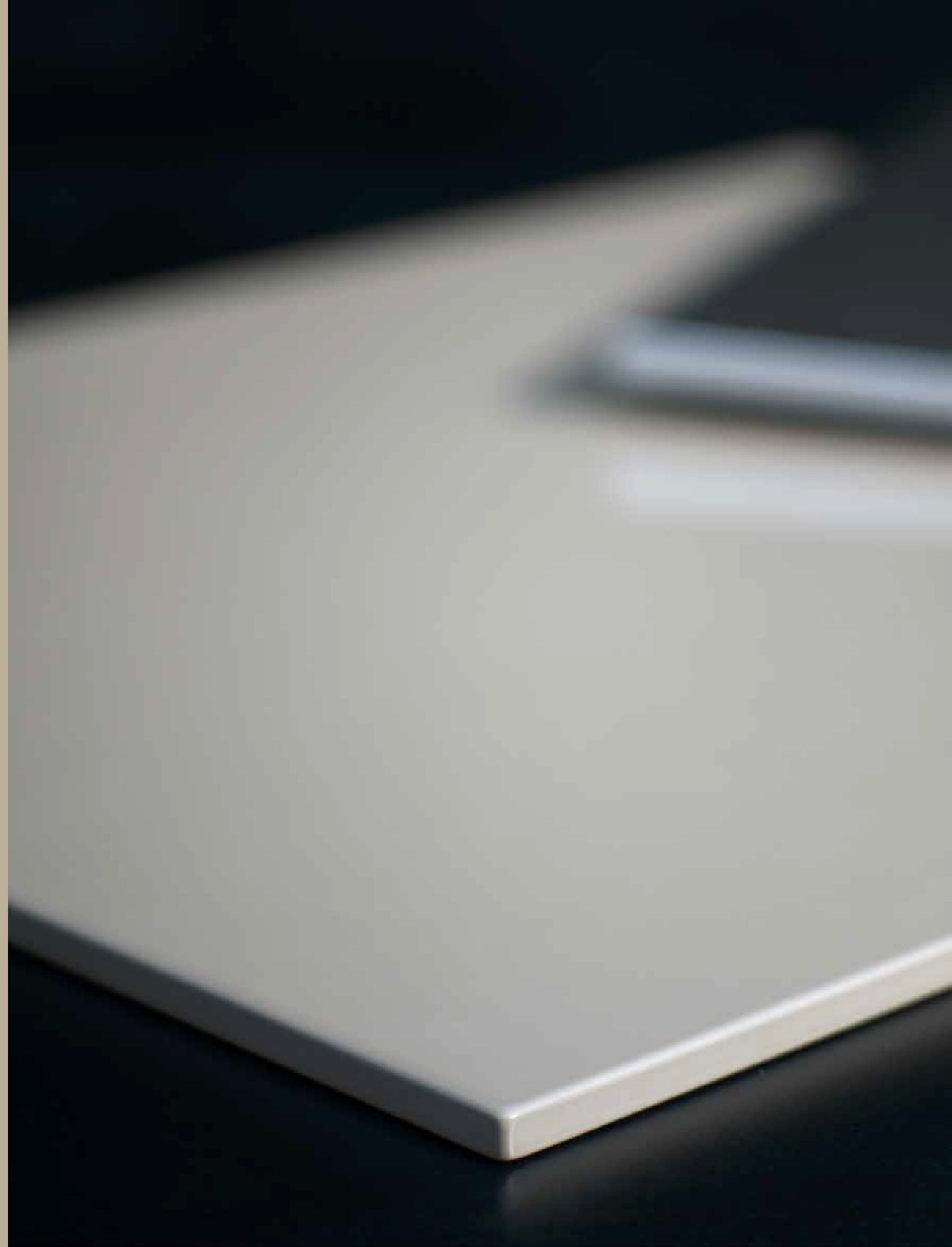
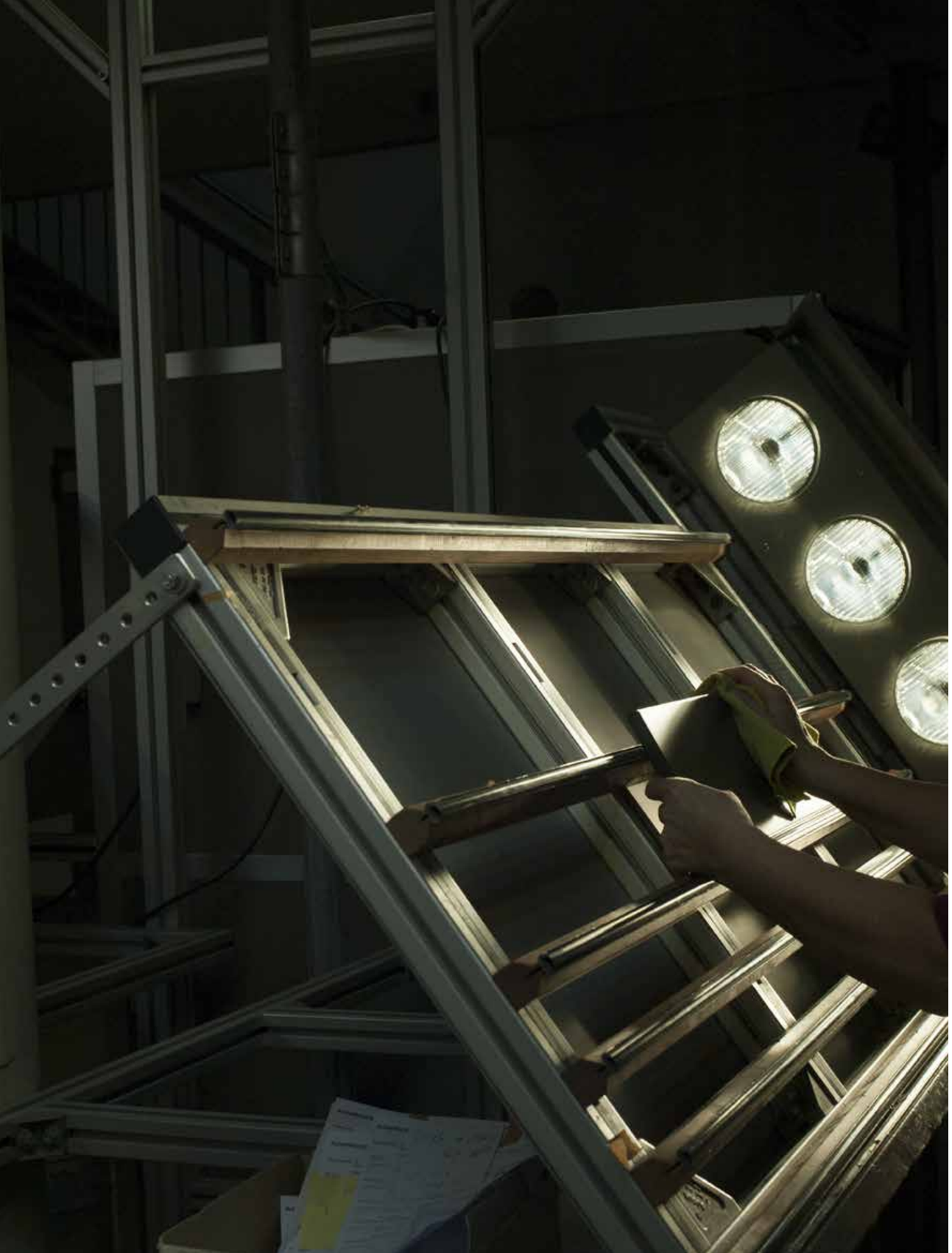
bulthaup culture

2





bulthaup culture vous souhaite la bienvenue

L'artisan et son œuvre

Au cours d'un voyage au Japon, alors que je flânais sur un marché, un couteau forgé à la main a attiré mon attention. La lame était faite dans un métal de Kobé de qualité supérieure et la poignée du meilleur bois. Sa forme était révélatrice de la passion de l'artisan.

Lorsque l'on se pose la question de ce qui distingue un produit d'excellence, on en arrive toujours à cette règle générale : les derniers 20 pour cent de qualité qui distinguent un bon produit d'un produit excellent requièrent 80 pour cent de la charge de travail. Ces 20 pour cent ne sont atteints que si l'artisan travaille avec passion et peaufine chaque détail jusqu'à la perfection.

Dans cette édition, nous portons notre attention sur ceux qui, grâce à leur savoir-faire et à leur passion, confèrent à un produit une certaine aura qui capte le regard.

Venez rencontrer Shinichiro Ogata à Tokyo, qui réunit si bien artisanat traditionnel et sensibilité contemporaine, et parvient à donner une touche moderne même à l'art ancien de l'origami et de l'emballage. Venez découvrir les boulangers de chez Dean & DeLuca à New York, qui attisent la passion avec de nouveaux types de pain dans une ville qui s'est longtemps contentée de pain blanc. Venez également faire la connaissance de Simon Woolley, qui a fondé une entreprise d'eau minérale en Nouvelle-Zélande et conçu une bouteille qui, grâce à son aura, ne rompt pas l'harmonie de la table. La joie de pouvoir utiliser son propre savoir-faire participe de cette aura. C'est ainsi que naît un style inimitable.

Une cuisine parfaite dans un espace parfait avec des gens parfaits, ce serait ennuyeux. L'atmosphère est cruciale. Elle naît de nuances imperceptibles, individuelles. Quand quelque chose n'est pas parfait, cela permet à la beauté de s'exprimer.

La culture bulthaup commence là où la machine s'arrête. L'homme arrive à créer ce que les meilleures technologies ne peuvent concevoir : aura et profondeur.

C'est avec plaisir que nous vous invitons à vivre la culture bulthaup.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup

« Chaque jour, je suis en quête de la perfection, par petites touches, ici et là, et c'est au cours de ce voyage toujours inachevé que naît une énergie créative ».

Shinichiro Ogata, designer
Plus d'informations sur Shinichiro Ogata et le travail du détail à la page 34

Contempler de façon réfléchie
Heji Shin
« Culture des surfaces », 2015 — 03

Découvrir bulthaup
Avant-propos : Marc O. Eckert – l'artisan et son œuvre.
bulthaup culture — 05

Cultiver la nature
La passion de Simon Woolley pour l'eau minérale de Nouvelle-Zélande — 08

Achever une œuvre
Comment les collaborateurs de bulthaup vivent leur passion pour un artisanat sans compromis — 16

Organiser le goût
Dean & DeLuca et le goût retrouvé des New-Yorkais pour le pain — 22

Penser la forme
À propos des aspects éthiques et esthétiques de la table de repas — 30

Élaborer des sentiments
Shinichiro Ogata parle de la tradition et de la modernité de l'esthétique japonaise — 34

Renouveler les traditions
Tawaraya Ryokan – une œuvre d'art totale alliant discrétion raffinée et hospitalité immémoriale — 42

Vivre l'amitié
La cuisine de Joan Didions : un oasis où se ressourcer et fuir un monde d'excès — 50

Approfondir les informations
Biographies, mentions légales — 56

Contempler de façon réfléchie
Heji Shin
« Culture des surfaces », 2015 — 58

Discrétion voyante

La nature en très grande partie préservée de la Nouvelle-Zélande représente une terroir parfait pour l'eau minérale, déclare Simon Woolley. Visite chez un puriste passionné

Page de gauche :
Simon Woolley a fondé avec des amis la première entreprise produisant de l'eau minérale en Nouvelle-Zélande.

Pages suivantes :
La source se trouve sur le plateau d'un volcan éteint. — La bouteille remarquablement discrète s'inspire d'une bouteille de bière des années 60 ; la typographie a été conçue par le co-fondateur d'Antipodes, Len Cheeseman. Elle devait être unique en son genre et agréable à observer une fois posée sur la table dressée, sans toutefois voler la vedette aux plats.

Ce n'était au début qu'une simple idée. Le Néo-Zélandais Simon Woolley souhaitait produire une eau haut de gamme qui ne soit pas seulement de grande qualité mais aussi unique et fidèle à ses origines. Pour exploiter une ressource si précieuse, la vie modeste et indépendante en Nouvelle-Zélande constitue un cadre parfait. Simon Woolley, co-fondateur de la petite entreprise Antipodes, en est la preuve vivante.

