bulthaup culture
3

Bienvenue dans bulthaup culture
Espace et résonance

Parfois, tous les éléments s'assemblent aisément, parfaitement et sans transition, sans qu'on puisse expliquer comment cela fonctionne. Une relation très particulière semble exister entre les gens, les objets et l'espace qui les entoure : une relation de résonance, d'oscillation presque imperceptible, qui relie tout. J'ai vécu une expérience de ce type il n'y a pas si longtemps au restaurant Inakaya de Roppongi, à Tokyo. Dans ce Robotayaki, l'architecture, l'atmosphère et le personnel se conjuguent de telle manière que les clients y atteignent une pleine conscience unique : en peu de temps, ils sont entièrement présents et totalement dans leur élément. Leur attention s'ouvre sur le monde et le monde se tourne vers eux. Ils goûtent. Ils célèbrent. Tout le monde parle à tout le monde. Et tout le monde est d'accord.

Mais comment l'espace, les gens et les objets peuvent-ils s'accorder de cette façon presque magique ? Dans ce numéro de bulthaup culture, nous nous efforçons de répondre à cette question. Outre l'Inakaya, nous visitons la H-Farm aux portes de Venise : le premier incubateur d'entreprises du monde, qui veut permettre aux potentiels créatifs de croître naturellement, comme dans un système écologique. Nous demandons au chef étoilé Tohru Nakamura de nous expliquer la culture du couteau. Nous plongeons dans l'univers festif de l'artiste Jennifer Rubell, qui a mis en place une tradition d'hospitalité légendaire avec sa famille sur plusieurs décennies. Nous rendons également visite à l'atelier culinaire interactif Bouley at Home à New York. Et nous étudions l'haptique d'une cuisine parfaitement conçue avec Waltraud Riemer à Bodenkirchen.

Ce faisant, le phénomène de la résonance reste au cœur de nos réflexions : Relation et contact. Interaction et échange. Concentration et libération.

Car ce sont les composants du thème central de bulthaup : celui de la cuisine espace de vie, celui de la cuisine faisant office de chambre de résonance, où vous atteignez la pleine conscience.

Nous vous invitons à découvrir la bulthaup culture.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup

« Lorsqu'on approche deux diapasons l'un de l'autre et qu'on frappe l'un d'eux, l'autre se met à vibrer par effet de résonance. »

Hartmut Rosa, professeur de sociologie théorique et générale à l'Université Friedrich Schiller de Iéna (Allemagne)
Pour en savoir plus sur la résonance et les oscillations entre l'homme et le monde, lisez notre article à partir de la page 36

Contempler de façon réfléchie
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, détail, 2017 — 03

Découvrir bulthaup
Avant-propos : Marc O. Eckert – Espace et résonance.
bulthaup culture. — 05

Fertiliser les idées
La ferme pour start-ups et étudiants de Riccardo Donadon — 08

Ressentir la perfection
Découvrez avec quel doigté et quelle sensibilité Waltraud Riemer contrôle les surfaces des cuisines bulthaup — 18

Étudier les arômes
Chez Bouley at Home, les clients peuvent observer les pros, les questionner et repartir avec des conseils pour cuisiner à la maison. — 24

Chercher la résonance
Réflexion sur notre relation au monde et à nous-mêmes — 36

Rester humble
Pour Tohru Nakamura, manipuler un couteau est un moyen d'atteindre la perfection — 40

Célébrer la simplicité
Laissez-vous submerger par l'ambiance du restaurant Inakaya de Tokyo, où le saké coule à flots — 48

Sculptures rôties
Jennifer Rubell transforme sa passion pour l'hospitalité en une forme d'art anarchique — 56

Pour en savoir plus
Biographies, mentions légales — 64

Contempler de façon réfléchie
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, détail de la table et du banc, 2017 — 65
Thomas Libiszewski
Culture des surfaces, détail du cuir, 2018 — 66

La Farm

Riccardo Donadon a créé une sorte de « serre à start-ups » dans une ferme

Page de gauche : Riccardo Donadon est considéré comme le pionnier de l'Internet italien. Il a grandi à proximité du domaine qu'il a transformé pour y créer la H-Farm.

Pages suivantes : Cantine, lieu de rendez-vous et de réunion des jeunes créateurs d'entreprise, la Serra (la serre) est l'âme du campus. — Derrière la vitre de la cuisine, on prépare tous les jours des plats avec des ingrédients issus du potager de la H-Farm. — Le campus sera agrandi à l'automne. À l'avenir, 4000 apprenants fréquenteront l'usine à penser numérique.

À un peu plus de trente ans, Riccardo Donadon avait déjà réalisé le rêve de beaucoup de gens. Il avait fondé une start-up Internet, l'avait fait prospérer en un rien de temps, puis vendue pour un montant de plus de 10 millions. Il possédait suffisamment d'argent pour ne plus jamais devoir travailler et lorsqu'il se retira dans son jardin, cela donna à penser qu'il allait commencer une toute nouvelle vie sur une petite parcelle de terrain derrière sa maison, à quelques kilomètres de Venise.

« J'en avais tout simplement besoin », dit-il. « Je devais retrouver la paix. »

Donadon est un homme discret d'une petite cinquantaine d'années, qui n'a pas besoin de parler fort pour qu'on l'écoute. Il est assis dans une serre qui fait office de cantine : des ficus, des citronniers et des bananiers entourant de longues tables en bois grossières et une cuisine ouverte où l'on trouve du pain frais, des pâtes, des tomates, des boulettes de viande hachée et du gâteau. Il pourrait s'agir d'un de ces cafés tendance de New York, Londres, Barcelone ou Berlin, où les artistes du numérique se retrouvent pour travailler en prise directe avec leur temps. Et tout compte fait, c'est exactement ce que font les jeunes gens qui mangent, conversent ou sont installés ici derrière leur ordinateur portable. La seule différence, c'est qu'ils ne voient ni ville, ni rues, ni maisons, ni passants lorsqu'ils lèvent les yeux. Ils observent la campagne, le paysage, la nature et les saisons.

« C'est-à-dire que que je voyais autrefois dans mon jardin », commente Donadon.

Il a créé dans un champ de l'arrière-pays de la lagune une sorte de Poudlard numérique tel qu'on n'en trouve nulle part ailleurs en Europe, encore moins en Italie. Un lieu à l'écart de tout qui attire aujourd'hui des talents, des investisseurs et des experts du monde entier. Un lieu où il n'y avait rien et où germent aujourd'hui des choses qui ne germent soi-disant qu'en ville, dans un centre : les idées, la créativité, les innovations.

Donadon était un pionnier de l'Internet avec cent soixante collaborateurs et un emploi du temps chargé jusqu'à ce qu'il s'éclipse dans son jardin pour y passer ses journées seul, assis sur son tracteur, à tondre la pelouse et à s'occuper de ses herbes, de ses légumes et de ses arbres. Il n'utilisa plus seulement son intellect, mais aussi ses mains, et le brouhaha ayant régné dans sa tête se calma peu à peu, libérant de la place pour des idées. Il s'était donné un an pour jardiner mais n'en restait pas moins un pionnier de l'Internet.

À un moment donné, il se demanda pourquoi il n'existait pas de serres à start-ups, un lieu où les jeunes gens auraient le temps de développer et tester leurs idées, de s'entretenir avec des experts et de rencontrer des investisseurs avant de lancer leur entreprise sur le marché. Il n'existait aucun lieu de ce genre en Italie, ailleurs non plus. Alors Riccardo Donadon en a créé un. Il a cherché des partenaires et fondé la H-Farm, avec un H comme « human ». Ce fut la première pépinière à start-ups, le premier incubateur d'entreprises du monde, et il n'a pas vu le jour en Amérique, dans la Silicon Valley, mais dans l'arrière-pays de Venise, en rase campagne. Son logo : un tracteur.

« Je voulais un lieu où les gens peuvent rêver tout en gardant les pieds sur terre », déclare Donadon.

À son arrivée en 2005, on n'y trouvait rien d'autre qu'une ferme typique de la région. Un bâtiment principal de plusieurs étages aux murs de briques apparentes, avec une arcade ouverte et à côté, une grange, un abri pour le bétail et un silo rond en tôle ondulée, le tout un peu délabré. Le couple âgé qui vivait là avait abandonné depuis longtemps les travaux des champs sur les terres parcourues d'allées de peupliers qui s'étendaient de l'arrière de la ferme jusqu'à l'horizon. Dans les années 1990, le site fit partie des finalistes parmi les lieux d'implantation possibles pour Euro Disney. L'aéroport de Venise se trouve non loin de là et les Américains étaient séduits par l'idée de construire une nouvelle ville de façades sur la terre face à l'ancienne sur la mer, mais ils optèrent finalement pour Paris et Donadon racheta le domaine.

En treize ans, celui-ci a transformé la H-Farm en un lieu qui est à la fois une couveuse, une pépinière d'idées et un campus. Un parfait exemple de défrichage numérique.

« C'est seulement une fois dans mon jardin que j'ai compris que certains cycles se reproduisaient éternellement et qu'il était possible de vivre en harmonie avec eux sans les modifier exagérément. »

Riccardo Donadon, H-Farm

Près de cent start-ups y ont déjà été créées. De grands groupes et entreprises y passent commande. Des « business angels » et développeurs du monde entier s'y retrouvent pour des réunions et des camps d'été. On y propose des cours en anglais ainsi que des masters en robotique, en entrepreneuriat numérique et en intelligence artificielle. L'AKQA, un des leaders mondiaux de la communication numérique, y a fondé une filiale et Big Rock, une école d'animation 3D dont les diplômés travaillent aujourd'hui dans tous les grands studios d'animation, se trouve à deux pas. Riccardo Donadon a transformé une friche en champ de rêves, où la culture des idées et des talents se substitue à celle du blé et du maïs.

Il a fait rénover le bâtiment principal, créé des bureaux administratifs et une grande salle dans la grange. Dans le pré, il a installé la serre où il se trouve à présent et qui sert de cantine aux collaborateurs de la H-Farm, dont le nombre dépasse cent cinquante aujourd'hui. À sa droite et à sa gauche, les bureaux des fondateurs d'entreprise : d'un côté, de longs bâtiments élégants d'un étage, de l'autre, des bureaux cubiques en bois comprenant une seule pièce, avec une large baie vitrée et une inscription portant le nom de la start-up. Sans détails superflus. Il en émane une impression de simplicité, de clarté.

« La pièce où nous travaillons influence notre façon de travailler et le résultat auquel nous parvenons », poursuit Donadon. « J'en suis convaincu. »

Les bureaux comportent des espaces ouverts et de petites alcôves de travail. Des jeunes hommes barbus et des jeunes femmes volontaires vont et viennent entre des écrans. De grands calendriers couverts d'une mosaïque de post-it colorés indiquent la date de la prochaine réunion, celle du prochain feedback et la date de la prochaine étape de travail. Des citations de Steve Jobs rappellent qu'on n'a qu'une vie et qu'il faut en faire quelque chose. L'ambiance de travail évoque celle d'une coopérative, où les start-ups s'inspirent mutuellement sans se supplanter, parce que Donadon regroupe toujours des entreprises à croissance lente et rapide. Toutes ont une chose en commun : c'est la concentration qu'elles trouvent en ce lieu, le calme qui permet de développer de nouvelles idées. Ce qu'elles voient à travers leurs grandes fenêtres, c'est la campagne, le paysage, la na-ture et les saisons.

Ce cadre différent des autres, les créateurs d'entreprise et les étudiants l'ont sous les yeux lorsqu'ils se rendent d'une station de travail à l'autre sur l'une des trois cents bicyclettes ou voiturettes de golf du domaine, quand ils arrivent des maisons des environs à bord d'une des vingt navettes ou quand ils se rendent à pied des bureaux cubiques à la cantine.

« Dans la Silicon Valley, on pense que l'homme doit façonner son environnement », rapporte Donadon. « Moi, je pense que l'environnement devrait aussi façonner l'homme »

Cette idée a mis du temps à germer dans son esprit. À un peu plus de vingt ans, lorsqu'il a conçu la place de marché virtuelle du groupe textile Benetton, créant ainsi le premier commerce en ligne d'Italie, il croyait encore que les nouvelles technologies allaient révolutionner le monde. Il le pensait encore lorsqu'il a fondé sa propre société et que l'élite des entreprises italiennes l'a prié de lui créer une présence en ligne. C'était fin des années 1990, lors du premier grand boom de l'Internet. Il passait ses journées au bureau et travaillait 24 heures sur 24. Quand il avait faim, il commandait une pizza. Une année, il en a commandé plus de mille. Un masseur venait de temps à autre et quand il se faisait tard, il s'étendait sur un canapé derrière sa table de bureau. Il ne percevait rien du monde qu'il voulait changer.

« C'est seulement une fois dans mon jardin que j'ai compris que certains cycles se reproduisaient éternellement et qu'il était possible de vivre en harmonie avec eux sans les modifier exagérément », explique Donadon. Dans les années qui suivirent la création de la H-Farm, faire venir des talents, des clients et des investisseurs dans cette région retirée, qui formait une tache blanche sur la carte du monde numérique, ne fut pas chose facile. Mais une fois sur place, les visiteurs comprenaient qu'il s'agissait d'un endroit où l'homme et la technologie étaient en parfaite adéquation et ils y revenaient. Année après année, Donadon investit deux à trois millions

Sur le campus, les étudiants suivent des masters en entrepreneuriat numérique, en robotique et en intelligence artificielle. Réaliser des expériences avec des lunettes VR et rêver de l'avenir numérique fait partie de la formation au même titre que la vie entre les anciens bâtiments de ferme et l'architecture moderne du campus. — C'est en jardinant que Riccardo Donadon a eu l'idée d'utiliser un tracteur comme logo pour sa société. La lettre H dans H-Farm signifie « human ».

