

RENCONTRE AVEC BRUNO MORETTI ET GUY SAVOY

Christine Colin



FR Depuis 2012, Bruno Moretti développe avec Guy Savoy un service de table pour son restaurant de l'Hôtel de la Monnaie. Ce travail au long court a donné naissance à un millefeuille de petites découvertes, d'inventions, d'associations d'idées quasi invisibles qui participe au sens de l'accueil et du bien-être de ce restaurant.

Christine Colin **Guy Savoy, pouvez-vous parler de la photo qui est au-dessus de votre bureau ?**

Guy Savoy Ce sont les acteurs du Clan des Siciliens, des Tontons flingueurs, qui m'ont fait rêver quand j'étais ado, pré-ado et post-ado : Delon, Gabin, Ventura, ensuite, Bliers, Lefebvre, Belmondo. C'est un pan de la culture française qu'on a parfois tendance à oublier. La richesse de notre pays, c'est la diversité. Le cinéma américain n'a jamais fait ce genre de chose. C'est singulier.

CC Par ailleurs, vous avez la réputation d'être un collectionneur d'art contemporain, cela est-il vrai ?

GS On peut aimer Lino Ventura, Fabrice Hyber, Basquiat et d'autres. C'est la richesse de notre époque. J'ai une photo de Mick Jagger au bord de la Seine lorsqu'il a fait le concert le 19 octobre dernier. Cela me rassure que des gens qui m'ont fait rêver quand j'avais quinze ans me fassent encore rêver alors que j'en ai plus de soixante. J'ai un profond respect pour ce qui dure.

CC Pourquoi le design et pourquoi faire appel à un designer ?

GS Le dimanche, si je veux une côte de bœuf, je vais voir mon boucher. Si je veux faire des assiettes, quel est le meilleur métier ? Il se trouve que ce designer, je le rencontre chez des amis communs dans le sud de la France et on se met à parler. Mais on n'est pas entré dans ce travail par le design, on y est entré par la cuisine. Je lui ai demandé de venir au restaurant, de manger des plats que je commentai au fur et à mesure. Il fallait qu'il sente la mise en scène du plat. Bien sûr, il y a une assiette, mais sa finalité, c'est qu'il y ait un plat à l'intérieur. En cuisson, le contenant doit être proportionnel au contenu. Il faut respecter cette règle dans l'assiette, en y ajoutant le côté esthétique.

CC À propos du rapport contenant/contenu, quand vous parlez de plat, vous parlez du contenu. Le contenu a-t-il pris le nom du contenant ?

GS Le plat devient le plat. C'est comme la tasse dessinée par Bruno. Avec le café, je sers ce qu'on appelle un petit-four. On s'est dit, pourquoi ne ferait-on pas un petit four sous la tasse ? Ce double fond, ce petit four, permet de garder tiède le petit-four.

CC Quelles étaient vos attentes à l'égard de Bruno Moretti ?

GS Une réflexion sur les règles professionnelles et la matérialisation de cette réflexion... artistiquement. Pour l'assiette à trois bassins, Bruno avait évoqué une porte cochère. L'idée était d'avoir une assiette qui puisse fonctionner pour le plat quand il est à la carte, au menu ou en très petite portion. En design comme en cuisine, on est bon quand on est dans le concret. La cloche a une cheminée,



car qui dit cuisine, dit feu, dit fumée. On tient compte de l'origine, de pourquoi c'est fait. Le design, c'est un peu comme le bien-être, cela ne s'explique pas, ça se ressent. Quand on a eu des frissons pendant un concert, la partition n'a aucune importance.

CC Pourquoi avoir choisi d'éditer ces objets, avec Alessi, TB ou encore Bernardaud ?

GS Les convives qui viennent ici ont aussi envie d'avoir quelque chose de chez nous, des couteaux, des beurriers, des assiettes, des saladiers. Tout le monde a envie d'avoir de beaux objets à la maison. Il y a même une compagnie aérienne qui les veut.

CC Comment cette collection contribue à l'image du restaurant ?