« Un jour, je me suis retrouvé dans un bar de Putney, à Londres », raconte Woolley, une lueur enthousiaste dans le regard alors qu'il se remémore les débuts d'Antipodes : « Je racontais à quelqu'un du coin que je venais de Nouvelle-Zélande. Il m'a regardé et a dit : « Ah, tu viens des Antipodes. » De sa bouche, cela sonnait presque dédaigneux. J'ai ri et trouvé ça super. J'ai tout de suite vu le côté positif et pensé que cette image de la Nouvelle-Zélande comme antipode de l'Europe industrialisée décrivait parfaitement le caractère si authentique de notre pays. Les choses ont suivi leur cours, et lorsque nous avons monté notre entreprise d'eau minérale, j'ai demandé à mon partenaire : « Pourquoi ne pas l'appeler Antipodes ? »

Woolley prend une bouteille Antipodes si caractéristique et nous verse un verre de son eau préférée, avant de continuer à raconter l'histoire de l'entreprise : « Le nom Antipodes est évocateur de l'origine de l'eau. Plus nous y avons réfléchi, plus nous avons pris conscience que notre eau, en plus de provenir de l'autre bout du monde, devait représenter l'exact opposé de l'eau en bouteilles de plastique produites en série. Le nom Antipodes résume parfaitement ce qui fait la particularité de notre eau. »

Si l'on traverse en voiture l'île du Nord de Nouvelle-Zélande en partant d'Auckland vers le sud-est, on remarque que le paysage change rapidement – des rues animées de la ville, on arrive rapidement sur une route de campagne qui serpente entre des champs verdoyants et des collines volcaniques à perte de vue. Une demi-heure après avoir quitté la ville, la pollution moderne a déjà laissé place à l'air pur de la campagne, on réalise alors la beauté d'une retraite loin de la vie urbaine. La Nouvelle-Zélande – ou Aotearoa, « le pays du long nuage blanc », comme on l'appelle en langue Maori – est probablement la dernière terre où se sont installés des hommes. Les polynésiens y sont arrivés entre 1250 et 1300, tandis que les premiers européens ne s'y sont officiellement installés qu'au 19ème siècle, après de nombreux conflits avec la population locale Maori. La Nouvelle-Zélande n'a pratiquement pas été affectée par la révolution industrielle et l'industrie de masse, ce qui en fait l'endroit idéal pour extraire de l'eau minérale. La densité de la population de la région de Whakatane, où coule l'eau d'Antipodes, est actuellement d'un habitant par kilomètre carré.

La restauration a joué très tôt un rôle dans la carrière professionnelle de Woolley. Lors de sa dernière année d'étude, il a fait la plonge dans les restaurants du coin, puis a travaillé comme dessinateur en bâtiments, avant de perdre son travail. C'était un signe du destin : Woolley devait reprendre le chemin des cuisines. Il a commencé comme serveur et est devenu plus tard responsable de restaurant et de bar, a acheté un bistro et a créé des lieux où l'on pouvait savourer des plats et des vins qui n'étaient proposés nulle part ailleurs. Son amour des fondamentaux de la cuisine lui a donné l'idée de proposer, à la place du vin qui accompagne habituellement les repas, une eau de grande qualité.

« Ici [en Nouvelle-Zélande], on cuisine certes avec peu d'ingrédients, mais avec un grand soin, de la clarté et de la saveur. Les eaux minérales importées d'Europe ne convenaient pas pour cette pureté. C'est la même chose pour le vin : nos vins locaux sont très différents des vins européens, beaucoup plus purs et aux arômes moins complexes. Il y avait, selon moi, un véritable besoin en une eau de table qui reflète cette pureté de goût. L'eau est naturellement quelque chose de très personnel. Selon moi, il existe une eau pour chaque occasion, tout comme pour le vin. J'ai beaucoup de respect pour les restaurants qui proposent plusieurs sortes d'eau de grande qualité. »

Woolley et les autres fondateurs de l'entreprise ont décidé de s'installer au bord de Whakatane. Depuis les plages immaculées de la Bay of Plenty, on part en direction

« Il y a 13 ans, lorsque nous avons fondé Antipodes, nous avons voulu faire les choses bien dès le départ. ».

Simon Woolley, Whakatane

de l'intérieur des terres, s'arrête devant les rails et regarde à droite et à gauche avant de traverser. On suit ensuite la longue route de gravier à gauche ; on passe devant les vaches et les chevaux qui lèvent la tête, dérangés dans leur méditation matinale, pour arriver enfin aux origines d'Antipodes. Cet endroit, les entrepreneurs ne l'ont trouvé qu'après une recherche qui a semblé interminable et qui les a amenés à tester le goût et la qualité de différentes sources d'eau. Dix sources sur trente ont d'abord été sélectionnées, avant que Woolley ne se soit décidé à faire appel à une aide extérieure pour réduire encore la liste. « Il paraissait judicieux de demander conseil à des œnologues », dit-il en riant. Il a donc contacté des amis proches, les frères Michael et Paul Brajkovich, propriétaires de Kumeu River Wines à West Auckland, et a sollicité leur palais affuté pour la sélection finale.

« J'étais tout près de choisir une source de l'île du Sud, extrêmement saine et pure, mais pratiquement sans aucun goût. Michael et Paul avaient toutefois expressément insisté sur le fait que l'eau devait posséder de la substance et receler quelque chose d'unique, afin de pouvoir se distinguer. Pour finir, ils m'ont orienté vers cette source à Whakatane. Je leur en serai à jamais reconnaissant. »

Trente ans plus tard, nous voici à l'installation d'embouteillage d'Antipodes, environnée d'une terre verdoyante, de collines moutonnantes et du plateau d'un volcan éteint – c'est là que se trouve la source. Woolley et moi parcourons les 200 mètres qui séparent l'installation de l'endroit où l'eau jaillit à la surface. Avant cela, elle parcourt sous terre 327 mètres à travers un système de canalisations artésien avant d'être poussée à travers les canalisations vers la surface par la pression naturelle pour enfin finir dans la bouteille. Woolley sort deux verres que nous plaçons directement sous le robinet de la source. Nous les remplissons d'une eau qui, d'après la méthode de datation par le carbone 14, est âgée de 50 à 300 ans environ. Une représentation impressionnante : l'aquifère, qui s'étend sur 327 mètres au-dessous de nous, contient cette eau fantastique, presque antique que nous allons boire ce soir au dîner et que nous tenons à présent dans nos verres. Boire de l'eau directement à la source est une expérience qui rend humble. Cela nous rappelle que les besoins humains sont très simples et bien éloignés du monde si complexe et matérialiste dans lequel nous vivons.

Nous retournons vers l'installation d'embouteillage où les collaborateurs d'Antipodes viennent nous saluer chaleureusement. L'installation est de taille raisonnable et Woolley connaît les prénoms de tous les membres du personnel, bien qu'il se soit apparemment retiré des affaires courantes. Sa passion et son amour pour Antipodes semblent trop grandes pour qu'il puisse jamais lui dire adieu. Durant notre visite de la chaîne d'embouteillage, Woolley ne s'interrompt jamais de parler, même pour retirer des bouteilles du tapis qui portent des tâches ou d'autres marques. Cette attention au détail est perceptible dans toute l'entreprise. C'est quelque chose qui ne se reproduit pas artificiellement et qui n'est pas commercialisable – cela fait simplement partie de l'identité de l'entreprise depuis ses origines.

Antipodes accorde beaucoup d'importance au fait d'avoir un impact environnemental aussi réduit que possible. Woolley trouve lui-même que le monde de l'entreprise n'a aucune excuse pour son manque de conscience environnementale : « Il y a 13 ans, lorsque nous avons fondé Antipodes, nous avons voulu faire les choses bien dès le départ. Tout organiser dès le début comme on le souhaite, voilà la meilleure façon de faire. Même si, à l'époque, on débattait encore sur l'existence du changement climatique, nous pensions qu'il était important de préserver la planète, et cette conception devait se refléter également dans notre entreprise. »

Antipodes est la première entreprise d'embouteillage d'eau dans des bouteilles en verre à être devenue complètement neutre en CO_2. Chaque étape initiale a été méticuleusement pensée, depuis la construction de l'installation d'embouteillage jusqu'à une procédure de livraison efficace, qui a l'impact le plus minime possible sur l'environnement. Dès le départ, on s'est occupé de l'énergie solaire, et un projet de restauration des zones humides naturelles aux alentours de l'installation a été lancé. La directive « Zéro CO_2 » du

L'installation d'embouteillage est située aux milieux de prairies verdoyantes. L'eau est propulsée à la surface par la pression artésienne et remplit le verre que Simon Woolley place dans le jet. L'idée de Woolley d'une « pensée moderne néo-zélandaise » comprend l'énergie solaire, la préservation des zones humides environnantes et la verre recyclé qui sert à fabriquer la bouteille.

gouvernement de Nouvelle-Zélande serait ainsi respectée – dans le cadre de ce programme, les entreprises s'engagent à une parfaite neutralité carbone et travaillent activement à réduire chaque année leurs émissions de CO_2 par unité.

« Il faut constamment s'améliorer dans son travail, et lorsque nous ne voyons plus de marge de manœuvre, nous remettons tout à plat et réfléchissons à des changements radicaux. Cette éthique de l'entreprise reflète la Nouvelle-Zélande moderne. Toute la philosophie de l'entreprise repose sur une transparence parfaite, plus pure, plus claire. Ce principe fonde toute notre activité, depuis notre complète neutralité carbone jusqu'à la conception des bouteilles. »

Une bouteille remarquablement simple, contenant cette eau précieuse, incarne manifestement tout ce dont Woolley parle. Sa conception s'inspire d'une bouteille de bière néo-zélandaise des années 1960 du nom de beer flagon. On pouvait échanger la bouteille vide dans un bar contre une pleine. La bouteille Antipodes est une version dépouillée de cette légende locale. Fabriquée entièrement en verre recyclé et réalisée par l'un des co-fondateurs d'Antipodes, Len Cheeseman, elle arbore une typographie sur mesure, à la fois minimaliste et intemporelle. L'objectif était de fabriquer la bouteille Antipodes dans son pays d'origine, la Nouvelle-Zélande, et à partir de verre recyclé. Toutefois, pour pouvoir mettre en route la production adéquate, les entrepreneurs auraient dû commander au moins un million de bouteilles. Au départ, cette quantité demandait des moyens trop importants ; ils ont donc fait des recherches à l'étranger et trouvé un flacon de pharmacie allemand qui correspondait presque exactement à leur design idéal. Exporter cette bouteille était cependant très coûteux et chaque exemplaire vendu leur aurait fait perdre de l'argent. Comme Woolley l'explique, il était absolument nécessaire de tester d'abord le marché avant de commander en Nouvelle-Zélande un million de bouteilles fabriquées spécialement. Les entrepreneurs ont calculé qu'ils pouvaient se permettre d'avoir des pertes sur les trois premiers conteneurs du flacon médical allemand. Il a fallu finalement 27 conteneurs avant qu'ils puissent enfin produire leur propre bouteille néo-zélandaise.

Cet engagement passionné pour une bouteille n'était pas sans raison, comme l'expliquait Woolley : « Nous voulions un produit qui reflète véritablement la pensée moderne néo-zélandaise – quelque chose de simple, clair, pur, engagé et expressif, tout en faisant toujours de la qualité une condition essentielle. » Woolley trouve intéressant le fait que la bouteille Antipodes soit devenue un tel sujet de discussion à l'étranger durant ses premières années. En Nouvelle-Zélande, elle rappelait simplement la bouteille de bière traditionnelle bien connue des Néo-Zélandais.

D'après Woolley, le produit final devait être une bouteille qui, tout en reflétant cette eau unique et la philosophie qui la sous-tend, devait devenir presque invisible une fois posée sur la table de restaurant, afin de n'éclipser ni le repas ni le vin. La bouteille était suffisamment singulière pour se distinguer des bouteilles d'eau classique de l'époque, mais ne devait pas attirer particulièrement le regard une fois la table dressée.

Nous quittons l'installation d'embouteillage en pleine activité et nous nous retrouvons, une dizaine de pas plus loin, dans les champs verdoyants d'Antipodes. Woolley explique que les fondateurs n'étaient pas au départ certains des chances de cette eau. Le thème de l'eau et la façon dont on peut faire des affaires dans ce domaine ont été abordé de façon assez naïve. C'est pourtant ce qui les a sans doute aidés à se trouver leur propre créneau sur un marché de l'eau minérale difficile et dominé par la production en série.

« Je ne savais pas à quel point Antipodes représentait une ressource unique. Bien sûr, son goût était extraordinaire et il s'agissait d'une eau néo-zélandaise de grande qualité, mais je n'étais pas conscient de sa singularité d'un point de vue global. C'est seulement avec le temps et l'expérience que la particularité de cette eau est devenue évidente. Notre tâche consiste à protéger ces ressources et à les exploiter de façon optimale, tout en assurant leur durabilité. Dans l'installation, par exemple, l'eau est uniquement embouteillée sur commande. Nous ne prélevons que ce dont nous avons besoin afin de ne rien gaspiller et de ne pas surexploiter la source. »

Plus tard dans l'après-midi, Woolley me montra des photos de sa maison néo-zélandaise, où il passe la moitié de l'année : une modeste caravane qu'il est en train de réparer. Elle se trouve sur la plage, à dix minutes de l'installation, après avoir retraversé les rails et être repassé devant les vaches et les chevaux perdus dans leur méditation. Au détour d'une phrase, et comme sorties de nulle part, tout un tas de nouvelles idées viennent à Woolley. En l'espace de cinq minutes, il réfléchit à vingt possibilités d'utilisation différentes de son eau autres que l'apport en eau, depuis le spa jusqu'aux soins curatifs – la liste s'allonge de minute en minute. Sa voix trahit un enthousiasme réel à l'idée de toutes ces possibilités : « Je réfléchis volontiers à ce qu'il pourrait advenir de l'entreprise dans 100 ans, pas seulement dans un an », proclame-t-il. « Ce poète l'a parfaitement exprimé », dit-il avant de faire une pause pour réfléchir, son visage arborant une expression d'une intensité presque comique. « W. H. Auden, c'est à lui que je pense. Il disait : Des milliers ont vécu sans amour, mais jamais personne n'a vécu sans eau. » Cette formule à la tonalité dramatique, mais également très vraie, nous a fait tous les deux rire. Simon Woolley ne s'est de tout évidence que très, très partiellement retiré des affaires. Après que j'ai pu contemplé la beauté de la Nouvelle-Zélande de mes propres yeux, j'ai compris que l'idée d'Antipodes de l'eau la plus pure du monde issue du pays le plus pur au monde n'était pas seulement une idée marketing imaginée par des publicitaires, mais bien l'humble vérité derrière l'histoire d'Antipodes.

