

INTRAMUROS

N°195

LE DESIGN POUR PENSER LE MONDE

FRENCH &
ENGLISH TEXTS

INTERNATIONAL
DESIGN MAGAZINE

ARTS DE LA TABLE

La renaissance des manufactures
par le design

STOCKHOLM

Les modèles
revisités

SPÉCIAL CUISINE & DESIGNERS

LA CUISINE
VITRINE
DU DESIGN



FORM US WITH LOVE

LA
MATIÈRE
AU
CŒUR

ALLEMAGNE 18,00€ ESPAGNE 15,00€ ITALIE 15,00€ GRÈCE 15,00€ PAYS-BAS 15,00€ PORTUGAL 15,00€ LUX. / BEL. 15,00€ DOM 15,00€
CANADA 22,99\$ MAROC 180 MAD NOUV. CALÉDONIE 2000 CFP POLYNÉSIE 2000 CFP SUISSE 25 CHF AFRIQUE 10 000 CFA ROYAUME-UNI 13 £ ETATS-UNIS 25 \$ US

L 12619 - 195 - F: 13,50 € - RD



Le DESIGN À LA TABLE DES MATIÈRES

Diplômé en 2000 de l'École supérieure d'art et de design de Reims — où il enseigne aujourd'hui le design culinaire — Germain Bourré accompagne les entreprises, marques de grande distribution ou restaurants, dans leurs projets de développement. Avec un impératif : les aider à retravailler la matière comestible pour en tirer des expériences gustatives porteuses de sens.



ENTRETIEN AVEC GERMAIN BOURRÉ

Valérie Appert Comment, en tant que designer culinaire, intervenez-vous auprès d'un chef ?

Germain Bourré La porte d'entrée du designer culinaire, c'est sa capacité à lire une matière consommable au même titre que la pierre ou le bois : en analysant ses qualités plastiques ou structurelles jusqu'à en connaître ses états à l'issue de transformations techniques. Je n'apprends pas à cuisiner aux chefs, j'interviens juste en conseil, en ajustement, de la façon la moins visible possible. Il s'agit de laisser le chef se raconter afin de lui offrir la possibilité d'une relecture gustative de sa cuisine. Pour mettre cela en œuvre, nous créons des outils spécifiques ou de nouveaux usages de ces outils. Par exemple, on se pose la question de la découpe ou de la cuisson, sachant qu'une cuisson lente ne donnera pas le même résultat qu'une cuisson rapide. Le rapport au temps permet ainsi d'apporter du sens au dressage final du plat. Dans le cas de Solylès, une rôtisserie urbaine, j'ai proposé aux créateurs du projet de s'approprier la technique historique de la rôtisserie : on a réinterprété le contisage — le fait de décoller la peau de la viande pour y glisser des feuilles de thym ou de basilic et y infuser des saveurs permanentes. Une technique de cuisine n'est pas qu'une prouesse, elle doit être au service de la narration. Lors d'une intervention dans un restaurant, où l'on met le lieu en perspective avec son histoire, nous travaillons aussi sur les contenants, la création de la carte, l'aménagement de l'espace, l'identité visuelle ainsi que le service, afin de créer une expérience globale et cohérente.

VA Un designer culinaire se préoccupe-t-il aussi de la façon dont on va se nourrir demain ?

GB Cela me tient particulièrement à cœur d'aller à l'origine de la matière et d'accompagner notamment



↑ Le kiosque conçu par Germain Bourré pour la Maison Giraudet

↓ Les cloches tempérées de Germain Bourré



des démarches et des pratiques agricoles, pour aider des agriculteurs à valoriser leurs produits. Ils sont nombreux dans la nouvelle génération à tenter de retrouver le lien avec le consommateur. J'accompagne une agricultrice qui vient de lancer une gamme de chips de légumes. Outre le positionnement du produit et le packaging, on a retravaillé la façon de cuisiner les frites, en trois minutes au lieu de quinze, ce qui permet de garder des couleurs franches, un toucher moins gras dans la main et en fin de bouche. Quand le design intervient de façon bienveillante, comme j'essaie de le faire, on peut alors parler de nourriture, dans sa dimension sensible et intellectuelle, et non plus d'alimentation.