Double page suivante :
Bâti dans la verdure, le nouveau campus offre également aux jeunes gens l'espace nécessaire pour se détendre.

d'euros dans des start-ups en leur accordant quatre mois pour atteindre la maturité dans l'une des couveuses, où elles bénéficient du soutien d'experts et de créateurs d'entreprise expérimentés jusqu'à ce que leur concept est suffisamment abouti pour être vendu à une grande entreprise. Dans ce secteur d'activité, c'est ce qu'on appelle la stratégie de sortie. C'est ainsi que l'on procédait dans la Silicon Valley et c'est également ainsi que cela se passait au début dans la H-Farm, jusqu'à ce que Donadon ne s'en contente plus et dote la H-Farm d'une école et d'une université. Il était alors devenu père et les pères pensent toujours à la prochaine génération.

« Former une personne, c'est comme semer une graine », déclare Donadon, « on plante une nouvelle conscience. » Dans quelques semaines, des machines de chantier feront leur apparition dans le champ derrière la serre, là où la terre d'un brun encore clair colle aux chaussures. Le tracé du nouveau projet de Donadon a déjà été réalisé. Au total, avec ses partenaires, il va investir cent millions d'euros dans un campus réunissant tous les établissements d'enseignement de la H-Farm, de jardin d'enfants à l'université en passant par l'école élémentaire et le lycée. Quatre mille enfants, adolescents, professeurs et créateurs d'entreprise deviendront alors le fruit de la H-Farm et de sa philosophie.

Observer les saisons. La croissance et la décomposition. Les cycles de la nature. L'évolution des formes. Son caractère immuable. Le charme d'une solution simple. La proportionnalité. La beauté.

« Fais des choses simples. Concentre-toi sur une utilité concrète. Utilise tes ressources efficacement. Au final, ça se résume à cela », dit Donadon.

Sur les plans, dont il existe déjà des vues aériennes, la H-Farm ressemble toujours à la ferme qu'elle était initialement car, vus du ciel, les six nouveaux complexes de bâtiments en verre et béton pourraient tout aussi bien être des plate-bandes, avec un grand pré au milieu et une bibliothèque en dessous. Cette dernière est l'œuvre de Richard Rogers, qui a conçu le Centre Pompidou à Paris et le Dôme du Millénaire à Londres. À présent, il érige un bâtiment ici, dans un champ de l'arrière-pays de Venise, qui était au milieu rien et se trouve aujourd'hui au cœur de l'ère numérique. Car rien n'est plus fort qu'une idée dont l'heure est venue.

Texte : *Marcus Jauer*
Photos : *Roberta Ridolfi, prises de vue en extérieur : H-Farm*

L'école des sens

Waltraud Riemer contrôle la qualité des cuisine bulthaup. Son contrôle est pour deux tiers visuel, pour un tiers haptique.

De près, toute surface présente des aspérités. C'est pourquoi Waltraud Riemer doit toucher, palper et scruter les surfaces des cuisines. Elle y découvre d'infimes renflements et enfoncements, des brisures voulues et des surprises qu'il vaut mieux éviter.

Chaque cuisine bulthaup doit satisfaire aux exigences optiques, haptiques et olfactives de cette contrôleuse de qualité expérimentée avant de pouvoir quitter l'établissement.

Mais en fait, la qualité, qu'est-ce que c'est ? Avant d'embarquer pour Bangkok, Los Angeles, Middlesex en Angleterre ou une autre ville du monde, les cuisines bulthaup sont contrôlées par Waltraud Riemer dans l'usine d'Aich, en Basse-Bavière. C'est elle qui décide si la façade d'une cuisine répond vraiment à la norme de qualité bulthaup et aux souhaits des clients. Pour chaque cuisine. Pour des surfaces vernies, en bois naturel ou en cuir. Une tâche dont aucun ordinateur au monde ne pourrait se charger.

Un matin dans l'atelier de traitement des surfaces. Les vasistas et les différents îlots de production diffusent une clarté laiteuse semblable à la lumière de l'avant-printemps à l'extérieur. L'un de ces îlots est le centre de gravitation de madame Riemer.

En général, la contrôleuse de qualité décèle un défaut du premier coup d'œil. Tout en poursuivant néanmoins son inspection visuelle, elle palpe délicatement les arêtes et les surfaces. La vue et le toucher sont deux sens indispensables à son activité. Son expérience l'est tout autant. Elle connaît les écarts de couleur acceptables pour les différentes essences de bois et procédés de vernissage. Elle voit si une arête est suffisamment lisse et collée correctement. Elle sait si un retouchage est possible et quelles modifications de surface s'éliminent sans laisser de traces. Comme sur la façade en vernis mat qu'elle tourne et retourne à présent d'une main preste :

« Ici, par exemple, il y a comme un nuage. » Elle désigne quelques traînées sur le bord de la façade. « Nous les éliminons à l'aide d'un produit de traitement spécial pour le vernis. » Elle saisit un autre élément de la façade. « Et ce qu'on voit là, c'est une irrégularité de surface : les exigences haptiques et optiques posées à une surface dépendent de la technique de laquage choisie par le client. Nous avons ici des échantillons que je compare avec les façades en cas de besoin. Nous qualifions les surfaces irrégulières de „peaux d'orange". »

Madame Riemer rit et se dirige vers le support sur lequel les différents éléments d'une autre cuisine sont déjà disposés avec soin. Elle en prend un et contrôle les faces avant et arrière :

« À première vue, ce détail ressemble à une petite fissure, tolérable d'autant qu'il s'agit de bois brut de sciage. »

Selon l'essence et le traitement appliqué, le bois possède une structure et des pores plus ou moins fins. Ce sont eux qui confèrent à chaque cuisine son caractère unique.

Ce qu'on voit ici fait penser à un petit trait. Pourrait-il provenir d'une étape de travail antérieure ? « Non, c'est bien ainsi, cela fait partie du dessin naturel du bois, tel que la nature l'a voulu. »

Comment distinguez-vous un véritable défaut d'une caractéristique propre au matériau ? « Je connais les différentes essences de bois et les propriétés des surfaces, y compris celles des différents vernis. En outre, nous tolérons un taux d'écart minimal par rapport à la norme. C'est à cela que sert la norme de qualité bulthaup : un minuscule point noir non saillant, par exemple, est tolérable ; un « bouton », c'est-à-dire une bosse, ne l'est pas.

En cas de doute, c'est à moi qu'il appartient de juger : si le minuscule point se trouve non pas dans la zone directement visible de la façade, mais sur la face arrière, par exemple, je donne mon accord pour la poursuite de l'usinage. Mais il ne doit pas sauter aux yeux. »

Comment se déroule votre travail ? « Je dispose les façades de cuisine sur un support, dans l'ordre où ils seront placés chez le client

Page de gauche : Waltraud Riemer contrôle la surface et la couleur des façades de cuisine à l'aide d'une lumière latérale très puissante. En complément, il lui arrive d'examiner certains éléments à la lumière du jour. Pour plus de sûreté.

Double page suivante : des gants ne feraient que gêner Waltraud Riemer lorsqu'elle palpe des surfaces en bois ou vernies.

par la suite. Aucun élément ne doit manquer. Dans le cas des façades en bois, j'observe la madrure : est-elle continue ? Se poursuit-elle sans décalage sur les portes des armoires et les panneaux avant ? Et le dégradé des couleurs : si les armoires du haut sont plus claires que celles du bas, cela peut provenir de la croissance du bois (les cernes), du décapage et du vernissage, la couleur définitive de certains bois apparaissant seulement après l'application du vernis. En outre, il y a bois et bois. Il arrive qu'une façade de cuisine soit plus grise que sur mon échantillon. J'examine alors la question de plus près : s'agit-il de la couleur naturelle du bois ? Ou d'un traitement de surface incorrect ? »

De quelle importance est l'haptique, le toucher ? « Mon contrôle est pour deux tiers visuel, pour un tiers haptique. Qui plus est, je préfère palper les surfaces à mains nues plutôt qu'avec des gants, car je discerne ainsi bien plus de détails. »

Elle examine à présent une façade sur un support de contrôle dans une lumière latérale extrêmement puissante qui rend visible les taches les plus infimes. « Cette lumière me permet de déceler les « boutons » et les inégalités que je n'avais pas vus ou que j'ai caressés du doigt sans les remarquer. »

Durant l'étape suivante, des tubes jaunes et bleus (une combinaison de lumière chaude et froide) simulent la lumière du jour dans une cuisine avec fenêtre. « Si j'hésite encore après cela, j'effectue un contrôle supplémentaire sous les vasistas du hall. Si je ne remarque toujours rien une fois là, c'est que l'élément est irréprochable. »

Combien d'éléments de cuisine contrôlez-vous en une journée ? « Environ deux cents, deux cent cinquante. Toutefois, pour arriver à en contrôler autant, il faut bien connaître son métier. »

Et vous parvenez quand même à vérifier chaque détail ? « Si j'examine des cuisines blanches huit heures par jour, à un moment donné, je ne vois plus rien du tout. Les dessins commencent à danser devant mes yeux et je vois des petits points où il n'y en a pas. Qui plus est, le blanc éblouit. C'est pourquoi je contrôle par intermittence une surface en bois sombre ou quelque chose de complètement différent, comme une façade en cuir ou une façade douce en Softtouch. Mes sens ont ainsi le temps de récupérer. »

Vous effectuez le contrôle ultime avant le montage des façades sur l'armoire et le chargement en vue du transport. Y a-t-il d'autres contrôles auparavant ? « Le bois est contrôlé lors de sa sélection, puis les placages sont assemblés et la qualité de la jointure est vérifiée sur la table lumineuse. Ensuite, les placages sont collés sur les panneaux de support, qui sont découpés sur mesure et dotés de chants, et après chaque étape de travail, l'ouvrier contrôle le travail effectué. Ce n'est qu'après ces multiples opérations, le ponçage et le vernissage, que je reçois les façades. Si un élément n'est pas conforme aux critères fixés, il est renvoyé au poste de travail concerné. »

Arrive-t-il que quelque chose échappe à votre attention ? « Cela peut se produire, mais c'est rare. »

Et vous arrive-t-il de rejeter ou de renvoyer complètement des façades ? « Guère plus d'une demi-douzaine par an. Il faut dire que nous traitons nos cuisines avec le plus grand soin. »

Comme l'a déclaré un jour l'auteur mystique espagnole Thérèse d'Ávila, « rares sont les gens qui font les choses pleinement ». Madame Riemer compte manifestement parmi ceux-ci. Elle va et vient entre les supports de contrôle, impatiente d'entamer l'opération suivante.

« Enfant déjà, j'étais plutôt un garçon manqué. J'ai besoin de mouvement. C'est pourquoi il est bon que mon travail ne m'oblige pas à rester assise.

Ce métier est toute ma vie et ma vocation. J'ai des responsabilités et mes tâches sont diversifiées car les critères ne cessent d'évoluer. En outre, je travaille avec d'autres personnes, je dois les consulter et me mettre d'accord avec eux. »

Comment devient-on contrôleuse de la qualité ? « Dans les années 1970, on manquait cruellement de personnel. C'est alors que j'ai posé ma candidature chez bulthaup. Au départ, j'ai une formation de commerçante de détail. J'ai été engagée et on m'a confié ce poste. J'ai acquis peu à peu les connaissances requises. »

Possédez-vous une qualité qui vous a été particulièrement utile ? « Le bon sens. Les clients souhaitent-ils recevoir une cuisine pleine de nœuds ou de rayures ? Probablement pas. Je ne me fie jamais uniquement à un plan, mais vérifie toujours que les spécifications et la cuisine qui se trouve en face de moi correspondent.

Il arrive également qu'un client nous envoie des placages spéciaux ou qu'il commande une cuisine en bois brut parce qu'il souhaite se charger du traitement de surface. Dans ce cas, il ne faut pas apposer d'étiquette ! Ce qui me complique également la tâche, c'est que je ne sais pas s'il va utiliser un vernis clair ou foncé. Je pars alors du principe qu'il emploiera un vernis transparent et contrôle la cuisine sur cette base. Je dois prendre la meilleure décision selon mon appréciation. Aucun ordinateur ne peut faire cela. »

Vous est-il arrivé de voir des choses absurdes ? « Absurdes peut-être pas, mais il est arrivé que des branches tombent d'un chêne noueux entre l'atelier de placage et mon poste de travail. Il m'est aussi arrivé de contrôler des façades orange avec une armoire d'un vert criard au milieu. Ou des façades de toutes les couleurs. Et un jour, un client américain a commandé une cuisine qui s'étendait sur trois pièces. »

Continuez-vous à penser à votre travail une fois rentrée chez vous ? Des images rémanentes de madrure vous poursuivent-elles le soir dans votre lit quand vous fermez les yeux ? « Ça pas, non. » Elle rit de nouveau. « En revanche, j'accorde involontairement une attention particulière aux meubles de mes amis. Pour le reste, après quarante ans d'activité, mon cerveau fait le tri quasi automatiquement : il fait l'impasse sur les cuisines conformes, mais se souvient exactement de la position d'un défaut, même quatre semaines plus tard. Cela mis à part, après ma journée de travail, j'échange généralement les bruits de fond du hall de fabrication contre le bruissement des arbres lors de longues balades en forêt. »

Texte : ***Larissa Beham***
Photos : ***Heji Shin***

Page de droite :
Waltraud Riemer travaille en concertation avec le responsable placage et traitement de surface. La cuisine doit atteindre sa destination à temps, même si des défauts sont décelés lors du contrôle final. — Quand on travaille avec une telle concentration, on a besoin de faire des pauses. « J'exécute certains processus presque automatiquement », déclare Waltraud Riemer. « Après quarante ans d'activité, j'ai développé une telle sensibilité que les défauts me sautent aux yeux. »

Invités chez le chef

David Bouley est partisan d'une nourriture à la fois saine et savoureuse, dégustée en cuisine

La scène est empreinte de désinvolture : à l'aide d'une élégante pince en inox, le chef dispose les champignons légèrement sautés sur l'assiette, où ils forment un tableau délicieusement parfumé : des enokitakés, poules des bois, pleurotes en huître, trompettes de la mort, shiitakés et, pour couronner le tout, une chanterelle jaune. Pendant ce temps, son collaborateur plonge brièvement le mixeur dans un bouillon à l'ail et la noix de coco, puis coiffe le hors-d'œuvre de ce mélange mousseux avant de le pousser sur le comptoir en direction des clients quelques secondes plus tard.

