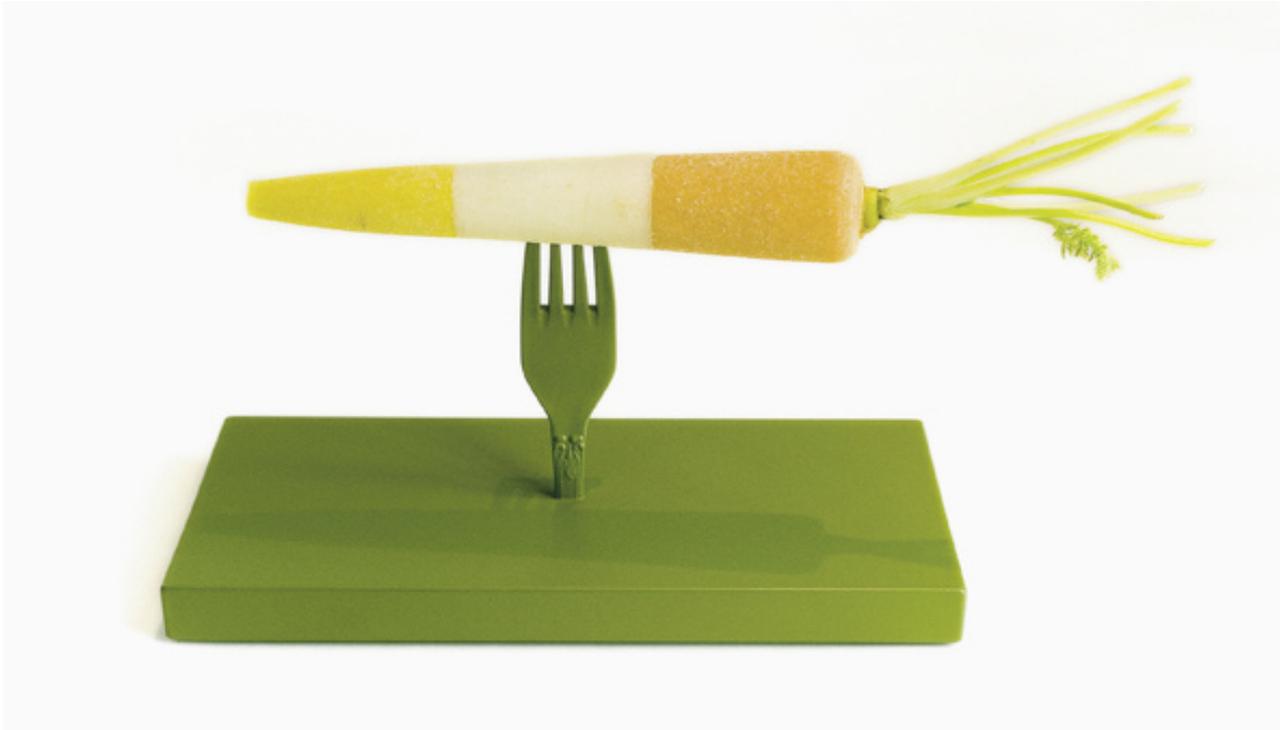


TOOL'S FOOD

Tool's food : exposition de Stéphane Bureaux du 23 février au 12 mai 2007 / Vernissage le 22 février
Galerie Fraîch'attitude 60 rue du Faubourg Poissonnière Paris 10



Concept et réalisation :
DESIGN STEPHANE BUREAUX
www.stephane-design.com

La carotte en tiers

L'expo :

Outils pour préparer, cuisiner, partager.

Modestement, l'exposition TOOL'S FOOD s'assigne un objectif ambitieux : sensibiliser au design en général et par là même, au design culinaire, une nouvelle génération de chefs.

Pour Stéphane Bureaux, le design culinaire c'est d'abord du design ! Une approche qui vise à décroquer les savoirs et les savoir-faire, à tisser librement des rapprochements pour permettre des propositions pertinentes, c'est à dire sensées et singulières. Car c'est bien de singularité dont il s'agit.