VA D'où vous vient cet intérêt pour la matière consommable ?

GB J'ai abordé cette recherche dès ma sortie de l'ESAD Reims, parce que le vivant me questionne énormément : le végétal, la viande et même l'eau — matière inhérente et commune à toutes les autres, difficile à gérer d'un point de vue technique autant que plastique. J'ai grandi les pieds dans la Loire, fasciné par ses mouvements. Quand j'ai découvert le château de Chenonceau en totale symbiose avec l'eau, j'ai voulu être architecte. J'ai changé de voie, mais je rattache cette image qui m'a structuré à la notion que je développe aujourd'hui : bâtir en tenant compte des temps de pause et d'observation nécessaires.



↑ Les cloches à saveur, ici à la menthe

« NOUS TRAVAILLONS [...] SUR LES CONTENANTS, LA CRÉATION DE LA CARTE, L'AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE, L'IDENTITÉ VISUELLE AINSI QUE LE SERVICE, AFIN DE CRÉER UNE EXPÉRIENCE GLOBALE ET COHÉRENTE. »



↑ Les chips Augustus à la cuisson rapide et au packaging revisité

DESIGN AT THE TABLE OF CONTENTS: INTERVIEW WITH GERMAIN BOURRÉ

EN *Germain Bourré graduated in 2000 from the Reims School of Art and Design - where he now teaches culinary design - and today collaborates with companies, mass retailers and restaurants in their development projects. With one objective: to help them rework edible matter in such a way as to create meaningful taste experiences.*

VA How, as a culinary designer, do you work with a chef?

GB The culinary designer's value is his ability to approach an edible material in the same way as stone or wood, by analysing its physical or structural qualities until he knows its state after technical transformations. I don't teach chefs how to cook, I just give advice, make adjustments, in the least visible way possible. It is a question of letting the chef tell his story in order to offer him the chance of receiving a new take on his cuisine.

To implement this, we create specific tools or new uses for these tools. For example, we look at how the ingredients are cut or cooked, knowing that slow cooking will not give the same result as fast cooking. The relationship to time thus makes it possible to lend meaning to the final plating of the dish. In the case of Solylys, an urban rotisserie, I proposed to the creators of the project to become familiar with the historical technique of rotisserie: we reinterpreted "seasoning under the skin" - the technique of lifting the skin from the meat to slip thyme or basil leaves under it and infuse it with lasting flavours. A cooking technique is not just a skill, it must be at the service of narration. During an intervention in a restaurant, we bring the history of the place to the fore, we also work on the tableware, the creation of the menu, the layout of the space, the visual identity as well as the service, in order to create a consistent and coherent experience.

VA Does a culinary designer also care about how we eat tomorrow?

GB It's particularly important to me to go to the origin of the materials and in particular to offer support for agricultural initiatives and practices, to help farmers to develop their products. The new generation is trying to reconnect with the consumer. I am working with a farmer who has just launched a range of vegetable chips. In addition to the positioning of the product and the packaging, we reworked the way of cooking the chips, in three minutes instead of fifteen, which makes it possible to preserve their bright colours, a less greasy touch in the hand as well as aftertaste. When design intervenes in a benevolent way, as I try to do, then we can talk about food in its sense-related and intellectual dimension, and no longer about food as a "product".

VA Where did you get this interest in edible materials?

GB I began research in this area as soon as I left ESAD Reims, because living things question me enormously: plants, meat and even water - a material inherent and common to all the others, difficult to manage from a technical as well as a physical point of view. I grew up with my feet in the Loire, fascinated by its movements. When I first saw Chenonceau Castle in total symbiosis with the water, I wanted to be an architect. I've changed paths, but I link this image which has structured me to the idea I am developing today: to build taking into account the necessary time to pause and to observe.

" WE ALSO WORK [...] ON THE TABLEWARE, THE CREATION OF THE MENU, THE LAYOUT OF THE SPACE, THE VISUAL IDENTITY AS WELL AS THE SERVICE, IN ORDER TO CREATE A CONSISTENT AND COHERENT EXPERIENCE."

