
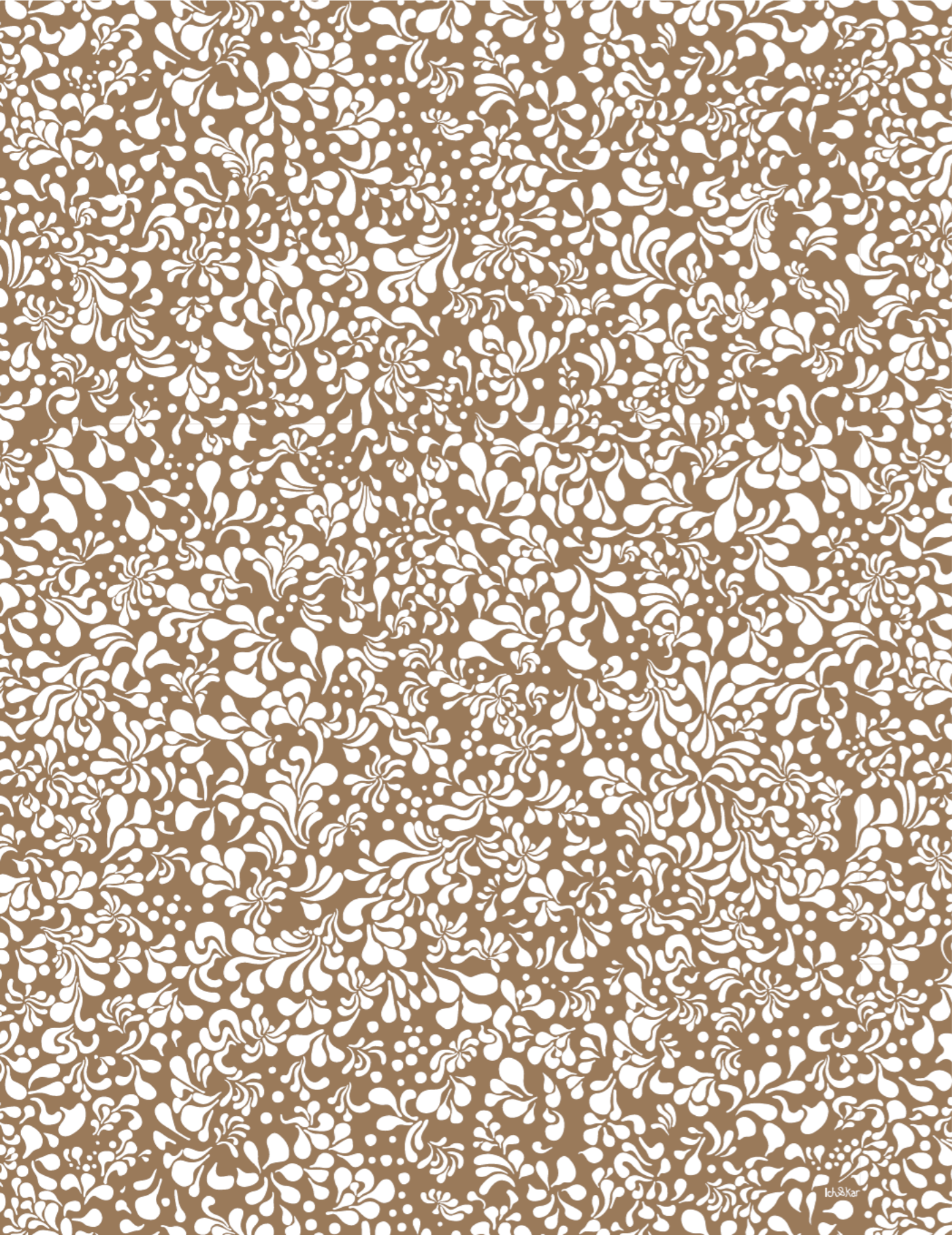


DESIGN SUR UN
PLATEAU



m



Quand la Milk Factory m'a demandé de lier le plateau de fromages au design, j'ai d'abord imaginé un rond joliment fripé couleur crème à l'odeur de prairie bien coulant en son centre.

