





*Page de gauche :*

**DRESSAGE**  
Assiette bougeoir,  
(Astier de Villatte ×  
John Derian).  
Cuillères,  
fourchettes  
et couteaux  
collection Naples  
(Astier de Villatte).  
Verres soufflés  
dans des moules  
en chêne conçus  
par Moe Redish  
en collaboration  
avec un souffleur  
de verre, disponible  
sur oros.design.  
Tissu en lin  
(Pierre Frey).

*Page de droite :*

**MESSAGE**  
Verre à pied  
Loulou en verre  
de Murano,  
(Armani/Casa).  
Boîte en bois  
gravée par Thierry  
Mouton (M'Style  
Design). Elle  
contient le dessert  
« Hommage à notre  
forêt des Landes,  
été 2022 » créé par  
le chef Matthias  
Leuliette, du  
restaurant Demain,  
1, rue du Lycée,  
Biarritz (64).



# le feu

*Texte Léa Outier Photos Amélie Ambroise  
Mise en scène Charlotte Huguet  
Sélection Marie Aucouturier*

## Quand la flamme, apprivoisée et maîtrisée, devient complice de la création

La scène se passe dans un petit village du massif des Corbières, en Occitanie, un week-end de printemps : une poignée de potiers, penchés sur l'âtre d'un four en terre rond comme une tortue, attendent les braises. Ils se relaieront toute la journée jusqu'au soir, sous le soleil têt. Chaque degré gagné est une victoire. Ce jour-là, la température atteindra 999 °C. Assez pour recouvrir les pièces d'un bel émail vitrifié. Ces potiers persévérants le savent : le feu, perdant ses origines dans celles de l'homme, est un allié autant qu'un adversaire à amadouer. Le philosophe Gaston Bachelard, dans sa *Psychanalyse du feu* (Gallimard), l'a bien résumé : « *Parmi tous les phénomènes, il est vraiment le seul qui puisse recevoir aussi nettement les deux valorisations contraires : le bien et le mal. Il brille au Paradis. Il brûle à l'Enfer. Il est douceur et torture. Il est cuisine et apocalypse. Il est plaisir pour l'enfant assis sagement près du foyer ; il punit cependant de toute désobéissance quand on veut jouer de trop près avec ses flammes. Il est bien-être et il est respect. C'est un dieu tutélaire et terrible, bon et mauvais.* »

On le sait domestiqué par l'*Homo erectus* au moins 400 000 ans avant notre ère. Le feu a fait du chemin depuis : jadis foyer primitif (qui lui doit d'ailleurs son étymologie), trésor mythologique volé aux dieux par Prométhée, le feu est devenu un élément de modernité, un partenaire de création. Il élit domicile dans les ateliers des artisans, quitte les coulisses des cuisines pour embraser les assiettes, se glisse dans les formules des parfumeurs... Nombre de jeunes designers entretiennent la flamme du bois noirci : l'Allemand Valentin Loellmann,



dont un bureau a rejoint les salles de l'Élysée, a posé du chêne noirci sur les degrés de cuivre d'une luxueuse console, où dialoguent l'éclatant et le carbonisé. Son compatriote Lukas Cober a taillé un banc et une table dans du chêne massif brûlé, quand la designer taiwanaise Chialing Chang imagine des rouleaux à pâtisserie imprimant poétiquement sur la pâte les reliefs d'une écorce calcinée. Les maîtres du *yakisugi* japonais (littéralement « cèdre grillé »), ou l'art de la juste combustion des planches, en détiennent la technique depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle : passé par la flamme, le bois se fortifie, résiste à tout.

« *Il peut paraître contre-intuitif de mettre le feu à un objet en bois, mais cela a été pratiqué pendant des siècles, s'amuse le designer anglais Moe Redish. Brûler permet de former une couche de carbone protectrice entre le bois périssable et les intempéries. Il y a beaucoup à explorer et à apprendre de ce processus.* » Dans son atelier londonien, cet artisan du mobilier en bois a donc poussé l'expérimentation : soufflé dans des moules en chêne, du verre en >



### En haut :

NUANCES Différents bols réalisés par le chef Kosuke Nabeta pour son restaurant Sola, 12, rue de l'Hôtel-Colbert, Paris 5<sup>e</sup>. Engobes, oxydes et émaux sont fabriqués selon différentes recettes expérimentales, à partir de charbon d'os de pigeon, ocre, cuivre, manganèse, fer, kaolin et même marinade de café. Cuisson des pièces au feu. Sous les bols, carreaux d'argile, séchés avec des brosses en acier puis cuits au feu pendant 72 heures à des températures proches de 1000 degrés. Cotto lungo 01, 02 et 03 (Fragments).

### En bas :

OMBRE ET LUMIÈRE Banc Kuro en chêne noirci au feu, conçu par Lukas Cober, Galerie Gosserez. Bouchon en bois tourné finition bois brûlé du vase Yakusugi (Roche Bobois).



