

N°45 - Avril 2024

Tests-Produit

27^{ème} SESSION

Le Refuge de l'Institut Lyfe

**GOUR
METS
METS
DE FRANCE**

100



Lyfe



©Eric Martin

Les artisans

au service de la gastronomie

Architectes de l'art de vivre
à la française

Depuis des siècles, les arts et l'artisanat s'entremêlent et imprègnent profondément l'univers de la gastronomie. Arts de la table, appareil, outils et ustensiles... Chaque objet façonné par les mains expertes des Meilleurs Ouvriers de France détient le pouvoir de glorifier et sublimer les mets et vins les plus subtils, les tables et lieux les plus exceptionnels tout autant que leurs créateurs. L'œuvre de ces artisans contribue à faire rayonner la gastronomie française à travers le monde et à perpétuer un certain art de vivre. Un héritage précieux, un patrimoine qui fait toute la renommée de notre nation et la place au sommet de l'excellence.



©Eric Martin



©Nicolas Villion

* Plateau conçu par le designer Xavier SALERIO en collaboration avec la designer culinaire Marion CHATEL-CHAIX et réalisé par Bernard Frizza MOF - Bronzier d'art, Manon Bouvier MOF - Marqueterie de paille, Maxime Lacroix - Menuisier Ébéniste, Claire Pirolet - Bijouterie - Atelier Dubarry - Feuille d'argent - Atelier Vercadi - Laque.

Des collaborations inédites

« Quand artisanat d'art et art culinaire se répondent ». En 2020, se jouait la Finale Europe du Bocuse d'Or. La Team France s'est qualifiée et a même remporté le prix du « Meilleur plateau ». Un chef d'œuvre de beauté et d'ingéniosité qui a été conçu et réalisé par des designers et artisans de renoms* dont deux Meilleurs Ouvriers de France : Bernard Frizza (bronzier d'art) et Manon Bouvier (marqueterie de paille). Cette dernière, grâce à sa « Take Away Box », a également eu la chance d'accompagner l'équipe de France sur le chemin de la victoire du Bocuse d'Or 2021.

Dans la droite ligne des Meilleurs Ouvriers de France et des valeurs qu'ils partagent, grand nombre de métiers œuvrent à un but commun, celui de porter et faire reconnaître l'excellence des savoir-faire français.

Et quelle plus belle manière de le faire que de s'allier ! **Métiers du bois, du textile, de la terre, du verre, des métaux ou encore de la gravure ...** Tous ces artisans MOF collaborent de près avec les chefs, les sommeliers, les professionnels de bouche, sans oublier les vignerons et les producteurs.

UN CERCLE VERTUEUX

Ainsi les maîtres ébénistes, céramistes, potiers, verriers, couteliers, cristalliers ou encore tisserands, vanniers - pour ne citer qu'eux - viennent habiller les tables et recoins des hauts lieux de la gastronomie. Par leur talent et créations, ils racontent une histoire et ajoutent la magie nécessaire aux plus grandes tables. Un jeu de séduction où chaque détail compte, où tous les sens sont sollicités... Dès lors, l'expérience est totale.

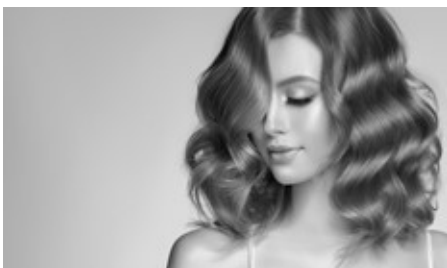
De nombreux artisans MOF sont également à la genèse des plus beaux aboutissements gastronomiques, à l'instar des tonneliers qui perpétuent un savoir-faire ancestral d'excellence afin de valoriser les grands crus du monde et apporter un supplément de plaisir aux fins amateurs.

D'autres MOF, quant à eux, aident à faire briller les chefs et autres grands noms de la gastronomie comme les graveurs et fondeurs d'art qui participent à l'élaboration de médailles, trophées et autres distinctions.



Meilleurs *Ouvriers de France*

La gastronomie mais pas que...
Un florilège de métiers
et de savoir-faire !



« Aujourd'hui, on ne compte pas moins de 230 métiers, répartis dans 17 groupes. »

