

Bonjour, je suis à la recherche de livres concernant le design culinaire. Merci

Réponse apportée le **01/17/2007** par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

Bonjour,

dans la collection de la Bpi seul le livre aborde votre sujet :

Titre : Food design

Éditeur : Kempen (Allemagne) : Te Neues, 2005

Description : 400 p. : ill. en coul. ; 19 x 13 cm

Collection : Designpockets

Résumé : Un état des lieux du design touchant l'alimentation : emballages, objets en tous genres ayant un lien avec les aliments, présentations réalisées par de grands chefs, etc.

Pour mieux vous répondre il faudrait nous préciser si par culinaire, vous pensez plutôt aux objets autour de la table ou au plats eux-mêmes.

Par ailleurs et en anticipant sur le fait que votre intérêt concerne les plats , je vous recommande vivement le blog consacré au design :

<http://studiohybride.canalblog.com/archives/design/index.html>

Voici ci-dessous quelques-uns des articles qui y sont proposés sur le site vous y verrez aussi de belles et appétissantes illustrations.

Stéphane Bureaux, designer de sens

Mais qu'est ce qui fait courrir Stéphane Bureaux ? Ce designer très discret avance sur tout les fronts avec une même envie d'excellence et de justesse. Issu de l'ENSCI-les ateliers Stéphane Bureaux mène ses propres recherches en design dans son studio tout en proférant des cours à l'ESAD de Reims. Si ses créations sont connues et appréciées dans l'univers du design mobilier, elles le sont bien moins dans celui du design culinaire, si ce n'est de quelques initiés. Et c'est peut être dommage.

Stéphane Bureaux n'opère pas seul dans ce domaine. Associé à Stéphane Marchal de la pâtisserie Steph de Nancy, il a retravaillé bon nombre de classiques comme par exemple le millefeuille, ici dans sa recette originale. Le duo excelle dans ses créations en respectant chacun ses domaines de compétences, le pâtissier restant l'expert du goût : un Paris-Roubaix, pavé de chocolat monté sur 4 pieds ; le Tipi, sphère de mousse et croisillons branchages de meringue qui ne se mélangent que dans la bouche ; le bucher de vanités, architecture aérée de batonnets de biscuits enrobés de chocolat noir.

Dernière création des deux brillants Stéphane, l'Hommage à Jean Prouvé. Cet entremet fut conçu pour rendre hommage à Jean Prouvé pour le vingtième anniversaire de sa mort (nancy est sa ville d'origine). Dans l'esprit de Jean Prouvé, les différents constituants sont préfabriqués et, pour garantir une fraîcheur optimale, assemblés au dernier moment selon un ordre précis.

Le corps se compose de fines couches de pâte feuilletée glacées à la framboise. Du centre, émerge un tripode en biscuit de chocolat qui soutient un disque perforé en chocolat noir. À l'intérieur sont ménagés des petits puits remplis d'une crème au basilic. Pas de décor, à l'exception des lignes de découpe marquées au fer rouge qui permettent de réussir une répartition égalitaire des parts !

Cette brillante collaboration s'est mise au service de

Greenage. Pour la galerie, ils ont imaginé des biscuits secs comme les creutz, deux rectangles en X, café menthe, ou le ceulleron, ce biscuit à tremper dans son café constitué d'un manche en biscuit menthe noisette terminé par un cercle enrobé de chocolat.

L'utilisation de ces matériaux périssables, imposent au designer une contrainte non négligeable. Le résultat, le biscuit donc, doit être consommable tout au long de la journée. Mais cela n'effraie pas Stéphane Bureaux qui aime faire sien ce design alimentaire, élémentaire.

