

# ARTCURIAL

## *Intérieurs du XX<sup>e</sup> siècle*

# UN DUO GASTRONOME POUR LES ASSIETTES D'ARTCURIAL

Vente le 17 Octobre 2017, à Paris



Jean Picart-le Doux pour Sant Vicens, service de 8 assiettes et 2 coupes, circa 1950, estimation : 1 200 - 1 400 € / 1 320 - 1 540 \$ Photo Lucas Matichard

*La recette de Charles Compagnon et Adrien Bouchaud :*

*Un plat de poisson moderne, des goûts méditerranéens et exotiques, un jeu de textures très amusant avec la chips et l'émulsion. Rouget barbet poêlé, artichauts basilic, champignons, émulsion coco/citronnelle, chips soufflées de pate.*

### ***Exposition***

Du vendredi 13 au lundi 16 octobre 2017

7, Rond-Point des Champs-Élysées  
75008 Paris

Contact Presse:

Sophie Ribault / [sribault@wokitokiparis.com](mailto:sribault@wokitokiparis.com) / +33 (0)1 53 53 64 33

Jean Baptiste Duquesne / [jbduquesne@artcurial.com](mailto:jbduquesne@artcurial.com) / +33 (0)1 42 99 20 76

**Paris** – Après le fleuriste Debeaulieu en 2015, c'est une autre figure montante de l'art de vivre parisien qu'Artcurial invite à l'occasion de sa prochaine vente *Intérieurs du XX<sup>e</sup> siècle*, le 17 octobre 2017. Le duo Charles Compagnon et Adrien Bouchaud, bien connu pour les restaurants L'Office, le Richer et le 52, a relevé le défi de concevoir et dresser tout un repas avec pour seule contrainte l'adéquation du contenu et du contenant. En effet, les plats élaborés doivent sublimer la petite dizaine de services vintage qui seront mis aux enchères.

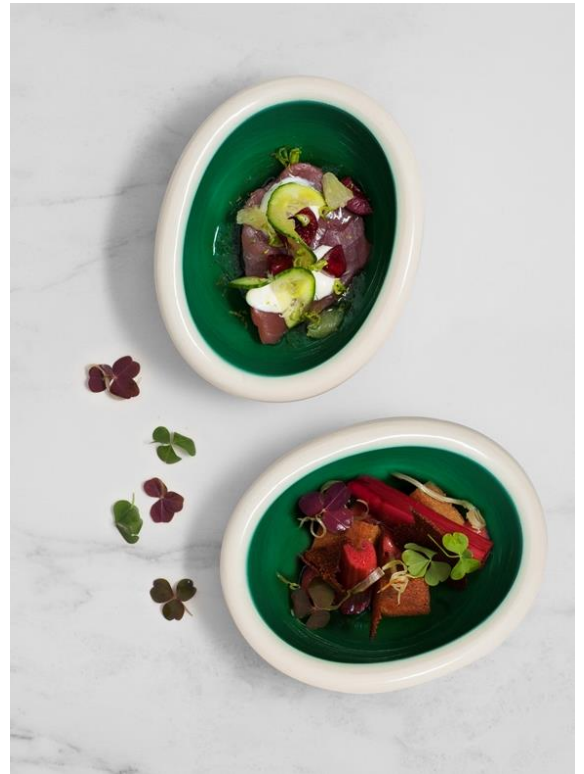
Inspirés, le duo a imaginé un apéritif gourmet dans les assiettes empilables de Pierre Cardin par Ambrogio Pozzi ; créé des plats frais évoquant le Sud et le voyage dans la faïence de Sant Vicens décorée par Jean Picart-le Doux ; travaillé l'acidité avec du poisson cru et de la rhubarbe dans le service à entremets Kéramos pour Sèvres.

