

Supplément Vivre à LIMOGES 100% WEB

Février 2022

4



DISPUTANDUM *

LE BON GOÛT
Des points de vue
qui se discutent,
se transmettent
se partagent

Une question de points de vue

Si l'on en croit l'adage : « on ne discute pas les goûts et les couleurs ». Et bien si ! Car c'est justement parce que nous avons tous un point de vue singulier qu'il est enrichissant d'en parler. Pour lancer le débat, nous sommes allés à la rencontre d'interlocuteurs d'horizons différents.

Qu'il s'agisse de mode, de décoration, de cuisine ou d'art, tous les goûts sont dans la nature. Mais existe-t-il pour autant une définition du bon goût ?

« Je ne sais pas ce qu'est le bon goût, lance Isabelle Devalois de la boutique Tom et Lulu. Je sais juste ce qui est bon et ce qui a du goût pour moi et je suis ravie de le partager quand on me le demande. Dans ma boutique, je défends des valeurs à travers les articles que je propose. Les vêtements et la déco traduisent ce que l'on est, mais je pense que le bon goût est un héritage que l'on aiguisé selon sa façon de regarder le monde.

Nous avons tous des références qui font écho à cette histoire, mais il ne faut pas hésiter à la bousculer et proposer une forme de liberté. Dans la mode, une tenue ne correspond pas forcément à votre identité.



Isabelle Devalois,
Concept store Tom et Lulu

Mais on peut quand même y trouver du sens parce que ça nous parle ! Finalement, tout le monde peut accéder au bon goût, car la beauté est partout : dans un livre qui recèle un univers, dans un film avec une photographie merveilleuse,

Il faut surtout être en capacité de savoir ce qui est bon pour nous et de parvenir à arranger un quotidien rempli de poésie avec ce que l'on a. Vouloir faire comme et imiter, ça ne marche pas ! »

...



Cyril Marchand,
boutique de piercing tatouages
Art d'corps

Un savoir-être

Le bon goût c'est moi ! Parce que c'est le mien et pas celui des autres, précise Cyril Marchand qui officie dans la boutique de piercing et tatouage de la rue Rafilhoux.

C'est en découvrant des représentations de personnes tatouées dans les affaires de sa grand-mère que Cyril Marchand a eu envie d'essayer de marquer sa peau.

« Finalement, le bon goût c'est être ce que l'on est car dans bien des cas, c'est le regard des autres qui pose problème. On vit pour soi ! » Et même s'il concède que sa vision peut sembler égoïste au prime abord, il garde à l'esprit qu'un « tatouage est l'expression d'une émotion, d'un moment de vie, un langage corporel qui se partage, comme une œuvre d'art qui a besoin d'un clou pour être accrochée.

Enfant, on a besoin du goût des autres pour grandir et en vieillissant, notre vision du bon goût s'affirme, conclut-il ».

En couverture : La Friche des ponts organisée cet été en bords de Vienne / La porcelaine et la gare de Limoges / L'Atelier du vitrail expose dans le show des halles centrales dans le cadre de Limoges ville créative reconnue par l'Unesco.

Un mode de vie

Guy Quéroix a grandi à Limoges et rejoint le lycée hôtelier Saint-Jean au milieu des années 80, puis l'école supérieure de cuisine française de Paris.

Aujourd'hui Chef de la Cuisine du cloître, il a notamment travaillé au mess de la Courtine pour les officiers de l'Armée de terre, dans plusieurs grands restaurants : à Paris, le Bœuf sur le toit où il a fait son apprentissage, puis Procopé, La coupole, le Royal Monceau. À Londres, il a rejoint les cuisines du Savoy et de chez Harrods.

De retour à Limoges, il ouvre son premier restaurant après une expérience aux Petits ventres, puis s'installe dans le quartier de la cité pour proposer sa cuisine.

« Le bon goût dans l'assiette c'est une règle de trois : la créativité, des ingrédients de qualité et la saisonnalité, explique-t-il. C'est le choix du bon produit que l'on respecte de la terre à l'assiette lorsqu'on le transforme. Dans ce cas précis, il est question de raffinement et d'épicurisme. En somme, le bon goût est un mode de vie pour transmettre du bonheur.

Influencé par la culture britannique, Guy Quéroix apprécie le savoir-vivre anglais, l'élégance de la pochette et du nœud papillon. Et même s'il considère que les fautes de goût « sont dans les détails, il estime pour autant qu'il faut aussi savoir casser les codes et être un peu Rock'n roll.

Alors, même s'il cite en référence des personnalités comme Inès de la Fressange pour sa fraîcheur et son optimisme ou Hugh Grant pour ce côté aristo-



Guy Quéroix,
Chef à la Cuisine du cloître

british, il ne perd pas de vue que le bon goût est accessible à tous, que le bonheur est dans la cuisine et que c'est ça la vie !