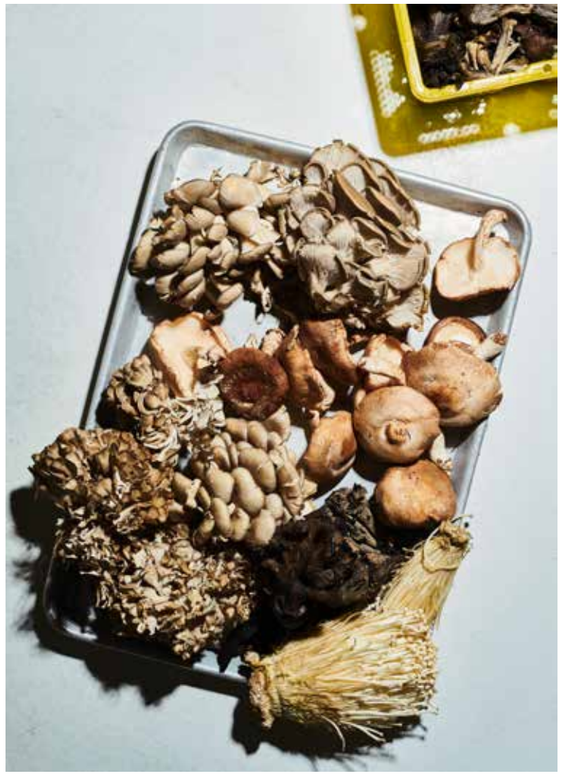
Au Bouley at Home, le nouveau restaurant de David Bouley, cuisiner est considéré comme une invitation au dialogue sur les sujets favoris du propriétaire : une nourriture saine et savoureuse, que l'on déguste ensemble à de grandes tables. Ce dernier point se reflète dans l'ameublement : trois comptoirs dotés de postes de cuisson aux dimensions généreuses et de huit tabourets de bar chacun, fabriqués sur mesure pour le restaurant, conformément aux indications de Bouley. Vingt-quatre clients peuvent y découvrir tous les secrets de la meilleure mise en place et s'enquérir sans attendre du nom des épices utilisées dans le plat de champignons, qui inclut également la ventrèche de thon caramélisée sous leurs yeux à l'instant : gingembre, cardamome, clous de girofle, baies de genièvre et coriandre.

« À mes yeux, il est essentiel d'expliquer les multiples ingrédients et le procédé de cuisson de la manière la plus interactive possible », déclare David Bouley, dont les restaurants, le « Bouley », notamment, ont permis à New York de s'enorgueillir de nombreuses étoiles Michelin depuis le milieu des années 1980. Il est également essentiel que le public cible se sente bien : un assortiment de personnes fortunées, qui fréquentent les meilleurs restaurants parce qu'elles apprécient leur offre combinant divertissement et présentations culinaires variées. Bouley, dont les critiques ont parfois dit qu'il était « 50 % cuisinier, 50 % guérisseur et 50 % magicien » parce qu'il s'engageait à 150 %, a toujours été dans son élément à New York.

Travailler de manière interactive signifie qu'il renonce à un certain type d'auxiliaires dans son nouvel établissement, où l'on ne trouve ni serveuses ni serveurs. À chaque poste de cuisson, deux cuisiniers apportent la dernière touche aux plats préparés dans les cuisines situées au sous-sol du bâtiment. Des compartiments de réfrigération et des tiroirs à épices, des fours à vapeur, des armoires à vin et à équipement sont alignés contre les murs derrière les postes de cuisson. Le sommelier et ses assistants s'occupent des boissons. Les clients prennent eux-mêmes de nouveaux couverts dans un petit tiroir discrètement intégré aux îlots de cuisson devant chaque place assise.

Pour Bouley, l'interactivité, ce sont non seulement les écrans géants qui diffusent des vidéos sur les techniques de cuisson et des interviews des producteurs des ingrédients, mais aussi l'échange direct entre les clients et les cuisiniers, et ce pas seulement quand l'un d'eux fait le tour des personnes attablées pour leur demander si tout était à leur convenance. Il veut apprendre aux passionnés de cuisine à prendre leur destin en main. « Ils ont le choix. Ils ont tout à gagner en mangeant ce qui est bon pour eux. Et ils doivent se rendre

Page de gauche : Même sa veste sort de l'ordinaire : David Bouley devant son dernier laboratoire culinaire Bouley at Home dans le Flatiron District de Manhattan.



Page de gauche :
Le cuisinier Leo Alvarez râpe du parmesan pour ajouter la dernière touche à un plat. — Des pousses de bambou cuisent dans un bouillon dashi aux algues kombu avant d'être servies avec de l'agneau du Colorado. — Les ingrédients du « Forager's Treasure of Wild Mushrooms » sont stockés dans des tiroirs réfrigérés spéciaux réservés aux champignons. — David Bouley collectionne les casseroles en cuivre du fabricant parisien E. Dehillerin depuis les années 1970. Toutes sont encore en usage aujourd'hui.

Double page suivante :
L'Espagnol Daniel Chavez-Bello est le directeur du département Recherche & Développement pour toutes les entreprises du groupe Bouley. Il présente ses toutes dernières créations sur Instagram : @Dani_chavezbello.

À 65 ans, Bouley reste curieux et avide de connaissances et place la nutrition en tête de ses priorités, sans sacrifier le moins du monde les plaisirs des sens. Il souligne qu'il ne s'agit en rien d'une lubie, mais d'un processus très organique, pour ainsi dire biodynamique.

Un prolongement logique de son parcours, qui a commencé dans les environs de la petite ville universitaire de Storrs (Connecticut), dans une famille de neuf enfants avec des parents d'origine française. « Je ne me suis pas réveillé un matin en me disant qu'à l'avenir, je cuisinerais sainement. »

Contrairement à tant d'autres jeunes Américains, Bouley a été gâté puisque sa mère cuisinait des produits frais : le grand cuisinier raconte aujourd'hui que le jour où l'un de ses frères et lui-même ont enfin goûté à la junk food dans le bus scolaire, ils ont été si malades qu'ils n'ont plus jamais retenté l'expérience. La ferme de ses grands-parents, des immigrés français, à Rhode-Island lui a également laissé une impression durable. Après de brèves études à la Sorbonne, Bouley a appris son métier auprès de chefs renommés tels que Roger Vergé, Paul Bocuse, Joël Robuchon et Fredy Girardet. Créé en 1987, son premier restaurant « Bouley » a attiré les top-modèles comme un aimant. « Chez moi, elles n'avaient pas à craindre un apport calorique trop important », raconte-t-il aujourd'hui, avant d'ajouter qu'il n'utilise plus ni beurre ni crème à ce jour – excepté dans la purée de pommes de terre.

Pour lui, servir un délicieux pain fait maison, avec une croûte incomparable et du beurre breton, fait partie du service à la clientèle. Au cours des dix dernières années, les allergies et les maladies auto-immunes sont devenues un sujet de préoccupation grandissant pour les clients. Les serveurs étaient dépassés par les exigences particulières : pas de ceci, pas de cela et surtout pas de gluten lors de la prise de commande. « C'est devenu un véritable défi. »

Mais pas pour celui qui a lancé de nouvelles tendances culinaires toute sa vie. Bouley est considéré comme le restaurateur qui a fait découvrir le menu de dégustation, une petite pomme de terre savoureuse du nom de Fingerling et les coquilles Saint-Jacques aux New-Yorkais privilégiés, et qui a transformé en destination culinaire le quartier de TriBeCa, qui était jadis une friche industrielle. « Je me suis intéressé de bonne heure aux processus chimiques déclenchés par certains aliments dans le corps. J'expérimente dans ce domaine depuis 30 ans et aujourd'hui, nous employons les aliments de manière ciblée. »

Comme il l'a révélé au New York Times, une idée qui lui trottait dans la tête depuis longtemps est devenue réalité après avoir visité un showroom de bulthaup : « Ils fabriquent tout sur mesure, de manière individuelle et anatomique, en adaptant les meubles à ta taille et à l'envergure de tes bras. Chez eux, il n'y a rien que l'on puisse qualifier de standard. »

Son restaurant phare « Bouley » a fermé ses portes l'an dernier après plusieurs déménagements, mais le concept reste d'actualité. Fin 2019, il le reprendra dans un petit établissement raffiné de 30 places à peine, également à TriBeCa. Afin de mettre à profit le temps qui lui reste d'ici là, il s'est inscrit en sciences de l'alimentation à l'université de New York et prévoit en outre d'effectuer un

Page de gauche :
Outre l'extrait de poulet biologique et l'huile d'origan, le jambon ibérique compte parmi les ingrédients du bouillon clair baptisé « Immune Booster ».

À droite :
Leo Alvarez avec le « Porcini Flan », un flan de champignons servi avec de la chair de crabe ou de l'esturgeon sauvage fumé et un dashi aux truffes noires.

master intensif à la Harvard Business School. Il vient de passer trois semaines au Japon, où la chaîne de télévision NHK lui a consacré un documentaire et où il a visité des sites de production traditionnelle de koji (riz fermenté), de saké, de miso, de sauce soja et de kudzu, une racine que Bouley utilise pour épaissir ses sauces et qui, une fois séchée, peut être servie sous forme de chips avec ses amuse-bouche. Bouley contacte des scientifiques qui étudient la fermentation de différents ingrédients et leur incidence sur le microbiome intestinal, il consulte des experts tels que Paul Stamets, un mycologue mondialement reconnu qui dirige une entreprise du nom de « Fungi Perfecti » sur la côte ouest des États-Unis, dans l'État de Washington. David Bouley dit que les champignons comptent parmi les aliments les plus sains.

Il se rend compte aujourd'hui qu'une alimentation correcte peut influencer de manière déterminante les processus inflammatoires dans l'organisme. Les bactéries intestinales et la haute cuisine sont-elles inconciliables ? Pas pour Bouley, qui va jusqu'à employer un directeur de la recherche et du développement au Bouley at Home : Daniel Chavez-Bello a notamment travaillé pour le légendaire « elBulli » sur la Costa Brava. « La cuisine moléculaire se fie trop aux réactions chimiques », déclare-t-il. « Nous faisons la même chose avec des ingrédients naturels tels que les algues, l'agar-agar, le chia et le kudzu. Nous utilisons les enzymes et les acides aminés de manière similaire, mais notre approche est beaucoup plus ludique. Un autre secret de la cuisine de Bouley, c'est qu'il expérimente également avec les consistances. »

La grande qualité des ingrédients permet également de garantir des menus de dégustation toujours surprenants. Les New-Yorkais sont prêts à mettre le prix pour y goûter : le menu de dégustation à dix plats proposé le soir coûte 225 dollars, auxquels viennent s'ajouter 125 dollars pour la dégustation de vins assortis.

Ces tarifs relativement élevés, même pour le quartier financier de Manhattan, ont leur raison d'être. Bouley, qui vit avec sa épouse Nicole non seulement à New York, mais aussi dans le nord-ouest du Connecticut, où il cultive des légumes dans sa propre ferme, ne cesse de rechercher des arômes plus intenses. Pour déguster les produits à la source, il effectue de nombreux kilomètres sur sa Harley Davidson ou une de ses Ducati quand son emploi du temps et la météo le permettent.

