

*Les
Rendez-
Vous
de la
Matière*

2^e édition



BONHA
licitas
roien
out e

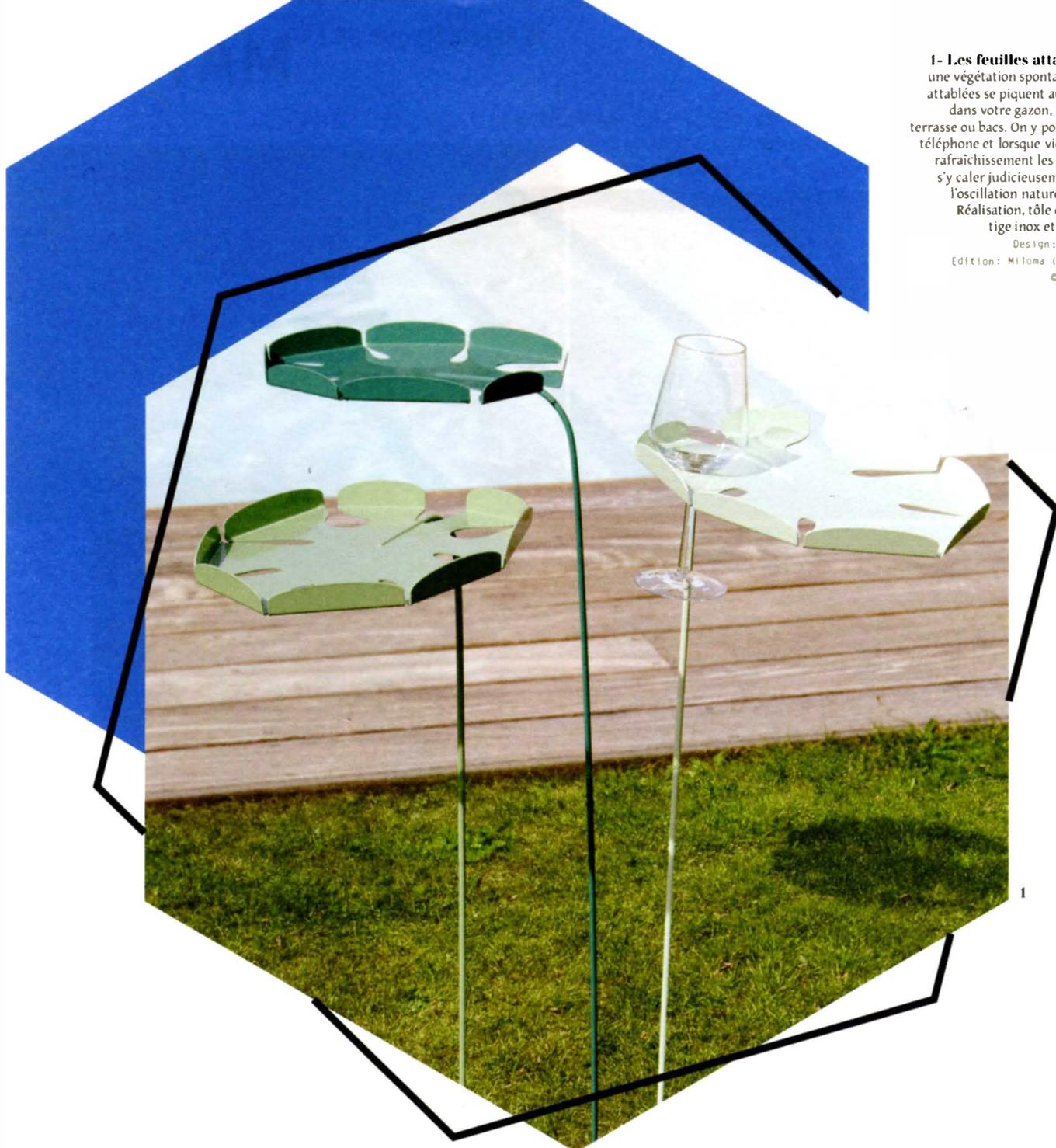
1- Les feuilles atablées. Comme une végétation spontanée, les feuilles atablées se piquent au gré des envies dans votre gazon, vos bordures de terrasse ou bacs. On y pose son livre, son téléphone et lorsque vient l'heure d'un rafraîchissement les verres viennent s'y caler judicieusement pour suivre l'oscillation naturelle de la feuille.

Réalisation, tôle électro-zinguée, tige inox et peinture époxy.

Design : Germain Bourré

Edition : Miloma (www.miloma.com)

© Germain Bourré



LE DESIGN AU SERVICE DU PLAISIR SENSORIEL

GERMAIN BOURRÉ

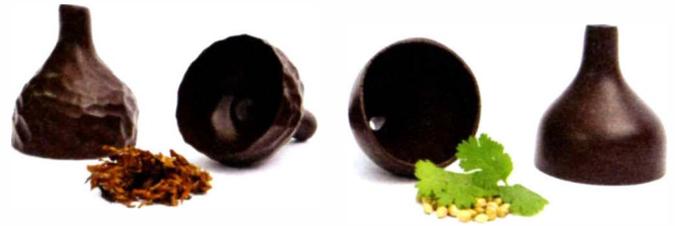
DIPLÔMÉ DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE D'ART ET DE DESIGN DE REIMS EN 2000, GERMAIN BOURRÉ A L'AMOUR DES OUTILS, DE LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE, DE LA QUALITÉ. BIEN AVANT LA VOGUE DE L'ART CULINAIRE, IL S'INTÉRESSE À LA GASTRONOMIE, UN TERRITOIRE ENCORE VIERGE POUR UNE APPROCHE DESIGN DONT IL S'EMPRE POUR FAIRE LA DÉMONSTRATION DE SA PRATIQUE.

