

ARTS & GASTRONOMIE®

L'art de vivre au fil des saisons | #04 Septembre-Octobre 2013



04

L'INVITÉ **THIERRY MARX** (PARIS) • DOSSIER SPÉCIAL FÊTE DE LA GASTRONOMIE
CHEFS • RECETTES • VIN • REPORTAGES • ART DE LA TABLE • BONNES ADRESSES

BELG. 8.10€ LUX. 8.10€ CAN. 10.50€ SUISSE. 14.00 CHF

M 06387 - 4 - F: 7,50 € - RD



AMBIANCES

Le fabuleux dess[e]in de GERMAIN BOURRÉ

Design d'espace, de produit ou culinaire, tous les champs d'activité, semblent dans la nature de Germain Bourré. Qu'il travaille avec des Chefs de renom, de prestigieuses Maisons, ou marques de la grande distribution, le designer ne tarit jamais de questions.

Texte Léa Ben Zimra | Photos Germain Bourré, Presswall.fr, Yurbin



GERMAIN BOURRÉ EN 5 DATES

1977 NAISSANCE DE GERMAIN BOURRÉ

1999 DIPLÔME À L'ESAD REIMS

2000 PREMIÈRE EXPÉRIENCE CHEZ JM MASSAUD

2005 CRÉATION DE SA PROPRE AGENCE DE DESIGN

2008 CRÉATION DES CLOCHES À SAVEURS
POUR LE SALON DU CHOCOLAT

De sa collaboration avec Arnaud Lallemand, pendant ses études à l'ESAD Reims, naît l'idée que le consommable, est une matière qui se pense avant de se manger. Si l'alliance design et cuisine est parfois polémique, l'élégance et la pertinence de ses créations, saura convaincre les plus sceptiques. Fort d'une expérience chez Jean Marie Massaud, aux côtés de Giulio Capellini ou Daniel Pouzet, il se lance rapidement en solo. Dessinant chaque projet avec une aisance déconcertante, Germain Bourré a l'art et la matière pour frapper juste.

Précurseur du design culinaire français, ses « Cloches à saveurs » sont le meilleur exemple, pour expliquer le rapport entre design et cuisine. Le « produit » du Chef devient le matériau du designer, qu'il expérimente, agrémenté de connaissances techniques et saupoudré d'une exigence esthétique. « La collaboration avec un designer est une relation de construction et



d'interrogation, qui pousse le Chef dans ses retranchements ». Il considère son intervention comme une plateforme d'échanges, où les compétences de chacun, nourrissent sa quête de sens et l'évidence de ses réponses. « Je dessine chaque projet comme des outils, me permettant de partager un savoir et transmettre une information »

**JE DESSINE CHAQUE PROJET
COMME DES OUTILS,
ME PERMETTANT DE PARTAGER
UN SAVOIR ET TRANSMETTRE
UNE INFORMATION.**

Sa dernière collaboration avec Boffi, à l'occasion des Designers' Days révèle de nouvelles « Cloches » qui cette fois tempèrent la matière, pour élever la nature au rang de culture. La viande, le poisson, les pâtisseries, et les légumes s'exposent aux yeux des curieux, pour se laisser dévorer du regard. La table se compose au gré du marché, pour sublimer le produit de manière décomplexée. La nouvelle gamme de vaisselle « Arena », développée avec la Maison Coquet et Philippe

Etchebest, pousse encore plus loin l'expérience culinaire, où l'assiette devient le support d'une véritable joute gastronomique. Le designer oppose la finesse du contenant à la puissance du contenu, pour une dégustation où chaque élément, se savoure indépendamment. Mais parce que Germain Bourré aborde le design de manière globale, la rentrée annonce l'ouverture d'une nouvelle adresse parisienne. La collaboration avec Christophe Haton, MOF 2011, sur l'aménagement de l'espace, l'identité visuelle et la carte du Solyes, ne laissera pas de marbre ♦♦♦



GERMAIN BOURRÉ
[DESIGNER]

AMBIANCES

Le fabuleux dess[e]in de GERMAIN BOURRÉ

Design d'espace, de produit ou culinaire, tous les champs d'activité, semblent dans la nature de Germain Bourré. Qu'il travaille avec des Chefs de renom, de prestigieuses Maisons, ou marques de la grande distribution, le designer ne tarit jamais de questions.

Texte Léa Ben Zimra | Photos Germain Bourré, Presswall.fr, Yurbin



GERMAIN BOURRÉ EN 5 DATES

1977 NAISSANCE DE GERMAIN BOURRÉ

1999 DIPLÔME À L'ESAD REIMS

2000 PREMIÈRE EXPÉRIENCE CHEZ JM MASSAUD

2005 CRÉATION DE SA PROPRE AGENCE DE DESIGN

2008 CRÉATION DES CLOCHES À SAVEURS
POUR LE SALON DU CHOCOLAT

De sa collaboration avec Arnaud Lallemand, pendant ses études à l'ESAD Reims, naît l'idée que le consommable, est une matière qui se pense avant de se manger. Si l'alliance design et cuisine est parfois polémique, l'élégance et la pertinence de ses créations, saura convaincre les plus sceptiques. Fort d'une expérience chez Jean Marie Massaud, aux côtés de Giulio Capellini ou Daniel Pouzet, il se lance rapidement en solo. Dessinant chaque projet avec une aisance déconcertante, Germain Bourré a l'art et la matière pour frapper juste.