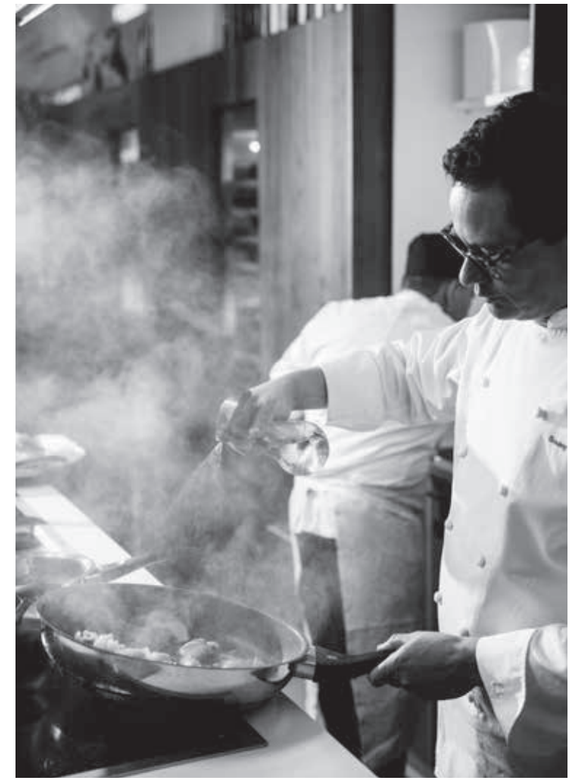
Il fait appel à des centaines de fournisseurs, bien plus de mille selon toute vraisemblance, et leur apporte souvent de nouvelles semences. Contrairement aux autres restaurants, le Bouley at Home n'achète pas le thon de son hors d'œuvre aux champignons au marché de poissons de New York, mais frais, sur le dock de Cape Cod dans le Massachusetts : quand un spécimen particulièrement beau a été pêché, le restaurant en est informé et prend le poisson entier. Celui-ci est alors découpé, emballé dans des sachets en plastique biodégradable et conservé dans un congélateur spécial importé du Japon, les basses températures permettant d'éviter la formation de cristaux de glace.

L'équipement du Bouley at Home inclut des éléments bulthaup. Il ne s'agit pas d'une cuisine commerciale, mais d'une cuisine telle qu'on pourrait l'installer chez soi, avec des trajets réduits et des hauteurs de comptoir

À gauche :
Les places aux trois comptoirs du Bouley at Home sont très prisées des New-Yorkais.

Page de droite :
David Bouley achète sa ventrèche de thon directement sur le dock à Cape Cod. — Daniel Chavez-Bello fait sauter les champignons du « Forager's Treasure » avec un mélange d'épices maison baptisé « Pain d'Épices ». — Il arrive que le chef s'occupe en personne des détails. — Les huîtres viennent de Bretagne.

Double page suivante :
Les huîtres sont combinées avec des kiwis et de la bergamote. — Leo Alvarez dresse son plat de champignons. — Les cuisiniers chargés des desserts ont vue sur la 21e rue Ouest. – Les clients assis au comptoir peuvent observer les cuisiniers en train de faire sauter les champignons... et humer leur fumet. — Cette casserole contient le bouillon à l'ail et la noix de coco destiné au plat de champignons.



sur mesure. Tout comme la « Bouley TK » (Test Kitchen) adjacente, qui peut accueillir des événements jusqu'à 120 personnes et dont la décoration intérieure évoque celle d'un salon bourgeois, le restaurant fait honneur au qualificatif « at home » dans son nom.

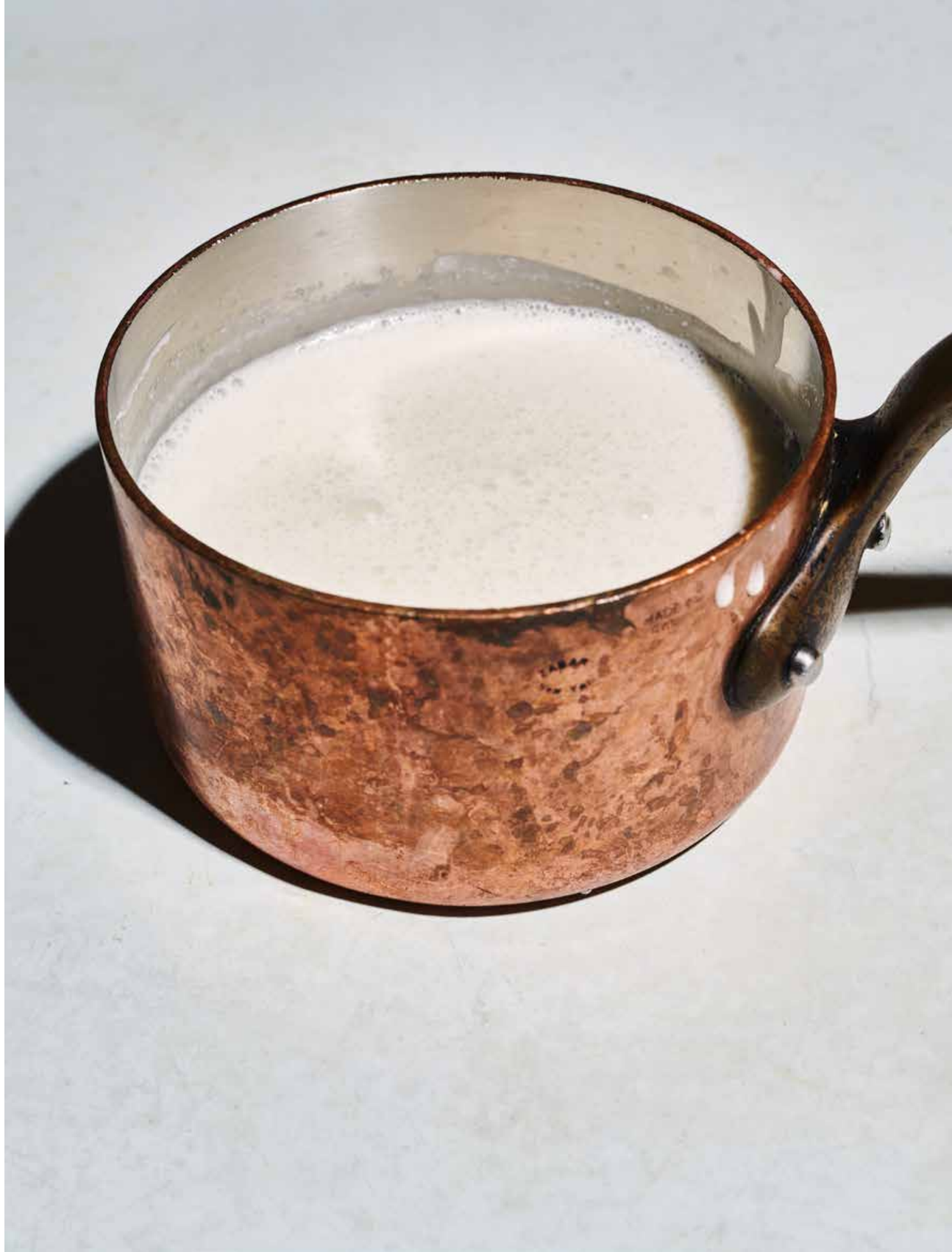
Fils d'entrepreneur, Bouley ne s'est toutefois jamais contenté d'un seul établissement. À New York, il possède également le « Brushstroke », qui sert de la cuisine kaiseki avec des spécialités japonaises de saison renouvelées chaque semaine, et le « Bouley Botanical », qu'il appelle son « Urban Farm Event Space » et où il organise entre autres la série de conférences « The Chef and the Doctor ». « La plupart des médecins invités ont eux-mêmes souffert de problèmes de santé. Ils recourent à la nutrition pour améliorer leur état et tentent, dans la mesure du possible, de limiter ainsi les effets secondaires des médicaments. »

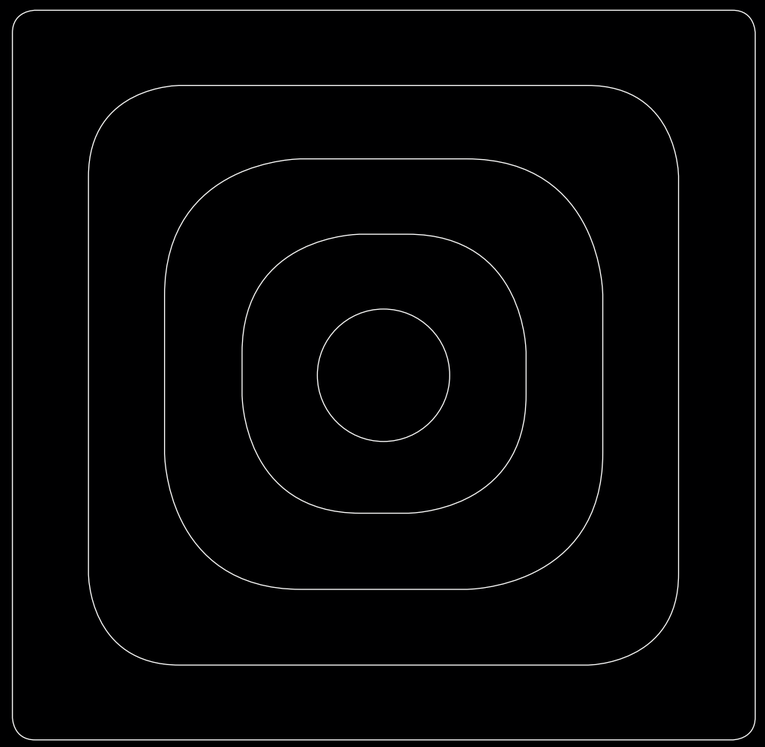
Bouley prend également grand plaisir à découvrir des combinaisons culinaires inhabituelles et à les optimiser. Le Bouley at Home propose par exemple des « huîtres du Belon au kiwi et à la bergamote ». C'est un manuel scientifique qui lui a inspiré ce plat. « Les huîtres et les kiwis contiennent les mêmes minéraux, 18 en tout. Ensemble, ils développent plus de saveur que je ne l'aurais jamais imaginé. » Il a d'abord craint que ses clients ne le pensent fou. Mais ils ne l'ont pas fait. « Les huîtres contiennent du sel, de la graisse et des protéines, les kiwis de l'acidité et du sucre. Cela correspond aux cinq principes de base pour préparer un plat parfait. »

Quand David Bouley se laisse aller à la gourmandise, il mange du popcorn fait maison, parfois agrémenté de curry ou de miso. Ou du chocolat noir, avec la plus faible teneur en sucre possible, bien entendu. Il fait l'éloge du cacao brut, riche en vitamines, en oligoéléments et en antioxydants. Comme les autres cuisiniers, sa nièce Sarah Bouley, maître chocolatier et l'une des rares femmes de l'équipe (« Un hasard ! »), donne des cours de cuisine aux comptoirs du Bouley at Home : au programme pour les desserts, trois créations au chocolat et des petits fours, le tout avec un faible index glycémique.

Les vins assortis sont servis lors de chaque cours, à midi comme au soir. « Consommé avec modération, le vin est bon pour la santé », déclare le maître. Et aussi : « Nous ne sommes pas dans un hôpital. Je célèbre la vie. » Là, c'est le Français qui parle plutôt que l'homme du Connecticut.

Texte : Doris Chevron
Photos : Peden + Munk





En harmonie avec le monde
Ce dont nous avons besoin pour nous ouvrir au monde tout en nous sentant en sécurité. Un essai de Dominic Veken

Dans l'antiquité, les Grecs avaient une conception conciliatrice du cosmos. À leurs yeux, tout y était connecté de manière à former un ensemble harmonieux et les mêmes lois im-muables s'appliquaient à tous ses éléments, visibles ou invisibles, du plus petit au plus grand. Ils s'imaginaient que si les innombrables planètes produisaient des sons sur leurs trajectoires opposées, il en résulterait une musique d'une incroyable beauté, une « musique des sphères » universelle qui donnerait à ceux qui l'écoutent un sentiment cosmique, un sentiment de sécurité et d'harmonie avec le monde.

La représentation cosmique des Anciens montre que l'espace qui nous entoure et notre relation avec celui-ci influencent énormément notre relation à nous-mêmes. Notre relation au monde et notre relation à nous-mêmes sont des phénomènes interdépendants. Mais comment cela fonctionne-t-il ? Comment l'espace qui nous entoure peut-il libérer en nous certaines choses et en réprimer d'autres ? Comment notre environnement parvient-il à révéler certaines facettes de notre personnalité et à susciter en nous un sentiment d'harmonie ? Une première réponse pourrait être celle-ci : en créant une ambiance. L'ambiance qui nous entoure « nous parle », elle possède une *voix* spécifique qui nous parle, nous interpelle et nous dit des choses qui nous font réagir, qu'il s'agisse de l'ambiance joyeuse d'une fête ou de l'ambiance intimidante d'une cathédrale. L'ambiance a une sonorité qui nous fait vibrer. Elle nous touche, nous agresse, nous séduit, nous câline ou suscite en nous un sentiment d'isolement. Dans le meilleur des cas, nous nous trouvons dans un lieu étranger et nous y sentons immédiatement chez nous. Dans un tel environnement, nous avons le sentiment de pouvoir être nous-mêmes ou comme nous souhaitons être. Nous nous sentons vivants et commençons tout naturellement à interagir avec les personnes, les objets et le monde qui nous entourent. Il ne se passe rien de particulier et pourtant, nous nous sentons heureux à cet endroit précis, en ce moment précis, incidemment, sans effort. Ça arrive et ça nous emporte. Ça se passe. Simplement. Et c'est beau.

