche du design comme outil de méthodologie et de pensée est intéressante. Mais sans doute des cuisiniers se l'approprient. C'est rigolo parce qu'on a monté un site qui s'appelle « thinking food design » et on interroge des cuisiniers, et c'est très marrant de voir comment ils s'approprient cette méthodologie. Ce sont des gens, il y a 5 ans on leur posait la question, ils nous répondaient que c'était n'importe quoi, alors que maintenant ils revendiquent faire du design.

Comment travaillez-vous avec votre chef privilégié Éric Trochon ? Lui montrez-vous des dessins, expérimentez-vous ensemble ? Qui goûte ?

MB : C'est un travail de longue haleine, c'est un duo où on se répond assez rapidement, donc ça peut être un crobard, des idées, du texte, c'est un travail d'échange. Par contre pour arriver à avoir ce type de relation, déjà il faut tomber sur des personnes qui sont super ouvertes, ce qui n'est pas évident dans le monde de la gastronomie. Mais ça va faire 7/8 ans que l'on travaille ensemble, donc c'est vrai que maintenant ça va super vite.

Souvent, on travaille sur des concepts pour de l'événementiel. Je fais quelques recherches en amont, soit iconographiques, soit historiques, soit sémantiques, j'arrive avec ces éléments là, puis on en discute une première fois, après ça se précise. Il y a des ingrédients et des goûts qui commencent à sortir, puis on en parle pour la mise en forme. On a généralement, dans le meilleur des cas, une série de tests avant pour le goût. Parallèlement, puisqu'il est aussi enseignant à l'école supérieure de cuisine française Ferrandi, nous avons monté des partenariats entre nos deux écoles. C'est aussi un terrain d'entente, c'est-à-dire qu'on bosse ensemble sur des projets professionnels, mais aussi en tant qu'enseignants. Donc ça fait une double plate forme de connexion.

Quel rapport avez-vous avec le plat (contenu) et le plat (contenant) ?

MB : Tout dépend des cas. Ce qui est sûr c'est que l'acte de manger vu

par un designer doit traiter de la globalité de cet acte. Ce qui veut dire que tout ce qui va participer à la modification et à l'interprétation de l'expérience organoleptique fait que tout d'un coup l'appréciation de la recette change. Mais bon ça va très loin parce que c'est aussi le niveau culturel des personnes à qui tu t'adresses, tu fais goûter une bouteille romanée-conti, avec ou sans étiquette, elle n'aura pas le même goût, et qu'est ce que ça représente dans l'univers des gens ? Est-ce une bouteille mythique ? Ou s'il y en a qui ne connaissent pas, ils ne trouvent pas ça meilleur qu'autre chose. Donc il y a tous ces aspects-là qui sont à prendre en compte. Au même titre que les outils de dégustation, que le contenant, que le service, que l'ambiance...

DO YOU MOULE À MERVEILLES

Il s'inscrit dans une collection de Laurent Moriceau qui avait demandé à une série de créateurs designer de faire des moules, moi ce qui m'intéressait, c'est que tous les moules qui avaient été faits jusqu'à maintenant étaient des moules en 2D, mais pas en volume. Puis est venue la question de l'usage, c'est-à-dire que si on devait faire une forme comme ça, est-ce que ça pouvait devenir un contenant ?

Dans la bouffe on a souvent des problèmes de stockage. L'idée de l'escalier était donc une solution, une géométrie empilable, permettant aux formes de s'assembler les unes avec les autres. L'idée d'un jeu de construction.

Quel pâtissier vous impressionne le plus (Génin) ?

MB : Les pâtisseries sont souvent super prétentieux. Je ne saurais pas répondre. Ce que je peux dire c'est qu'à la base il y a des personnes qui étaient pour moi des idôles et qu'à force de les fréquenter tu te rends compte qu'ils ne sont pas si « exceptionnels ». Moi ce qui m'intéresse se sont les personnes qui sont sincères, qui aiment ce qu'ils font et qui le font avec honnêteté. J'ai donc rencontré des personnes peu connues qui étaient supers, d'autres plus connues qui étaient moins bien, et inversement. Mais la technique m'impressionne moins. Ils en font tellement des trucs débiles des fois... Comme les championnats du monde de pâtisserie, qui n'ont finalement aucun sens, mis à part d'être virtuose. À quoi sert cette virtuosité ? Mais derrière ça, il y a quand même cette question de l'artisanat et de l'industrie : quels sont les modes de production ? Et puis quand tu fréquentes un peu le milieu, que tu vas au restaurant un peu souvent, que tu goûtes souvent, tu te rends compte qu'il y a plein de trucs qu'ils se repiquent les uns les autres, et que c'est de plus en plus dur de te dire « ça, j'avais jamais mangé ! ». Et tu décryptes assez vite les espèces d'artifices.

L'équilibre de gâteau c'est quand même quelque chose qui est dur, c'est souvent trop sucré...

Si vous deviez travailler la pâtisserie, sous quel angle l'aborderiez-vous ? En changeant d'échelle comme pour le Mille-feuille ?

MB : La Grande Épicerie avait un problème d'image sur leurs pâtisseries, et comme ce n'est pas une pâtisserie historique, comme Lenôtre, Daloyau... Ils voulaient avoir de l'image sur leurs gâteaux. Donc à partir de là on s'est dit, où est ce qu'on peut avoir de l'image, sur des pâtisseries innovantes ? Ou bien de tradition ? Est ce que ce sont de grands ou petits gâteaux ? À partir de là, il y avait une réflexion menée avec eux, sur

où est-ce que c'était le plus intelligent d'aller et après il y a eu un travail sur la recette, sur l'imaginaire que ça pouvait créer... Et je pense que c'est un gâteau qui a, en terme d'image, beaucoup d'importance pour eux, car ils l'ont beaucoup utilisé, c'est un peu devenu un classique. Et pour le coup ça a bien répondu à leur cahier des charges. Et pour en avoir discuté avec le chef pâtissier, ce qui l'intéresse dans ce truc la c'est qu'en fait la façon de construire le gâteau est différente. Eux construisent par strates et par empilement d'habitude. Et donc ça c'est un truc qu'ils font maintenant en interne, parce que le mec qui est là est vachement bien et du coup je ne sais pas s'ils ont encore besoin de designers? D'ailleurs quand ils m'avaient appelé, c'était un peu le brief de départ, c'était de leur donner des outils pour faire émerger la création au sein de la pâtisserie. Moi je ne sais pas jusqu'où la pâtisserie peut aller... Il y a à la fois une explosion des codes : on a fait par exemple à Ferrandi une pâtisserie à base de pâtes (spaghettis, ou autre).

Sur la pâtisserie artisanale, il faut faire attention que le niveau ne soit pas tel que ça devienne des éléments sans vie, proche d'une production industrielle. Et je pense que la bouffe, ce qui est plaisant c'est que se soit l'expression de la vie de celui qui la produise et du coup qu'il y ai une part d'aléatoire. Un pain qui s'expande c'est super beau ! Après si tu as déjà un pain de mie qui est moulé, c'est déjà beaucoup moins marrant... Quand tu vois Fauchon qui fait des éclairs avec des impressions de Mona Lisa dessus, c'est marrant, mais le problème c'est qu'on en est presque dans de la matière injectée comme du plastique. Est-ce qu'à un moment ils ne sont pas en train de tuer leur valeur ajoutée ? Je ne sais pas. En tout cas moi ce n'est pas ce qui me plait. Alors après, je pense que c'est beaucoup une réflexion sur le contexte, comment c'est servi ? Comment c'est préparé ? Et sans doute là il y a encore plus de trucs à voir sur le produit.

Que pensez-vous de la notion de rituel (festif ou non) dans l'alimentaire ?

N'y a-t-il pas d'ailleurs une manière différente d'ingérer la pâtisserie ? (notion de plaisir, manger une œuvre ?)

MB : La notion de rituel est autant liée à la cuisine qu'à la pâtisserie. La pâtisserie c'est le truc qu'on mange quand on a plus faim. Donc tu es obligé de jouer sur l'appétence, sur ce délire de vouloir bouffer plus que raison... Ce n'est pas une consommation quotidienne qui permet la subsistance, c'est un extra. Après c'est toujours l'équilibre des choses, comme les fêtes se multiplient, au bout d'un moment, si tu as une fête tous les jours, ce n'est plus la fête. Donc les gâteaux qui se multiplient, à différentes occasions, St Valentin, etc.

