

Christofle Talheres valiosos

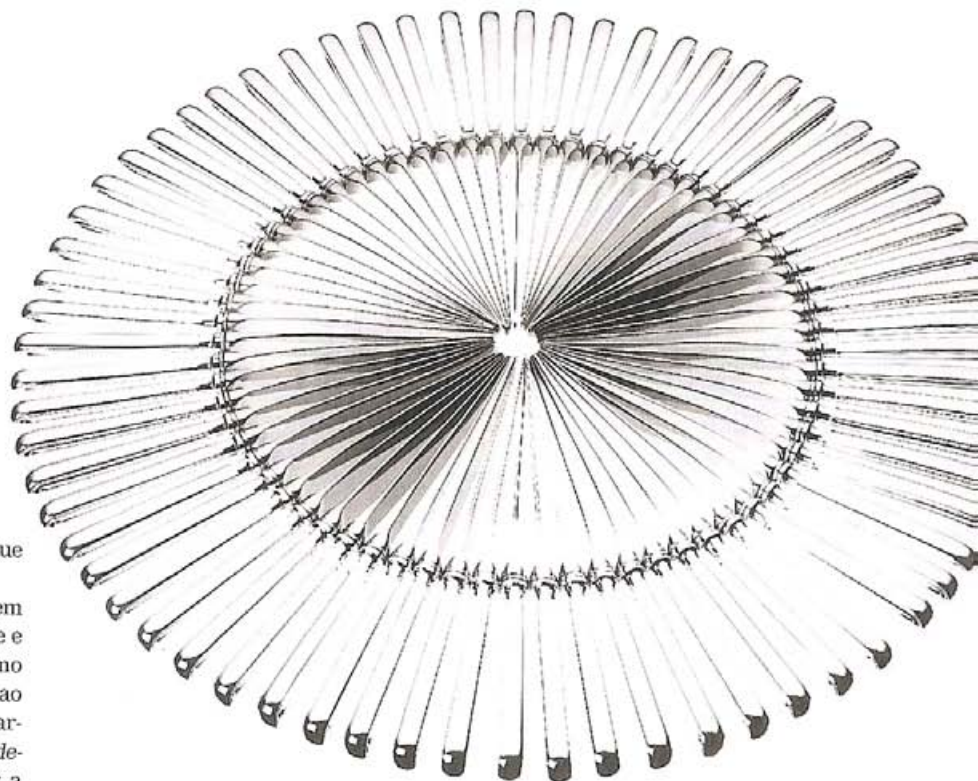
A centenária casa francesa aposta em peças de edição limitada. **From** é a colecção assinada pelo *designer* franco-português Toni Grilo, em exibição em Lisboa

Texto de Sandra Nobre

COLHERES, garfos e facas podem ter outra utilidade nas mãos de um *designer*. Durante cerca de oito meses, Toni Grilo adaptou os trabalhos que tinha feito para a Experimenta Design em 2005, com talheres Christofle, respondendo ao desafio da prestigiada casa parisiense. Concebeu uma mesa com mais de mil talheres de aço inox que pesa 40 quilos, um lustre com 250 facas em aço inox e prata e mais outras cinco peças de formato mais pequeno – centros de mesa, fruteira, casti-



Precious Famine,
a mesa de aço inox
feita com mais
de mil talheres,
da qual existem
cinco exemplares



cal – que integram a exposição *From*, que chega agora a Lisboa.

A singularidade das obras é que parecem apenas dispostas como se nada as unisse e o conjunto se desmanchasse ao mínimo gesto, um resultado só possível graças ao trabalho minucioso de soldadura feito artesanalmente. O maior desafio, conta o *designer* franco-português, foi trabalhar a prata: «Pela concepção e pela técnica. As peças são soldadas por inteiro, por isso quando se estraga não é apenas um garfo ou uma faca, são 50 de cada vez». Teve de estragar algumas até atingir o objectivo:

‘As peças são soldadas por inteiro, por isso quando se estraga não é apenas um garfo ou uma faca, são 50 de cada vez’

criar peças exclusivas a partir de objectos do dia-a-dia que ganham uma nova função. «Foi uma provocação, uma mudança de imagem da marca», explica Toni Grilo. Mais do que peças de *design* são objectos de luxo para compradores que não olhem aos preços. A mesa custa 25.293 euros, o lustre 15.176 euros e só há cinco exemplares de cada, as restantes peças variam entre os 1.500 e os 4.000 euros, em edições de 20 exemplares. Para já, todos os exemplares da fruteira *From Spoons* foram comprados por uma loja *on-line* que vende edições exclusivas.