« Lorsqu'on approche deux diapasons l'un de l'autre et qu'on frappe l'un d'eux, l'autre se met à vibrer par effet de résonance. » Voilà comment le sociologue Hartmut Rosa décrit ce que pourrait être la relation intrinsèque et globale à l'harmonie. La source de résonance produit une vibration à laquelle le corps de résonance réagit de manière égale. Tous deux vibrent et atteignent un accord parfait. Cet accord parfait doit être compris comme une métaphore acoustique de notre vie, de l'entendement, de la conscience en soi, du bonheur. Comme l'accord d'un instrument de musique. La résonance donne une amplitude, une dimension spatiale et temporelle, à l'ambiance. Il y a peu, Rosa a présenté une œuvre historique sur la résonance, où il tente de décrypter par le biais de la métaphore acoustique notre relation au monde et ce qui l'affecte. À une époque où nous tentons essentiellement de contrôler les choses qui nous entourent et ne les considérons plus pour ce qu'elles sont, mais uniquement en fonction de leur utilité, nous avons perdu notre lien au monde. La résonance se fait de plus en rare, la vibration et l'accord sont perturbés. La raison en est que nous tenons le monde à distance et le considérons comme une collection d'objets muets sans rapport avec nous, comme un conglomérat d'éléments qui n'ont rien à dire, de sorte que nous pouvons les mobiliser comme ressources selon les besoins du moment. Ces objets nous confèrent un statut et nous permettent de progresser ; ce sont nos outils, les moyens que nous utilisons pour parvenir à nos fins. Plus nous possédons de ces ressources, plus notre position dans le monde et la société nous semble sûre. Selon Hartmut Rosa, le problème est que, du fait de l'objectivation de tout et de chacun, plus rien ne peut « nous parler ». Nous ne voyons en toute chose que son utilité potentielle et nous demandons uniquement comme la mettre à profit. Nous perdons notre relation naturelle et innocente au monde, un

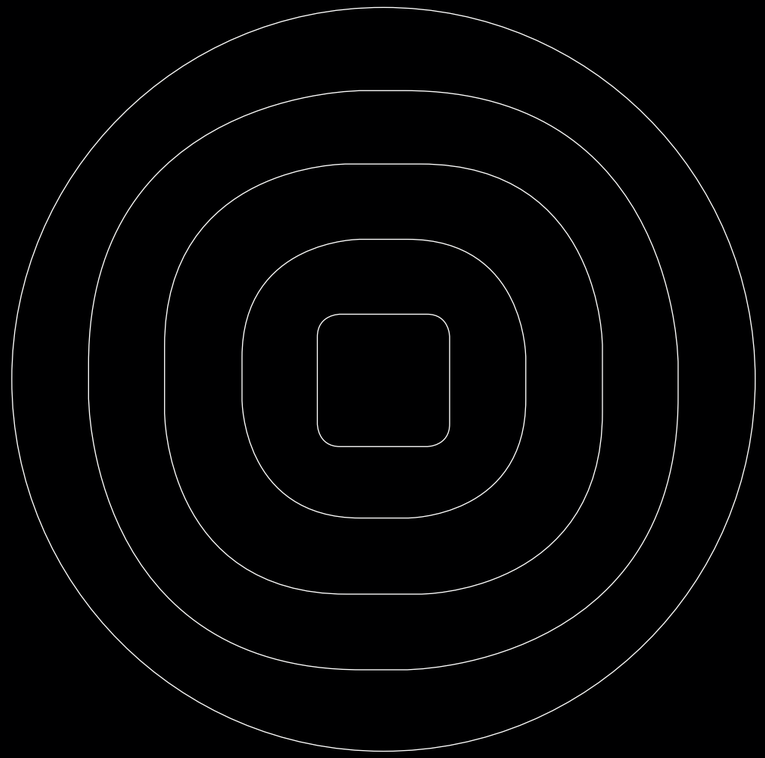
lien invisible, le sentiment potentiel d'unité universelle. La relation qui unit la source de résonance et le corps de résonance est perturbée durablement. Nous ne voulons plus entendre ce que des sujets complexes et encore moins des éléments concrets de notre environnement, tels qu'une tapisserie, une armoire ou un couteau, ont à nous dire. Nous voulons uniquement les utiliser à nos fins, les assujettir ou nous en servir pour décorer le bord de notre chemin de vie. Ce ne sont plus que des choses, des trucs. C'est tout. Ce faisant, nous ne sommes plus en mesure de percevoir la musique des sphères autour de nous. Notre relation au monde est déficiente. Il y a quelques années,

Marina Abramović a réalisé au MOMA une performance intitulée « The Artist Is Present », axée a contrario sur une relation au monde totale, sur la mise en vibration, la création d'une résonance véritable. Elle s'est assise sur une chaise au milieu du musée et a placé en face d'elle une chaise vide sur laquelle les visiteurs pouvaient prendre place tour à tour. Puis elle a attendu de voir ce qui allait se passer. Pendant des heures, des jours et des semaines, elle s'est contentée de rester assise tandis que les visiteurs se contentaient de prendre place en face d'elle et de la regarder. Il ne s'est rien passé d'autre et pourtant, des mondes se sont ouverts. Se concentrer totalement sur le vis-à-vis, le regarder franchement sans parler pendant plusieurs minutes, se laisser absorber entièrement, percevoir et être perçu, écouter uniquement le mouvement de l'air, a permis aux participants d'atteindre la pleine conscience, une présence consciente qui a systématiquement provoqué des sourires, des rires, des pleurs et de profondes réactions. Après, certains visiteurs ont déclaré que ces brefs instants de présence consciente avaient changé leur vie, qu'ils appréhendaient soudain le monde différemment.

Tout qui pratique la méditation s'efforce d'atteindre la pleine conscience. Le mantra « Ommmm… », que l'on répète à voix basse ou mentalement en l'étirant, est comme un procédé d'harmonisation, un diapason que l'on frappe, la mise au diapason du moi en tant que source de résonance. Il réprime le moi conscient, instance de contrôle et de censure, pour nous permettre d'atteindre la véritable harmonie avec l'environnement en tant que corps de résonance. Ne plus juger, ne plus s'attacher, flotter sans effort dans le courant de la vie, vivre une relation fluide et sans contrainte avec le monde : c'est le concept du zen. On le comprend mieux après avoir passé cinq minutes à regarder une autre personne dans les yeux, bien en face, sans parler. La pleine conscience du vis-à-vis provoque une puissante résonance, un lien entre lui et moi, le sentiment de surfer ensemble sur une même vague en lâchant prise. Et cette puissante résonance permet de prendre conscience de notre propre présence. On ne vit plus que l'instant, les pensées et l'attention ne sont pas ailleurs mais entièrement focalisées sur l'endroit où l'on se trouve. On vit le moment présent de manière très intense. La pleine conscience et la puissante résonance se conditionnent mutuellement et s'amplifient mutuellement : « Lorsqu'on approche deux diapasons l'un de l'autre et qu'on frappe l'un d'eux, l'autre se met à vibrer par effet de résonance. »

Les espaces de vie peuvent agir comme des diapasons. Ils peuvent créer une ambiance. Ils peuvent nous aider à nous ouvrir. De tels espaces sont de véritables chambres de résonance. Ce ne sont pas des autels impressionnants visant à nous écraser et à nous rendre passifs, mais de petits théâtres où nous jouons le rôle principal et devenons libres, ouverts et actifs. De tels espaces sont informels et évidents, accueillants mais pas surchargés. Leur beauté procède de leur fonction sans que celle-ci soit réduite à sa simple utilité. Ils nous permettent d'être nous-mêmes et c'est ce qui fait leur charme. Concevoir de tels espaces est tout un art. Disposer d'un tel espace chez soi est un véritable plaisir, car il est à la fois décontracté et structuré. Il n'est pas désordonné, mais pas ne répond pas non plus à des règles strictes. De tels espaces sont comme une clairière, un espace libre protégé par la forêt, où pénètrent la lumière et les chauds rayons du soleil. Nous y prenons place et nous sentons à la fois ouverts et en sécurité. Nous avons le sentiment d'être à l'abri mais pas à l'étroit. Nous nous sentons prêts. Prêts pour ce que Hartmut Rosa décrit comme le « lien vibrant entre le monde et nous-mêmes ».

Illustrations : Gerwin Schmidt



Lorsque le corps, l'esprit et l'outil s'unissent

Tohru Nakamura évoque l'art japonais des couteaux

Page de gauche et double page suivante : Tohru Nakamura entretient une relation très étroite avec ses couteaux de cuisine. Ils sont une partie de lui-même. Son préféré est un couteau à découper le poisson, le deba-bochou, cadeau de Akiyama-san, un chef cuisinier qui l'avait accueilli dans son restaurant de Tokyo. « Tsukiji Masamoto » est gravé sur la lame, c'est le nom du fournisseur de couteaux établi sur le marché de poissons de Tokyo.

Ma relation avec mon couteau, un lien entre l'humain et l'objet inanimé, est imprégnée de savoir-faire, de maîtrise et de respect. Cela commence dès l'achat, qui ne doit se faire en aucun cas froidement ou par hasard. L'un de mes couteaux préférés m'a été offert par un chef cuisinier au Japon, alors que je travaillais dans les coulisses d'une cuisine japonaise classique. Ce cuisinier était par ailleurs chirurgien à l'hôpital universitaire de Tokyo, il gérait un restaurant original, conçu pour six clients maximum, et qui n'ouvrait que sur réservation. Il était en outre cuisinier à la cour impériale du Japon pour des occasions spéciales, lorsque la plus grande précision était exigée. Ce cuisinier m'a donc offert un couteau japonais traditionnel à la fin de ma mission. C'était un honneur pour moi.

En Occident, nous avons une toute autre culture des couteaux. Nous sommes marqués par l'image du chevalier, dont la lourde épée s'abat sur l'adversaire plutôt qu'elle ne le transperce, et qui aurait pu tout aussi bien brandir une massue. C'est très différent dans la culture des samouraïs, qui, avec leur épée légère et tranchante comme un rasoir, sont capables de couper un bras d'un coup sec. Pour les cuisiniers japonais, le couteau a une signification particulière, et la relation avec cet outil de travail reflète l'âme du professionnel. Sachant cela, nous comprenons que c'est un honneur qu'un cuisinier japonais confie son couteau à un novice, lequel emmènera en Europe le précieux instrument, pour exercer son métier différemment.

Prenons l'exemple du découpage du poisson. Dans une cuisine allemande, sur huit cuisiniers, vous verrez peut-être cinq manières de procéder. Au Japon, sur huit cuisiniers, vous verrez huit fois exactement les mêmes gestes. Le métier de cuisinier est très différent en Europe. L'enjeu est la vitesse d'exécution, la capacité à travailler des listes d'ingrédients pour des plats en sauce sophistiqués, il faut proposer différents jus et différentes textures, en vue de créer quelque chose.

Au Japon, on veut mettre en exergue le produit pur. Un cuisinier japonais se comportera pendant longtemps comme un élève. Ce n'est qu'à 40 ans passés qu'il commencera peut-être à prendre des initiatives. Cette lente évolution va de pair avec un immense respect du travail, des couteaux de cuisine et des aliments. Cette attitude de modestie et de révérence constitue une constante. Elle est particulièrement visible dans le domaine du poisson, et concerne tous les acteurs de la filière : du pêcheur au distributeur, en passant par les manutentionnaires, et jusqu'aux cuisiniers.

Tous les poissons sont disposés de la même façon : tête à gauche, queue à droite, le ventre sous les yeux du cuisinier ou du client. C'est systématique. Voici l'explication : la partie du dessous est davantage en contact avec la glace. La partie supérieure doit donc être utilisée en premier, car elle est très légèrement moins fraîche. Dès que je retourne le poisson, je suis devant le côté le plus proche des abats et de la cavité abdominale. C'est la partie la plus souple, je dois obligatoirement commencer par couper cette zone, toujours ! Tout l'art consiste à renoncer à expérimenter des nouveautés. Il s'agit de faire ce que l'on sait faire avec la plus grande précision, avec perfection.

Au Japon, il y a de nombreux restaurants, et chacun d'eux s'est spécialisé sur un plat unique : ici on trouvera seulement des « ramen », là des grillades, des « yakitori » ou des anguilles grillées. En effet, la concentration améliore la qualité. Imaginez un restaurant en Bavière qui ne proposerait que du rôti de porc aux knödels. Le summum de l'originalité serait d'agrémenter ce plat de chou cuit. Notamment concernant le rôti de porc, en un laps de temps d'une demi-heure, il peut être parfait, pas assez cuit, trop sec, etc. En me spécialisant sur un plat unique, j'ai un meilleur contrôle, je peux estimer le temps de cuisson exact. Reste qu'un tel restaurant serait ici impensable.

Dans notre cuisine du Geisels Werneckhof, nous avons un rapport émotionnel avec nos couteaux. Lorsqu'un couteau ne coupe pas

Page de gauche et en haut :
Tohru Nakamura en train de découper un maquereau à queue jaune, avec lequel il préparera des sashimis. Chaque incision influence la saveur, et doit donc être exécutée à la perfection. — Tous les cuisiniers japonais disposent le poisson de la même manière.

correctement, cela déclenche une vive déception. Non pas parce qu'il faut appuyer plus fort, mais parce que l'incision ne sera pas parfaitement nette. J'adopte un couteau, qui deviendra « mon couteau », lorsque tous les atouts sont réunis : maniabilité, patine, caractère. Tous les couteaux sont tranchants à l'achat, toute la question est de savoir s'ils le resteront avec l'affûtage. La lame s'use avec le temps, l'inclinaison se modifie légèrement du fait de l'affûtage. Au bout d'un moment, je peux saisir un couteau les yeux fermés, je reconnais d'emblée si c'est le mien ou non. Le couteau devient le prolongement de mon bras, il ne fait qu'un avec mon style.