GS Quand on est dans un lieu comme ici, la question n'est pas de savoir s'il est beau ou non, il est unique. Par le bâtiment et par tout ce qu'on voit, le pont des Arts, le Louvre, le pont Neuf, la Seine. C'est unique. Si on part de cette notion d'unique, il faut que tout suive, si on veut être cohérent. Cette vaisselle est unique. L'atmosphère de ce restaurant est unique. Il y a une harmonie et une cohérence dans l'unique, le singulier.

CC Cela pourrait être une définition de l'art. William Morris, le père reconnu du design, dit que l'art est l'expression de la joie que l'homme a trouvée dans son travail.

GS Pour nous la *French touch*, c'est la fantaisie juste au bon moment. La fantaisie, c'est la joie.

CC Bruno Moretti, quand on a travaillé dans plusieurs secteurs professionnels comme la presse ou la scénographie, qu'est-ce que le domaine de la gastronomie apporte à un designer ?

BM C'est le concret et la poésie qui est associée à ce concret. C'est cette relation humaine qui va avec. C'est une globalité, une harmonie, un équilibre qu'on essaye de faire passer dans toutes les strates de l'objet jusqu'à ce que l'objet s'efface tout en restant présent. L'objet doit être avant tout comme une scène, un dispositif qui va permettre de valoriser le plat, être au service de la préparation. Il est également au service des contraintes d'usage, le service, la plonge, toute cette réalité. Et puis, nous nous comprenons avec Guy Savoy. La première fois où j'ai déjeuné ici, je me suis senti bien, tout simplement. C'est aussi cela la réalité, cette compréhension avec Guy. On a un vocabulaire commun : on parle de textures, de matières et de couleurs.

CC Quels sont les prochains projets ?

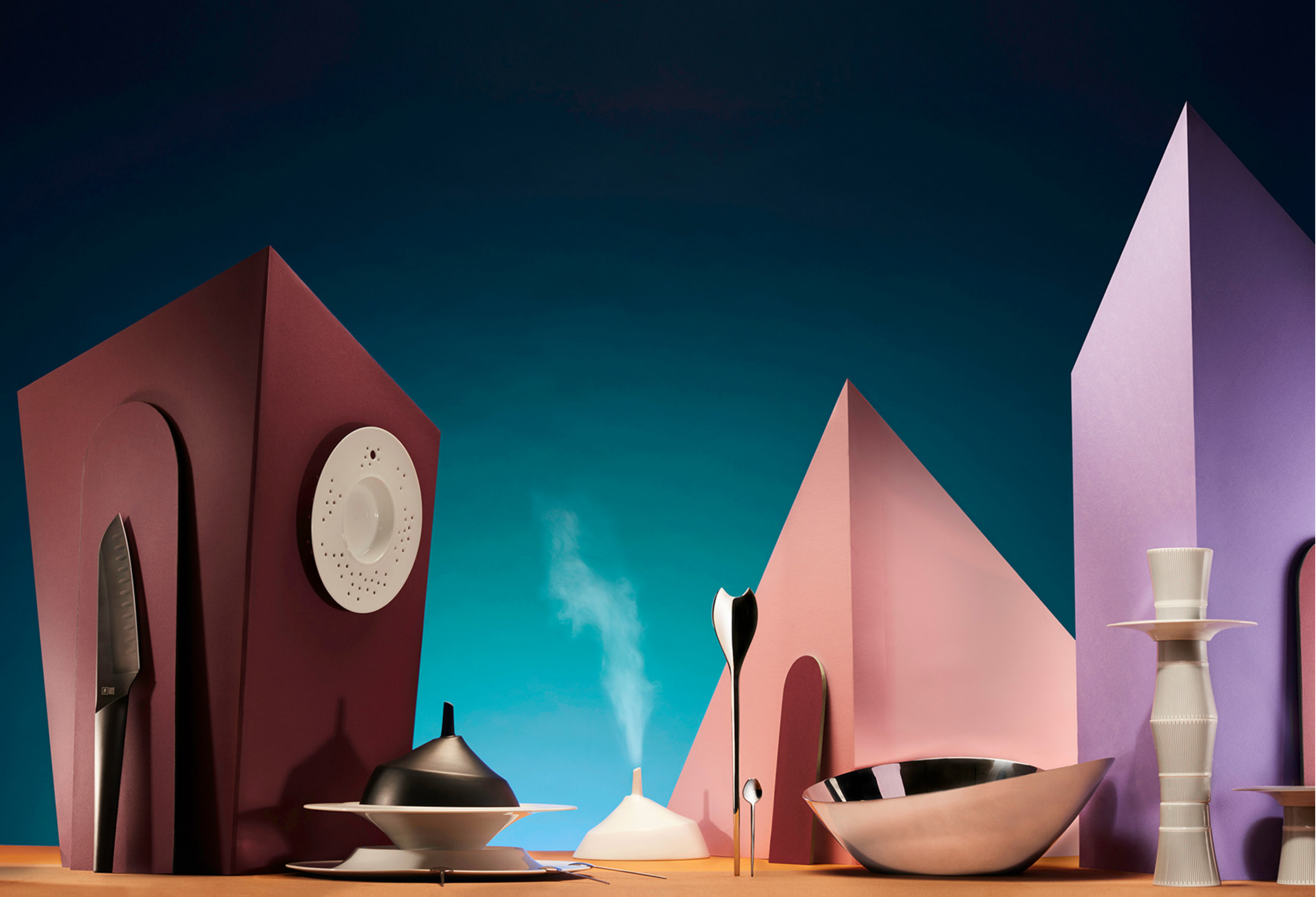
GS Le déjeuner d'aujourd'hui.

