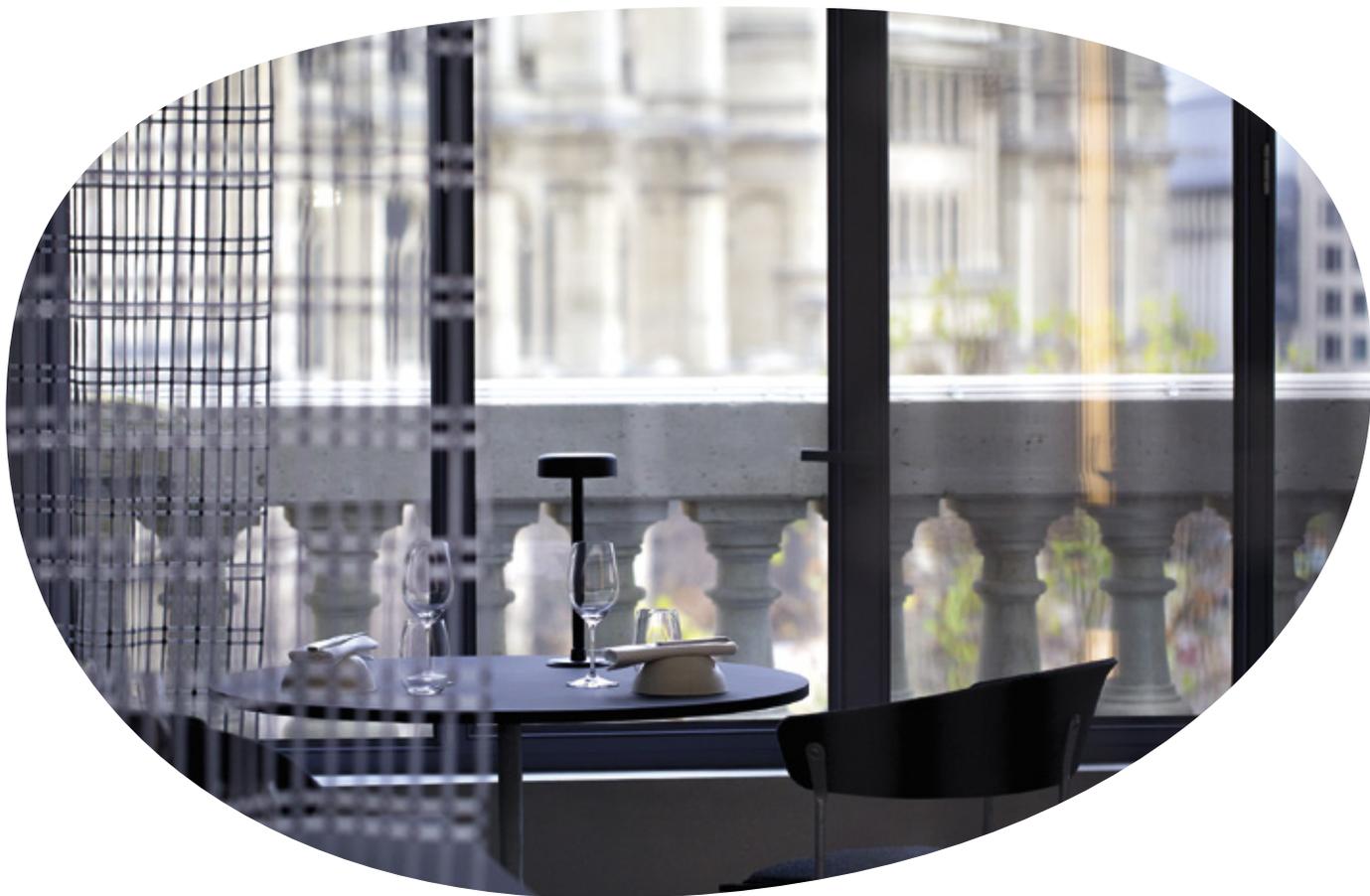


— cahier de presse



**Halle
aux
grains**

Bras — Paris

La Halle aux grains : un lieu avec une âme

Michel et Sébastien Bras ont imaginé un lieu qui a « une âme », rempli d'attentions de tous les instants. Cet espace suspendu dans le ciel avec une vue imprenable à l'intérieur sur l'architecture de l'œuvre de Tadao Ando et le décor peint de 1889 ainsi que sur les toits de Paris affiche une personnalité forte affirmée autant par le design de l'espace que par celui de la table.

L'esprit Bras

La Halle aux grains est un lieu habité par le souffle de la famille Bras. Une maison où chaque détail, chaque attention s'emplit de sens, où l'hôte est d'abord invité avant d'être client. Une demeure dans laquelle l'accueil ne doit pas céder à l'empressement de l'impersonnel mais s'accompagner d'un geste du personnel, d'un sourire, d'une surprise sur la table, signes d'un savoir-être. Un esprit dont les équipes, des deux côtés du passe, sont garantes. L'accent aveyronnais de certains trahit parfois le lien de filiation que Michel et Sébastien ont souhaité établir entre la Halle aux grains et le restaurant du Suquet à Laguiole au sein duquel certains se sont imprégnés de l'esprit Bras pendant plusieurs années. C'est le cas du directeur Mathieu Muratet, tout comme celui du Chef de cuisine Maxime Vergely. « Nous voulons que la Halle aux grains ait une âme », confient les chefs. Une âme qui doit encourager les conversations plutôt que les feutrer, accélérer les bons moments plutôt que les inhiber, afin que chacun puisse apprivoiser ce lieu de vie, cette petite parcelle suspendue des Halles, accessible tous les jours de l'année de midi à minuit.

