

VINCENT **POIRIER**
fondateur de Novadditive

Industrie et gastronomie : L'alliance des chefs

©D.R.

Quand un maestro des fourneaux fait appel à un magicien de la pièce sur-mesure, la recette est celle de l'excellence. Le chef du *Viscos* a fait appel à la société Novadditive, spécialisée dans l'impression 3D en céramique et installée à Bazet, pour mettre au point un plat au design inédit, parfaitement adapté à sa dernière création culinaire.

Par Hermance HITTE

Il est celui vers qui on se tourne lorsque rien ni personne ne peut créer un objet. Vincent Poirier est à la tête de la première et seule entreprise de production de pièces céramiques complexes en impression 3D de France. Installée à Bazet, Novadditive fait partie des entreprises qui forment le Pôle Céramique et, depuis 2020, elle permet à la créativité d'emprunter tous les chemins possibles : « C'est vrai qu'utiliser des technologies porteuses de pointe comme la 3D facilite la vie des entreprises et des clients qui n'ont pas la capacité de fabriquer ces céramiques ». Un procédé qui séduit au niveau national comme à l'export et se distingue pour sa large palette de champs d'actions mais aussi dans le développement durable : pas de déchets, pas de copeaux, la 3D permet de n'utiliser que la matière nécessaire à la fabrication.

LES PROS DES GÉOMÉTRIES IMPOSSIBLES

« On a l'habitude de faire des pièces sur-mesure, quel que soit le marché, l'important c'est que ce soit de la céramique. Donc c'est vrai qu'on fait des géométries qui sont impossibles à faire autrement, du moins non-standards. »

Et avec une gamme de 15 céramiques différentes, ce marché est sans frontière : le spatial, l'aéronautique, le nucléaire, la défense, la chimie, la haute-technologie, la chimie mais aussi la haute joaillerie, la haute horlogerie, l'électronique de puissance ou la recherche scientifique… les domaines d'intervention sont aussi vastes et variés que peut l'être l'innovation. Si la céramique se niche dans des univers où on ne la soupçonnerait pas, elle l'est évidemment dans des secteurs que le grand public lui associe plus spontanément, comme l'art et les arts de la table. C'est dans ce cadre qu'Alexis Saint-Martin, chef de l'illustre restaurant *le Viscos* de Saint-Martin, s'est naturellement tourné vers Vincent Poirier pour une création inédite.



LE VISCOS, ADRESSE HISTORIQUE

Sur les hauteurs de Lourdes, Saint-Savin est un village au charme évident mais où *le Viscos* joue un rôle depuis le milieu du XIXe siècle ! Une maison familiale qui fut d'abord une auberge épicerie et relais de poste, transmise de mère en fille ou de tante en nièce. Depuis 4 ans, Alexis Saint-Martin, son frère Adrien et leurs épouses sont la 7e génération de la famille à faire rayonner l'entreprise. Fidèle aux produits du terroir comme le porc noir, la poule noire d'Astarac, les haricots tarbais ou la truite des Pyrénées, le chef travaille sa carte avec 70 % des produits issus d'un rayon de moins de 100 km. En juillet 2022, la famille Saint-Martin a ouvert *le Bistrot de l'Abbaye*, une version plus conviviale mais avec la même philosophie que *le Viscos*.

> « Avec une gamme de 15 céramiques différentes, ce marché est sans frontière : le spatial, l'aéronautique, la défense, la haute horlogerie… »


© Lilian Cazabet

TERROIR, EXOTISME ET INNOVATION

Des belles tables, *le Viscos* a de tout temps été un magnifique représentant. Longtemps incarné par le charismatique Jean-Pierre Saint-Martin, c'est désormais son fils qui officie à la tête de l'établissement et avec lui une carte gastronomique fidèle à la réputation des lieux. Une cuisine puissante, basée sur le triptyque « terroir, innovation et exotisme » : « L'exotisme c'est très vaste, ma mère est Bretonne, pour un Bigourdan c'est déjà exotique ! L'idée, c'est de préserver la tradition bigourdane, la technique de la grande cuisine française et avoir toujours une part d'innovation », précise Alexis. Des principes dans lesquels le jeune chef se promène comme un artiste fait ses gammes et qui se ressent jusque dans la salle où l'hospitalité n'a d'égale que le savoir-recevoir. C'est d'ailleurs pour sublimer ces notions que l'avant-dessert est devenue une signature du *Viscos*… et c'est lui qui est au cœur de la collaboration avec Novadditive.

