

L'ART DE LA TABLE SELON FRÉDÉRIC VARDON : UN ENGAGEMENT SENSIBLE ET INCARNÉ

Perché sur les toits de Paris, le 39V est un lieu de vie dont l'art de la table est un des piliers. À sa tête, le chef Frédéric Vardon lui octroie une place essentielle, non pas à la manière d'un décor figé, mais comme une extension de son geste culinaire : un terrain d'expression qui reflète l'identité du lieu.

■ Par/by Sophie Komaroff

« **L**'art de la table fait partie intégrante de notre métier, comme le sont les ciseaux, les fils et les aiguilles d'un tailleur, introduit Frédéric Vardon (photo 1). C'est une composante essentielle du repas et de l'art de vivre à la française, mais il importe qu'il corresponde à l'identité culinaire du lieu, faute de quoi l'alchimie ne fonctionnera pas. » Au 39V, la cuisine s'inscrit dans une tradition française ancrée dans le respect des saisons et de ce que la nature offre. « Pour accompagner cette identité, j'ai fait appel à plusieurs maisons spécialisées dans les arts de la table afin de créer, sur mesure, des pièces en poterie, faïence, bois et argenterie (photo 2). La beauté fait partie intégrante du cérémonial du repas. En France, il est naturel de dresser la table avant d'accueillir ses convives : la saucière disposée, le plat à viande prêt à être servi... Notre héritage englobe cet art de recevoir. Bien entendu, les formes et les matériaux évoluent mais il n'en reste pas moins que l'esthétique contribue au plaisir de la table. D'ailleurs, d'autres pays cultivent eux aussi très bien cette attention. »



“ **T**ableware is an integral part of what we do, in the same way as scissors, needles and thread are an integral part of the work of the tailor, says Frédéric Vardon (photo 1) by way of an introduction. It's a critical part of the meal and of French lifestyle - but it absolutely has to align with the culinary identity of the place, otherwise the alchemy does not happen.” At the 39V, the cuisine slots into a French tradition anchored in a respect for the seasons and what nature has to offer. “To support that identity, I called upon several specialist fine tableware makers to create customised pieces in earthenware, pottery, wood and silver (photo 2). Beauty is an intrinsic part of the ceremony of a meal. It's normal in France to dress a table before welcoming guests: a sauce boat is on the table, and a meat dish is ready to serve... Our heritage encompasses this art of welcoming guests. Materials and shapes change, of course, but it remains no less important for aesthetics to contribute to the pleasure of the dining table. Other countries actually cultivate that attention too.”

TABLEWARE ACCORDING TO FRÉDÉRIC VARDON: THOUGHTFUL AND SUBSTANTIVE

Perched on the roofs of Paris, the 39V is a place where tableware has a key role. At its head is Chef Frédéric Vardon, who has given it star billing – not as pieces of décor preserved in aspic but rather as an extension of the Chef's own culinary craft: a terrain of expression reflecting the identity of the place.

L'ART DE LA TABLE AU DIAPASON DE LA CRÉATION ARTISANALE

Les critères qui guident les choix des assiettes relèvent avant tout du coup de cœur, en privilégiant le travail façonné à la main pour lequel le chef recherche l'irrégularité (photos 3, 4, 5) : « L'assiette ni tout à fait plate ni tout à fait ronde... C'est le petit "défaut" qui à mes yeux constitue une grande qualité », souligne Frédéric Vardon pour qui les arts de la table doivent être incarnés. Chaque élément est ainsi sélectionné pour répondre certes à un usage mais aussi à une émotion. « Je suis en veille constante, y compris sur les réseaux sociaux. Dès que je découvre un artisan qui façonne à la main et cuît ses pièces avec un décor personnalisé, je le contacte afin d'évaluer la correspondance de son travail avec ce que je souhaite pour l'établissement. »

