



BEAU&BON DESIGN TENDANCE

Hervé sous sa célèbre lampe Chantilly en plumes d'oie blanche.

CHEF DE SERVICES

De sa première vocation de cuisinier, le décorateur Hervé Matejewski conserve le sens des garnitures savoureuses et des petites touches symétriques. Il signe des vaisselles baroques et canailles avec une légèreté de plume.

photos Jean-Claude Amiel - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Frédérique de Granvilliers



Porcelaine « Clouet »,
création mat&jewski

Hervé, vous avez d'abord été cuisinier ?

Enfant, j'ai été très influencé par mes grands-mères. Martha et ses spécialités polonaises, soupes, beignets, brioches, et Mauricette, foie gras, lapin aux pruneaux, pot-au-feu. Je suis terriblement gourmand, cela se voit d'ailleurs (rires). J'ai passé un CAP de cuisinier à l'Auberge des Templiers (Relais & Châteaux). J'avais la passion, mais je vivais à contretemps. Quand les amis étaient libres, je bossais et vice versa.

Donc vous avez vite abandonné...
Dix ans de pub, un cursus aux Beaux-Arts et une année de formation

de design industriel. Puis en 1999, j'ai créé ma propre société, Mat&jewski*. Depuis, je me consacre aux arts décoratifs et au mobilier, en y associant de nouvelles technologies.

Les arts de la table vous inspirent ?
J'ai commencé par éditer mes « Porcelaine of Belleville », un service de table d'après une sélection de dessins coquins de Fragonard et les « Porcelaine of Paname », toiles de Jouy de Paris qui s'inspirent de monuments parisiens. Mes assiettes « Porcelaine Clouet », motifs de taches, laisse apparaître différents portraits d'après l'atelier de François Clouet, portraitiste de la

Renaissance française. En septembre dernier, j'ai créé pour Sir Terence Conran qui me fait confiance depuis de nombreuses années un centre de table en porcelaine anglaise.

Tout pour dresser une jolie table !
Quand je reçois des amis, j'essaie forcément que le décor soit sympa. Toujours dépareillé. Dépouillé ou chargé, ça dépend de l'envie, de l'humeur. Des verres polonais en cristal en souvenir de ma grand-mère. Des bougies.

C'est vrai que la lumière a pour vous un rôle important ?
Primordial. J'adore créer des

BEAU&BON DESIGN TENDANCE



MINI-HAMBURGER DE SAINT-JACQUES

(4 pers.) Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 10-12 mn

1 botte de petits poireaux - 1 pâte feuilletée

8 belles noix de saint-jacques - 1 pincée de sucre

15 g de beurre - 5 cl de Pouilly Fumé

10 cl de crème fraîche liquide - 1 œuf

Préchauffez le four à th. 6-7/200°. • Cassez l'œuf dans un bol et battez-le avec une fourchette. Découpez dans la pâte feuilletée 8 ronds avec un emporte-pièce de 8 cm. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie (placez un bol d'eau dans le four), badigeonnez-les au pinceau avec l'œuf battu et faites-les cuire 10 mn. • Coupez les poireaux et émincez-les finement dans la longueur. • Faites-les revenir dans le beurre avec sel, poivre et 1 pincée de sucre pour les faire colorer. • Pendant ce temps dans une poêle chaude anti-adhésive, faites cuire les noix de saint-jacques 10 s. • Ouvrez les feuilletés en deux dans l'épaisseur. Disposez-en un dans chaque assiette. Tapissez chacun de poireaux, puis de 1 noix de saint-jacques. Recouvrez par le chapeau feuilleté. • Déglacez le fond de la poêle avec du Pouilly Fumé, versez un peu de crème dans la poêle et faites réduire la sauce. Versez sur chaque feuilleté, donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

A table + Vous pouvez ajouter un peu de gingembre râpé à la poêlée de poireaux.