Suspendu dans le ciel

Arc de cercle qui épouse la rotondité de la Bourse de Commerce, la Halle aux grains est située au 3^e niveau de la Bourse de Commerce. Arc-en-ciel reliant l'intérieur et l'extérieur du bâtiment, il offre des vues à couper le souffle. Une vue intérieure sur le cœur du bâtiment historique restauré et magnifié par l'architecte Tadao Ando ainsi que sur le décor peint original figurant les cinq continents qui ceint la vaste rotonde. Il ouvre également un regard inédit

sur Paris qui frôle l'église Saint-Eustache, survole la Canopée des Halles, s'égaré vers le Centre Pompidou et, au-delà, vers les toits de la Capitale. L'espace principal de près d'une soixantaine de places s'étire au-dessous d'une longue verrière, colonne vertébrale lumineuse, qui dessert quatre petits salons privés en vis-à-vis susceptibles d'accueillir chacun de dix à vingt convives. Des escaliers majestueux desservent de part et d'autre le restaurant. Le premier y conduit ceux qui souhaitent s'y rendre directement, sans attente, depuis l'entrée principale de la Bourse de Commerce, le second est dédié aux visiteurs du musée.

Le lieu par Ronan & Erwan Bouroullec

Vocabulaire matière, couleur, lumière

Définis par les architectes de l'agence NeM, Lucie Niney et Thibault Marca, l'espace et ses objets ont ensuite été créés par les designers Ronan et Erwan Bouroullec. Ils ont imaginé un vocabulaire matière, couleur, lumière pour camper ce lieu dans un confort loin des codes établis mais porteur d'une atmosphère douce. Le textile y tient une place de choix, à commencer par les rideaux de guipure, quadrillage ajouré qui découpe la pièce d'une vibration mais dispense de parois, scandant l'espace sans l'obturer en laissant filtrer lumière et flirter regards. Le textile, utile aussi pour réchauffer l'ensemble, habille les fauteuils d'un feutre de laine, précis, tendu ou les sols d'un tapis de coton brut, armuré de lin, particulièrement tramé, tissé par une entreprise centenaire du Nord. Une pièce radicale, rugueuse, rustique, mais délicate.

Contraste et monochromie

Un contraste recherché par les designers comme pour les tables et sièges qu'ils ont dessinés, à la ligne sobre et aux piètements en fer forgé dont on peut entendre le martelage et voir les coups, éloge tout à la fois de la simplicité et du raffinement. Même élégance pour les vases en verre coulé dont on sent la cuisson de la pâte. Des touches d'éclats et de couleurs qui viennent renforcer la monochromie de l'ensemble qui oscille entre gris, argenté et bleu pâle. L'atmosphère est résolument plus intime le soir, laissant la place aux décors naturels environnants. De longs tubes de verre soufflés suspendus cernés par une cage de métal, reprennent le rythme des piliers de soutien de la verrière. De petites lampes ponctuent d'un halo les tables mettant en lumière d'autres créations, provenant cette fois de la cuisine.

Photo de couverture :
© Laurent Dupont,
Bras/Halle aux grains

Photos p. 3 : © Laurent Dupont,
Bras/Halle aux grains





Une nouvelle écriture des Bras : le grain en filigrane

Riches de leur imaginaire puisé dans l'Aubrac et le végétal, les cuisiniers de Laguiole ajoutent à leur répertoire une écriture autour du grain apportant une tonalité inédite à leur cuisine de l'essentiel.

De la halle au blé à la Halle aux grains

Michel et Sébastien Bras ont trouvé leur inspiration pour ce nouveau lieu dans l'histoire extraordinaire de l'édifice élevé en 1763, originellement « halle au blé », et dédié au commerce du blé et autres céréales ou légumineuses comme le rapporte le récit d'Arthur Young en 1789 : « Dans l'arène, que de pois, de fèves, de lentilles on y vend. Dans les divisions d'alentour, il y a de la farine sur les bancs. On passe par des escaliers doubles, tournant l'un sur l'autre, dans des appartements spacieux, pour mettre du seigle, de l'orge, de l'avoine ».

Une écriture autour du grain

Les cuisiniers souhaitent insuffler à la Halle aux grains une cuisine dans laquelle grains, graines, semences de tous les pays et de toutes les familles, légumineuses, céréales, oléagineuses, ombellifères, apporteront leur tonalité. Leur travail minutieux a commencé par un inventaire de ce patrimoine gustatif si riche. « Nous avons accueilli dans notre nouvel alphabet culinaire plus d'une cinquantaine d'éléments : amarante, azuki, kamut, fève, luzerne, pois en tous genres, fonio, millet, orge, lin, cumin, lupin... », détaille Sébastien Bras. « Il a fallu nous approprier le grain et mieux le comprendre. Nous l'avons goûté, fait germer, grillé, soufflé, infusé, fermenté et cuisiné de mille façons afin de composer cette nouvelle écriture. Au-delà, cela a provoqué de très belles rencontres, avec des céréaliers, artisans, transformateurs » renchérit Michel Bras.