La manière dont l'aliment est tranché influence les saveurs. Le moindre compromis, la moindre inattention s'impriment durablement. La précision et la concentration lors de l'incision sont primordiales, elles déterminent l'aspect, le goût, la fraîcheur et la composition des mets présentés. Une fois coupé, c'est trop tard, on ne peut pas recommencer. Chaque incision est ainsi un savant dosage de décision et de calcul. On peut comparer cela à un moine qui pratiquerait la méditation avant d'effectuer la première entaille. Cependant, dans les cuisines japonaises, l'ambiance est généralement détendue, même lorsque les cuisiniers semblent ainsi inspirés, ils ont souvent des moments d'auto-dérision. Leur attitude intransigeante n'est jamais raidie, la précision et la perfection ne sont pas des fins en soi.

Chaque couteau est différent. Il existe des couteaux spécifiques aux différentes tâches. Le cuisinier a toujours un couteau auquel il tient particulièrement et qui l'accompagne partout : dans mon cas il s'agit du couteau japonais reçu en guise de cadeau. Tous les autres couteaux servent à la préparation. Avec celui-ci, je découpe. Avec cet autre, je fais une seule chose, puis je ne m'en sers plus. Avec le couteau à sashimis, je réalise de belles tranches de poisson crues, lorsqu'il est important qu'elles soient lisses.

Plus le couteau est tranchant, moins la surface de l'aliment est abimée. On peut s'en rendre compte à l'aide d'un microscope. Pour les sushis ou les sashimis, personne n'aimerait que les morceaux de poisson absorbent la sauce comme une éponge et perdent leurs propres saveurs. Lorsque la surface est bien nette, la sauce s'écoule, elle remplit alors son rôle subtil d'aromate léger. Les couteaux japonais sont en quelque sorte le nec plus ultra.

Dans notre restaurant, tous les cuisiniers étalent leurs ustensiles sur leur plan de travail, un peu comme nos instruments d'opération. En cas de besoin, certains couteaux sont occasionnellement sortis de leur coffret, puis aussitôt rangés après usage, pour éviter qu'ils tombent ou s'émoussent. En fin de journée, tous les couteaux sont entretenus, essuyés, enduits d'huile.

Ce rituel a pour effet de ralentir le rythme, tout en restant concentré dans la collaboration avec le couteau, comme une tâche tournée vers l'essentiel. C'est ainsi que naît une fusion entre le corps et l'esprit, ici et maintenant. Je souhaite que mes couteaux restent tranchants. J'affûte ces couteaux. C'est un instant de pure méditation, d'introversion apaisée. J'y consacre une demi-heure, il n'y a que moi, le couteau, la pierre d'affûtage, et l'eau. Rien d'autre dans cette harmonie. L'attention portée à mon vis-à-vis, dans le cas présent à mon couteau, est la condition de

En haut :
Sur le coffret, « couteau de cuisine » est inscrit en idéogrammes japonais. Quel que soit son usage : chaque couteau requiert une grande intransigeance dans la manipulation et dans le soin. — L'affûtage est un exercice de méditation, mobilisant attention et concentration : un rituel introspectif.

Page de droite :
La liberté fait aussi partie de l'ethos des cuisiniers japonais. Au cours de leur travail, des moments d'auto-dérision surviennent régulièrement.

base de la résonance, d'une relation particulière avec les choses et avec les gens.

Il s'agit de la conjugaison de la discipline et du relâchement. Un restaurant gastronomique se doit de conférer une atmosphère agréable dès le seuil, le client doit percevoir des conversations animées, de la gaité, une énergie positive. Lorsque nous pouvons créer cette ambiance, par l'apparence, les plats, les boissons, lorsque les clients sont accueillis personnellement et simplement, cela se répercute sur l'atmosphère, les relations entre le personnel et les clients sont cordiales, de même qu'entre les convives, ou les employés.

À un certain instant nous nous retirons entièrement, un espace s'ouvre alors. Des émotions et cette atmosphère particulière apparaissent dans cet espace. Le secret réside dans l'union de l'intransigeance et de la liberté. Il s'agit cependant une intransigeance libre, et non d'une liberté intransigeante. L'essentiel en effet, n'est pas le devoir, ni la désinvolture, mais le soin apporté aux relations. Pour moi, cela a commencé par ma relation avec mes couteaux.

Tohru Nakamura, de père japonais et de mère allemande, connaît parfaitement les deux cultures, notamment en matière culinaire et par conséquent l'utilisation et l'entretien des couteaux de cuisine. Chef cuisinier du restaurant Geisels Werneckhof de Munich, il a été distingué du magazine « Feinschmecker » en 2015 « chef cuisinier de l'année ». Le restaurant est noté avec 18 points par GaultEtMillau et possède deux étoiles Michelin.

Texte : Dominic Veken
Photos : Matthias Ziegler

Plaisir pur

Bienvenue à l'Inakaya ! Le restaurant est un lieu de rituels, un portail vers un monde dans lequel la cuisine s'impose naturellement

Page de gauche :
À l'Inakaya de Tokyo, les aliments sont issus des bois, de la mer et de la campagne, et sont préparés de sorte que les papilles découvrent la région d'origine.

Double-page suivante :
Les ingrédients frais sont exposés sur une sorte de scène séparant les convives des deux yakikatas, les maîtres des grillades. Les deux hommes préparent non seulement les plats, mais orchestrent avec une grande concentration l'atmosphère de la salle.

« Irashaimase » (« bienvenue, entrez ») : ces mots accueillent tous ceux qui franchissent le seuil de l'Inakaya. Ces paroles, que l'on entend incessamment dans le légendaire établissement tokyoïte, sont tout d'abord celles de l'homme chargé uniquement de l'accueil. Huit salutations identiques s'enchaineront : les serveurs, les aides, les cuisiniers, chacun tient à saluer les convives. Irashaimase !

Lorsqu'un nouveau venu prend place au comptoir, avec une unique place assise, il est salué par les autres clients pour trinquer, tandis que le serveur se tient prêt pour la commande. Lorsque l'on entend une première fois « sake ! », ce mot est repris à voix haute par le serveur, puis à nouveau par le personnel en cuisine, on l'entendra huit fois en tout. Un récipient en bois de cèdre de forme carrée et des petits verres sont alors acheminés sur un manche plat en bois, sous les yeux ébahis du nouvel entrant. Le maître des grillades (le yakikata) a rempli le carré en bois de sake, la boisson s'écoule toute seule dans les petits verres. « Hai » déclare le yakikata, ce qui signifie « volontiers », et la salle répond de même. L'ambiance, comme le sake, bat son plein.

Bienvenue à l'Inakaya. Lieu de rituels, portail vers un monde dans lequel la cuisine s'impose comme une destination et un nouveau départ. Un restaurant aussi fantasque et vivant que le célèbre marché aux poissons de Tsukiji, et agencé comme une cérémonie bouddhiste. Un lieu qui ne réunit rien d'autre que cuisine et communication, espace et résonance, au sein duquel les convives passent des moments agréables, se régalent, et glissent peu à peu dans un univers imprégné de sensualité.

L'Inakaya célèbre le primitif, le rythme naturel, l'automne dans un printemps éternel et devenu notre présent. Lorsque les premiers hommes d'Asie ont quitté le continent pour se rendre sur l'archipel, ils ont découvert une abondance de champignons, d'algues, de poissons, d'eau fraîche, de racines, de graines, de plantes sauvages. Shinrabanshō : la forêt qui recouvre tout et abrite dix mille choses. Les premiers édifices du Japon qui ne servaient pas de maison ni d'abri contre le vent ou les intempéries, étaient les sanctuaires shinto : on y rendait hommage à la nature. Ni barrière ni grille, une simple porte rouge signalait l'entrée du lieu. Une fois le seuil franchi, on était dans le sanctuaire. Tout ce qui se trouvait en dehors était considéré comme lointain.

Il en va de même à Tokyo, une ville aux multiples dimensions, plus expressive que les autres métropoles. Comme si quelqu'un s'était saisi d'une grande ville ordinaire et l'avait densifiée, transformée en origami, au sein duquel les mondes les plus variés se côtoient étrangement. Tous ceux qui arrivent ici ressentent la brusque impression d'avoir franchi un seuil invisible. Des décors habituellement éloignés à des années-lumières les uns des autres se superposent soudainement. Des cadres de vie apparaissent à des endroits totalement imprévisibles.

C'est ce que l'on ressent à l'Inakaya. Littéralement, ce nom signifie « maison de campagne », bien que l'établissement soit situé dans l'une des rues latérales de Roppongi, le quartier branché du centre, où les énormes publicités lumineuses éclairent les nuits et où les autoroutes serpentent au-dessus des immeubles. Seul un rideau traditionnel sépare le restaurant du reste de la ville.

L'endroit n'est pas grand. Il ressemble à deux cartons à chaussures que l'on aurait assemblées dans la longueur. C'est peut-être cette promiscuité qui confère une ambiance conviviale et authentique : là où les gens se rassemblent, un lieu de communication apparaît. Les deux salles ne mesurent que quelques mètres carrés, dont la majeure partie est consacrée à un plan légèrement surélevé et qui constitue l'attraction de la soirée : l'exposition d'une multitude d'aliments crus, comme si les gérants de l'Inakaya voulaient reproduire à la perfection la richesse de la nature japonaise. Pour les champignons : Shiitaké, Enoki, Eringi, Shimeji, Maitake. Pour les arbres : Ginnan, les graines de Ginkgo, jaune dorées, en brochettes. Sans oublier : Raifort, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, gombo, edamame et soramame (fèves). Brochettes de bœuf, de canard, de crevettes. Fruits de mer dans deux bols de glace : poissons de toute taille, mollusques, calamars, algues rouges, vertes, ou frisées.

Tout est préparé devant les clients par les maîtres des grillades, les yakikatas. Deux hommes occupent cette sorte de scène, un

筍炊合せ
筍焼
鯖平
鯖棒刺

Page de gauche :
L'un des yakikatas est en train de préparer un takenoko. Les pousses de bambou fraîches ne sont disponibles qu'au printemps. — Les plats sont servis sur un manche plat en bois. Assiettes et verres sont assez insignifiants, pour mettre en relief les mets.

À droite :
Le sake est versé dans un récipient en bois de cèdre. — Les convives observent l'épluchage des crevettes. — Même la glace provient de fournisseurs de renom. — Autrefois, les yakikatas faisant les grillades sur du charbon de bois, remplacé aujourd'hui par le gaz, ils gardent ainsi un œil sur toute la salle.

jeune et un autre plus âgé et expérimenté, en habit de travail traditionnel indigo. Ils sont agenouillés derrière les feux de cuisson qui séparent le coin préparation des aliments exposés. Lorsqu'un client commande un met, les maîtres des grillades choisissent parmi les ingrédients présentés et se penchent ainsi sur les grilles brûlantes. Placés sur une planchette en bois, les aliments sont badigeonnés d'huile ou entourés d'un papier de cuisson, puis cuits sur le feu. La vapeur de cuisson de patates douces monte ici, tandis que là c'est la saveur du riz qui s'impose. Le tout sans fioriture. La simplicité à l'état pur. Assis les uns à côté des autres, à un comptoir en forme de U, les clients savourent le spectacle, auquel ils s'identifient peu à peu.

« C'est un restaurant à l'ancienne ? » demande une touriste occidentale. La réponse tombe, d'une voix bourrue : « Non, c'est un restaurant traditionnel ». La cliente ne saisit pas la différence, pourtant grande : En japonais, les idéogrammes pour « traditionnel » proviennent de « reproduire » et de « relation ». Ce qui était « autrefois » n'a plus d'importance aujourd'hui, puisque c'est « passé ». La tradition créer un pont entre le présent et le passé, c'est un don d'une personne à une autre, une transmission toujours aussi forte et manifeste, comme le début d'une longue chaîne.

L'idée de tradition, l'idée de pérenniser cette transmission, s'exprime dans chacun des mets proposés à l'Inakaya, du champignon à l'oursin, tout comme dans la chaîne d'approvisionnement, de l'éleveur au maître des grillades. Cette idée est l'essence même du restaurant. Créé dans les années 70 sous forme d'entreprise familiale, l'établissement fait partie des robotayaki, un concept provenant du Nord du Japon. Le robota est le foyer encastré dans le sol, autour duquel toute la vie domestique s'organise. Lorsque les gens du nord voulaient accueillir un invité de marque de la capitale, ils sentaient bien qu'en reproduisant les menus de la métropole aux portions variées et délicatement présentées, ils auraient tout à perdre. Ils ont plutôt décidé de proposer ce qu'ils avaient de meilleur : fruits des bois et des montagnes, produits de la mer, tout étant à portée de main, et ils ont exposé ces richesses aux yeux de tous.

C'est le terme « iki » qui incarne le mieux l'esprit de l'Inakaya. Il décrit un caractère simple et spontané, dénué de tout artifice. « Iki » désigne quelque chose de droit, digne, audacieux, pertinent et spontané.

C'est probablement ce qui plaît tant aux touristes étrangers. Les présidents américains et les stars de Hollywood fréquentent volontiers les lieux. L'Inakaya incarne une gastronomie élégante, sans qu'une science immense ne soit requise, et sans code sur ce qu'il faut faire et ne pas faire, comme c'est le cas dans les restaurants Kaiseki bien plus onéreux, où les tableaux, les fleurs, les tasses, les senteurs et la musique d'ambiance correspondent à des codes esthétiques, afin non pas de créer une atmosphère, mais de diffuser des messages concrets sous l'égide du gérant. Bien que cela soit distingué et gracieux, c'est aussi fort compliqué, et exige un dévouement extraordinaire, de la part des clients comme du gérant. À l'Inakaya en revanche, pas de code : on prend les choses comme elles viennent. Concernant les mets, on joue avec l'essentiel. Ni trop ni trop peu. Chacun peut le comprendre. Iki !