A mostra estreou-se na iniciativa *Designer's Day*, em Paris, em Junho de 2006, e já se apresentou em Nova Iorque, Londres, Mónaco e Milão. Depois da capital portuguesa, segue para Tóquio.

Provocação à mesa

Fundada em 1830, por Charles Christofle (1805-1863), a casa esteve sempre ligada à arte de bem receber com serviços de ➔

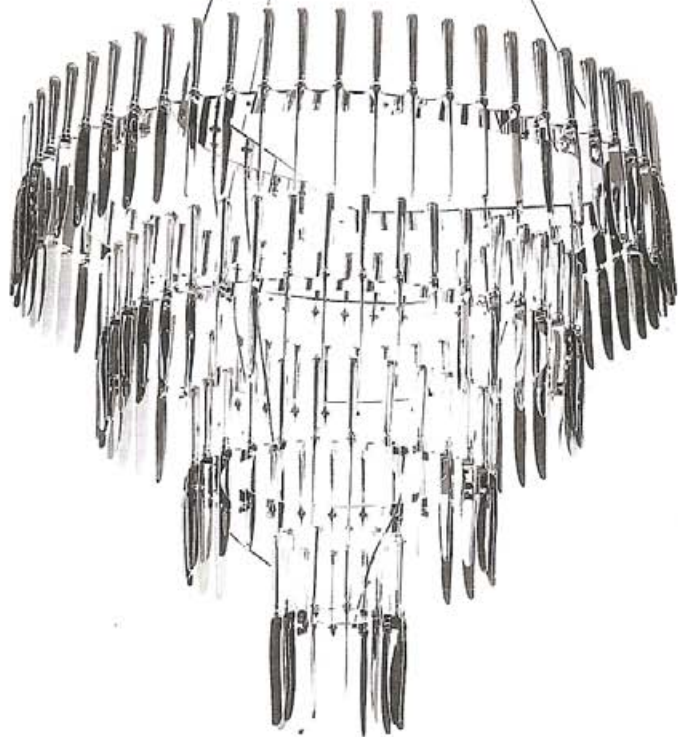


ANTÓNIO PEDRO SANTOS

Pedro Alves Pires da Christofle (à esq.) e o *designer* Toni Grilo (à dta.), em Lisboa; centro de mesa *From Knives* (em cima) e castiçal *From Spoons*



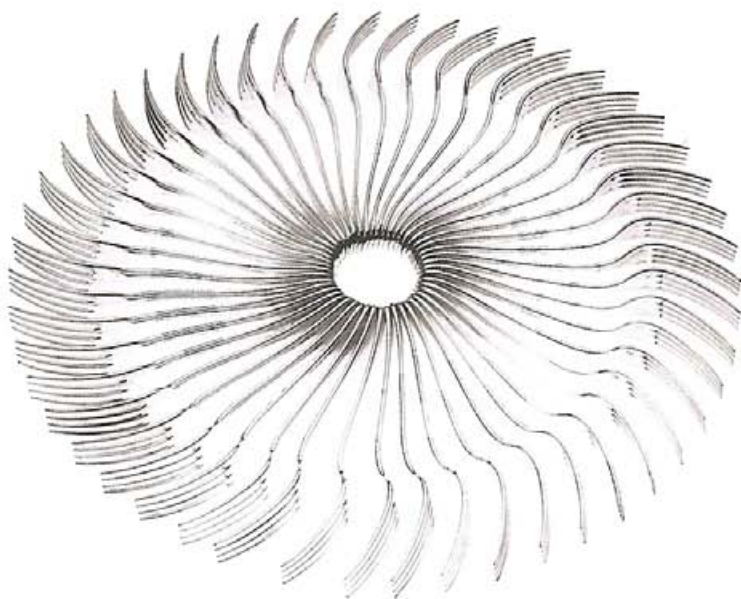
Lustre Precious
Famine; jarra
em prata e cristal
From Knifes (à dta.)
e centro de mesa
From Forks