Niac et grains

À quelques exceptions près, comme dans un millefeuille au sarrasin et aux vanilles, volée de 'grains soufflés' au poivre de Timut, où il est mis en majesté sous 4 formes différentes, le grain n'a pas toujours le premier rôle dans l'assiette. Le plus souvent, il vient épauler un légume, réveiller un jus, animer une farce et sera utilisé

comme un condiment ou plutôt... un Niac. Éléments essentiels du vocabulaire des Bras, les Niacs sont ces touches de goût, destinées à apporter ce supplément d'intensité qui va secouer les arômes, aiguillonner les papilles ou surligner les matières de mille façons par un trait de contraste ou de texture. Ainsi un miso de lentilles pourra envoûter une pièce de bœuf de race Aubrac, une croûte de cumin torréfié rafraîchir un chou farci, tandis que trois tours de moulin de graines germées étourdiront l'omble des coteaux du Larzac.

L'engagement

« Cueillir et recueillir, au jour le jour, le meilleur de nos régions, le meilleur du monde et cuisiner les grains à tous moments est bien notre ambition » résumant Michel et Sébastien Bras. « Nous choisissons de magnifiques produits français, parfois épiciés par des clins d'œil au monde, en regard du décor peint de 1889 qui ceint la coupole d'un hommage aux richesses des cinq continents ». Quelques territoires attirent bien sûr l'attention. L'Aubrac, l'Aveyron et ses environs, replacent sur la carte Laguiole, Roquefort et Rocamadour pour leurs fromages ou le bœuf de race Aubrac, ou La Planèze et ses pois blonds. La Bretagne et son gwell, lait issu de vaches de race bretonne, fermenté au levain. « L'Île-de-France ne sera pas oubliée » rassure Sébastien. Autre engagement fort : priorité aux produits de saison, aux filières responsables, aux producteurs vertueux ainsi qu'au respect de la biodiversité.

L'Aubrac, l'essentiel, le végétal

Habités par le territoire de l'Aubrac, les deux chefs nourrissent leurs créations de ce territoire aux cieux sombres et envoûtants, aux plateaux infinis où végétal et minéral s'affrontent dans des paysages d'une rare force. Ils en ont façonné une cuisine tournée vers l'essentiel, pleine d'humilité, qui ne cherche pas à attirer la lumière ou à prendre la pose, « une cuisine du corps et de l'âme, de bon sens, mais aussi une cuisine de liberté qui sait faire place à l'imperfection, au hasard du dernier coup de main. En somme, une cuisine vivante », confient Michel et Sébastien Bras. Autre héritage de leurs attaches aubraciennes, le végétal, qui a pris racine dans leur répertoire depuis longtemps, bien avant la mode du vert, mais sans chasser pour autant les innombrables trésors carnés du terroir aveyronnais. « Nous désirons inscrire cette cuisine, signature de l'esprit Bras à Paris, en la mêlant à la fabuleuse histoire de la Halle aux grains ».

Les 'cuvées de grains': 30 cuvées exclusives et inédites

La complicité avec des vigneronnes et vignerons amis prêts à dépasser l'appellation au profit du cépage, a permis d'écrire une carte de bouteilles inédites et exclusives : les 'cuvées de grains'.

Grains de folie

Le nom de « Halle aux grains » a forcément résonné différemment pour Sergio Calderon, le sommelier du restaurant le Suquet à Laguiole. Ses grains à lui sont de raisin. Ou peut-être bien le grain de folie tant le projet était ambitieux : élaborer des cuvées uniques, avec les vigneronnes amis, avec lesquels l'homme du vin et la famille Bras ont noué des relations fortes au fil des ans. Pour constituer cette véritable collection de grains, il sillonna dès 2018 les vignobles de France et d'ailleurs pour convaincre des vigneronnes et des vignerons de dépasser les appellations pour se concentrer sur l'essentiel : le cépage. Ils furent tous séduits par cette aventure insolite, stimulante, et parfois par l'envie d'ébranler leurs certitudes dans ce contrepied de vigne.

Cartographie du grain

À Pomerol, Denis Durantou – décédé depuis – proposa un Merlot, Château Latour à Pauillac un Cabernet Sauvignon, Anne Vatan un Sauvignon blanc à Sancerre, la famille Cros en Côtes de Thongue un Viognier... Grains de Fer Servadou, de Piquepoul de Pinet, ou même de Langhe Nebiolo, Chenin Blanc, Négrette et quelques autres pourront affirmer seuls leur identité. Certains vignerons se sont eux au contraire frottés à l'assemblage, comme Elian Da Ros en Côtes du Marmandais, ravi d'unir son Abouriou au Cabernet Franc ou Olivier Julien et son 'mescladis' composé par ce que sa terre et les caprices du temps auront bien voulu offrir à son habileté.

Le travail de ces femmes et de ces hommes, généreux et responsables, a permis de construire, à travers cette cartographie du grain, une carte inédite de bouteilles issues de 30 cuvées, raisonnées, goûteuses, identitaires et décomplexées, à boire en toute simplicité comme un hommage à la sincérité de celles et ceux qui les ont créées.





