

FACES

FERRAN ADRIÀ



ÉLU MEILLEUR CHEF DU MONDE, Ferran Adrià ne cesse de nous surprendre.

NAMED THE WORLD'S BEST CHEF, Ferran Adrià never ceases to surprise us.

Couronné meilleur chef du monde, Ferran Adrià s'est vu décerner d'innombrables récompenses. L'une de ses quêtes principales ? Créer de nouvelles sensations gastronomiques en utilisant les aliments comme matériaux.

Sphérisation, déconstruction, cuisson à froid par l'azote liquide, écumes ou gélatines chaudes comptent parmi les techniques et concepts surprenants qu'il utilise pour ses créations. Sa passion pour les textures inhabituelles et ses techniques innovantes de présentation l'incitent, en 2002, à confier au designer industriel suisse, Luki Huber, la création d'ustensiles pour son restaurant, elBulli. Ces objets sont d'abord réalisés en édition limitée. Plus tard, l'idée lui vient de créer une ligne originale d'ustensiles de cuisine et de vaisselle dans une optique plus commerciale. Pour concrétiser son idée, le chef fait appel au cabinet de design catalan, Design Mix, pour la production et la distribution de la nouvelle collection. Ce dernier suggérera le nom, FACES, dans lequel figurent les initiales du chef. L'objectif est de concevoir de

nouveaux moyens de consommer et de préparer les aliments, en introduisant la notion d'amusement dans la cuisine, et d'inviter les gens à préparer des mets à la mode Ferran Adrià.

Compte tenu de ses liens étroits avec le monde du design, il demande à des créateurs catalans de lui présenter des projets. Il est immédiatement séduit par les propositions d'Antoni Arola, pour son universalité ; de Xavier Claramunt et Miquel de Mas, pour leur vision architecturale ;

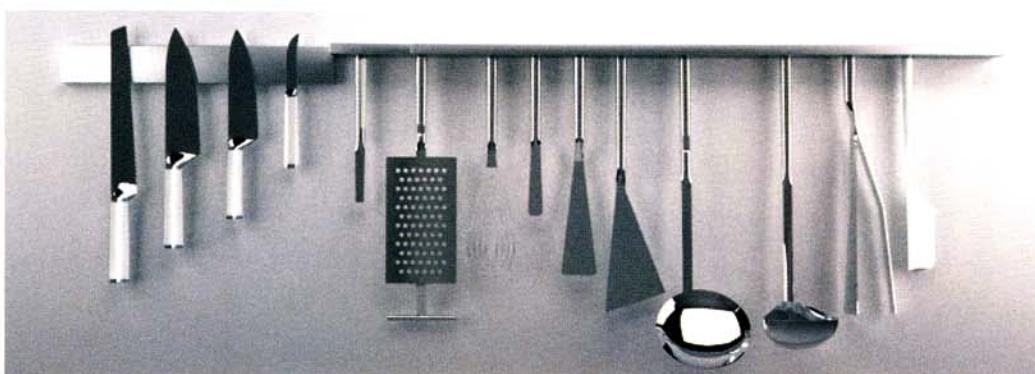
de Martín Azúa et Gerard Moliné pour leur intérêt pour l'expérimental et le conceptuel ; et bien entendu, de son collaborateur, Luki Huber, pour son talent unique à réinterpréter la tradition. Chaque équipe se voit confier la création d'une ligne. Le studio d'Arola conçoit les saladiers Eggs aux formes organiques et la ligne Knives & Tools, des couteaux, s'inspirant notamment du Japon, réalisés en acier inoxydable. Claramunt et DeMas proposent un ensemble de couverts inventifs, comprenant des pièces « tatouées », après avoir puisé son inspiration parmi ce qui se fait de mieux en matière de couverts classiques et modernes. Azúa Moliné dévoile des objets inattendus comme la corbeille à pain Phantom, une serviette glissée dans un double anneau en inox ou le Gélida, un seau à glace ou à bière, pour ne citer qu'eux. Enfin, Luki Huber exprime son talent dans la création d'une ligne prévue pour l'apéritif s'inspirant d'objets existants transposés dans une autre matière, en l'occurrence des ustensiles jetables conçus habituellement en plastique mais fabriqués ici en inox, pour un usage permanent.