Les soirées à l'Inakaya sont riches en évènements. Au comptoir, quatre hommes d'affaires japonais sont installés aux côtés d'un occidental corpulent, aux doigts bagués d'or. Tout le monde trinque allègrement, on commande de la bière en incluant les deux yakikatas. La commande est transmise en criant, les cinq bouteilles de bière sont habilement acheminées sur le fameux manche plat à travers la salle. L'honneur de trinquer avec les yakikatas n'est toutefois réservé qu'à certaines personnes influentes. « Kampai ! » entend-on alors de l'autre côté du comptoir, les yakikatas répondent en retour et vident leur verre d'un trait. Mais la concentration reste sur le feu.

Les commandes fusent de toutes parts. Il faut mettre le poisson en papillotes, retourner les brochettes de crevettes, veiller à la cuisson des courgettes. L'animation bat son plein. C'est une sorte de scène, sur laquelle les convives jouent le rôle principal. On ne peut cesser de les regarder.

Tout au bout du comptoir se trouve un homme élégant, dans le style des dandys des années 60, il porte un costume et un carré rose savamment plié dans la poche de la veste. Une moustache fine surligne ses lèvres, lesquelles arborent le sourire de celui qui

À gauche :
Les clients sont assis devant un long comptoir entouré d'aliments. Tous contribuent à créer l'évènement.

Page de droite :
La carte change tous les jours, les saisons et la météo déterminent l'offre. Les noms des plats sont affichés sur les murs, toutefois sans les prix. — Un simple rideau sépare l'Inakaya, la « maison de campagne », de la nuit de Tokyo. L'établissement existe depuis plus de 40 ans dans l'ouest du quartier Roppongi. Il possède une filiale à New York. Depuis le mois de mai, un deuxième restaurant s'est ouvert dans la partie est de Roppongi.

Texte : *Michaela Vieser*
Photos: *Hiroki Watanabe*

attend un évènement formidable. Son heure arrive : Une superbe femme japonaise fait son entrée, prend place à ses côtés. Le couple commande des coquilles Saint-Jacques, se délecte, puis disparaît dans la nuit de Tokyo.

On entend quelqu'un demander des champignons. « Champignons ! » Le yakikata se penche au-dessus du feu de tout son corps et se saisit des ingrédients désirés. Les champignons sont saupoudrés de sel, puis servis dans des assiettes simples en terre cuite. Ces champignons ont l'air délicieux, une explosion de saveurs, cela se voit à l'expression des convives. Les maîtres des grillades servent maintenant une vingtaine de clients à la fois, sans pour autant paraître agités : rien ne reste sur le feu une seconde de trop, ni de moins que ce qu'il faut. Les hommes d'affaires sont désormais en train de danser, se rendent bruyamment aux toilettes, lèvent les bras en chantant « Together, together ! ».

Le folkloriste Yanagi Soetsu a beaucoup voyagé dans le nord du Japon, la région d'origine de l'Inakaya. Il a notamment écrit : « Si nous voulons bien voir les choses, il faut bien les utiliser ». Le spécialiste a imaginé une contre-culture à la culture classique et stylisée japonaise, un univers dans lequel rien ne serait expliqué mais où tout serait simplement ressenti. Sous cet angle, l'Inakaya est un festival de bonnes pratiques, une célébration du présent, une délectation sans élitisme.

La seule chose qui peut laisser perplexe à l'Inakaya, ce sont les prix. Certes, les plats sont indiqués, et les noms des mets, comme des œuvres de calligraphie, sont affichés sur les murs. Mais nulle part avec des montants précis. Reste que ce manque de transparence a une tradition : l'une des plus anciennes geishas de la ville d'Atami a confié un jour qu'elle n'irait jamais dans un restaurant qui affiche ses prix, car un cuisinier professionnel se rend chaque jour au marché et achète uniquement les denrées les plus fraîches. Or, leur prix est forcément variable. Toujours vouloir un prix stable serait l'un des travers du monde moderne.

C'est ainsi que l'Inakaya reste spontané et intemporel. On y trouve la convivialité d'une taverne bavaroise, sans jamais tomber dans le rustre, ainsi que la concentration d'un monastère zen, sans raideur. Des Inakayas ont entre-temps ouvert à New York et Dubaï, et offrent la même ambiance légère et joyeuse. Des lieux qui aiment faire sortir les gens de leurs habitudes, les projeter vers un monde frôlant l'anarchie, une euphorie qui augmente sans cesse et ne s'apaise qu'avec le départ des clients : à chaque départ, c'est un peu de l'âme de l'établissement qui s'en va. C'est alors plus calme, puis c'est le silence. Dans la pièce presque vide, les yakikatas contemplent les ingrédients restants, l'air un peu déçu que certaines choses n'aient pas été consommées. Pas question en tout cas de gâcher. Tout est conservé dans des petites boites ou des saladiers, y compris la glace. Voici que le dernier convive quitte la salle à son tour, pour s'en aller dans la nuit de Tokyo. Derrière lui reste la salle, devenue enveloppe vide. Et le feu, qui sera ravivé le lendemain.

Laisser libre cours aux choses

La famille Rubell a fait de sa passion pour la gastronomie un art presque anarchique

Page de gauche : Jennifer avec sa mère Mera Rubell, shopping à Miami. Dans cette famille, on cuisine et on mange ensemble.

Double page suivante : Voici à quoi ressemble un clan d'artistes : Jason Rubell, hôtelier et collectionneur d'œuvres d'art, sa sœur Jennifer, les parents, Mera et Don Rubell, en 2008, au dîner de l'exposition « 30 Americans ». La collection privée des Rubell comporte des œuvres d'artistes afro-américains, l'exposition est en tournée à travers les États-Unis.

Un jour, on sonne à la porte des Rubell, habitués à inviter de temps à autres des amis artistes à diner. Ce soir-là cependant, pas de dîner au programme, personne n'est attendu. La mère de Jennifer s'approche de l'interphone et demande qui est là. Un certain Jeff se présente. « Jeff comment ? » poursuit Mera Rubell. La voix décline son patronyme, Jeff Koons. Il dit avoir reçu une invitation, aussi est-il là ce soir. Mais le dîner avait eu lieu la veille. « Ma mère a alors annoncé qu'il pouvait tout de même entrer, et rester manger avec nous », poursuit Jennifer Rubell. Et l'invité-surprise s'est assis à la table familiale, en toute simplicité : une amitié étroite était en train de naître. Cette rencontre imprévue offrit à Jennifer l'opportunité d'un stage passionnant : à 19 ans, elle devint en effet l'assistante de Jeff Koons. À l'époque, c'était surtout pour faire plaisir à ses parents.

« J'ai parfois l'impression d'être devenue artiste parce j'ai vu tant de fois mes parents s'enticher d'un artiste », avait-elle confié un jour au New York Times.

Ce soir-là, Jennifer s'est aperçue qu'à partir d'un repas ordinaire, dans une atmosphère paisible, les plus belles choses pouvaient arriver, tout naturellement. Nul besoin de préparation sophistiquée, de manière ni de fioriture, il suffit d'un peu d'ouverture d'esprit et d'accepter de laisser libre cours aux choses. C'est un instant magique, qui peut survenir en tout lieu et à tout moment, hors de tout programme, une magie qui met en joie, et qui fait spontanément corps avec une œuvre globale et désinvolte. C'est une impression merveilleuse, qui avait toujours fasciné Jennifer : les rencontres informelles autour d'un repas, une façon pour elle de découvrir le monde et de nouveaux horizons. Elle s'en est fait une mission, celle de dépasser les frontières entre la vie quotidienne et le monde de l'art, c'est ainsi que Jennifer est devenue l'une des artistes contemporaines les plus connues de New York.

« Lorsque j'étais petite, tout ce qui m'intéressait aurait pu me conduire à devenir femme au foyer, mais pour rien au monde je n'aurais voulu connaître ce destin », confie celle qui a construit au Brooklyn Museum un dispositif pour faire fondre du fromage avec un sèche-cheveux : juché sur une montagne de crackers, le fromage fondu se met alors à couler. Son travail vise à changer les perspectives, à en faire naître de nouvelles, à remettre en question les habitudes. Elle atteint son plus haut degré de contemplation dans la cuisine lorsqu'elle coupe les légumes, cet « état de pensée qui s'opère lorsque l'on ne pense à rien ».

Un repas n'est pas simplement le fait de manger, « c'est un peu plus que consommer des aliments avec d'autres personnes », lui ont toujours dit ses parents. Don et Mera Rubell ont ainsi posé les jalons de ce qui deviendra une véritable passion pour leur fille. Le médecin et l'enseignante collectionnaient depuis longtemps des œuvres d'art, et racontaient avec joie les dîners festifs auxquels ils étaient conviés. « Je voulais tout savoir sur la manière dont ces dîners se déroulaient. Comment étaient les tables, ce qu'il y avait à manger, de quoi parlaient les convives. Mes questions agaçaient prodigieusement mes parents. »

Les Rubell organisaient également des dîners. Après l'ouverture de la première Whitney Biennale de New York, le dîner des Rubell est vite devenu incontournable dans le milieu artistique. Keith Haring, Julian Schnabel, Andy Warhol, Jean Michel Basquiat et Cindy Sherman étaient au nombre des convives bien avant de devenir célèbres. Tous se rendaient aux soirées en toute simplicité, sans calcul stratégique, comme on le soupçonnerait aujourd'hui. La légèreté était la clé du succès de ces réunions : « Autrefois, les dîners d'artistes étaient tout à fait différents. C'était un réseau ouvert. Mes parents avaient une vision très relax de l'organisation de leurs

SONY

dîners. Il n'y avait pas de menu interminable, ma mère faisait réchauffer des pâtes qu'elle trouvait dans le frigidaire. Mon père faisait cuire deux ou trois betteraves au four. Le but était de se retrouver, de faire naître cette étincelle magique. Il ne s'agissait pas d'étaler du luxe. »

En matière de magie, Jennifer s'est inspirée de ses parents, mais également de son oncle Steve Rubell, qui a fait du plaisir de recevoir son métier : il était en effet le propriétaire et créateur du Circus Maximus moderne, la plus célèbre discothèque du monde située à New York, le lieu des rêves les plus fous et des légendes inoubliables, baptisé « Studio 54 ». On n'avait pas vu depuis longtemps autant de glamour, d'extravagance et de joyeuse décadence, peut-être même jamais. « Il savait que les gens extraordinaires aimaient être admirés par des gens plutôt ordinaires. Et il aimait les gens », ajoute Jennifer. L'oncle Steve a expliqué à la petite Jennifer alors âgée de neuf ans comment réussir une soirée sans effort et comment faire revenir les invités. Par une chaude soirée de l'été 1979, Steve a emmené sa nièce, encore très jeune, à un dîner organisé par le designer Halston. Jennifer est entrée dans une salle que la climatisation transformait presque en chambre froide. À cause de ce froid, Andy Warhol, Liza Minelli, Farrah Fawcett et Ryan O'Neal s'étaient rassemblés autour de la cheminée. Warhol émit le souhait de dessiner Jennifer, et se fit apporter un crayon sur un plateau. Jennifer quitta le dîner avec une serviette dédicacée « To J. R., Love Andy ».

Après ces premiers pas dans le milieu artistique, la jeune Jennifer était prête à recevoir à son tour. La première boisson servie ? « Du jus de tomate dans un verre à vin, avec une rondelle de citron. Très seventies », déclare-t-elle à présent. Les jeunes invités ont apprécié ce dîner, le père de l'un deux, diamantaire de métier et ami des parents de Jennifer, lui a offert en guise de remerciement un anneau de diamant en forme de cœur. Ce précieux cadeau reste cependant moins gravé dans sa mémoire que cette belle soirée réussie. Selon les spécialistes, les besoins sociaux des enfants et des adultes ne sont pas fondamentalement différents, et assez faciles à satisfaire. « Les dîners festifs racontent les contacts humains. Une grande tablée ou une soirée festive structurent ces contacts, les repas en font partie, les gens interagissent ». Partager sa nourriture relève d'un rituel archaïque, c'est toujours un acte intime, visant à la satisfaction de ses désirs. Les repas sont également une rencontre, et, au regard de l'évolution, une rencontre primitive. L'homme est devenu humain autour du feu.

Jennifer a eu besoin de temps avant de décider de devenir artiste. Après ses études à Harvard, elle a travaillé pour son frère, qui dirigeait plusieurs hôtels à Miami. Jennifer accueillait les clients avec un verre de mojito et des amuse-gueules. Elle s'est inscrite dans une école de cuisine, a travaillé pour la chaîne télévisée Food Network, où elle fit la connaissance du cuisinier vedette Mario Batali, qui embauchera ensuite Jennifer dans son restaurant Eataly pour s'occuper des légumes. La jeune femme publie peu après un ouvrage (« Real Life Entertaining ») qui divulgue des conseils pratiques sur l'organisation de fêtes et de dîners. Le mot d'ordre : renoncer à la perfection, aux nappes en lin repassées, aux longs menus sophistiqués. Privilégier les discussions vives, les débats d'idées inattendus, et, bien entendu : couper les légumes.

