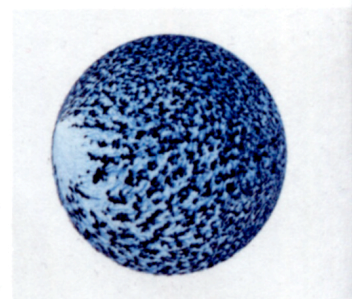
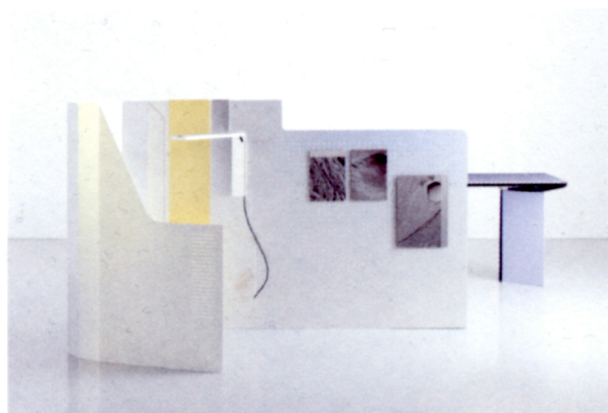


Geneviève Gallot

75 DESIGNERS POUR UN MONDE DURABLE



Éditions
de La Martinière

Préface
de
Cynthia
Fleury

Germain Bourré

« J'aborde le design selon une définition simple: accorder dessein et dessin. Avec cette approche, il m'est impossible de ne pas envisager de durabilité dans le projet. »



Designer français, Germain Bourré a grandi un pied dans la Loire et la tête dans la Renaissance, avec les carnets de Léonard de Vinci en guise de livre de chevet. Toujours en quête d'authenticité, aimant croiser techniques et savoir-faire, il cultive un design pluridisciplinaire pour interroger, par le biais du végétal et du culinaire, notre rapport au vivant et à ses cycles. Alors que l'alimentation représente globalement, en France, environ 27% de l'empreinte carbone des ménages, ce qui la place au premier rang des émissions de gaz à effet de serre (avant les transports et le logement), Germain Bourré

estime nécessaire une prise de conscience de chacun pour « moins acheter et mieux manger ». Désireux de retrouver « les saveurs non seulement des cuisines de [son] enfance mais aussi celles de la terre et de son rythme », il voit le design durable comme une philosophie de conception plutôt qu'une méthode guidée par des procédés ou des matériaux autorisés ou proscrits. Explorer un sujet, le regarder en creux, questionner l'histoire, l'usage et l'usager, réfléchir à la matière, à l'épanouissement de chacun à la transformer ou à la vivre, utiliser le moins de ressources possibles pour mettre en forme, en cohérence et en articulation telles sont les exigences du métier. Ainsi, le design culinaire conduit à se confronter à de nouveaux matériaux, savoir-faire et questions. « Au même titre qu'un designer engagé dans la production d'une chaise en bois, le designer culinaire aura une bonne connaissance de la technique de fabrication, mais sans l'utiliser en permanence. Il s'intéressera à tout le cheminement des denrées, de la semence à l'assiette. » En travaillant avec des matériaux comestibles qui doivent être traités de façon respectueuse, car vivants, fragiles et éphémères, le designer accompagne des agriculteurs ou des chefs cuisiniers. Et, comme avec des chocolatiers, des boulangers, des bouchers ou de grandes maisons de champagne, Germain Bourré privilégie toujours une relation ouverte et sensible.



Surfaces.com (2017) *États-Unis* da opuscula ebhahhghghgh.