Texte : Tim Boreham
Photos : Mary Gaudin

Page de gauche :
Les yeux et la main continuent le travail après que les machines aient atteint leurs limites. Le regard et les doigts de Benedikt Heimerl parcourent les surfaces et les chants. « La sensation doit être bonne », dit-il.

Dimension humain

L'usine bulthaup est un lieu où les artisans peuvent pleinement vivre leur passion pour un artisanat sans compromis

Cela arrive parfois tard dans la nuit, d'autres jours juste après le travail. Chaque fois qu'une mélodie résonne dans sa tête, Benedikt Heimerl s'assoie aussitôt devant l'ancien piano Royal, celui qui trônait autrefois dans le salon de ses parents et se trouve à présent dans sa chambre. Il commence à improviser, à tester et à perfectionner. Il assemble les accords, motifs et rythmes jusqu'à ce qu'une composition mélodieuse surgisse d'une inspiration spontanée.

Pour Heimerl, ce type d'improvisation spontanée au piano représente aussi bien un moment de détente que de tension. « Chaque fois que je découvre quelque chose de nouveau et d'intéressant, je l'explore entièrement jusqu'à ce que je le maîtrise parfaitement. »

Celui qui observe pendant quelque temps les doigts du jeune homme de 22 ans durant son travail peut se faire une idée de l'habileté du pianiste amateur. Dans l'usine bulthaup d'Aich en Basse-Bavière, le menuisier qualifié est notamment responsable de la finition des surfaces en stratifié – une tâche qui requiert une habilité manuelle et un doigté exceptionnels.

Heimerl commence par ébarber, à l'aide d'un outil spécial, les saillies presque invisibles à l'œil nu survenues lors du montage des chants. Il passe ensuite un léger biseau recouvert d'un fin papier de verre sur les chants en exécutant des mouvements en forme de spirale. Lorsqu'Heimerl apporte la touche finale aux façades, joues d'habillage ou plaques de recouvrement, elles paraissent véritablement n'être faites que d'une seule pièce. Lors de son travail, il porte des gants de travail qui laissent le bout des doigts nu.

Pourquoi donc des gants ? Pourquoi protégez-vous vos mains, mais pas les parties les plus sensibles, le bout des doigts ? Pour l'artisan, comme pour le pianiste, les mains représentent le capital. Il faut donc en prendre grand soin. Je porte des gants pour protéger mes mains. Sans les parties les plus sensibles situées à la pointe des doigts, il est impossible de déceler les éventuelles irrégularités d'une surface. Il est ainsi plus simple de trouver les défauts qu'à l'œil nu. Lorsque la pointe des doigts glisse sur le matériau, le toucher doit être agréable. Pensez donc au nombre de fois où vous ressentez le besoin de caresser quelque chose et de le sentir, bien que vous l'ayez regardé en détail. Vous voulez en faire l'expérience sur le plan à la fois visuel et tactile. Afin de pouvoir sentir directement du bout des doigts, je coupe le bout des doigts du gant de travail avec un ciseau.

Alors que nombre de vos collègues ne jurent que par les cales à poncer en bois, vous utilisez une cale en liège plus douce pour travailler les chants. Pourquoi ? Le liège est plus léger que le bois. Je préfère travailler avec ce matériau.

Chacun de mes collègues a sa propre méthode et ses propres gestes. Chaque cuisine qui quitte l'usine porte ainsi l'empreinte caractéristique du collaborateur.

Sur le site bulthaup, c'est un seul et même collaborateur qui fabrique l'ensemble des façades, joues et plaques de toute la cuisine. Chaque artisan effectue lui-même le biseautage des chanfreins. D'un collaborateur à l'autre, les différences entre les angles de coin sont donc minimales. Un travail manuel, tout simplement. Et les experts le remarquent. Le traitement des surfaces varie lui aussi quelque peu. Le stratifié doit être traité avec une grande précision.

Le bois est en outre traité dans le sens des fibres. Tout chant en bois est individuel et apporte ainsi une identité unique.

Qu'est-ce qui est important concernant les chants ? Les surfaces en stratifié et en bois sont assemblées aux chants avec un doux arrondi. Les surfaces en aluminium et les plans de travail reçoivent des chanfreins, c'est-à-dire des arêtes en biais. La couleur des chants et des plans sont absolument identiques, la liaison de la face avant et arrière du chant est

invisible. Le collage est aussi fin que possible, juste assez pour coller suffisamment sans être visible. Il faut pour cela que le rayon du chant soit aussi précis que possible.

Comment les surfaces en stratifié sont-elles reliées aux panneaux porteurs ? Pour cela, les papiers de couleurs correspondantes sont pressés avec une platine et imprégnés de résine de mélamine.

Quel est le pourcentage de votre activité accompli grâce à la main et grâce aux yeux ? Mon activité demande toujours de coordonner les yeux et la main. Les petits ajustement se font cependant à la main.

Pour Benedikt Heimerl, les normes de qualité bulthaup sont essentielles. Les collaborateurs vérifient eux-mêmes la qualité. Pour le stratifié et le bois, les couleurs et la brillance doivent correspondre exactement pour chaque pièce. L'inspection visuelle se déroule sous un illuminant, car c'est seulement ainsi que la couleur est parfaitement visible et qu'aucune ombre ne vient gêner le travail. Afin de conférer à un produit la fascination que bulthaup souhaiterait dégager, une exactitude sans compromis est nécessaire. Magie et méticulosité sont indissociables. Cet état d'esprit est naturellement autre chose qu'une simple blouse que l'on enfilerait en commençant le travail et que l'on élèverait une fois sa journée terminée.

Êtes-vous aussi précis chez vous ? Ou bien, lorsque vous êtes invité chez des amis ou bien que vous vous trouvez dans un restaurant ou un magasin, est-ce que votre œil perçoit ce que d'autres ne perçoivent peut-être pas ? Je ne peux pas faire autrement. Un musicien ne peut pas non plus simplement se débarrasser de son oreille exercée lorsqu'il quitte la salle de concert.

Passez-vous pour un perfectionniste ? Je le pense, oui.

Comment décidez-vous que quelque chose est terminé ? Cela doit être parfait, satisfaire à mes exigences, aux critères de qualité de bulthaup et aux critères du client.

Quelle est la différence entre la perfection et la beauté ? La perfection est la recherche de l'accomplissement. Ce qui est parfait ne peut être amélioré, c'est lorsque l'on a atteint le maximum. À l'inverse, la beauté est dans l'œil de celui qui regarde. Chacun perçoit la beauté différemment. Pour certains, quelque chose est beau uniquement lorsqu'un élément naturel ou un défaut apporte une cassure. Il suffit de penser à la façon dont les Japonais, par exemple, expriment la beauté. La beauté est le maximum, l'optimum, et cela est différent pour chacun.

Autrefois, les artisans signaient leurs pièces à des endroits non visibles, faites-vous aussi cela ? Oui, nous signons pour ainsi dire chaque façade à l'aide d'un numéro, ce qui fait que l'image originale de la fleur peut être reconstruite.

Tout cela est naturellement très ambitieux, coûteux et parfois laborieux. Mais comme le disait Henry Royce, co-créateur de la limousine légendaire du même nom : « Ce sont les détails qui font la perfection, mais la perfection est loin d'être un détail. » En d'autres mots : celui qui veut créer quelque chose d'extraordinaire doit s'investir de façon extraordinaire.

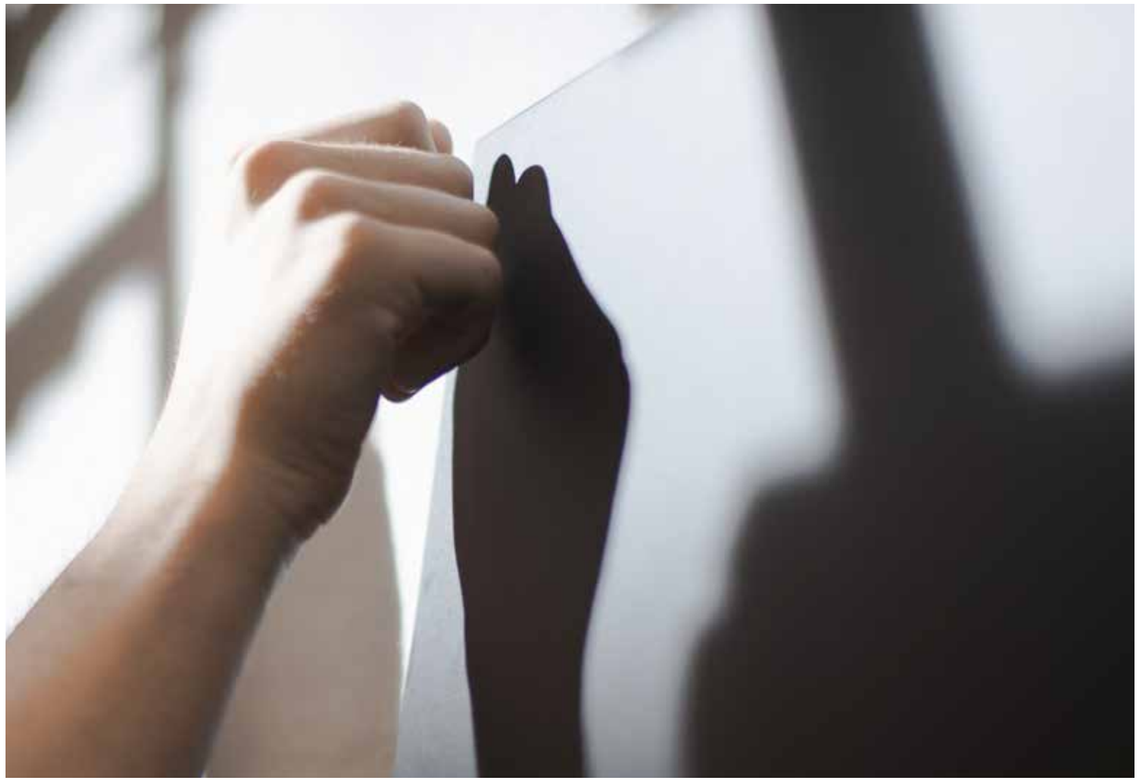
Pour le PDG de bulthaup, Marc O. Eckert, il est clair que l'ambition de l'artisan constitue le facteur décisif. « Ce sont les hommes qui, en raison de leur approche particulière du matériau, assurent une profondeur matérielle particulière. Et c'est quelque chose que nos clients ressentent avec leurs cinq sens. »

Si l'on suit cette pensée, un buffet, une table, un plan de travail ou un meuble de cuisine ne sont finalement rien d'autre que des tables d'harmonie particulièrement esthétiques placées entre fabricants et utilisateurs. Un élément reliant des esprits similaires, qui ne se rencontrent jamais mais ont pourtant énormément de choses en commun. D'un côté se trouvent les artisans comme Benedikt Heimerl qui, jour après jour, créent des meubles exceptionnels grâce à leur doigté, leur obsession du détail et leur coup d'œil. De l'autre les acheteurs et utilisateurs de ces objets qui recherchent l'authenticité et savent apprécier la qualité. La cuisine forme la membrane permettant aux deux de communiquer : de manière silencieuse, discrète et surtout satisfaisante durant de nombreuses années.

Texte : Daniel Wartusch
Photos : Heji Shin

Pages précédentes :
Un seul collaborateur de l'équipe travaille toujours toutes les surfaces d'une cuisine individuelle. On s'assure ainsi qu'elles soient homogènes. La façon dont les angles des chants sont travaillés est, jusqu'à un certain point, individuelle, et constitue une signature. Des yeux exercés repèrent cela.

Page de droite :
Les petits ajustements se font toujours à la main. Les doigts repèrent davantage que les yeux. — Le chant final paraît fait d'une seule pièce.



Du pain pour la capitale mondiale

Comment Dean & DeLuca, l'épicerie fine célèbre dans le monde entier, s'est retrouvée au centre du nouvel engouement des new-yorkais pour le pain

Page de gauche : Stéphane Amar, chef boulanger chez Dean & DeLuca, a d'abord étudié les beaux-arts puis l'art culinaire à Marseille. Il est parti à New York pour découvrir les peintures qu'il admirait. Avant de devenir boulanger.

