

## Délices et design

La société Délices crée par Karine Lombard multiplie les événements et les créations rassemblant gastronomie et design.

Cet été, les jardins de l'atelier Cézanne, à Aix-en-Provence, se sont parés de leurs plus belles couleurs lors des «soirées chromatiques» qui y furent organisées chaque jeudi. Un succès. Et pour cause, le concept donnait l'eau à la bouche : la rencontre entre un artiste (musicien, plasticien, photographe, éditeur, designer), et un grand Chef cuisinier sur le thème de la couleur. Rouge, jaune, bleu, vert... chaque semaine, une couleur inspirée de la palette de Cézanne, fut déclinée en saveurs par un grand Chef, artiste s'il en est. Ainsi, lors de la «soirée bleue» le public a pu admirer un triptyque d'Yves Klein (prêté par le MAC de Nice) avant de savourer le menu «bleu» du Maître Cuisinier Dominique Frérard, alors que pour la «soirée rouge», c'est un jazz band qui a divertit l'assistance qui s'est ensuite délectée d'un repas sur le thème de la tomate... Les cinq sens en éveil, le public a pu savourer un moment privilégié au cours duquel la gastronomie devenait art, parmi les arts...



Vernissage de l'exposition Van Gogh - Monticelli à la Vieille Charité. Les bouchées étaient servies sur des lustres.



Petite leçon de cuisine à la Villa des Chefs

Rassembler découverte artistique et repas gastronomique: c'est le crédo de Karine Lombard, maître d'oeuvre des «jeudis chromatiques» qui ne constituent qu'une seule des multiples activités de sa jeune entreprise, astucieusement baptisée Délices. Des activités toujours basées sur la notion de «rencontre». Car avec Karine Lombard, justement, tout est affaire de «rencontres». Celle de David Batty, d'abord, un journaliste gastronomique avec lequel elle ouvre l'Alimentation Générale by Délices en 2006 : un concept store spécialisé dans les correspondances entre design et gastronomie. On y trouvait des produits ayant tous un lien avec les plaisirs culinaires, sélectionnés pour leur qualité, leur originalité, ou leur dimension «artistique» : Lunch boxes, huiles d'olives du monde entier, vins à la bouteille redesignée, sculptures de sucre... Déjà, Karine y organisait des événements et des expos où il s'agissait de montrer, de faire goûter, mais aussi d'inviter les professionnels à venir à la rencontre du public.

La rencontre, toujours. Cette volonté de partage l'a menée à créer un lieu véritablement dédié à l'échange : La Villa des Chefs (qui fêtera son premier anniversaire au mois de janvier), où grands chefs étoilés au guide Michelin dispensent des cours de cuisine gastronomique à des particuliers amoureux de bonne cuisine dans l'atmosphère chaleureuse de cette villa de la campagne aixoise. «Un espace de liberté où l'on apprend, crée, déguste... On ne compte pas les heures, nous faisons ça par pur plaisir», confie Karine Lombard au 8ème Art. Le succès est immédiat, et chaque semaine, La Villa des Chefs ne désemplit pas. Infatigable, cela ne l'empêche pas de développer d'autres projets via sa société Délices : sélection d'objets gastronomiques réalisés par des designers à l'attention de clients institutionnels, mais aussi et surtout des activités liées à l'organisation d'événements. Délices propose des soirées thématiques à l'attention des particuliers et des entreprises, anime des salons et des manifestations, la démarche étant toujours d'associer l'art culinaire aux autres formes d'art comme lors des soirées chromatiques de l'atelier Cézanne décrites plus haut. Citons aussi le vernissage de l'expo Van Gogh -



### OFFREZ-VOUS UNE CUISINE DE PRO !

Délices a créé la première cuisine de Chef, digne des plus grands restaurants gastronomiques aménagée pour qu'elle puisse s'intégrer à une maison de particulier. Composée d'un fourneau ou «piano du Chef», d'une hotte, et d'un four à cuisson mixte, cette cuisine au design contemporain pourra constituer un élément de mobilier élégant pour votre maison en même temps qu'elle vous permettra de la transformer en véritable restaurant 4 étoiles. Il est possible de venir l'essayer lors des cours de cuisine de «La Villa des Chefs». [www.villadeschefs.com](http://www.villadeschefs.com)



Lunch-box par LN Boul

Monticelli à La Vieille Charité, réservé spécialement aux salariés d'une grande banque. Karine Lombard avait pour l'occasion fait appel aux services du designer Germain Bourré, avec qui elle a imaginé une manière originale et ludique d'assurer le service : les bouchées de cocktail (préparées par le chef étoilé Lionel Levy) étaient servies sur des lustres éclairés, et on pouvait poser son verre sur des palettes transportables... une forme de performance artistique en soi ! Karine Lombard a encore bien d'autres idées. Mais le projet qui lui tient le plus à coeur, est l'organisation de «La Résidence des Chefs». Un lieu d'accueil où viendront séjourner des Chefs venant de toute la France, et dans lequel tout sera pensé pour favoriser la créativité de ces maîtres de l'art culinaire qui feront goûter au public leurs dernières trouvailles. Une Villa Médicis de la gastronomie ? Espérons qu'on pourra y déguster les chefs-d'œuvre de ces nouveaux Ingres et Delacroix de la cuisine...

