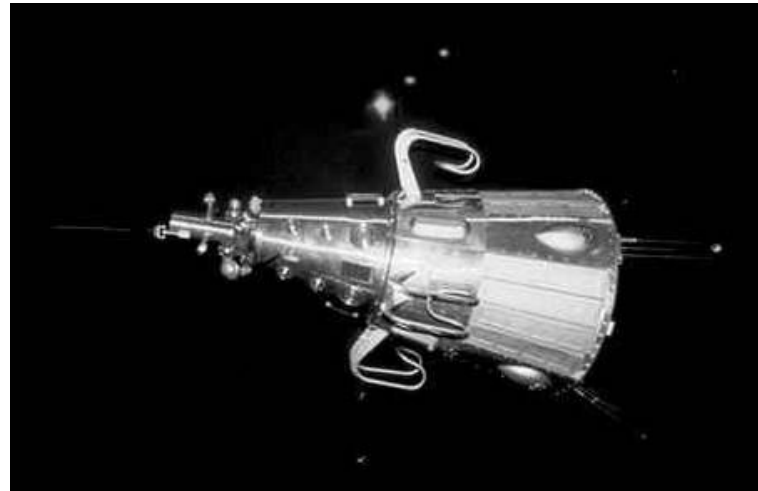


# l'objet du mois # 39

## Vincent Poujardieu

### Carafe Spoutnik, prototype, 1998



Maquette de *Spoutnik 2* exposée au pavillon de l'URSS à l'exposition internationale de Bruxelles en 1958.



Plateau repas de *Skylab*, la première station spatiale lancée par l'agence spatiale américaine.

Cette carafe à décanter, évocation formelle du célèbre satellite russe qui marqua les débuts de la conquête spatiale, a été créée l'année de la mise en orbite du premier module de la station internationale, 1998. *Spoutnik*, carafe inclinée dont le centre de gravité est décalé, présente par ailleurs cette esthétique de soufflets régulièrement utilisée dans les équipements spatiaux. Ils permettent de créer des jonctions étanches et souples entre deux éléments rigides, et sont ainsi employés sur les combinaisons pour obtenir la flexibilité nécessaire aux mouvements des genoux, épaules et coudes. De cette forme est également issue celle de la bouteille (1973-1974) appartenant à l'équipement de *Skylab*, la première station lancée par l'agence spatiale américaine.

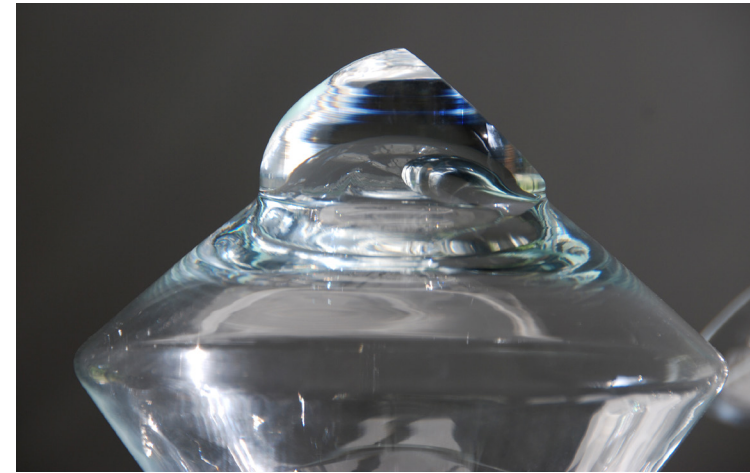
#### Spoutnik : Un exemple de verrerie pour la dégustation

Les accessoires de la dégustation sont apparus à mesure que les rites accompagnant la consommation du vin se sont sophistiqués. La carafe à décanter *Spoutnik* pourvue d'un double corps permet à la fois de contenir le vin dans la partie inférieure<sup>1</sup> et de l'aérer dans la chambre supérieure<sup>2</sup>. Il s'agit, en effet, d'une carafe à décanter et non d'une simple carafe de service. Sa forme évoque une toupie, mais aussi celle des verres tempête utilisés sur les bateaux pour éviter que la houle ne les renverse. Toutefois, l'objet n'en est pas moins équilibré car sa stabilité est déterminante pour séparer le dépôt du vin.

La carafe a été conçue avec la collaboration de l'œnologue Stéphane Toutoundji ainsi que celle du sommelier Alexandre Morin, qui ont testé la fonctionnalité de l'objet. Sa forme induit le geste et le rituel de service. La carafe peut être, en effet, saisie par la partie cintrée dans une main tandis que l'autre accompagne le service en sécurisant le versement. Elle peut également être tenue par la boule de verre qui termine l'objet ce qui donne une ampleur et une grande liberté aux mouvements du sommelier. La pièce étant relativement sophistiquée à produire, plusieurs essais ont été réalisés aux verreries de Bègles avant d'aboutir à ce résultat<sup>3</sup>, d'autant que le fabricant était spécialisé dans la réalisation de pièces de verre soufflé pour l'industrie.



Exemplaire de la carafe *Spoutnik*, éditée par Spirit avec son emboîtement d'origine, collection Vincent Poujardieu.

