



Plaisirs Cuisine

DÉCORATION Chefs et artisans collaborent étroitement pour créer les lignes enveloppantes d'une vaisselle au design plus brut



Cuillères, création
Patricia Vieljeux. DR

Vaisselle en céramique,
création Syl pour
Alexandre Gauthier,
au restaurant la
Grenouillère, M.-P. MOREL

Petits bouillons,
création
Marion Graux. DR



LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS



Lassés des boîtes en plastique ou en carton des livraisons à domicile, les Français soignent leurs arts de la table. Porcelaine de Limoges, faïence de Gien et cristalleries affichent ainsi des ventes en hausse en 2020. Et une « nouvelle table » s'est dessinée ces dernières années : loin des services classiques blancs ou argentés, elle affiche un design plus brut, une vaisselle aux formes plus arrondies ou colorées et de grands plats à partager, s'imprègne de nos modes de vie et évolue en même temps que la créativité des cuisiniers : « *Il y a quinze ans, les chefs ne s'intéressaient pas à la vaisselle*

« Les arts de la table sont de véritables socles pour notre cuisine »

Le chef Alexandre Gauthier

d'auteur, mais récemment ils ont bousculé le domaine et nous avons beaucoup de demandes, constate la céramiste Patricia Vieljeux, qui collabore avec David Toutain, Giovanni Passerini ou encore Atsushi Tanaka. Ils ont souvent travaillé à l'étranger, notamment en Asie où la céramique fait partie de la vie quotidienne, et ça leur a donné des idées. »

Le plastique c'est fantastique, mais la céramique se révèle plus authentique : les chefs plébiscitent désormais cette matière qui correspond bien à l'époque actuelle, avec son toucher organique, son design minimaliste et son geste artisanal. Marion Graux, Patricia Vieljeux ou Syl, et avant elles Claire de Lavallée ou Christiane Perrochon, ont dépoussiéré les vieux services cachés au fond des armoires de grand-mère. « *Le retour de la terre cuite et du grès a un rapport direct avec l'évolution récente de la cuisine, qui s'est orientée vers des saveurs plus brutes, des produits moins transformés, de la cueillette, analyse Anaïs Boucher, commissaire de la passionnante exposition « À Table ! – Le repas tout un art », à la Manufacture de Sèvres (voir encadré). Le brunch, l'apéro dînatoire, les tapas ou la finger food ont aussi inspiré la mode des contenants plus petits et multiples. Il fallait enfin des services enveloppants pour aller avec*



notre canapé, ce nouvel endroit de dégustation. »

Les pièces plus arrondies ont donc le vent en poupe : bols, petites tasses, cuillères, assiettes creuses ou, à l'inverse, de grands plats partageurs. *« Dans la cuisine d'aujourd'hui, il y a beaucoup de bouillons, de jus, on mange moins de protéines et davantage de légumes secs ou crus, on pourrait presque se passer de couteau, constate la céramiste Marion Graux, qui travaille entre autres avec Grégory Marchand, Hélène Darroze ou Arnaud Lallement. Les assiettes sont donc plus petites ou creuses*

pour accueillir des soupes ou des petites bouchées d'inspiration levantine ou asiatique. »

En 2010, l'artiste Antoine Boudin conçoit « Sen », un service aux formes rondes et épurées, inspiré d'une pièce iconique conçue au XVIII^e siècle par la Manufacture de Sèvres : composé d'un bol à thé, d'une soucoupe double et d'une tasse à café, il aurait été moulé à partir... d'un sein de Marie-Antoinette. On constate aussi un regain des « surtouts », ces centres de table décoratifs qui trônaient sur les tables du siècle des Lumières, celui du raffinement suprême

dans le domaine. Ainsi, le service « Archipel » de la créatrice Adeline André est composé de coupelles de couleur qui s'assemblent pour créer un joli décor. *« Nous avons beaucoup de commandes spécifiques de ce genre, précise Anaïs Boucher. La table est un moment très français et on assiste à un retour de l'esthétisation du repas car les gens ont envie de casser le rythme de leur quotidien, d'y mettre du beau, d'assortir un joli service avec un bon plat... »*

Même engouement chez les chefs. *« Je suis extrêmement attaché aux arts de la table, confirme David Toutain, doublement étoilé à*



Paris. *J'ai tout connu : des restos avec un seul type d'assiettes et l'extrême inverse... Ça fait partie de l'expérience du restaurant. Chez moi, sur les vingt préparations de mon grand menu, il n'y a pas deux assiettes pareilles, de la présentation au café.* » Il a travaillé entre autres avec Patricia Vieljeux pour le grès, et Sylvie Coquet pour la porcelaine. *« C'est toute une mise en scène : on joue sur la matière l'hiver et sur les couleurs l'été ; on crée un dialogue entre le végétal et le contenant ; on réfléchit aux volumes... Et je suis un fan des "pelles à sauce", ces cuillères à fond plat. »*

L'arrivée des réseaux sociaux a achevé de faire du visuel un élément incontournable de leur travail. Un concours de la plus jolie table, appelé Waww, est même né sur Instagram pendant le confinement. Le dialogue entre les univers des céramistes et des cuisiniers professionnels, tous les deux créatifs et artisanaux, est donc intense : *« On ne raconte pas la même histoire culinaire dans un bol vert ou dans un bol noir, poursuit Marion Graux. J'aspire à transmettre l'émotion de ces objets faits de mes mains, en plein Paris, à une cadence lente. Ils portent la trace de mon œil, de ma réflexion intérieure et de mon énergie. »*

L'alchimie est parfois dure à trouver : un support trop « fort » et c'est le travail du cuisinier qui disparaît. *« Les arts de la table sont de véritables socles pour notre cuisine ; donc, si un contenant n'est pas à la hauteur, ça gâche tout, affirme Alexandre Gauthier, doublement étoilé à La Grenouillère (La Madeleine-sous-Montreuil). Le chef voue une fidélité totale à « l'intelligence et à la délicatesse » de Syl (Sylvie Himpens), qui a notamment créé pour lui ses fameuses assiettes « cassées » en deux. « Ça contribue à l'identité d'une maison, à la singularité de notre expression culinaire, poursuit-il. Si un plat n'est pas beau, lisible ou appétissant dans une assiette, il est mis de côté en attendant de trouver son réceptacle idéal. » Alexandre Gauthier a même imaginé ses tables selon une scénographie organique autour de « la terre et la bête » : « la table est en cuir de peau de vache, nous posons dessus ces assiettes de terre blanche juste modelées. J'ai demandé que leur émail soit lacté, comme si une crème fraîche coulait dessus... Ainsi, quand il est cohérent, le plat prend vie. Ce n'est pas du consommable sur canapé! »* ●

CHARLOTTE LANGRAND