GÂTEAU 364

C'était dans le cadre d'une performance, dans le miroir de Lewis Carroll pour une exposition. Il y avait plusieurs histoires : à la fois la situation du mangeur qui se retrouve face à des miroirs : « dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », la nourriture comme reflet de la personnalité, et aussi le fait de culturellement manger avec plusieurs personnes, donc là, par un artifice, on se retrouve devant ce truc là, et devant sa propre image qui vient se dupliquer, donc il y avait pas mal d'intentions. Et l'idée du changement d'échelle. Car il y a une idée d'échelle alimentaire qui est celle de la main, et celle de la bouche, et quand on est plus, cela permet

de dépasser cette échelle, et tous les plats de fête sont des gros plats à partager : la dinde à Noël, la pièce montée pour un mariage, etc. Donc c'est l'idée que d'un coup, toutes ces bouches agglomérées forment une grosse pièce qui fait l'événement et qui fait spectacle.

Les champs du design culinaire sont assez variés : ils vont de l'agro-industrie, le plus terre-à-terre ; les partenariats avec les métiers de bouche, l'évènementiel, et les performances dans les milieux juxtants ceux de l'art contemporain.

Comment allez-vous faire évoluer cette discipline à succès que vous avez engendrée ?

MB : Je me questionne sur des sujets, sans pour autant avoir la prétention de révolutionner l'alimentaire. Le déchet alimentaire est un sujet qui est en train de sortir, 35 % de la nourriture produite dans le monde qui part à la poubelle, je n'ai pas la prétention d'apporter des solutions à ça. Mais bon je suis interrogé là dessus. Donc j'y réponds comme je peux. Le Whaf c'est pareil : nouvelle texture, nouvelle façon de manger...

Je ne sais pas encore ce que je vais faire... Ce qui m'intéresse c'est la cuisine, car c'est un truc qui nous rattache à une matérialité, que c'est important de comprendre ce que l'on mange, et que la meilleure façon de comprendre c'est quand même de cuisiner, et que ça me semble être un truc qui est équilibrant pour l'humain, de faire un peu de travaux manuels. Donc ça c'est un truc qu'il faut défendre, le savoir-faire, la culture culinaire et puis après ça touche à tous les fonctionnements sociaux économiques, au paysage, quel acte citoyen peut-on faire en allant acheter une baguette de pain artisanale plutôt qu'industrielle ? Même si une baguette industrielle, elle peut être meilleure. Se sont ces questions qui sont intéressantes, car se sont des questions sociétales, plutôt que des questions de forme de p'tit Lu, comment les sociétés s'organisent, comment l'alimentation est reflet de ces sociétés et éventuellement un vecteur pour créer du lien, de l'échange, de la culture, et des valeurs plutôt positives !

Maintenant, il y a aussi les questions écologiques, l'impact de la production de viande avec le dégagement de méthane, etc.

WHAF

La question de la matérialité et de la dématérialité est une question qui m'intéresse, notamment à travers le travail d'Yves Klein, où nous sommes totalement sur la dématérialisation d'une production, jusqu'à commercialiser de l'immatérialité et la fonction de transsubstantiation du pain et du vin dans la culture catholique, c'est une question qui est très intéressante, car finalement, de dire que l'aliment est support à histoire, à culture et qu'est ce qu'on mange ? On mange de nutriments ? Des histoires ? De la solidarité sociale ? Et donc d'avoir des nourritures qui sont dématérialisées, ça met aussi le point là-dessus, c'est-à-dire qu'on ne mange pas de matière, mais qu'est ce qu'on mange ? De la technologie ? Du sens ? Après je ne peux pas dire que je ne me nourrirais que de ça, car j'aime manger, j'aime mastiquer, j'ai un rapport physique très primaire à la matière culinaire. Et je n'aime pas les viandes qui sont trop tendres, etc. Car j'aime la matière. Et là on va totalement à l'opposé de ça, mais en terme de recherche et d'affinités, ce n'est pas inintéressant. De comprendre pourquoi tout d'un coup on mange du poisson cru ? Alors qu'il y a dix ans on n'en mangeait pas autant ? Pourquoi tout d'un coup il y a

des modèles qui surgissent ? Des problématiques d'alcoolémie, ça peut être aussi une façon de les résoudre.

La nourriture reste culturelle est très identitaire. Mais ça va jusqu'à la modification morphologique des individus, il y a des populations, par exemple les asiatiques, qui ne peuvent pas boire de lait... Il y a quand même une adéquation d'une population à son territoire et à sa nourriture. Et avec des dérives qui peuvent être de l'obésité, etc... Il y a une culture et un apprentissage alimentaire qui sont vraiment importants ! Ne serait-ce que pour être en bonne santé ? Ce qui est surprenant, c'est que les problèmes d'obésité se retrouvent dans les milieux défavorisés. C'était des milieux où il y avait vraiment des problèmes de pénurie alimentaire, avec l'accès à la nourriture plus facile et meilleur marché ils mangent en trop grandes quantités.

Je pense que c'est très important de se sentir bien, dans son territoire et je pense que la connaissance sur la cuisine et sur les produits n'a jamais été aussi grande que maintenant. Il n'y a jamais eu autant d'émissions de cuisine, etc... Les vins n'ont jamais été aussi bons que maintenant, il y a plein de produits qui se sont améliorés !

Parce que c'est une activité qui est passée de subsistance un peu ennuyante avec peu de produits, à une activité créative et d'expression. Après tous les bons produits développés actuellement (Amap ou des mouvements comme so food so good) ne sont pas forcément grand public, mais ce sont peut-être les avants-garde.

Les industriels ont fait beaucoup de progrès en terme qualitatif, et d'ailleurs c'est un vrai challenge pour l'artisanat : quel va être leur valeur ajoutée ? Si ce n'est la valeur qualitative ou gustative ? Il y a certains trucs qui n'ont aucune différence.

Le croissant par exemple est produit à 80 % industriellement, le boulanger n'a plus qu'à le mettre dans le four. Quand il y a un marqué chocolatier sur une boutique, tu as une chance sur deux pour que ce soit Valhrona qui les ait produits derrière. D'une part, il y a beaucoup de mensonges, si tu mets le prix d'un industriel derrière, il y a beaucoup plus de chances qu'il y ait plus de performances derrière, parce qu'ils cuisent au dixième de degrés près, ils dosent leurs produits parfaitement. Ça fait partie d'une mythologie de dire que l'artisanal est meilleur. Le gros problème qu'ils ont, est un problème de conservation. Ils sont obligés d'avoir des circuits un peu plus longs. Après j'ai goûté des produits industriels à la sortie d'un four, le pain peut être super bon ! Sevron, le boulanger qui est dans le 14e et qui a une quinzaine de boutiques à Tokyo, a mis au point une boule bio pour Carrefour, qui est super bonne ! Qui est bien meilleure que la majorité des boulangeries !

Je me fais l'avocat du diable en disant ça ! Mais je pense que nous sommes trop dans des espèces de mythologies qui ne correspondent pas vraiment à des réalités.

Ce qui est intéressant c'est pourquoi ça touche à des fonctionnements sociaux ! C'est-à-dire, pourquoi c'est intéressant d'avoir une boulangerie dans un village, qu'est ce que ça génère en tant que relationnel, échange, etc... Ça, c'est d'autres questions ! Mais après si tu fais vraiment des analyses sensorielles sur des produits, je pense que des fois tu es surpris ! J'ai goûté par exemple des babas au rhum « bonne maman », si on te les met dans une jolie assiette en porcelaine avec une jolie feuille de menthe, il y a plein de restaus où c'est moins bon que ça !

Ça a posé les mêmes problèmes quand Ducasse a commencé à sortir

plein de restaurants, on s'attendait à ce que ce soit lui derrière les fourneaux, mais c'est impossible ! Est-ce que pour autant la blanquette elle est moins bonne ? Une fois qu'il a mis sa recette au point, ça revient au même. Mais ça nous intéresse de savoir que la personne est derrière.

Seule, l'analyse organoleptique d'un produit ne suffit pas à son appréciation. Il faut savoir ce que tu veux y mettre derrière. Si tu vas chez Pierre Hermé par exemple, tu as payé ton gâteau trois fois plus cher qu'ailleurs, donc il est meilleur, parce que tu es conditionné. Et si ensuite tu vas chez quelqu'un, tu n'enlèves pas la boîte « Pierre Hermé », la question de la marque est quelque chose qui a pris une ampleur incroyable à notre époque. Autrefois, tu faisais tout pour enlever les marques : le paquet de farine était remis dans une boîte... tu n'avais pas cette trace-là ! Maintenant tous les emballages sont des marqueurs de soi-disant qualité. Mais ça nous influence tellement ! C'est une question de libre arbitre. La connaissance et la culture c'est ce qui permet le libre arbitre. Alors, on se laisse vite embarquer. Mais quand tu es un peu plus dedans, tu te fais moins embarquer. Tu reconnais l'artifice de ce qui est un peu plus authentique. Ce n'est pas simple à décrypter.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de travailler la cuisine après une formation dans les métiers d'art ?

MB : J'ai toujours aimé bouffer, cuisiner, bricoler, et comme j'étais assez mauvais à l'école, pour ne pas dire très mauvais et que la seule matière où j'étais bon c'était en dessin et que la cuisine était pas enseignée, elle ne l'est toujours pas d'ailleurs, je me suis orienté vers une filière artistique, j'aurais pu faire une école de cuisine aussi. Et puis après j'ai toujours cuisiné et me suis intéressé à ce truc là, j'ai commencé à faire quelques trucs autour de la cuisine, et puis ça a commencé un peu à s'ouvrir avec la formation Cartier et Gilles Stassart et puis après à Reims, j'ai commencé à donner des sujets sur la bouffe dans le cadre de mes cours de matériaux. Et c'est comme ça de fil et aiguille... Mais c'est une histoire de passion ! Alors, je suis tombé au bon moment, parce que ça intéressait les gens... Je pense que c'est ça. J'adore manger, j'adore le travail du feu. J'ai fait du soufflage de verre et c'est la même relation, très sensuelle et physique. Ce qui m'intéresse en ce moment c'est le spectacle vivant. Comment la cuisine est un spectacle vivant ? Et là on revient à la notion d'artisanat. C'est-à-dire qu'on revient à une vraie revalorisation de l'artisanat. Parce que regarder une chaîne déposer des petits tats sur un tapis roulant, c'est pas passionnant. Par contre un mec qui poche à la main, alors là oui c'est beaucoup plus joli ! Je pense que c'est une vraie voie pour la valorisation de l'artisanat, le fait d'être un spectacle vivant. Au même titre que quand l'industrie du disque s'est cassée la gueule, ceux qui tenaient encore c'est ceux qui faisaient des concerts. C'est la même problématique pour moi.

J'ai l'impression aussi que le design c'est une manière de regarder les choses, avec un angle d'attaque qui est différent. D'habitude à chaque fois que je commence une conférence je lis un texte de Ponge qui s'appelle « le Pain » et c'est super parce qu'en regardant une baguette de pain, il a l'impression d'être au dessus de la cordillère des Andes. Et tout d'un coup ce truc qui est vachement vrai, fait que tu as un changement d'échelle incroyable, et que tu peux reconsidérer à partir de ce postulat, tout un univers. C'est cette capacité à s'émerveiller des trucs et à les regarder différemment de tout le monde. D'avoir les trucs qui sont existants et de les regarder avec un spectre différent.



Rencontre avec Benoît Castel

Quel est votre parcours ?

Benoît Castel : J'ai fait un apprentissage en Bretagne (et je suis fier d'être breton) et après je suis monté sur Paris, j'ai travaillé dans une très bonne pâtisserie de Paris, d'ailleurs je pense que c'est l'une des meilleures, dans le 20e arrondissement : la pâtisserie de l'église, métro Jourdain. J'y ai travaillé 5ans, après j'ai travaillé dans un salon de thé, ensuite chez Hélène Darroze (femme-chef de macaron Michelin) j'étais chef pendant 5ans, puis après j'ai travaillé pour les frères Costes, j'étais responsable de la centrale de production de la pâtisserie, puis la Grande Épicerie pendant 7ans.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de monter votre pâtisserie ?

BC : La quarantaine approchant, tu t'aperçois que dans ces grandes maisons tu as envie de te réaliser, envie de faire tes propres trucs. Après je fais pas mal de choses à côté, j'ai monté une boîte de cookies avec un copain entre les États-Unis et la France et une boîte de conseils en pâtisserie.

C'est difficile de faire autre chose après la Grande Épicerie, je ne me voyais pas non plus finir ma carrière là bas. C'est une des plus belles maisons de Paris, je pense, derrière j'avais peur de m'ennuyer, je pensais donc que c'était le plus sage.

Comment décriez-vous votre profession ?

BC : Souvent, je dis aux personnes qui viennent en stage, ou qui sont nouveaux dans la profession : « si tu n'aimes pas faire plaisir aux gens tu ne peux pas faire ce job », et je pense vraiment que si tu n'aimes pas les gens tu ne peux pas faire ce job ! Parce que c'est comme quand tu cuisines pour des gens que tu aimes, je pense que tu cuisines mieux. Je ne sais pas pourquoi... C'est un peu comme la maman qui donne à manger aux enfants... elle cuisine toujours très bien !

Tu as le côté créatif bien sûr, mais comme dans d'autres métiers... Alors oui, c'est mis en avant dans la pâtisserie, dans la cuisine, dans la boulangerie... Mais comme dans plein d'autres métiers !

Mais on est aussi là avant tout pour donner du plaisir aux gens ! On mange d'abord le gâteau avec les yeux en se disant « waaa c'est génial » tu attires les gens par le visuel ! Après tu les épates en mâchant « waaa c'est super bon ! »

Faut aimer le partage, la création, être curieux, aimer essayer des choses, toujours en réflexion en tout cas c'est comme ça que je le vois. Et échanger aussi ! Tu t'aperçois aussi que c'est beaucoup d'échanges avec des milieux différents : le métier de la vente y est rattaché, car si tes gâteaux sont mal présentés, mal mis en avant, ils ne seront pas vendus.

C'est un job de passion aussi. Et si tu deviens passionné, c'est aussi grâce à la rencontre avec des gens. Mais des gens de différents milieux ! Il y a plein de personnes qui m'ont aidé et pas forcément que des pâtissiers, les rencontres par exemple avec Philippe Rossetti étaient géniales ! C'est des gens qui te font évoluer, et je pense que je les fais aussi évoluer dans le domaine. Association de talents !

J'ai l'impression que depuis deux/trois ans, depuis que l'on entend parler de cette crise économique, la pâtisserie est en plein essor. Peut-être que ça rassure les gens ce côté douceur... Et je pense que c'est vrai.

On remarque aussi que les gens reviennent de plus en plus vers les pâtis-

series de quartier, et c'est l'une des raisons aussi pour laquelle je me suis installé, c'est que j'ai envie de proximité avec les gens. Ça crée un lien social.

Quel est l'intérêt de travailler avec un artiste ou un designer ?

BC : L'échange. C'est toujours intéressant d'avoir un avis différent, des yeux différents, des couleurs... Le fait d'avoir collaboré avec des personnes d'univers différents à la Grande Épicerie m'a vraiment fait grandir, c'est super riche.

Souvent quand on fait les choses, et que l'on a un avis extérieur, dans la cuisine et la pâtisserie, ceux qui sortent du lot ce sont ceux qui sortent du métier, parce qu'ils n'ont pas un cursus classique, et la technique ne les arrête pas.

On est souvent arrêté avec la technique. Mais si on se cantonne à la technique, on n'avance pas. Les idées vont plus loin...

Le « design », c'est un mot assez galvaudé comme « cuisine moléculaire ». « Design » je ne sais pas ce que ça veut vraiment dire, c'est vraiment généraliste. À la limite le Paris-Brest à l'époque était super « design », ou l'éclair à l'époque où il a été inventé était super « design » lui aussi : tout le monde faisait des gâteaux ronds, ils ont en dessiné un en ligne !

C'est un terme qui veut tout dire et rien à la fois.

Mais après c'est plus avoir une association de talents, et de détourner un objet. J'aime bien dans ma réflexion détourner des objets et des codes. C'est ça qui est intéressant.

Et quand tu collabores avec quelqu'un, tu commences par un brainstorming, par exemple avec Vincent Javelli, avec qui j'ai fait des trucs de débiles, incroyables !

Le mélimélours, le septième ciel, le première neige, des gâteaux dingues quoi !

On s'est vraiment marré ! Il y a pleins de choses en créa ou je me suis vraiment éclaté !

Tous mes gâteaux n'ont pas été que des collaborations avec Vincent et Philippe, mais c'est bien d'avoir un avis final, quand tu fais une proposition complètement extérieure. Sur la couleur, sur la forme, sur les éléments de décors, sur la réflexion... Il y a un gros problème d'égo chez les chefs. Notamment dans des collaborations entre chefs et designers. Il y a beaucoup de chefs qui ne veulent pas collaborer avec des designers pour des problèmes d'égo. Mais moi ça ne pose pas de soucis et je trouve même ça plutôt intéressant, et ça m'a beaucoup apporté dans ma réflexion. Pierre Hermé a quand même été le premier à collaborer avec un designer.

Avec qui avez-vous collaboré ?

BC : Victor de Castellane, chez Dior, Frank Scurtisse, Stephanie Sagot et Emmanuelle Becquemin : Le cannibale Cake et le lèche-cul. Gauthier ; buches de l'an dernier. Collaborations avec Philippe Rossetti, Potel et Chabot...

Quelles sont vos méthodes de travail ? Quelles sont les étapes nécessaires pour la création d'une pâtisserie ?

BC : Tu as la technique du croquis, tu as l'idée, le fil conducteur... Tu as les idées qui sont là, qui sont en suspend et qui peuvent rester

pendant 5 ans dans ta tête en sachant qu'un jour tu les mettras en place. J'aime beaucoup l'humour. Il y a toujours un fil conducteur autour de l'humour.

Martin le lutin par exemple : là l'idée et la thématique de l'année était « mesure et démesure ».

On a fait un brain-storming avec Philippe et on a balancé tout ce que l'on avait à se balancer ! Sans avoir peur de dire des conneries, toutes les idées sont bonnes à prendre.

On s'est arrêtés sur l'idée d'un détournement de bûche : à l'origine, le nain est sur la bûche, et on s'est dit qu'on allait faire l'inverse : la bûche sur le nain. Après on a essayé de vendre l'idée à la direction, et comme il y a un enjeu commercial, et que ce soit réalisable par la suite au laboratoire... Techniquement c'était un peu compliqué d'avoir une forme de nain...

On a cherché sur internet et on est tombés sur Martin le lutin, et notamment une image d'un nain qui était plus ou moins enfoncé dans un bloc de béton. Je m'aide beaucoup des images pour trouver de l'inspiration. Des fois il y en a une qui se grave dans ton subconscient, et tu peux la ressortir 3 jours après en te disant « j'ai une super idée ! », mais en fait le truc il a été susurré par Google.

De là, on a appelé le type, on lui a dit ce qu'on allait faire, en lui proposant notre collaboration.

Donc voilà, c'est parti tu développes les essais, les protos, les visuels...

Quand vous dites des protos ?

BC : Comme en design, tu fais pleins de moulages, d'essais, tu mets le nain d'un côté, de l'autre, tu travailles la forme du gâteau, tu prends du polystyrène, tu le recouvres de pâte de sucre...

Au début tu travailles vachement le visuel en fait, avant tout ça on sait à peu près ce qu'on va faire au niveau du goût.

Admettons ici, on avait déjà l'idée d'un gâteau praliné et orange, l'idée de crêpes Suzette. Tu sais que ça va être bon, que le goût va s'assembler, et puis après évidemment tu fais des tests de goût, le gâteau tu le goutes...

Généralement quand tu présentes un gâteau devant un comité de dégustation par exemple, on l'a déjà fait au moins 3 /4 fois en laboratoire. Quand on travaille avec Christophe et Loïc, on goûte tout le temps : « tient ça a pas assez le goût d'orange, ça a trop le goût de caramel... » Après on le présente, on valide la forme, le packaging. Il faut aussi faire attention à ça. On est souvent bloqués dans la forme à cause du packaging, et c'est ce qui est difficile dans le job quand tu veux faire des formes différentes : tu as des problèmes techniques (pour démouler des gâteaux, etc...), et tu as aussi un problème quand tu ne rentres pas dans la logique de production et de rationalisation... C'est plus difficile à produire.

Par exemple le gâteau de fin d'année de la Grande Épicerie c'était quand même une production à 500 exemplaires, donc tu ne peux pas te permettre « d'enfiler des perles dans du chocolat ».

Je m'intéresse de plus en plus à la question du packaging. Et ce grâce à des collaborations avec Vincent ou Philippe. Toujours détourner l'objet dans son contenant. J'ai une série pour Pâques l'an prochain ou je vais présenter des œufs épinglés de la même manière qu'un taxidermiste, dans une boîte de papillons. Avec de jolies couleurs dessus comme des ailes de papillons. Des fois les contenants permettent que ta presenta-

tion soit jolie et spectaculaire.

Y a-t-il une différence dans la production d'une pâtisserie à l'assiette et en boutique ?

BC : Le dessert à l'assiette en restauration et le dessert de boutique sont complètement différents. En boutique tu vas avoir les contraintes des gâteaux que tu vas emmener, que tu vas bouger. En restauration, c'est plus des gâteaux instantanés, cuisinés, avec des décors qui vont être faits minute, c'est vraiment très différent.

La pâtisserie est-elle un art à part dans la gastronomie ?

BC : C'est un des arts de la gastronomie, autant que faire du pain ou faire du vin.

La pâtisserie est un domaine un peu plus difficile, car il y a beaucoup de technique, mettre le chocolat au point, développer des moules, des crèmes, les températures... Ce qui est intéressant quand tu as cette culture pâtissière c'est de faire de la cuisine. Car la cuisine tu la fais différemment.

Il y a toujours un grand parallèle à la mode. La pâtisserie fait beaucoup plus rêver que les autres domaines de la gastronomie, due à la plus grande liberté de formes et de couleurs. Il y a aussi un rapport culturel en France qui est très important. En Alsace par exemple avec les berdelle, et ce gâteau moulé en forme de mouton, en génoise... Mais tous ces rituels sont propres à la France. Parce qu'en fait ça va jusqu'à la matière première : en France on a une grande culture laitière et comme le gâteau est toujours fait à partir de lait, de beurre, de BOF... C'est une culture qui est ancrée depuis des générations ! Et ça, tu ne le trouves pas partout en Europe ! Et Oriol Balaguer, pâtissier espagnol, qui me disait « tu ne te rends pas compte, vous avez une culture laitière depuis des centaines d'années ! Nous on l'a depuis, vingt ans » ils avaient des fromages, mais pas des trucs poussés comme la crèmerie, le beurre... Par contre, les Espagnols ont été précurseurs de la cuisine moléculaire avec Feran Adria et El Buli.

Est-ce vrai que la pâtisserie est un environnement très hiérarchisé ?

BC : Ça, c'est les cuisines en général, c'est très militaire ! Les gens t'appellent chef, même 5 ans ou 10 ans après ! Il y a un respect.

Quand tu fais ces métiers, ce sont des métiers de partage. Dans ce métier on dit souvent qu'il y a le « savoir faire » et le « faire faire » et le « faire savoir »

Tu as un esprit d'équipe, tu vends un package au niveau mentalité, au niveau énergie. Tu vas emporter les gens avec toi !

Quelle est votre journée type ?

BC : En fait, tu as le train-train de la journée. Tu arrives le matin, tu fais la journée et après tu passes en prod. Nous, tous les jours on fait des essais. On goûte on mange, c'est bon, c'est pas bon.... On a fait des choses super bien !

Après dans une pâtisserie, et même dans une cuisine, ça peut-être ronronnant. Et puis après il faut toujours être à l'écoute et à l'éveil des pro-

duits des nouvelles techniques, des nouveaux goûts, qu'est-ce qui se passe chez les voisins, prendre le temps d'essayer ! Faire attention à ce qui se passe à côté, être curieux, essayer plein de choses quoi ! En tout cas moi c'est ce qui m'anime ! toujours essayer, goûter, réessayer, « ha c'est pas bon ! » on recommence ! Tout le temps avoir ça en tête ! Tu essayes de donner ta philosophie du métier à tes équipes !

La pâtisserie peut-elle encore évoluer ?

BC : Bien sûr !

Souvent, j'aimais bien bosser avec Christophe qui est remarquable techniquement, et qui est un livre sur la pâtisserie.