Déformation d'une journaliste culinaire, normande et gourmande... l'image du fromage développe chez moi un intime réflexe pavlovien. Des souvenirs aussi, comme à chacun d'entre nous, de micro-productions locales qui laissent au palais des mémoires humaines et gustatives. En ville, face aux rayons remplis d'infinies variétés, on se crée de nouvelles références. Comme à tous, se pose alors à moi la question du maudit plateau. Cette planche à découper facilement dévoyée, l'assiette toujours trop ronde pour y placer des carrés, l'objet souvent trop rudimentaire pour exposer la diversité. Car le fromage c'est aussi des amis, des pique-niques, de furtifs larcins dans le frigo, des sandwiches pour aller vite et loin, des enfants qui jouent à la pâte à modeler. C'est ainsi que le design s'impose : quand on cherche à rassembler l'origine, le plaisir, le geste et le partage au centre de la table. Design sur un plateau répond à la problématique de présentation du frometon et du joli fromgy entre amis. Six designers en apportent une nouvelle vision. Ces huit plateaux racontent l'arrivée en plein repas d'une histoire exogène, la nécessaire sélection de formes et d'appellations, l'assemblage miniature d'une carte gastronomique, la convivialité provoquée autour de cet objet central. Ou quand le fromage est bien fait... : tranche de culture, pavé convivial et plaisir en une bouchée.

Cécile Cau

FX BALLERY « Dès le matin, ça ne me fait pas peur car il m'est arrivé de petit-déjeuner au fromage... Jurassien, je suis habitué depuis tout petit aux fabrications de la région, toujours accompagnées de vin jaune. Du coup, au restaurant, je m'offre de nouvelles découvertes. Assez peu fan de ce moment souvent guindé, j'adore par contre le cérémonial d'écoute avec toutes les histoires qu'on nous raconte. À ce moment-là du repas, tout le monde a un petit coup dans le nez et ça devrait être le moment le plus détendu. »

GERMAIN BOURRÉ « Mon marché hebdomadaire chez le fromager, c'est un véritable engagement vis-à-vis des producteurs. Au milieu des grands incontournables, je glisse une ou deux découvertes de petites productions et parfois une marque complètement régressive... 80% de mes repas sont avec fromage. C'est aussi un moyen de projection sur des savoir-faire régionaux et des méthodes d'élaboration. Le fromage, c'est ma passion du temps. Une matière qui me nourrit au-delà de l'estomac. Une nourriture intellectuelle. »

STÉPHANE BUREAUX « Pour mes 8 ans, j'ai commandé un gros morceau d'Emmental afin d'y planter les bougies. J'adorais ce fromage, ni fort ni douceâtre, avec ses sphères en creux, comme des billes de vide. Sinon, je garde le souvenir du munster que gamins, on nous envoyait chercher à la ferme dans les Vosges, avec cette odeur tellement forte, dans un univers sombre, on était hyper impressionné... et ce fromage qui arrache! Un autre souvenir, en Corse, où chez un producteur on entendait un vacarme impressionnant: c'était le bruit des mouches! »

5.5 DESIGNERS « Dans le collectif, il y a un ambassadeur des produits laitiers: Antony! Le trio Livarot, Pont-l'évêque et Camembert (au lait cru!!) a fait toute son éducation normande. Défié par son père, Jean Sébastien a quant à lui, appris à tout manger y compris la croûte. Comme il dit, la croûte c'est comme le gras du pata negra, le meilleur... Pour Claire, le fromage c'est à la limite sans pain mais jamais sans salade! Reste Vincent... Alors, lui, c'est ni en gratin, ni en fondue, et alors l'odeur... Mais il ne serait quand même pas du genre à faire bande à part pour une tartiflette collective, mais d'été dans un refuge d'altitude. »

CLAUDIO COLUCCI « Je suis né dans un pays où le fromage est un symbole national et synonyme de bonne humeur, la Suisse! Mes origines sont italiennes, pays où le fromage est un art de vivre et je suis parti en France où le fromage est un raffinement que l'on préfère souvent au dessert! Au Japon où je vis, le fromage n'existe pas mais il y est très apprécié. C'est comme servir du Caviar. Donc, je connais et consomme le fromage sans ambages ni fioritures, assurément sans frontière et toujours avec un verre de vin. Et lorsque le fromage est servi c'est comme une petite fête qui commence, le vin et les amis ne sont d'ailleurs jamais très loin. »