Un équilibre accessible

Dans la mode depuis plus de 30 ans, Marie-Noëlle Bronca a travaillé dans l'industrie de luxe et la confection de vêtements.

Dans sa boutique de la place de la République, Graziella, elle vise l'élégance et le raffinement. « Finalement se demander ce qu'est le bon goût revient à poser la question de ce que l'on recherche selon sa sensibilité et son histoire.

C'est une quête d'harmonie, la recherche d'un équilibre qui s'acquiert par l'expérience et auprès des autres.

Nous sommes très souvent mis dans des cases. Parfois, il faut oser sortir des sentiers battus et prendre des risques - calculés évidemment ! Coco Chanel a su révolutionner et bousculer les codes. Yves Saint-Laurent a habillé les femmes en pantalon. C'est aussi ça le bon goût ! Le paradoxe est que tous les goûts sont dans la nature, mais heureusement, on peut discuter de tout en faisant attention à la manière de le dire ! »



Marie-Noëlle Bronca,
boutique de mode - Graziella

Limoges

Stéphanie Billard travaille depuis plus de 30 ans dans l'univers de la coiffure, l'un des stigmates de la mode qui révèle toute une époque sur les photos.

« Lorsque j'ai commencé à me demander ce qu'était le bon goût, le sujet m'a interpellée car c'est une vision très personnelle. À force d'y penser, j'ai réalisé que c'était tout simplement vivre à Limoges, confie-t-elle avec le sourire. On est bien chez nous : on y mange bien, la qualité de vie est bonne pour les enfants, il n'y a pas d'embouteillage, la porcelaine est symbole de raffinement, on peut boire l'eau du robinet, ... tout cela, on a trop tendance à l'oublier.

Je pense que le bon goût est accessible à tous et qu'il tient à peu de choses.

Mais ce qui est sûr c'est qu'il émane d'une envie de bienveillance et de solidarité.

Avoir du bon goût, c'est peut être simplement avoir un grand cœur et un élan vers les autres, sans juger.

Ce n'est pas toujours simple dans une période compliquée, lorsque nous sommes confrontés à ceux qui ne sont pas dans le même état d'esprit que nous. Il faut savoir faire preuve d'humilité et respecter les autres ».

Viser les étoiles

Marie Turboust-Goursaud s'est d'abord engagée dans un IUT Gestion des entreprises et des administrations, avec la ferme intention de travailler dans le commerce. « *J'ai toujours eu le goût du meuble, des objets et de la décoration. J'avoue que j'ai une facilité à organiser les espaces.*

Lorsque je travaillais au comptoir Seigneurie Gauthier en tant que conseillère décoration, j'ai eu une révélation, précise-t-elle. J'ai accompagné beaucoup de projets, mais ce que j'aime par dessus-tout, ce sont les papiers peints et les tissus : des éléments essentiels qui dégagent des émotions et que l'on peut agencer comme il nous plaît ».

Après une expérience de commerciale sur le terrain à aller à la rencontre de clients dans leur univers, c'est une envie de liberté qui a poussé Marie à s'installer à son compte.

« *Je vise l'élégance et le raffinement et surtout l'harmonie des éléments.*

Le bon goût n'est pas une norme, mais quelque chose qui procure du bien-être.



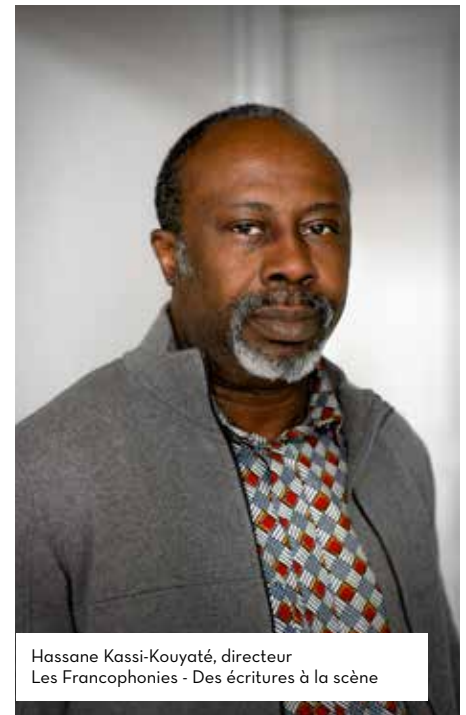
Stéphanie Billard,
Salon de coiffure SB création

Vivre dans le bon goût, c'est donner à ceux qui nous entourent cette sensation.

