



QUAND LA VAISSELLE SORT DES PLACARDS

Plus désirables et plus accessibles que jamais, les arts de la table s'offrent un retour en fanfare. Comment sont-ils (re)devenus des indispensables à table ? Décryptage.

PAR CÉLINE PUERTAS



Ode à la nature,
la collection
Passifolia d'Hermès
fait la part belle
au végétal.

« Si on m'avait dit qu'un jour j'achèterais des assiettes au prix d'une paire de chaussures de luxe, je ne l'aurais pas cru », plaisante Charlotte, trentenaire pétillante. Cette jeune mère de famille est pourtant devenue, comme beaucoup d'autres CSP+, une mordue de belle vaisselle. Pourquoi cette soudaine frénésie ? Cloîtré chez soi pour cause de pandémie, chacun s'occupe comme il le peut, notamment en s'activant aux fourneaux. « Ces derniers mois nous ont réappris à nous réunir autour d'une table, alors que les modes de vie modernes ne s'y prêtaient plus forcément », explique Élisabeth Leriche, chasseuse de tendances à la tête de son propre bureau de style. « On ne peut plus voyager ni sortir, alors on investit son cocon, on s'épanouit avec des plaisirs simples. » D'où cette envie bouillonnante, presque vitale, de mettre les petits plats dans les grands. Mais pas n'importe lesquels justement.

Un vent de nouveauté

Après avoir longtemps souffert d'une image trop traditionnelle, les arts de la table ont su se moderniser et devenir ultra-désirables ces dernières années. Assiettes, verres et autres tasses s'imposent même comme le nec plus ultra de la déco à part entière, tout en étant plus abordables qu'un nouveau canapé ou qu'un luminaire. Difficile de résister au charme rustique des céramiques artisanales ou aux collaborations de Monoprix avec des designers branchés, à l'image du carton réalisé avec la collection d'India Mahdavi en 2020, ou à la petite dernière, sortie mi-février et signée Diane Ducasse. Nul besoin cependant de remiser l'argenterie de notre grand-mère au placard ! L'époque étant hybride, on mise sur le mix & match et, surtout, on se laisse porter par ses coups de cœur, comme en mode. « Tout est permis ! » résume Élisabeth Leriche. On est libre de laisser parler sa créativité et de mélanger les styles, on ose les verres de couleur ou le vintage remis au goût du jour, comme le fait avec brio Mimi Thorisson, la star des blogueuses food.

Tous connectés

Quand on tourne en rond chez soi, on passe également un temps infini sur son smartphone. Pendant le premier confinement, 40 % des internautes français ont déclaré avoir créé un compte sur un réseau social*. Sur Pinterest, les compteurs se sont emballés. Dans la liste 2021 des recherches, on trouve « présentation de plats gastronomiques » (+ 105 %), « verres colorés » (+ 135 %) ou « assiettes en argile » (+ 105 %). Pile dans le mille donc ! Sur Instagram, les plats ont remplacé les clichés de vacances, et la barre est très haute, au vu des pâtés en croûte aussi somptueux que des œuvres d'art. Ce formidable engouement a aussi suscité des vocations. Toujours sur Instagram, on a vu apparaître un job tout nouveau, tout beau : dresseuse de table. Ces spécialistes des arts de la table à l'œil ultra-affûté dévoilent des trésors d'imagination, avec des tables divines, pour particuliers ou professionnels. À l'image d'Elsa Salmon, RP free-lance dans la mode et grande collectionneuse de vintage, qui s'est lancée dans l'aventure Artis (@artis_office) il y a un an. « J'adore dénicher des pièces uniques qui vont à l'encontre de l'uniformisation des intérieurs. Je suis originaire de Lorraine où l'on trouve des merveilles dans les brocantes, comme des services entiers Astier de Villatte à un euro l'assiette. Je fais toujours un passage chez Assajuco, immense vide-grenier solidaire où l'on trouve des tonnes de vaisselle et de magnifiques nappes en lin ou en

coton épais. » Même passion ardente chez Natacha Arnoult (@natacha_arnoult), passionnée de belles matières et d'artisanat, qui a œuvré comme styliste culinaire pendant quinze ans avant de lancer son activité de « set design ». « J'aime manger avec des belles choses sur une jolie table, ça fait partie d'un art de vivre. Je m'approvisionne surtout chez des céramistes que je prends le temps de rencontrer, comme les Françaises Christiane Perrochon, Manon Clouzeau ou encore la Japonaise installée à Londres Makiko Hastings. J'utilise leurs pièces au quotidien, je vis avec, c'est sensoriel. »