Hommage à Jean Prouvé, pomme d'amor, et Tipi, Bûcher des Vanités et Paris-Roubaix, courtesy S. Bureaux

bureaux14bureauxbureaux2

Posté par xoff à 01:14 – design – Commentaires [0] – Rétroliens [0] – Permalien [#]

17 janvier 2006

Les multiplicateurs d'envie de Julia Jenkel

Les objets comestibles de Julia Kenkel sont conçus par la jeune designer berlinoise comme des multiplicateurs d'envie : Fortifiants d'euphorie, Chasseurs de mauvaise humeur, Passes-temps, Communicateurs. Julia s'intéresse particulièrement aux motivations qui nous poussent à régulièrement ingurgiter des nourritures sucrées. Elle a mis au point différents projets qui lui permettent d'étudier tous les processus liés à l'acte de manger : sollicitation sensorielle, gestuelle, ingestion, etc.

Chaque bouchée sucrée est créée pour un quotidien ludique. Mais ces gourmandises ne sont pas toujours si tendres que cela. Petits sablés pour sous-tasse à café, rollers pour verre à eau, Puits nids en génoise et chocolat, sont soit soudés entre eux, soit insérés sur un support (tasse ou verre). Le petit acte de destruction ou de désolidarisation qui va être mené pour porter le doux gâteau à la bouche va alors se révéler hautement libérateur. Chaque bouchée est créée pour une

situation particulière et a sa propre identité. Cette dernière est réfléchié selon une méthode unique : octroi du nom, réflexion sur la forme et le goût. L'objectif de Julia est de proposer autant de solutions aux questions que nous nous posons pour maîtriser au mieux notre quotidien. Pour ce faire, Julia Jenkel cherche simplement à bouleverser nos sens. C'est une enfant terrible du design culinaire qui, par un ensemble habile de métaphores arrive à regagner notre intérêt tout en ouvrant de nouvelles possibilités créatives. Et tout cela grâce à un petit gâteau!

julia_k1julia_k2

projets de Julia Jenkel, courtesy de l'artiste.

Posté par xoff à 23:37 – design – Commentaires [2] – Rétroliens [0] – Permalien [#]

16 janvier 2006

design culinaire

Le design culinaire reste encore aujourd'hui confidentiel. C'est pourtant une discipline qui gagne en importance dans l'univers de l'alimentaire.

Ce qui est de l'ordre de la création en cuisine n'est pas nécessairement du design culinaire, pas plus que ce qui a du style!

Les plats sortis tout droit des cuisine du Piazza, même bien dressés et pensés, n'en sont pas davantage. Une bûche de Noël dessinée par une créatrice n'est pas du design culinaire.

Arrêtons d'utiliser le terme de design dans sa forme adjectivé et nous aurons fait un grand pas dans la tentative de compréhension du design culinaire.

« il ne s'agit pas ici de dessiner des assiettes ou des couverts, mais d'explorer de nouvelles sensations, d'envisager une approche différente des rituels qui accompagnent les aliments. la recette du design culinaire est de ne pas en avoir, il entend faire de la cuisine une fête des sens, mais également celle su sens. En levant les hypocrisies et les querelles de chapelles qui accompagnent souvent l'alimentaire, le design culinaire propose d'autres thématiques : jeu,

plaisir, interactivité, surprise, imaginaire, défoulement, contemplation, engagement ou provocation... » écrit Thierry de Beaumont dans Design Culinaire, le Manifeste sous la direction de Marc Brétillet.

Pour aborder cette question nous devons mettre en présence deux forces qui ont leurs propres champs de compétences : les métiers de bouche, les chefs de cuisine le plus souvent, et ceux du design.

Les plasticiens ont depuis quelques années déjà investis les champs de la cuisine, Daniel Spoerri en premier lieu par le biais de performances, d'installations, de pratiques (Spoerri est l'inventeur et le principal moteur du Eat Art, qu'il même défini).

Les chefs de cuisine, à leur manière, ont bousculé les pratiques de leur discipline.

Un très bon exemple est celui de Ferran Adria dans ses cuisines du restaurant El Bulli du côté de Barcelone.