JULIE ROTHHAHN « Pour moi le fromage, c'est une attaque par des bouchées assez fortes. Des choses qui ont du corps. D'emblée, j'aurais tendance à d'abord partir sur du Roquefort par exemple. Mais le Sancerre ayant bercé mon enfance, je suis aussi très crottin, sec! Sinon, c'est à grignoter toute la journée, en ouvrant le frigo et hop, de fines lamelles à mixer avec de la pâte de coing ou de petits confits. Et je serais limite à rajouter du beurre mais ça, c'est vraiment quand c'est la teuf. »

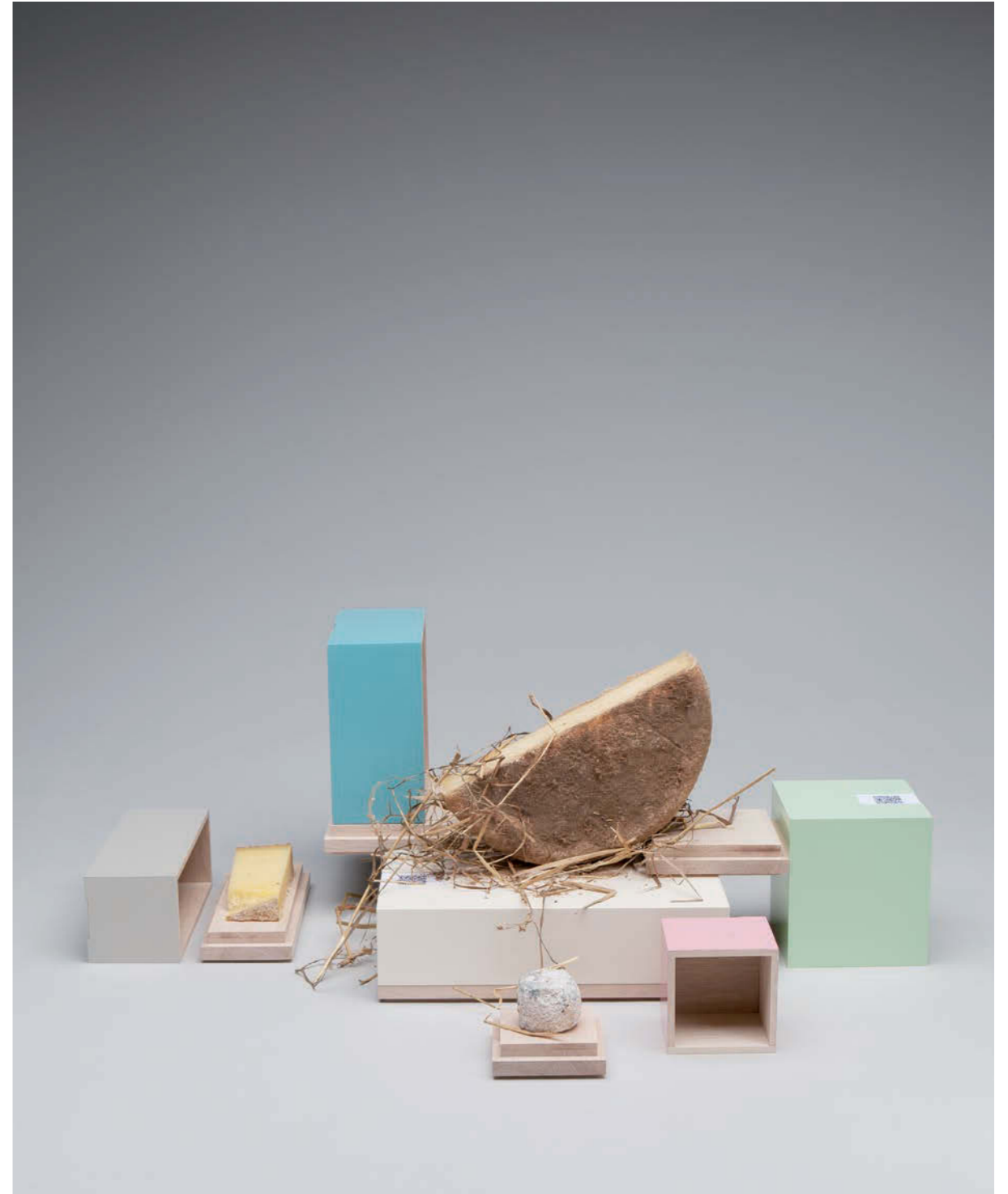
François Xavier est tombé dedans à 19 ans. Trouvant dans le design le moyen de raconter des histoires. Le pique-nique, le champagne, le pot au lait, le verre à Bourgogne, le coulant au chocolat sont tous repassés dans ses souvenirs gourmands ces dix dernières années. Lui qui tend vers un design pratique, évident et élégant, en a fabriqué de nouvelles images pour les dix prochaines.