On peut toujours exactement savoir où se trouve le chef. Lorsqu'il est à son bureau, l'empreinte blanche de ses semelles taille 44 d'un profil distinctif est nettement visible sur le paillasson noir. Quelques visites plus tard (celles du chef de cuisine de Singapour, de l'assistante avec les factures), le profil de farine s'est éparpillé.

Poser ses pas dans la farine fait partie du travail de Stéphane Amar, chef boulanger du grand magasin d'alimentation new-yorkais Dean & DeLuca qui, depuis 1988, se trouve au centre de la scène gastronomique à l'angle de Broadway et Prince Street, en plein cœur du quartier branché de SoHo. Le choix de pains y est immense. On y trouve leurs propres créations, un pain au levain croustillant avec le logo D&DL fait avec de la farine, une fougasse parfaitement épicée avec des olives, des amandes et du romarin, une brioche en couronne pour l'automne avec des groseilles sèches, de la ciabatta au blé entier avec du basilique et des oignons rouges, du pain de mie (parfait pour le pâté) et du pain à la farine de châtaigne. Mais aussi des bagels, des bialys polonais, une série de pâtisseries ethniques, apportées par les migrants du monde entier qui ont débarqué depuis le 19ème siècle à Ellis Island, et les dernières créations de la scène des boulangeries artisanales qui s'est formée à New York. Parmi elles se trouvent Amy's Bread, régulièrement nominée depuis sa fondation en 1992, Sullivan's Street Bakery in Hell's Kitchen, Orwasher's dans l'Upper East Side ou Zachary Golpers Bien Cuit et la Scratchbread Bakery, toutes deux à Brooklyn.

L'homme qui choisit aujourd'hui l'assortiment et dirige les guildes des six boulangers de Dean & DeLuca – dont un qui s'occupe exclusivement des croissants – est lui-même un immigré. Stéphane Amar est arrivé de Marseille à New York à 30 ans pour satisfaire sa curiosité artistique, après avoir économisé toute une année : il souhaitait contempler ses peintures favorites en vrai. Ce descendant de juifs séfarades d'Afrique du Nord (« jamais deux générations de ma famille n'ont vécu à la suite sur le même continent ») est né à Marseille et a d'abord étudié la peinture avant d'entrer à l'École Culinaire quelques années plus tard. La peinture et la cuisine ont une chose en commun, dit-il : l'amour des choses bien faites.

À New York, Amar a toutefois d'abord commencé par apprendre les règles du jeu : il jonglait entre les fourneaux de 15 restaurants différents et plantait même de temps à autres des arbres sur les luxueux toits en terrasse de Manhattan. Le cuisinier étoilé californien

Page de gauche : Dimanche matin dans la boulangerie du quartier des galeries de Chelsea : Stéphane Amar cuit le pain avec six collègues pour la clientèle new-yorkaise qui généralement dort encore. Les nouveautés sont les pains de saison avec des baies et des noix ; les baguettes et le pain au levain croustillant portant le logo de la maison font toujours partie des favoris.

Double page suivante : Stéphane Amar saupoudre la farine avant que la pâte ne soit pétrie. Pour lui, le pain doit être simple. Il a quelque chose de rituel, de symbolique. On le partage avec les autres, pour signifier des liens. De ce point de vue, un tel geste devient presque une bénédiction.

Thomas Keller l'a recruté dans son restaurant new-yorkais Per Se. Pour les petits pains, les mignardises, adaptées avec soin à chaque entrée, le levain avec du chocolat et des cerises, les morceaux de potiron et les pâtisseries garnies de tomates séchées au soleil.

Mais, à un moment, Amar a souhaité cuire autre chose que des petits pains. Le pain, explique-t-il, doit être simple, naturel. Pour lui, cela ne correspondait plus au monde sophistiqué de la haute cuisine. Il est parti travailler chez Amy's Bread et a ensuite poursuivi son apprentissage chez Bien Cuit à Brooklyn, nominée cette année pour le prestigieux prix James Beard, l'« Oscar de la gastronomie ». « Ma vie est comme un Lego, une pierre après l'autre. » Ce thème ne l'a plus jamais quitté. Le pain, dit Stéphane Amar, ressemble au calumet de la paix des indiens. Il suscite un esprit de communauté. On le partage avec d'autres, au nom de la fraternité.

Il y a quatre ans, l'ancien boulanger de Per Se, Louis Volle, l'a engagé chez Dean & DeLuca. Heureux d'avoir laissé derrière soi l'habituel poste de nuit du boulanger (occupé à présent par un membre de son équipe), Amar peut boire chez lui, à 6 heures du matin, son espresso (indispensable, sans quoi rien ne peut marcher), moulé à la main en France. « Lorsqu'on le tient dans ses mains, on a le sentiment de boire quelque chose qui provient directement de la terre. Comme si l'on se trouvait en contact direct avec la planète. » Il imagine aussi les formes des pains qu'il va cuire le jour même. De tels détails comptent beaucoup pour quelqu'un qui, avec beaucoup d'hésitation et par amour, a fini par s'installer durablement à Manhattan.

Amar ressent également ce sentiment de proximité avec la terre lorsqu'il roule à vélo à l'extrémité ouest de Manhattan, depuis la First Avenue jusqu'à proximité de l'Hudson River, où la Commissary de Dean & DeLuca, la cuisine et la boulangerie de 25 mètres carrés, occupe le sixième étage de l'un des derniers entrepôts à l'extrémité nord de Chelsea, au milieu d'entreprises de mode. « Sur un vélo, on voit la ville différemment », dit Amar. Faire du vélo à Manhattan n'est pas plus dangereux qu'ailleurs. « Il faut juste ne pas oublier qu'on n'est pas une voiture. »

Pour que Lou, la fille d'Amar âgée de 13 ans, grandisse justement en gardant les pieds sur terre, on fait des pâtisseries en famille le dimanche. Amar surfe sur Internet et cherche de préférence des recettes qu'il ne peut pas réaliser dans la grande production, du pain plat de Norvège, des Émirats, de Mongolie, « le plus loin possible de notre univers familier. »Son univers du pain s'agrandit en permanence. Andrew Coe, de Brooklyn, qui décrit les habitudes en matière de pain des new-yorkais sur le site Internet Serious Eats et qui est vraisemblablement le seul chef d'une rubrique consacrée au pain au monde, a écrit, alors qu'Amar débutait chez Dean & DeLuca : « Si l'on veut se renseigner sur l'état du pain à New York, le comptoir de la maison mère de Dean & DeLuca est un bon point de départ. On y trouve un choix incroyable de choses élaborées et liées au terroir, sensationnelles et traditionnelles. »

C'est exactement le mélange que Giorgio DeLuca, un ancien enseignant, a recherché en 1977 en compagnie de son ami Joel Dean 1977. Il voulait éveiller l'amour des new-yorkais pour les mets de choix, un amour qui aille au-delà des gâteaux juifs comme les challah, lox et latkes. Il a raconté comment il a passé des années à chercher de l'huile d'olive organique : « Ce qui va de soi aujourd'hui était

Page de gauche :
Chez Dean & DeLuca à SoHo, les clients trouvent non seulement du pain maison, mais aussi leurs pains préférés venus des nouvelles boulangeries artisanales de New York. Fougasse avec olives, ciabatta au blé complet, pain de mie, pain à la farine de châtaigne. Et bien sûr de la brioche et des bagels.

Droite :
Depuis 1988, il s'agit du bon plan pour tous ceux qui s'intéressent à la nourriture de qualité : Dean & DeLuca, à l'angle de Prince Street et Broadway. La maison s'attaque désormais au marché asiatique et le chef boulanger cuit pour des clients qui n'ont pas grandi avec l'odeur des croissants.

à l'époque diablement compliqué à trouver. Nous étions les premiers à proposer des champignons séchés et du vinaigre balsamique », explique l'homme de 80 ans, que l'on trouve à présent, et encore tous les jours, au comptoir de son restaurant le « Giorgone », à Tribeca.

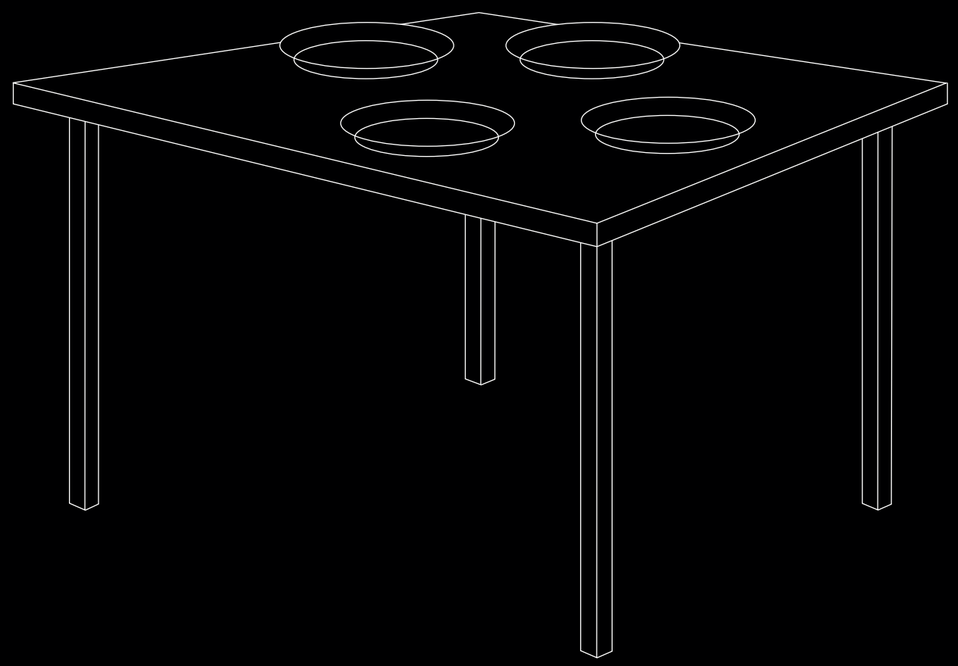
Dean & DeLuca a durablement attisé le goût du pain des new-yorkais : le meilleur de ce qui se trouve comme pain dans la ville se trouvait réuni dans les salles élevées au carrelage blanc d'une ancienne usine de vêtements, à l'image d'une place de marché, avec des sols en marbre et des étagères en profilé. Un point chaud culinaire avec des douzaines de variétés de fromage de petits producteurs du monde entier ainsi qu'un choix de pain en constante progression.

Le Wonderbread de Dean & DeLuca était disponible partout, un pain blanc élastique qui cède sous le pouce et retrouve ensuite sa forme originale. « Presque comme un Marshmallow », décrit Amar. Il y avait des pâtisseries russes, polonaises, juives, françaises, portugaises et italiennes, dont les fabricants étaient éparpillés dans les cinq quartiers de la ville et dont l'approvisionnement nécessitait une certaine persévérance, dont seuls quelques-uns à Manhattan faisaient preuve, et surtout pas les touristes.

Amar est maintenant le « Mr. Bread » de Dean & DeLuca. Depuis que la New Yorker Food Institution appartient à un investisseur, l'expansion est internationale, d'abord sur le continent nord-américain, ensuite à Singapour, au Japon, en Thaïlande et en Corée. Amar se prépare à de nouveaux défis. Il faut concevoir de nouvelles cuisines, former les boulangers débutants qui n'ont pas grandi avec l'odeur des croissants.

Le Marseillais n'a jamais été en Asie et se réjouit particulièrement d'aller au Japon. « Là-bas, tout ce que l'on fait est fait avec dévouement. ». Comme pour lui. « Il faut cuisiner avec son cœur. On peut cuire deux œufs avec amour et le résultat est étonnant ». En effet, il admire le « slow cooking ». Comment arrive-t-on à conjuguer cela avec les maximes d'un fonds d'investissement ? Amar esquisse un sourire songeur. « Je ne vous ai rien dit. »

Texte : Doris Chevron
Photos : Peden + Munk



Communauté intime Les aspects éthiques et esthétiques de la table de repas. Un essai de Daniel Martin Feige

Parmi les œuvres les plus importantes du réalisateur américano-taïwanais Ang Lee, on trouve un film réalisé avant ses grands succès aux Oscars : Salé, sucré (USA/TW 1994, R. : Ang Lee). Le film présente les conflits et l'unité précaire d'une famille taïwanaise composée d'un père veuf et de ses trois filles. Le père est un chef cuisinier de Taipei qui s'est pratiquement retiré de la restauration et cuisine à présent chaque dimanche un repas somptueux pour ses filles : un rituel que celles-ci, qui habitent encore toutes chez leur père, n'apprécient que peu au début du film.