FILETS DE CARRELET, ASPERGES VERTES, ROMANESCO

(4 pers.) Plat / Facile / Bon marché / Préparation : 15 mn / Cuisson : 15 mn

600 g de filets de carrelet - 1 petit chou romanesco - 6 asperges vertes

10 cl de crème fleurette - 20 g de beurre - 1 c. à soupe de Noilly Prat

2 pincées de piment d'Espelette - 1 c. à soupe d'huile

Pelez les asperges à l'aide d'un économe, éliminez les parties dures en conservant 10-12 cm des asperges à partir de la pointe. • Emincez-les avec un économe. Lavez et détaillez en petits bouquets le chou. • Faites-les cuire dans un peu d'eau salée pendant 5-6 mn. Juste avant la fin de la cuisson, plongez les asperges émincées 10 s et égouttez-les aussitôt. Réservez au chaud. • Poêlez les filets de poisson dans l'huile et 10 g de beurre moussieux. Salez, poivrez retirez-les. • Déglacez le fond de la poêle au Noilly Prat en rajoutant la crème et le beurre restant. Salez, poivrez et laissez réduire 1 mn, ajoutez le piment d'Espelette. • Servez aussitôt les filets de carrelet avec les asperges, le chou et la sauce par-dessus. Servez avec les purées-soufflés.

A table + Vous pouvez varier les légumes, ajouter une tombée de jeunes épinards frais poêlés dans une noisette de beurre, quelques champignons émincés, selon l'inspiration du marché.



Vide-poches réalisé en assemblant assiettes, moules, tasses, bols, pot à lait...





Gobelets Murano, création mat&jewski.

... luminaires avec des matières inattendues : dentelles, paillettes, mais aussi lainages de costume. En janvier 2010, au dernier Salon Maison & Objet à Villepinte, j'ai présenté des luminaires en accumulation de porcelaines laquées époxy avec des couleurs noir, fuchsia et bleu gris ainsi qu'une nouvelle lampe en plumes d'oie retravaillées avec un abat-jour ovale, comme un nid d'oiseau posé sur un pied en aluminium laqué époxy.

Du charme, de la poésie...

En cuisine, c'est pareil ?

J'improvise selon le marché. Un poisson, une bonne viande bien bleue, une choucroute, des légumes, des pommes de terre en gratin, un dessert aux framboises – mon fruit préféré. Je peux manger de très bonnes choses comme manger de la junk food, avaler une tablette de chocolat en deux minutes. Sinon je ne sais pas suivre les recettes, c'est selon mon inspiration. Je cuisine avec le même esprit que lorsque je crée mes objets. Je m'inspire des produits, comme des matières, et j'ai le déclic.

Quel vin aimez-vous servir ?

J'aime surtout les vins rouges corsés, mais j'ai le regret de ne pas m'y connaître assez en vin. Ça me plairait d'apprendre.

Et un souhait plus déco ?

Créer des assiettes pour le Plaza Athénée, un de mes restaurants préférés.

PETITES PURÉES-SOUFFLÉS (4 pers.)

Accompagnement / Facile / Bon marché

Préparation : 30 mn / Cuisson : 20 mn

4 pommes de terre (type bintje)

15 cl de crème épaisse

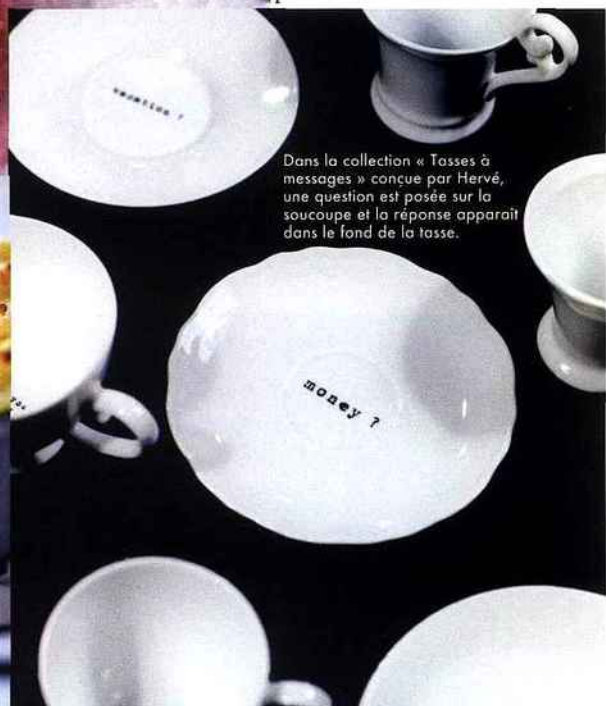
20 g de beurre + 10 g pour gratiner

2 pincées de noix muscade

Pelez et faites cuire les pommes de terre à l'eau salée 20 mn (couvrez d'eau à hauteur, pas plus pour ne pas les « noyer »).