« Je suis toujours assez désolé de voir déambuler au restaurant les chariots qui offrent une scénographie souvent pauvre à cette richesse de formes et de goûts. Or, sur le fond, le plateau de fromages s'avère à la fois cabinet de curiosités et véritable invitation au voyage. »

EX BALLÉRY
FROMAJ 2.0
CHARME - BOIS LAQUÉ
CHEEEEESE !
CORIAN - CHÊNE - FINITION TABLEAU NOIR

FROMAJ 2.0 prévoit une boîte par type de fromage. Sur chaque couvercle, un QR code lisible par un smart phone renvoie vers la page « fromages » du www.produits-laitiers.com. Provenances, suggestions d'accords, propositions de recettes, commentaires nutritionnels, traductions multilingues, on s'enrichit à la maison autant qu'au restaurant, au moment où le sommelier se met à raconter un tas d'histoires propres à chaque géographie. Le plateau alimenté par les nouvelles technologies ouvre grandes les perspectives d'information. Traité en ultra-contemporain dans une géométrie parfaite, le service du fromage acquiert un nouveau jour contrastant avec son habituel ancrage sur des terroirs d'origine et des formes biscornues. Décomplexée, la dégustation devient un jeu virtuel pour jeunes gourmets et geeks affamés. D'un petit bout de bois glissé chez soi, voyager, apprendre, se nourrir, tout simplement. Ludique et enrichie, la dégustation iCheese s'affine d'histoires renouvelées.

Prêt pour le **CHEEEEESE**? Quand on ouvre cet objet formel - contemporain, géométrique et graphique - se découvre en fait le manège plus complexe d'un plateau de fromages à étages. On se fait alors surprendre, comme souvent par un goût ou une fabrication de fromage. Ce plateau est un jeu. On assemble, emboîte, assortit, désempile. Les picots en corian retiennent les pâtes dures. Sur le bois, des formes précreusées recueillent ronds et bûches coulants. Au tableau noir, chacun inscrit son graffiti et au moment de servir, on n'oublie pas le concours du plus joli « cheeeese ». Dans ce moment charnière de convivialité installée depuis quelques heures autour de la table, on entretient jusqu'au bout l'humeur joyeuse. La scénographie change à tous les repas pour renouveler sans cesse et redonner sa place à ce moment de régalaade. Sourire, légèreté et convivialité sont ainsi toujours assurés avant le dessert.





Germain n'aime pas les sablés.
Il n'aime que les *Archisablés*.
C'est comme ça, tout ou rien en ce
qui concerne la question nourrissante.
Délicat gourmet, ce designer cuisine
le design pour les rencontres et les
échanges de créativité qu'il génère.
De cet outil de réflexion, il veut donner
un éclairage nouveau sur un univers
parfois freiné par la force de ses
coutumes. Objectif : plaisir du palais.

« Trouver un objet qui réponde à ma passion du fromage et qui renforce mon côté collectionneur car j'adore avoir un vrai choix de fromages bien sélectionnés. Un objet qui permette de partager sa passion, notamment quand on reçoit. »

GERMAIN BOURRÉ
BOITE À
ÉRABLE - CUIR DE VEAU

LA BOITE À répond à la passion d'un designer pour le fromage, grand amateur de pâtes persillées et de croûtes fleuries. Façon cave à cigares, elle appelle une gestuelle de collectionneur. La délicatesse de l'ouvrage rend hommage à la précieuse technique de l'affinage. En ôtant le cerclage, on libère de mini-caves en bois dissimulées dans chaque recoin de la boîte noire. En tirant une délicate languette de cuir bleuté, on extrait planchette après planchette. Les morceaux de fromages sortent alors de leur milieu naturel, posés sur de très simples reposeirs autonomes. Seul, libéré de la présentation conventionnelle,

on ne sort qu'un ou deux modèles. Mais aiguisé par la curiosité de regarder dans tous les tiroirs secrets, l'appétit se décuple à la mesure des découvertes. À plusieurs, on partage ses choix en ordre défini ou au gré des envies. Collectif, le plateau s'épanouit en individuel. Ainsi naît la « boîte à » fromages! Paysage coulant, valise à tartiner, collection fromagère, écrin de pâtes... Un plateau addict à déplacer partout avec soi.