Il est allé chercher volontairement les cuisiniers dans leur pré carré de procédés, de techniques et de cuissons. A chacun des six chefs invités, en fonction de leur cuisine, il a proposé une piste radicalement innovante déjà validée dans son atelier. Rapidement passés au tamis de leur expertise, les « pourquoi pas » sont devenus des « pourquoi » puis des « comment » et enfin, des « voilà ! »... Usiner des légumes, faire rentrer la barbabapa dans un moule ou contraindre le cru, tous ont joué le jeu en laissant tomber le « je » pour le « nous ».

Partageur de cultures, Stéphane Bureaux engage le plaisir de celui qui fait, de celui qui déguste, mais aussi de ceux qui observent, vers une réflexion sur la nécessité de pratiques transversales.

Les chefs invités et les plats créés :

Gilles Choukroun (Angl'Opéra, Paris) – Cuillère à Mer

David Zudas (Auberge de la Charme, Prenois -21) – L'oeuf au Plat

Frédéric Coursol (Hôtel Radio, Chamalières -63) – Glace Non Radioactive

Alexandre Gauthier (La Grenouillère, La Madelaine sous Montreuil -62) – Enlégumineuses

Eric Guerin (La Mare aux Oiseaux, Saint Joachim -44) – Barb ahlala

Stéphane Marchal (Pâtisserie Steph, Nancy -54) – Galette Bluetooth

GALERIE FRAICH'ATTITUDE

Christophe Spotti : c.spotti@interfel.com - 01 49 49 15 15

Lucile Morin : galerie@interfel.com - 01 49 49 15 15

60 rue du Faubourg Poissonnière – Paris 10

Développement de projet et communication presse

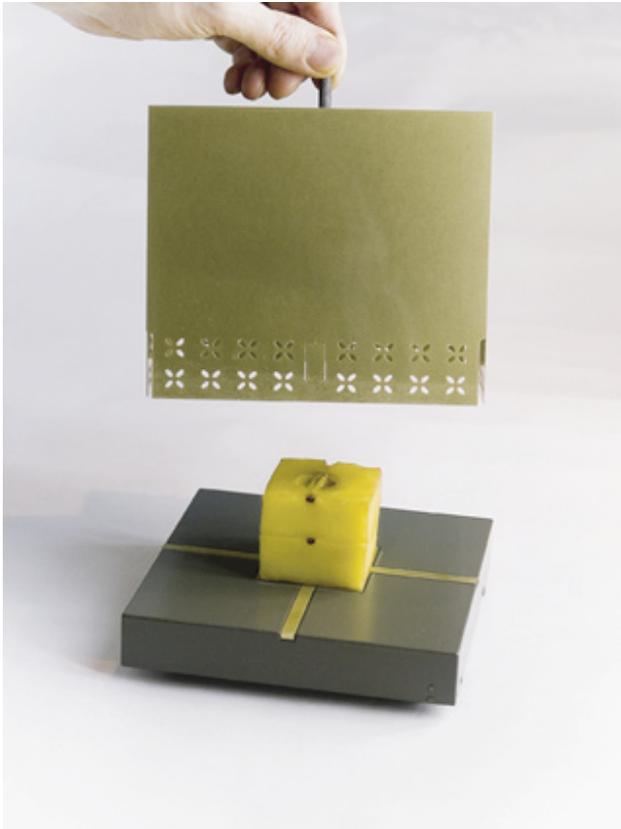
DESIGN PROJECT ><())))

benjamin.girard@design-project.net

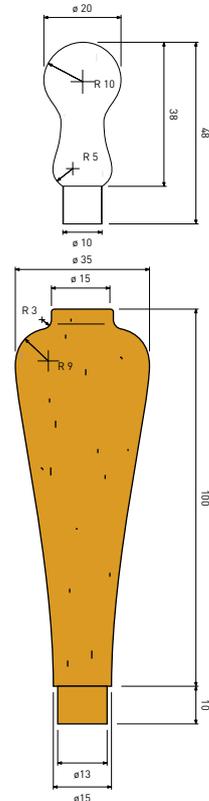
06 64 37 09 62

TOOL'S FOOD

DESIGN STEPHANE BUREAUX



La boîte à bigout



La collec

Enlégumineuses :

Le process:

L'idée est d'utiliser volontairement des machines outils industrielles (tour à métal, fraiseuse...) pour usiner des légumes et réaliser par assemblages des micro-constructions à l'esthétique et l'usage décalés.