Parmi les fournisseurs de Frédéric Vardon : les céramistes Hortense Montarnal et PepperClay, qui façonnent des pièces uniques aux formes organiques, irrégulières et sensibles ; Maison Lefrançois, qui a réalisé à la main les plateaux en chêne massif des tables du restaurant ; ou encore Demoiselles d'Anjou qui a signé les assiettes de présentation du 39V. « Travailleur avec ces artisans requiert de comprendre et d'accepter qu'il y ait des délais de livraison, que les couleurs ne soient pas tout à fait les mêmes d'un objet à l'autre... C'est vivant ! Et justement, je ne voulais pas un restaurant mais un lieu de vie cosy et apaisant, un peu comme un appartement (photo 6). »

Cette philosophie accorde néanmoins une place essentielle à la cohérence. À table, il n'est pas rare que deux convives dégustent le même plat dressé dans deux assiettes différentes. « L'uniformité ne m'intéresse pas. Ce qui m'importe, c'est l'harmonie entre le contenant et le contenu. » C'est ainsi que chaque plat trouve son écrin, parfois dans des objets détournés. Le chef a ainsi détourné des cendriers en biscuit noir brut signés Bernardaud en présentoirs à brochettes de fruits, ou encore des chambas (plats en terre volcanique péruvienne) pour cuire et servir une paëlla au homard. Un parti-pris qui repose sur la matière et la forme. Le renouvellement de l'art de la table est constant, mais non dicté par la mode. Il dépend du rythme du service, de l'érosion naturelle du stock, et des nouvelles collaborations avec les artisans. « Certaines pièces disparaissent, d'autres apparaissent : c'est la vie de la maison. Cela permet de proposer des présentations plus variées, d'autant que d'une sélection à l'autre nous restons dans la même philosophie en termes de choix et de design. »

Au 39V, la mise en scène ne relève pas d'effets ostentatoires. Pour des raisons à la fois écologiques et esthétiques, les plateaux en chêne massif sont laissés visibles, révélant leurs nervures et leur texture. À leur surface : une assiette de présentation, un verre à eau, un porte-couteau (photo 7). « Je n'utilise jamais de fleurs dans la décoration du restaurant



© Jessica Rodrigues

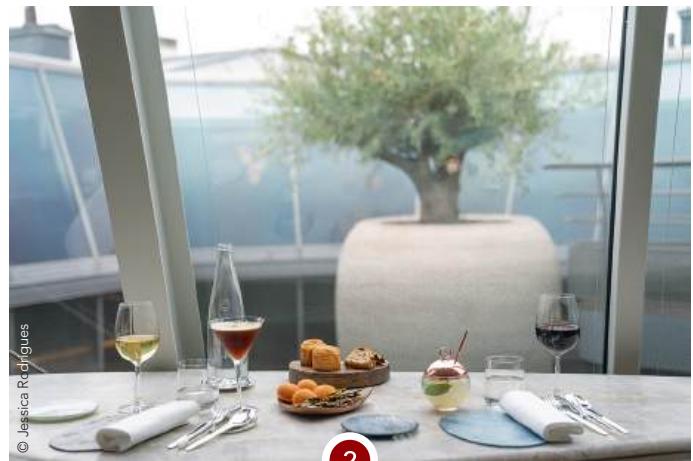


© Jessica Rodrigues

TABLEWARE AS THE BASE NOTE FOR ARTISAN CREATION

The criteria guiding the choice of plates rests primarily on what strikes the Chef as the right piece, with an emphasis on hand-shaped pieces in which the Chef searches for some irregularity (photos 3, 4, 5) : “The plate that is not altogether flat nor altogether round...it's the little ‘defect’ that makes something high quality, in my view” emphasises Frédéric Vardon, for whom the role of tableware is to incarnate the experience. Every piece is selected for its use, of course - but also for its sentiment. “I am always looking out for things, including on social media. As soon as I come across a craftsman that shapes something by hand and fires their own pieces with personalised decoration, then I will get in touch with them to evaluate the extent to which their output aligns with the establishment.”

