



J. Bello

Stéphane Bureaux, diplômé en 1989, de l'Ensci-Les Ateliers (Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle), fonde la même année, son agence de design global à Paris. De 1993 à 2003, il a été professeur à l'ESAD de Reims (Ecole Supérieure d'Art et de Design) où il a notamment dirigé la section du design.

Ses domaines d'intervention «no limit» l'ont amené à s'intéresser en pionnier au design culinaire.

Ainsi, en 1999, Stéphane Marchal de la pâtisserie Stef de Nancy et Stéphane Bureaux fêtaient le centenaire de l'École de Nancy en lançant «Le Pavé Gruber» dans la mare des traditions pâtisseries. Poursuivant leur démarche novatrice, ils rendent hommage en 2004, au constructeur Jean Prouvé dont on célébrait le vingtième anniversaire de la mort. Pour cet «Hommage à Jean Prouvé» créé dans l'esprit du maître, chaque élément est préfabriqué et prêt à être assemblé au dernier moment afin de préserver la fraîcheur de l'ensemble.

De façon tout à fait inédite, l'entremet a été récompensé en 2005, par l'Agence pour la Promotion de la Création Industrielle (APCI) et Stéphane Bureaux nommé lauréat aux Talents du luxe 2005 dans la catégorie "Talent de l'innovation".

En 2006, associé à un couple de boulangers, les Donadieu, il a créé un pain d'un nouveau genre, "BIS". Un pain dual, moitié miches moitié couronne, qui a la couleur de son nom, qui s'accroche et qui accroche, un vrai produit contemporain mais qui repose sur un savoir-faire ancestral.

En 2007, à l'initiative de la galerie Fraich'Attitude (Paris), il imagine l'exposition "TOOL'S FOOD" et s'assigne un objectif ambitieux : sensibiliser au design en général et par là-même, au design culinaire, une nouvelle génération de chefs.

Car pour Stéphane Bureaux, le design culinaire c'est d'abord du design ! Une approche qui vise à décroiser les savoirs et les savoir-faire, à tisser librement des rapprochements pour permettre des propositions pertinentes, c'est à dire sensées et singulières. Car c'est bien de singularité dont il s'agit. Pour cette expérience, il est allé chercher volontairement les cuisiniers dans leur pré carré de procédés, de techniques et de cuissons. A chacun des six chefs invités, en fonction de leur cuisine, il a proposé une piste radicalement innovante déjà validée dans son atelier. Rapidement passés au tamis de leur expertise, les « pourquoi pas » sont devenus des « pourquoi » puis des « comment » et enfin, des « voilà ! »... Usiner des légumes, faire rentrer la barbe à papa dans un moule ou contraindre le cru, tous ont joué le jeu en laissant tomber le « je » pour le « nous ».

Partageur de cultures, Stéphane Bureaux engage le plaisir de celui qui fait, de celui qui déguste, mais aussi de ceux qui observent, vers une réflexion sur la nécessité de pratiques transversales.

Cette passion pour le culinaire ne le détourne pas pour autant des autres domaines du design. Son actualité l'amène ainsi à passer avec le même enthousiasme et la même rigueur, d'une gamme de biberons pour BB Confort à une scénographie pour Renault ou un vase pour la Manufacture nationale de Sèvres.