

Le design au service de la gastronomie

Passionnés d'art et d'architecture, Michel et Sébastien Bras ont installé La Halle aux Grains au sein de la Bourse de commerce, qui abrite la collection Pinault. Une ode au grain qui se traduit dans et sur l'assiette, avec l'appui de la designer Élise Fouin. Retour sur une collaboration réussie.

Par Olivier Waché

03/01/2023

[Actus & Rendez-vous](#)

[Tables & Chefs](#)



Depuis 2021, Michel et Sébastien Bras ont élu domicile au troisième niveau de la Bourse de commerce de Paris, où s'expose la collection d'art contemporain Pinault. Là, ils ont installé La Halle aux Grains. Offrant une vue imprenable sur l'œuvre de l'architecte Tadao Ando, qui a transformé l'édifice, le restaurant-café, ouvert de midi à minuit, a été imaginé par les architectes de l'agence NeM, Lucie Niney et Thibault Marca, et l'espace et ses objets par les designers Ronan et Erwan Bouroullec.

Dans ce lieu chargé d'histoire, l'établissement s'inspire de l'origine du bâtiment, une halle aux blés, et se place sous le signe du grain. Véritable fil conducteur, il se décline

« Je suis très attaché à la terre, à mon pays, à mon terroir. C'est pourquoi, dès l'enfance, j'ai eu un fort attachement à la ruralité. Je me suis servi de cela pour puiser l'inspiration qui a guidé mon projet, celle du sillon et du semoir », confie Élise Fouin.

Ainsi, les assiettes, tout comme les bols, reprennent l'idée du semoir et de sa roue dentée qui aide à ouvrir la terre pour y déposer les semences. Il est symbolisé ici par un unique cran en relief, comme un sillon tracé dans le grès, et un petit rond évoquant la graine. Le plat rectangulaire imaginé pour les tartes de l'instant et les dessous des tasses, elles-mêmes sans anse pour mieux appréhender la matière, rappellent des paysages de champs et sont eux aussi rythmés de multiples rainures.

• Un projet technique



Au cours des deux années qui ont précédé l'ouverture de La Halle aux Grains, de nombreux allers et retours ont eu lieu entre Michel Bras et Élise Fouin, pour affiner un détail, ôter un excès de matière, le tout dans la justesse pour donner encore plus de sens et de force au projet. Un exemple parmi d'autres, le sillon creusé sur chaque assiette. Sa vertu est loin de n'être que décorative. « Placé à 14 heures, il fournit aux cuisiniers un point de repère et de départ pour réaliser le dressage avec harmonie », indique la créatrice. Mais il possède une autre fonction, utile au service. Il permet de savoir comment présenter l'assiette aux convives, un soin du détail très important pour