Among those supplying Frédéric Vardon are: ceramic artists Hortense Montarnal and PepperClay, who fashion unique pieces with shapes that are organic, irregular and thoughtful; Maison Lefrançois who handmake the solid oak tops of the restaurant tables; and Demoiselles d'Anjou who put their signature on the presentation plates at 39V. “When you work with these artisans you have to understand and accept the delivery time periods, and accept that not every item is necessarily the same colour...it's certainly a lively affair! And anyway I didn't want a restaurant so much as I wanted a living space that is cosy and peaceful, rather like an apartment (photo 6).”



© Jessica Rodrigues



35th INTERNATIONAL HOME AND KITCHENWARES FAIR

11-14
SEPTEMBER
2025

Tüyap Fair and Congress Center
İstanbul / Türkiye



DESIGNS SHAPING
TOMORROW

FREE
REGISTRATION



SUPPORTED BY



Turkish Housewares
Association
zucker



ORGANISED BY



THIS FAIR IS ORGANIZED UNDER SUPERVISION OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TÜRKİYE) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174

parce qu'elles sont susceptibles d'incommoder les convives (parfums, allergies), poursuit Frédéric Vardon. Si je dispose des végétaux, je les choisis en rapport avec mon métier, à savoir des herbes aromatiques : un thym citron, de la mélisse, etc. » Le soir, de petites lampes sculptées à la main au Japon dont les facettes évoquent un diamant, sont posées sur les tables. Frédéric Vardon revendique une approche d'aubergiste, dans laquelle le confort et le contact humain prennent.

LA JUSTESSE DU GESTE

Le raffinement est le maître-mot concernant le choix des verres. Fins et légers, ils sont signés par le spécialiste du soufflé bouche français Sydonios pour les grands blancs et rouges, et la marque Lehmann pour une finesse plus résistante. « *Le verre ne doit pas être en plus du vin, mais le soutenir, l'accompagner* », estime Frédéric Vardon, qui privilie dans ses choix la subtilité dans le toucher du buvant.

Les couverts, eux, alternent entre grands formats et couverts à entremets, selon le plat et le moment du repas. L'argenterie (photo 8) a été sélectionnée par Emmanuel Barge (EBH) et repose sur des bases inox argentées – un choix assumé, plus adapté aux contraintes d'exploitation qu'un maillechort devenu trop coûteux à produire.

Un objet domine tous les autres dans l'imaginaire du chef : le couteau. « *Je peux me passer de cuillère ou de fourchette, mais pas de couteau. À partir du moment où il est fabriqué sur mesure, c'est un objet immuable qui se garde à vie.* » Les couteaux à steak utilisés par le 39V sont signés Philippe Chambrillard, coutelier à Thiers : des objets à lame forgée et au manche en carbone que le chef utilise depuis quinze ans. Et au 39V, la cuisine influence certes le choix de la vaisselle, mais cette mécanique n'est pas à sens unique. « *Les arts de la table étant en perpétuelle évolution, ils guident aussi notre inspiration en cuisine*, tient à souligner Frédéric Vardon. *Les liens entre les deux sont indéfectibles.* » Ainsi, la présentation évolue au gré des saisons, les menus, les formats de service, voire de l'humeur du moment ou la configuration d'un repas : « *Je ne dresse pas pareil une assiette pour un client seul ou pour une table de convives.* »

Au 39V, l'art de la table n'est donc jamais figé dans un exercice de style ou dans la perfection formelle : une approche résolument personnelle, qui confère à l'expérience du 39V sa singularité et où l'objet se fait complice. ●



