



Des ustensiles tout en beauté

En cuisine, la créativité n'est pas que dans l'assiette mais aussi en amont, lors de la préparation. Pour cela, les designers nous mitonnent des outils aux petits oignons.

Par Olivier Waché

« **C**'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure soupe », dit l'adage. Mais, avec des ustensiles conçus par des designers, réalise-t-on de plus jolis plats ? Derrière la boutade, une autre question : pourquoi les marques d'accessoires culinaires font-elles appel aux experts du design ? Tiphaine Chouillet, du studio La Racine, avance une explication : « On s'imagine rarement que derrière un plat ou un ustensile de préparation culinaire se cache un designer. Et pourtant ! Dans ce domaine, nous savons apporter des réponses en termes de confort et de praticité en nous intéressant à l'usage, et, bien sûr, sans oublier l'aspect esthétique. » Pas forcément expert de la cuisine, le designer sait observer et décrypter. Ainsi, pour concevoir la collection de plats « Ultime » pour Emile Henry, l'équipe de La Racine s'est d'abord rendue chez le consommateur pour comprendre les besoins. Idem pour le mortier créé pour Bérard, auquel le studio a ajouté une base en béton pour le stabiliser. Philippe Starck raconte quant à lui que c'est en se souvenant des sessions d'épluchage de légumes avec sa grand-mère, de retour du potager familial, puis en épluchant lui-même une carotte que lui est venue l'idée de la nouvelle version de *L'Économe* réalisée pour Degrenne (*lire aussi p. 38*). Un exercice qu'il juge aussi noble que de concevoir un yacht, lui qui a déjà contribué à « Kartell in Tavola » (la collection pour la table de la marque spécialiste du plastique) ou imaginé le célèbre *Juicy Salif* pour Alessi. Une entreprise italienne qui, avec sa kyrielle de designers, a su élever l'ustensile de cuisine au rang d'objet noble. De quoi séduire les amoureux du beau, fiers de montrer leurs trouvailles ou de les laisser sur le plan de travail. D'autres acteurs, comme Joseph Joseph, dirigé par deux frères eux-mêmes designers, Brabantia, la française Cookut, Bodum, Pa Design, Konstantin Slawinski ou Muuto y vont aussi de leurs créations, donnant ainsi raison à un autre adage : « On reconnaît un bon ouvrier à ses outils. » ID



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Page de gauche L'Économe by Starck, décliné en quatre outils de cuisine, design Philippe Starck (Degrenne) **1/** Bac à déchets portable Sink Side Mint (Brabantia) **2/** Ensemble de quatre pièces empilables pour cuisson au micro-ondes M-Cuisine Cooking Set (Joseph Joseph) **3/** Poêle à omelette carrée The Omelette, design Lara Caffi, dans la collection « Beyond Basic » (knIndustrie) **4/** Presse-agrumes en bouleau Turn Around, design KiBiSi (Muuto) **5/** Mortier en bois d'olivier et béton de la gamme « Millénari », design La Racine (Bérard) **6/** Ensemble de quatre petites planches à découper de la collection « Day Sign », design Studio Simple (Serax) **7/** Petit plat à œufs Tegamino, design Alessandro Mendini (Alessi) **8/** Cocottes en fonte d'aluminium Eve Induction, design Serge Atallah (Cookout) **9/** Infuseur à thé en silicone Moby, design Bertrand Fougerat (Cookout).