

BRUNO MORETTI

DE L'ART
DE SCÉNARISER
LA TABLE

Au-delà du goût et des saveurs, trouver l'équilibre entre le contenant et le contenu, entre la fonction et l'usage, répond du travail de designer. Si l'exercice est toujours guidé par le contexte et ses contraintes, un produit bien pensé en arts de la table permet de sublimer la cuisine à tous les égards. Rencontre avec Bruno Moretti dont le vocabulaire de designer se glisse dans l'âme de ses clients pour faire naître des objets de désir.

TABLE & CADEAU – Quel regard portez-vous sur l'univers des arts de la table ?

BRUNO MORETTI – C'est la question du repas et la fonction de l'objet qui s'y réfère. Cuisiner, se nourrir, participent de notre besoin primaire, d'un rituel qui répond à notre humanité. Dans l'art de la table, l'objet est à disposition de la main, du geste et du regard. Il rentre au cœur d'un moment intense où les sens sont en éveil et la relation au corps décuplée par son contact. Ces objets font sens car ils sont liés à l'évolution permanente de notre société.

T&C – Le design dans ce secteur procède-t-il de la même gymnastique que dans vos expériences précédentes ?

BM – Qu'il s'agisse d'une pièce de mobilier ou d'arts de la table, la réflexion procède de l'analyse du concept : pour qui, pour quoi, comment et où ? Le programme design pose la forme avec des ingrédients qui relèvent de l'usage, du confort, du plaisir et du service. À cela s'ajoute la sensibilité personnelle du designer et des instigateurs du projet.

T&C – Quelle est l'histoire de votre rencontre avec Guy Savoy ?

BM – Par l'intermédiaire d'un ami commun, Florent Tarbouriech, éleveur d'huîtres sur le bassin de Thau et fournisseur de Guy Savoy. Le temps d'un moment amical et les choses se sont enchaînées naturellement : invitation de Guy à découvrir sa cuisine, et l'échange s'est porté sur son projet de restaurant à la Monnaie



L'assiette perforée a été tout spécialement créée pour le homard en vapeur froide. Elle fait partie d'un set d'assiettes trois bassins et vient se placer au-dessus pour laisser filtrer la vapeur créée en dessous par la réaction de la glace carbonique et de l'eau.

de Paris. Ce travail s'est vraiment joué sur l'alchimie de la rencontre avec une envie commune d'imaginer des scénarios ensemble. Pour moi, il a fallu une immersion totale en cuisine avec ses équipes pour mettre mes sens en éveil. Pour Guy, anticiper le trait d'union harmonique entre la transformation et le dressage des produits. Tout un programme de découverte mené avec simplicité et modestie !

T&C – Quelle philosophie épouse ces nouveaux produits ?

BM – Dans la réalité de ce contexte est né un langage commun autour du design et de la cuisine : textures, couleurs, matières... La perfection est ici affaire d'harmonie à tous les égards, avec les attentions et les émotions que le chef veut faire passer. La tasse à café possède un double fond dans lequel se cache un petit financier maintenu au chaud par la chaleur du café, la cloche évoque une cheminée de fabrique en référence au feu dans la cuisine et laisse passer les fumets de la préparation pour exalter les papilles, le saladier en forme de cœur édité par Alessi reflète les aliments pour les mettre en valeur... Rien n'est le fruit du hasard, sauf à générer une source d'expériences nouvelles pour les convives. Parfois, le plat s'efface et parfois, il crée la mise en scène.



La tasse à café crée la surprise. Dotée d'un double fond, elle dissimule un petit financier maintenu au chaud par la chaleur du café.

Objet tout aussi simple que complexe, la cloche est un signe fort et emblématique du restaurant Guy Savoy. L'odeur des macarons à la truffe blanche dégagée par son conduit met tous les sens en éveil, créant ainsi une mémoire autour du parfum. Elle exprime la préparation en cuisine avec le feu d'où l'idée de cheminée.



T&C – Entre le gustatif et le visuel, quelles sont les valeurs d'usage à intégrer pour la création dans les arts de la table ?

BM – Au-delà de l'esthétique, le discours est récurrent en design sachant aussi qu'un objet doit, selon les cas, avoir la capacité d'exprimer l'usage et la manière de s'en servir. Les formes doivent être fonctionnelles pour répondre à l'usage, lui-même dicté par des contraintes de solidité, de bruit ou de codes couleurs. Cela intègre un travail sur le confort d'utilisation, l'ergonomie pour la prise en main (de la cuisine au service jusqu'à l'utilisateur), le choix des matériaux pour l'entretien. À cela s'ajoute le positionnement du produit en termes de prix.

T&C – Quel type de collaboration établissez-vous avec les industriels/éditeurs de vos produits ?

BM – Il faut savoir se reposer sur leur savoir-faire. Si l'exercice est très valorisant pour eux, il représente un gros investissement en temps, en recherche, en moules... Il importe de savoir amortir cette expérience novatrice dans d'autres développements.

T&C – Comment votre signature design fait-elle recette ?

BM – L'excellence et le plaisir sont en premier au rendez-vous. Côté diffusion, il faut ouvrir la vente vers d'autres canaux. Une boutique au restaurant, les points de vente Alessi et un site Internet dédié pour Guy Savoy. On y retrouve la gamme de couteaux réalisée par Tarrerias Bonjean, les produits Alessi et bientôt la vaisselle Bernardaud. Il est certain que la création d'un objet va de pair avec l'envie de susciter le désir d'où l'importance de les rendre accessibles !

Karine Quédreux