Les quatre équipes de designers travaillent en étroite collaboration avec Ferran Adrià et son équipe, tant pour répondre à leurs propres besoins qu'à ceux d'un usage plus domestique. Après avoir testé des prototypes, les chefs sélectionnent les créations des designers et, une fois validées, Design Mix s'assure de la faisabilité de la production et de la commercialisation. Lancée à la fin 2005, la collection FACES est distribuée partout dans le monde, dans les magasins de design, les boutiques d'ustensiles de cuisine. Elle est aussi vendue directement aux professionnels.

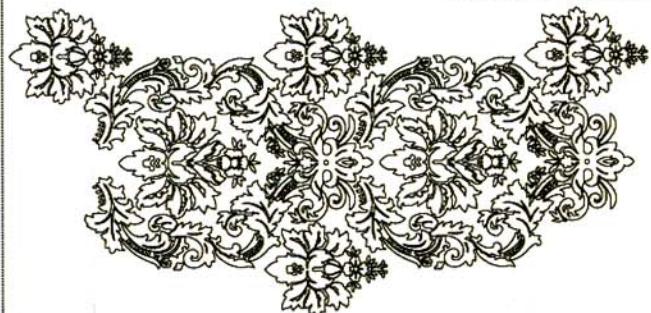
Son succès réside dans cette faculté à offrir un parfait équilibre entre qualité, innovation, fonctionnalité, plaisir et esthétisme et d'aller au-delà d'une orientation purement commerciale. || SMP

LA COLLECTION Knives & Tools signée Arola propose des ustensiles de cuisine en inox.

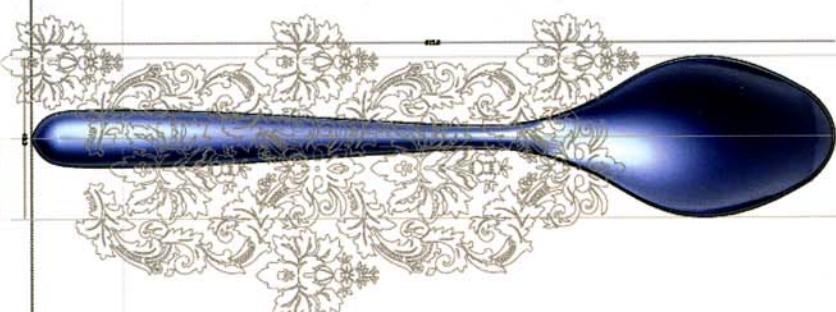
ANTONI AROLA'S Knives & Tools collection offers specific culinary instruments in stainless steel.



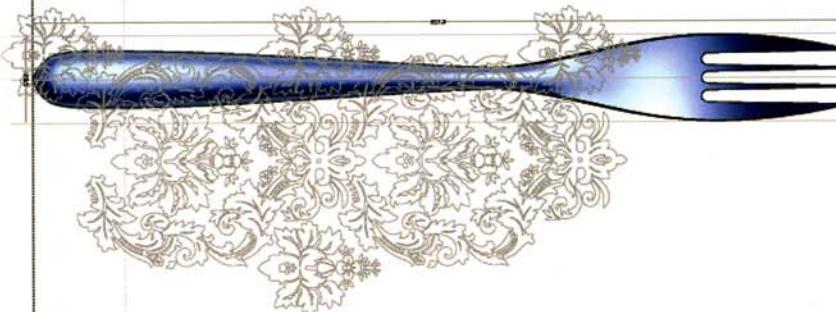
Lancée à la fin 2005, la collection FACES est distribuée partout dans le monde, dans les magasins de design, les boutiques d'ustensiles de cuisine.