mesa, faqueiros e as linhas de decoração de prataria. Nos últimos anos, a casa parisiense parecia ter parado no tempo, repetindo a fórmula das baixelas tradicionais. Os resultados da empresa reflectiam o desajuste à realidade. Oportunamente, a Christofle investiu numa imagem mais actual e moderna. Contratou para directora artistica, Brigitte Fitoussi, uma conhecida jornalista da área do *design*, que trouxe um novo olhar para a casa. Foi por essa altura que Pedro Alves Pires assumiu o cargo de director comercial da empresa.

Há dois anos a trabalhar na Christofle, o

A casa parisiense parecia parada no tempo, repetindo a fórmula das baixelas tradicionais. Oportunamente, investiu numa imagem mais actual



percurso deste português de 44 anos é invejável: estudou Economia Internacional e trabalhou para a Yves Saint-Laurent, Baccarat e Givenchy. A experiência no segmento de luxo, associada ao trabalho de reorganização das empresas por onde passou, fez com que fosse uma aposta da marca.

Nascido na Amadora, tinha um ano quando acompanhou os pais na emigração para a região francesa da Normandia. Em casa falavam-lhe em português e ele, que sempre estudou em escolas francesas, respondia na língua do país de acolhimento. Só mais tarde quis aprender o português, que hoje fala correctamente e sem sotaque. Com cerca de 25 anos naturalizou-se francês «para exercer os direitos de cidadão»; casou-se com uma francesa e tem duas filhas. Radicado no Sul de França, Pedro passa a maior parte do tempo a acompanhar os negócios da empresa pelo mundo.



O também vice-presidente da Christofle sabe que a cultura da mesa se alterou, «já não se recebe como antigamente», e é preciso «acompanhar a cultura das novas gerações». Por isso, apoia o trabalho dos designers que «sentem a tendência em primeira mão». Salienta o caso da veterana Andrée Putman, «a experiência mais bem sucedida da Christofle». Do trabalho de Toni Grilo diz: «Mais importante do que o uso é dar emoção à marca».

Fruteira From Spoons, em prata, cujos 20 exemplares já foram comprados

Imigrante em Portugal

Toni Grilo nasceu em Nancy, cresceu mais a sul, perto de Toulouse, estudou e viveu em Paris. Filho de transmigrantes que partiram em busca de oportunidades, acabou por fazer o mesmo no sentido contrário: foi em Portugal que veio tentar a sua sorte. Tinha estudado pintura numa escola dedicada a várias artes, até que se cruzou com o design e a partir daí mudou de direcção. «A dificuldade em trabalhar nesta área é a mesma em Lisboa ou em Paris, mas cá as pessoas apoiam-se», refere. Terminado o curso colaborou com a agência Proto Design, do designer Marco Sousa Santos e ficou-lhe a vontade de voltar para Portugal.

Mudou-se há três anos, contra a vontade do pai que não compreendeu a decisão. Ele estava cansado de Paris: «Há mais qualidade de vida em Lisboa. Os parisienses são temperamentais e pouco acolhedores, o que faz com que a nova geração cada vez mais procure outros países». Em Lisboa, fundou a empresa Objection com o designer Elder Monteiro. Participou em várias exposições, entre as quais as portuguesas In'nova e Experimenta Design, onde foi descoberto pela directora artística da Christofle e convidado a criar uma colecção. Reciclou uma ideia anterior em que organiza garfos, facas e colheres com humor e o resultado é a exposição patente no Pavillon Christofle, em Lisboa, no hotel D.Pedro, até meados de Maio. ■