↖ L'assiette trois bassins, éditée par Bernardaud

← Le chef Guy Savoy et le designer Bruno Moretti à la manufacture Bernardaud

→ p. 56-57
Le projet « Cloche, clocher, fourneaux et petits fours »

Retrouvez la collaboration de Bruno Moretti et Guy Savoy sur : www.guysavoyboutique.com



CLOCHE, CLOCHER, FOURNEAUX ET PETITS FOURS

Est-ce que tout a déjà été dit sur la cloche de Bruno Moretti pour Guy Savoy?

Son image est persistante. L'assiette lui donne de l'assiette : ce n'est plus cet objet un peu siphonné que Guy Savoy s'amuse à mettre sur sa tête comme un entonnoir ou sur l'oreille comme un sonotone. En tout cas, elle n'obéit pas aux codes de la cloche de la grande cuisine française, celle qu'Ettore Sottsass moquait pour sa grandeur et ses prétentions. Sa matière est improbable : la porcelaine est un ectoplasme. Est-ce un nappage ? Une matière culinaire ? Moelleuse, gélatineuse ? Est-ce que ça se mange ? Est-ce que c'est plein ? Et en dessous, serait-ce un gigot ? Un gâteau d'anniversaire ?

Puisque le pommeau a été remplacé par une cheminée, la cloche n'enferme plus. Elle est ouverte, elle fume, elle annonce. Elle signale. On est presque étonné qu'elle ne tinte pas. « Savez-vous que la cloche pique l'heure comme l'épice les papilles ? » (Guy Savoy). Donc, dans cette cloche, il y a du clocher. Mais il y a également quelque chose qui cloche. Elle est un peu boiteuse, ça claudique. Ça se moque des demi-sphères parfaites dont on parlait tout à l'heure. Guy Savoy ne voulait pas de cloche : trop pompeux, trop carillonnant.

Mais, avec cette cheminée effilée comme une cheminée d'usine, il y a aussi du haut-fourneau dans cet objet. Parce que si cela vient des fourneaux, pourquoi ne pas leur donner de la grandeur, de la hauteur ? De la même manière que la porcelaine n'a pas de forme propre et peut interpréter toutes les matières, le fourneau n'a pas d'échelle : des hauts fourneaux à la révolution des petits fourneaux.

Enfin, dans cette cloche, il y a aussi un mets — du verbe mettre, sur la table. Ce serait en quelque sorte une installation, un étalage. En fait, le mets que l'on mange, c'est un geste. Et Guy Savoy peste quand on parle de « métiers manuels » alors qu'il s'agit, selon lui, de « métiers gestuels ». Et si la salade fait disparaître le saladier dans son propre reflet, c'est pour participer à ces jeux de siphons sémantiques dont la cuisine est le royaume.