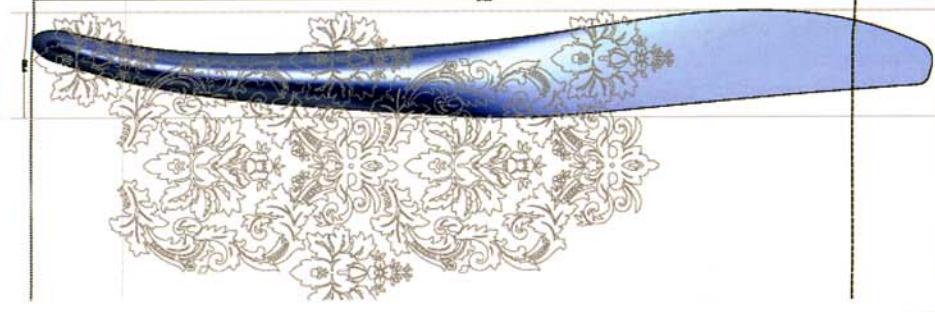
C 1301 XXX



F 1302 XXX

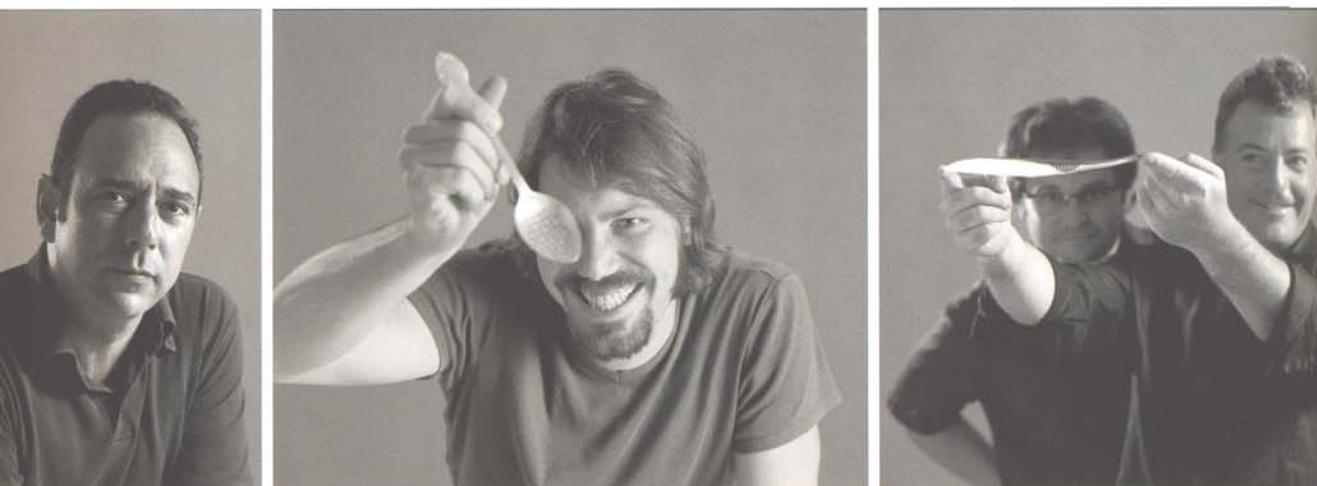


B 1301 XXX



LES COUVERTS « tatoués »
de Claramunt et de Mas s'inspirent
de motifs néo-baroques

CLARAMUNT & DE MAS' tattooed cutlery
pieces are inspired by neo-baroque
motifs.



Arola, L. Huber, M. de Mas, X. Claramunt, M. Azúa and G. Moliné.



LA CUILLÈRE à apéritif signée Huber s'utilise pour des pièces uniques contenant la quantité d'ingrédients requise.

