



CREATIVE
PROCESS
MAGAZINE

17
FEV
MARS
18

ARGENTINA

Être ou ne pas être dans son assiette, telle est notre question depuis maintenant de nombreuses années. De crises alimentaires majeures en mal-être des agriculteurs, nous prenons conscience que les aliments, de leurs modes de culture à nos casseroles, sont un enjeu essentiel. Non seulement, ils nous procurent bien-être, immunités et plaisir mais ils sont aussi le ferment d'un autre rapport avec notre planète pour faire advenir une société plus respectueuse et, nous l'espérons, plus heureuse.

Nous avons souhaité écouter **Germain Bourré**, un de ceux qui pense la nourriture de demain. Par chance, il est professeur de design culinaire à l'ESAD de Reims. C'est lui qui imagine les programmes pédagogiques et qui imagine des projets originaux avec le monde de l'entreprise, comme avec la maison Taittinger cette année. Une façon de permettre aux étudiants d'entrevoir leurs vies professionnelles. Tous à vos papilles !

ORIGINES

J'ai été formé à l'ESAD mais j'ai grandi à Blois, les pieds dans la Loire, la tête dans la Renaissance. J'ai été beaucoup influencé par Léonard de Vinci, il est omniprésent pour moi. Je me plonge régulièrement dans ses carnets, ce sont des bibles de chevet car il étudiait tout. En tant que designer, on doit observer la société, regarder son évolution et ce vers quoi elle pourrait tendre dans ses usages et ses pratiques. Notre métier est d'accompagner, de suggérer.

DESIGN CULINAIRE

Une des portes vers le design culinaire a été de questionner les matières comestibles de la même façon que le bois, le métal ou la pierre pour un sculpteur. Nous devons les regarder avec bienveillance et attention, être réceptif à ce qu'elles ont à nous raconter. C'est ce cheminement sensible qui permet d'avoir un regard décalé, de créer de la nouveauté.

L'autre porte d'entrée est de prendre la température d'une entreprise, d'une économie, de connaître l'histoire d'une personne, d'un produit, d'aller mesurer sa spécificité, de trouver sa pépite, sa raison d'être. Quand je travaille avec un chef, j'aborde son histoire personnelle et aussi celle du restaurant. Progressivement, être à l'écoute permet de proposer une nouvelle coloration de sa cuisine, trouver d'autres vocables, initier d'autres outils pour exprimer ce qu'il a envie de raconter dans le respect de ses spécificités et des produits.

Les designers ne sont pas voués à créer des cartes de restaurant, nous ne sommes pas des chefs de cuisine. Nous ne sommes pas non plus dévolus au seul design des chaises, nous créons un appareillage de réflexion, de création et de relecture pour imaginer ce que pourrait être la carte de tel chef, le repas de tel événement ou proposer des temps de surprises gustatives pour vivre pleinement une expérience.

DEMAIN

Beaucoup d'agriculteurs, de maraichers réinterrogent les produits plantés, la façon de cultiver, les perspectives pour vivre de leur production. Ils récoltent et certains transforment. De nouveaux enjeux adviennent car il y a de plus en plus d'initiatives individuelles. Ces entreprises ont alors besoin d'une nouvelle identité: logique d'emballage, de transformation... Nous sommes là pour les accompagner. Par exemple, nous avons travaillé au lancement d'une gamme de chips de légumes dans le Vexin. Nous sommes intervenus sur le processus de transformation, d'emballage, le plan des laboratoires... Au bout du compte, nous sommes passés d'une cuisson de 20 minutes à 3 minutes pour conserver les textures, les vitamines, les saveurs.

Nous nous attachons à revendiquer une véritable spécificité culinaire, nous accompagnons de manière sensible, bienveillante et passionnée toutes ces transformations pour ne pas céder à l'axe fatal « produire parce que ça plaît et que ça rapporte de l'argent » sans se préoccuper des retombées à long terme. Je suis persuadé qu'on mangera mieux demain.

CUISINE FAMILIALE

Il n'y a pas de vérité, il n'y a que le plaisir. Un bon repas c'est celui où tout le monde est autour de la table pour parler ensemble. La table est une forme symbolique, l'espace de la rencontre. Même pour un pique-nique sans table, l'idée de l'échange est toujours là.