Germain Bourré aime à « cultiver les racines des marques avec lesquelles il collabore et enrichir leur histoire », déjà fort riche lorsqu'il s'agit de Veuve Clicquot Ponsardin. Pour chacun de ses projets, il travaille longtemps en amont, observe, dessine ou photographie, s'attardant parfois sur certains éléments de détail. Puis vient le temps de la mise à l'épreuve, des premiers essais en volume dans son atelier du boulevard de Charonne. « Pour passer le test, le dessin doit répondre aux exigences de l'outil. » En prenant pour postulat que toute production est désormais un encombrement supplémentaire, Germain Bourré veut élaborer un objet qui soit le moins polluant possible, à tous points de vue (esthétique, écologique, sensoriel...). « Chaque projet est dessiné avec l'exigence que nécessite la création d'un outil permettant le partage d'un savoir et la transmission d'une information. »

Depuis ses premiers projets, avec Arnaud Lallement à *L'Assiette champenoise* à Reims, le designer collabore avec des professionnels au savoir-faire incomparable (Pierre Hermé, Jean-Pierre Vigato ou Mathieu Viannay) qu'il accompagne et pousse dans leur créativité. Il se définit d'ailleurs comme un catalyseur de projets. Au contact de ces grands chefs, Germain Bourré a appris la patience, l'attention au produit, et l'anoblissement de la matière. Des secrets d'initiés qu'il tente de cultiver au quotidien à travers sa passion pour la matière et sa transformation.

Ses cloches tempérées (2013) avec Boffi sont une réponse à la question posée dans le cadre des Designer's Days: quel serait l'objet ultime pour cuisiner demain? Sous ces écrins de verre à atmosphère variable, l'aliment (poisson frais, légumes...) à conserver est magnifié. Des légumes sont piqués dans 18 cm de sable humide, invisible sous la plateforme. Germain Bourré revisite ainsi le réfrigérateur en offrant ce « poste d'observation » du vivant. Un autre projet, la boîte à fromages, rend hommage à la patience des affineurs dont l'utilisateur pourra reproduire les gestes en tirant les plateaux un à un. Il s'agit pour le designer « soit de sacrifier, soit de désacraliser la dégustation tout en ayant un vrai respect pour la matière ».

Manger, consommer n'a plus rien d'un acte banal. C'est ce qu'il met en avant dans la conception du magasin *Solyles*, une rôtisserie en passe d'exporter cette vision de la cuisine française à l'étranger. Pour ce projet, Germain Bourré a nettoyé et urbanisé l'esprit campagne revisitant l'imagerie associée des coqs et autres volailles.



2

Parallèlement à cette activité dédiée à l'art culinaire, son studio déploie une partie design avec des projets d'aménagement pour NiouLasco, une société de peintures sèches (stand pour le salon BATIMAT, 2013), le porcelainier JL Coquet (collection d'assiettes « Aréna », 2013), ou encore le GNIS (Groupe interprofessionnel des semenciers, installation pour « Jardins, Jardin » 2012). L'occasion pour lui de concilier les exigences d'un dessin sans concession aux réalités économiques et humaines imposées, avec toujours le désir de sublimer et servir le produit naturel. Germain Bourré travaille également le végétal et le concept: « La rue, le jardin de demain », mené avec le paysagiste Julien Maieli, a été primé au Festival de Chaumont-sur-Loire en 2011. Qu'il s'agisse de concevoir un lampadaire urbain stockant les eaux de pluie et accueillant une diversité végétale ou de définir de nouveaux designs inspirés d'une feuille stylisée à piquer dans le gazon (« Les feuilles attablées », 2012, éditées par sa maison d'édition Miloma créée en 2010), l'attention à la nature sous toutes ses formes reste au cœur de sa pratique.

Pour le « RDV de la Matière », Germain Bourré pose un œil neuf sur les matériaux patiemment sélectionnés par Thema Design et Bookstorming. Il crée la condition d'une première découverte de la marque et invite chacune d'elles à concevoir un élément du buffet (support de rangement, plateau de service...) qui va constituer la base de la « table matériathèque ». Le parcours est conçu tel un cheminement d'une matière à l'autre, la première annonçant la suivante.

Alexia Vincent

2- Cloches saveurs

3- Aréna - JL Coquet. la collection Aréna est issue de la gastronomie et dédié à la grande cuisine. Parce que la cuisine est une joute qui fait appel aux plus belles oppositions ainsi qu'aux extrêmes générateurs de performance de dépassement de soi et de rigueur.

Design: Germain Bourré
© YURBN