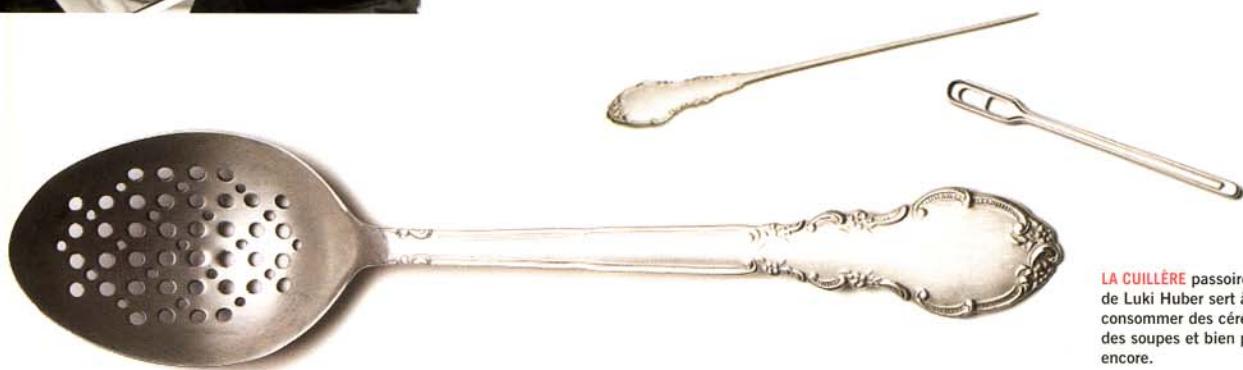
HUBER'S appetiser-spoon is used to serve single bites with the right proportion of ingredients.

FACES FERRAN ADRIÀ

Considered the world's best chef, Ferran Adrià has been honoured with innumerable awards. Creating new gastronomic sensations is one of his main pursuits, literally made reality by using food as an element of design. Spherification, deconstruction, new caramelisation, and the use of liquid nitrogen, mousse and hot gelatines are some of his original techniques and concepts. This passion for unusual textures and innovative ways of presenting food led him, in 2002, to commission Swiss industrial designer Luki Huber to develop specific utensils for elBulli restaurant. These objects were limited editions forged in silver. Later on, the idea emerged of creating a singular line of kitchen utensils and tableware to be produced on a larger, commercial scale. To execute his idea, the chef contracted Catalan designer and manufacturer Design Mix to produce and distribute the new collection. The firm suggested the name FACES, featuring the chef's initials. The objective was to create new ways of preparing and consuming food, while simultaneously introducing fun into the kitchen and inviting people to do things the Ferran Adrià way.



Launched in late 2005, the FACES collection is now internationally distributed in design stores and specialist kitchenware shops, as well as being sold directly to professionals.



His strong connection with the design world prompted him to request proposals from local Catalan creators. He was immediately attracted to those offered by Antoni Arola, for his universality; by Xavier Claramunt and Miquel de Mas, for their architectural view; by Martín Azúa and Gerard Moliné for their experimental and conceptual focus; and of course, by his usual collaborator, Luki Huber, for his unique ability to reinterpret tradition. Each team developed a collection. Arola's studio created the organic-shaped Eggs bowls and the Knives & Tools collection, including Japanese-inspired blades forged in stainless steel. ClaramuntDeMas suggested an innovative cutlery set, including tattooed pieces, which condensed the best qualities from a selection of traditional and contemporary instruments sorted for inspiration. Azúa Moliné came up with outstanding items such as the Phantom bread dish (a napkin fitted into a double stainless steel ring) and the

Gélida beer-size, double-layered ice bucket. Finally, Luki Huber created an aperitif-oriented collection based on transmaterialised objects. These originate as single-use plastic instruments which are forged in stainless steel for permanent use.

The four teams of designers worked in close collaboration with Ferran Adrià and his crew, to meet their needs but also those of more domestic users. After testing prototypes, the chefs decided on the designers' proposals; once these were approved, Design Mix would manufacture and market them. Launched in late 2005, the FACES collection is now internationally distributed in design stores and specialist kitchenware shops, as well as being sold directly to professionals. Its success lies in the way it perfectly balances quality, innovation, practicality, amusement and aesthetics, thus transcending a mere commercial purpose. || SMP

LA CUILLÈRE passoire de Luki Huber sert à consommer des céréales, des soupes et bien plus encore.

LUKI HUBER'S straining spoon is intended for eating cereals, soups and much more.