Toute à sa passion pour les réceptions, Jennifer a organisé des rencontres petits-déjeuners pour ses parents à l'occasion de l'Art Basel de Miami. Ces réunions matinales, rassemblant des artistes et des amis de la famille, ont pris dès le début une allure bien différente du petit-déjeuner classique devant tartines et café. Jennifer avait entièrement inventé un concept, avec par exemple des donuts accroché au mur, et la collaboration des meilleurs cuisiniers : « C'est un peu comme si on tournait un film ».

En 2009, alors qu'elle était chargée d'organiser le dîner d'ouverture du festival d'art « Performa », elle fit preuve d'encore un peu plus d'audace : Elle servit dans les assiettes une côte de porc grillée et une pomme. C'était non seulement une composition d'aliment surprenante, mais une allusion sans équivoque à Adam et Ève. Sa créativité, son originalité, son style personnel se sont ainsi exprimés aux yeux de tous. Suite à l'évènement, l'une des critiques du New York Times, Roberta Smith, a demandé à Jennifer si elle se considérait comme une artiste. La jeune femme ne s'était jamais vraiment désignée comme telle. Ce fut une révélation. « Avant ce dîner, j'étais incapable de répondre à cette question. Je pensais devoir évoluer dans l'ombre, invisible, seule avec moi-même », explique-t-elle. Elle s'affranchit à cette époque des enseignements

Page de droite :
Red Party à la Performa de New York en 2009 : Jennifer Rubell et sa cellule capitonnée en barbe à papa. L'acteur Alan Cumming goûte un morceau. La perfection n'est pas dans la palette de Jennifer Rubell, mais plutôt des actions magistrales, comme en 2010 à Brooklyn, où elle a fait voler en éclats une piñata gigantesque à l'effigie Andy Warhol.

Pages suivantes :
L'art passe par l'estomac : dîner organisé pour ses parents lors de la Whitney-Biennale de New York en 1991 ; petit-déjeuner pour l'Art Basel de Miami en 2007 avec Deborah Needleman, rédactrice en chef du magazine Domino, et Food-Installation « Icons » de Jennifer Rubell en 2010. – Pars pro toto : La photographe François Dischinger réalise un portrait de Jennifer Rubell devant un muffin.

de Jeff Koons et de l'héritage culturel de Steve Rubell. Pour l'exposition de Koons « Performa », des lapins en acier brillants étaient plongés dans du chocolat, un marteau se trouvait à côté. Lorsque les convives voulaient leur dessert, ils devaient d'abord détruire le lapin en chocolat de Koons. Un acte jubilatoire et anarchique, qui réunit l'art et les aliments dans un dialogue hors du commun. Une réalisation typiquement « Rubell ».

C'était comme si elle avait soudain accepté son statut d'artiste. En 2011, Jennifer Rubell organisa la fête de mariage du commissaire-priseur Simon de Pury et de Michaela. Dans la Saatchi Gallery, 69 lits ont été disposés à la place des tables, sur les lits étaient présentés des pâtes, du jambon, des fruits de mer. Jennifer voulait que les invités deviennent acteurs de la fête. Les époux se trouvaient dans deux gros blocs de verre, visibles de tous. Tandis que le marié était occupé aux soins de sa barbe et sa moustache, la jeune épouse se faisait coiffer. Ensuite, l'homme a brisé la porte de verre qui abritait sa femme, et l'a conduite vers la fête. Cette mise en scène extraordinairement glamour a même réussi à impressionner l'oncle Steve, le créateur du Studio 54. C'est peu dire.

Maîtresse de maison, hôtesse, artiste, les frontières sont mouvantes, mais il s'agit toujours de découverte, d'ouverture, de nouvelles perspectives sur le monde. Il semble que Jennifer soit allée tout droit des arts de la table vers les galeries d'exposition, bien que cela indique tout de même l'existence d'une frontière, qui ne correspond pas à la réalité de sa créativité : salle d'exposition ou salle à manger, elle fait en sorte que tous les espaces soient les siens. Son message est clair : Chacun peut le faire. Pour elle, toutes les choses ont leur importance. C'est parfois dans la grandeur de la routine qu'elle puise sa force. « Je cuisine tous les jours pour mes enfants, et je vais au marché quatre fois par semaine. Je suis aussi comme cela », déclare Jennifer Rubell.

Qui sait ? Lorsqu'elle est à table avec sa famille, peut-être est-elle en train de transmettre son art à la génération suivante, peut-être ses enfants créeront-ils un jour leur propre résonance entre les gens, leurs pensées, les repas, et tout ce qui est source d'inspiration, ce qui est palpable dans une pièce où l'on passe une bonne soirée, ce qui en fait une œuvre.

Texte : Anne Philippi
Photos :
P. 56 : Chris Terry/William Morrow, extraits du livre de Jennifer Rubell Buch « Real Life Entertaining : Easy Recipes and Unconventional Wisdom », William Morrow Cookbooks, 2016 ;
P. 58/59 : Nick Hunt/Patrick McMullan/Getty Images ;
P. 61 : Amber De Vos/Patrick McMullan/Getty Images ; Chris Terry/William Morrow, extraits du livre de Jennifer Rubell « Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom », William Morrow Cookbooks, 2016 ; Eugene Mim/Patrick McMullan/Getty Images ;
P. 62 : Ivan Dalla Tana ; John Parra/WireImages/Getty Images ; Kevin Tachman (2) ;
P. 63 : François Dischinger.

Pour en savoir plus
Biographies, mentions légales

Biographies

David Bouley
Contrairement à la plupart des cuisiniers en vogue à New York dans les années 90, il n'est pas Français, mais originaire du Connecticut. Enfant, David passait tous ses étés dans la ferme de ses grands-parents. Il y avait des poules, un potager, on pratiquait déjà le Farm-to-Table, c'est-à-dire le lien direct du producteur au consommateur, bien avant que cela devienne une véritable tendance. David a travaillé en France, en Suisse et dans les établissements classiques New Yorkais avant de fonder Bouley. Il s'intéresse désormais à la corrélation entre alimentation et santé, sans perdre des yeux la sensualité. Son nouveau restaurant, dans le Flatiron District, se nomme Bouley at Home.

Riccardo Donadon
Il vit non loin de Venise, et a souvent accompli les bonnes choses au bon moment. À moins de 30 ans, il créer pour Benetton Italie la première boutique en ligne, il revend son agence quelques années plus tard et devient soudain millionnaire. Il lance alors H-Farm, le premier incubateur de start-up, avant que la Silicon Valley devienne le lieu de prédilection des jeunes entrepreneurs. La ferme que Riccardo Donadon avait ainsi transformée en 2005 est devenue un campus dédié à l'avenir du numérique.

Jennifer Rubell
a démarré sa carrière comme stagiaire chez Jeff Koons, puis s'est consacrée à la restauration. Tandis qu'à l'occasion de l'Art Basel de Miami, elle organise en 2002 un petit-déjeuner pour ses parents, des collectionneurs d'art, son style personnel se révèle : intégrer la nourriture comme élément à part entière dans l'exposition. Au cours des dernières années, elle a mis au point son propre assemblage d'aliments, de peinture, de créations et de vidéos. Elle a exposé à la Saatchi Gallery de Londres, au Brooklyn Museum, à la Fondation Beyeler. Jennifer Rubell vit à New York avec ses deux enfants.

Michaela Vieser
a étudié la langue et la culture japonaises à Londres, et a passé son master, en japonais, à l'Université de Sendai. Elle est restée six années au pays du soleil levant, où elle a tourné des films documentaires. Dans son livre (« Tee mit Buddha », paru en allemand), elle raconte la vie quotidienne dans un monastère. Ses reportages sur le Japon diffusés sur une radio allemande font partie des émissions les plus écoutées. Elle travaille actuellement sur une série documentaire pour ARTE concernant les rituels amoureux au Japon. Pour Michaela Vieser l'Inakaya de Tokyo a été une surprenante découverte : entre les panneaux publicitaires lumineux se niche une « maison de campagne », où l'art des grillade ancestral est entretenu avec la plus grande attention. Ce petit restaurant se situe depuis 1970 dans une petite rue du centre-ville. L'Inakaya dispose désormais d'une filiale dans le New York Times Building de Manhattan, et d'un deuxième restaurant dans le quartier Roppongi de Tokyo.

Dominic Veken
Ce philosophe d'entreprise et conseiller en stratégie travaille à Hambourg et à Berlin. Il est l'auteur d'ouvrages parus en allemand (« Der Sinn des Unternehmens » et « Ab jetzt Begeisterung ».) Créateur de l'agence Kolle Rebbe, il a été amené à conseiller Angela Merkel et la CDU au cours de campagnes électorales. Depuis octobre 2018, il s'occupe d'un département du Boston Consulting Group, spécialisé sur le sens de l'entreprise.

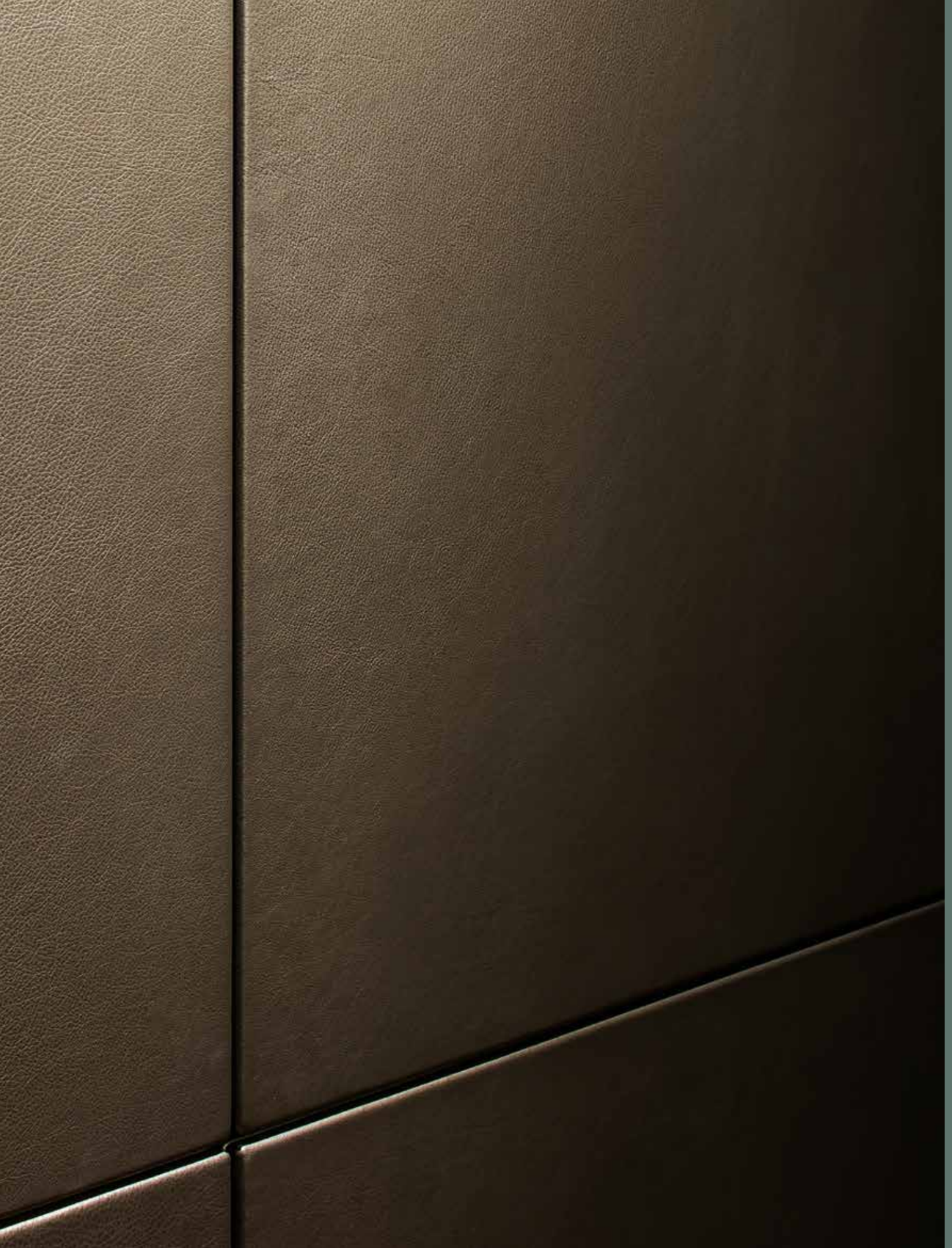
Tohru Nakamura
est le chef cuisinier du restaurant étoilé Werneckhof by Geisel, situé à Munich (deux étoiles au guide Michelin et 18 points au guide Gault & Millau) Avant d'intégrer cet établissement, il avait travaillé huit ans dans d'autres restaurants étoilés en Allemagne et aux Pays-Bas. De père japonais et de mère allemande, Tohru Nakamura est influencé par les deux cultures culinaires. Cet environnement familial particulier et sa formation au Japon expliquent certainement sa relation étroite et sa résonance personnelle avec la culture des couteaux.

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 : Dominic Veken, Ralf Grauel,
kontakt@grauelpublishing.de
Conception : Gerwin Schmidt,
mail@gerwin-schmidt.de
Rédaction des légendes :
Studio Andreas Wellnitz
studio@andreaswellnitz.com
Lithographie et composition :
Benkler & Benkler GmbH,
astrid@benkler.com

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



blog.bulthaup.fr
blog.bulthaup.be

bulthaup