



Une poésie qui n'a pas laissé les acteurs de la Gastronomie insensibles.

Isabelle POUPINEL, créatrice en porcelaine, s'épanouit dorénavant en développant des collections de table, de pièces d'art, sur-mesure et en petites séries. Formée à l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs, ses premières amours, le graphisme et la peinture, l'ont menée à approvoiser en autodidacte, les matières les plus délicates. Dès lors, en sa qualité de membre des Ateliers de France, elle participe au Salon Maison et Objets. En 5 éditions, riches d'expérience, Isabelle instaure une notoriété. Elle dira que ce parcours artistique vers la céramique constitue un profond mode d'expression.

Elle allie la pratique de la discipline à Limoges dès ses premières collaborations professionnelles, il y a 12 ans. Créer implique de mobiliser tous ses sens. La main façonne,

“A la croisée des Arts”

DOMINIQUE LUISSAINT

Le cru, la pâte, le pain, le four, les matières organiques...plus qu'une sémantique commune à la gastronomie, l'art de la table décuple l'expérience qu'offre un plat autant que le service en salle, l'enrichit.

l'œil contrôle chaque aspect de ce que la sensibilité inspire et de ce qui émerge d'une complicité professionnelle. De ces formes, elle écrit les pages de l'histoire de belles tables, excellant dans un grand écart entre adresses populaires et réputées, et lieux historiques et prestigieux. Elle chérit la relation professionnelle qu'elle entretient avec ses clients, et donne beaucoup de valeur à l'émulation qui naît des projets montés de pairs avec ces artistes en cuisine.

A l'image du lien qu'elle a créé avec le chef Tom MEYER et son équipe en salle et en cuisine. Il en sort une cohésion forte et un objectif commun : sublimer l'expérience client, au sein de sa première adresse Granite, Paris. Un challenge brillamment relevé, pour la femme artisan expérimentée qu'elle est, avec une conscience claire de ces convictions. Et plus important encore, dans le respect du travail d'autrui.

Les architectes, designers et chefs, assurés par son discours pédagogue et par ses conseils, ont saisi l'importance d'avoir un langage commun. Isabelle élabore des projets nourris d'échanges. Après une seconde collaboration avec le Chef Sylvestre WAHID, des créations sur-mesure sont actuellement en préparation pour l'ouverture cet hi-

ver du Restaurant Sylvestre, ux Grandes Alpes à Courchevel 1850. “Je veux travailler avec tout ce qui peut donner un éclat de vie” La magie opère dans son ancien atelier de peinture traversé d’un timide rai de lumière opacifié par la verrière. De petits ouvrages japonais trônent sur une discrète étagère, dans l’entrée. Lien vivace avec le pays où elle a rencontré l’artiste joaillier Karl MAZLO. L’espace renferme des pièces immaculées en construction ou en déconstruction. De-ci, un photophore corail tout juste réalisé, en cours de séchage, attend l’enfournement. De-là, des éclats de tessons d’émail ou des vestiges d’essais précieusement conservés, se languissant d’une nouvelle vie.

En 2020, une de ses créations faite de 3 vases “pique-fleurs” concentriques a été sélectionnée par l’École d’Art de Douai, et exposée à l’été 2021 au Musée de la Piscine de Roubaix.

Les sculptures, luminaires et vaisselle sont autant de témoins du savoir-faire français qu’elle déploie dans un long labeur qui exige des temps incompressibles de recherche et développement ou qui, parfois, surgit d’une intuition. Pour la suite, elle avouera vouloir se laisser une grande liberté de choix. La perspective de rencontres avec les jeunes générations, regorgeantes de surprises, décuple son appétit créatif. A la croisée des arts, Isabelle fait de son art, sa vie, et sa vie devient son art.

