

Pieter Stockmans, **la terre** en héritage

À l'occasion du 35^e anniversaire de la fondation de son studio de céramique, nous avons plongé dans l'univers de cet artisan belge, qui ne cesse de repousser les limites de son art, en compagnie de sa fille, Widukind. **Entre fonctionnalité et créations artistiques, son travail séduit les chefs, les galeries et les musées les plus prestigieux du monde entier.**

PAR MARIE HONNAY. PHOTOS STUDIO PIETER STOCKMANS.

L'artiste octogénaire aux côtés du designer Frank Claessens et de sa fille Widukind.



Le Studio Pieter Stockmans est installé dans un sublime bâtiment réhabilité au sein du C-mine de Genk.

La tasse *Sonja*, aux lignes mythiques. Il s'en est vendu à ce jour 50 millions dans le monde.



Des installations murales du studio.

Ultra-sobres, ces verres à champagne sont tellement fins qu'on peut sentir le vin pétiller à l'intérieur.



Peut-être connaissez-vous déjà *Sonja*, une tasse aux lignes mythiques (il s'en est vendu à ce jour 50 millions dans le monde et on la retrouve, aujourd'hui encore, dans une majorité de cafés aux Pays-Bas) que Pieter Stockmans dessina à des fins industrielles pour la société Royal Mosa en 1967. C'est d'ailleurs le caractère florissant du secteur de la céramique dans cette région transfrontalière avec la Belgique qui poussa le jeune designer à s'établir à Genk, dans le Limbourg, puis d'y rester. Dans les années 60 à 80, il était commun pour un créateur d'abandonner sa propre signature au profit d'une marque commerciale. En 1987, il choisit toutefois de capitaliser sur son expertise dans le secteur de la porcelaine dure et fonde son propre studio. D'abord à 5 kilomètres de Genk, puis en 2010, dans un ancien entrepôt de C-mine, le site minier de Winterslag reconverti en hub créatif et récréatif.

Les dix premières années, Pieter Stockmans se consacre à la création d'œuvres d'art, la facette la plus subtile et la moins médiatisée de son travail ; celle qui occupe et passionne l'artiste belge, 82 ans aujourd'hui. À la fin des années 90, convaincue du potentiel du volet plus fonctionnel du studio, sa fille Widukind rejoint l'entreprise. Très vite, la jeune femme s'initie au métier et développe des partenariats privilégiés avec le secteur de la restauration. Nous l'avons rencontrée à Genk, au rez-de-chaussée de ce studio qui compte un showroom,

vitrine des collections d'art de la table et des objets en céramique, un espace d'exposition caché sous une sublime charpente d'époque et, bien sûr, les ateliers de fabrication du label.

Au début des années 2000, lorsque vous avez été approchée par Alain Ducasse, cette collaboration inattendue a constitué une avancée incroyable pour le studio. Car si les collaborations entre chefs et artisans semblent désormais évidentes, à l'époque, elles ne l'étaient pas...

Alain Ducasse nous a contactés en 2004 pour changer une partie de la vaisselle de son restaurant étoilé de Monaco. À l'époque, nous ignorions tout de ce marché. Nous sommes donc allés le voir dans son restaurant et nous lui avons montré quelques pièces. À cette occasion, il en a commandé... 3 600, avec rien que pour les mets sucrés, seize nouveaux modèles à dessert et mignardises, reproduits quarante fois chacun.

On pourrait penser que vous avez ensuite décroché d'autres contrats aussi prestigieux, mais en fait, pas vraiment...

Il nous a en effet fallu attendre cinq ans avant qu'un autre chef étoilé nous contacte. C'est finalement Sergio Herman du restaurant Oud Sluis (3 étoiles), puis le chef du Beluga à Maastricht, qui ont réellement ouvert la



La ligne *Mountain* : une création hybride choisie par le Chalet de la Forêt à Bruxelles.



Vide à l'intérieur, l'assiette de présentation *Block Pillows* est l'une des plus récentes créations du studio.

voie à d'autres collaborations.

Une belle carte de visite, mais aussi le début d'une nouvelle ère dans le registre de la restauration.

Dans les années 80 et même un peu plus tard, c'était le plat qui déterminait le choix de l'assiette et non l'inverse. Par la suite, le chocolatier d'Alain Ducasse et certains autres cuisiniers avec lesquels nous avons collaboré nous ont expliqué que la singularité de nos pièces les avait poussés à revoir la composition de leurs plats. Un changement de perspective qui a inspiré de grands cuisiniers, dont Mauro Colagreco, chef du Mirazur à Menton (*élu meilleur restaurant du monde en 2019, NDLR*) avec qui nous travaillons de manière régulière.