Les plats :

La boîte à bigout :

Sous son cuir vaporisé en cuivre, une pomme carrée caramélisée sort toute brûlante des vapeurs. S'ouvrant comme un coffret à bijoux, elle abrite une glace bien froide à la pâte feuilletée dorée à la feuille. Clocharde métamorphosée en boîte à bi goûts, la pauvre du verger s'éloigne de la tatin pour tendre vers l'orfèvre.

La carotte rappeuse :

La carotte rappeuse elle, n'a fait qu'un tour. Usinée comme un morceau de bois sur une machine outil, elle se veut aussi jolie qu'utile en cuillère à saucer et à manger.

La carotte en tiers :

En tiers, elle est entièrement recomposée de couleurs issues de semences différentes assemblées à la façon ébéniste de tenon mortaise.

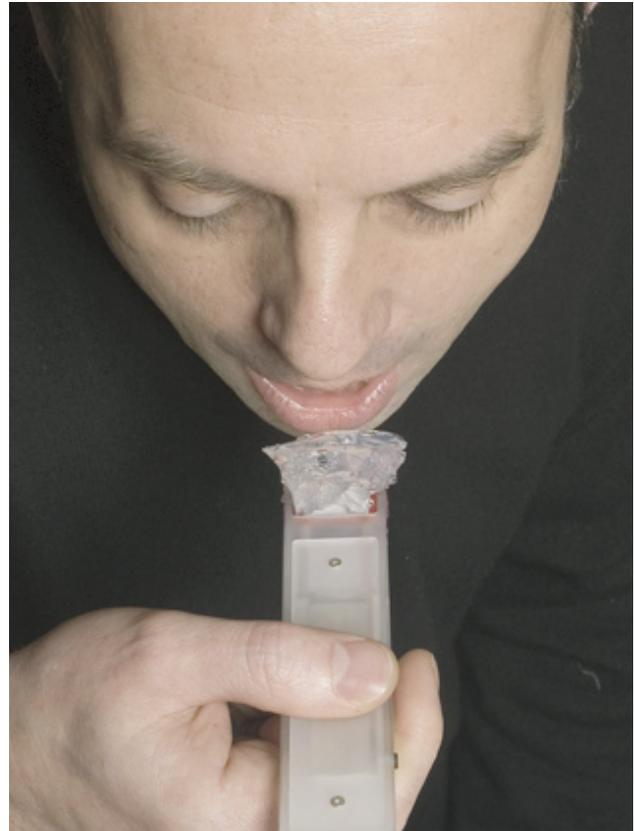
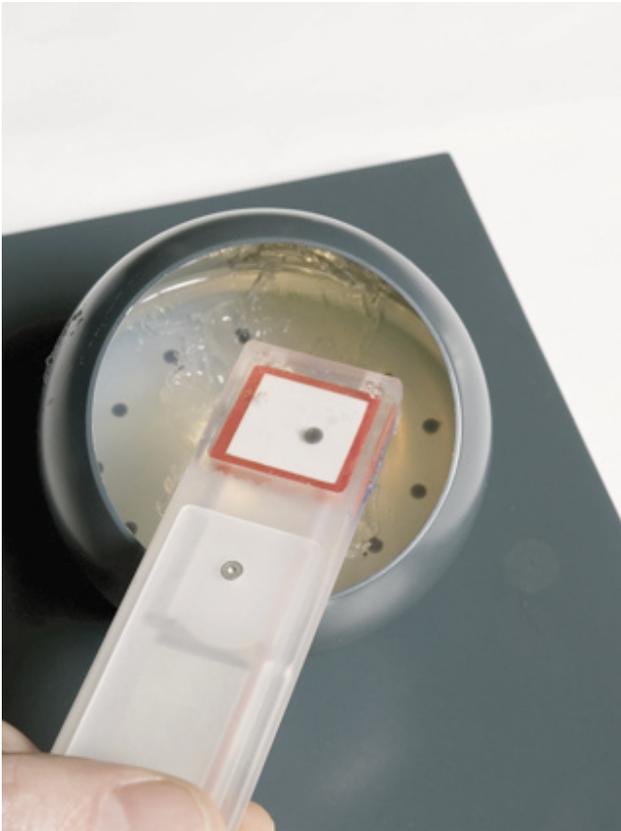
La collec :

Cette ludothèque à tremper dans différents condiments s'est construite dans l'atelier du designer qui a passé radis verts, carottes jaunes, navets blancs et betteraves rouges au calibre des fraiseuses, tours à métaux et autres machines ésotériques.