Dans une période de crise comme celle que nous traversons, nous avons tous à cœur de nous recentrer sur ce qui nous fait du bien au quotidien, et surtout la maison. Il faut toujours essayer de trouver du positif. C'est une démarche personnelle, intime ; c'est souvent la peur du jugement qui freine nos envies, mais le bon goût revient à mettre des étoiles dans les yeux ».

Bienveillance

Pour Hassane Kassi-Kouyaté, directeur de la structure Les Francophonies - Des écritures à la scène, faire preuve de bon goût s'inscrit dans la bienveillance, le vivre ensemble et ce qui dispense du positif.



Hassane Kassi-Kouyaté, directeur
Les Francophonies - Des écritures à la scène



Marie Turboust-Goursaud,
concept store décoration Marie G concept déco

« *Cela ne sert à rien d'être bien habillé si on vit pour écraser les autres, explique-t-il. Le bon goût est un état d'esprit, plus qu'une apparence. L'habit ne fait pas le moine ! »*

Parce qu'il estime aussi que c'est une notion qui s'applique à l'échelle de l'humanité, « *il a conscience qu'il reste beaucoup à faire, mais avoue néanmoins que si c'était si facile, le bon goût serait partout.*

Cette notion relève d'une vision plus philosophique que matérielle, mais il reste cependant accessible à tous dès lors que l'on prend la peine de s'ouvrir aux autres.

Nous vivons différemment selon les cultures et les personnes. C'est justement tout l'intérêt du métier que je fais : de pouvoir parler au monde du théâtre et de la Culture au sein d'une Francophonie plurielle.

L'Éducation et l'accès à la Culture sont nécessaires et je m'emploie au quotidien à les rendre plus accessibles ».

Insaisissable

Directeur du Festival 1001 notes en Limousin, Albin de La Tour est particulièrement attaché à l'Histoire, à ses racines. *« La musique polyphonique a été créée par les troubadours au XII^e siècle du temps de Saint-Martial. Limoges était alors le berceau de cette musique classique, dite savante. En l'écoutant, nous sommes capables de saisir ce que nous pouvons considérer être le bon goût : quelque chose d'insaisissable qui nous dépasse. Les compositeurs tels que Mozart, Chopin ou Wagner rendaient grâce au divin. Il fallait que ce soit beau pour que l'on s'émerveille et le partage.*

Le bon goût est à la fois indémodable parce qu'il répond aux codes d'une époque, mais il ne doit pas pour autant rester figé. En matière d'urbanisme par exemple, nous estimons que la gare de Limoges est la plus belle de France. La pyramide du Louvre à Paris est aussi un symbole car elle mêle les goûts anciens et nouveaux. C'est dommage de ne pas oser plus souvent ce type de conception architecturale.

Mais en la matière, il faut aussi faire une distinction entre ce qui est bon et le bon goût : entre ce que l'on prend par exemple plaisir à manger comme un hamburger et la Gastronomie. Tintée de nuances, elle révèle cette notion universelle qui accompagne le bon goût.

C'est une notion qui demeure bien-sûr subjective, la vérité n'existe pas et le bon goût n'a certainement pas le monopole du bon ! »



Albin de La Tour,
directeur du Festival 1001 notes en Limousin



Alexandre Kantorow à Limoges lors du Festival 1001 notes en Limousin en 2020.
L'édition 2022 du festival se déroule en juillet prochain.

Retrouvez les playlists proposées par 1001 notes sur :
<https://festival1001notes.com/blog/playlist>

Le rapport à l'autre

Agathe Dacoury travaille dans l'événementiel freelance depuis 15 ans. Le cœur de son métier s'articule autour de la promotion d'artistes et de projets dans les champs culturel et sportif.

« Pour l'organisation de chaque événement, je m'organise selon un cahier des charges qui fixe le tempo et ses modalités d'organisation, précise-t-elle. La complexité est de définir la cohérence du projet au regard des attentes de chacune des personnes qui y concourent. Nous avons tous notre ressenti, notre vécu, notre éducation et notre sensibilité qui fixent ce que nous aimons et ce qui nous attire.



Agathe Dacoury,
organisatrice événementiel

Lorsque des clients viennent me chercher, c'est mon métier de cerner ce qu'ils veulent pour relayer leur valeurs.

Dès lors, nous travaillons dans l'échange et la discussion, justement pour révéler ce que nous estimons être de bon goût ! Même s'il faut savoir s'adapter aux goûts des autres, il faut aussi savoir dire Non lorsqu'un projet ou une action ne correspond pas aux valeurs qui sont les nôtres.

Nous ne pourrions jamais faire du bon travail si nous allons à l'encontre de ce que nous sommes.