Trois moments singuliers : déjeuner, après-midi, dîner

Lieu vivant de midi à minuit, ouvert 365 jours par an, la Halle aux grains propose un accueil rythmé par trois temps, le déjeuner, l'après-midi et le dîner. Trois moments pendant lesquels les propositions de dégustation évoluent au fil de la lumière qui transperce l'espace.

Le déjeuner : 3 séquences

Entre midi et 15 heures, un menu en trois séquences (entrée, plat, dessert), uniquement servi au déjeuner, permet de s'initier à la cuisine des Bras en pointillé, sans s'attarder. Les menus en cinq ou sept séquences, servis pour l'ensemble de la table, ainsi que la carte, apporteront d'autres découvertes.

L'après-midi : le temps suspendu

Une pause facilitée pour les visiteurs du musée et les personnes extérieures

Les visiteurs désireux de déguster le musée autrement et souhaitant s'accorder une pause sont les bienvenus. Ils peuvent ensuite continuer simplement leur parcours, sans la moindre formalité. Les plus curieux ou les plus avertis peuvent accéder aussi directement à ces délices d'initiés, sans ticket d'entrée pour le musée ni file d'attente, pour s'extraire de la ville tout en la contemplant. Il leur sera toutefois possible de rejoindre l'espace muséal après leur pause, depuis la Halle aux grains, en s'acquittant simplement du droit d'accès. L'accueil de 15h à 18h est sans réservation.

Une carte sucrée et salée : du coulant au chocolat au « croque-mœlleux »

Prendre un café, un thé, un chocolat chaud, un rafraîchissement, bien sûr. Mais il sera plus probablement accompagné par une douceur. Une tarte aux fruits du moment, à l'ananas confit et nature, trait de vinaigre fruité et riz soufflé au poivre ? Une pâtisserie ? Comme ces croûtes de kasha et de dragées à la chicorée adoucies d'un lait d'amarante, ou peut-être le spectaculaire coulant au chocolat originel de 1981, qui fête ses 40 ans cette année, création de Michel Bras pour réchauffer les corps et les cœurs ? Il est possible pour les retardataires ou les gourmands déboussolés, de tomber côté salé au moment du goûter, avec de petits plats bien ficelés et quelques clin d'œil aux territoires qui varieront selon les saisons : oignons doux des Cévennes, en tarte de l'instant, râpée de truffes *melanosporum* et flocons de seigle au poivre de Sichuan ou bien des raviolis de pois blonds de la Planèze, ou encore dans la pure tradition parisienne, un croque-monsieur, sauf que celui-ci s'est transformé en un tendre croque-mœlleux dans lequel le jambon provient de l'Aveyron et le fromage de Laguiole.

Le dîner : un moment privilégié de découverte

Le dîner, servi de 19h30 à minuit, est un moment privilégié. La luminosité du début de soirée feutre petit à petit les espaces du restaurant. Il est temps alors de prendre son temps pour s'attarder sur la carte ou sur les deux menus, servis pour toute la table, en cinq ou sept séquences de découverte pure, le meilleur moyen pour s'initier au lexique culinaire de Michel et Sébastien Bras. La prise de commande tardive, jusqu'à 22h30, invite également tous ceux qui souhaitent illuminer leur deuxième partie de soirée par un dîner réussi en plein cœur de Paris.



Les garants de l'esprit Bras

Ils ont longtemps déployé leurs talents au sein du restaurant du Suquet à Laguiole et sont aujourd'hui les piliers de la Halle aux grains.

Mathieu Muratet,
directeur de la Halle aux grains

—
Mathieu Muratet, après des études dans l'hôtellerie restauration, au gré d'allers-retours, a grimpé tous les échelons de commis à maître d'hôtel, au sein de la maison de Laguiole. Il a piloté aux côtés de la famille Bras un projet exaltant qui l'a tenu en haleine près de trois ans. À la tête d'une équipe d'une soixantaine de personnes qu'il saura animer, son sens imparable de l'organisation va l'aider à mener ce bel ensemble avec comme principale satisfaction celle de regarder les hôtes se délecter de tout ce qui aura été minutieusement assemblé pour honorer la signature Bras.

Maxime Vergely,
chef des cuisines

—
Pour la 3^e fois dans la vie professionnelle déjà longue et pleine d'expérience pour un jeune homme né en 1993, Maxime Vergely va rejoindre la famille Bras, cette fois-ci à la tête des cuisines et d'une trentaine de personnes. Fils de cultivateurs et éleveurs, le Lozérien, sans surprise, a toujours eu ce sens du produit, de son origine, de son goût, de sa saison. « Ce n'est pas le chef qui dicte la recette au produit, mais le contraire » aime-t-il répéter.

À table avec les créateurs et artisans

Afin de créer un lieu gourmand, sensible, qui prolonge l'émoi suscité par la découverte du musée, Michel et Sébastien Bras ont lié leurs envies à celle de designers et artisans pour poser l'identité de la Halle aux grains et de sa table.