Comme il vit, Stéphane Bureaux mange design. A table, il se nourrit l'esprit. Il est du genre à avaler à Nancy des gâteaux *Hommage à Jean Prouvé*, à saucer ici avec un pain *Bis* pétri dans ses méninges et à goûter là d'une brioche plantée de *Clous* en chocolat. Qualifiant parfois son design de « culinaire », Stéphane Bureaux réfute toute spécialisation et préfère se nourrir à la confrontation des disciplines.

« Le plateau, ce n'est pas un objet glamour. On est vite dans l'utilitaire et l'objet pauvre alors que paradoxalement, les produits qu'il porte ont énormément d'histoire, de complexité, de sensations, de vivant, bref ils sont tout sauf banals. »



BROC est une petite collection de trois précieuses cloches en cristal taillé. Librement disposés sur la table, les plateaux individuels circulent aisément entre les convives. Une fois retournés, les verres se transforment en coupes (à raisins, petits pains, salades). Mis à découvert, les fromages se font jour. Sous son revêtement argenté et luxueux, la petite cloche opaque cache les derniers rogatons, ces formes aléatoires façonnées par la gourmandise, abandonnées au mangeur d'après. Cache misère dans le reflet du luxe... À la façon des fromages, chaque plateau se distingue au sein d'une même famille. Dans une certaine familiarité, cette verrerie dépareillée donne le sentiment d'éléments chinés ayant déjà vécu. L'apparat de verre taillé contraste avec la simplicité des carrés de chêne rétif. Comme un Comté s'affine avec le temps, le bois traité à chaud adopte un air patiné et familier sous le luxe ostentatoire du cristal taillé.

FROM parle de la peau toute fripée du fromage. Sous cette brutalité du vieillissement, se dissimule l'art de l'affinage qui donne, à coeur, tout son raffinement... Cette planche brut de sciage à l'extérieur, est soigneusement creusée à l'intérieur. Le précieux socle de marbre noir qui s'y glisse étant amovible, on peut dédoubler les usages : le bois pour couper le pain, le marbre pour le fromage. Conçu aux dimensions du frigo, le plateau se range au frais tel que. Une boîte simple en apparence, rustique et chic en écho à la naturalité du produit. La provenance terroir, induite dans l'appellation « From », reste évidente à l'œil. Le minutieux travail d'ébéniste, tant dans l'ouvrage intérieur que les coupes extérieures, fait écho à la valeur de l'artisanat fromager. Et ce bois juste dégrossi prêt l'emploi renvoie à l'apparente simplicité de la fabrication au lait cru. Le projet tout en contrastes figure un maximum d'évidence pour un minimum de gesticulation formelle..





