

Germain Bourré, designer culinaire et Grand Prix de la création 2019 de la Ville de Paris

Par Véronique Lorelle

FACTUEL

Publié hier à 10h58, mis à jour hier à 10h58

Un meuble de pousse pour pleurotes, un packaging élégant pour des chips de légumes... Germain Bourré fait du beau avec du bon.



Germain Bourré devant une « surface comestible » sur laquelle poussent des champignons, en 2017.
Germ Studio

Des assiettes dessinées comme des arènes, façon petits théâtres pour grands mets, des poulets rôtis industriellement, mais sublimés par des lamelles de truffe ou des feuilles de basilic, une boîte à fromage en bois, munie de petits tiroirs tel un écrin à bijoux... Derrière ces différentes réalisations se cache le designer culinaire Germain Bourré, lauréat, le 31 janvier, du Grand Prix de la création de la Ville de Paris.

Avec ses cheveux en pétard et sa silhouette longiligne, ce natif de Blois, à peine quadragénaire, ne laisse guère deviner qu'il passe l'essentiel de son temps dans les cuisines de grands chefs, comme Arnaud Lallement, Jean-Pierre Vigato ou Mathieu Viannay. Son savoir-faire leur est précieux pour décrocher une étoile de plus. « *Je vois d'un coup d'œil comment fonctionne la fibre végétale ou animale, dans quelle longueur la couper et comment jouer des couleurs et des formes* », dit-il devant un poireau entier dont il a fait farcir le blanc et tresser les feuilles vertes avec une garniture de ratatouille, telle une œuvre d'art comestible. « *La cuisson des aliments, comme tout mode de transformation, est pour moi un outil de dessin* », précise-t-il.

« L'essentiel est de faire que le produit soit servi au plus près de ses origines et de sa nature », Germain Bourré, designer culinaire.

Son goût pour les métiers de bouche ? Ce fils d'un imprimeur et d'une enseignante l'a forgé à l'École supérieure d'art et de design (ESAD) de Reims, dont il sort diplômé en 2000, et où il a eu comme professeur Marc Brétilot, l'un des pionniers du design culinaire. Après cinq ans passés aux côtés du designer Jean-Marie Massaud, il crée sa propre agence à Paris, qu'il rebaptise, en 2016, GermStudio. « *Petit, fasciné par le château de Chenonceau, je rêvais de devenir architecte, d'où un bac scientifique. Mais les pieds dans la Loire à pêcher à la mouche, et la tête dans la Renaissance, à lire et à relire les carnets de Léonard de Vinci, j'ai trouvé cette voie qui, du champ à l'assiette, me permet de vivre au rythme des saisons et de dessiner en même temps que de fabriquer.* »



Assiette de la collection Aréna, en forme d'arène, imaginée par Germain Bourré pour le chef Philippe Etchebest, et éditée par le porcelainier JL Coquet. YURBN

Le designer culinaire n'est pas ce styliste qui réalise des photos léchées de plats composés soigneusement pour ouvrir les appétits. « *On ne m'appelle pas pour dresser une assiette* », résume Germain Bourré qui intervient un peu à la manière d'un directeur artistique auprès des cuistots, mais aussi des industriels de l'agroalimentaire comme Veuve Clicquot Ponsardin, Barilla ou La Vache qui rit. Il peut alors passer de l'art de la table au packaging, du positionnement d'une nouvelle marque à son identité graphique, jusqu'aux modes de distribution ou à l'agencement de boutiques. « *L'essentiel est de faire que, dans l'assiette ou dans les rayons des supermarchés, le produit soit servi au plus près de ses origines et de sa nature.* »

Des amphores garde-manger

Germain Bourré ne joue pas, surtout pas, avec la nourriture. A ses étudiants de l'ESAD-Reims en master de design et culinaire (un diplôme de deuxième cycle qu'il a contribué à créer dès 2015, avec Marc Brétilot, et qu'il dirige

aujourd'hui), il répète : « *L'option culinaire n'est pas une danseuse et le design pèse avec exigence sur ce métier. On peut accompagner un épicier, des agriculteurs, créer pour un événement de nouvelles saveurs ou des parcours gustatifs... Reste que les matériaux comestibles doivent être traités avec respect. Ils sont plus compliqués à mettre en œuvre que le bois ou le marbre, car fragiles, éphémères, vivants. »*





« Surface comestible », meuble-bibliothèque pour accueillir, chez soi, les pousses de pleurotes. Germ Studio

Le design culinaire ne s'affranchit pas même des thématiques sociales.

« Demain, on achètera moins de nourriture, mais mieux. On peut imaginer vivre avec ces produits de la terre devenus plus rares, comme autrefois on les regardait en peinture, sur des natures mortes... » Ainsi Germain Bourré a-t-il conçu des amphores géantes en verre soufflé, pour « *donner à admirer, chez soi, ses légumes, ses fromages ou ses poissons, pour avoir une relation visuelle ou physique avec eux avant de les passer au four ou à la poêle* ».

Ces garde-manger réinventés sont réfrigérés par la base, avec, par exemple, une température de 7-8 degrés, un brumisateur et une ouverture en partie haute, prévus tout exprès pour les légumes. Dans un futur proche, quand certains imaginent que l'on se nourrira principalement d'insectes, Germain Bourré propose, pour les accompagner, des pleurotes cultivés à domicile. Il a élaboré pour cela des « meubles de pousse » ou « surfaces comestibles », où se développeront ses champignons à partir d'un substrat de carton et marc de café recyclés...



Cloche tempérée, entre nature morte et garde-manger réfrigéré et ventilé, pour conserver les légumes (Boffi cuisine, 2012). Germ Studio

Avec les grands chefs, Germain Bourré dit utiliser le même langage. « *Ils parlent de produits, moi de matériaux... Ça nous fait un terrain d'entente* », précise cet épicurien. Mais sa plus grande fierté, c'est d'aider les agriculteurs à sortir de leurs champs, telle Clémence Thirouin « *qui souhaitait vendre les produits de sa ferme et avait pensé à des chips de légume* ». En faisant évoluer sa technique de cuisson – de 15 minutes à 3 minutes, pour moins de gras, plus de couleur et une meilleure qualité organoleptique – et en lui dessinant un packaging élégant, le GermStudio a réussi à faire entrer le produit, au printemps 2018, dans de grandes épiceries parisiennes. Ces chips ont été baptisées Augustus, en hommage à Auguste, le fils de Clémence, âgé de 4 ans, mais aussi au mot latin *gustus* qui signifie « goût »...

Véronique Lorelle

Lire aussi

[Les asperges blanches à la sauce aigrette de Germain Bourré](#)
