

maroc

idprestige

Avril - Mai 2012

n° 9 - 35 dh le magazine marocain de tous les design

Exclusivités

Visite chez la chanteuse **Cher**
matali crasset et le Dar Hi

Dossiers

Des **Réhabilitations** réussies
Design & Gastronomie

Design & Objets

Nos coups de coeur

Les **Suites** de la **Sultana** Marrakech
Entre rêve et réalité



Designer culinaire

Un métier d'avenir

Du design culinaire, Germain Bourré privilégie une approche globale et sensible. Alliant ses compétences en design produit et design d'espace, il travaille autant sur la matière alimentaire et ses spécificités que sur la mise en scène de celle-ci. Il va au-delà d'un renouvellement esthétique, pour élaborer un concept d'ensemble sur mesure. Germain privilégie les collaborations avec des chefs afin qu'ils viennent, de leur savoir-faire gastronomique, sublimer la mise en bouche finale.



Projet : Menu Vintage Time Veuve Clicquot
Boeuf carotte et damier Clicquot - Chef : Mathieu Vianny,
restaurant La Mère Brazier - Lyon © Contre Jour



Projet : Menu Vintage Time Veuve Clicquot - Mille-feuilles aérien : Comme un jeu, 4 toasts marins viennent se loger en suspension.
Chef : Maryan Gandon, restaurant Saphir 24 (hôtel Fairmont Monte Carlo) - © Germain Bourré

Le métier de designer culinaire est encore peu connu, pouvez-vous nous en parler?

Pour parler du métier de designer culinaire je parle d'abord du métier de designer. J'applique une méthode similaire d'interrogation et de conception dans le domaine du culinaire et dans le domaine du meuble par exemple. Pour vous parler de cette spécificité d'application du design je pourrais vous raconter les liens que je tisse entre les équipes marketing de Veuve Clicquot, les œnologues de cette même Maison et les grands chefs cuisiniers. Dans ce cas le designer culinaire travaille au service d'une marque qui a son histoire, ses valeurs, ses produits (ici ses vins). Je transcris au sein de concepts de plats les moments forts qui font et déterminent la qualité des millésimes. Nous parlons du temps, avec l'attente de la bonne année pour millésimer, des parcelles, du terroir et des accords mets et vins soulevés par les œnologues. Je dessine, j'écris, photographie, ne parle pas cuisine mais raconte le moment que nous allons vivre en mangeant. Les chefs interviennent à ce moment, ils s'approprient les concepts comme un ébéniste épouse et fait avancer le dessin d'un meuble au regard de ses

contraintes et savoir-faire. On parle des difficultés techniques que posent le dessin et le projet évolue et se fige. Le designer travaille alors sur le développement éventuel d'outils pour la cuisine ou sur un support de service ou bien encore sur l'ambiance même du moment de dégustation. J'accompagne le projet pour qu'il soit viable, qu'on puisse le reproduire comme un objet en série, mais aussi que le retour en cuisine soit aussi fluide que l'envoi. Le designer culinaire a la possibilité aussi de travailler directement à partir de la matière consommable. Au même titre qu'il interroge du bois, du plastique ou du béton, un designer peut aborder les matières consommables comme les légumes, les fruits, le chocolat ou le sucre, on a eu besoin de le nommer designer culinaire. «Les cloches à saveurs» sont un exemple clair de mon approche dans ce registre. Lorsque je travaille sur une matière, je cherche à connaître tous ses caractéristiques, qualités et défauts. Le chocolat en a une particulière qui est de capter les fragrances avoisinantes. C'est un défaut que les chocolatiers redoutent, je l'ai exploité pour qu'il devienne une qualité. Projet développé avec William Fra-

chet du Chapeau Rouge à Dijon et nécessitant un processus particulier, 'les cloches à saveur' recouvrent l'espace de 8 heures, épices, aromates, tabac ou café pour infuser subtilement la fine peau de chocolat. Le design apporte aux métiers de bouche, une nouvelle façon d'interroger les matières et les modes de consommation.

Par rapport au métier de designer quelles sont les différences?

On peut noter quelques spécificités plus que des différences. Les résultats sont souvent issus de belles rencontres et donc co-signés. Ça peut être du design d'auteur mais avec un 'S' et j'aime cette idée. Les projets dessinés font appel à tous les sens, et notamment celui du goût qui est souvent absent des projets de design plus habituels. C'est d'ailleurs cette différence qui crée bien des confusions. Dans mes dessins les goûts et saveurs peuvent être suggérés mais ils sont travaillés systématiquement avec un professionnel qui en maîtrise le dosage, l'accord et la mise en œuvre. Le designer parle matière ou matériaux, les chefs parlent produit.

Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?



En haut : Envolée marine - Ci-dessus : Variation de jaune autour du crabe en nage - Chef: Philippe Etchebest, L'Hostellerie de Plaisance, St Emilion - © Presswall.fr



Projet : Menu Vintage Time Veuve Clicquot
Verticale d'abricot
• Sorbet champagne
• Tuile carambar
• Abricot mi sec et caramel
Chef: JP Vigato, Restaurant Apicius Paris - © Chic

On peut dire que la principale difficulté est bien la compréhension de cette activité et son appréhension dans l'univers du design et non pas de la cuisine. Le designer culinaire ne cuisine pas, il interroge et dessine. Lorsque ce sera d'avantage compris, les chefs ne craindront plus cette nomination qui peut les agacer à juste titre. L'idée n'est pas de leur prendre leur part de création mais bien au contraire de leur donner d'autres clefs, celles de notre métier de designer. Les autres difficultés sont bien sur de créer des budgets de création qui étaient inexistantes auparavant, gérés en interne par les bureaux de R&D ou en cuisine avec les limites des moyens mis en œuvre.

Quelles sont vos plus remarquables réalisations?

Je peux difficilement isoler des créations. Un des grands enjeux du métier, c'est aussi de s'imposer une rigueur de tri avant de proposer un projet. Savoir jeter les mauvaises idées c'est aussi ce que je revendique pour apporter au domaine du culinaire.

Ce qu'ils font sur le goût et les textures, je le fais sur le sens et le dessin.

Quel est l'avenir du métier de designer culinaire?

Le design culinaire a un bel avenir devant lui. Il y a aujourd'hui une prise de conscience certaine sur le fait que manger ne se réduit au fait de se nourrir. De la prise en compte de la production des matières premières jusqu'aux modes de consommation en passant par la transformation, le design devra intervenir pour alerter, interroger et guider les choix à faire pour chaque étape. Pour ma part je serai encore au service du sens, du respect des matières et de leur production, en m'imposant une exigence de choix et de dessin. Manger c'est rencontrer et partager, deux termes qui dépassent des considérations techniques et où le sensible doit intervenir.

germain bourré
64 bd de Charonne - 75020 Paris
www.germainbourre.com

Ci contre :
Café de la Paix, mode et création
Le Café de la Paix à Paris est le seul restaurant au monde à proposer toute l'année des desserts imaginés par les plus grands noms internationaux de la mode. Agatha Ruiz de la Prada, Chantal Thomass, Agnès b., Paco Rabanne, Gaspard Yurkievich, Claude Montana, Elie Saab, Franck Sorbier, Marithé+François Girbaud et Zuhair Murad sont quelques-uns des créateurs de mode et couturiers qui ont, depuis 2005, apposé leurs griffes prestigieuses sur ses Pâtisseries Fashion proposées en éditions limitées de quatre mois. Des créations éphémères, gourmandes et glamour. Place de l'Opéra - Paris - 9^{ème}





C'est lors de la découverte de la nouvelle carte «Bistrannique» du restaurant Français à La Mamounia que nous avons pu rencontrer le chef doublement étoilé M. Jean-Pierre Vigato et lui poser quelques questions sur sa cuisine et le design...

Pouvez-vous nous parler de votre style de cuisine?

Ma cuisine est inspirée du répertoire classique français. Didier Picquot, l'actuel directeur de La Mamounia nous a choisis après une sélection de plusieurs établissements pour que la «pâte» Apicius se distingue ici au restaurant le Français de La Mamounia. J'ai seulement adapté le style de mes recettes avec les produits du pays.

Le design prend de plus de place dans la présentation des plats, quelle importance attachez-vous au dressage de vos assiettes?

Une assiette doit être appétissante, nette ! Il faut que les produits se distinguent bien les uns des autres, pas de froufrou. Une assiette se doit d'être présentable car le client doit dans tous les cas identifier ce qu'il déguste. Le dressage est certes une vraie carte d'identité, mais l'essentiel reste le goût dans la cuisine.

Une présentation originale donne-t-elle de la valeur ajoutée au plat ?

Oui ! Si l'on vient dans le restaurant Français de La Mamounia chercher de la sophistication, elle est présente mais ce qui compte encore une fois est la qualité du produit. L'intelligence artistique est insufflée par le produit. Le décor est et doit rester au service du plat.

Y a-t-il des produits difficiles à modeler?

