



Restaurant Guy Savoy  
Monnaie de Paris  
11, Quai de Conti  
75006 Paris  
Réservation : 01 43 80 40 61  
www.guysavoy.com

©Michael DePasquale



©Michael DePasquale

Bruno Moretti (à gauche) et Guy Savoy (à droite)

Collection Human (saladier et couverts à salade), Alessi

## & Guy Savoy & Bruno Moretti



Saladier Human, Alessi

“ Tout a commencé par une conversation fortuite chez Florent Tarbouriech\* entre deux amateurs d'huîtres : Guy Savoy, chef étoilé et Bruno Moretti, talentueux designer. Tout a continué par des conversations programmées et professionnelles dans les cuisines et à la table de Guy Savoy. La suite de l'histoire s'écrit au fil du temps avec des objets imaginés par les deux hommes puis édités par les plus belles maisons. En 2016, la magie opère à nouveau avec un saladier aux lignes parfaites à découvrir chez Alessi et une ligne de couteaux aériens estampillés TB. Quand la cuisine, la table et le design ne font plus qu'un. ”

\* Ostréiculteur du bassin de Thau (Hérault)

### Le dialogue s'est-il facilement instauré entre le designer et le chef étoilé ?

**Bruno Moretti** – J'ai été étonné d'observer chez les cuisiniers des préoccupations proches de celles des designers : joindre la simplicité à l'harmonie dans leurs réalisations ; être toujours dans l'extrême précision ; rechercher la qualité totale des produits comme des matériaux ; se mettre au service du convive comme du client et être conscient qu'« il n'y a pas de repentir possible » : si un plat ou un couvert a été mal conçu, trop tard, c'est fait ! J'ai immédiatement adhéré aux idéaux qui animent Guy Savoy dans sa démarche de cuisinier. Ceux-là même qu'il souhaitait retrouver dans le travail du designer qui l'accompagnerait. Pour lui, il est essentiel d'établir une continuité entre la cuisine et la salle à manger en mettant à disposition du convive des objets habituellement réservés au cuisinier ; les deux univers doivent être en symbiose et se répondre l'un l'autre. Il avait le désir de concevoir des objets de table qui soient au service des plats, pensés en fonction de préparations et de consistances spécifiques, mais qui soient aussi déclencheurs de plats nouveaux. La relation doit fonctionner dans les deux sens. Dès nos premières discussions, nous sommes tombés d'accord pour considérer que la vaisselle et les objets de table étaient le lien entre le convive et l'architecture, comme le trait d'union entre le convive et le cuisinier.

### Quelle est la genèse de votre ouverture au design ?

**Guy Savoy** – Lorsque j'ai commencé à faire ce métier il y a trente-cinq ans, la cuisine était la pièce maîtresse du restaurant et sur elle se concentrait toute l'attention du chef. La salle, elle, restait très figée, au point d'en être parfois sinistre. Petit à petit, les choses ont évolué et les cuisiniers se sont tournés vers le monde extérieur. Dans mes restaurants, cela s'est tout d'abord traduit par l'introduction d'œuvres d'art. Puis s'est engagée une réflexion autour des arts de la table. La table allait devenir le prolongement de notre identité gastronomique.

Je crois qu'il faut savoir avancer avec son temps et faire de l'innovation une pierre angulaire de notre métier. À notre époque, on ne peut plus être dans l'expectative. C'est le désir d'exprimer ma vision de l'évolution des arts de la table qui a suscité ma collaboration avec Bruno Moretti.

### Racontez-nous l'histoire de votre collaboration avec Alessi...

**B.M.** – L'envie de travailler avec Alessi était ancrée en moi depuis longtemps. J'avais envie de rapprocher deux maisons qui partagent les mêmes valeurs : la simplicité, la modestie et l'excellence. Nous sommes allés voir Alessi avec des couverts à salade que nous avons présentés à Alberto Alessi. Celui-ci a été séduit par le projet et nous a proposé de travailler sur un saladier pour les accompagner. C'est ainsi qu'est né le

saladier « Human » en acier inoxydable, disponible dès à présent en deux tailles, en attendant l'arrivée d'une troisième.