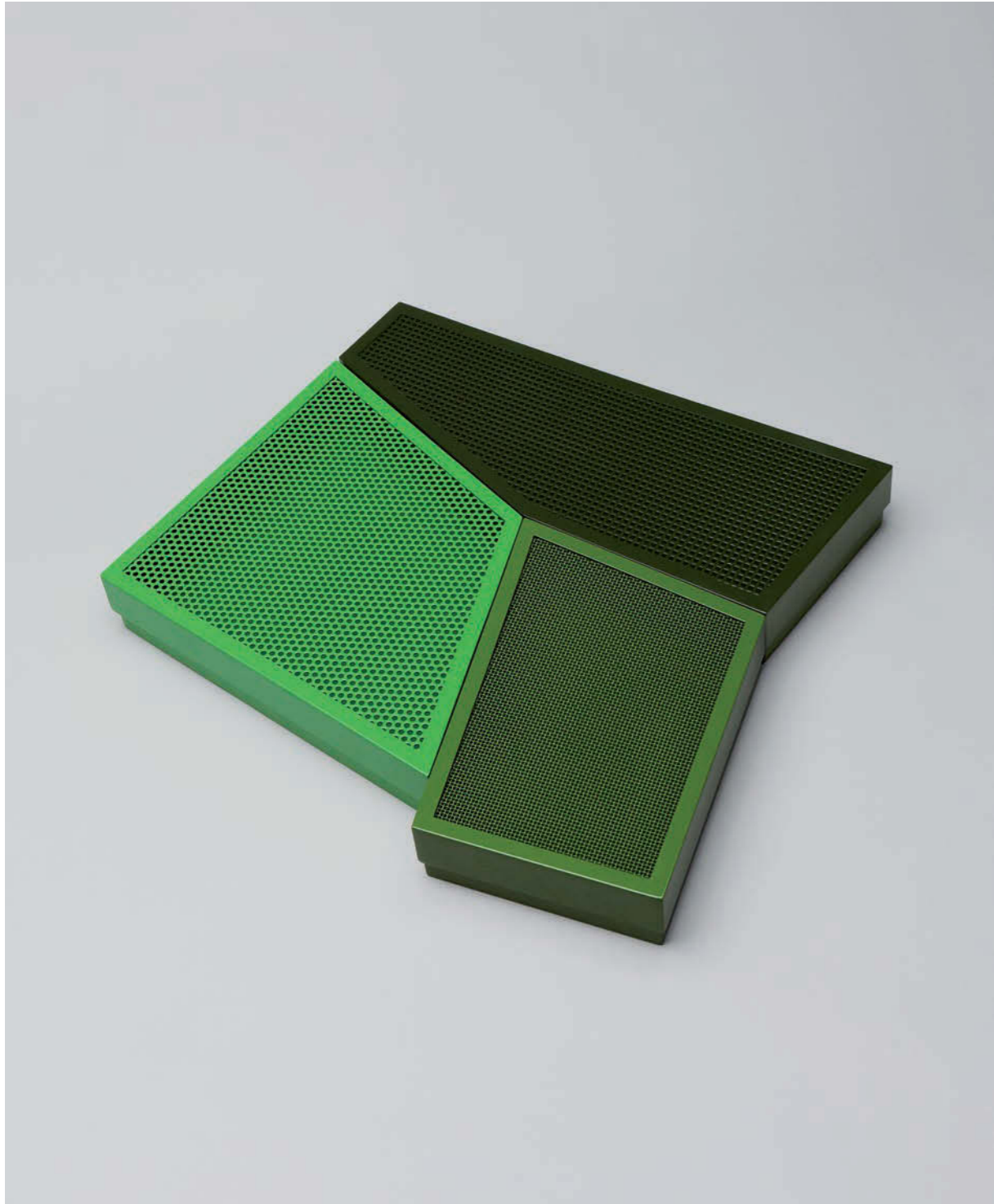
4 et 4 qui font 5.5. La Roche-sur-Yon, Nîmes, Caen et Poissy regroupés à Paris pour un design qui veut réinventer notre façon de consommer. Le groupe est gourmand, engagé, optimiste. Une bûche à Noël, *Iceberg*, oui, à condition qu'elle symbolise l'éphémère des banquises. Un glaçon éternel, *Eternal ice drop*, pour économiser l'eau et quitte à faire la popote, *Cuisinons nos objets nous-mêmes*. À table, les 5.5 disent « encore ».

« On est fasciné par ces restaurants qui déroulent en fin de repas des montagnes de variétés accompagnées de commentaires avertis sur les origines et les modes de confection. Des moments privilégiés pour la découverte de nouvelles saveurs. C'est alors, paradoxalement, que nous proposons un plateau pour conserver le fromage car en réalité il est rare qu'il en reste ! »

5.5 DESIGNERS
LAND
MÉTAL - PEINTURE ALIMENTAIRE

LAND reflète une riche cartographie de spécialités régionales. Ce principe de plateau déstructuré rend un triple hommage au patrimoine gastronomique, à la variété gustative et à la fabrication du fromage. L'objet symbolise l'origine du processus de production : c'est de la terre que pousse l'herbe, qui nourrit le bétail, qui donne du lait, que naît le fromage. Autant de spécialités que de terres de culture indispensables à l'alimentation des bêtes. Vue d'en haut, la photographie agricole est évidente. Vus sur table, ces trois plateaux parcelles d'un nuancier herbe à vache, facilitent une présentation par origine, variété, forme, couleur, etc. Au-delà de

la présentation, ce plateau déstructuré répond aussi aux problématiques d'usage quotidiennes. Comment ranger, conserver, nettoyer ? Les grilles de métal passent sous l'eau, le petit garde-manger s'ouvre, on stocke. Les boîtes s'empilent, les fromages respirent et à tout moment, on garde un œil sur l'avancée du coulant du Camembert !