En famille, j'épluche seul ou avec mes enfants. En fonction du timing, je taille finement (ou pas) échalotes, légumes à faire sauter vivement dans une poêle pour mélanger à des pâtes. Et s'il n'y a pas de légumes, je grille des graines de tournesol ou je râpe une betterave crue au-dessus des pâtes. Des petites choses simples.

LE DÉFRICHEUR DU CRU ET DU CUIT

RENCONTRE AVEC **GERMAIN BOURRÉ**,
DESIGNER CULINAIRE

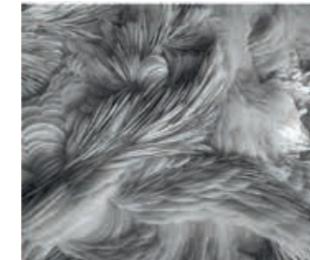


_Germain Bourré © DR.

Fiche de note de dégustation basée sur «l'assemblage» de trois valeurs: Structure / texture / couleur dans le cadre des recherches menées autour et avec le Champagne Taittinger Marguerite Frommer, Mélanie Boissé, Eloy Flambeau.



_Marguerite, d'humeur curieuse lors d'une dégustation entourée d'amis, le 9 octobre 2017 à 12h26, cuvée Prestige rosé © DR.



_Eloy, de bonne humeur avec mes proches pour une dégustation mémorable, le 9 octobre 2017 à 12h38, cuvée Comtes des Comtes de Champagne rosé 2006 © DR.



_Mélanie, dans la quiétude lors d'une dégustation à la Demeure des Comtes de Champagne, le 9 octobre 2017 à 12h51, cuvée Nocturne rosé © DR.

D
DESIGN
CULINAIRE

●
TEXTE JÉRÔME DESCAMPS

14

L'ESAD

La base du design est le dessin. A l'ESAD, nous accompagnons les étudiants pour qu'ils trouvent leur propre voie en mettant en perspectives les usages, en modifiant le rapport aux matières premières ou leur fonctionnalité.

Le pas de côté est indispensable, nous devons les faire descendre du vélo pour se regarder pédaler! En regardant, on analyse les spécificités. Je reviens toujours à la prospective et à l'observation propres à Léonard de Vinci.

Les étudiants doivent prendre en compte la texture de la matière, la couleur, le temps de découpe, goûter le cru et le cuit. Tout est sujet de dessins, de photos, de dégustation. Par exemple, la cuisson d'un produit est une possibilité d'un récit. Une cuisson rapide ne raconte pas la même chose qu'une cuisson basse température pendant 48 heures avec saisissement au dernier moment. Nous ne parlons pas des textures comme les professionnels de la cuisine ou des métiers de bouche. Pour nous, la question est de savoir comment ces textures peuvent aider à donner du sens à l'expérience de la dégustation. Le design est un outil de narration pour exalter le sens potentiel d'un plat. Bien sûr, la nourriture ne peut pas être tout le temps narrative, mais lorsque le design intervient, c'est pour apporter du sens au même titre que la technique et la cuisson.

Dans tous ces temps de découverte, on essaye d'être le moins conventionnel, le moins académique possible. L'expérience construit chaque étudiant. Petit à petit, il se découvre tout en partageant avec tous.

BANQUETS SCIENTIFIQUES

Trois Banquets scientifiques se sont déroulés à Reims, mêlant chercheurs et étudiants. Les thèmes en étaient « Guerre et alimentation », « Gastronomie et diplomatie » et « Pillage et Gaspillage ».

Ces trois thèmes nous ont permis d'interroger l'histoire, les faits historiques mais aussi d'organiser un temps narratif en commun de trois heures et demie. Tout est pensé, de l'accueil des convives au repas.

Pour « Gastronomie et diplomatie » au Palais du Tau, les étudiants ont écrit les pistes gustatives pour les présenter aux élèves du lycée Gustave Eiffel avec qui nous collaborons. Parallèlement, nous avons organisé le déroulé de la soirée : comment poser ses vêtements, comment entrer dans la grande salle du Tau, quelle est l'image première du banquet, comment allons-nous enchaîner les plats, comment être soucieux de l'éclairage. Nous nous sommes aussi amusés à mettre certains plats en écho avec des informations scientifiques lues en même temps, une astringence gustative pouvait répondre à l'acidité de certains propos.

DESIGN CULINAIRE ?

