

Starck dessine la bûche de Noël de la maison LeNôtre



Ce matin, dans le magazine du métro de la RATP (*À nous Paris*, hors-série spécial Noël 2006), je tombe sur cet article : « Quand Philippe Starck bûche sur Noël ». Incroyable mais vrai, Starck a dessiné et conçu une bûche de Noël pour la maison LeNôtre qui ressemble à un simple morceau de bois.

Et en plus, elle en a le goût. Du moins celui que notre imaginaire lui suppose. Racontant l'origine de ce projet, dans lequel il ne croyait pas trop au début, Starck s'explique sur sa démarche :

Ma façon de faire, c'est toujours de trouver la racine carrée, la structure, l'essence, l'esprit des choses.

Appliquée à la bûche de Noël, la méthode Starck aboutit, sans doute avec bien plus de travail et de réflexion que cela n'en a l'air dans cet entretien, à l'idée suivante :

Une bûche faite par moi doit être une bûche moderne. Qu'est-ce qu'une bûche moderne ? C'est en fait la beauté d'un morceau de bois qui sort de la scierie.

Il fallait y penser ! Du coup la bûche de Noël façon Starck ressemble à un parfait parallélépipède rectangle, impeccablement débité, beau comme un Brancusi, recouvert d'un léger velours de chocolat qui lui donne un aspect fraîchement scié. Mais ce n'est pas tout. Starck a voulu qu'elle ait un goût de bois.

Je suis reparti, là encore, sur ma façon de penser, c'est-à-dire l'évidence. C'est une bûche de bois, donc il faut qu'elle ait le goût de bois. [...] C'est mon travail d'offrir des surprises fertiles, qui font travailler le cerveau. Mais là c'était aussi un peu surréaliste : manger du bois, c'est formidable, c'est du Prévert !

Habitué à toutes les extravagances, les cuisiniers de chez LeNôtre n'en masquent pas moins leur étonnement. Guy Krenzer, chef exécutif création et qualité LeNôtre, explique :

Il nous a fait un beau petit dessin et nous a expliqué son idée de faire « une bûche de bois fraîchement sciée et au goût de bois ». Alors là... Nous sommes restés professionnels et nous ne sommes pas tombés à notre chaise, mais nous ne nous attendions pas à ça.

Les cuisiniers ont alors planché sur ce fantasme de créateur. Fruits secs, whisky vieilli en fût de chêne, sirop d'érable, bref ils ont tout fait pour arriver à quelque chose qui pourrait ressembler à l'idée du goût de bois. Donner un goût à quelque chose qu'on n'a jamais goûté, qu'à proprement parler on ne mangera jamais, mais dont on se fait pourtant une idée, voilà exactement l'intention de Starck.

Baudrillard, une fois de plus, a raison : c'est plus le signifiant de l'objet que l'objet lui-même que l'on consomme dans les produits de consommation. Sauf que, dans ce cas, cette logique de la consommation devient la logique même du designer, qui l'assume et la revendique pour créer quelque chose de nouveau. La bûche de Noël n'est plus seulement un objet — culinaire — mais une expérience mentale : il s'agit non seulement de faire trembler de plaisir nos papilles — expérience corporelle et gustative merveilleuse mais dans le fond assez classique —, mais plus encore de nous faire vivre l'illusion intellectuelle, habilement entretenue par des effets visuels et gustatifs, de manger du bois — expérience psychologique et intellectuelle bien plus subtile et inhabituelle. Voilà le génie du designer : transformer un objet en expérience. J'ai hâte de la goûter ! — Je touche du bois.