Les thèmes du film sont les possibilités et les limites de l'entente entre les générations, les convergences et différences entre le mode de vie occidental et oriental, ainsi que la proximité et la distance familiale lors du rituel du repas en commun. Outre les personnages du film et l'art culinaire, un autre protagoniste essentiel est le lieu du repas commun : la table de repas, qui devient ici la scène où se déroulent les tragédies et comédies de la vie familiale. Le film montre de manière chaque fois différente les tensions et possibilités d'entente autour de différentes tables situées dans des espaces privés et publics ; la table comme réunion d'une communauté intime est ici le foyer et le lieu de processus sociaux de négociation.

LIEU DE RENCONTRE ET SOCIÉTÉ FERMÉE

Dans beaucoup de familles, le rituel quotidien du repas commun pris dans la cuisine ou la salle à manger constitue un contrepoids à la vie quotidienne trépidante et orientée vers la performance de nos sociétés industrielles occidentales. Il doit fonder un lieu commun où la famille se réunit et peut échanger sur les choses du quotidien ou bien même celles qui sortent de l'ordinaire. Contrairement à l'agitation de la routine, le repas commun procure, même s'il est lui-même un rituel, l'espace pour discuter ensemble autrement que de manière conventionnelle : sous la forme d'une discussion ou même seulement par des gestes. Des conflits entre membres de famille peuvent aussi y éclater ; une dynamique similaire a été identifiée de façon convaincante par la sociologue Angela Keppler dans son livre « Discussions de table ». Mais même pour l'individu, la table à manger se révèle être un lieu où il peut s'octroyer quelques moments de repos loin de ses activités purement rationnelles.

La fébrilité d'une société est révélée par la prédominance dans l'espace public de tables où l'on mange debout ; des tables où l'on doit manger rapidement et qui justement ne créent pas de communauté intime. Manger en commun ou même seul à la table de repas se révèle être ici un contrepoids.

Si la cuisine est certainement le lieu plus intime et aussi paradigmatique de la table de repas, on trouve naturellement cette dernière dans beaucoup d'espaces publics; en particulier les restaurants. C'est dans ces endroits que l'on s'aperçoit qu'elle revêt toujours une dimension philosophique et sociale : ici, on observe non pas une communauté anonyme, mais la rencontre de certaines personnes. La communauté se constitue ici en communautés notamment parce que le fait de s'asseoir ensemble à une table réservée revient à s'attribuer une place ; si une telle communauté est en principe perméable, étant donné que quelqu'un d'autre peut s'asseoir à cette table, la table de repas est également le signe d'une délimitation dans l'espace public.

Naturellement, on peut aussi s'assoir face à face et ne pas véritablement se rencontrer. Nous nous sommes tous déjà assis une fois avec d'autres invités à qui nous n'avions pas grand-chose à dire. Mais c'est justement la confrontation avec une masse non anonyme qui créer régulièrement des surprises, si bien que l'on se retrouve en grande discussion avec quelqu'un qui a une vie tout-à-fait différente de la nôtre.

Même lorsque cela n'arrive pas, la possibilité de ce que représente le fait de s'asseoir ensemble à une table de repas peut être perçue : la réunion d'une communauté publique aussi intime que temporaire. C'est ainsi que les communautés, comme toujours éphémères ou fragiles, se créent ou perdurent.

Dans son essai « De l'origine de l'œuvre d'art », le philosophe Martin Heidegger a écrit que le temple donnait à l'homme antique une perspective sur lui-même et au monde un certain visage.

Seule une pratique cultuelle liée au temple constitue une communauté ainsi qu'un monde séparé. Il serait naturellement exagéré de considérer la table comme un objet cultuel. Heidegger est cependant un philosophe qui s'est particulièrement intéressé aux objets du quotidien et qui a essayé de définir leur rôle essentiel dans la constitution de ce que nous sommes. Comme une communauté intime peut se constituer ici, la table n'est peut-être pas un objet quotidien comme les autres. S'asseoir ensemble à table est une pratique paradigmatique de notre société qui nous permet de nous entendre avec d'autres sur ce que nous voulons être et ce qui nous lie à eux : quelque chose qu'Heidegger a affirmé à propos du temple. On peut reprendre une idée supplémentaire d'Heidegger en rapport avec cette pratique. La communauté qui se constitue par le fait de s'asseoir ensemble à une table n'est pas une communauté qui existait préalablement. Elle est bien davantage une communauté suscitée par les formes de l'échange à table qui la définissent et la dépassent.

Ce rapport à une communauté, qui est toujours ici celle de certaines personnes, s'exprime également dans nos expressions habituelles relatives aux tables. Lorsque nous disons « jouer cartes sur table », celle-ci est désignée de façon métonymique comme la véritable forme de communication publique : quelque chose qui auparavant était dissimulé et donc, dans cette image, en dehors de la table, invisible pour les autres, apparaît maintenant aux yeux de tous.

L'expression même de table ronde, qui désigne une réunion où différentes personnes discutent d'un problême, montre assez clairement le lien entre la conception formelle des tables et un ordre normatif : la table ronde est comprise ici comme l'expression d'une parité entre les participants à la discussion. Même lorsqu'une telle parité constitue une convention solidement établie, la forme d'une table peut exprimer un ordre symbolique ; celui qui est assis à l'extrémité d'une table rectangulaire se trouve dans une position formellement mise en avant. La table, tout comme, pour employer les mots de Jean Baudrillard, l'ensemble du système des objets dont elle fait partie, est déterminée de façon hautement symbolique.

LA FORME ESTHÉTIQUE D'UNE COMMUNAUTÉ

La forme d'une table, le lieu où elle est installée et la manière dont elle tient ne sont pas les seuls éléments pertinents sur un plan symbolique. Les tables de repas ne sont pas uniquement des objets fonctionnels mais également esthétiques. Elles forment un arrière-plan et un horizon esthétique de l'activité du repas, qui constitue naturellement lui-même une expérience esthétique. Les caractéristiques esthétiques d'une table à manger ne se résument toutefois pas à donner à l'espace qu'elles occupent, même lorsqu'elles sont inutilisées, un caractère particulier et à interagir plus ou moins bien avec les autres objets. Leurs caractéristiques esthétiques ne sauraient être réduites aux ornements ou à la beauté de chacun de leurs éléments. Même une table sans ornement fabriquée en matériaux de haute qualité possède sa propre esthétique : pureté, sobriété et harmonie – celle-ci constitue elle-même un moment esthétique de ces tables. Les matériaux des tables, qu'ils soient en bois, plastique, verre ou métal, ne sont jamais interchangeables et remplissent de multiples fonctions symboliques. De toute évidence, ils modifient aussi l'aspect esthétique de l'ensemble. Dans son livre « Langages de l'art », le philosophe Nelson Goodman a décrit différentes fonctions symboliques d'objets esthétiques. Il accorde une importance particulière à une fonction symbolique qu'il appelle « exemplification » : la façon dont un objet nous montre ses caractéristiques. Les objets ne sont pas uniquement symboliques étant donné qu'ils représentent quelque chose, mais aussi dans ce qu'ils montrent d'eux-mêmes. De la même façon, les matériaux de tables de repas ne sont pas interchangeables ; les surfaces et leur finition, précisément lorsqu'elles ne sont pas uniquement fabriquées industriellement mais font l'objet d'une finition manuelle, ne sont pas arbitraires, la forme d'une table n'est pas insignifiante. Le caractère organique, vivant du bois qui semble, métaphoriquement, respirer, dégage autre chose que la froide sobriété d'une table en pierre ou l'élégance affirmée d'une table en verre. Si ces matériaux sont combinés dans une table, ils ne sont pas simplement additionnés : cette combinaison leur confère de nouvelles qualités esthétiques que leur interaction révèle.

Pour les tables ainsi que les objets d'aménagement, le choix des matériaux et leurs formes servent bien sûr principalement les fonctions de ces objets. L'architecte américain Louis Sullivan est entré dans l'histoire du design grâce à la formule marquante selon laquelle la forme devait suivre la fonction. Cette formule suppose cependant à tort que la fonction ne peut pas être uniquement déterminée de façon abstraite, mais que la forme en découle en quelque sorte naturellement. L'énoncé selon lequel la finalité d'une table est d'y manger seul ou à plusieurs n'est certes pas faux du point de vue de la théorie du design, mais il réduit et ignore justement le moment spécifique de la conception. En effet, les tables sont des objets de design dans la mesure où la fonction qu'elles remplissent revêt une forme esthétique : il s'agit d'une fonction élaborée et mise en forme, et cela change considérablement le type de table sur laquelle nous mangeons. Si l'on considère que la conception débute où des fonctions sont élaborées, il devient alors également impossible de parler de façon abstraite de la fonction d'une table. Il faut plutôt réfléchir à une histoire de la table de repas à la lumière du mode de vie auquel elle appartient. Il faut en même temps savoir de quelle façon la table a, au cours de l'histoire, influencé et modelé le rituel commun du repas. Autrement dit : si l'on réfléchit à la fonction de la table et à son rôle au niveau de la formation d'un certain type de communauté, il faut comprendre que cette fonction a été en permanence refaçonnée au cours de l'histoire de la conception de ces tables.

Tout comme le temple antique d'Heidegger qui créer une communauté cultuelle, les tables sur lesquelles nous mangeons créent un type de communauté éphémère ou durable. Le fait de s'asseoir ensemble à la table de repas nous confère la capacité de s'entendre avec nous-même ou avec d'autres sur ce que nous sommes. Comme ces réflexions l'ont montré, l'importance de la table à laquelle nous nous asseyons n'est pas seulement d'ordre esthétique.

Dessins : Gerwin Schmidt

Un univers de détails

Shinichiro Ogata à propos de la philosophie sous-jacente à ses restaurants et designs d'intérieur

Double page de gauche et suivante :
Shinichiro Ogata s'est donné pour tâche de redéfinir l'esthétique japonaise pour la prochaine génération. La beauté dit-il, est un passage, par exemple de la lumière à l'ombre dans l'emplacement des tables du restaurant Yakumo Saryo.

La cuisine, l'architecture, le furoshiki (art de l'emballage japonais) : la créativité est partout, et il n'existe pour moi pas de moment spécifique, que cela soit le matin ou le soir, pour développer de nouvelles idées. Les solutions se présentent souvent lorsque l'on s'y attend le moins. Le toucher est très important, tout comme le fait de sentir les formes et les textures des objets avec mes mains. À d'autres moments, je suis assis pendant des heures dans une pièce et je médite sur la taille parfaite d'une fenêtre grâce à laquelle les clients peuvent s'asseoir, manger et profiter de la vue.

L'espace que je conçois pour les clients est pour moi l'environnement le plus précieux, et c'est là que se produisent les moments les plus créatifs. J'utilise souvent des modèles architecturaux et je les modifie au moins trois ou quatre fois jusqu'à ce que je sois sûr de ne pas pouvoir aller plus loin. En tant que perfectionniste, je dois faire attention à ce que la beauté ne soit pas sacrifiée à la perfection. De minuscules erreurs, craquelures ou déplacements ne doivent pas seulement être acceptés, il faut même les provoquer. C'est exactement ainsi que nous comprenons la beauté au Japon : comme quelque chose de transitoire, tel que le passage des saisons, l'éclosion, le vieillissement. Au restaurant Yakumo Saryo, le sol noir de l'une des pièces est un peu fatigué, pas abîmé, mais vieilli. Et il restera ainsi. C'est naturel. Les hommes naissent et meurent. Pourquoi devrait-on le dissimuler ? En haut, sur une sculpture d'acier, nous conservons actuellement un hortensia fané, mourant, qui symbolise la fin de l'été. Mais, le moment venu, le prunier situé devant la fenêtre du restaurant sera l'un des premiers arbres à déployer sa pleine floraison au printemps. C'est la raison pour laquelle j'ai choisi la forme du prunier comme emblème : le symbole du commencement et de l'éveil.

La nature relativise tout. C'est là-dessus que se fondent mes valeurs. Je me demande donc : est-ce que je réfléchis à un projet seulement en tant qu'être humain ou bien également en tant que partie de la nature ? La nature intervient souvent et empêche qu'un projet ne se réalise. Je peux l'accepter. D'après mon expérience, ceci n'est pas une fin mais la voie vers un autre but. Très vraisemblablement, un changement imprévu se produira ensuite et fera naître un autre type de beauté que je n'aurais pas perçu autrement. Cette année, j'en suis arrivé à l'idée que les choses se règlent d'elles-mêmes. Mais pour cela, il faut d'abord s'engager et connaître la souffrance, le désespoir et la déception. On ne peut pas faire autrement. Il n'existe pas d'autre voie. Un exemple : j'ai trouvé les locaux de mes restaurants et magasins en marchant des jours entiers à travers la ville. Et les endroits où je pensais : « oh, ce serait parfait ici, mais est-ce disponible et abordable ? », ils ont tous fonctionné. Pour le Yakumo Saryo, j'ai signé le contrat le même jour que j'ai découvert l'endroit. Ce fut presque magique. Il ne faudrait cependant pas croire que quelque chose arrive si l'on pense avoir tout son temps devant soi. Mettez-vous vous-même sous pression !