Si l'on clique sur le J dans colucci-design.com, l'histoire, la philosophie, les projets de ce demi-italien s'écrivent en japonais. Auteur de la transition, Claudio prend la vie à demi bouchée, en naviguant d'un monde à l'autre sourire aux lèvres. Nippon ni français, il jubile à décorer restaurants, hôtels et cafés. Colucci fait fondre Mövenpick, craquer Alain Passard et séduit Christofle. Claudio, partenaire de l'entre-deux, navigue entre fantaisie, malice et sensualité.

« Mi Italien, mi Suisse, vivant à moitié en France et à moitié au Japon, je partage mes origines et ma vie entre pays de fromages. Étonnamment, même les Japonais sont dingues de Camembert, de Comté et d'Époisses. Tous sont aussi des pays où l'on boit du vin. Pour moi, parler du fromage, c'est également forcément évoquer le vin. Je suis aussi amateur de fromage que... de vin. Il m'est impossible de les dissocier l'un de l'autre. Un bon vin se révèle grâce au fromage et vice versa. »



DISCHEESE est la réunion de la vache et du raisin. Trois plateaux en format modulable s'articulent autour d'une seule colonne vertébrale : la bouteille. Incontournable association et incessante interrogation, l'accord met boisson devient ici évident. La question du fromage tourne autour de celle du vin. Et inversement. Si l'on demeure dans la proximité du bois, le design opère une réinterprétation précieuse et technique des cernes du tronc. Le processus technique d'assemblage de plusieurs feuilles de bois confère une perception visuelle et rectiligne

à cet univers fromager, tant artisanal et aléatoire que soumis à des process industriels parfaitement maîtrisés. En vertical ou à l'horizontale, en une, deux ou trois options, Discheese facilite le service et démultiplie les possibilités de disposition. La gourmandise de chacun s'en trouve plus vite satisfaite. Les plateaux passent et repassent, on sert le vin, on en reprendrait bien un peu...



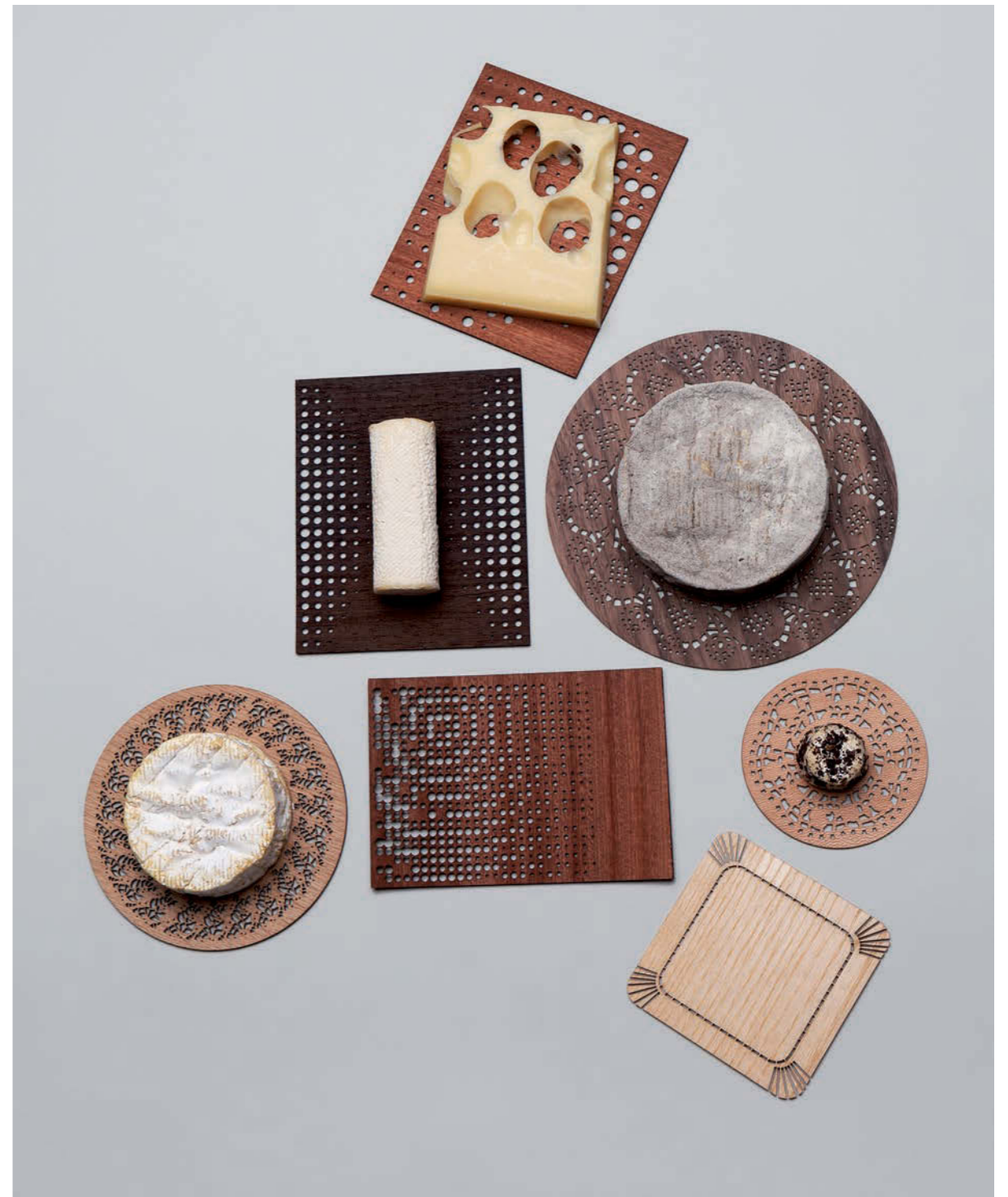
Julie a 3 H. En oublier un, ce serait omettre une partie de sa personnalité joyeuse, de son regard ludique et de son esprit malin. Pour faire du design, Julie Rothhahn commence par manger. Gourmande et curieuse, elle goûte à tout pour en décortiquer ensuite le sens, ouvrir des pistes de réflexion et apporter à la nourriture, un complément design qui aide à digérer, s'amuser et s'évader.