©Yann Deret

6

Even so, coherence has its place within that mindset. It is not unusual for two guests to have the same dish arranged on two different plates. “*I am not interested in uniformity. What matters to me is harmony between the container and the content.*” Every dish finds its own backdrop, sometimes in reappropriated objects – and so the Chef has repurposed unfinished black biscuit ashtrays signed by Bernardaud into presentation plates for fruit skewers, likewise for chambas (Peruvian volcanic earth dishes) used for cooking and serving lobster paella - a principle that bases itself on material and shape. Tableware is constantly being renewed, though is not dictated by fashion. It is all about the pace of the service, natural stock erosion, and new partnerships with artisans. “*Some pieces disappear, and other new ones appear: that's the life of the place. It means we can offer more varied presentations, all the more so given that we do not, from one selection to another, stick to the same philosophy of selection and design.*”

At the 39V, there is nothing ostentatious about the presentation. The solid oak table tops are visible for ecological and aesthetic reasons, and the wood grain and texture are visible. On them is placed: a presentation plate, a water tumbler, and a knife-rest (photo 7). “*I never use flowers in restaurant décor because some guests might not like them (fragrance, allergies)* adds Frédéric Vardon. *Where I use plants, I choose them in line with what I do, so these would be aromatic herbs such as lemon thyme, or lemon balm.*” Small sculpted lights handmade in Japan are placed on the table in the evening, their shape evoking that of a diamond. Frédéric Vardon takes on the role of a guest house owner where human contact and comfort trumps everything else.

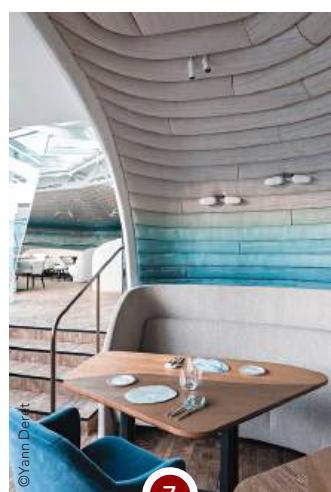
THE QUALITY OF BEING EXACT

Refinement is the watchword when it comes to choosing glasses. Fine and light, they bear the signature of the French mouthblown specialist Sydonius for red and white wines, and Lehmann glasses are used for a more robust elegance. “*The glass should not be in addition to the wine but it should support and accompany it,*” explains Frédéric Vardon who prioritises the subtlety of the feel of the rim.

Flatware alternates between large formats and dessert cutlery in line with the dish and the stage of the meal. Silverware (photo 8) is selected by Emmanuel Barge (EBH) and is based in silver-gilt stainless steel – a deliberate choice that is better suited to the constraints of the operation of the business than nickel silver pieces that have become too costly to produce.

One thing predominates above all else in the Chef's mind: the knife. “*I could ditch the spoon or the fork, but not the knife. As soon as it is custom-made, it is an unalterable object that is kept for life.*” The steak knives used by the 39V bear the signature of the Thiers cutler Philippe Chambrillard: these are knives with a forged blade and carbon handle that the Chef has been using for fifteen years.

At the 39V the choice of dishware is, of course, influenced by the kitchen – but that is not a one-way street. “*Tableware is always evolving, and it guides our inspiration in the kitchen, emphasises Frédéric Vardon. The relationship between the two is solid.*” Presentation evolves with the seasons, the menus, the service formats, and even the spirit of the times or the configuration of a meal: “*I do not put together a plate for a customer on their own in the same way as I do for a table of guests.*” At the 39V, tableware is therefore never fixed as a stylistic exercise or as a ritualised expression of perfection. The approach is resolutely personalised, conferring upon the 39V experience its singularity, with the object in the role of accomplice. ●



©Yann Deret

7



©Jessica Rodrigues

8



COUVRIR VOS LIVRES ET VOS CAHIERS DEVIENT UN JEU D'ENFANTS AVEC MAESTRO !



Retrouvez nos produits et de nombreuses idées cadeaux sur :
boutique.handicap-international.fr



IL ÉTAIT UNE FOIS...
LA VIE