La taille n'est pas importante pour moi. Qu'il s'agisse d'un immense hôtel ou d'une minuscule assiette : les plus petites parties sont toujours les plus importantes. Si elles sont ratées, la globalité n'aboutira à rien. Le spirituel vit dans les détails. Et si l'on ne peut pas le saisir dans les petites choses, pourquoi les clients d'un restaurant se laisseraient-ils gagner par lui dans les grandes ? Regardez autour de vous : vous ne découvrirez aucun bord saillant au Yakumo Saryo. Les tables, les fenêtres, les coins des pièces, les cadres : je les ai tous arrondis. Et cela représente seulement un élément parmi des milliers de détails qui contribuent au confort des clients et créent une atmosphère agréable. La hauteur parfaite d'une table à laquelle les plats japonais peuvent être consommés est d'ailleurs de 65 centimètres, un peu plus bas que dans le monde occidental. On a ainsi plus

Page de gauche:
La taille n'est pas un critère. Pour Ogata, les éléments les plus petits sont toujours les plus importants. Plus de 30 sortes de thés sont servies au salon de thé, dans un arrangement soigné jusque dans les moindres détails.

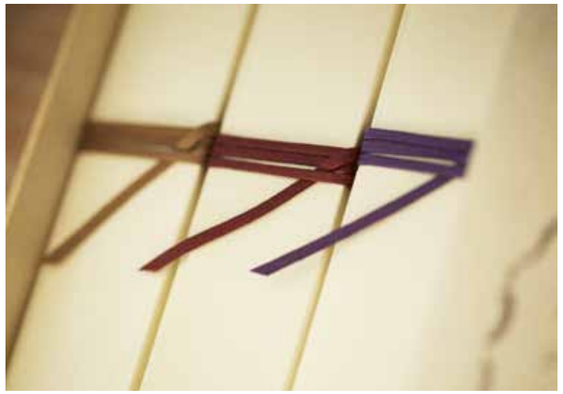
En haut :
Les meilleures idées survient-nent souvent au moment où l'on s'y attend le moins. Afin de créer la perspective parfaite, Shinichiro Ogata reste des heures durant assis à la fenêtre.

de place sous le coude lorsque l'on tient de la main gauche un bol de riz et de la droite les baguettes. Autrement, il faudrait lever les bras plus haut, ce qui est particulièrement fatiguant.

Dans notre monde stressant et caractérisé par un haut degré de technicité, tout le monde ne trouve pas le calme intérieur nécessaire pour pouvoir apprécier un lieu comme le Saryo. Comprenez-moi bien. Je n'essaye jamais d'imposer mes valeurs aux clients. Je tente simplement de les attirer dans mon monde. Si vous venez, que vous regardez autour de vous et que vous vous sentez mal à l'aise, vous ne reviendrez jamais. Et c'est normal. D'une certaine manière, je me considère comme quelqu'un qui créer une communauté, un médiateur qui élabore un cadre pour des esprits aux idées similaires. Si vous vous sentez chez vous dans cet environnement, vous reviendrez pour partager vos valeurs avec d'autres. Pour réserver une table pour le dîner, il faut tout d'abord être introduit par l'un de nos habitués. Vous pouvez aussi faire l'expérience du Saryo seul, au moment du petit-déjeuner ou à midi. Nous aurons alors l'occasion de nous connaître et de savoir si le courant passe. Nous sommes un restaurant et le concept de « service » est réalisé ici à la perfection. Mais cela ne veut pas dire que nous sommes des fonctionnaires.

Ma vie n'est qu'une immense contradiction : d'un côté, j'aspire à un monde parfait et à l'harmonie entre toutes les choses liées ensemble par les espaces que j'ai créés. De l'autre, le processus de création suppose également le chaos. La créativité ne peut pas être contrôlée. Elle est une vague que l'on essaye de chevaucher. SI l'on a de la chance, elle nous porte vers de nouvelles connaissances. Je vis chaque jour avec ce conflit. J'apprécie cela, même si je n'ai jamais le sentiment de pouvoir atteindre la perfection. L'imperfection est l'histoire de ma vie. Chaque jour, je suis en quête de la perfection, par petites touches, ici et là, et c'est au cours de ce voyage toujours inachevé que naît l'énergie créatrice ».

Mon travail est parfois comparé à celui d'un réalisateur de film qui fait rentrer le public dans son univers. Le caméraman est le cuisinier, le lieu du tournage est le restaurant et le repas l'histoire. Je regarde toutefois toujours ce film du point de vue du spectateur et non depuis la chaise du metteur en scène. C'est comme cela, par exemple, que m'est venue l'idée des baguettes congelées. Avec le couteau, il faut couper, et avec la fourchette, piquer, avant de pouvoir porter la nourriture à sa bouche. Les baguettes, que l'on appelle ohashi en japonais, se contentent d'apporter la nourriture. Elles signifient que le repas est déjà près, découpé, prêt à être mangé. Les baguettes sont des prolongements de la main. La façon dont les baguettes touchent vos lèvres, la bouche et la langue indique si le repas est bon. Cela est prouvé scientifiquement. Un repas japonais complet ne nécessite normalement qu'un simple service de quatre ohashi différents par leur forme, dureté et couleur. Les baguettes fines ne permettent pas de saisir les grosses nouilles udon, elles sont donc utilisées pour les tendres tranches de poisson cru. Les baguettes de couleur charbon sont par contre plus solides et lourdes et conviennent bien pour la viande. Pour les sucreries, des baguettes en bambou vertes fraichement découpées sont appropriées. Leur couleur fait penser à quelque chose de festif, une fête du nouvel an, un mariage ou un anniversaire. Le client doit avoir le



Oben:
À Ogatas Higashiya Ginza, des confiseries japonaises sont préparées et emballées artistiquement selon des règles de présentation traditionnelles.

Page de droite :
Créer quelque chose en s'appuyant sur la tradition tout en pensant à quelqu'un dans un futur lointain : cette pensée inspire Shinichiro Ogata aussi bien dans ses conceptions de boutiques que dans ses produits.

sentiment que le patron a subordonné toutes ses activités aux notions de « service » et de « respect » : il est allé le matin dans la forêt de bambous, a abattu le bois et découpé les baguettes. J'ajoute moi-même une touche personnelle : les baguettes en bambou arrivent dans mon restaurant dans un congélateur avant d'être posés sur la table devant l'invité. Elles conservent ainsi la fraîcheur et la couleur de la forêt. À l'inverse, les baguettes rondes et légèrement plus épaisses en bois de cèdre sont apportées humides, afin que le riz reste collé dessus. Je ne l'ai pas inventé, cela faisait déjà partie des traditions.

Le Japon vit actuellement des temps difficiles, aussi bien d'un point de vue économique que politique. C'est pourquoi nous ne devons pas oublier que la situation géographique de notre pays est une bénédiction. En tant qu'insulaires, nous intégrons depuis des temps immémoriaux ce que l'Asie nous offre. Nous en avons conservé, stocké et soigneusement archivé le meilleur. Le Japon est ainsi devenu un véritable réservoir d'idées, de sagesse et de culture. Beaucoup de choses qui sont nées en Chine continuent de vivre ici, bien qu'elles aient depuis longtemps disparues en Chine. Je pars du principe que nous allons également surmonter cette époque difficile.

J'ai déjà parlé du spirituel qui vit dans les détails. Cette attention portée aux détails ne signifie pourtant pas que l'on a créé de la spiritualité. Elle apparaît seulement quand cela lui plaît. Mes locaux doivent être une invitation à la spiritualité. Au Japon, on approche d'un temple par un long chemin fait de pierres très anciennes et par des escaliers qui traversent un jardin. Lorqu'on arrive, on ne trouve finalement rien d'autre qu'un sentiment de spiritualité renversant. Cette idée me guide et m'encourage. En comparaison, ma vie personnelle tellement urbaine est presque décevante. Mais je ne peux pas y échapper. Je ne peux tout simplement pas me retirer dans les montagnes et me couper de la vie moderne. Je n'ai pas cette liberté, mais je peux du moins créer à Tokyo les instants d'une vie introspective et proche de la nature. Je travaille longtemps et beaucoup chaque jour. Être à l'écoute de mes voix intérieures, ressentir mes racines intérieures et me représenter les lieux où j'ai grandi, au milieu de la nature à Nagasaki, voilà ce qui me donne de la force. Lorsqu'il cherche des réponses, mon esprit retrouve souvent le chemin de mon enfance. C'est une tradition au Japon que de conserver les lieux anciens dans son cœur. C'est pourquoi je voyage autant que possible à travers le pays, afin de les conserver vivants dans mon esprit.

Une dernière observation : tout peut être créé. Le véritable défi consiste à multiplier et diffuser sa création, son produit. Fabriquer une pièce unique et dépenser pour cela un million de yen, c'est facile. Mais comment en fabriquer mille et réduire les coûts de production à une part minimale des dépenses initiales, de manière à ce qu'il soit accessible ? Si l'on ne peut plus acheter les produits artisanaux japonais, une part de notre tradition va mourir. C'est pourquoi je dois continuer mon travail et maintenir en vie notre savoir-faire unique, quel qu'en soit le prix à payer.

Propos rapportés par Roland Hagenberg.

Photos : Hiroki Watanabe

Au-delà de la notion de temps

Le Tawaraya Ryokan à Kyoto est une œuvre d'art globale d'une discrétion raffinée. Un entretien avec la 12ème génération de propriétaires

Page de gauche :
La cour intérieure centrale accueille les hôtes et se transforme au fil des saisons. Au printemps, on y trouve des arbrisseaux en fleur, tandis qu'avant noël, de petites boules de coton colorées posées sur des branches préfigurent le printemps à venir.

Double page suivante :
Chaque pièce offre une vue unique sur les riches ombrages du jardin recouvert de mousse, où le feuillage coloré des érables reste visible jusque tard dans l'automne.

Il est 13 heures lorsque nous entrons dans la maison. Nous laissons nos chaussures sur le seuil et glissons nos pieds dans des pantoufles de couleur beige gris. À l'intérieur, l'invité est enveloppé par la patine et la pénombre qui filtrent tout d'abord la lumière du jour, l'atténuent et, plus profondément dans la maison, l'absorbent presque totalement. On perd rapidement la notion du temps.

Durant trois siècles, le Tawaraya Ryokan a accueilli des hôtes importants et prestigieux de chaque époque. Les Ryokan sont des auberges traditionnelles japonaises, créées au départ pour accueillir les commerçants en voyage. Le plus ancien Ryokan japonais encore actif date du huitième siècle. Tawaraya est certainement le plus célèbre de tous les Ryokan.

Toshi Satow appartient à la 11ème génération de propriétaires et est la première femme à diriger l'hôtel, et ce depuis 1965. C'est elle qui a créé son mythe contemporain. Tawaraya a la réputation d'un hôtel dans lequel il faut avoir dormi au moins une fois dans sa vie. Morihiro Satow manifeste un grand attachement aux traditions de Kyoto, aménage magistralement l'intérieur qui réunit des matériaux et objets traditionnels en grande partie fabriqués à la main et des pièces choisies du milieu du siècle européen : une modernisation à la fois discrète et résolue.

C'est à présent également son fils qui dirige la maison. Morihiro Satow a presque 50 ans et a étudié l'histoire de l'art à la Columbia University de New York. Il veut garantir un avenir à ce monument gastronomique qu'est le Tawaraya Ryokan, où tradition japonaise et sensibilité occidentale se rejoignent au service de l'idéal de beauté le plus élevé du zen, l'harmonie. Sa famille doit également pouvoir en vivre dans un marché hôtelier qui connaît de profonds bouleversements.

Leur hôtel existe depuis environ 300 ans. La 12ème génération est la première à être active dans les médias sociaux. Comment combiner une tradition aussi imposante avec une époque qui avance toujours plus vite ? De nos jours, les modes de vie changent beaucoup et nous voulons en tenir compte sans modifier le caractère du Ryokan. C'est sans doute la tâche de ma génération de protéger l'esprit de la maison, de conserver la tradition et de tenter avec beaucoup de précaution, pas à pas, de la moderniser. Pensez par exemple au remplacement des ampoules par un éclairage LED ! Le LED permet certes de faire des économies en électricité, mais le dosage de la lumière est plus difficile. C'est un sujet important dans une maison où la lumière joue un rôle si important.

Pouvez-vous donner d'autres exemples ? Les hôtes venus d'Europe ou des États-Unis ne sont pas habitués à s'asseoir sur le sol, par exemple. Même au Japon, c'est surtout l'ancienne génération qui le fait. C'est pourquoi nous changeons le design des places assises et des tables et donnons plus de liberté de mouvement aux jambes. Beaucoup d'hôtes veulent rester joignables et travailler sur leur ordinateur portable lorsqu'ils se trouvent dans leur chambre. C'est pourquoi nous ajoutons de petits bureaux très discrets. Il existe à présent des suites avec leurs propres chambres à coucher où les lits peuvent être utilisés en permanence. On peut donc y faire une sieste dans la journée, ce qui est nécessaire en cas de fatigue due au décalage horaire. La tradition veut que les futons soient montés le soir et rangés le matin dans les armoires murales. Autrefois, il n'y avait pas de fatigue due au décalage horaire.