Quand les chefs s'en mêlent

Pour un nombre croissant de chefs, le choix du contenant importe autant que le soin apporté au contenu. Ces pros des fourneaux sélectionnent donc leur vaisselle comme ils choisiraient un bon produit, sur des critères tant qualitatifs qu'éthiques. À l'image de Simone Tondo, sémillant chef aux commandes de Racines, à Paris, qui ne dresse que dans des assiettes Bernardaud vintage, venues d'antiquaires du 5^e arrondissement. « Je chine tout le temps, sans m'arrêter. On a trois cents ou quatre cents pièces pour seulement vingt-six couverts, mais j'aime que les assiettes racontent une histoire différente pour chaque client. Je les prends blanches la plupart du temps, avec une bordure ou un petit détail discret, car c'est le plat qui doit attirer l'attention. » Cette quête de singularité a donné l'idée à la cheffe pâtissière du Rigmarole, Jessica Wang, de créer ses propres céramiques. La cheffe Alexia Duchêne a, quant à elle, sollicité la céramiste Amandine Richard qui a conçu des bols et assiettes aux lignes douces et franches, se mariant à la perfection au style très végétal de l'ex-candidate de « Top Chef ». Autant d'idées inspirantes à glaner chez ces surdoués de la food, en attendant de pouvoir réunir une tablée de copains quand la pandémie sera loin...

* Social Life 2020, Harris Interactive.

1. Qu'elle soit classique ou contemporaine, la porcelaine de la maison Bernardaud se dévoile avec finesse.
2. Un esprit pop assumé pour cette collaboration entre Monoprix et Diane Ducasse.





Collection en verre recyclé, fruit de la collaboration entre Degrenne et Q de Bouteilles.



La céramique fait tourner les têtes

Quête d'authenticité, soif de matières nobles, sens des objets faits main... Pour toutes ces raisons, la céramique artisanale est devenue incontournable. Parmi nos céramistes préférées, Marion Graux (qui a également signé une fresque en céramique habillant les murs de Frenchie Pigalle, la nouvelle table de Grégory Marchand), Laurette Broll, Margot Lhomme ou encore Madoka Rindal, Japonaise installée en Norvège dont les créations ludiques et habitées méritent assurément le coup d'œil. Idéale pour avoir une vue d'ensemble, la boutique en ligne spécialisée Brutal Ceramics recense des dizaines de talentueux artisans français, mais aussi internationaux.

mariongraux.com - laurettebroll.com - madokarindal.com - brutalceramics.com.

Rendez-vous aussi dans la boutique spécialisée Nous, 19, rue Clauzel, Paris-9^e. nousparis.com

Le recyclage fait des émules

L'upcycling n'est pas réservé qu'à la mode ! La preuve, la maison Degrenne a fait appel à Q de Bouteilles, qui excelle dans la transformation d'anciens flacons, pour créer une collection de verres et de coquetiers aux lignes épurées. Chez Revol Porcelaine, on extrait des effluents (eaux souillées lors de la fabrication) la pâte Recyclay

avec laquelle sont produites assiettes et tasses aux finitions brutes. Plus confidentielle mais très prometteuse, la start-up Ostraco, lancée par Lucile Viaud, récolte algues, arêtes et coquillages pour les transformer en poudre, puis en verre. Résultat, une collection de gobelets aux tons émeraude qui donne des envies de grand large. Du côté du Bazar d'Alger, Arnold, le créateur, peint à la main d'anciennes assiettes en porcelaine de Limoges dans lesquelles on ose à peine manger, de peur de les abîmer.

degrenne.fr - qdebouteilles.fr - revol1768.com - atelierlucileviaud.com - bazardalger.com

Le design annonce la couleur

À mille lieues des collections classiques, les arts de la table se font hyper-graphiques. On a l'embarras du choix chez Serax, qui fait régulièrement appel à des designers de renom comme Paola Navone ou Ann Demeulemeester, tandis que la collection Phi, signée Normal Studio, de Puiforcat, nous promet un tea time aux accents Art déco. Quant au label belge Valerie Objects, c'est le spot rêvé où dénicher des couverts aux formes insolites et des tasses à expresso signées Maarten Baas. De quoi transcender le quotidien !

serax.com/fr - puiforcat.com/fr - valerie-objects.com



Les créations épurées de Lucile Viaud, à base de déchets marins transformés en verre, sont un vrai bol d'air.

Le luxe met le couvert

Profitant de cet engouement pour les arts de la table, de grandes maisons de mode ont modernisé leurs collections pour séduire une clientèle plus branchée. Sous l'impulsion de Cordelia de Castellane, Dior revisite ainsi ses motifs iconiques (comme la toile de Jouy) et s'inspire des créations mode de Maria Grazia Chiuri. Chez Hermès, c'est Nathalie Rolland-Huckel qui esquisse les motifs des collections toujours très attendues, à l'image de la luxuriante Passifolia, véritable ode à la nature. D'autres griffes se lancent aussi sur ce créneau prometteur, comme Gucci en 2013, et plus récemment La Doublet ou Paul & Joe, dont la créatrice Sophie Méchalé a eu la bonne idée de s'associer avec la manufacture italienne Ceramica Assunta pour créer une ligne exclusive aux influences méditerranéennes.