*« Etrangement, les arts de la table (assiettes, verres...) sont négligés sur les tables contemporaines. Un peu lassé par la dictature de l'assiette blanche, nous avons demandé à Charles Compagnon et Adrien Bouchaud de faire la démonstration que la fantaisie et la créativité de l'assiette s'allient à merveille avec l'imagination des chefs d'aujourd'hui. »*

Emmanuel Bérard, directeur  
Département Design, Artcurial

*« Nous avons toujours prêté autant d'attention au contenu de l'assiette qu'à sa présentation (choix de la vaisselle, dressage...). C'était pour nous un exercice jouissif de devoir penser nos plats à partir des services choisis par Artcurial. »*

Charles Compagnon, restaurateur  
Adrien Bouchaud, chef cuisinier



Kéramos pour Sèvres, service à entremets de 6 pièces, circa 1950, estimation : 600 - 800 € / 660 - 880 \$  
Photo Lucas Matichard

*La recette de Charles Compagnon et Adrien Bouchaud : Une recette fusion franco-japonaise fraîche et réactive. Sashimi de thon, daïkon et cerises vinaigrées, ricotta fumée. Un dessert équilibré, peu sucré qui laisse l'acidité naturelle de la rhubarbe s'exprimer et contre balancer l'amertume du café. Rhubarbe confite et compotée, financier, glace café.*

On connaît la longue tradition française des arts de la table. L'engouement autour de la nouvelle gastronomie, avec de nouveaux usages et surtout une véritable révolution dans l'art du dressage des plats, vient porter un nouveau regard sur nos assiettes. Parfois un peu désuet, les services de nos parents et grands-parents trouvent aujourd'hui une seconde jeunesse à la faveur du retour en grâce de certains matériaux (comme la faïence, la porcelaine ou le grès), et au come-back de styles vintage (de l'art nouveau fleuri aux couleurs pop des années 1970). Les citadins, à la recherche de moment conviviaux et authentiques, ont remis la cérémonie du repas au goût du jour. Il redevient un événement de convivialité, amicale ou familiale, une pause simple au milieu d'une vie urbaine sans temps morts.

Bien entendu, si toute l'attention se porte sur la qualité des produits que l'on retrouvera dans l'assiette, et sur le talent du chef qui proposera des associations de saveurs inédites, l'esthétique du plat ne doit plus être laissée au hasard ! Le dressage est devenu un art. Il est au service du goût et trouve toute son expression dans l'assiette qui devient une toile vierge.

A l'occasion de la vente *Intérieurs du XX<sup>e</sup> siècle*, le restaurateur et le chef Charles Compagnon et Adrien Bouchaud, donnent un cours de dressage en s'appuyant sur trois services proposés à la vente, faisant découvrir leur cuisine aux collectionneurs de la maison, tout en les inspirant pour de futures enchères.



## *Un plat pour une assiette*

### **L'assiette :**

Pierre Cardin, service « Cône » de 14 pièces empilables par Ambrogio Pozzi, estimation : 800 – 1 200 € / 880 – 1 320 \$

### **La recette :**

Jambon de Parme 16 mois de la Maison Dok Dall'ava à San Daniele, Cantal vieux au lait cru bio de la fromagerie des Monts du Cantal, affiné 400 jours, Tzatziki concombre/fromage blanc/menthe fraîche.

### **L'inspiration :**

La forme des assiettes empilables s'adapte bien à un plateau « apéro », tout comme les couleurs contrastés. La céramique marron met en valeur les produits simples.

### **L'assiette :**

Jean Picart-le Doux pour Sant Vicens, service de 8 assiettes et 2 coupes, circa 1950, estimation : 1 200 – 1 400 € / 1 320 – 1 540 \$

### **La recette :**

Rouget barbet poêlé, artichauts basilic, champignons, émulsion coco/citronnelle, chips soufflées de pâte. Un plat de poisson moderne, des goûts méditerranéens et exotiques, un jeu de textures très amusant avec la chips et l'émulsion.

Canard confit et fumé, courgettes, pignons de pin, tomates et jus tamarin. Une entrée pour prolonger l'été, très végétale, alliant le cru et le cuit, l'acide et le confit. Un bel équilibre.