La forme, comme l'inconscient, a l'érudition naturelle. Elle contient, comme un dictionnaire, tous les sens d'un mot depuis la préhistoire. Bruno Moretti se demande si la forme vient de la représentation, de la peinture (Fra Angelico, Chirico, Dalí, Morandi, etc.). Quelle image cherche-t-il dans l'objet ? Celle de la représentation, du reflet, du double, de l'imitation ? Ou l'image, au sens littéraire, la comparaison, « comme », qui place deux termes en co-visibilité ? Et comme dit Marcel Duchamp : « plus les termes de la comparaison sont improbables, plus l'image est forte ». C.C



MEETING WITH BRUNO MORETTI AND GUY SAVOY

EN *Since 2012, Bruno Moretti has been working on a dinner service with Guy Savoy for his restaurant at the Hôtel de la Monnaie. This lengthy work has given birth to a millefeuille of small discoveries, inventions and almost invisible associations of ideas that contribute to the hospitality and well-being experienced in this restaurant*

CC **Guy Savoy, can you tell us about the picture above your desk?**

GS First of all, we must return to They're the actors from the Sicilians Clan, in the film Les Tontons Flingueurs. They made me dream when I was a teenager, even before then and later: Delon, Gabin, Ventura, also Bliers, Lefebvre and Belmondo. It's a part of French culture that we sometimes tend to forget. The wealth of our country is diversity. American cinema has never done that kind of thing. It's singular.

CC **You also have the reputation of being a collector of contemporary art.**

GS We can love Lino Ventura, Fabrice Hyber, Basquiat and others. This is the wealth of our time. I have a picture of Mick Jagger by the Seine when he did the concert on October 19th. It reassures me that people who made me dream when I was fifteen still make me dream when I am over sixty. I have a deep respect for what lasts.

CC **Why design and why use a designer?**

GS On Sundays, if I want a rib of beef, I go see my butcher. If I want to make plates, who can do it best? I so happened to meet this designer at a mutual friends' place in the south of France and we started to talk. But we didn't get into this work through design, we got into it through the kitchen. I asked him to come to the restaurant, to eat dishes that I commented as I went along. He had to feel the staging of the dish. Of course, there is a plate, but its purpose is to have a dish laid on it. When cooking, the container must be proportional to the contents. This rule must be respected in the plate, as well as adding the aesthetic side.

CC **On the subject of the relation between container/content, when you talk about a dish, you talk about content. Do the contents take the name of the container?**

GS The dish becomes the dish. It's like the cup Bruno designed. With the coffee, I serve a petit-four (meaning a small cake, but its literal translation is 'a little oven') We thought, why don't we make a little oven under the cup? This double bottom, this small oven, keeps the petit-four warm.

CC **What were your expectations of Bruno Moretti?**

GS A reflection on the professional rules and the materialisation of this reflection... artistically. For the plate with three interior rims, Bruno had evoked a carriage entrance. The idea was to have a plate that could work for the dish when it is à la carte, on the menu or in very small portions. In design as in cooking, it's good when one sticks with the concrete. The cloche has a chimney, because where there's cooking, there's a flame and there's steam. We take into account the origin of things, why it's done. Design is a bit like well-being, you can't explain it, you feel it. If you've been moved during a concert, it doesn't matter which music it was.

CC **Why did you decide to produce these objects, with Alessi, TB and Bernardaud?**

GS The guests who come here want to bring something home, be it knives, or butter dishes, plates or salad bowls. Everyone wants to have beautiful things at home. There is even an airline that wants them too.

CC **How does this collection contribute to the image of the restaurant?**

GS When you are in a place like this, the question is not whether it is beautiful or not, it is unique. The building and everything we see, the Pont des Arts, the Louvre, the Pont Neuf, the Seine, all of it is unique. If we start from this notion of the unique, everything must follow if we want to be coherent. The dinner service is unique. The atmosphere of the restaurant is unique. There is harmony and coherence in the unique, the singular.

CC **This could be a definition of art. William Morris, the acknowledged father of design, says that art is the expression of the joy that man has found in his work.**



GS For us, the French touch is about a touch of fantasy at the right moment. Fantasy is joy.