Le matériau aliment est riche pour un designer : textures, couleurs, facilité d'exploitation... nombreux signifiants. A lui à présent, de concevoir des créations comportant autant de signifiés.

Selon Emmanuelle Becquemin, designer culinaire, le designer tente aujourd'hui de nous faire vivre une expérience, de concevoir ce que nous appelons objets à manger, où l'usage, la valeur et le goût sont pris en compte, scénarisés (sur ce point la frontière qui délimite l'univers du designer culinaire de celui de scénographe/créateur culinaire est bien mince voire inexistante parfois).

Les champs d'applications sont alors sans mesures : designer de la nourriture et tout ce qui interagit sur la prise de nourriture, en laissant au spécialiste (le chef) le soin de créer et de gouverner le goût. Le designer intervient à plusieurs niveaux : contenant, contenu, lumière, espace, déambulation, etc... autant d'éléments au service de ce qui va être dégusté et non en tant que décor. Fort de cette échelle et des champs d'application (artisanat ou industrie) enjeux et

propos sont bien évidemment très variés. Le designer doit s'attacher à trouver et exprimer toute la cohérence qui existe entre un aliment et ses attributs.

Faire se rencontrer une scénographie du geste et de la table avec un design du goût, tel peut être l'enjeu du travail entre designer et cuisinier.

Liste non exhaustive de designer culinaire et de créateurs

- Marc Brétillet, le précurseur
- L'ESAD de Reims
- Stéphane Bureaux
- Germain Bourré
- Marti Guixé
- Emmanuelle Becquemin
- Bouche B
- Julie Rhothahhn

Posté par xoff à 00:42 - design - Commentaires [1] - Rétroliens [0] - Permalien [#]

Marc Brétillet, initiateur du design culinaire

Qui est Marc Brétillet? Designer de génie, artiste fou, concepteur et premier initiateur du design Q, a savoir le design culinaire. Il est tout cela à la fois, certainement. Issu de l'école Boule, il a su mixer sa passion pour la création et son intérêt particulier pour la nourriture. Marc Brétillet est enseignant à l'Esad de Reims. Pour ses étudiants en design, il créé voilà quelques années un atelier de design culinaire, design Q : l'aliment matériau de choix pour le designer ; facilité de transformation, large palette de couleurs, textures à foison... et surtout multiplicité des signifiants. Dès que le sujet est lancé, les étudiants, sans tabous face à la gastronomie traditionnelle, se laissent aller à leur création. La liberté est totale, le comestible n'est pas alors une nécessité même si une majorité de projets le sera.

Au delà de ces activités à l'Esad de Reims, Marc brétillet mène une vie d'artiste, de performer, de conseiller pour de

grandes marques avec toujours un seul et unique leitmotiv : conceptualiser, faire parler la nourriture, lui donner du sens. Pour chaque projet Marc conçoit les recettes, imagine le mobilier, réfléchit à la déambulation... bref à tout ce qui touche à l'objet comestible, de près ou de loin. Marc Brétillot est par exemple le concepteur du Grand Millefeuille vertical pour la Grande Epicerie de Paris, une gourmandise plus facile à partager que son cousin horizontal.

Pour Marc Brétillot, bon ne rime pas toujours avec beau ; certains mets très laids peuvent être absolument délicieux. Pour lui, et nous ne dirons certainement pas le contraire, le produit doit être en totale cohérence avec son histoire, sa forme, son goût. C'est là le maître mot du travail de Marc : la cohérence. Pour vous en donner un plus grand aperçu, rendez vous sur son site www.marcbretillot.com

[bretillot1](#) [julierothonhahn1](#) [fannydesbordes1](#)

tuiles de Marc Brétillot, Puzzle de julie Rhothhanh et création de Fanny Desbordes de l'ESAD.

Posté par xoff à 00:07 – design – Commentaires [2] – Rétroliens [0] – Permalien [#]

« Accueil 1 2 Page suivante »