

## QUI ÊTES-VOUS?...

## matali crasset

Diplômée des Ateliers de l'École Nationale Supérieure de Création Industrielle comme designer industriel, matali crasset (1965) compte parmi les plus fortes personnalités du design français, même si sa démarche va à l'encontre des grands courants du design contemporain: plus que d'inventer de nouvelles formes ou de faire dans la déco, c'est l'objet en tant que tel (ou plutôt ses fonctions et son usage) qui l'intéresse. Après avoir travaillé avec Denis Santachiara et Philippe Starck, matali collabore notamment avec Domeau & Pérès, Edra, Established & Sons, Moustache... et aujourd'hui Alessi.

## C'EST DU GÂTEAU!

La carrière de matali crasset n'avait pas spécialement besoin d'un coup de fouet, mais sa collaboration avec le célèbre chef pâtissier français Pierre Hermé et Alessi la propulse une fois de plus sur le devant de la scène design. Entretien.



RÉALISATION: KAROLIEN VAN CAUWELAERT

matali crasset et sa collection  
"Essentiel de pâtisserie"  
créée en collaboration avec  
Pierre Hermé (Alessi).



Si les mauvaises langues racontent que matali crasset doit sa coupe de cheveux à un bol mélangeur, il fallait certainement voir là un signe de son intérêt pour les ustensiles de pâtisserie. Il est en tout cas indéniable que la talentueuse designer française s'en est inspirée pour créer le logo d'"Essentiel de Pâtisserie": une collection d'ustensiles de cuisine développée en collaboration avec son ami de longue date Pierre Hermé. La ligne d'ustensiles comporte les trois indispensables du pâtissier (un fouet, une spatule et le 'cul de poule'), ainsi qu'un bol mélangeur et un plateau à gâteau. Des objets élémentaires, conçus de façon rationnelle et extrêmement simple, ce qui ne pouvait que ravir Pierre qui souhaite placer la pâtisserie à portée de tous. Le fouet, par exemple, se compose de deux parties, permettant ainsi de battre deux types de mélanges: des mélanges légers et des mélanges plus denses. Mis en œuvre par Alessi, les objets affichent des coloris frais.

#### ■ La conception des ustensiles est-elle née d'un manque lors de vos expériences culinaires personnelles?

"Quand je crée, je ne pense jamais à mes besoins personnels; je pense simplement à faire plaisir aux autres. Tous ces ustensiles existaient déjà, je n'ai fait que les réinterpréter. Le monde de la pâtisserie professionnelle est un monde très fermé, et les techniques et gestes utilisés sont extrêmement précis: j'ai découvert un univers complexe que j'ai minutieusement étudié, pour qu'ensuite mes créations puissent être accessibles à des non-spécialistes. J'aime l'idée que mes outils contribuent à mettre la pâtisserie à la portée des néophytes."

#### ■ Comment la collaboration s'est-elle passée?

"Je suis allée observer le travail des pâtissiers dans l'atelier de Pierre pour découvrir quels étaient les ustensiles indispensables. Les pâtissiers utilisent ces ustensiles de six à huit heures par jour, ils possèdent donc un savoir-faire que le chef coq moyen ne possède pas. Ma tâche a consisté à rendre leurs ustensiles hyper fonctionnels et faciles à utiliser."

#### ■ Pourquoi avoir choisi Pierre Hermé?

"J'avais déjà travaillé avec Pierre. Ensemble, nous avons conçu un couteau hybride pour Forge de Laguiole. De cette collaboration est née l'idée de concevoir une ligne d'accessoires pour la pâtisserie, et il s'avère que nous avions la même approche. Pierre déteste la pâtisserie "surfaite", les gâteaux sucrés à outrance: il voulait mettre l'art de la pâtisserie à la portée du grand public, "déramatiser la pâtisserie", comme il le disait lui-même."

#### ■ N'avez-vous jamais pensé à développer un mixeur ou un robot de cuisine?

"Le monde automatisé ne m'intéresse pas. Dans tout atelier de cuisine, on commence par les bases de la cuisine et dans le domaine de la pâtisserie, tout est encore entièrement réalisé à la main. J'avais préalablement rencontré Alessi et je savais que l'on pouvait envisager une collaboration

pour la réalisation de ces objets. L'intervention du designer ne représente qu'une phase du processus complet de développement d'un produit. Le designer indique une direction à suivre et se charge de créer le squelette d'une collection. Après, il faut gérer d'autres aspects du développement: le choix des matériaux, la production, le marketing... Un bon partenariat est la condition sine qua non pour qu'un produit arrive sur la marché."

#### ■ Comment décririez-vous votre manière de travailler?

"J'essaie de confronter les gens aux idées reçues en remettant en question des évidences. J'ai par exemple un jour conçu une salle de bains sans miroir, ce qui permet d'être plus attentif aux autres rituels du bain et aux sensations. Sans cesse je prends de la distance par rapport aux choses et me pose la question suivante: qu'est-ce qui est vraiment nécessaire? A partir de là, je met en place une nouvelle logique."

#### ■ La multifonctionnalité en fait-elle partie?

"A ce terme je préfère le mot 'enrichissement'. Notre environnement est souvent trop rigide. "Je n'ai pas de place": combien de fois n'ai-je pas entendu cette phrase. On ne peut bien sûr pas déplacer les murs, mais on peut concevoir des objets exploitant l'espace d'une manière plus originale, en optant pour des meubles escamotables et légers."

#### ■ Cela nous renvoie au terme de "nomadisme" d'antan. Ce phénomène n'est-il pas mort et enterré?

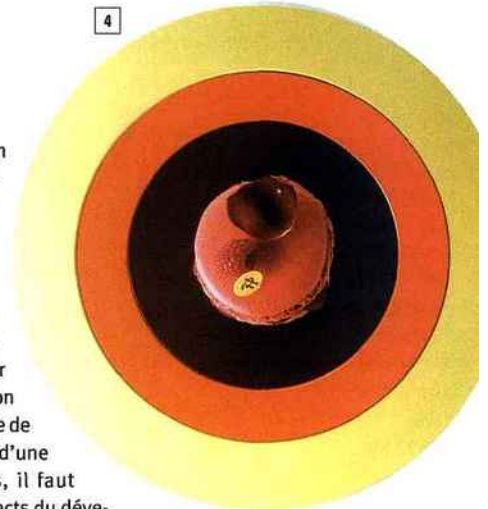
"Le nomadisme n'a malheureusement jamais pu dépasser le stade du rêve. Il trouvait son expression dans la philosophie de vie des gens, mais ce n'est pas parce qu'on met des roues sous une table que l'on change les choses. Tout est dans la tête."

#### ■ Allez-vous utiliser ces ustensiles de cuisine?

"A la maison, ce n'est pas moi qui cuisine, mon compagnon-originaire de Dijon-le fait à merveille! Je lui ai donc sagement délégué la préparation des repas... et c'est mieux pour tout le monde!"

Info: [www.matalicrasset.com](http://www.matalicrasset.com); [www.alessi.com](http://www.alessi.com).

4



3



1. La spatule réunit deux parties: une partie souple et une partie rigide (18 euros). 2. Le fouet se compose de deux éléments: l'un permettant de battre des mélanges légers, l'autre, des mélanges plus denses (35 euros). 3. Le bol mélangeur contient un deuxième récipient, plus petit, pour mixer les premiers ingrédients d'une recette ou renforcer la stabilité de l'objet (94 euros). 4. Le plateau-présentoir à gâteau est constitué de plusieurs éléments emboîtés, pouvant aussi être utilisés séparément (75 euros). Le tout Alessi.