ALLIER STYLE ET FONCTIONNALITÉ

Petite pause qui fait le lien en douceur entre le salé et le sucré, cette attention gourmande est un élément emblématique du restaurant : « C'est mon père qui l'a mis en place il y a 35 ans ; l'idée, c'est d'offrir une touche sucrée, légèrement alcoolisée, qui vient rincer le palais, et, pour nous, travailler toujours sur l'expérience et la sensation ». Et pour que cette dernière devienne fabuleuse, Alexis Saint-Martin a imaginé une spécialité où le contenant joue un rôle majeur. Pour cela, il a mêlé son talent avec celui de Vincent Poirier pour la partie technique mais également avec le designer Bruno Lefebvre de l'agence C+B Lefebvre pour l'esthétisme. Un brainstorming de trois identités fortes où tous les paramètres sont entrés en considération : « C'était vraiment très intéressant, c'est parti dans tous les sens, c'est une vraie collaboration, nous nous avions une version plus usuelle de la chose et l'envie de raconter une histoire avec ».

> « Dans la simplicité, on a réussi à créer quelque chose d'assez exceptionnel. C'est un récipient interactif, voilà ! »


© Lilian Cazabet


© Lilian Cazabet

© Lilian Cazabet

Optimisation de stockage, facilité de nettoyage, de séchage, stabilité pour le serveur lors des déplacements, fonctionnalité, originalité et beauté… Le cahier des charges était précis mais pour les pros de l'impossible, il relevait presque de la routine : « On a dû inventer un certain nombre d'outils et de mode de fabrication spécifiquement pour l'objet mais ça c'est fréquent pour nous », souligne Vincent Poirier. « On a l'habitude de travailler avec des créatifs, dans le design il y a une dimension supplémentaire, il faut allier le style et la fonctionnalité, l'objet devait avoir les deux ».

UN RÉCIPIENT INTERACTIF

Sans trahir les secrets, l'avant-dessert ne sera dévoilé qu'en mars, son contenant laisse envisager une création hors norme. Sa forme, librement inspirée de la violette, a été pensée pour permettre à la glace de venir dans le plat dans un second temps… Le chef n'en dira pas plus : « Dans la simplicité, on a réussi à créer quelque chose d'assez exceptionnel. C'est un récipient interactif, voilà ! On voulait mettre au point un plat qui mette en valeur ce qu'on offre aux clients, surtout par rapport au ressenti. Le packaging valorise le cadeau et crée de l'interrogation ». Fer de lance de la carte de printemps, cette création se profile comme un véritable événement et le premier pas d'une relation sur le long terme, comme l'explique Alexis Saint-Martin : « Tout l'intérêt de travailler avec Vincent, c'est de pouvoir faire de la grande série comme de la pièce unique, il y a une proximité physique et philosophique qui pourra nous faire évoluer le produit si besoin… Ce n'était qu'une amorce, l'objectif c'est de créer un écrin à chaque plat emblématique de la maison ».

PETIT PLAT ET GRANDS PROJETS

Les compétences et le savoir-faire de Novadditive s'expriment en beauté dans cet atypique « Viscobol » et Vincent Poirier ne cache pas « sa fierté et son bonheur » d'avoir œuvré avec *le Viscos* : « Le restaurant est notre unique débouché départemental, localement il y a sûrement des choses à faire mais la fabrication sur-mesure c'est vraiment une prestation de service qui s'adresse à un marché large, de la France entière à l'export ». Avec un maestro des fourneaux qui ne se repose jamais sur ses acquis. « Nous ne sommes pas une entreprise délocalisable, si on ne s'impose pas de se remettre en question et de faire évoluer notre outil, on va s'atrophier à force », les petits plats sont dans les grands projets et c'est une recette d'excellence qui régale tout le monde. ■