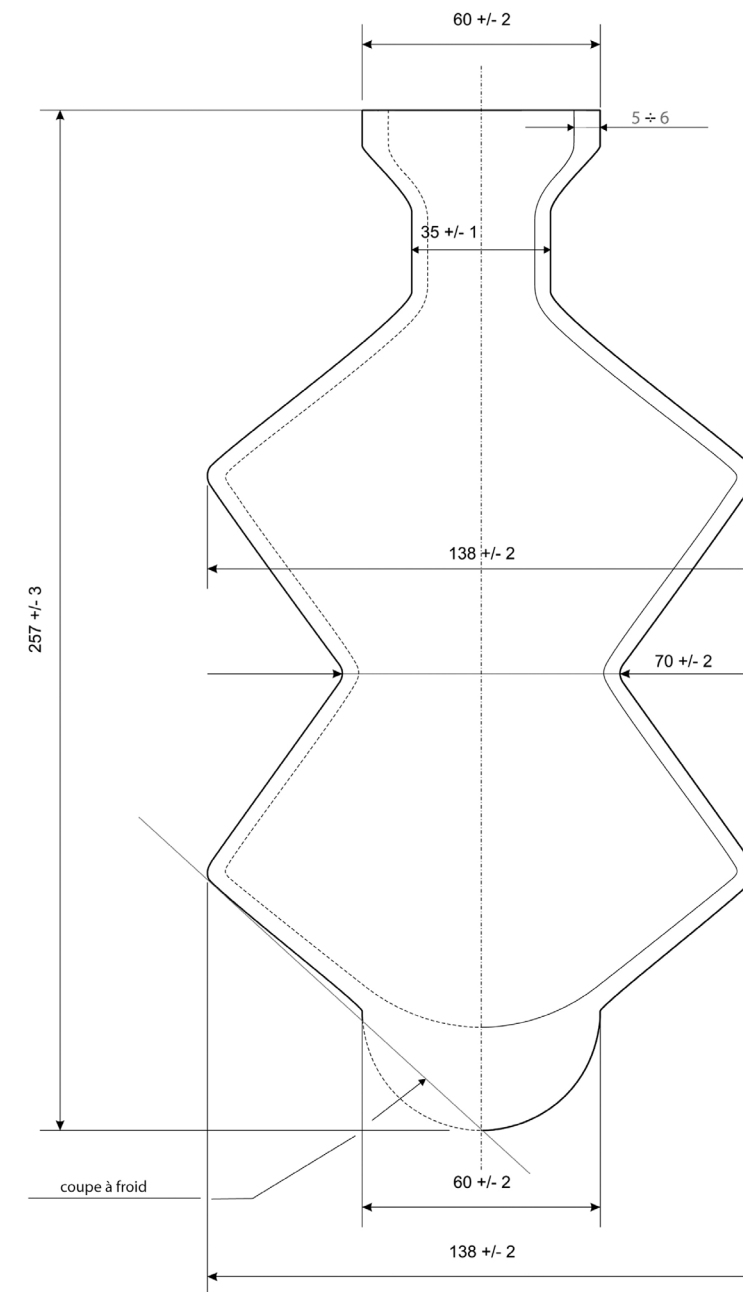


Détail de la coupe à froid de l'extrémité de la carafe pour obtenir la surface plane nécessaire à la stabilisation de la carafe *Janina*.

#### De Spoutnik à Janina...

La carafe *Spoutnik* a été éditée par Spirit, maison d'édition créée par Véronique Johnston, à partir de 1999. Elle a été produite à environ cinq cents exemplaires dont un certain nombre a été vendu aux Etats-Unis, dans le grand magasin Takashimaya installé 5<sup>th</sup> avenue à New York. Elle appartient à une famille d'objet du même nom comprenant un ensemble salière-poivrière reposant sur un plateau et un vase reprenant ce même jeu d'équilibre. Spirit a également édité d'autres objets du designer et notamment les vases *Nova* et le soliflore *Luciole*, dont nous conservons un exemplaire au musée (inv. 2011.3.1). La production de *Spoutnik* a été interrompue en 2004 lorsque Vincent Poujardieu s'est séparé de son éditeur.

Mais, en 2011, répondant aux régulières sollicitations, Vincent Poujardieu décide de reprendre les principes qui ont guidé la création du modèle *Spoutnik* pour lui donner une seconde vie. En créant avec Janine Sarbu, d'origine roumaine, JSVP design, Vincent Poujardieu s'adresse à une verrerie installée à 200 km au Nord de Bucarest, capable d'apporter des perfectionnements à la carafe. L'objet comporte effectivement des problématiques de stabilité et de versement difficiles à résoudre. La paroi de la carafe a pu être amincie, le col a été modifié pour guider plus précisément le liquide lorsqu'on le verse. L'objet, renommé *Janina*, est maintenant parfaitement stable. La boule à l'extrémité a été agrandie et la coupe à froid, plus maîtrisée, crée un plat qui assoit l'objet. La carafe *Janina*, proposée à la boutique du musée des Arts décoratifs et du Design devrait connaître un nouveau développement puisque le prototype d'un modèle *Magnum* est actuellement testé au Chapon fin par le sommelier Jordan Aniorte.



Plan technique de la carafe *Janina* portant les améliorations de la carafe *Spoutnik*.

1. La contenance de la carafe a été étudiée pour contenir une bouteille de vin de 75cl.
2. Robert Coustet, Jacques Sargos, *Bordeaux, l'Art et le Vin*, Vicence, L'Horizon Chimérique, 2012, p. 234.
3. La cristallerie et verrerie de Bègles, spécialisée dans la fabrication de pièces de verre soufflées à la bouche pour l'industrie, fut construite en 1949. Elle a compté jusqu'à 140 ouvriers à la fin des années 1970. Après son dépôt de bilan en 1978, l'usine est reprise par la Verrerie Coopérative de Bègles (VOCB) en 1980, mais cette coopérative ouvrière déposera le bilan à son tour en 1985, avant d'être reprise par la Verrerie Soufflée Béglaise (SAVSB) en 1986, société de fabrication d'appareils de laboratoires et de luminaires avant de fermer définitivement ses portes en novembre 2005. (source : base Mérimée).