**TEXTURES**  
Rouleau à  
pâtisserie Imprint  
en bois brûlé  
imaginé par  
Chialing Chang,  
disponible chez  
oros.design.  
Encens ASH,  
(Perfumer H).







De haut en bas :

**PURIFICATION** Les 3 étapes de finition des tapis tissés main au Maroc par Beni Rugs : brut, brûlé puis lavé.

**POISSON** Maquereau fumé au bois de hêtre (Le Fumoir de Saint-Cast). Planche à découper Robust (Laura Living Style, disponible chez Merci, Paris).

**AMBIANCE** Porte-bûches Sherwood en twill de laine (Hermès).

À droite :

**LIGNES** Cierges miel, coffret bougies fines et longues allumettes, bougeoir Folies 1925 (1<sup>er</sup> plan) et bougeoirs Folies 1919 (Maison Pechavy).

Tissu en lin (Pierre Frey).



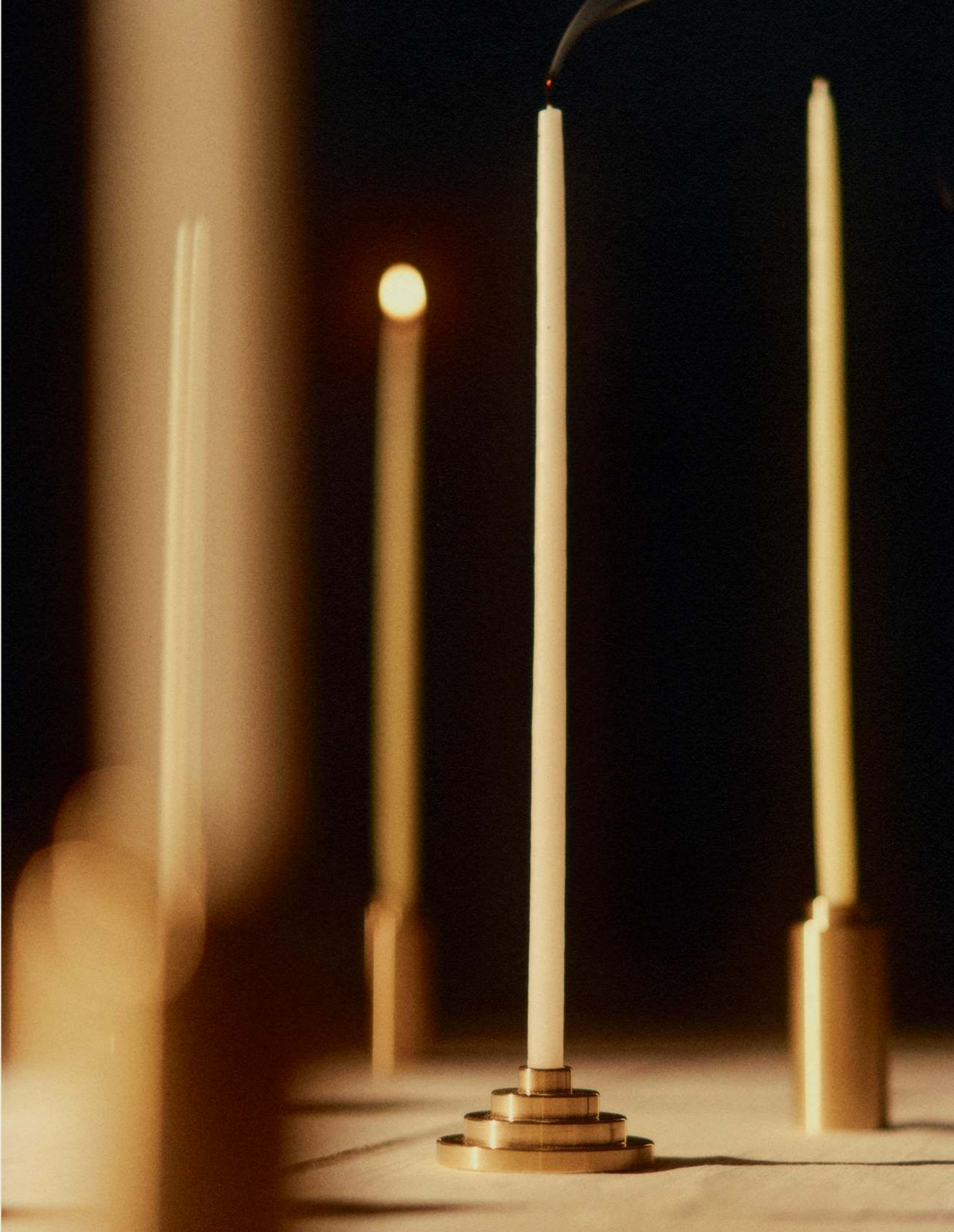
> fusion vient épouser les rainures du bois. Donnant naissance à un premier gobelet. Puis il réutilise le moule : une fois, deux fois, vingt-cinq fois... jusqu'à rupture. Et chaque fois, la naissance d'un verre unique, cabossé, reflet de la matière lentement grignotée par la chaleur. Le creuset de ses nouveaux verres à whisky, lui, « *est toujours en pleine forme après trente versions* », dit Moe Redish, qui espère atteindre les cent éditions.

