

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

DÉCO & DESIGN

Mode, luminaires,
arts de la table...
30 pages festives



FOOD

De l'assise à l'assiette,
les architectes mettent
le couvert

Trésors comestibles :
10 designers culinaires au top

LIFESTYLE

Reportages : 4 intérieurs
pour gastronomes

Chambres de rêve :
notre sélection dressings,
literie et linge de lit

TRIPS

Mexico, la maxi-food city
Copenhague, le goût du design

L 12525 - 163 - F: 7,90 € - RD



LE PLUS SAVOUREUX DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 163 - Décembre 2023 - Janvier 2024 - 7,90 € - www.ideal.fr



Tom Dixon, fin gourmet

À l'occasion du lancement d'une nouvelle teinte pour deux de ses collections d'arts de la table, le designer revient sur son appétit ancien et assumé pour la bonne chère.

Par Maïa Morgensztern

L'air affable et les yeux rivés sur son assiette de burrata fraîche, Tom Dixon avoue avoir toujours été fasciné par la gastronomie. « *Mon attirance pour la nourriture précède largement ma passion pour le design* », explique-t-il. Élevé en Tunisie puis en Angleterre, le designer voyage beaucoup et observe avec attention ces rituels culinaires qui transcendent les générations : « *Je m'intéresse depuis longtemps à la manière dont les différentes sociétés utilisent leurs accessoires de cuisine. Le mug américain, la tasse de thé anglaise ou encore la demi-tasse à expresso italienne en disent long sur les cultures locales* », remarque-t-il. Son passage dans les équipes de Terence Conran (1931-2020) à la fin des années 90 joue également un rôle déterminant dans son

rapport à la nourriture. « *Terence a été le premier à donner de l'importance aux arts de la table dans ses catalogues pour Habitat* », se souvient-il. Lorsque Tom Dixon cherche à développer une gamme de verres et de carafes, il a à cœur de réaliser des pièces qui puissent avoir une portée universelle. Les collections « Tank » et « Bump » arborent des formes géométriques simples et inspirées des laboratoires de chimie du siècle dernier. Pour la ligne « Puck », le créateur s'est tourné vers les palets en bois des jeux de stratégie. Après avoir collaboré au design de restaurants comme Le Drugstore, à Paris, et lancé son établissement baptisé Coal Office, avec le chef Assaf Granit, à Londres, il a poussé l'expérience culinaire un peu plus loin encore. Ouvert en 2019, The Manzoni, à Milan, est à la fois un restaurant, un showroom et une boutique, le tout conçu comme une expérience immersive. C'est ici que l'on vient explorer les délices italiens, tout en testant le fruit des recherches du studio de Tom Dixon, comme les verres et les carafes des gammes « Tank » et « Bump », qui existent désormais en version vert émeraude. 



Inspirées de la verrerie de laboratoire de chimie du siècle dernier, les collections « Bump » (photo du haut) et « Tank », signées Tom Dixon, arborent désormais un vert émeraude sophistiqué. © PETE NAVEY