On n'arrêtait pas les fiches techniques ! Je dois avoir deux valises de recettes, et en fait à chaque fois tu fais un truc, et tu te rends compte qu'il y a trop de si trop de mi, on va baisser ça on va remettre ça et en fait tu en recrées d'autres ! C'est à l'infini ! Ça ne peut pas se finir ! Et puis les goûts évoluent ! Tu prends des recettes par exemple une crème anglaise, quand j'ai fait mon apprentissage, la base c'était 1 litre de lait, 16 jaunes au litre, plus de 200 grammes de sucre, et maintenant tu prends 1 litre de lait tu mets 6 jaunes d'œufs et 180 grammes de sucre. Parce que ça évolue ! Les gens mangent moins sucré.

La pâtisserie c'est la manière de lier la technique à la création, c'est d'ailleurs plus une chimie voire une alchimie que la cuisine, mais tu peux varier dans les ingrédients. Et tout ça a beaucoup évolué !

Et bien entendu avec l'arrivée des flexipans (des moules en silicone) c'est une véritable révolution qui a fait avancer le métier sur les formes, sur les cuissons, les métiers évoluent, ça a été un bond en avant !

Le développement de nouvelles machines à cuisiner n'a-t-il pas également contribué à cette évolution culinaire ?

BC : On a de super machines, de super fours, mais d'un appareil à un autre la cuisson est différente ce qui laisse une bonne part d'aléatoire. Je suis en train de faire un bouquin pour les États-Unis, de recettes de cookies à la française, et c'est l'exemple type de recettes que je connais par cœur, que j'ai fait 10000 fois. Et avant de publier les recettes ils font des tests, et sur plein de trucs ça ne marche pas. La matière première, le four, le savoir-faire... Même si tu donnes des fiches techniques avec des doses il y a toujours la part d'à peu près, intuitif, de sensibilité, comme en cuisine en fait ! Tu as beau dire à un mec « tu montes pendant 10 min tes blancs » parce qu'il fait un peu plus chaud ou un peu plus froid, ton blanc il va moins monter parce qu'il faut des années d'expérience et de métier. Parce que tu n'es pas non plus dans un laboratoire pharmaceutique avec un masque... Même si la précision est très importante ! Notamment quand tu travailles pour l'agroalimentaire. Ça se passe comme ça ! Mais ce sont de grosses productions et c'est encore une autre facette du métier. Dans les 20 dernières années (quitte à parler comme un vieux con) il y a des métiers qui ont disparu, mais tu en as d'autres qui sont apparus, celui de l'agroalimentaire notamment.

Que pensez-vous du design culinaire ?

BC : Ça veut tout dire et pas grand-chose à la fois, c'est une niche qui s'est ouverte avec l'agroalimentaire. Mais il en faut, car il y a une demande. Tous les ans, je prends toujours un étudiant sous mon aile pour un projet.

J'ai un ami qui est prof à Olivier de Serres, et il y a deux ans j'avais pris un étudiant en sérigraphie sur textile, et on avait fait un rapprochement de la sérigraphie sur l'alimentaire. Tu prends une sérigraphie tu mets du cacao pâte dedans tu étales sur du sulfate, tu étales sur de la pâte à biscuit, et la sérigraphie se fait pareil. Se sont de vieilles techniques en alimentaire.

Il y avait un gâteau que j'avais fait aussi, le cousu main : faire un gâteau en patchwork. L'idée était venue de ma fille qui avait des ciseaux de sculpteur, et on a commencé à découper du pain de mie, et on a fait des biscuits de couleur ! Je suis même allé faire un salon du patchwork ! Porte de Champéret. J'ai acheté des cutters à patchwork avec lesquels j'ai découpé des biscuits que j'ai chemisés dans un moule et on a mis de la crème dessus, et ça donnait un gâteau à patchwork, c'était super génial ! Cousu main parce que le côté rassemblement assemblage, le rapport à la mode la couture simplement ! C'était un bon gâteau en plus ! Rhubarbe, fraise, yogourt. Avec une base de cheese cake. Et je pense avoir réussi à le franchiser.

Vous arrive-t-il de travailler une forme en adéquation avec son goût ?

BC : Tout dépend de l'idée de départ ! Soit les idées viennent spontanément et tu les fais mûrir, soit le truc il est évident. Mais des fois, tu fais les choses et ça marche.

Par exemple le Mélimélours : à la base, j'avais fait ce gâteau en partant d'une compression de meringue, comme un César, toutes mises de travers et compressées mais qui se tiennent, c'est hyper léger comme du balsa. Mais ça n'a jamais abouti. Ça se coupait, ça se cassait ce n'était pas beau...

Un jour, le marketing nous a dit qu'il faisait une opération confiserie, et qu'il fallait que l'on fasse un gâteau en rapport.

Alors autant des fois tu as pleins d'idées, mais parfois il y a des trucs qui te tombent dessus, et tu vas chercher dans ton tiroir à idées, où tu as tous les trucs auxquels tu as pensé, mais que tu n'as jamais réalisés. Et du même principe que la compression de meringues, on s'est dit « on a qu'à faire une compression de nounours ! » Et je pensais en faire 5, et qu'on me foute la paix. Ça a été un carton... C'est passé tout de suite en presse, et ça a beaucoup plu... Mais voilà, ce n'était pas réfléchi. À l'intérieur l'idée était d'avoir un ketchup à nounours : j'ai acheté un tube vide, j'y ai mis de la purée de framboise dedans, avec de la pectine, et j'avais appelé ça « ketchup à nounours ». C'était très ludique, ça a fait rire tout le monde, mais ça n'en fait pas une grande pâtisserie. C'est même frustrant, parce que les gens ne retenaient que ce gâteau qui ne montre aucun savoir-faire : les nounours je les achète, je les chauffe avec un sèche-cheveux, et je les colle dans un moule, après je les presse... Tu as une jolie façon de les ranger, mais après tu les repeins au pistolet à chocolat pour qu'ils soient bien brillants, mais bon, ce n'est pas un gâteau quoi ! Mais c'est drôle comme quoi tu ne peux pas décider si un gâteau va fonctionner ou pas.

Et il y a des fois quand tu fais des choses qui sont vraiment belles, et bah tu ne les vends pas. J'ai eu des bides ! J'ai eu des supers bides ! Des trucs auxquels je croyais depuis super longtemps et qui n'ont pas marché... J'ai eu un bide sur la St Valentin une fois, j'avais fait un gâteau en forme de présentoir à bijoux, avec un collier en chocolat... C'était magnifique ! C'était mignon, précieux, hyper bien présenté ! À l'intérieur c'était une pomme d'amour... Les violons quoi ! Les personnes passaient devant les

vitrines et se disaient « c'est super beau ! », mais personne n'achetait ! C'était trop « gâteau objet », c'est curieux quand même !

Un autre gâteau qui a fait un bide, et pourtant qu'est ce que j'étais fier de ce gâteau!... C'était un gâteau tag. J'adore le tag, j'adore le street art... J'ai bossé avec un tagueur pendant 3 mois, à l'aérographe sur le biscuit. Au début j'étais tout seul à taguer dans le labo, et puis j'étais pas très fort non plus dans le tag, mais bon une fois que tu as choppé le truc ça allait et puis après on est rentrés dans une phase de production en choisissant le pochoir pour que se soit toujours pareil. C'était un millefeuille pourtant hyper simple et hyper bon, ça n'a pas marché... C'était beau pourtant dans la vitrine ! Mais je vais recommencer. C'était pour une opération qui s'appelait « urban food ».

Comment avez-vous eu l'idée du splash ?

BC : Le splash est parti des tâches autocollantes qu'il y a sur les ailes de voiture tuning. Ce serait bien de faire une tâche sur un gâteau et le résultat est plutôt rigolo. L'idée du splash à la fraise.

Cerise cardamome c'était un dessert que je faisais chez Hélène Darroze, une pâte de fruits avec le sablé du cheese cake.

À chaque fois que tu passes, tu laisses tes recettes, mais tu te rends compte que tu les fais évoluer par la suite.