**G.S.** – Le saladier est un objet qui n'est pas facile en tant que tel. Bien que souvent trop volumineux et peu esthétique, il a pourtant le mérite de réunir les gens autour d'un plat. Avec Bruno Moretti, nous nous sommes penchés sur la manière de le rendre à la fois fonctionnel et beau. Partageant la même maniaquerie du détail, nous avons recherché la perfection tant dans l'usage que dans la plastique. Une démarche que nous poursuivons pour la conception des plats qui devraient venir compléter la collection. Nous sommes actuellement en phase de test en cuisine.

### Retour en France, à Thiers où est né votre projet de couteau avec TB...

**G.S.** – Je suis encore chaque jour émerveillé par ces couteaux dessinés par Bruno et sortis des usines de TB (Tarrerias Bonjean, *ndlr*). Ils sont comme je les imaginais, avec une lame au tranchant parfait qui jamais ne vient toucher la nappe. L'idée originale fut d'imaginer deux versions du couteau à viande – un pour les hommes, un autre pour les femmes –, comme le font traditionnellement les Inuits. En prenant en considération la morphologie de la main qui diffère selon le sexe, nous avons poussé plus loin la réflexion sur la préhension de l'objet. Ainsi s'exprime notre volonté de créer un bel objet à la fois unique et personnalisé.

Collection Guy Savoy, TB, design Bruno Moretti



©Laurence Mouton



Séance de travail chez Bernardaud

Bruno Moretti – Travailler sur un nouveau couteau s’est imposé à nous alors que nous préparions l’ouverture du restaurant de la Monnaie (Paris 6<sup>e</sup>). Nous voulions le sortir des conventions et raconter une nouvelle histoire autour de cet objet indispensable au quotidien. Cette histoire se décline en trois chapitres et trois objets : le couteau à viande, le couteau à tartiner et le couteau de poche. Le couteau à viande est élémentaire, « archétypal ». Comme vous l’expliquait Guy, il existe en deux modèles (homme et femme, *ndlr*). Le couteau à tartiner est un « aller-retour » : sa forme est légèrement différente selon qu’il sera destiné à un droitier ou à un gaucher. Le couteau de poche a été baptisé « Terre et Mer Thau » en souvenir de notre première rencontre et de ce lieu qui nous est si cher. Ses deux lames seront indispensables à tous les amoureux de la terre et de la mer. Les cotes des couteaux de table sont en fibre de carbone massive. La finition et le polissage sont faits à la main dans la plus grande tradition coutelière. L’acier choisi pour les lames est d’une qualité supérieure qui garantit un tranchant parfait et durable. Il a subi un traitement thermique et une cryogénéisation pour renforcer ses caractéristiques.

Guy Savoy – Déjà disponible sur les tables du restaurant, il rencontre un succès immense auprès des clients qui pourront le retrouver en magasin (coffret de six couteaux, *ndlr*). Il a été présenté sur Maison&Objet et à Francfort (Ambiente, *ndlr*), et son lancement a reçu le meilleur des accueils.

Comment s’est opéré le choix du coutelier ?

G.S. – Lorsque nous avons commencé à réfléchir sur le design des couteaux, nous avons contacté différentes maisons. Les discussions se sont poursuivies avec plusieurs d’entre elles avant que nous arrétions notre choix sur TB.

B.M. – Nous voulions travailler avec une entreprise française,

performante en matière de technologie et qui ait envie de nous accompagner. La coutellerie thernoise TB nous a séduits avec sa technologie Evercut et son équipe de R&D qui s’est montrée particulièrement performante et motivée. Sa démarche environnementale a également joué dans notre décision.

Quittons l’univers du design pour parler de votre autre actualité...

G.S. – Nous venons de signer les nouvelles cartes des restaurants du groupe Mama Shelter. C’est une aventure passionnante, qui a été initiée lors d’un premier contact en 2008. Je suis profondément heureux de voir se concrétiser ce projet qui me tenait vraiment à cœur. Le Mama Shelter est un concept de restaurant hors du temps qui

allie gastronomie et convivialité comme nulle part ailleurs.

Quel est votre « truc » du moment, qu’il soit culinaire... ou non ?

G.S. – Penser au prochain week-end, avec l’idée qu’à seulement quelques heures de train se trouve un environnement totalement dépaysant où je pourrai aller me ressourcer avant de réattaquer une nouvelle semaine au pas de course ! ■