Élise Fouin : les arts de la table

Retour à la terre

—
Quel écrivain pour les compositions culinaires de la famille Bras ? Michel et Sébastien Bras ont souhaité confier à la designer Élise Fouin le soin d'imaginer les diverses pièces de céramique qui composent le service de table, assiettes, bols, tasses ou pots à lait. Comme une évidence, la designer a souhaité relier la terre à la terre, celle nourricière dans laquelle germeront les plantes qui donneront les grains et celle qui sera matière de ces pièces essentielles de la table.

Les sillons de l'inspiration

—
La designer partage avec les Bras des liens très forts avec le monde rural. Celle qui a vu dans l'enfance son père tracer des sillons dans les champs au volant de son tracteur, a souhaité continuer les siens sur un plat de la collection éponyme. Les assiettes de la série Semoir, quant à elles, portent le souvenir de la roue crantée qui sert à fendre la terre avant que les graines y soient déposées. La terre choisie sera le grès qui révèle à l'œil un relief subtil.

Le goût de l'expérimentation

—
De l'idée à la réalisation, le chemin est long, pour le plus grand plaisir de la designer dont la matière a toujours été le point de départ de son imagination et le sujet de ses expérimentations. Elle a ainsi façonné les premiers modèles, retirant ici quelques grammes de pâte, creusant un peu plus fort là, en prenant soin de laisser l'empreinte du travail de la main, sans gommer son irrégularité, comme un témoin de sa sensibilité. Un travail prolongé par le talent des artisans du

céramiste Jars qui savent comme nul autre préserver l'identité des créateurs.

Allers-retours

—
Une genèse, nourrie aussi par un dialogue permanent et des allers-retours entre les Bras, leur cuisine et celle du studio. Michel Bras a tenu à marquer de son grain de sel les assiettes. Les recettes influencent la création des contenants tandis que le design de ceux-ci peut être un terreau fertile à l'imagination culinaire. La fusion est parfois totale entre les deux univers, comme ce petit bout de champ sillonné destiné à accueillir quelques graines pour réveiller les papilles. Initialement imaginé en céramique, il sera fabriqué en sarrasin. Design sur mesure et prêt à croquer.

Studio Voiture 14 : le design graphique

Immersion et singularité

—
Imaginer l'identité graphique d'un lieu est un exercice délicat qui se situe entre séduction et évocation, entre concision et communication. Conscients de ces enjeux, l'ambition d'Anne Piscaglia et de Guillaume Bullat du studio Voiture 14 était de s'inscrire dans la continuité des codes graphiques déjà établis pour le projet de la Collection Pinault à la Bourse de Commerce, tout en développant un univers singulier.

Graine typographique

—
Il s'agissait ensuite de dialoguer avec le lieu, révéler la singularité du restaurant : le grain. Les mots et leur typographie ont été le terreau des graphistes. Ils ont d'abord récolté le vocabulaire du répertoire culinaire des grains de Michel et Sébastien Bras : avoine, fenouil, épeautre, azuki, fenugrec, moutarde... Puis, ils en ont patiemment élagué les lettres pour en recueillir ici l'œil d'un o, l'accent d'un e, la ponctuation d'un i, là, la larme d'un g, le pédoncule d'un r. Entre contre-formes et raffinements typographiques prit vie cette grainothèque surprenante qui devint système graphique. Appliquées en premier lieu au mot « grain », les germinations révélées dessinèrent le logo du restaurant. « Nous avons eu l'impression de revenir à la genèse de la formation de chaque lettre », s'émeuvent les designers.

Essaimage graphique

—
Un univers discret et infini se décline, essaimé en pointillé, poinçonné, imprimé, tissé, brodé, pixelisé. Cette grainothèque s'installe dans le paysage, pare les bouteilles de la cuvée des « grains » et les menus, anime les pages du site internet, prend place sur les couverts de la table et les vestes des cuisiniers qui arborent fièrement ce blason végétal. Un exercice d'essaimage que les designers graphiques s'appliquent à concevoir à quatre mains, sous les quatre yeux attentifs de Michel et Sébastien Bras avec qui ils collaborent depuis de nombreuses années.

Catherine André : le design textile

Tisser un lien avec l'histoire

Catherine André se définit comme designer textile et styliste depuis 1995. Bien sûr, elle s'inscrit dans le monde de la mode, mais surtout dans le temps, prévient celle qui tient à la durabilité de ses collections qui chaque année complètent les précédentes plus qu'elles ne les effacent. Tisser un lien avec un autre temps, celui de l'histoire de la Halle au blé originelle, pour la création des uniformes de service comme des tabliers et torchons de la cuisine, parut comme une évidence. Pour la chemise, une coupe un peu large et ample, surmontée d'un col droit, rappelle celle des commis qui officiaient jadis dans le lieu. Un pli derrière ainsi qu'un boutonnage en faux portefeuille devant lui assure une remarquable contemporanéité, tout comme les boutons à la forme oblongue qui évoquent le grain. Des manches aux 3/4 pour les femmes et au 7/8 pour les hommes assurent une indispensable praticité.