J'avais fait aussi, un gâteau qui s'appelait l'électrochoc. L'idée était partie d'une visite dans un musée où j'avais vu une sculpture faite à partir de circuits imprimés. Et je me suis dit qu'il fallait que je fasse un gâteau à partir de ça. En rentrant chez moi j'ai cassé un radio-réveil, j'ai pris l'intérieur, et le lendemain au travail, j'ai posé un circuit imprimé sur un gâteau au chocolat. C'était incroyable ! Mais assez difficile à réaliser en chocolat... Car c'est le détail qui fait que le circuit imprimé est réaliste : les codes couleur, verts et dorés... Du coup ça avait dévié en bobine de chocolat façon bobine en cuivre passé à la poudre d'or bronze, on avait mis cette bobine dans un gâteau dans lequel on a fait passer des fils de réglisse, puis moulé une prise en chocolat pour finir le gâteau. Il était sorti pour Pâques ! L'intérieur était au poivre de Séchouan et au sucre qui pétille comme on en trouve dans certains bonbons.



Rencontre avec Anne Xiradakis

Quel est votre parcours?

Vos objets reflètent un intérêt pour la porcelaine, qu'est ce qui vous a amené à travailler avec cette matière ?

Anne Xiradakis : En 1997, je passe trois mois à l'université de Fukuoka au Japon, où j'ai pu suivre les cours de céramique et de moulage en porcelaine. Ensuite en 2004 je fais un stage de six mois chez un céramiste-mouleur près de Limoges. Je travaille toujours avec lui. La porcelaine a une certaine logique quand on travaille les arts de la table, mais cet attachement à la porcelaine est plus une question de rencontre. (Pendant mes études, j'ai fait plusieurs stages liés à des matériaux dans des contextes artisanaux, petite industrie ou grande industrie.)

Comment décririez-vous votre profession?

La majorité de vos projets de designer questionnent l'art de la table. Y a-t-il une raison à avoir choisi une telle spécialisation?

AX : Mon père a un restaurant depuis 45 ans à Bordeaux. Pendant mes cinq années d'étude aux beaux-arts, j'y ai travaillé après mes cours. A la fin de mes études de design, il m'a paru logique de croiser ces deux expériences et de questionner ce territoire connu.

Certains articles vous considèrent même en tant que designer culinaire. Pensez-vous que ce jugement est juste ? N'avez-vous jamais eu envie de passer la barrière de l'objet comestible ?

Je suis un designer qui s'intéresse aux questions liées à la table, donc le culinaire m'intéresse mais n'est pas le seul centre d'intérêt dans mon travail.

Quel est votre rapport avec l'aliment?

Pour votre vaisselle à cuisiner par exemple, l'aliment a-t-il servi de prétexte pour trouver une forme à l'objet et à interroger de nouveaux comportements, ou la recette du biscuit a-t-elle été travaillée en parallèle ?

AX : J'ai des problématiques qui me suivent sur plusieurs projets. Un travail plus instinctif d'atelier s'y ajoute et cela crée des objets comme « vaisselle à cuisiner ». Dans ce cas, la réflexion pratique sur le passage des objets entre la table et la cuisine se mêle à une réflexion sur une production différente, plus simple, avec moins de gestes et de matériel, expérience d'une « série diversifiée » (réf. Gaetano Pesce).

Quelles sont vos méthodes de travail/ de réflexion?

AX : Vous semblez garder une grande part d'expérimentation dans vos projets (dans la matière de la porcelaine ou dans la gestuelle autour de l'objet lui-même), est-ce vrai ?

Je n'ai pas vraiment de méthode de travail. Les projets et les envies mènent mon travail. L'expérimentation à une part dans mon travail sans

en être l'élément principal.

Pour votre objet « langue de chat » par exemple, comment l'idée vous est-elle venue ? sa fabrication semble sortir de la recette habituelle d'une barbotine coulée dans un moule en plâtre est-ce vrai ? L'avez-vous testé ? Avez-vous eu des retours d'utilisateurs autour de cet objet ?

C'est effectivement un objet issu d'une réflexion sur une simplification du geste de fabrication. Cet objet à lécher a été créé pour un dîner-événement avec un chef. Depuis je l'utilise régulièrement dans les cafés éphémères. Les retours sont variés depuis l'évocation des souvenirs d'enfance à des souvenirs plus intimes...

Travaillez-vous parfois avec des cuisiniers pour vos créations? Avez-vous par exemple travaillé avec un objet en fonction d'un plat en particulier?

J'ai lu que vous aviez déjà travaillé avec le chef Guy Savoy pour un service de table.

Avez-vous travaillé la forme de la vaisselle en fonction des aliments, ou la demande était-elle de travailler une vaisselle adaptable à plusieurs types d'aliments ?

AX : J'aime travailler avec des chefs. J'ai travaillé avec Guy Savoy sur la mise au point de son service. Le travail ensemble fut très libre. J'ai essayé de leur amener une nouvelle image de table et en même temps de pouvoir varier les expériences pour les clients. Les grands restaurants changent leur carte régulièrement, il est donc rarement possible de dessiner une assiette pour un plat. D'autres expériences avec des chefs comme Inaki Aizpitarte ou Jacques Decoret, m'ont permis d'affiner ma réflexion.

Comment testez-vous vos objets? Avez-vous eu des réactions étonnantes faces aux utilisateurs?

Pouvez-vous expliquer le concept du café éphémère ? Est-ce une performance, une manière d'avoir un avis immédiat sur vos créations ?

AX : Le café éphémère existe depuis 2006. Le café éphémère 20 vient d'avoir lieu au Japon.

Ce concept me permet différentes choses :

- C'est un moyen de communication sur mon travail, mais aussi sur le design en général...
- C'est un lieu de test pour mes nouveaux objets, pour mes essais autour du service, de la présentation...
- C'est aussi un contexte de vente alternatif aux boutiques (vente directe artisan/consommateurs)...

Bibliographie

- **ASENSIO Paco**, *food design*, Barcelone: teNeues publishing group, 2005, 395p.
- **BARRE-DESPOND Arlette** (dir.) *Dictionnaire international des arts appliqués et du design*, Paris, Editions du Regard, 1996, 650p.
- **BERNIER Georges**, *Antonin Carême 1783-1833*, Paris, Éditions Grasset, 1989, 322p.
- **BRETILLOT Marc**, *design culinaire l'atelier*, Paris : ESAD, 2006, 95p.
- **BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry**, *Design culinaire le manifeste*, Reims : Esad de Reims, 2004, 64p.
- **BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme**, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, 391p.
- **BUREAUX Stéphane, CAU Cécile**, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, 205p.
- **CARÊME Antonin**, *Le pâtissier pittoresque*, Paris, Mercure de France, collection "Le petit Mercure", 2003, 63p.
- **COCCO Alexandre, FOULON Éric**, *Design culinaire*, D'Architectures : Spécial construire : la qualité en danger ? Avril 2005, n° 145, pp 84-87
- **DE BEAUMONT Thierry, BRETILLOT Marc**, *Culinaire Design I Marc Bretillot*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, 181p.
- **GILLES- MOUTON Colette** (coauteur) *Antonin Carême : l'art culinaire au XIXe siècle*, Paris : Délégation à l'action artistique de la Ville de Paris , 1984, 96p.
- **GUIXE Marti**, *food designing*, Verone: Corraini edizioni, 2010, 191p.
- **HERME Pierre, ZIZZA-LALU Eve-Marie**, *Rêves de pâtissier:50 classiques de la pâtisserie réinventés*, Paris, Editions de La Martinière Atelier Saveurs, 2011, 258p.
- **KLANTEN Robert, EHMANN Sven, MOLLARD Adeline, BLIHÖFER Kitty**, *Delicate new food culture*, Berlin, Editions Gestalten, 2011, 239p.
- **MARINETTI Filippo**, *La cuisine Futuriste*, Paris : Métallé, 1982, 173p.
- **OEDING Katrin, ALLARD Sylvain**, *Appetite for design Eat Me, product, packaging, art, branding, interior*, Hong-Kong, Editions viction: workshop ltd, 2011, 255p.
- **ORSENNA Erik**, *Rêves de sucre*, Paris, Editions hachette, 1990, 114p.
- **PLATON**, *Le banquet*, Paris : Flammarion, 2001, 266p.
- **SENDER Serge-Gustave, DERRIEN Marcel**, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Paris, Editions Minerva, 2003 ; 360p.
- **SPOTTI Christophe**, *fraich'attitude*, Paris, Aprifel, 2004, 119p.
- **STUMMERER Sonja, HABLESREITER Martin**, *food design von der funktion zum genuss*, Austria: Springer wien New York, 2005, 132p.
- **TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne**, *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises*, Paris, Editions Flammarion, 2004, 431p.

