



Le Style



Bol saladier
en forme de cœur
conçu par le chef
étoilé Guy Savoy
et le designer
Bruno Moretti,
pour la maison
Alessi.

Michael de Paquet

Les chefs mettent les pieds dans le plat.

DESIGNERS DE RENOM ET CHEFS ÉTOILÉS S'ASSOCIENT POUR CONCOCTER
DES COLLECTIONS D'ARTS DE LA TABLE. DES LIGNES À LA FOIS TECHNIQUES
ET RAFFINÉES QUI FONT RECETTE AUPRÈS DES FINS GASTRONOMES.

PAR MARIE GODFRAIN



Le porcelainier Bernardaud a réalisé une collection d'assiettes imaginées par Guy Savoy (1, à droite) et Bruno Moretti (1, à gauche) et a élaboré une assiette pour la bouillabaisse (2) avec Gérard Passédat. La maison Christofle a conçu les couverts à légumes Arpège (3) avec Alain Passard. La saucière de la collection Lunes Eclipse (4) a été mise au point par la chef Anne-Sophie Pic (5) pour le porcelainier Raynaud.



CE PRINTEMPS, SUR LES TABLES du restaurant Guy Savoy et sur celles des amateurs de cuisine, est apparu un saladier en forme de cœur. Sa singularité, il la doit à la double signature du designer Bruno Moretti et de Guy Savoy. Seul un chef pouvait être aussi précis sur l'inclinaison de l'évasement ou sur le socle, étudié pour que la vinaigrette ne brûle pas les feuilles de salade. Les chefs sont de plus en plus nombreux à faire des incursions chez les éditeurs d'arts de la table afin d'apporter leur expertise à un secteur qui cherche à se réinventer. « Avec ce saladier Human Collection, je partage ma vision conviviale de la cuisine en favorisant des gestes professionnels et accessibles à tous, explique Guy Savoy. J'aimerais que chez les gens qui le possèdent, on se batte pour remuer la salade! » Le mouvement n'est pas nouveau. Alain Passard élaborait, dès 2003, des couverts à légumes pour Christofle. En 2007, ce fut au tour d'Alain Ducasse de cosigner le Pasta Pot (Alessi).

Depuis deux ans, le mouvement s'accélère: service en porcelaine cosigné par Michel Bras (Serax), plateau carbone révolutionnaire élaboré par Yannick Alléno, poterie contemporaine du restaurant Blue Hill de Dan Barber dans la banlieue new-yorkaise, collection New Norm par le restaurant Host de Copenhague et l'éditeur danois Menu... La tendance est internationale. « LES CHEFS PORTENT UN REGARD CRÉATIF, que le public découvre grâce aux multiples émissions culinaires, avance Franck Millot, directeur commercial du salon Maison & Objet. Cuisiner est devenu un hobby répandu. » Cet engouement pour la gastronomie ayant accru la notoriété des chefs, les marques ont vite compris l'intérêt qu'elles pourraient tirer d'associations avec des « noms ». « Plus que de la cuisine, ils incarnent un univers », explique le designer Bruno Lefèbvre, qui mène de son côté un partenariat fructueux avec Anne-Sophie Pic pour le porcelainier Raynaud et les couteaux Laguiole. Ces dernières années, Bernardaud a su attirer les plus grands noms. Michel

Guérard et Gérard Passédat ont réalisé des pièces avec le porcelainier limougeaud. « La vaisselle leur permet d'exprimer leur créativité d'une autre façon. En la commercialisant, nous leur permettons de partager le coût de développement élevé », précise Frédéric Bernardaud, directeur du marketing et de la création. Pourtant, dans cette maison respectable, les signatures ne figurent jamais en magasin. « On ne capitalise pas sur le nom des chefs, d'abord connus pour leur cuisine. Le public n'est pas dupe et sait qu'ils n'ont pas dessiné seuls ces objets. La démarche a du sens lorsque les chefs les vendent dans leurs établissements, plus comme souvenirs que pour un usage usuel que recherche le public. En revanche, nous vendons à des restaurants ces accessoires techniques, car les autres cuisiniers sont sensibles au nom qui sous-tend une façon de cuisiner. » Président

de la Confédération des arts de la table, Guy Bourgeois abonde en ce sens et dénonce les démarches purement marketing: « Depuis Bocuse, nombreux sont les chefs à vouloir jouer avec leur nom pour vendre des produits dérivés. Mais ce n'est pas forcément un déclencheur d'achat! » Il le vérifie chaque jour dans sa boutique d'Orléans. Pourtant, après les livres, les émissions de télé et les cours de cuisine, les arts de la table semblent constituer un nouveau point de rencontre entre chefs et amateurs éclairés. ☐

Laurence Meunier - Bernardaud, Christofle, Raynaud Limoges, Emmanuelle Thion