



## Et si l'art avait une carte à jouer dans l'assiette ?

*En bougeant les lignes qu'on ne voit plus, on envisage d'autres perspectives...*

Les métiers de bouche savent qu'une sensibilité ne demande qu'à être exaltée, sensible à la nouveauté « dans et autour de l'assiette ». En créant des alliances entre son métier et l'art, on peut raconter une histoire inédite à ses clients, accordant une bonne louche de techniques et une jolie pincée de poésie... Comme le peintre insatisfait, le cuisinier chasse des combinaisons innovantes pour exciter l'oeil et réveiller le palais. L'exigence du haut de gamme garde en permanence la perception d'une réalité mouvante et chiffrée. Faire appel à un designer plasticien, c'est intégrer dans le processus de réflexion un profil formé qui croise des connaissances parallèles (art, techniques et société) pour créer ou améliorer un système. En bougeant les lignes qu'on ne voit plus, on envisage d'autres perspectives...

Christophe JULIEN dit DEC (nom d'artiste) est designer plasticien et partenaire des Toques Françaises. Du commerce de proximité aux grandes enseignes, pour chaque mission, il mène une réflexion transversale qui inclut enjeux, délai, budget, ergonomie, esthétique. Il s'investit pour un rapport de confiance dans la durée. Dessin de couverts, conception de plateaux repas pour des compagnies aériennes, agencements d'espaces de prestige, conception de paniers de courtoisie pour la clientèle, entremets re-visités ; les expériences pour inspirer de nouveaux usages ou développer le service en rapport avec le design alimentaire ne manquent pas. Le Festival de Cannes, le Ministère de la Culture, la Mairie de Paris, ADP, Air France, Lafayette Gourmet, Issey Miyaké et Royal Quartz notamment - pour citer des marques exigeantes - ont fait appel à son expertise...

