

Rencontres à la française

Trois marques de renom spécialisées l'une dans l'équipement de la maison, l'autre dans la gastronomie et la dernière dans les arts de la table ont choisi un partenaire national pour faire rayonner leur savoir-faire respectif. Par **Olivier Waché**



Meljac s'associe à Studio Pluriel

Le fabricant d'interrupteurs haut de gamme est réputé pour ses créations intemporelles et de belle facture, proposées sur mesure, que l'on retrouve aussi bien chez les particuliers que dans les lieux d'hospitalité. Cette année, Meljac a choisi de s'associer à Studio Pluriel, un collectif de six artisans d'art emmené par Estelle Matczak depuis une quinzaine d'années. L'origine de la collaboration est d'abord l'histoire d'une rencontre entre cette dernière et Florence Bousquet, la cofondatrice de Meljac. Entre objet du quotidien et objet d'art, la collection « Studio » présente sept modèles sans vis apparentes en laiton massif. Chaque plaque - oxydée, patinée au chalumeau puis gravée à l'eau forte - se décline en divers formats (simple, double, triple...) avec ou sans chanfrein.

—
Meljac.com
Studiopluriel.com

La Cornue sublignée par Tournaire

Ce sont deux sociétés françaises, labellisées Entreprises du patrimoine vivant (EPV), qui s'unissent pour une collaboration d'exception appelée tout simplement « La Vie ». Cette collection d'empiecements en bronze (boutons de commande, poignées de porte, décors) réalisée par la marque de haute joaillerie Tournaire vient orner le piano de cuisson *Château*, signé La Cornue. Ces pièces, fabriquées avec la même précision et le même raffinement que les bijoux de la maison Tournaire, célèbrent les bienfaits de la terre nourricière dans un style antique et avec un très grand souci du détail. Ils sont autant d'éléments précieux qui s'ajoutent au caractère unique du piano, équipé du célèbre four voûte. Un bel exemple de cuisine fusion... artistique!

—
Lacornue.com
Philippetournaire.com

Bernardaud et Opinel, de fines lames

Aussi connue l'une que l'autre : ces entreprises familiales, symboles des arts de la table, s'unissent autour d'un projet commun baptisé « Kintsugi ». Cette collection de couteaux de table déclinés en cinq modèles est née de l'idée du chef Jean Sulpice. Elle offre un condensé des savoir-faire respectifs d'Opinel et de Bernardaud : le travail de l'acier inoxydable pour la lame et un manche en porcelaine et liseré en or 24 carats. Pour l'occasion, Bernardaud a repris le décor *Kintsugi* imaginé par l'artiste Sarkis pour les 150 ans de la marque, qui évoque cette tradition japonaise de réparation des porcelaines au moyen d'une laque saupoudrée d'or. Opinel coordonne ses lames à l'émail blanc ou noir des manches et les pare d'une finition miroir argent, miroir or ou miroir noir. Une belle façon de faire se rencontrer des expertises maîtrisées de longue date.

—
Bernardaud.com
Opinel.com