Le vivant sous toutes ses formes

Né de la rencontre d'un chef, Philippe Etchebest, d'un porcelainier, Jean Louis Coquet, et de Germain Bourré, et s'enrichissant de leurs différentes perceptions, le *projet Arena* est dédié à la grande cuisine afin d'« inviter dans le temple historique des émotions l'arène. Une assiette comme une enceinte prête à accueillir les plus belles oppositions la terre et la mer, l'acide et le sucré, le brut et l'élégance. » Conçues pour optimiser la conservation des aliments, ses *Cloches tempérées* s'avèrent pour leur part de splendides natures mortes contemporaines. Le garde-manger reprend une place de choix dans l'espace de la cuisine, magnifiant le produit naturel avant sa transformation, et se renouvelle au gré des marchés. Au-delà du culinaire, le designer, qui ne se résout pas au déracinement des citadins, « interroge la capacité du végétal à réintégrer notre quotidien ». Invité à participer à l'édition 2017 du Festival #Ensemble, à Paris, Germ Studio, l'agence fondée par Germain Bourré, mène une impressionnante recherche sur la place du végétal et du vivant dans

un espace privé de lumière naturelle directe, en se concentrant sur l'univers des champignons. Une micro-architecture expérimentale de 9 mètres de haut - *Surfaces comestibles* - est créée à partir de déchets cartons, bois et marc de *café*, qui accueillent de l'eau et des semences pour lancer le processus de production de mycélium. S'y ajoutent des « meubles de pousse » en constante évolution.

Dans la pleine lumière cette fois, *Le Jardin à la rue*, présenté en 2011 au Festival international des jardins à Chaumont-sur-Loire, proposait une vision de la rue de demain des stations de lagunage longent les trottoirs, les plantes aquatiques prennent possession de l'espace urbain, les liants à base d'algues remplacent le bitume, les lampadaires photovoltaïques se métamorphosent en « citernes-baobabs » pour récolter et stocker les eaux de pluie. En quelque sorte, la ville à la campagne comme en rêvait Alphonse Allais.



Cloches tempérées (2012). Boffi Cuisines. Cloche à poisson.



GERMAIN BOURRÉ

Né en 1977 à Blois (Loir-et-Cher).
Vit et travaille à Paris.

2000 - Diplôme national supérieur d'expression plastique, École supérieure d'art et de design de Reims, avec les félicitations du jury. Collabore avec le chef Arnaud Lallement, puis avec le designer Jean-Marie Massaud. 2005 - Crée un studio et se concentre sur trois domaines d'activité: le design produit (Bouygues Télécom, Xamance), le design d'espace (La MAS, Paris 13, Hôtel de Sèvres, Paris 6) et le design culinaire, dont il est l'un des précurseurs. Il collabore notamment avec le pâtissier Pierre Hermé pour créer une gamme de bouchées lors de l'exposition «The Taste of My Skin» dans l'espace de réception Louis Vuitton à Tokyo. 2007 - Invité par le Pavillon français de la Triennale d'architecture de Lisbonne pour présenter ses *Archisablés*. 2016 - Fonde Germ Studio, dont le leitmotiv est : «Enrichir votre histoire en cultivant vos racines». 2019 - Grand prix de la création de la Ville de Paris, catégorie Design, Talent confirmé. Invité par la Cité de la céramique à Sèvres pour une carte blanche.

Orchestré par Germain Bourré, Germ Studio développe des collaborations avec des maisons de champagne, des pâtisseries, des grands chefs et des agriculteurs. Germain Bourré coordonne également depuis 2014 le master Design & Culinaire de l'École supérieure d'art et de design de Reims.

Cloches tempérées. Cloche à légumes. Cloche à fromages.



Le Jardin à la rue (2011). Festival international des jardins, Chaumont-sur-Loire. Design Germain Bourré et Julien Maïeli. Le Baobab (2011). Lampadaire inséré dans un alignement d'arbres, *Le Baobab* a plusieurs fonctions. Il éclaire le trottoir et la rue grâce à ses feuilles en panneaux photovoltaïques alimentant des LED. Sa base volumineuse permet de stocker au moins 500 litres d'eau issus des gouttières et de la station de lagunage, ensuite redistribués aux plantes environnantes. Il accueille des plantes d'alpage et de cueillette qui colonisent ses trois branches. Design Germain Bourré et Julien Maïeli.