



LA CUISINE EN AVANT-GARDE !

Dans le cadre de l'édition 2013 des **Designer's Days**, qui avait pour thématique « Et demain... », Boffi Paris a donné carte blanche à six jeunes designers français afin qu'ils imaginent l'ustensile incontournable de la cuisine du futur. Aussi diverses que variées, les approches de cette jeune génération promettent de belles surprises pour la création de demain ! Pleins feux.



LES USTENSILES PICTURAUX DE POOL

Fondé par Léa Padovani & Sébastien Kieffer, le studio de design Pool a, lui, décidé de bousculer les codes de l'emballage. Partant du constat que « les arts de la table et ustensiles divers ont vu leur importance diminuer dans la cuisine suite aux changements des modes de consommation et de conditionnement de la seconde moitié du 20^e siècle », le studio s'est inspiré des emballages contemporains pour créer une collection graphique de beaux ustensiles en céramique, colorés et décalés.

L'ART DE PRESENTER SELON VERONIQUE MAIRE

Véronique Maire s'est quant à elle penchée sur la notion de présentation. En pleine évolution, la cuisine et l'acte de cuisiner en particulier ont pris ces dernières années une dimension supérieure, une notion autre que le simple fait de préparer à manger pour se nourrir. En accord avec son temps, la designer a donc imaginé une collection composée de cinq assiettes en porcelaine moulée, baptisée « Sfumato ». Parce que la présentation des mets est aujourd'hui presque aussi importante que ce qui a été préparé, elle a créé des assiettes « qui facilitent la mise en place des aliments grâce à des reliefs et des creux fortement marqués. Elles permettent de scénographier les préparations les plus simples en racontant une histoire autour de paysages multiples ».

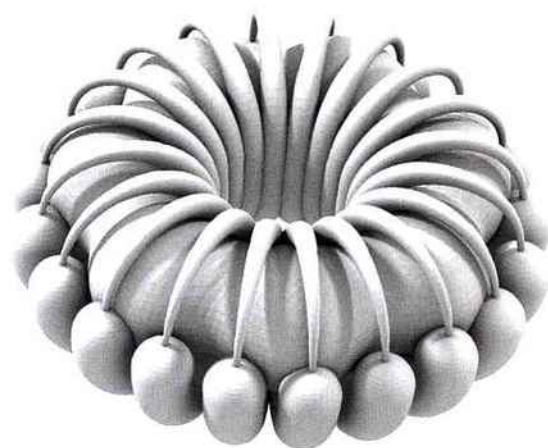
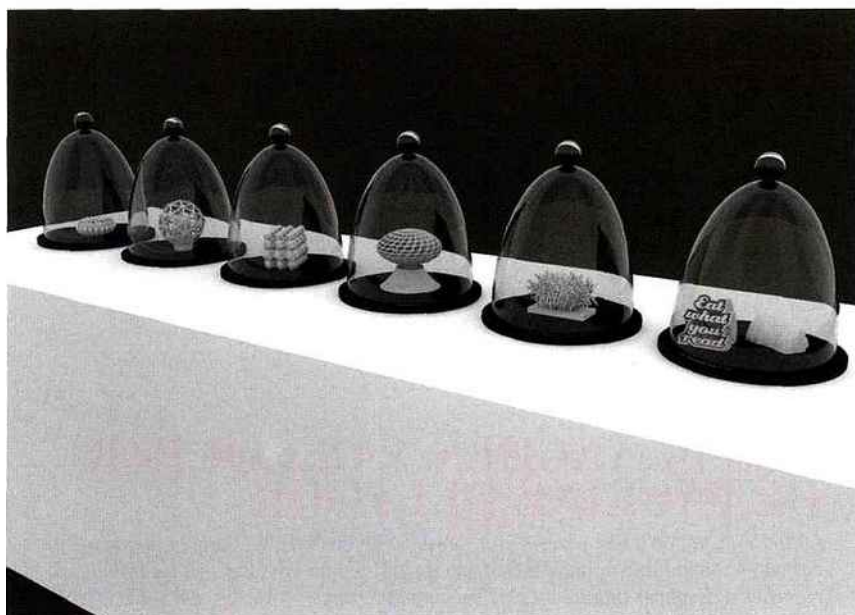


LES PLANCHES À DÉCOUPER DE PAULINE DELTOUR

Attention, coup de cœur ! Pour livrer sa vision de l'ustensile phare de la cuisine de demain, la talentueuse Pauline Deltour est partie d'un postulat : « Aujourd'hui, les planches à découper ne servent plus seulement à couper, trancher, découper, préparer, mais aussi à servir et présenter... » Employant donc à profit la large palette de matériaux utilisés par Boffi pour ses plans de travail (Corian® marbre, hêtre, granit, quartz et terrazzo), la jeune designer a créé des accessoires hybrides, à la fois planches à découper et plats de présentation. Intelligents, les modèles en Corian® et en hêtre ont été conçus avec deux faces distinctes pensées pour répondre à une fonction différente. Le modèle en Corian® dispose par exemple d'une face noire pour couper et présenter la viande et d'une face blanche pour le poisson. Chic !

LES CLOCHES TEMPEREES DE GERMAIN BOURRE

Œuvrant largement dans l'univers du design culinaire, Germain Bourré connaît bien le monde de la cuisine. Habitué à travailler avec de grands chefs, il est en première ligne pour observer et participer à l'évolution du sujet. Une situation qui lui a permis de formuler pour cette carte blanche une réflexion des plus intéressantes : « *Demain, nous aurons accès à des produits, d'un côté plus techniques et sophistiqués, de l'autre d'une qualité brute inégalée, pour lesquels il convient de concevoir des postes d'observation et de contemplation.* » Et c'est justement ce qu'il a fait ! Germain Bourré a imaginé des cloches tempérées, optimisant la conservation, afin que les matières premières ne se cachent plus dans les réfrigérateurs mais au contraire s'exposent à la vue de tous. Il fallait y penser !



LA CUISINE LABORATOIRE DE FX BALLÉRY

Parce que pour lui la cuisine est également un laboratoire où se préparent, s'expérimentent et s'inventent de nouvelles choses, FX Balléry a imaginé l'intégration et l'utilisation d'une imprimante 3D dans la cuisine pour la création d'ustensiles et d'accessoires de présentation. Passé la surprise, nous nous sommes complètement laissé séduire par cette idée novatrice. Et si on se donnait rendez-vous dans dix ans ?



LA CUISINE VERNACULAIRE DE FRANÇOIS MANGEOL

Scandales sanitaires, polémiques, épidémies... Régulièrement, l'actualité apporte son lot de révélations, surprenantes et terrifiantes, qui, à part faire trembler nos assiettes, ont au moins le mérite de nous pousser à réfléchir à deux fois avant d'acheter n'importe quoi. Face à tant de problèmes et de questionnements, François Mangeol prévoit que de plus en plus de particuliers, soucieux de maîtriser la qualité de leur alimentation, vont faire la démarche de développer leur propre récolte. C'est dans cet esprit qu'il a imaginé de nouveaux objets de culture.