Est-ce que cela représente une perte en ce qui concerne le caractère japonais ? Non, car même au Japon, les habitudes de vie changent avec chaque génération. Les tables à manger, comme les nôtres en laque rouge negoro, auxquelles la famille entière s'assoie, n'existent au Japon que depuis la modernité. Avant, chaque membre de famille mangeait à sa propre petite table.

Qu'est-ce qui sent si bon ? Les nouveaux tatamis. Ils sont matelassés avec du jonc et de la paille de riz, et sont fabriqués à la main tout près d'ici par l'un des rares spécialistes qui sait encore les faire. Les tatamis sont changés chaque année dans toutes les pièces, toujours autour du nouvel an. Beaucoup de maisons japonaises modernes ne possèdent plus ce genre de pièces.

Rien de ce qu'ils ont changé ne paraît flambant neuf et rien de ce qui a toujours été

Page de gauche :
Les shojis, qui masquent la vue devant les fenêtres et les armoires, sont constitués de croisillons recouverts de papier washi et représentent un élément important des maisons traditionnelles. Le nombre des couches de papier détermine la précision et la dureté de la silhouette.

Ci-dessous:
La perspective au rez-de-chaussée est également structurée par les shojis tout comme la nouvelle salle de travail avec le sofa de Finn Juhl, inspirée par le style scandinave. De là, le regard se dirige vers la baignoire en bois de la cour intérieure.

là ne paraît usé. Qu'il s'agisse des paravents centenaires, d'une offrande funéraire antique ou d'une chaise Arne Jacobsen : tout contribue à l'œuvre d'art totale d'une présence sobre et riche de sens, d'après le concept esthétique du wabi-sabi, la noblesse de ce qui est insignifiant. La maison telle que vous la voyez porte la signature de ma mère, c'est son œuvre. Elle en a hérité après la mort de son frère. Ma mère possède un don particulier, celui de réunir les époques et les cultures, c'est elle qui conçoit encore tout ce que vous voyez ici. Elle a dessiné plusieurs des meubles, elle discute avec les papetiers et choisit tous les objets des pièces. Mais elle n'apparait pas volontiers en public et n'aime pas trop voyager.

Sur quoi travaille-t-elle actuellement ? Elle change actuellement la forme des shojis que nous avons conçus, les cloisons de papier qui filtrent la lumière. Ils sont constitués d'un cadre en bois et de croisillons recouverts de papier washi. Nos nouveau shojis ne disposent pas d'une seule couche de papier, mais de deux ou trois superposées. Seule la première couche est fixée à chaque croisillon avec de la colle forte, les deux autres ne le sont qu'aux bordures et sont donc plus lâches. L'ombre que les croisillons projettent sur le papier est donc plus diffuse que s'il n'y avait qu'une seule couche. La silhouette des croisillons ne se dessine plus en lignes claires, dures sur le papier, mais en lignes douces. Nous le ressentons comme quelque chose de beaucoup plus beau et chaleureux.

Jun'ichirō Tanizaki écrit, dans son livre « Éloge de l'ombre », que la beauté ne doit pas être recherchée uniquement dans les objets mais aussi dans la pénombre, dans les jeux d'ombres qui se déploient entre les objets. En quoi la façon dont la lumière tombe dans une pièce est-elle importante pour la maison ? Cela est très important. L'intensité de la lumière ainsi que son atténuation et les endroits où on la laisse passer. Ce sont les dégradés de l'ombre qui font réellement la beauté d'une pièce. Au Ryokan, chaque pièce possède une vue propre et unique sur le jardin. Toutefois, une jalousie en bambou recouvre chaque fenêtre jusqu'au niveau des yeux environ, afin que la lumière n'aveugle pas et ne détourne pas l'attention du jardin, car les couleurs sombres et la composition de ce dernier rafraîchissent l'esprit.

Quelle est l'importance des tokonoma, ces alcôves où sont accrochées des peintures sur rouleau et dans lesquelles sont exposés des objets ou des compositions florales ? Même les détails de ces coins décoratifs sont très importants et suivent des règles très précises et traditionnelles. La hauteur de la peinture sur rouleau, son harmonie avec les proportions du mur est aussi importante que ce qu'elle représente. Lorsque la peinture est accrochée très haut, cela engendre une tension. Si elle est plus basse, la tension se dissipe ; elle est accrochée plus haut lors de la cérémonie du thé, par exemple. Beaucoup de peintures sur rouleau ont un thème lié aux saisons. Elles sont donc régulièrement changées. Pour la fête de l'éveil du Bouddha en décembre, elles renvoient à un thème bouddhique. L'hôte est assis devant l'alcôve décorative, ce qui fait qu'il en devient une partie.

Les salles de bain et les baignoires en podocarpus attirent les regards. Elles sont déjà remplies d'eau lorsque les hôtes arrivent et recouvertes pour que l'eau ne refroidisse pas. Le bois est robuste et sent très bon, ce qui est important pour le bain. Lorsque l'hôte se tient dans l'eau chaude, son regard se dirige directement vers le jardin. Les serviettes sont fabriquées spécialement pour nous, leur texture est bien pensée. Elles sont faites de coton et de gaze pour que le contact avec la peau soit doux et que l'humidité soir bien absorbée par le tissu et ne soit pas visible.

Nous voyons ici des vases antiques de Lalique et des influences nettement scandinaves. Comment conjuguez-vous des accents européens et l'héritage japonais ? Dans une des suites, nous avons aménagé un petit bureau avec un canapé à deux places de Finn Juhl et une lampe de Poul Henningsen. Dans l'ancienne pièce de travail rénovée de mon père, le photographe Ernest Satow, devenue aujourd'hui un espace de détente, se trouve également du mobilier scandinave. Il convient bien aux nouvelles pièces, mais pas aux pièces traditionnelles. Ma mère a elle-même dessiné du mobilier dans le style scandinave, en particulier les fauteuils en rotin zaisu bas, sans pieds pour les tables à manger. Ils ont été fabriqués ici au Japon,

mais l'entreprise n'existe malheureusement plus. Nous ne pouvons donc plus les remplacer mais, heureusement, ils ne s'abiment pas. Leur propre appartement est rempli de style Bauhaus : du mobilier Marcel Breuer, mais aussi une Barcelona Chair de Ludwig Mies van der Rohe. Mais cela ne conviendrait pas ici. Il existe à Kyoto de très bons marchands d'antiquités qui proposent toujours les dernières rééditions ou leurs meilleures pièces anciennes à ma mère.

Le Ryokan est rempli de compositions florales assemblées avec amour dans des vases antiques : un jeu entre l'éphémère et la permanence. Mon épouse réarrange ces compositions florales tous les jours. Les fleurs poussent dans un petit jardin sur le toit, elles sont donc toujours fraîches. L'art de la composition et sa signification correspondent aux saisons et aux fêtes qui se déroulent à Kyoto. La cour intérieure, que traversent les hôtes pour entrer dans l'hôtel, contient au printemps un cerisier, en été des glycines et en fin d'année un buisson recouvert de petites boules de coton rose qui ressemblent à des boutons de fleur très tendres. Ils incarnent l'espoir du printemps.

La technologie moderne est ici cachée avec soin. Comment maintenez-vous l'harmonie entre l'évolution technologique et l'esthétique traditionnelle ? Ce n'est vraiment pas simple, avec ces grands écrans plats que les gens veulent aujourd'hui ; on en trouve un par exemple dans un buffet sur lequel un peintre connu a représenté des motifs des trois grandes fêtes traditionnelles de Kyoto. Peut-être que cette question ne se posera plus dans quelques années, car tout le monde se servira de sa petite tablette. Nous aurons alors besoin d'un Internet encore plus rapide.

Tout semble fait à la main. Utilisez-vous des machines ? Bien sûr, un aspirateur par exemple. Mais le nettoyage en détail est exécuté à la main, afin d'obtenir quelque chose de parfait.

Comment formez-vous votre personnel ? Environ 60 personnes travaillent à l'hôtel, pour 18 chambres. Chaque hôte possède son propre personnel de chambre. Savoir comment quelque chose est fait, et les nombreux détails qui doivent être observés, c'est ce que les anciens transmettent aux jeunes. Aucun hôte ne doit bien sûr assister à l'accomplissement de ces travaux. Nous faisons tout pour que personne ne le remarque.

Steve Jobs, le fondateur d'Apple, a habité ici. Que faisait-il ? Il est venu ici plusieurs fois avec sa famille et est resté chaque fois une semaine. Il a presque toujours travaillé. Il était assis au bureau auquel vous êtes assis, et le Powerbook d'Apple qui se trouve dessus est celui avec lequel il a travaillé.

Interview: Anne Urbauer
Photos : Yasuyuki Takagi

Ci-dessus:
Morihiro Satow, appartenant à la 12ème génération, dirige le Ryokan de sa famille. Auprès du professeur d'histoire de l'art, l'héritage du Ryokan vieux de plus de 300 ans se trouve entre des mains compétentes. — Les compositions florales sont la grande passion de son épouse. — Les jardins comportent obligatoirement des éléments classiques tels que des fontaines ou des lanternes de pierre.

Page de droite:
Les paravents historiques évoquent les vieilles coutumes et ne sont montrés que lors d'occasions spéciales. Le reste de l'année, ils sont entreposés tels que des œuvres d'art.

Page de gauche :
Joan Didion dans sa chambre à coucher à Los Angeles dans les années 70. Celle qui a aujourd'hui 81 ans est considérée comme une voix de premier plan du nouveau journalisme et l'une des plus grandes écrivaines américaines.

Double page suivante :
Bortsch, artichauts, salade de persil : Joan Didion cuisinait chaque soir des repas naturels pour une bande d'amis capricieux et prenant souvent quelques libertés avec la loi. Être invité à la table de Didion, c'était le signe que l'on était cool.

Les sages

La cuisine de l'écrivaine Joan Didion a représenté un oasis de simplicité au milieu des excès d'Hollywood des années 60 et 70

Peut-être que l'écrivaine Joan Didion n'avait besoin que de trois choses en cette 81ème année de sa vie : l'écriture, la famille et la cuisine. Jusqu'à la mort de son mari John Gregory Dunne en 2003, la préparation des repas communs était pour elle un rituel quotidien. Chaque après-midi à quatre heures, elle se faisait un cocktail, s'asseyait à sa table de cuisine et lisait les pages qu'elle avait écrites durant la journée. Ensuite, elle se consacrait à la préparation du dîner.

Dans le cas de Didion, la cuisine s'est sans doute rapprochée très près du bonheur. Une photo des années 70 la montre en train de sourire, ce qui est très rare, dans sa cuisine, entourée de casseroles Le Creuset. Elle semble épanouie.

Ce n'est pas l'image que l'on a habituellement de l'écrivaine Joan Didion. On l'a présentée comme une personne anxieuse, souffrant de migraines, peu sociable et comme une icône de la mode, telle que le photographe Julian Wasser l'a représentée avec sa Corvette Stingray en 1968, un portrait de l'écrivaine la plus importante et indépendante parmi les modernes américains.

Les livres de la dame de Sacramento décrivent l'Amérique des dernières 40 années avec un regard lucide, sans idéologie.

Dans « Slouching towards Bethlehem », Didion présente les grands bouleversements politiques des années 60, dans « Maria avec et sans rien» la mort dramatique d'une femme à Hollywood, dans « L'Année de la pensée magique » et « Le Bleu de la nuit », elle a écrit sur ce que c'est que de perdre son mari et, peu de temps après, son enfant. Le style de Didion est unique. Laconique, froid, pourtant intense, bouillonnant d'énergie.

Joan Didion a écrit ses recettes comme elle écrivait ses livres. À l'occasion de la préparation d'un documentaire sur elle, celles-ci ont été publiées sous forme manuscrite sur la plateforme de financement participatif « Kickstarter ». Joan Didion est capable de résumer la recette d'un risotto en 40 mots et de transformer en poème de brefs conseils pour réaliser sa très personnelle salade au persil. Les médias américains essaient depuis de « lire » Didion également dans ses recettes.

Alors que le site new-yorkais pour gourmets « Grub Street » se demandait si la crème-caramel de Didion était aussi charmante qu'elle, l'auteur de la plateforme Internet « Buzzfeed » exprimait son incompréhension quand à cette histoire de charme. Le charme de Didion serait froid, presque désagréable et amer. On pourrait difficilement s'imaginer qu'un autre auteur puisse susciter un débat sur son caractère à propos d'une simple recette.