1. L'e-shop spécialisé Brutal Ceramics regorge de pièces aux lignes pures, fabriquées à la main par des talents français et internationaux.
2. Pour Serax, la créatrice Ann Demeulemeester joue avec les contrastes.
4. La céramiste Madoka Rindal, avec son style unique, donne vie à ses pièces ludiques.
- 5 & 6. Revol fait le pari de l'upcycling avec sa porcelaine Recyclay, qu'on valide.
7. Chez Puiforcat, on ne plaisante pas avec l'heure du thé, qui se doit d'être résolument chic, à l'image de ce service Phi.

LA NOUVELLE JEUNESSE DU VINTAGE

Pour dénicher de jolies pièces d'autrefois, l'offre est pléthorique. Citons les boutiques en ligne Blanche Patine, Assiettes Anciennes et Vaisselle Vintage, mais aussi des adresses plus confidentielles qui n'existent que sur Instagram comme 3615 Buffet, Broc Shields ou Provenance Concept. On y trouve des cascades d'assiettes fleuries, des mugs en grès très 70's et des couteaux en corne que n'auraient pas reniés nos grands-parents. Certaines maisons ont, à raison, flairé le bon filon. La faïencerie de Gien a ainsi lancé Gien Vintage, où dégoter des assiettes à dessert et des plats à gâteaux au charme désuet.

blanchepatine.com - assiettes-anciennes.fr - vaissellevintage.com
 @3615buffet - @broc_shields
 @provenance_concept
gien.com/fr/gien-vintage





- 1. Les teintes mates de la collection Jardin de Maguelone : une idée brillante de la maison Jars.**
- 2. La faïencerie Georges propose plats, assiettes et autres gobelets joliment illustrés.**



3 QUESTIONS À HERVÉ BUFFET, DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL DE FRANCËCLAT*

Le marché des arts de la table a-t-il profité du récent boom de la food ?

Malgré les conséquences du premier confinement, nous avons terminé 2020 avec une baisse d'environ 5 %. C'est tout à fait honorable quand on compare ces résultats avec d'autres secteurs, comme celui de l'habillement, qui a perdu 17 %. Ces dernières années, il y a eu beaucoup d'efforts pour redonner un côté sympa et sexy aux arts de la table, avec des produits plus originaux que la traditionnelle vaisselle de liste de mariage, imaginée pour durer et résister aux effets de mode. L'offre est aujourd'hui extraordinairement variée ! Des maisons bien installées comme la faïencerie Georges ou Jars renouvellent régulièrement leurs collections, et de nouvelles manufactures comme Maison Fragile ont su tirer leur épingle du jeu.



Peut-on parler d'un rayonnement à l'international ?

60 % de la production française est exportée, via 400 entreprises basées sur tout le territoire qui emploient plus de 8 000 personnes. Cela représente plus d'un milliard d'euros par an. Les niveaux de prix sont pourtant assez élevés – dus aux coûts inhérents à la production en France –, mais cette création continue d'être plébiscitée à travers le monde. Elle fait écho à notre patrimoine culturel, à la gastronomie et à l'art de vivre à la française, des éléments qui restent extrêmement porteurs. Certains pays sont particulièrement demandeurs, comme l'Allemagne, qui se place très nettement en tête, suivie par le Royaume-Uni et l'Espagne. Viennent ensuite les États-Unis, le Japon, sans oublier la Chine. Et pourtant, c'est là que la porcelaine a été inventée, preuve que nos points forts en la matière sont nombreux.

Le profil type des consommateurs a-t-il évolué ?

En France, le dynamisme de la cutellerie et de la cuisine est majoritairement porté par les hommes. Tout ce qui touche à l'œnologie continue de bien fonctionner, les nouveaux modes de consommation de bière et l'adaptation de l'offre de verres ont apporté une bonne dynamique. Hélas, les hommes, qui sont moins attentifs aux considérations de prix que les femmes, n'achètent pas de vaisselle ! Il y a également un âge où les arts de la table ne sont pas une préoccupation pour beaucoup de Français. C'est après 25 ou 30 ans qu'ils commencent à s'y intéresser.

* Comité professionnel de développement économique de l'horlogerie, de la bijouterie, de la joaillerie, de l'orfèvrerie et des arts de la table.

À TABLE

N° 135 / MARS-AVRIL 2021

85
RECETTES
INÉDITES

VITE & BON 50 RECETTES EXPRESS EN 20 MINUTES

**POIREAU,
SOLE,
BANANE,
PARMESAN**
LES DÉLICES
DU PRINTEMPS

VIVE LES RESTES !
NOS IDÉES GOURMANDES
POUR LES RECYCLER

**PÂQUES
SALE ET SUCRÉ
UN MENU
TOUT
CHOCOLAT**

**VINS +
FROMAGES**
LES MEILLEURS
ACCORDS

*Boulettes
de bœuf,
pommes de terre
au thym*

L 14142 - 135 - F: 3,90 € - RD

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 € / IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 4,9 MAD / N CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND