

# L'Hôtellerie Restauration

INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE MÉTIER

N° 3680 7 NOVEMBRE 2019

# TENDANCE

*Le green gagne du terrain*

ALIMENTATION

p. 48 - 53    p. 56 - 59

ÉQUIPEMENTS

p. 62 - 65    p. 69 - 71

# Quand le design valorise le service en salle

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

Les tiroirs, tablettes et cloches du chariot à fromages du Gabriel, à Paris, facilitent et agrémentent le service.



« Grâce à ce chariot, nous vendons bien plus de fromages qu'auparavant »: se félicite **Thomas Fefin**, directeur du restaurant étoilé Le Gabriel, à la Réserve à Paris (VIII<sup>e</sup>). 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, qui permet de présenter une quinzaine de fromages, les découper et les servir à l'assiette, sans avoir besoin de le déplacer. Un subtil jeu de tiroirs, tablettes et cloches permet de réaliser toutes les séquences du service in situ et à 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 Banctel, 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 (XVII<sup>e</sup>).

**"La cuisine du chef m'a fait penser à une arène"**

Le travail d'un designer pourrait-il avoir des conséquences jusque sur la carte d'un chef? Germain Bourré en est convaincu. Surtout si le duo cuisiner-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



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

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 décoration. Une assiette devient un lieu de rencontres. C'est une joute et une joute, c'est un spectacle», détaille Germain

**DYNAMIC**  
DÉCOUVREZ NOTRE COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES INÉDIT !

Une nouvelle alternative pour vos préparations **DYNAMIC**

FABRIQUÉ EN FRANCE

Contactez-nous pour une démonstration gratuite !

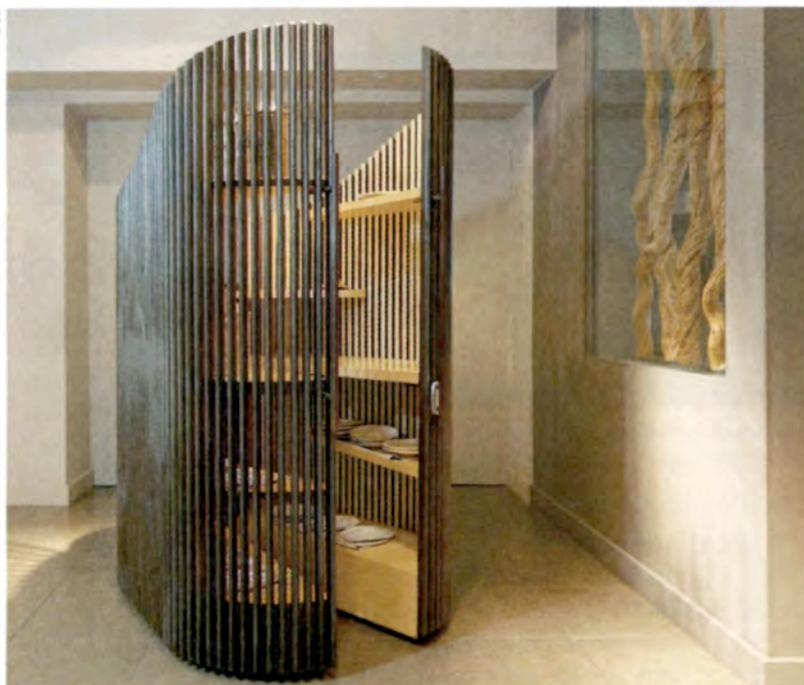
02 51 63 02 72 | contact@dynamicmixers.com | www.dynamicmixers.com

**SOMETIMES DOUBLE DOESN'T MAKE SENSE.\***

**HOBART**  
www.hobart.fr

\*Parfois, avoir un double n'a aucun intérêt.

© DR



L'écrin à desserts du restaurant Alexandre, à Garons, s'ouvre tel un paravent, pour créer un effet de surprise.

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." ■



Poser une question,  
ajouter un commentaire

Anne Eveillard



> [www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR859782](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR859782)

Venez découvrir  
notre gamme Chambray

**Robur**



[www.robur.fr](http://www.robur.fr)

## Christian Sinicropi, chef-artiste

Depuis douze ans à la tête des cuisines de la Palme d'or à Cannes (2 étoiles *Michelin*), **Christian Sinicropi** multiplie idées et créations. En effet, le chef a suivi les cours de l'école des beaux-arts céramiques de Vallauris et crée, avec son épouse, **Catherine**, les supports de ses recettes. "Il doit y avoir une cohérence entre le plat et l'assiette. Elle est l'enveloppe charnelle, le supplément d'âme" explique-t-il. Christian Sinicropi peint, sculpte, multiplie les collaborations avec des artistes de la Côte d'Azur, et crée dans son atelier près de Grasse (E=SC2). La Palme d'or est ainsi une scène à deux facettes, art et gastronomie.



Une recette de **Christian Sinicropi** La saucisse de thon, une bousculade en équilibre permanent, arbitrée par la tripe d'agneau et ses légumes, cuisinés comme je les aime.