

Guy Savoy et Bruno Moretti innovent chez Alessi

Le chef Guy Savoy et le designer Bruno Moretti travaillent ensemble depuis cinq ans. Quand design et cuisine font bon ménage. Récit d'une collaboration.

PAR MARIE-CHRISTINE MOROSI

Modifié le 26/05/2016 à 09:16 - Publié le 26/05/2016 à 06:42 |
Le Point.fr



Le designer Bruno Moretti et le chef Guy Savoy © DR

« Human collection » a fait son entrée à la table du restaurant du chef à la Monnaie de Paris. Cette gamme toute en inox lancée par Alessi est simultanément proposée au grand public. Des saladiers grands et petits en forme de cœur, tout miroitant pour mieux refléter leur contenu, des couverts à salade aux lignes pures, des piques-cuillères pour amuse-bouches...

Résumé ainsi, le choix paraît simple, mais leurs usages sont multiples. Deux ans d'élaboration ont été nécessaires au designer Bruno Moretti pour passer de l'étude des formes les mieux adaptées aux exigences d'un chef qui privilégie l'art du geste à la réalisation par Alessi. Entre le chef et l'industriel italien, le designer a joué les interfaces et effectué bien des allers-retours chez l'industriel italien basé dans la région de Côme, avant que ne soit lancée la fabrication de ces objets qui ont du sens pour chacun des partenaires. Une fois de plus, Bruno Moretti s'est régalé dans ce rôle pourtant délicat.



A la table de Guy Savoy, Saladier en inox et pique-cuillère Alessi © DR

Voilà cinq ans que Guy Savoy et Bruno Moretti se sont rencontrés chez un ami commun. Bien plus que leur ville natale – tous deux sont nés à Nevers –, c'est le goût des rapports humains simples et chaleureux et le plaisir de la table qui les a rapprochés. De même que le souci partagé du bel objet dans toute sa simplicité et son efficacité. Et pour tout arranger, ils ont découvert qu'ils partageaient le même vocabulaire pour évoquer la matière, la fonction, la couleur et la forme. Dans la foulée de leur rencontre, Bruno Moretti a d'abord planché avec le chef aux trois étoiles sur une ligne de vaisselle exclusive (réalisée par le porcelainier Bernardaud) pour s'adapter à son plat emblématique qu'est la soupe d'artichaut à la truffe noire accompagnée de sa brioche feuilletée... « Ma génération a été marquée par Villeroy et Boch qui était le seul à innover en matière d'arts de la table. Puis d'autres fabricants ont pris conscience des besoins et des envies des chefs qui ont pu enfin exprimer leur frustration », indique Guy Savoy, qui rêve de rapprocher encore la cuisine de la salle à manger via de nouveaux outils. « On a des ustensiles magnifiques en cuisine », indique le chef, qui voudrait les voir déclinés et adaptés au service à table.



A la table de Guy Savoy, Saladier en inox et pique-cuillère Alessi © DR

Un couteau de table façonné par TB Groupe à Thiers est lui aussi né de l'entente du tandem. « C'est le couteau réduit à sa plus simple expression », assure Guy Savoy. Avec son manche en carbone, taillé au carré, il repose parfaitement sur la nappe sans que la lame d'acier ne la touche ; la lame est même proposée plus ou moins longue selon que l'on est un homme ou une femme. Explication : la prise en main n'est pas la même pour découper la viande d'après l'observation des convives attablés. Selon des recherches menées par Bruno Moretti, « seuls les Inuits fabriqueraient des lames de longueur différente pour la même raison », ajoute l'humaniste Guy Savoy. Pas mécontent de cette découverte.