LE FIGARO et vous



BEAUTÉ

REFUSANT LA CALVITIE, DE PLUS EN PLUS D'HOMMES CÈDENT AUX NOUVELLES TECHNIQUES D'IMPLANTS CAPILLAIRES

PAGE 30



PORTRAIT

UN LIVRE, UNE PIÈCE, DU CINÉMA... FRANÇOIS-XAVIER DEMAISON EST SUR TOUS LES FRONTS

PAGE 32

Des tables royales au goût du jour

Calices, assiettes, vases... Les collections des grandes maisons revisitent les codes monarchiques et donnent leur vision d'une table esthétique mais adaptée au quotidien.

PAGE 28



Service de table Gien inspiré des vases à oranger du château de Versailles.

FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO, GIEN, DREAMMEDIA/ARCHIVE PHOTOS, REYNAUD JULIEN/PS MEDIAS/ABACA



1. Ronds de serviette Fragonard.
2. Bougeoir *Crinière Anguille* de Studio Papillons.
3. Verres Harcourt de Baccarat.
4. Bougeoirs en inox brossé d'AM.PM.
5. Plat en terre cuite du Cèdre Rouge.
6. Buire indienne de Kunaal K. Seolekar, à la Manufacture de Sèvres.

ADOBE STOCK ; FRAGONARD ; S. DE SANTIS ; BACCARAT ; CAESA ; BORDALLO PINHEIRO ; AUDREY FALET

Art de vivre : comment composer une table royale d'aujourd'hui ?

Sophie de Santis

Même si l'étiquette a changé, chacun cherche l'inspiration dans les codes historiques et décoratifs pour dresser un banquet festif et contemporain.

L'art de dresser une table est un exercice parfois protocolaire mais aussi gratifiant au moment de recevoir chez soi. Connaître l'étiquette, les codes esthétiques et les savoir-faire peut être utile. *« Une table doit être désirable pour les visiteurs »*, assure Ève Cazzani, la directrice artistique de la Manufacture de Gien. Si l'histoire nous montre qu'au fil des XVIe et XVIIe siècles perdure le service à la française, à savoir poser plusieurs mets sur la table en même temps, on sait aussi que sous Louis XIV, la disposition des plats est tout à fait symétrique. De ces coutumes royales codifiées, que reste-t-il aujourd'hui ? Dans les grandes maisons françaises des arts de la table, les inspirations sont toujours nombreuses : des motifs sur les services en porcelaine, la forme des verres à pied, les symboles de l'orfèvrerie, les décors brodés sur les serviettes... *« La tendance est à une vaisselle moins épurée,* observe Ève Cazzani, *on revient à des styles plus riches, plus décorés. »* Chez Gien, faïencerie fondée en 1821 sur les bords de la Loire, la directrice artistique vient de signer la collection Vases à Oranger, en collaboration avec le château de Versailles.

« C'est un décor Renaissance inspiré de gravures de vases à oranger en argent du XVIIe siècle, autrefois disposés sur le parvis extérieur nord de Versailles. On sait que ces vases ont été fondus, comme beaucoup d'autres pièces, pour financer les guerres. Mais ils ont été ensuite reproduits en bronze. » Avant de retrouver leur place d'origine à la fin des travaux, ces vases ornent temporairement la galerie des Glaces. Le sujet de cette nouvelle collection s'attache à réinterpréter les détails des jardins à la française de Le Nôtre. Au centre de chaque assiette figure le vase à anses d'anges, faunes ou dragons, entourés d'une bordure qui reprend l'architecture végétale et l'art du treillage dans un camaïeu de vert et kaki. Et un orange subtil pour les fruits. Les codes ont été scrupuleusement respectés. *« Attention, à Versailles le treillage est droit et non penché ! »* Cet « effet gravure » du document historique, à la fois classique et intemporel, a-t-il été pensé pour l'usage quotidien ? *« Les pièces sont légères, passent au lave-vaisselle et se vendent à partir de 42 euros l'assiette à dessert »*, fait remarquer Ève Cazzani.

Chez Baccarat, Clément Houssiaux-Proust confirme cet engouement pour des décors plus chaleureux sur la table. *« Le verre Harcourt, créé en 1841, a fait partie des tables impériales, sous Napoléon III, notamment »*, assure le directeur artistique, qui a présenté au dernier Salone del Mobile de Milan une variante originale de l'emblématique Harcourt dans une nouvelle palette de bleu, rouge et vert. Cette déclinaison démontre que la création n'en finit pas de revisiter ses classiques. *« Le Harcourt est une icône pour la maison Baccarat, c'est un calice contemporain, presque religieux. Avec ses lignes tendues, ses arêtes taillées à la main et ses six facettes qui évoquent la carte de la France, l'Hexagone. »*

Une table généreuse comme « une comédie musicale »

Avant lui, Starck et Harry Nuriev eux aussi ont twisté l'indémodable verre Harcourt. Le mélange des genres est bienvenu pour apporter une touche de fantaisie. On peut associer les bougeoirs en inox brossé d'AM.PM (lot de 2, 35 €) avec la carafe Abysse, de Louis Bressolles, composée d'un coquillage nacré et soudé à l'étain, une pièce unique présentée par Laurence Bonnel à la Galerie Scène Ouverte. Et ajouter un grand plat en terre cuite rouge de Bordallo Pinheiro au Cèdre rouge (75 €).

En Provence, l'art de vivre repose également sur ses propres références séculaires. Dans les archives de la maison Fragonard, source inépuisable de textiles et de motifs vernaculaires du XVIIIe siècle, Léna Torino a pioché des motifs d'herbiers. *« Chez Fragonard, la table est parfumée et colorée, généreuse comme une comédie musicale ! »*, s'enthousiasme la directrice artistique. La maison de parfums, qui fête son centenaire, propose depuis vingt-cinq ans des collections de textiles pour la table. Nappes ornées de jets de fleurs, comme des toiles de Matisse, ronds de serviette Rêve fleuri en métal doré embossé aux formes de soleil, fleur ou coquillage (20 € le lot de 3) ou encore les assiettes en verre imprimé doré (20 € le lot de 3). Enfin, si on le personnalise avec des pièces uniques, le dressage peut devenir spectaculaire. On ose le bougeoir *Crinière Anguille* en céramique, très original et assez kitsch de Studio Papillons (1490 €), sélectionné par le salon Private Choice, dans le quartier du Palais-Royal (jusqu'au 25 octobre, privatechoice.fr).

Et pourquoi ne pas tenter l'exotisme grâce à une pièce unique réalisée à partir de la forme de la buire (grande cruche) indienne, créée vers 1850 par la Manufacture de Sèvres en biscuit de porcelaine et habillée de perles et tissus par l'artiste Kunaal Kyhaan Seolekar, à voir également à Design Miami Paris, jusqu'à dimanche. Le twist qui plaira. ■



À gauche : la carafe de Louis Bressolles, composée d'un coquillage nacré, soudé à l'étain, à la Galerie Scène Ouverte. ***Ci-contre :*** assiette Gien au décor inspiré des vases à oranger du château de Versailles.

LOUIS BRESSOLLES ; GIEN