La signature Piet Stockmans, votre marque de fabrique, c'est un bleu devenu emblématique...

Cette couleur est née d'un constat : la couleur naturelle de la porcelaine affiche des reflets légèrement verdâtres qui, lorsqu'ils sont placés à côté du bleu, font paraître la terre plus blanche. Ce sont nos clients qui nous ont fait prendre conscience de l'importance de ce bleu. Certains arrivaient à l'atelier en nous disant : "Regardez, j'ai acheté une robe bleu Stockmans" (*elle rit*). Mais pour nous, ce qui importe, c'est que notre vaisselle reste suffisamment épurée pour laisser toute la place au plat qu'on y dresse. Avant, la mode était aux assiettes très fleuries qui masquaient les aliments, mais aussi les défauts de la porcelaine. Dans notre approche, chaque détail compte. Nous n'avons pas droit à l'erreur. Pour

nous, une assiette n'est vraiment finie que lorsqu'elle est remplie.

Si votre renommée dépasse largement les frontières de la Belgique, votre approche est résolument low profile. Serait-ce justement ce que les chefs étoilés apprécient chez vous ?

Nous travaillons avec onze artisans. Dans un sens, c'est peu. Notre souhait n'est en tout cas pas de nous lancer dans la production de masse. Nous fabriquons entre 50 et 100 pièces par jour, sur commande uniquement. Plus de stock, ça signifie également plus de déchets. Notre force, c'est notre savoir-faire et notre volonté de repousser toujours plus loin les limites de notre pratique.

Malgré leur extrême finesse, vos assiettes sont très solides. C'est ça, la magie de la belle porcelaine ?

La solidité d'une assiette dépend du type de terre qu'on utilise, du design et de la cuisson (dans notre cas, la plus haute : 1 400 °). Si la partie émaillée est forcément plus simple à nettoyer, les surfaces mates ne sont pas poreuses et peuvent donc accueillir des aliments.

L'art de la table a subi de profondes mutations ces dernières années. On est loin des services complets. Comme en mode, le mix & match est de rigueur...

Certaines de nos collections ne comptent que deux modèles d'assiettes. Les grands bords disparaissent peu à peu au profit des surfaces très planes, donc très pures.

Portrait /

Imaginée en duo par l'artiste et sa fille, la fine vaisselle du mariage du prince Albert de Monaco avec Charlène Wittstock.



La Mer, un service créé pour le restaurant d'Alain Ducasse à la Côte d'Azur.



Cette tendance fait écho à la manière dont les restaurants envisagent l'expérience qu'ils proposent. Du cadre au service, tout doit être pur et le plus transparent possible. Le local est de mise, au niveau de l'assiette, mais aussi de la provenance de la vaisselle. Aujourd'hui, on sent un intérêt croissant des chefs, mais aussi du public pour le processus de fabrication des objets.

Il faut dire que vos assiettes sont de petites prouesses techniques. Comme la ligne *Block*...

Depuis l'arrivée de Frank Claesen, mon mari, qui signe la plupart des designs du studio, nous avons exploré de nouvelles pistes. Comme la ligne *Block*, creuse à l'intérieur, qui permet de conserver les dressages chauds plus longtemps. Ou encore *Mirror*, une collection qui invite le chef à décentrer son dressage et *Mountain*, un contenant dont les deux faces peuvent accueillir une création culinaire. Et pour élargir encore davantage le champ des possibles, nous développons des collaborations. Nous avons dessiné trois verres (ou plutôt une série de trois, tous différents) pour Duvel, une société familiale qui partage nos valeurs, mais aussi une Bento Box pour Dom Pérignon inspirée de notre collection *Modus Vivendi*.

En marge de ces collections, votre père reste très attaché au volet artistique de son travail.

C'est en effet un travail plus secret, qui lui tient à cœur. Au fil des années, les œuvres de mon père ont trouvé leur place dans des musées aussi prestigieux que le Victoria & Albert Museum de Londres, le Metropolitan Museum de New York et le Stedelijk Museum à Amsterdam, ainsi que des galeries privées en Belgique et à l'étranger. ☉

pietstockmans.com

Ominimus Omnium, l'une des plus récentes créations du studio, affiche un effet de déchirure.

