

intramuros

INTERNATIONAL DESIGN MAGAZINE N° 150

25

**INTRAMUROS FÊTE SES 25 ANS AVEC
CELEBRATE ITS 25 YEARS WITH**

CYRIL AOUIZERATE, MARC AUDIBET, PATRICK BOUCHAIN,
STÉPHANE BUREAUX, ODILE DECK, JEAN-LOUIS FRÉCHIN,
H5, ÉTIENNE MINEUR, JEAN-PIERRE SIMON,
PHILIPPE STARCK, SERGE TRIGANO...

Allemagne 15,00 €
Espagne 14,60 €
Italie 14,60 €
Grèce 14,60 €
Pays-Bas 14,60 €
Portugal 14,60 €
Dom 14,60 €

Canada 22,50 \$can
Maroc 163 MAD

Nouvelle Calédonie 1750 CFF
Polynésie 1800 CFF
Suisse 23,60 CHF

bilingue
Français / Anglais

septembre / octobre 2010

M 03703 - 150 - F: 13,50 € - RD





Germain Bourré.
 "Envolée terrestre",
 menu Vintage time
 Veuve Clicquot.

L'étagère potagère primée à l'édition 2009 de Jardins Jardin. MILOMA



"CMR Collection", un tabouret en Zingana produit au Cameroun dans un contexte associatif et équitable et distribué en Europe, Le Villageois.



"Le damier Clicquot", pommes de terre cuites basse température, caviar d'Aquitaine, hareng, pousse pied et crème acidulée, menu Vintage time Veuve Clicquot.

"Nage marine", langoustine, homard et huître, gelée d'eau de mer, menu Vintage time Veuve Clicquot.



"Verticale d'abricot", mousse et purée d'abricot frais, sorbet champagne, tuile carambar, abricot mi sec et caramel, menu Vintage time Veuve Clicquot.



"Carré jaune sur fond jaune", guimauve abricot et cage caramel, menu Vintage time Veuve Clicquot.

Les créations végétales de Germain Bourré

Diplômé de l'Esad de Reims, ex-collaborateur de Jean-Marie Massaud, Germain Bourré crée son agence en 2005 et diversifie ses activités dans l'architecture intérieure (à Paris, avec le restaurant Tugalik dans le 5^{ème} arrondissement, la Maison des associations de solidarité dans le 13^{ème}), dans le packaging (coffrets cadeaux pour Issey Miyake) et dans la conception de divers produits, comme la coque enveloppe de la "Xambox", l'outil informatique du classement chaotique. Il excelle dans tout ce qui harmonise, dans tout ce qui participe à la composition parfaite, il conçoit le détail ou l'accessoire qui modifie l'ensemble. Le jeune designer a très vite été identifié dans les territoires du luxe et notamment dans les

événements festifs, autour des arts de la table. A ce titre, sa collaboration avec Veuve Clicquot est significative de son attitude dans le design culinaire, domaine de composition par excellence où il s'agit de faire ressortir le travail des autres et d'enrichir la dégustation en s'effaçant derrière le produit, un exercice de respect de l'autre bien maîtrisé. Ainsi, quand Veuve Clicquot organise un repas pour promouvoir l'accord de ses trois cuvées Vintage avec la gastronomie, Germain Bourré fait le lien entre les œnologues de la maison et les cuisiniers pour organiser le menu, la présentation et pour les assister dans la création et la réalisation des nouveaux outils, vaisselle, seaux, présentoirs ou autres éléments d'une ligne

visuelle qui font du repas un événement où s'éveille la sensibilité de tous les sens. Jusqu'à présent ont participé à l'aventure de cette célébration, l'œnologue Philippe Thiéffry, Mathieu Vianna de La Mère Brazier à Lyon, Marian Gandon du Fairmont de Monte Carlo et Jean-Pierre Vigato de l'Apicius à Paris. De cette capacité à exercer la direction artistique, vient de naître une nouvelle expérience dans l'édition de meubles, conjuguant également ses talents de partage. La première édition MILOMA, sa maison d'édition d'objets et de mobilier compte des étagères potagères et un parasol végétal ; suivra un excitant projet de cuisine d'extérieur conçue par Bruno Houssin.
L.A.

Germain Bourré's natural creations

A graduate of the Esad in Reims, and an ex-colleague of Jean-Marie Massaud, Germain Bourré opened his own office in 2005 and moved into interior architecture (the Tugalik restaurant in Paris' 5th district, a community centre in the 13th), packaging, (gift boxes for Issey Miyake), and various product designs, especially the highly successful Xambox, an ingenious system for archiving – and retrieving – paper documents. He excels in creating harmony, in seamless coordination, creating the detail

or accessory that changes everything and so it is no surprise that his talents were quickly sought out by the world of luxury and tableware. His work with Veuve Clicquot is indicative of his attitude to design when it comes to the culinary arts. It is a domain in which bringing out the work of others and contributing to heightening the sensation of eating while remaining in the background are essential. It necessitates having absolute respect for the other party involved in the creative process, the cook.

When Veuve Clicquot organised a reception to highlight the harmony between its three Vintage champagnes and food, Germain Bourré was charged with coordinating with the champagne house's sommeliers and the cooks, to devise the menu, to decide how it would be presented and to design a line of table ware and buckets that would display everything to best effect and make the event one that saturated the senses. To date, the wine specialist Philippe Thiéffry, Mathieu Vianna from the Mère Brazier

restaurant Lyon, Marian Gandon from the Fairmont in Monte Carlo and Jean-Pierre Vigato from Apicius in Paris have taken part. This role as an 'Artistic Director' has incited him to move into furniture, an area in which his ability to share is equally useful. The first line from MILOMA, the name of his new company specialised in objects and furniture includes 'market garden' shelves and a parasol made from all natural materials. Coming up is an exciting outdoor kitchen designed by Bruno Houssin.