### *Le feu embellit autant qu'il purifie*

Chez Beni Rugs, fabricant de tapis tissés à la main à Marrakech, le feu embellit autant qu'il purifie. À peine décrochés du métier à tisser, les moelleux aplats de laine sont soumis au chalumeau. La scène évoque d'abord une destruction : un artisan calcine minutieusement chaque centimètre d'un tapis posé au sol. Les fibres roussissent, noircissent, puis absorbent les flammèches. « *Sans ce procédé, qui a toujours fait partie de la fabrication des tapis noués au Maroc, les pièces ne seraient pas les mêmes*, explique Tiberio Lobo-Navia, cofondateur de la marque. *Le brûlage, en éliminant fibres duveteuses et parasites, garantit un poil plus uniforme, une belle épaisseur, et fait >*













GÉOMÉTRIE Vase Yakusugi en verre soufflé bouche, avec bouchon en bois tourné finition bois brûlé. Grand modèle couleur émeraude (Roche Bobois). Tissu en lin (Pierre Frey).



Assistant photo Mathieu Agudelo - Assistante mise en scène Lola Gueneau

Plus au sud, dans le restaurant Demain, au cœur de Biarritz, d'autres expérimentations ont lieu en cuisine. Le chef Matthias Leuliette y a élaboré un saisissant « avant-dessert » : dans une boîte en pin des Landes, une feuille de papier azyme imprimée d'une photo de forêt prend feu sous les yeux du convive. Le papier comestible, calciné jusqu'au recroquevillement, donne à la glace aux bourgeons de pin logée en dessous « un goût toasté, presque caramel ». « Je mets le feu à la forêt, littéralement. C'est un spectacle autant qu'un message, explique le jeune chef, qui a imaginé son assiette lors des funestes incendies de la forêt landaise de l'été dernier. Rien n'est aussi puissamment évocateur que le feu: il permet de faire surgir un souvenir, une émotion, une sensation. Moi, il me transporte devant la cheminée de ma grand-mère, quand il fallait se dépêcher d'ajouter une bûche avant que tout ne s'éteigne. En cuisine, on doit raconter une histoire qui puisse résonner chez chacun. Le feu a ce grand pouvoir. » ▫

> ressortir les motifs. C'est une étape cruciale. » Débarrassés de leurs impuretés, les tapis seront ensuite lavés à grande eau.

Si le feu purifie, il se fait aussi créateur de saveurs. Ou, plus exactement, il délègue cette mission à la fumée. Qui n'a jamais glissé des branches de genêt ou de thym dans la braise du barbecue estival a devant lui nombre d'expérimentations pour la belle saison. Et des associations sans fin : agneau-genêt, poulet-romarin, courgettes-sarriette... En Bretagne, dans le Fumoir de Saint-Cast, « artisan fumeur » établi en 2013 sur la côte d'Émeraude, on s'applique à redonner ses lettres de noblesse à l'ancestral fumage : sous les effluves de hêtre et de chêne s'affinent noix de Saint-Jacques, saumon, haddock... Quelques heures de sel et de fumée : la recette est simple, mais d'elle naît la finesse.

Et pour ceux qui voudraient la senteur sans le brasier, les parfumeurs se sont attelés à capturer l'impalpable essence du brûlé. Comme chez Diptyque, où la bougie Feu de Bois crépite d'essences boisées, ou chez la très inspirée maison Perfumer H, qui convoque dans son flacon Smoke une riche palette : rien de moins que des accords de géranium, ciste, cardamome, camomille, rose, sur un socle de bouleau, cèdre, santal, résines de benjoin et d'encens.

Quand le feu s'éteint, restent ses résidus. La cendre, que les paysans savent fertile, devient elle-même matière première. Dans les coulisses du restaurant parisien Sola, une étoile au guide Michelin, le chef japonais Kosuke Nabeta s'astreint à un étrange rituel d'après-service : potier à ses heures, il prélève dans ses fourneaux la cendre fine laissée par le charbon traditionnel binchotan, pour la mélanger ensuite à ses émaux. Il en tire des pièces d'argile fines et mates où l'émail et la cendre déposent sur la matière de minutieux cratères. « J'aime cette idée de la réutilisation, confie le chef né à Kagushima. La cuisine est un lent processus de transformation, comme l'est la poterie, et toutes deux naissent du feu, de la cuisson. »

Page de gauche :

SENTEUR Parfum d'intérieur  
Feu de Bois, 150 ml (Diptyque).



CAPTURE Safate (kipper) salé et fumé au bois de hêtre (Le Bouquet normand). Planche à découper Robust, fabriquée à la main à partir d'un seul morceau de chêne brûlé, selon la technique japonaise du *Shou Sugi Ban* (Laura Living Style, disponible chez Merci, Paris).