• Préchauffez le four à th. 7-8/220°.

• Egouttez les pommes de terre et écrasez-les dans un bol avec le beurre, la crème et la noix muscade. • Remplissez 4 petits moules à gratin, déposez une noisette de beurre sur chacun et faites-les cuire au bain-marie 20 mn pour en faire des mini-soufflés. • Démoulez et servez.



Dans la collection « Tasses à messages » conçue par Hervé, une question est posée sur la soucoupe et la réponse apparaît dans le fond de la tasse.

BEAU&BON DESIGN TENDANCE

ILE FLOTTANTE AUX FRAMBOISES (4 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

50 g de sucre glace

250 g de framboises

200 g de coulis

de framboise

feuilles d'or alimentaire

(facultatif)

Montez les blancs en neige très ferme avec le sucre glace.

• Faites chauffer de l'eau à frémissements dans une casserole.

• Avec deux cuillères à soupe, formez des quenelles de blancs d'œufs et posez-les délicatement dans l'eau frémissante quelques secondes. Puis déposez-les sur du papier absorbant.

• Versez dans 4 assiettes creuses un fond de coulis et déposez une quenelle.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.

• Répartissez des framboises fraîches autour.

• Vous pouvez décorer avec des feuilles d'or alimentaire déposées délicatement sur les quenelles avec une pince à épiler.



A table + Préparez votre coulis vous-même avec 300 g de framboises, 20 g de sucre et 10 cl d'eau, le tout mixé dans un blender et filtré dans un chinois pour ôter les graines.



Dessous, assiette Clouet, création matejewski.

Son actualité :

- > Création pour Lestra Maison de couettes avec impressions numériques et ours géants, en liberty et lainage Dormeuil.
- > Collaboration avec Nostos Murano pour créer des lustres de verre et plumes.
- > Sortie de la « Porcelaine Cyrano de Bergerac », ensemble de six assiettes puzzle représentant le profil du personnage d'Edmond Rostand.
- > Assiettes « New York », en forme de pomme, avec des dessins noir et blanc très années quatre-vingt et le dernier service « Argouvaky », dessins grecs antiques replacés dans le contexte de notre siècle.
- > Collaboration avec le Coq Sportif pour une collection mode toile de Jouy.
- > Collection de lampes et de mugs Moulin Rouge, pour les 120 ans du Moulin Rouge.
- > Création d'une boutique Hervé Matejewski (voir nos adresses).

CHEF DE SERVICES,

Boutique Hervé Matejewski,
83, av. Daumesnil, 75012 Paris,
tél. 01 42 00 37 65. Ouverte du lundi
au vendredi de 10 h à 19 h 30 et
samedi de 11 h à 19 h 30.
Pour regarder sa collection, consulter
le site www.matejewski.com

Ses bonnes adresses

Le marché de la place des Fêtes,
75019 Paris. Pour leurs légumes, leurs
fruits, leurs poissons, leurs conseils.
Et l'ambiance !

Goumanyat et son royaume,
3, rue Charles François Dupuis,
75003 Paris, tél. 01 44 78 96 74.
Pour le choix des épices.

Pâtisserie de l'Eglise, 140, rue de

Belleville, 75020 Paris, tél. 01 46 36 92 47. Pour leur
choix de pains.

Carl Marletti, 51, rue Censier, 75005 Paris,
tél. 01 43 31 68 12. Nous créons ensemble des
pâtisseries. Pour la Saint-Valentin, le gâteau Camélia
pour 2 personnes et pour Noël, la bûche Totem qui est
un hommage au totem lumineux qui fête ses 10 ans
cette année en 2010.

Ses restaurants préférés

Gli Angeli, 5, rue Saint Gilles, 75004 Paris,
tél. 01 42 71 05 80. Bonne cuisine italienne.

Le Baratin, 3, rue Jouye Rouve, 75020 Paris,
tél. 01 43 49 39 70. Près de mon atelier, une cuisine
de famille, simple et bonne. Et de belles bouteilles.

Mansouria, 11, rue Faidherbe, 75011 Paris,
tél. 01 43 71 00 16. Cuisine marocaine raffinée.

Midory, 49, rue de l'Arbre Sec, 75001 Paris,
tél. 01 42 97 47 30. De bons sushi.

Plaza Athénée, 25, avenue Montaigne, 75008 Paris,
tél. 01 53 67 65 00. Très bon.