Oui. Certains produits demandent beaucoup plus de travail comme par exemple les viandes et leurs différentes cuissons. Il faut aussi avoir de l'imagination certaines fois et pour moi par exemple le jardin de La Mamounia ou les marchés sont d'interminables sources d'inspiration.

Comment faire pour que la transformation d'un produit ne lui fasse pas perdre son identité?

C'est mon credo ! Ma force est justement de trouver le top au niveau du produit et de savoir le mettre en scène. Il faut respecter ce que vous cuisinez sans le dénaturer.

Quel est votre plat le plus réfléchi en terme de présentation?

Il n'y en a pas. Tout est réfléchi pour se transformer en sophistication naturelle !

A votre avis quel est l'avenir de la cuisine gastronomique?

Elle a un très grand avenir. Toute la cuisine peut être gastronomique, même un sandwich ou un simple plat avec un filet d'huile d'olive ! Il faut avoir l'amour de la grande cuisine. Ce qui souvent freine et effraie les gens se sont les tarifs élevés, mais on peut faire de la grande cuisine avec des produits peu onéreux. »

Et cette nouvelle carte « Bistrannique » en est la preuve. Comptez 180 dh l'entrée, 250 dh pour le plat et 90 dh pour les desserts...

mamounia.com

Le chef Sébastien Bontour, de La Cour des Lions au Palace Es Saadi, s'est prêté au même jeu des questions réponses.

Pouvez-vous nous parler de votre style de cuisine?

'Nos-Nos' ! Une cuisine fusion entre la cuisine française et marocaine, revisitée tout en gardant l'authenticité du goût et des saveurs marocaines.

Le design prend de plus de place dans la présentation des plats, quelle importance attachez-vous au dressage de vos assiettes?

Oui, je donne une importance primordiale au dressage, en décomposant chaque élément pour apporter différentes textures, jouant sur le chaud et le froid, croquant, moelleux, liquide... La présentation est au cœur de ma création, c'est un véritable art qui aujourd'hui est indispensable dans la gastronomie marocaine. Comme vous le savez, le Palace Es Saadi est très impliqué au niveau artistique, donc je m'attache à faire voyager visuellement et culinairement parlant nos clients.

Une présentation originale donne-t-elle de la valeur ajoutée au plat ?

La vue est le premier des sens stimulés lors de la découverte du plat, elle doit permettre de mettre en appétit et de stimuler les papilles gustatives. L'objectif est de «faire saliver» avant même que les mets touchent le palais.

Y a-t-il des produits difficiles à modeler?

Tous les produits peuvent être modelés et revisités. En revanche, les plats classiques marocains tels que les tagines, sont difficiles à retravailler visuellement. Les clients souhaitent retrouver la présentation originale de ces plats incontournables.

Comment faire pour que la transformation d'un produit ne lui fasse pas perdre son identité?

La technicité française permet de décomposer les produits, tout en conservant le goût et donner toute l'originalité au plat. Nous revisitons à La Cour des Lions, le tagine au pruneau que nous transformons en croustillant d'agneau, purée fine au pruneau, sauce yaourt à la menthe, espuma d'œuf aux amandes. Ainsi, nous retrouvons de cette création toutes les saveurs qui composent le plat d'origine.

Quel est votre plat le plus réfléchi en terme de présentation?

La lentille au cumin & potiron, que nous pouvons retrouver dans tous les souks du Maroc. Déjà, j'ai voulu retravailler la lentille à la façon du petit salé de mon enfance, en remplaçant le porc par le magret fumé, en ajoutant un foie gras poêlé et une gambas, ainsi qu'une émulsion de noisette.

A votre avis quel est l'avenir de la cuisine gastronomique?

Je pense que la cuisine gastronomique authentique a un avenir prometteur, aujourd'hui on revient aux vraies valeurs de la cuisine. Le monde de la gastronomie s'est quelque peu égaré avec la cuisine contemporaine moléculaire qui, je pense, n'a été qu'un effet de mode, même si elle a apporté de nouvelles textures et produits originaux. Chaque chef a son propre message à transmettre dans l'assiette, et fait partager un moment de sa passion à ses convives. La cuisine marocaine est en plein essor, elle devient de plus en plus raffinée notamment grâce à tous les chefs présents au Maroc qui offrent une cuisine classique et revisitée de grande qualité et qui ravissent les palais les plus exigeants.

La carte créative ou traditionnelle de La Cour des Lions. De 100 à 250 dh l'entrée, le plat à partir de 240 dh et 100 dh le dessert.

essaadi.com



Es Saadi