Une silhouette fluide

Pour les pantalons, l'idée a germé de recourir au chanvre. Cette matière végétale incroyable, confortable, solide et thermorégulatrice est parée de toutes les vertus. La styliste, grâce à la complicité de l'entreprise Tuffery, le plus ancien fabricant de Denim en France, a taillé dans la matière un jean, élégant, citadin, avec à l'idée, les premiers modèles qui servaient de surpantalon que l'on portait pour le travail sur ses vêtements quotidiens. Cet ensemble bleu marine campe une silhouette fluide, destinée à s'effacer en toute élégance au profit du lieu dans lequel elle va se mouvoir, même si un fil invisible les relie.

Inviter le végétal

Pour la confection du textile des torchons, linge et tabliers des cuisiniers, grâce à un travail pas à pas, fil à fil, Catherine André est parvenue à la création d'une toile Jacquard unique en s'appuyant sur le savoir-faire du tisseur Moutet et la collaboration avec Anne Piscaglia pour les motifs graphiques. Reflétant un univers naturel autant par les emprunts aux graines typographiques que par les couleurs tendres, ils invitent en cuisine le végétal, si cher à Michel et Sébastien Bras.

Atelier Tuffery : le jean

Un modèle responsable, au circuit court, maîtrisé

« Nous sommes la plus ancienne marque de jean français » se réjouit Julien Tuffery représentant, avec Myriam sa femme, la 4^e génération à la tête de l'entreprise née en 1892. Une histoire de transmission qui a forcément séduit la famille Bras et la styliste Catherine André. D'autant plus qu'ils misent eux aussi sur leur territoire,

les Cévennes. « Nous sommes au milieu de rien, mais un rien génial ! » revendique le Lozérien qui mise aussi sur un modèle responsable, au circuit court, maîtrisé dans sa totalité jusqu'à la vente directe.

La renaissance du chanvre

Le choix de recourir au chanvre pour les pantalons de l'uniforme du personnel de la salle prenait tout son sens. Cette plante, un temps oubliée, se voit renaître notamment grâce à ses grandes qualités agricoles. Particulièrement robuste, peu exposée aux maladies, ne nécessitant pas de désherbant car très couvrante, elle consomme peu d'eau. D'autant plus que les tiges sont cultivées par des agriculteurs aux alentours du Lot, tissées dans le Tarn, découpées et assemblées à Florac. La matière a ici aussi guidé le design. Cette toile rustique, épaisse, a pris la forme d'un jean assez large, à la taille haute, dont Julien Tuffery imagine l'allure dessinée se faufilant entre les tables du restaurant. De la tige à la graine, comestible, et que les chefs n'ont pas envie de laisser filer, le chanvre se promène décidément partout à la Halle aux grains.

Moutet : les tissus de cuisine

Spécialiste du jacquard en France

Tissage Moutet est l'une des trois dernières entreprises spécialistes du jacquard en France. La plus petite et forcément la plus prompte à s'aventurer dans les projets les plus atypiques, comme le revendique non sans une pointe de malice Catherine Moutet, dirigeante de la structure. La designer textile Catherine André, Michel et Sébastien Bras, lui ont ainsi confié sans hésitation le tissage de la toile des tabliers et torchons des cuisiniers ainsi que des lingeaux.

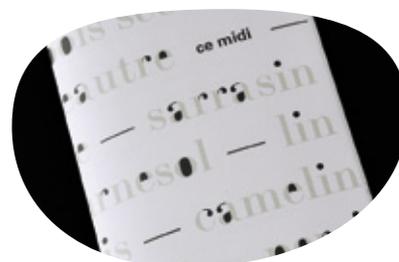
Trois fils pour tisser à l'infini

Trois fils pour tisser à l'infini : un en long, un en travers, et un dernier entre la chaîne et la trame. De quoi dessiner des motifs et composer ses couleurs avec des fils pour pinceau et peinture. Une technique ancienne et maîtrisée, mais qui demande de l'astuce et de l'imagination. Des talents qu'il fallut déployer pour dompter le métier à tisser afin qu'il délivre cette toile aux motifs végétaux précis, rehaussés par une coloration fidèle, au rendu naturel.

Jars : la céramique

Tout de grès émaillé

Des poteries horticoles aux collections contemporaines pour la table, l'histoire du céramiste Jars compte déjà plus d'un siècle et demi. Avec une spécificité : toutes les pièces sont réalisées de A à Z par leurs soins, et dans une seule matière : le grès émaillé. Celui-ci offre une gamme plus large de textures et de couleurs, pour qui sait les manier avec talent.

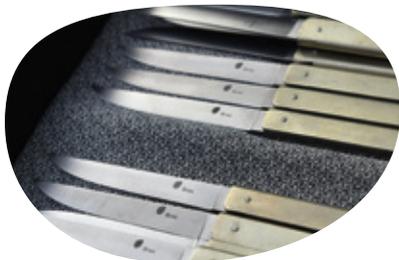




Ce savoir-faire séculaire a hissé Jars au rang des Entreprises françaises du patrimoine vivant. Une collaboration s'est nouée sur le temps avec Michel et Sébastien Bras et la designer Élise Fouin. Elle a permis de réaliser les collections – bols, assiettes, plats – qui accueilleront les envies des cuisiniers.

