



Cédric Henry de Frahan dessine des objets auxquels des maîtres artisans donnent peu à peu vie.

INSIDE SPIRIT

Retour à la nature

Après avoir travaillé dans l'organisation d'événements, Cédric Henry de Frahan décide de suivre son instinct. À la recherche de l'essentiel, il réalise les couteaux de cuisine, planches à découper, brasero-barbecue et tabliers en cuir dont il rêvait.

✎ Michel Jonet // ✎ Patrick Moriamé

Comment est née l'aventure d'Inside Spirit et dans quel but ?

C.HdF. — J'ai longtemps rêvé de créer des objets correspondant à mes valeurs et mes sensibilités, à savoir la proximité de la matière et des produits naturels. Il a suffi de me laisser aller avec passion à la rencontre des matières et des techniques ancestrales qui nous entourent. J'ai alors crayonné ces ébauches d'objets qui envient mon univers. Le métal, la forge, le bois, les lames, les cornes, les peaux... Tout cela a commencé à prendre vie, j'ai alors contacté mes amis artisans et, ensemble, nous avons commencé à réaliser ces objets dont je rêvais : couteaux de cuisine, coutellerie de table, planches à découper, brasero-barbecue, tabliers en cuir... La suite fut une succession de rencontres avec des passionnés, authentiques et humains, prenant goût à mes réalisations. C'est important pour moi de savoir que mes objets sont entre les mains de gens respectueux des valeurs que je partage.

À l'instar de Saint-Exupéry, vous avez coutume de dire que « nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants ». C'est donc un pari pour l'avenir ?

C.HdF. — La nature nous donne tellement. J'en retire mon essentiel et suis animé par l'envie de lui rendre un peu de ce que je lui ai pris. La chou-chouter, en somme. Je veux dire à nos enfants

qu'ils ont de la chance de bénéficier de tant de verdure, d'eau, d'air et de sacré.

Comment se comporte Inside Spirit à l'étranger ?

C.HdF. — Aux Épicuriales de Liège, j'ai remis un couteau à la japonaise de facture Chisel au chef japonais Nakahara. Cet événement représente pour moi une belle symbolique de l'union des cultures et de l'artisanat. Sinon, j'ai des réalisations et des projets qui avancent pour la France et la Suisse, mais je ne peux pas en dire plus.

De grands chefs comme Stéphane Jégo ont coutume d'employer vos couteaux ?

C.HdF. — Ce sont des artistes. Ils ont compris le lien indispensable entre la création et l'intelligence de la main ! La maîtrise de l'art du geste fin. Ensemble, nous faisons du sur-mesure et adaptons l'objet à la main de chaque chef.

Des projets pour le futur ?

C.HdF. — La remise en route d'une forge dans les prochains mois. Cette aventure se fera dans le partage et le savoir de l'artisanat et des traditions. Je dessine et peaufine également des gammes de couteaux de cuisine et de chasse pour cette même forge. D'autres projets connexes mûrissent encore, comme des services à la clé tels l'aiguillage et le remouillage.

PAROLE DE CHEF

GÉRARD MILLER DU LABO 4 À LIÈGE

C'est l'histoire d'un homme proche de la nature et de ses mystères, désireux de remettre au goût du jour des outils de métiers de bouche anciens. Si la technique et la philosophie de chaque corporation est respectée, elle retrace le parcours esthétique de chaque objet jusqu'à le sublimer.

Un couteau de chevillard, un brasero, un trancheur, un tablier en cuir ou ces magnifiques planches en bois sur mesure qui me servent à découper ces milliers de kilos de viandes mûries par mes soins. Tout est simplement beau et apaisant. J'éprouve une certaine fierté à utiliser ces éléments d'orfèvrerie...



RENSEIGNEMENTS

Inside Spirit Spri
Rue du Château, 33/A
B-1470 Bousval
+32 (0)475 51 54 50
cedric@insidespirit.eu

www.insidespirit.eu