

## Guy Savoy et Bruno Moretti : l'alchimie des contraires

« Nous sommes tellement opposés. Lui, c'est le calme et la sérénité ; moi, la bombe atomique », lance Guy Savoy pour présenter son duo avec le designer Bruno Moretti. De cette alchimie des contraires, est née une singulière famille d'objets pour la table, destinés au nouveau restaurant du chef triplement étoilé, installé quai de Conti dans le prestigieux Hôtel de la Monnaie. « Un lieu comme celui-ci est un vrai outil de production, observe Bruno Moretti. Tout est d'une très grande précision. Il y a beaucoup de contraintes à intégrer, notamment pour le dressage des plats. » Quoique novice dans le domaine de la haute gastronomie, le designer a plongé avec appétence dans cet univers spécifique. Trop content d'être autorisé à passer du côté des fourneaux pour une observation scrupuleuse des faits et gestes.

L'enjeu ? « L'idée n'était pas de créer une gamme, explique-t-il, mais plutôt un paysage de formes, qui offre des surfaces d'expression pour la cuisine gourmande de Guy Savoy. » Parmi ces inédits, l'assiette trois bassins, la cloche et son conduit, la tasse surprise, l'assiette perforée qui permet à la vapeur de s'enfuir en beauté... sans oublier l'archétypal couteau en carbone. « J'aime la radicalité de ce couteau qui est à l'image de ma cuisine. Il est sans superflu », note Guy Savoy. Par expérience, le célèbre chef sait à quoi s'attendre avec un designer : « C'est un ingénieur ingénieux : il doit comprendre les enjeux techniques, tout en assurant la partie esthétique. » De fait, il est précis dans sa demande et très réactif face aux propositions. Ce qui est stimulant pour Bruno Moretti pleinement engagé dans ce « work in progress » depuis trois ans ! [www.guysavoy.com](http://www.guysavoy.com)



### Guy Savoy et Bruno Moretti : L'alchimie des contraires

« Nous sommes tellement opposés. Lui, c'est le calme et la sérénité ; moi, la bombe atomique », lance Guy Savoy pour présenter son duo avec le designer Bruno Moretti. De cette alchimie des contraires, est née une singulière famille d'objets pour la table, destinés au nouveau restaurant du chef triplement étoilé, installé quai de Conti dans le prestigieux Hôtel de la Monnaie. « Un lieu comme celui-ci est un vrai outil de production, observe Bruno Moretti. Tout est d'une très grande précision. Il y a beaucoup de contraintes à intégrer, notamment pour le dressage des plats. » Quoique novice dans le domaine de la haute gastronomie, le designer a plongé avec appétence dans cet univers spécifique. Trop content d'être autorisé à passer du côté des fourneaux pour une observation scrupuleuse des faits et gestes. L'enjeu ? « L'idée n'était pas de créer une gamme, explique-t-il, mais plutôt un paysage de formes, qui offre des surfaces d'expression pour la cuisine gourmande de Guy Savoy. » Parmi ces inédits, l'assiette trois bassins, la cloche et son conduit, la tasse surprise, l'assiette perforée qui permet à la vapeur de s'enfuir en beauté... sans oublier l'archétypal couteau en carbone. « J'aime la radicalité de ce couteau qui est à l'image de ma cuisine. Il est sans superflu », note Guy Savoy. Par expérience, le célèbre chef sait à quoi s'attendre avec un designer : « C'est un ingénieur ingénieux : il doit comprendre les enjeux techniques, tout en assurant la partie esthétique. » De fait, il est précis dans sa demande et très réactif face aux propositions. Ce qui est stimulant pour Bruno Moretti pleinement engagé dans ce « work in progress » depuis trois ans ! [www.guysavoy.co](http://www.guysavoy.co)

Elle Decoration 16 Oct 2015 / Laurence Salmon / Tout est design !