Recette élaborée en collaboration avec **Alexandre Gauthier**.

TOOL'S FOOD

DESIGN STEPHANE BUREAUX



Cuillère à Mer :

Le process :

La cuillère intègre un module électronique capable de produire à la fois du chaud et du froid. Cette caractéristique est exploitée pour réchauffer une face de la cuillère et refroidir l'autre face, créant ainsi une confusion au niveau du cerveau...et perturbant les sensations gustatives...L'effet est évidemment plus saisissant en l'utilisant avec un liquide (soupe, sauce, crème...) à température ambiante puisque les variations de température sont apportées par la cuillère elle même.

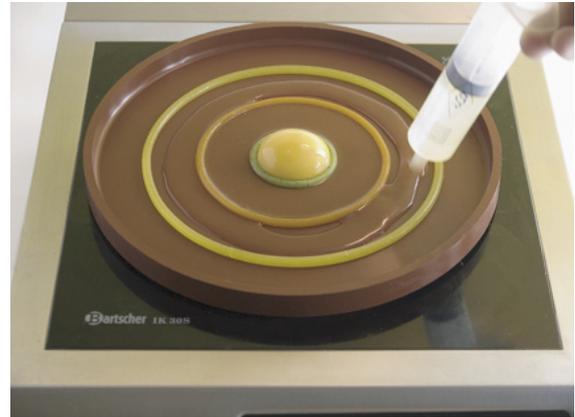
Le plat :

Abritée dans une boule argentée, treize grains de caviar en suspension dans une gelée d'eau de mer translucide. A côté, la cuillère à double sens qui produit du chaud côté pile, du froid côté face. Plongé dans la suspension marine, l'instrument fond la matière côté pile - la gelée redevient eau -, et tempère la préparation - le caviar reste pris en gélatine - côté face. Le gastronome en perd ses repères : chaud, froid ... effet de chaleur sur le palais, sensation de froid sur la langue...c'était figé, c'est liquide.... ???? Car dès qu'on y touche, c'est l'électrochoc. Le plat s'est autodafé pour enjoindre le consommateur à reconsidérer ses préjugés. La cuillère sensationnelle tourneboule les perceptions.

Recette élaborée en collaboration avec Gilles Choukroun.

TOOL'S FOOD

DESIGN STEPHANE BUREAUX



L'œuf au Plat :

Le process :

Dans un plat en silicone, donc insensible aux rayonnements électromagnétiques, on intègre des zones métalliques qui elles, y sont fortement sensibles. A la cuisson, seules chauffent les zones du plat où est noyé le métal. Toutes sortes de dessins des zones de cuisson sont possibles...

Le plat :

Au départ était l'œuf. Dans une parfaite géométrie copernicienne, le blanc et le jaune sont délimités par des spaghettis de poivrons verts/rouges/ jaunes. Le plat est entièrement préparé à froid, puis posé sur la plaque à 100°. L'induction ne cuisant que sur le métal, l'œuf cuit, le poivron (sur silicone) demeure froid, cru !

L'œuf à la basquaise revu, dans sa recette originelle, et corrigé, par la technique, pour rappeler que celle-ci « n'est pas contraire au sens de l'humour ! ». Magie révélée de l'induction qui chauffe mais reste froide, produit cru et cuit en simultanée... L'œuf au Plat sonde le gustatif, le visuel et le sensoriel. Et confond la sémantique. Le « plat » n'est qu'un tout, homonyme de montage, de cuisson, de service, de l'intitulé...

*Recette élaborée en collaboration avec **David Zudas**.*

TOOL'S FOOD

DESIGN STEPHANE BUREAUX



Glace Non Radio Active :

Le process :

Il se déroule en deux phases distinctes, premièrement on réalise un moule à paroi mince en chocolat. Dans ce moule on verse un appareil à glace et on met l'ensemble à congeler. Pour la dégustation, on met l'ensemble au micro-ondes, la glace étant transparente aux micro ondes elle ne décongèle pas tout de suite au contraire du chocolat qui fond en un nappage instantané.