« Le plateau à fromages, c'est un souvenir de grandes assiettes avec un manche métallique au milieu pour la ville, et à la campagne, des fines cagettes en bois avec un treillage. C'est en tout cas quelque chose de simple, pas trop chichiteux, du registre de la dînette. »

JULIE ROTHHAHN
20G DE BOIS
SYCOMORE ET CHÊNE - LAMELLÉ-COLLÉ

20G DE BOIS est une collection de petits plateaux toute en légèreté. En boutique, on livre avec la sélection fromagère, deux ou trois dentelles à fromages accordées aux formes de pâtes. Modèles uniques délicatement ajourés au laser, ces dessous de fromages découpés dans des essences de bois hétéroclites, se glissent sous les rustiques coulants. Les matières se parlent et le fromage devient une bouchée aussi délicate qu'un chocolat d'artisan. Précieux et gourmands, ces plats nature habillent tout simplement la table, d'un décor quasi cérémoniel. Mais l'éphémère du propos désacralise l'instant. Privilégiant l'effet de

surprise aux dépens de l'effet durable, il insiste sur les plaisirs du moment fromage. Le service se décomposant en petits plateaux, les échanges entre convives se multiplient. Les morceaux vont, viennent et reviennent entre voisins comme un relais gustatif. De feuille en feuille, on glisse harmonieusement vers le dessert où la dentelle de papier blanc remplacera le découpage du bois chaud.



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Laurent Damiens

COMMISSARIAT ET RÉDACTION
Cécile Cau

COORDINATION MILKFACTORY
Christophe Spotti

DESIGNERS
Fx Balléry
Germain Bourré
Stéphane Bureaux
Claudio Colucci
5.5 Designers
Julie Rothhahn

DIRECTION ARTISTIQUE
Ich&Kar

PHOTOGRAPHIE
Erwan Fichou

SCÉNOGRAPHIE EXPOSITION
Stéphane Bureaux

milk
FACTORY

CONTACT MILK FACTORY

Christophe Spotti cspotti@cniel.com
01 49707402

SERVICE PRESSE

VFC Relations publiques
Giannina Cohen Aubier, Marina Perrier et Sybille Amour
01 49707159

Catalogue édité par la Milk Factory
www.lamilkfactory.com

Catalogue édité par la Collective des Produits Laitiers
www.produits-laitiers.com

mILK
FACTORY