Précurseur du design culinaire français, ses « Cloches à saveurs » sont le meilleur exemple, pour expliquer le rapport entre design et cuisine. Le « produit » du Chef devient le matériau du designer, qu'il expérimente, agrémenté de connaissances techniques et saupoudré d'une exigence esthétique. « La collaboration avec un designer est une relation de construction et



d'interrogation, qui pousse le Chef dans ses retranchements ». Il considère son intervention comme une plateforme d'échanges, où les compétences de chacun, nourrissent sa quête de sens et l'évidence de ses réponses. « Je dessine chaque projet comme des outils, me permettant de partager un savoir et transmettre une information »

**JE DESSINE CHAQUE PROJET
COMME DES OUTILS,
ME PERMETTANT DE PARTAGER
UN SAVOIR ET TRANSMETTRE
UNE INFORMATION.**

Sa dernière collaboration avec Boffi, à l'occasion des Designers' Days révèle de nouvelles « Cloches » qui cette fois tempèrent la matière, pour élever la nature au rang de culture. La viande, le poisson, les pâtisseries, et les légumes s'exposent aux yeux des curieux, pour se laisser dévorer du regard. La table se compose au gré du marché, pour sublimer le produit de manière décomplexée. La nouvelle gamme de vaisselle « Arena », développée avec la Maison Coquet et Philippe

Etchebest, pousse encore plus loin l'expérience culinaire, où l'assiette devient le support d'une véritable joute gastronomique. Le designer oppose la finesse du contenant à la puissance du contenu, pour une dégustation où chaque élément, se savoure indépendamment. Mais parce que Germain Bourré aborde le design de manière globale, la rentrée annonce l'ouverture d'une nouvelle adresse parisienne. La collaboration avec Christophe Haton, MOF 2011, sur l'aménagement de l'espace, l'identité visuelle et la carte du Solyes, ne laissera pas de marbre ♦♦♦



GERMAIN BOURRÉ
[DESIGNER]



◆◆◆ S'il est marqué par l'univers du végétal, chaque création avec l'atelier Miloma, est l'occasion de mettre Dame Nature sur un piédestal. Le jardin s'inscrit au cœur de l'urbain ou de la maison, avec la même sophistication et intelligence de la réflexion. Pour les curieux, l'exposition « Jardin à la rue », change de trottoir, pour s'installer à St Germain en Laye, du 14 septembre au 5 octobre prochain ◆

FEUILLE ATTABLÉE > Déjeuner sur l'herbe ou plutôt une feuille, qui plus qu'un décor, devient un agréable support.



MAISON COQUET

> Arena relève de l'orfèvrerie où la prouesse technique, sert l'hédonisme gastronomique. Le gourmet peut savourer sa victoire, en admirant la beauté de son adversaire.



LES CLOCHES À SAVEURS

> Lorsque le chocolat se révèle être un capteur de saveurs, Germain Bourré crée des cloches dont la finesse s'adapte à la robustesse de chaque goût.



LES CLOCHES TEMPÉRÉES

> Le système de réfrigération s'adapte au produit : un froid statique pour la viande, le poisson, et les pâtisseries maison, ventilé pour les fromages, alors que les légumes préfèrent le sable et une légère brume.



ENVOLÉE MARINE

> Le chef Philippe...



VÉGÉTAL

> Le végétal devient un allié au quotidien, pour redoubler d'ingéniosité pour protéger l'homme du bruit, du soleil.



◆◆◆ S'il est marqué par l'univers du végétal, chaque création avec l'atelier Miloma, est l'occasion de mettre Dame Nature sur un piédestal. Le jardin s'inscrit au cœur de l'urbain ou de la maison, avec la même sophistication et intelligence de la réflexion. Pour les curieux, l'exposition « Jardin à la rue », change de trottoir, pour s'installer à St Germain en Laye, du 14 septembre au 5 octobre prochain ◆

FEUILLE ATTABLÉE > Déjeuner sur l'herbe ou plutôt une feuille, qui plus qu'un décor, devient un agréable support.



MAISON COQUET

> Arena relève de l'orfèvrerie où la prouesse technique, sert l'hédonisme gastronomique. Le gourmet peut savourer sa victoire, en admirant la beauté de son adversaire.



LES CLOCHES À SAVEURS

> Lorsque le chocolat se révèle être un capteur de saveurs, Germain Bourré crée des cloches dont la finesse s'adapte à la robustesse de chaque goût.



ENVOLÉE MARINE

> Le chef Philippe...



LES CLOCHES TEMPÉRÉES

> Le système de réfrigération s'adapte au produit : un froid statique pour la viande, le poisson, et les pâtisseries maison, ventilé pour les fromages, alors que les légumes préfèrent le sable et une légère brume.



VÉGÉTAL

> Le végétal devient un allié au quotidien, pour redoubler d'ingéniosité pour protéger l'homme du bruit, du soleil.