Le plat :

Plat ultra technique qui cache tout de son process. Coulés dans un moule en chocolat à trois compartiments, trois parfums de glace aux couleurs pastel. Sorti du congélateur, le dessert est glissé tel quel au micro-ondes. 50 secondes, départ, « kling » et voilà toute son œuvre transformée en une étonnante gourmandise. La glace ne bouge pas, le chocolat lui s'intercale entre chaque paroi, fondant en une tiède sauce et nappe la glace toujours gelée ...Non content de faire sourire, le plat inscrit ainsi la réhabilitation d'un procédé injustement relégué comme pendant du congélateur, pourtant ô combien porteur de recettes et de pratiques nouvelles.

*Recette élaborée en collaboration avec **Frédéric Coursol**.*

TOOL'S FOOD

DESIGN STEPHANE BUREAUX



Barb ahlala :

Le process :

Il se déroule en deux phases distinctes, premièrement la barbe à papa est pressée à chaud dans un moule en élastomère. La peau qui se forme alors, permet de supporter le pistoletage d'une fine couche de chocolat. En durcissant, le chocolat forme une coque protectrice de l'humidité ambiante. La barbe à papa peut, de ce fait, rester cotonneuse.

Le plat :

Un produit ludique, emblème fugitif de souvenirs d'enfance : la barbabapa.

Une fois fabriquée et introduite dans un moule chaud en élastomère, elle épouse la forme imposée d'un bol. Enrobé de son chocolat durci, elle devient un vrai contenant.

Présenté garni à ras de "bombs" on commence gentiment, puis comme un retour d'enfance de gamin colère et avide, on casse la boîte pour y découvrir encore, la friandise cachée. Pousser le vice à grignoter son plat jusqu'à en croquer le bol. Faire disparaître le contenant frivole et du même coup, digérer dans une persistante gourmandise, l'artifice culinaire figé temporairement.

*Recette élaborée en collaboration avec **Eric Guérin**.*

TOOL'S FOOD

Tool's food : exposition de Stéphane Bureaux du 23 février au 12 mai 2007 / **Vernissage le 22 février**
Galerie Fraîch'attitude / 60 rue du Faubourg Poissonnière Paris 10



Le designer :

Stéphane Bureaux, diplômé en 1989, de l'ENSCI-Les Ateliers (Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle), fonde la même année, son agence de design global à Paris. De 1993 à 2003, il a été professeur à l'ESAD de Reims (Ecole Supérieure d'Art et de Design) où il a notamment dirigé la section du design. Ses domaines d'intervention "no limit" l'ont amené à s'intéresser en pionnier au design culinaire.

Ainsi, en 1999, Stéphane Marchal de la pâtisserie Stef de Nancy et Stéphane Bureaux fêtaient le centenaire de l'École de Nancy en lançant "Le Pavé Gruber" dans la mare des traditions pâtisseries. Poursuivant leur démarche novatrice, ils ont rendu hommage en 2004, au constructeur Jean Prouvé dont on célébrait le vingtième anniversaire de la mort. Pour cet "Hommage à Jean Prouvé" créé dans l'esprit du maître, chaque élément est préfabriqué et prêt à être assemblé au dernier moment afin de préserver la fraîcheur de l'ensemble.

De façon tout à fait inédite, l'entremet a été récompensé en 2005, par l'Agence pour la Promotion de la Création Industrielle (APCI) et Stéphane Bureaux nommé lauréat aux Talents du luxe 2005 dans la catégorie "Talent de l'innovation".

En 2006, associé à un couple de boulangers, les Donadieu, il a créé un pain d'un nouveau genre, "BIS". Un pain dual, moitié miché moitié couronne, qui a la couleur de son nom, qui s'accroche et qui accroche, un vrai produit contemporain mais qui repose sur un savoir faire ancestral.

Cette passion pour le culinaire ne le détourne pas pour autant des autres domaines du design. Son actualité l'amène ainsi à passer avec le même enthousiasme et la même rigueur, d'un vase pour la Manufacture Nationale de Sèvres à une scénographie pour Renault ou une gamme de biberons pour BB Confort.