CC **Bruno Moretti, when one has worked in several professional sectors such as the press or scenography, what does the field of gastronomy bring to a designer?**

BM It's the concrete, and the poetry that is associated with this concreteness. It's the human relationship that goes with it. It's a whole, a harmony, a balance that one tries to communicate in all the levels of the object until the object is erased while remaining present. The object must be above all like a stage, a device which will make it possible to enhance the dish, to be at the service of the preparation. It is also at the service of usage constraints, service, washing-up, all that reality. Guy Savoy and I understand each other. The first time I had lunch here, I just felt good. This is also the reality, this understanding with Guy. We have a common vocabulary: we talk about textures, materials and colours.

CC **What are your future projects?**

GS Today's lunch.

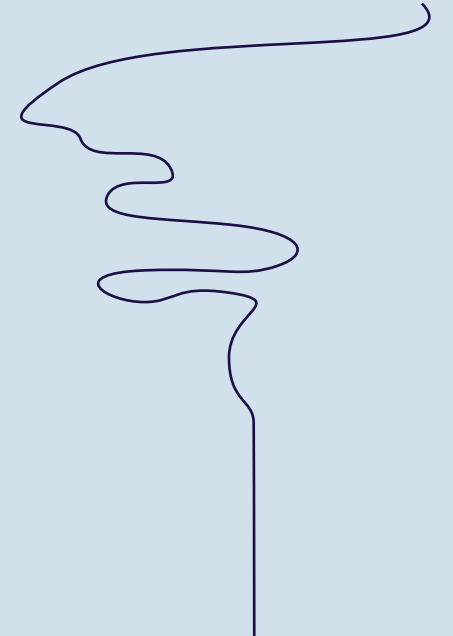
CLOCHE, BELL-TOWER, FURNACES AND PETIT-FOURS

EN *Has everything already been said about Bruno Moretti's cloche for Guy Savoy?*

Its image is persistent. It is no longer the somewhat siphoned object that Guy Savoy had fun putting on his head like a funnel or on his ear like an ear trumpet. It does not obey the codes of the cloche of great French cuisine, that which Ettore Sottsass mocked for its grandeur and pretensions. Its material is improbable: an apparition of porcelain. Is it a topping? Some culinary substance? Soft, gelatinous? Is it edible? Is it full? And underneath, is that a leg of lamb? A birthday cake?

Since the knob has been replaced by a chimney, the cloche is no longer hermetic. It's open, the chimney smokes, it announces, it signals what's underneath. One is almost surprised it doesn't ring. "Do you know that a bell (cloche) is to time what spices are to the taste buds?" (Guy Savoy). In Moretti's cloche/bell, there's a bell tower. But there is also something wrong. It's a little lame, it's limping. Guy Savoy didn't want the perfect half-spheres we mentioned above: too

"THE OBJECT MUST BE ABOVE ALL LIKE A STAGE, A DEVICE WHICH WILL MAKE IT POSSIBLE TO ENHANCE THE DISH."



pompous, too ostentatious.

But, with its chimney tapering like a factory chimney, there is also something of the blast furnace in this object. Since it has its roots in furnaces, why not give it greatness and height? Just as porcelain does not have its own shape and can interpret all materials, the furnace has no scale: from blast furnaces to the revolution of small back-yard furnaces.

Under the cloche there is also a dish to be put on the table like an installation, a laid-out display. In fact, the dish we eat is a gesture. Guy Savoy groans when one speaks of "manual trades" which, according to him, are "gestural trades". And when the salad makes the bowl disappear in its own reflection, it's in order to participate in these semantic games that reign in the kingdom of the kitchen.

Form, like the unconscious, has natural erudition. It contains, like a dictionary, all the meanings of a word since prehistoric times. Bruno Moretti wonders if form comes from representation, from painting (Fra Angelico, Chirico, Dalí, Morandi, etc.). What image is he looking for in the object?

The representation, the reflection, the double, the imitation? Or the image, in the literary sense, the comparison, "like", which places two terms in co-visibility? And as Marcel Duchamp says: "the more improbable the terms of the comparison, the stronger the image".