Recette secrète

Le cheminement de la fabrication des céramiques Jars rappelle avec singularité l'univers de la cuisine. La pâte cette fois-ci est faite de terre, et le secret de sa recette bien gardé. Les moules, fabriqués sur place avec beaucoup de patience et de délicatesse, donnent leur forme aux pièces crues. Une fois sèches et polies, elles sont émaillées. Pour obtenir un émail qui donnera sa couleur aux pièces après la vitrification, on broie, on mélange, on vérifie la consistance et on ajoute un peu d'eau si nécessaire. Pas question pour autant de goûter avant l'étape cruciale où les éléments subiront l'épreuve du feu, en passant au four pour une cuisson dite « Grand feu » à 1280°C. La magie opère alors pour malmener parfois les intentions, jouer avec les couleurs et réserver quelques surprises, en créant des pièces qui resteront toujours uniques, « ni tout à fait les même, ni tout à fait autres ».



A+B Designers & Forges de Laguiole : le couteau

Le couteau, symbole de transmission

Fils et petit-fils de forgeron, originaire de Laguiole, le couteau est un sujet essentiel et viscéral pour Michel et Sébastien Bras pour qui la transmission est fil conducteur d'une vie et l'Aubrac source d'inspiration. À la table du Suquet tout comme à la Halle aux grains, il est confié à chaque hôte pour le temps du repas. De simple ustensile, il devient compagnon. Les Bras ont confié leurs intentions au duo de designers A+B, Hanika Perez et Brice Genre.

Éloge de la simplicité

Pour la Halle aux grains, les créateurs ont imaginé un couteau comme un éloge de la simplicité. Ils ont souhaité tenir à distance toute expression d'une sophistication technique tout en se confrontant à l'extrême complexité du simple. Il n'est pas question d'une « épure », mais d'une simple harmonie dans sa conception propre. Une simple pièce de métal en maillechort, alliage de cuivre et de zinc, ostensiblement repliée, forme un manche qui prolonge la lame. Ils revendiquent un design paysan et ouvrier, efficace, solide, qui tranche. Sans pour autant couper à l'élégance de cette pièce effilée monochrome.



Les Forges de Laguiole, le complice de toujours

Après une collaboration avec André Bras pour le prototypage, ils se sont tournés vers le feu des Forges de Laguiole pour la fabrication. Véritable institution aveyronnaise et partenaires de longue date des Bras, cet atelier a pu donner enfin vie à cette lame pleine d'âme.

La Rochère : le verre

Créée en 1475, l'entreprise, pilotée par la 7^e génération de la même famille, peut s'enorgueillir d'une histoire et d'un savoir-faire du verre qui ne s'essouffle pas. Située depuis l'origine à la frontière des Vosges et de la Haute-Saône, La Rochère a su faire évoluer ses compétences ce qui lui a permis d'accéder à un statut industriel, non sans avoir préservé la maîtrise de ses artisans souffleurs de verre. Ce sont eux qui gonflés de leur habileté ont donné forme aux divers brocs, verres et même seaux à champagne qui ponctueront les tables de toute leur transparence et sauront faire briller ce qu'ils contiennent.

Pascale Lion : les bijoux et objets décoratifs de la table

De l'architecture au bijou

Après des installations de grande échelle pour des applications architecturales, Pascale Lion, architecte d'intérieur et designer développe des objets simples, tant de forme que d'usage, qui invitent la matière dans notre quotidien. Les bijoux sont le prolongement de ces recherches. Et le métal un matériau de prédilection dont elle a très vite perçu la grâce en le détournant de ses applications premières dans le bâtiment pour le sublimer à plus petite échelle, celle de la cote de mailles dont elle habille les femmes et les intérieurs.