### **L'inspiration :**

Pour le poisson, l'inspiration est venue du motif de l'assiette bien sûr !: du poisson sur une assiette à poisson. Les couleurs du plat correspondaient aussi parfaitement avec l'assiette.

Pour le canard, la forme de l'assiette rappelle les copeaux de courgette qui donne le relief au plat.



Jean Picart-le Doux pour Sant Vicens, service de 8 assiettes et 2 coupes, circa 1950, estimation : 1 200 - 1 400 € / 1 320 - 1 540 \$ Photo Lucas Matichard

*La recette de Charles Compagnon et Adrien Bouchaud :*

Canard confit et fumé, courgettes, pignons de pin, tomates et jus tamarin. Une entrée pour prolonger l'été, très végétale, alliant le cru et le cuit, l'acide et le confit. Un bel équilibre.

**L'assiette :**

Kéramos pour Sèvres, service à entremets de 6 pièces, circa 1950,  
estimation : 600 – 800 € / 660 – 880 \$

**La recette :**

Une recette fusion franco-japonaise fraîche et réactive. Sashimi de thon, daïkon et cerises vinaigrées, ricotta fumée.

Un dessert équilibré, peu sucré qui laisse l'acidité naturelle de la rhubarbe s'exprimer et contre balancer l'amertume du café. Rhubarbe confite et compotée, financier, glace café.

**L'inspiration :**

Le côté précieux de ces dressages est très bien mis en valeur par ces bols épais, profonds et brillants. Les nuances de rouge du plat contraste avec le vert de la céramique.

***Charles Compagnon et Adrien Bouchaud :  
fers de lance de la bistronomie parisienne***

Charles Compagnon est un restaurateur engagé et visionnaire, fort de 20 ans d'expérience. Sommelier et torréfacteur, il est également à la tête de 3 restaurants parisiens (L'Office, le Richer et le 52, dans X<sup>ème</sup> arrondissement de Paris). Adrien Bouchaud a quant à lui fait ses armes chez Michel Roth au Ritz et Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen avant de rejoindre Charles Compagnon au Richer puis au 52. Ces deux associés se sont formés dans des milieux exigeants et en tirent aujourd'hui une vraie rigueur professionnelle.



Adrien Bouchaud et Charles Compagnon

## A PROPOS D'ARTCURIAL

Fondée en 2002, Artcurial, maison de ventes aux enchères pluridisciplinaire basée à Paris, conforte en 2016 sa place de premier plan sur le marché de l'art internationale. Avec des lieux de ventes principalement à Paris et Monaco, la maison totalise 210,1 millions d'euros en volume de ventes en 2016, soit le double de son chiffre d'affaires en 5 ans (+10 % par rapport à 2015).

Elle couvre l'ensemble du champ des grandes spécialités : des Beaux-Arts aux Arts Décoratifs, Automobiles de collection, Joaillerie, Horlogerie de collection, Vins fins et Spiritueux...

Résolument tournée vers l'international, Artcurial déploie sa présence à l'étranger avec des bureaux de représentation à Bruxelles, Milan, Monaco, Munich et Vienne ainsi qu'une présence à Pékin et Tel Aviv, et des expositions biennuelles à New York. En octobre 2015, Artcurial a organisé ses premières ventes à Hong Kong et au Maroc.



Visuels HD disponibles sur demande

Estimations en dollars fournies à titre indicatif

Catalogues disponibles en ligne sur [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com)

### Contact Presse :

Sophie Ribault / Woki Toki pour Charles Compagnon et Adrien Bouchaud  
[sribault@wokitokiparis.com](mailto:sribault@wokitokiparis.com) / +33 (0)1 53 53 64 33

Jean Baptiste Duquesne / Directeur des Relations Extérieures  
[jbduquesne@artcurial.com](mailto:jbduquesne@artcurial.com) / +33 (0)1 42 99 20 76

# ARTCURIAL