

L'Hôtellerie Restauration

INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE MÉTIER

N° 3666 | 1^{er} août 2019



Éric Jambon :
"On nous
dépossède
de tout"

2-3

RÉUSSITE

Kike Sarasola, fondateur
de Room Mate Group :
une carrière au galop

RÉCAP INFO

TOUTE L'INFO DU MOIS
DE JUILLET EN BREF

4



20

HYGIÈNE

Les sushis
et préparations
à base
de poissons crus



10

PRODUIT

La sauce de soja
naturellement
fermentée
de Kikkoman



12

ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

Quand le design valorise le service en salle

Restauration - Mardi 30 juillet 2019 12:25

Paris (75) Comment un chariot à fromages ou à desserts peut devenir le point d'orgue d'un service ? De quelle façon une vaisselle peut-elle dialoguer avec le travail créatif d'un chef ? La réponse en trois exemples.



© DR

Les assiettes de la collection Arena racontent « la profondeur et la puissance » de la cuisine de Philippe Etchebest.

“Grâce à ce chariot, nous vendons bien plus de fromages qu’avant”, se félicite **Thomas Fefin**, directeur du restaurant étoilé Le Gabriel, à la Réserve à Paris (VIIe). Il accueille dans sa salle, depuis le printemps dernier, un chariot à fromages flambant neuf. Une pièce entre sculpture et objet utilitaire, que l’on doit à **Kostia** - alias **Constantin Laan** -, créateur de mobilier d’art.

“Mon brief de départ était : moins le service bouge, plus on est en contact avec le client”, explique Kostia. Il a donc imaginé un chariot avec plateau réfrigéré, où présentation d’une quinzaine de fromages, découpe et service à l’assiette ont lieu sur ce même chariot, sans avoir besoin de le déplacer. Un subtil jeu de tiroirs, tablettes et autres cloches permet de réaliser toutes les séquences du service in situ et à la bonne hauteur du client installé à table. “On a enfin un vrai support”, reconnaît Thomas Fefin.

Ce qui a même incité l’équipe du Gabriel, sous la houlette du chef **Jérôme Bancetel**, à revoir son offre de fromages. “Au fur et à mesure que l’on voyait la progression de la fabrication du chariot, on recherchait également le bon fromager”, poursuit Thomas Fefin. Et le choix s’est porté sur la maison Alléosse, à Paris (XVIIe).

“La cuisine du chef ma fait penser à une arène”

Le travail d'un designer pourrait donc avoir des conséquences jusque sur la carte d'un chef ? **Germain Bourré** en est convaincu. Surtout si le duo cuisinier-designer œuvre de concert lorsqu'il s'agit de savoir “quels types de plats créer pour raconter l'histoire d'une maison”, explique-t-il. Ce qu'il a fait, entre autres, avec le chef étoilé **Philippe Etchebest** à l'orée des années 2010, en imaginant avec lui ‘l'envolée marine’, une entrée devenue signature et servie dans trois bulles en verre soufflé.

Puis, ils ont réitéré leur collaboration avec la collection d'assiettes Arena, en partenariat avec la manufacture de porcelaine J.L Coquet. “Je suis parti de la cuisine du chef, sa profondeur, sa puissance, la notion de doute et de certitude qui en émane et le tout m'a fait penser à une arène. On retrouve, ici, la capacité de narration. On n'est plus sur un geste de déco. Une assiette devient un lieu de rencontres. C'est une joute et une joute, c'est un spectacle”, détaille Germain Bourré, actuellement en train de terminer le futur chariot à mignardises du Gabriel, à Paris.

Son avis est partagé par l'architecte **Sophie Lossky**. Au milieu des années 2000, elle a créé un ‘écrin à desserts’ pour le chef étoilé **Michel Kayser**, aux fourneaux du restaurant Alexandre, à Garons (Gard). Ce meuble, à géométrie variable, s'ouvre tel un paravent pour cacher aux clients, qui n'en sont encore qu'au plat principal ou au fromage, les douceurs sucrées du jour. Toujours utilisé plus de dix ans après sa création, cet écrin reste le point d'orgue d'un service chez Michel Kayser. “Parce qu'il se passe quelque chose en salle au moment du dessert, souligne Sophie Lossky. L'arrivée de l'écrin raconte que derrière ce chariot, il y a différents savoir-faire et donc de l'humain. Exactement comme en cuisine.”

#design

#ThomasFefin

#Kostia

#JeromeBanctel

#GermainBourre

#SophieLossky

#PhilippeEtchebest

#MichelKayser



Anne Eveillard 