Du bijou à la table

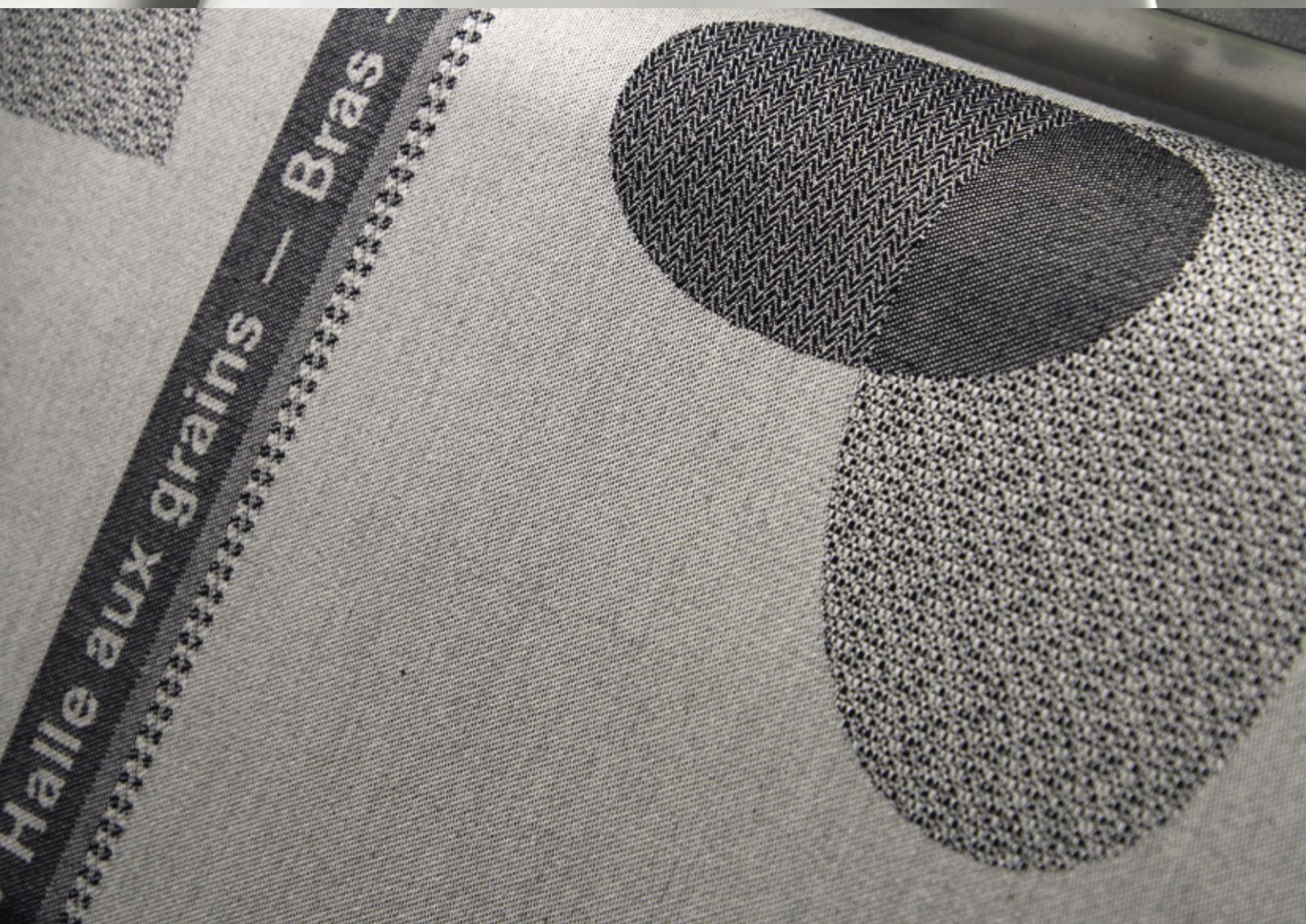
Michel et Sébastien Bras ont choisi dans sa collection une manchette et un collier, fabriqués en France, pour compléter les tenues de celles qui œuvrent à l'accueil du Restaurant – Café. Pour compléter le paysage que Michel et Sébastien ont esquissé dans le lieu, elle a imaginé, à partir de la délicatesse de la soie d'inox, tissu métallique d'une maille invisible et presque transparente, une corbeille à pain ainsi qu'un centre de table tout en poésie, véritable nuage qui se complait fort bien à cette altitude.

Photos pages 11 et 12 :

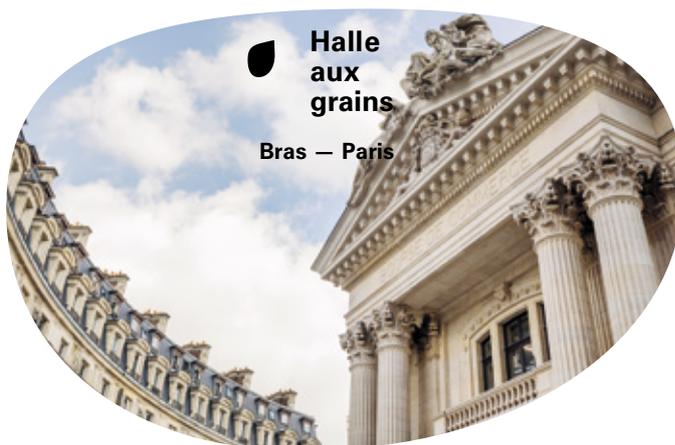
© Elise Fouin
 © Voiture14
 © Catherine André
 © Vincent McLure
 © Laurent Dupont
 © Moutet
 © Bras/Halle aux grains
 © La Rochère
 © Pascale Lion

Photos page 13 :

© Elise Fouin
 © Moutet



La Halle aux grains
Restaurant — Bourse de Commerce
2 rue de Viarmes — 75001 Paris
T +33 (0)1 82 71 71 60
halleauxgrains.paris@bras.fr
www.halleauxgrains.bras.fr



Informations pratiques

www.halleauxgrains.bras.fr

Accès

Le Restaurant-Café la Halle aux grains est situé au 3^e niveau de la Bourse de Commerce.

Accès direct

indépendamment de la visite, par l'entrée principale de la Bourse de Commerce, 2 rue de Viarmes, accès coupe-file.

Accès pour les visiteurs du musée depuis le 3^e niveau du musée.

Ouverture

Le lieu vous accueille, de midi à minuit, tous les jours de la semaine (sauf le mardi, ouvert seulement pour le dîner à partir de 19h)

Réservation

Il est conseillé de réserver pour le déjeuner et le dîner.

Réservation en ligne 24/24 ou au +33 (0)1 82 71 71 60 (de 9h à midi et de 14h à 19h, tous les jours, sauf le mardi).

Contact médias

Communication RP :
Agence Design Project
Benjamin Girard

Benjamin.Girard@bras.fr

T. +33 (0)6 64 37 09 62