

## DESIGN

# Le Studio Briand & Berthereau réinvente la brique à vin provençale sous la forme d'un santon modernisé

À la demande du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, le duo de designers parisiens Joran Briand et Arnaud Berthereau (à Paris, la néo-librairie ICI, c'est eux) s'est approprié la figure du santon de Provence pour dessiner un rafraîchisseur totémique, qui iconise les Vins de Provence rosés. Son nom ? « Le santon » !



Le CIVP a choisi de transposer l'esprit lifestyle des Vins de Provence rosés dans l'univers des arts de la table et du mobilier outdoor en confiant chaque année la conception d'un objet collector à un designer réputé. Le premier à relever le gant est le Studio Briand & Berthereau, à qui il a été confié le soin d'éditer un rafraîchisseur inspirationnel.



### OÙ LE TROUVER ?

« Le santon » sera disponible dès cet été dans les caveaux des caves, domaines et châteaux des Vins de Provence ainsi que dans les différentes Maisons des vins situées dans le vignoble : la Vinothèque de la Sainte-Victoire (Puyoubier, 13), la Maison des vins des Coteaux Varois en Provence (La Celle, 83) et la Maison des vins des Côtes de Provence (Les Arcs-sur-Argens, 83).

prix de vente conseillé : 90 € TTC

### Une brique à vin revisitée

Le Studio Briand & Berthereau a fait le choix de l'audace en revisitant la traditionnelle brique à vin en terre cuite, un objet issu de la plus pure tradition provençale, en s'inspirant de la figure du santon, un motif pop issu de la culture provençale.

Résolument moderne et raffinée par son minimalisme et son élégance, chaque brique, baptisée « Le santon », est fabriquée à la main par le céramiste provençal Jean-Paul Aiello (atelier Terres et Formes à Gardanne) à partir de terre cuite, travaillée dans trois teintes naturelles.

### Un objet multifonctionnel

« Le santon » est polyvalent, tenant de la brique à vin rafraîchissante (le corps) mais aussi du service à apéritif (le chapeau) et du présentoir à bouteille (le pied) :

- **le corps** : remettant au goût du jour le rituel de dégustation des Vins de Provence rosés, on remplira le corps d'eau froide que la composition en céramique, poreuse, va absorber. On videra l'eau ensuite pour y mettre la bouteille. En s'évaporant, l'eau conservera la bouteille dans une douce fraîcheur durant tout l'apéritif ou le repas
- **le chapeau** : ses rebords permettent de poser pissaladières ou de mini-pans bagnats tandis que la partie creuse peut accueillir olives, tapenade, anchoïade ou aioli
- **le pied** : légèrement creusé, il magnifiera une bouteille, qu'elle soit ouverte ou fermée.

### INTÉGRER UN HÉRITAGE ET DES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

« La notion de terroir, propre au vin, nous a fortement inspiré, au travers du choix de matériaux permettant d'intégrer un héritage et des savoir-faire locaux ainsi qu'avec des couleurs référentielles. Dans ce projet, nous avons inclus directement l'idée de Provence dans le processus de conception. »

Joran Briand et Arnaud Berthereau, Studio Briand & Berthereau

### LES VINS DE PROVENCE, LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend entre Méditerranée et Alpes sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Constitué de trois appellations d'origine contrôlée, les AOC Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, il rassemble 486 domaines, 63 caves coopératives ainsi que 90 négociants locaux. Avec 90 % de ses vins en rosé qui est ici une spécialité ancienne, il assure 42 % de la production de vins rosés français en appellation, soit 5% des rosés produits dans le monde.