

Paulhan Il transforme les ustensiles de cuisine



■ Laurent Halama devant son atelier de travail.

Laurent Halama est un personnage atypique. Longtemps globe-trotter dans le milieu de l'hôtellerie-restauration, avec une formation de chef de rang suivie à l'école de l'hôtellerie de Paris, il a travaillé chez Paul Bocuse, au Lido, à Disney World en Floride, en Israël, avant de créer des concepts de sandwicheries à Paris puis de s'aventurer dans la vente de café.

Cette vie trépidante finira par faire vaciller sa santé jusque-là inébranlable. Dès lors il regardera la vie différemment et se lancera en 2011 dans la création décorative en utilisant les objets, en aluminium principalement, qui, longtemps, ont fait son quotidien dans la restauration. Casseroles, louches, poêles, fait-tout, écumoirs, plats et tous les matériels trouvés en cuisine deviendront, après transformation entre ses mains, des objets de design suspendus

aux plafonds, accrochés aux murs ou posés sur tables ou à même le sol. Des luminaires décoratifs sur lesquelles il peut travailler pendant 3 à 4 semaines par exemple avant de les proposer notamment aux enseignes de la restauration ou aux magasins de déco. Son atelier, situé dans une ancienne vigneronne rue Victorien-Négrou à Paulhan, lui a rendu cette joie de vivre, autrement plus en harmonie avec lui-même. Comme ses œuvres originales, l'homme séduit aussi par son franc parlé mesuré et par la perception qu'il a de la vie et des relations humaines aujourd'hui.