

N° 3898

Télérama + Sortir

Du 28/9 au 4/10/2024

**D'une
Emmanuelle
à l'autre**

Noémie Merlant
est Emmanuelle
pour Audrey Diwan

**Les révolutions
du plaisir** au
cinéma

M 01251 - 3898 - F: 4,70€

Mercredi 25/9/2024
Hebdomadaire | FR
CPPAP N° 0925C80864



La délicatesse dans l'assiette

Du mobilier à l'élaboration
d'un repas, le designer culinaire
Germain Bourré fait de l'acte
de manger une vraie fête des sens.

Par Xavier
de Jarcy
Photo Laura
Stevens
pour Télérama

« J'essaie d'enseigner
la différence
entre "manger"
et "se nourrir". »



Il recherche la «justesse absolue». Germain Bourré, 47 ans, est designer culinaire. Dans son agence, Germ Studio, à Montreuil, ce passionné passionnant s'affirme «*électricien libre*». Son métier couvre toute la chaîne alimentaire, de la ferme à l'assiette. Germain Bourré aide une agricultrice à créer une marque de chips, en l'accompagnant de la fabrication à l'emballage; conseille un artisan biscuitier sur sa gamme de produits; aménage un stand de vente pour un fabricant de quenelles aux halles Paul-Bocuse de Lyon. Germ Studio a aussi donné un coup de pouce au chef Jérôme Banctel, du restaurant Le Gabriel, à Paris, vers l'obtention cette année de sa troisième étoile. «*J'ai d'abord cherché à me représenter ce qu'attendait la clientèle d'un restaurant d'hôtel international, ce que voulait dire le cuisinier avec ses plats, ce qui se passait en salle. Ensuite, je suis intervenu: un peu sur la cuisine, un peu sur la façon de servir, et aussi en dessinant des meubles de service.*» Tout repose sur une écoute attentive: «*Je suis comme un psychologue d'entreprise.*» L'important est de trouver les mots avec lesquels le client, du produit à l'identité graphique, va pouvoir raconter une histoire qui lui ressemble vraiment.

Germain Bourré a passé une enfance heureuse dans un village au nord de Blois. Il sortait les vaches avec ses copains, observait la pousse des blés d'hiver, pêchait à la mouche. L'agriculture productiviste était en plein essor. «*La Beauce se couvrait de maïs. Des céréaliers gagnaient des fortunes avec des programmes d'arrosage qui asséchaient les rivières en cinq jours. Aujourd'hui, c'est fini. On aura mis vingt ans à renoncer au maïs dans la région.*» Le futur designer en garde une conscience écologique aiguë.

Muni d'un bac scientifique, il pense d'abord devenir architecte, puis choisit l'École supérieure d'art et de design (Esad) de Reims, alors en pleine ascension. Après les cours,

il se met à cuisiner pour lui-même, en demandant conseil à ses grands-mères. En 2000, il choisit les légumes pour thème de son diplôme, en inventant de nouvelles façons de les présenter. Par exemple, du poireau tressé pour rappeler que les feuilles de cette plante poussent ainsi dans les champs. Il obtient les félicitations du jury. L'étudiant découvre aussi les écrits du chimiste Hervé This, qui explique les phénomènes scientifiques mis en œuvre dans la cuisine. «*Pour un designer, c'est génial.*»

Après ses études, Germain Bourré seconde son confrère Jean-Marie Massaud, qui croule sous les commandes pour les éditeurs italiens de mobilier. Le débutant trace tellement de plans qu'il peut donner les dimensions exactes d'un objet rien qu'en le regardant. Puis il ouvre son studio en 2005 et retourne à ses premières amours: l'alimentation. Pendant ce temps, à l'Esad, un autre confrère, Marc Brétilot, commence à enseigner le design culinaire. Germain Bourré le rejoint en 2013, avant de coordonner depuis 2015 un master dans cette discipline. Il accueille des étudiants du monde entier. «*J'en suis extrêmement fier. Il n'existe aucune autre formation en France où des étudiants en design passent six à huit heures par semaine en cuisine. Nous invitons des chefs trois étoiles à notre jury de diplôme, et n'avons pas à rougir de ce que nous leur proposons.*»

S'il préfère le poisson à la viande, ce fin gourmet aime par-dessus tout les fruits. «*À chaque fois que je croque un grain de raisin mûr, je me demande comment la nature peut produire de telles merveilles. Et les poires! Avec elles, on atteint des strates gustatives incroyables. Si l'on me demande ce que je veux manger juste avant de mourir, je répondrai: un fruit.*» ●



SA CRÉATION Un écrin (r)affiné

Six planchettes d'érable se logeant dans autant de minicaves que l'on peut fermer par un cerclage carré: Germain Bourré a conçu cette boîte en hommage aux agriculteurs et aux fromagers qui affinent avec patience leur production, en frottant et en retournant les meules.

«*C'est un hymne à tous ces gestes répétés pour obtenir des produits exceptionnels.*» Les planchettes se détachent et deviennent plateaux accueillant comté, langres, camembert, chèvre... «*J'essaie d'enseigner la différence entre "manger" et "se nourrir". J'ai l'intime conviction que chaque repas doit*

être un moment où l'on entre en relation non seulement avec les personnes présentes autour de la table, mais aussi avec celles qui ont œuvré en amont. Se nourrir est une fête, une messe.» La boîte A est un prototype, mais Germain Bourré espère qu'elle sera un jour mise en production. ▷ X.J.