Le bon goût est bien-sûr un sentiment collectif et partagé, mais chacun se trouve confronté à sa réalité. Le plus complexe dans cette notion est de trouver comment concilier notre vision avec celles des autres, sans se laisser aller à la vulgarité ou aux incivilités »

Une remise en question incessante

David Boyer est entré dans la peau d'un cuisinier dès son plus jeune âge. En ayant grandi à la campagne dans les années 1980, il a « très tôt était en contact avec des produits de qualité.

Et comme il l'explique avec passion : « il ne peut y avoir de bon goût sans bons produits et sans un assemblage des plus subtil. Après avoir voyagé et cuisiné à Paris, Nice, Val-Thorens, en Suisse, sur l'île d'Oléron, en Creuse et à Valence - sa dernière expérience auprès d'Anne-Sophie Pic, Chef étoilée de renom, il a souhaité s'installer à son compte pour proposer sa cuisine, celle qu'il affectionne entre créativité et associations de saveurs.

« Tout est une question de dosage et d'équilibre. Il faut savoir jouer sur les familles aromatiques.

« Finalement, lorsque l'on évoque le bon goût, nous parlons d'une façon de voir les choses. Et c'est valable dans tous les domaines.

En matière d'architecture par exemple, même si je n'apprécie pas particulièrement le Corbusier, parce que je n'aime pas le béton, cela ne signifie pas pour autant que ce n'est pas beau ! C'est pareil en cuisine, ce n'est pas parce que l'on aime pas que ce n'est pas bon et notre rôle de chef est aussi de faire amer d'autres goûts.

Pour cuisiner, j'achète certains de mes produits aux halles centrales. C'est un lieu qui illustre tout à fait le bon goût sous toutes ses formes, à savoir : les produits de bouche mis en valeur au fil des étals dans un univers qui a su se moderniser.

Dans la vie de tous les jours, il ne faut pas non plus hésiter à se remettre en question, poursuit le Chef.

Dans sa démarche, David Boyer fait partie de ceux qui tentent de repousser les limites. Il a notamment mis en place des dîners/déjeuners confidentiels. « Nous proposons un menu dans un restaurant éphémère installé dans un lieu insolite, ni l'un ni l'autre n'étant connu par les convives.



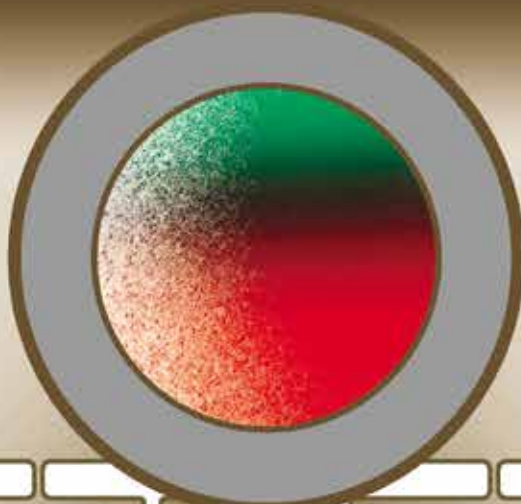
David Boyer
Chef - traiteur à domicile

Depuis quelques mois, nous développons une prestation de chef à domicile haut de gamme et de bon goût puisque nous sommes dans la transmission et le partage.

Dossier réalisé en complément de l'article publié dans **Vivre à Limoges N° 167** daté de février 2022 [Vous pouvez le consulter ici](#)



Dispendatum : cité en référence dans l'expression latine *De gustibus non disputandum est* (littéralement « sur les goûts, il ne faut pas être contesté/discuté »), ce terme prend ici le sens de contesté / discuté. Dans notre dossier, il évoque la confrontation des points de vue et montre que les préférences personnelles ne sont que des opinions subjectives qui ne peuvent pas être bonnes ou mauvaises.



TABLEAU



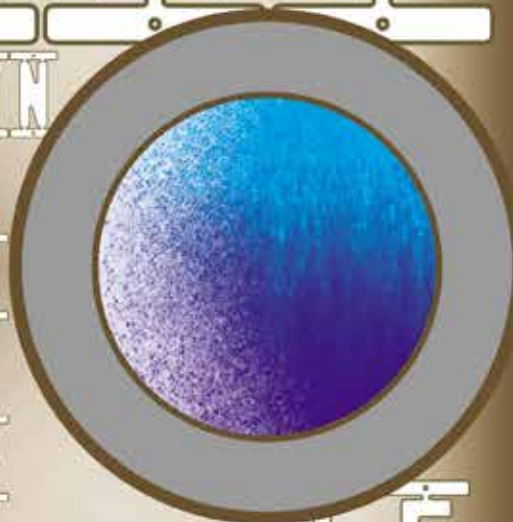
EXPOSITION

DU

15-12-21

AU

30-05-22



MUSEE
NATIONAL
ADRIEN
DUBOUCHE
LIMOGES

LE
REPAS
TOUT
UN
ART