PÉRIODIQUES

- **DANA Karine**, *Manger design, entretien avec Stéphane Bureaux*, AMC le moineur architecture : Spécial intérieur Avril 2007, n° 169, pp 50-51
- **DUHALDE Bénédicte**, *Richart, design et chocolat*, Intramuros : Marcel Wanders designer, Août 2002, n° 102, pp 48-49
- **MICHEL Florence**, *art culinaire et design*, Intramuros : Naoto Fukasawa designer, Mars Avril 2004, n° 111, pp 60-71
- **LACROIX Franck**, *Le Millefeuille*, Le journal du pâtissier : Spécial millefeuille tradition ou innovation ? Décembre 2011, n° 369, pp 26-60
- **STASSART Gilles**, *Du design à croquer*, Beaux arts magazine : Palais de tokyo, qui sont les artistes de demain ? Janvier 2006, n° 259, pp 24-25
- **STASSART Gilles**, *Pierre Hermé architecte de la gourmandise*, Beaux arts magazine, Septembre 2002, n° 220, pp.44-47

Sitographie

- So food so good [en ligne], disponible sur : <http://www.sofoodsogood.com>, consulté en Avril 2012
- Thinking food design [en ligne], disponible sur : <http://thinkingfooddesign.com/>, consulté en Avril 2012
- BRETILLOT Marc [en ligne], disponible sur : <http://www.marcbretillot.com>, consulté en Avril 2012
- BUREAUX Stéphane [en ligne], disponible sur : <http://www.stephane-design.com>, consulté en Avril 2012
- ROTHHAHN Julie [en ligne], disponible sur : <http://www.juliehhh.com>, consulté en Avril 2012
- BALLERY François-Xavier [en ligne], disponible sur : [http:// www.fxballery.com](http://www.fxballery.com), consulté en Avril 2012
- MAUGEY Fanny [en ligne], disponible sur : <http://www.fannymaugey.com>, consulté en Avril 2012
- Paris des Chefs [en ligne], disponible sur : [http:// www.parisdeschefs.com](http://www.parisdeschefs.com), consulté en Avril 2012
- Le Laboratoire [en ligne], disponible sur : [http:// www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org), consulté en Avril 2012
- E-delices, Rencontre avec Marc Brétillot, designer culinaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.edelices.com/medias/rencontre-avec-marc-bretillot-designer-culinaire/> (consulté en Juin 2012)
- Le café éphémère [en ligne], disponible sur : <http://cafeephemere.canalblog.com/>, consulté en Octobre 2012
- ESAD de Reims, Le banquet scientifique [en ligne], disponible sur : <http://www.esad-reims.fr/uploads/document/3fcbdcaf998f106d60d1e6d76ff670c8.pdf> (consulté en Octobre 2012)

- Pie Lab, Story of Pie [en ligne], disponible sur : <http://pielab.org/about/> (consulté en Octobre 2012)

Film/reportage

LACOSTE Paul, *Entre les bras*, France : Le-LoKal production, 2012, 1h30, couleur, son

LEPAGE Frédéric, LEZIN Philippe, *A table avec les politiques*, France : Institut National de l'Audiovisuel, Nologo Factory, 2012, 52 mns, couleur, son

BOE Philippe, *La revanche des pâtisseries*, France : Martange production, 2012, 1h30, couleur, son

HABLESREITER Martin, STUMMERER Sonja, *Food design*, France : Arte France, 2010, 52 mns, couleur, son

HEGEDUS Chris, PENNEBAKER Don Alan, *Les rois de la pâtisserie*, Etats-Unis : Arte France, 2009, 83 mns, couleur, son

COLVILLE Charles, *La cuisine est elle le propre de l'Homme ?*, Grande Bretagne : BBC, 2010, 50 mns, couleur, son

Sources iconographiques

Image p.4 : Dessin d'Antonin Carême: le pavillon Athénien
Source: Page 59 CARÊME Antonin, *Le pâtissier pittoresque* (4ème édition), Paris: J. Renouard, 1842,

Image p.6 : Jacques Génin et Marc Bretillot au Paris des Chefs 2011
Source: Paris dans ma cuisine, Actualité : Paris des chefs... j'y étais! [en ligne]. Disponible sur : <http://www.parisdansmacuisine.com> (consulté en Octobre 2012)

Image p.7 : Peinture rupestre retrouvée dans la «cueva de la arana» montrant une figure humaine récolant du miel.
Source : FUENTE Daniel, Canela y Miel [en ligne]. Disponible sur : <http://daniel-fuente.blogspot.fr/2010/03/canela-y-miel.html> (consulté en Octobre 2012).

Image p.8 : Le plus vieux pain du monde entièrement conservé du néolithique occidental, 3560-3530 av. J.-C. Trouvé à Douanne (canton de Berne)
Source : Jürg Währen©

Image p.8 : Pâtisserie cuite sur une écorce de chêne datée par dendrochronologie de 3178 à 3118 av. J.-C. (Suisse, Montilier, Lac de Morat, Ct. de Fribourg).
Source : Jürg Währen©

Image p.10 : Le Repas de Noce de Pieter Bruegel- 1568 - Huile sur toile - 114 x 164 cm
Source : LOCKWOOD Mike, Peasant Wedding Feast [en ligne]. Disponible sur : <http://www.visitmuseums.com/work-of-art/peasant-wedding-feast-142>

Image p.12 : portrait d'Antonin Carême
Source : DEROUBAIX Jacques, le gras double et le tablier de sapeur [en ligne]. Disponible sur : (consulté en Octobre 2012)

Image p.14 : Brillat-Savarin dessiné par Bertall
Source : BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, Physiologie du goût, Paris : G. de Gonet, 1848, page 3.

Image pp. 15-16 : Différents ordres d'architecture dessinés par Antonin Carême.
Source : CARÊME Antonin, *Le pâtissier pittoresque* (4e édition), Paris : J. Renouard, 1842, page 118

Image p.18 : Le Pavillon gothique issu du livre *Le pâtissier pittoresque*.
Source : CARÊME Antonin, *Le pâtissier pittoresque* (4e édition), Paris : J. Renouard, 1842, page 79

Image p.20 : portrait de Filippo Marinetti
Source : The Italian Cultural Institute of Chicago, Marinetti and Ungaretti International Conference [en ligne]. Disponible sur : http://www.iicbelgrado.esteri.it/IIC_Chicago/webform/SchedaEvento.aspx?id=293 (consulté en Octobre 2012)

Image pp. 21-22 : Tableau piège de Daniel Spoerri « Restaurant de la City Galerie, Zurich, 1965 »
Source : Art Actuel le magazine des arts contemporains, Oeuvres : Restaurant de la City Galerie, Zurich [en ligne], disponible sur : <http://www.artactuel.com/artiste-contemporain-confirme/spoerri-368/oeuvres/restaurant-de-la-city-galerie-zurich-3447.html> (consulté en octobre 2012)

Image p. 24 : « La cerise sur le gâteau » Yann D. Pennor's et Pierre Hermé
Source : HERMÉ Pierre, galerie photos [en ligne]. Disponible sur : <http://www.pierre-herme-paris.fr/photos/> (consulté en Octobre 2012)

Image p.26 : Portrait de Marc Bretillot, par Hervé Ternisien.
Première de couverture issue du livre : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, *Culinaire Design I Marc Bretillot*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, 181p.

