

SARAH-LINDA FORRER MET LA SENSUALITÉ AU MENU



Bernardaud, Ombres
Design Sarah-Linda Forrer

Sarah-Linda Forrer voyage entre Amsterdam et la France, plus précisément Limoges, où elle a choisi de faire fabriquer ses pièces d'art de la table aux formes organiques, complexes et originales. Prisée des grands chefs et « adoubee » par Bernardaud, elle élargit désormais la diffusion de ses collections.

La Franco-Néerlandaise a fait ses débuts en 2015 avec un projet artistique. Des cuillères conceptuelles, en pierre et bronze, évoquant « la fragilité des liens avec la nourriture ». La question de l'alimentation est un sujet qui l'interpelle. « J'ai grandi dans les Pyrénées, dit-elle, au plus près de la nature. La manière dont on se nourrit me passionne et me préoccupe, que l'on ingère n'importe quoi, que l'on cultive n'importe comment... » L'approche décalée de la diplômée de la **Design Academy of Eindhoven** attire rapidement l'attention de chefs du monde entier, en quête de contenants singuliers pour leurs restaurants internationaux. Le succès est rapide. « Les chefs sont de vrais artistes, souligne-t-elle. J'aime travailler en direct à leur contact. Avec eux, l'excellence est la règle absolue ». La fermeture des restaurants durant le Covid a poussé Sarah-Linda Forrer à repenser sa stratégie. La marque qu'elle a lancée en 2021 s'est enrichie d'un e-shop et cible le B2C.

Sarah-Linda Forrer

D.R.



Atelier B, Ecorce, design Sarah-Linda Forrer

TOUCHER LA BEAUTÉ IMPARFAITE

La designer céramiste n'a pas manqué, entre temps, de se perfectionner. Elle a surtout découvert Limoges et son savoir-faire artisanal de la porcelaine, mondialement reconnu. « Ma marque a grandi avec la manufacture **Artoria**, ajoute-elle. J'avais besoin de pouvoir produire en plus grande série ». Ensemble, elles créent les collections « Ovum » et « Indulge », des objets sensoriels, « délicats, que l'on prend en main » afin d'apprécier les mets différemment. La prochaine sera baptisée « Eros », en référence à l'hédonisme grec. La créatrice cite volontiers la coquille d'huître comme source d'inspiration. Texturée à l'extérieur et lisse à l'intérieur, elle « reflète la beauté de l'imperfection qui m'attire », poursuit-elle. « Sa pratique « craft » de la porcelaine est en phase avec les envies actuelles, observe de son côté **Frédéric Bernardaud**, avec qui Sarah-Linda Forrer a eu l'occasion de collaborer. Elle



Formes organiques et poésie visuelle caractérisent la marque Sarah Linda

D.R.

travaille de manière intuitive, expérimentale, ajoute-t-il. Elle est à la recherche d'une beauté nouvelle et d'une tactilité séduisante ». L'Atelier Bernardaud l'a en effet accueillie au sein de la manufacture de Limoges en 2020. Vases, bols et assiettes, aux couleurs poudrées, ont donné lieu à la série « Ecorce ». « J'ai sculpté à même le plâtre durci avec des gouges de différentes tailles, en m'inspirant des reliefs de fonds marins, de rochers érodés », explique la créatrice. La collection « Ombres » fait partie des nouveautés Bernardaud. « À l'aide de deux glacis différents, les couleurs se fondent en une troisième », précise Sarah-Linda Forrer, qui

a pensé aux coquilles de noix et aux pousses de pois, avant d'imprimer leurs formes aux plateaux ovoïdes. En 2023, la marque a continué à voyager... « Dubai, les États-Unis représentent des marchés importants. Mon premier trunkshow avec **Moda Operandi** aux USA s'est révélé très encourageant », explique sa fondatrice. À l'aube d'un nouveau développement auprès du grand public, Sarah Linda mise sur la haute facture hexagonale et la poésie visuelle de son art de la table. « Je voudrais, dit-elle, inspirer, émerveiller, apporter de la beauté, un peu de magie, travailler le plus durablement possible ». ■