Un indice comme quoi Didion considérait la cuisine avec le même sérieux que la littérature : elle ne se permettait aucune erreur, qu'il s'agisse de la cuisson ou de l'assaisonnement. « Elle était une cuisinière fantastique et cuisinait chaque jour. Elle préparait le Boeuf Wellington pour un dîner de 35 personnes ainsi qu'une salade pour ceux qui ne mangeaient pas de viande », se souvient Eve Babitz, une fêtarde d'Hollywood, muse et connaisseuse de la « society » de Californie dans les années 60. Elle a décrit son amie Joan comme étant, dans son milieu, la « seule personne raisonnable de son époque. Tandis que les autres invités, comme cela était fréquent dans les années 60, finissaient par s'écrouler sur le sol dans un état d'ébriété avancé, la maîtresse de maison continuait tout simplement de cuisiner. Sans drogues et pour la moitié d'Hollywood.

Ceux qui étaient à l'époque invités chez elle et chez son mari, l'auteur John Gregory Dunne, appartenaient au cercle restreint du monde du divertissement. Les deux auteurs ont d'abord vécu à Malibu, puis dans le quartier plutôt bourgeois de Brenntwood. Ils ont écrit des scénarios et sont longtemps passés pour le « It couple » d'Hollywood ou encore, comme son collègue Josh Greenfield l'a écrit dans une biographie parue en 2015 à propos de Didion, pour des « celebrity fucker ». Une description peu amène pour les gens qui s'intéressent beaucoup aux stars.

On entrant dans leur maison, on pénétrait dans un univers composé de nappes françaises en lin, d'anciennes porcelaines, de sofas en chintz fleuri et d'éléphants de verre. Un décor aménagé comme pour une séance photo de « Vogue » et parfaitement apte à

Image Credit: Vogue, October 01, 1972; (c) Conde Nast

donner l'impression à Joan Didion qu'elle pourrait y trouver une protection contre son propre univers intérieur. Plus les figures principales de ses romans et essais apparaissaient émotionnellement instables, plus l'aménagement intérieur de Didion/Dunne devenait confortable et imposant. Et les invitations qu'ils envoyaient faisaient également partie de leur lutte pragmatique pour se constituer un capital social.

L'actrice Natalie Wood y est venue manger, ainsi que le réalisateur Tony Richardson ou la bande « The Mamas and the Papas », des politiciens, journalistes, intellectuels et des stars égocentriques d'Hollywood y dînaient tout au long de la nuit, un fait rare à Los Angeles, où l'on a l'habitude de se lever tôt. Didion avait une intuition infaillible pour savoir quelle cuisine convenait à qui. Pour Patty Smith quelque chose de léger : pourquoi pas un ragoût de poulet, du paprika jaune et de la baguette ? Pour Richard Roth, le producteur de « Manhunter » et « Blue Velvet », quelque chose de plus terrien, peut-être du jambon cuit avec de la salade de chou. En automne, Didion cuisinait de préférence le bortsch tant vanté par Nora Ephron. Ou un gombo. Ou une soupe aux petits pois.

La force de ses dîners et nuits de cuisine émanait avant tout de la parfaite répartition des tâches. Joan et John connaissaient leur rôle à la perfection. L'époux jouait le rôle de chef de table et y tenait de grands discours, tandis que Joan se trouvait dans la cuisine ou bien se tenait le plus souvent silencieuse au milieu des stars d'Hollywood ; elle prenait intérieurement des notes pour ses livres. Durant toutes ces années, Didion et Dunne ont travaillé ensemble à la redéfinition du terme « déjeuner de travail » et au renversement des rapports de force. Le choix d'un repas leur permettait à lui-seul de montrer aux pontes d'Hollywood comment fonctionne le pouvoir et quelle est sa saveur. C'était tout particulièrement vrai pour la spécialité de Didion : soupe de poireau, antipasti, baguette et vin blanc. Les repas de midi, d'après la description de Dunne, étaient « établis de façon à signifier une chose : les gens se trouvaient chez nous, sur notre territoire. Lorsqu'un invité contrevenait à nos règles, cela était considéré comme malpoli. Nous n'étions donc plus les employés de ces gens. Nous étions leurs hôtes. »

Texte : ***Anne Philippi***
Photos:
P. 50: ***CSU Archives/Everett Collection/picture alliance***
P. 52/53: ***Henry Clarke/Vogue, October 01, 1972; (c) Conde Nast***
P. 54: ***Julian Wasser***
P. 55: ***John Bryson/Sygma/Corbis***

Ci-dessus:
Les photos prises par Julian Wasser en 1968 pour le Time de Didion devant sa corvette Stingray jaune daytona ont établi sa réputation d'icône de la mode et influencent encore aujourd'hui des compagnes publicitaires, comme par exemple celles de la maison de mode française Céline.

Page de droite:
Le couple formé par Joan Didion et John Gregory Dunne était une alliance entre deux esprits libres indépendants et ambitieux. Ensemble, ils ont écrits des scénarios. Après la mort de Dunne, elle écrivit en 2005 son livre resté jusqu'ici le plus célèbre : «L'Année de la pensée magique ».

Approfondir les informations
Biographies, mentions légales

Biographies

Tim Boreham
vit à Sydney et y a participé à la fondation de The North Journal, un magazine trimestriel sur l'industrie de la création d'un format quotidien. C'est avec passion qu'il parle notamment des grands événements du surf tels que le « Triple Crown » à Oahu, Hawaï. C'est pour bulthaup culture qu'il a rendu visite à Simon Woolley, le fondateur de l'entreprise d'eau minérale Antipodes, à Whakatane, Nouvelle-Zélande.

Doris Chevron
vit à New York en tant qu'auteur et réalisatrice, et travaille chez Condé comme correspondante pour Architectural Digest. Lorsqu'elle a appris que la boulangerie de l'entreprise d'épicerie fine Dean & DeLuca était située dans le quartier new-yorkais de Chelsea, elle fut très étonnée : c'était, comme elle le disait dans un mail, « l'adresse de galeries et de boutiques de modes ou d'agences de publicité ».

Daniel Martin Feige
donne des cours en tant que professeur de philosophie et d'esthétique spécialisé dans le design à la Staatliche Akademie der Bildenden Künste de Stuttgart. Après des études de piano et de philosophie, il a passé son doctorat à Francfort-sur-le-Main en 2009. Outre les questions relatives à la philosophie du design, il s'intéresse principalement aux questions de la philosophie de l'esthétique et de la théorie de l'art. Il a publié un livre sur la philosophie du jazz en 2014 aux éditions Suhrkamp et en 2015 sur l'esthétique du jeu vidéo.

Shinichiro Ogata
est né à Nagasaki et vit à Tokyo où il travaille en tant que designer et entrepreneur. En 1998, il a fondé son entreprise Simplicity Co., Ltd. Son thème principal est la redéfinition moderne de l'esthétique et du design japonais dans les domaines de l'architecture, de l'emballage, de l'intérieur, du graphisme et des produits. En plus du dining club avec maison de thé Yakumo Saryo, du restaurant Higashi Yama, de la marque de confiserie Higashiya et de la ligne de produits S[es], il est également responsable de nombreux projets de clients comme Wasara (pour le design de la ligne de serviette en papier récompensée (2008)), les filiales de l'entreprise cosmétique Aesop à Kyoto, Tokyo, Yokohama, Osaka et Fukuoka (à partir de 2013), l'Intermediatheque de l'université de Tokyo, où il enseigne, ainsi que l'hôtel Hyatt Andaz Tokyo oranomon Hills (2014). Son premier livre est paru récemment : « Higashiya ». Ses travaux ont été plusieurs fois récompensés, notamment par le Chicago Good Design Award et le JCD Design Award.

Peden + Munk
Taylor Peden et Jen Munkvold vivent à New York et Los Angeles et sont considérés actuellement comme avant-coureurs dans la photographie d'aliments et de produits. Ils travaillent pour Apple, Condé Nast Traveler, Crate & Barrel, GQ, Hollywood Reporter, House Beautiful, LA Times Magazine, Martha Stewart Living, Mr Porter, The Ritz-Carlton, Sunday Times Style Magazine, The New York Times Magazine, Travel+Leisure, Wine Spectator, Vogue Nippon. Ils ont fourni le matériel visuel pour les livres « A New Napa Cuisine », « The Grilling Book », « Sweet » et « Comfort Food ». C'est pour bulthaup culture qu' Peden + Munk ont pu photographier la boulangerie de Dean & DeLuca à Manhattan au petit matin.

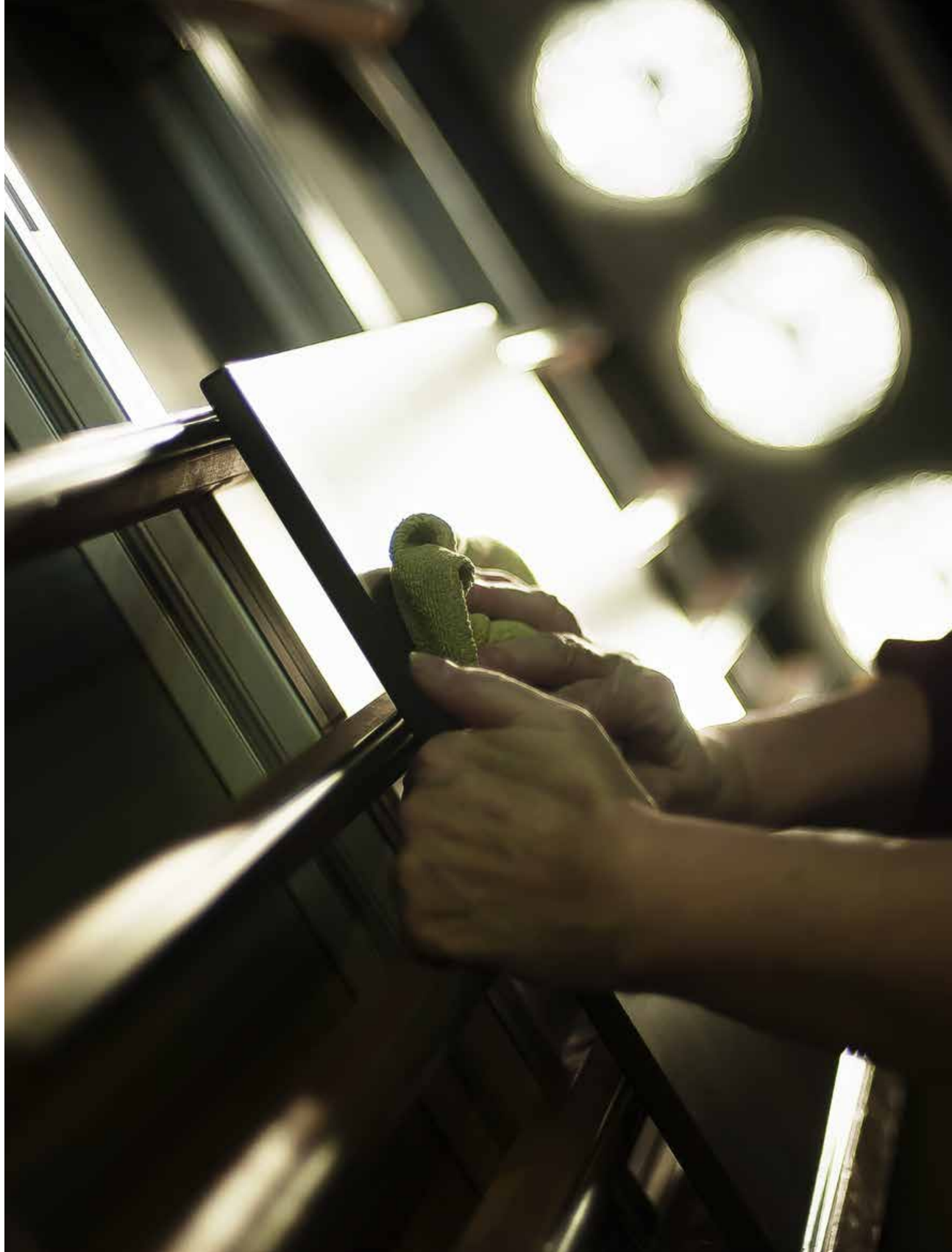
Anne Philippi
est écrivain et auteur à Los Angeles et Berlin. Elle a été reporter pour le Vanity Fair allemand et correspondante à Hollywood pour GQ. Son premier roman : « Giraffes » a été publié en 2015. Elle travaille actuellement à un nouveau livre et écrit un blog. C'est pour bulthaup culture qu'elle a dressé le portrait de Joan Didion en cuisinière et hôte sachant garder les pieds sur terre au sein d'une société hollywoodienne vivant d'excès dans les années 60 et 70. Depuis qu'elle vit à Los Angeles, Anne Philippi explique qu'elle est « fascinée par Joan Didion, sa vie et son style d'écriture ».

Mentions légales :

Éditeur et copyright :
Bulthaup GmbH & Co KG
Beatrix Neulinger (v.i.S.d.P.)
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Allemagne
Tél. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Rédaction : Bureau Anne Urbauer
Conception : Gerwin Schmidt
Rédaction photographique :
Studio Andreas Wellnitz
Lithographie et phrase :
Benkler Reprotechnik GmbH

Tous droits réservés.
La réimpression d'articles n'est autorisée qu'avec l'accord écrit de bulthaup et avec l'indication exacte des sources.



www.bulthaup.com

bulthaup