En fait, je n'aime pas tellement le terme de « designer culinaire », il est réducteur. Le plus important c'est la sensibilité par rapport au vivant et à l'alimentation. Nous devons garder la passion des matières consommables pour être en pertinence avec différents modes d'expression et d'interprétation car ce que nous allons inventer est dans ce que nous projetons dans la nourriture.

TAITTINGER.FR
ESAD-REIMS.FR
GERMAINBOURRE.COM
GERM-STUDIO.COM

ESAD + CHAMPAGNE TAITTINGER, UNE COLLABORATION SOUS LE SIGNE DE LA RECHERCHE

Juste avant l'été 2017, **Vitalie Taittinger et Alexis Lyon ont sollicité la section design culinaire de l'ESAD afin de mener une introspection sur leur gamme de trois champagnes rosés : Prestige Rosé, Comtes de Champagne et Cuvée nocturne. L'idée était d'interroger la nature même d'une gamme raffinée et pourtant méconnue.**

Germain Bourré : « Leur intelligence d'approche était de s'adresser à nous pour développer un temps de recherche fondamentale », de réflexion en commun qui aboutira (ou non) à un ou plusieurs projets concrets. »

L'ESAD n'étant pas là pour répondre à des besoins commerciaux, mais bien de se placer sur le terrain de la réflexion créative, cette proposition est devenue un défi pour les quatrièmes années en master et certains étudiants de troisième année.

Germain Bourré : « Depuis le mois de novembre, nous travaillons sur des objets d'assemblage et aussi des objets d'accord pour aborder ces rosés dont les assemblages de trois cépages sont une spécificité des vins champenois. »

Ils sont environ 25 à travailler en continu par groupes de deux ou quatre. À l'automne, ils ont débuté le travail par une visite des caves Taittinger

suivie d'une dégustation avec l'adjoint du chef de cave, **Alexandre Ponnavoy** qui les a initiés aux bases pour apprécier un vin, identifier une signature. Ils ont aussi participé à un déjeuner gastronomique autour des accords « mets et vins » à la maison des Comtes de Champagne.

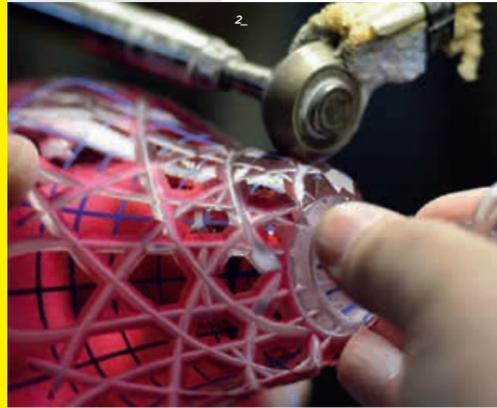
L'enjeu de ces moments d'intenses plaisirs est de les transformer en autant de matières à travailler. Pour chaque étudiant, il faut maintenant métamorphoser ces expériences sensorielles en photographies, courtes vidéos, objets ou sculptures.

Dorénavant, les rendez-vous de travail sont hebdomadaires et des workshops sont prévus, comme au mois de février sur le thème des « Natures Mortes ». Une semaine de concentration et de création pour aborder des notions aussi vastes que le temps qui passe, les saisons, les 10 ans de cave pour façonner un vin...

Rendez-vous dans le numéro d'été de Process pour le compte-rendu de ce travail rare.



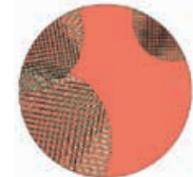
1.



2.



3.



1_ Miroir composé de deux cueillettes successives de verre, l'un blanc puis rouge.
La taille du rouge laissera apparaître le blanc pour un assemblage de reflets rosés © DR.
2_ Taille du cristal à la meuleuse chez Baccarat © DR.
3_ Recherche de motifs de taille du cristal © Sophie Love et Aline Riehl.

110 manège
scène nationale - reims

CRÉATION 2017 CIRQUE

CENTRE NATIONAL DES ARTS DU CIRQUE
MATHURIN BOLZE - CIE MPTA
ATELIER 29

SPECTACLE DE FIN D'ÉTUDES DE LA 29^È PROMOTION DU CNAC

03 04 05 MARS AU CIRQUE

manege-reims.eu

CREDIT PHOTO © CHRISTOPHE RAYNAUD DE LAGE