

Design culinaire

Une vaisselle qui se fait belle pour stimuler nos papilles

Les designers les plus talentueux ont mis les p'tits plats dans les grands pour concevoir des ustensiles qui donnent l'eau à la bouche. Renversant!

Mary-Luce Boand Colombini

On les aime sobres ou ludiques, nos petits plats préférés. Les designers s'amuse de la forme et la matière pour créer des pièces uniques faites main ou des objets en série. Au goût du jour, des valeurs sûres ne perdent pas de leur fraîcheur comme les Froissés en acier brillant de Lluis Clotet ainsi que des nouveautés comme le pichet toupie Brocca Trottola, dépourvu d'anse et qui danse sur lui-même. Sa créatrice, la Lausannoise Claudia Napoleone, a cartonné au dernier salon Maison & Objets, à Paris.



Set de six tasses et sous-tasses espresso Amici, créé lors de la sortie du film «Los abrazos rotos», Pedro Almodovar collection, éd. limitée, 129 fr., Loft SA, Yverdon-les-Bains, www.loft-design.ch LDD



Meg Plate by Donna Wilson, assiette faite main et imprimée au Royaume-Uni, diamètre 20 cm, 100% bone china, 28 fr., wunderschön, Lausanne, www.wunderschoen.ch LDD



A, plat en verre moulé/thermoformé, 33,5 cm de diamètre, pièce unique, 650 fr., Françoise Bolli, Yverdon-les-Bains, www.francoisebolli.ch YVES ANDRÉ



Alessi-antipastiera, Les Froissés, collection de coupes et plateaux en acier inoxydable brillant, créés par Lluis Clotet pour Alessi. Pepa, plat à hors-d'œuvre à deux compartiments, 87 fr., Loft SA, Yverdon-les-Bains, www.loft-design.ch LDD



Brocca Trottola, pichet en porcelaine de Limoges réalisé à la main, au tournage. Ed. Esprit Porcelaine, Claudia Napoleone, Lausanne, 128 fr., www.claudianapoleone.ch LDD