Image p.30 : portrait de Pierre Hermé par Nicolas de Crécy
Source : STASSART Gilles, "Pierre Hermé architecte de la gourmandise", *Beaux arts magazine*, Septembre 2002, n° 220, page 44

Images pp. 31-32 : le « pistolet à chocolat » de Stéphane Bureaux
Source : BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, pages 140-141

Image p.34 : le « Grand Millefeuille » de Marc Bretillot, pour la Grande épicerie de Paris.
Source : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, *Culinaire Design I Marc Bretillot*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, pages 20-21

Image pp.35-36 : « hommage à Jean Prouvé » de Stéphane Bureaux
Source : BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, pages 66-67

Image p.38 : L'installation « Black, mulâtre, blanc » de Marc Bretillot
Source : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, *Culinaire Design I Marc Bretillot*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, pages 136-137

Images pp. 39-40 : « Plaque IVI » de Stéphane Bureaux
Source : BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, pages 165 et 207

Images p.42 : les « Moules à merveilles » de Marc Bretillot.
Source : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, *Culinaire Design I Marc Bretillot*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, pages 170-171

Images pp. 44-45-46 : la « Collec » de Stéphane Bureaux
Source : BUREAUX Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Editions Eyrolles, 2011, pages 152-153

Images p. 48 : La machine à napper les « sablés cibles » de Marc Bretilot.
Source : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, Culinaire Design I Marc Bretilot, Paris, Éditions Alternatives, 2010, pages 168-169

Image p.50 : Photographie de Nicolas Querel (chef boulanger) dans les laboratoires de la Grande épicerie de Paris
Source : Photographie personnelle

Images p.52 : Photographie des prototypes en polystyrène de « l'étincelle »
Source : Photographie personnelle

Images pp. 53-54 : Photographie du prototype en polystyrène de « l'étincelle » et de la coque en chocolat
Source : Photographie personnelle

Image p.56 : Expérimentation de moulage de pommes avec de la gélatine alimentaire
Source : Photographie personnelle

Image p.57 : Discussion entre Paul Haigh (à droite), Lewis Olson (à gauche) et moi-même pour un projet de luminaire
Source : Photographie personnelle

Image p.60 : Dessin d'Antonin Carême: le pavillon Athénien
Source: Page 33 CARÊME Antonin, Le pâtissier pittoresque (4ème édition), Paris: J. Renouard, 1842,

Image p.62 :Umberto Campana (à gauche) et Alex Atala (à droite) pour un projet de pâtisserie brésilienne au Paris des chefs 2012
Source: VERJUS Bruno, Connaissez-vous le pari des Chefs ? [en ligne]. Disponible sur : <http://foodintelligence.blogspot.fr/2012/01/connaissez-vous-le-pari-des-chefs.html> (consulté en Octobre 2012)

Image p.64 : Les étudiants de design culinaire de l'Esad de Reims en workshop international sur le thème « cuisine et geste » en 2010
Source : ESAD de Reims, selection de travaux design culinaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.esad-reims.fr/project/category/4.html> (consulté en Octobre 2012)

Image p.66 : la collection " essentiel de pâtisserie " de Matali Crasset et Pierre Hermé à l'occasion du salon Maison & Objet.
Source : CRASSET Matali, Alessi : essentiel de pâtisserie – matali crasset + Pierre Hermé [en ligne]. Disponible sur : <http://blog.matalicrasset.com/?p=1504> (consulté en Novembre 2012)

Image p.68 : les « outils de table » et « langue de chat » d'Anne Xiradakis
Source : outils de table: XIRADAKIS Anne, recherches [en ligne], Disponible sur : <http://annexiradakis.com/#recherches> (consulté en Novembre 2012) / Langues de chat : XIRADAKIS Anne, objets [en ligne], Disponible sur : <http://annexiradakis.com/#objets> (consulté en Novembre 2012)

Images p.69 : « Translucent Edible Bowls » de Diane Leclair Bisson
Source : LECLAIR BISSON Diane, Translucent Edible Bowls [en ligne]. Disponible sur : <http://www.edibleproject.com/jelly-bowls/> (consulté en Novembre 2012)

Image p.72 : La pâtisserie des rêves rue du Bac à Paris
Source : CONTICINI Philippe, la pâtisserie des rêves [en ligne]. Disponible sur : <http://blog.lapatisseriedesreves.fr/patisserie-des-reves-par-philippe-conticini-et-thierry-teyssier/> (consulté en Novembre 2012)

Images pp.73-74 :Public Pie de Maaike Bertens
Source : BERTENS Maaike, public pie [en ligne]. Disponible sur : <http://maaike->

bertens.nl/public-pie/ (consulté en Novembre 2012)

Image p.76 : « On ne joue pas à table! » Charlotte Brocard
Source : Fraich' Attitude, Jeux Cuisine / On ne joue pas à table - 5 juin au 26 septembre 2009 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.fraichattitude.com/fruits-legumes-jeux-cuisine-on-ne-joue-pas-a-table-5-juin-au-1er-aout-2009.html> (consulté en Novembre 2012)

Image p.78 : David Edwards et Marc Bretilot devant une machine à « Whafer »
Source : BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry, Culinaire Design I Marc Bretilot, Paris, Éditions Alternatives, 2010, page 157

Image pp.79-80 :La carafe à whaf
Source : GearHungry, Le Whaf Carafe [en ligne]. Disponible sur : <http://www.gearhungry.com/2012/08/le-whaf-carafe.html> (consulté en Novembre 2012)

Image p.82 : « Black sesame sponge cake with miso » proposé dans le restaurant « el bulli » de Ferran Adria
Source : Elle décoration, Design Indaba 09 : Day 2 [en ligne]. Disponible sur : <http://elledeco.blogspot.fr/2009/02/design-indaba-09-day-2.html> (consulté en Novembre 2012)

Image p.84 : « Lapin kulta solar kitchen restaurant » avec Antto Melasniemi (à gauche) et Marti Guixé (à droite)
Source : Melasniemi Antto, GUIXE Marti, Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant [en ligne]. Disponible sur : <http://lapinkultasolaritchenrestaurant.com/#about> (consulté en Novembre 2012)

Images pp.85-86 : ci-dessus : Protoypes des contenants dessinés par François Azambourg
Source : Le laboratoire, LE DESIGN CELLULAIRE François Azambourg - Don E. Ingber 24 septembre 2010 - 17 janvier 2011[en ligne]. Disponible sur : <http://www.laboratoire.org/archives-10.php> (consulté en Novembre 2012)
à gauche : Un exemple de plat conçu par l'imprimante à aliments Philips
Source : Design boom, philips food probe [en ligne]. Disponible sur : <http://www.designboom.com/science/philips-food-probe/> (consulté en Novembre 2012)

Image p.87-88 : L'imprimante à aliments issue du projet « food probe » de Philips.
Source : Design boom, philips food probe [en ligne]. Disponible sur : <http://www.designboom.com/science/philips-food-probe/> (consulté en Novembre 2012)

Image pp.91-92 : Le restaurant Pie Lab
Source : O'BRIEN Robyn, Learning the Labels: A New Food Lexicon [en ligne]. Disponible sur : <http://blogs.prevention.com/inspired-bites/2012/03/23/food-fairies-and-the-new-food-lexicon/> (consulté en Novembre 2012)

Image p.96 : Portrait de Marc Bretilot
Source : BRETILLOT Marc, république de la fourchette : passeport [en ligne]. Disponible sur : <http://marcbretilot.com/> (consulté en Novembre 2012)

Image p.103 : Portrait de Benoît Castel
Source : PHAM Anne-Laure, Comment devient-on chef pâtissier? [en ligne]. Disponible sur : http://www.l'express.fr/styles/saveurs/rencontre-avec-benoit-castelle-chef-patissier-de-la-grande-epicerie_1037444.html (consulté en Novembre 2012)

Image p.111 : Portrait d' Anne Xiradakis
Source : Le lieu du design, anne xiradakis design [en ligne]. Disponible sur : <http://www.lelieududesign.com/annuaire/anne-xiradakis-design>

En couverture : VAN CAPPELLEN Philippe, Millefeuille aux framboises [en ligne]. Disponible sur : <http://lejoueurdeflute.be/?p=74>

Merci.

Merci à Quentin Wary pour ses lectures ses relectures et pour avoir toujours consenti à goûter mes expériences culinaires souvent ratées.

Merci à mes parents pour leur soutien qui m'a permis d'arriver jusqu'ici.

Merci à Thierry de Beaumont pour ses conseils éclairants.

Merci à Marc Bretillot, Benoît Castel et Anne Xiradakis de m'avoir accordé leur temps précieux.

Merci à l'équipe de la Grande Épicerie de Paris et particulièrement à Philippe Rossetti, Florian Machefert, Pauline Arino, Paola Galli, Nicolas Querel, Gilles Lescq, Loïc Cabrero et Christophe Louie, pour leur accueil et leur gentillesse.

Et enfin, merci à ma grand-mère Colette, pour m'avoir donné le goût du dessin et de la cuisine.



« Les beaux arts sont au nombre de cinq, à savoir :
la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et
l'architecture, laquelle a pour branche principale
la pâtisserie. »

Antonin Carême