

**PIETER STOCKMANS**  
DESIGN



**Musée royal de Mariemont**

B-7140 Morlanwelz

064 21 21 93

[www.musee-mariemont.be](http://www.musee-mariemont.be)

Exposition ouverte tous les jours  
(sauf les lundis non fériés)  
de 10 à 17 heures



**12/12/2009 > 21/03/2010**



## Prototypes

Après des études au *Provinciaal Hoger Instituut voor Architectuur en Toegepaste Kunsten* de Hasselt entre 1955-1963, Pieter Stockmans choisit de s'orienter vers le secteur de la céramique industrielle. Diplôme en main, la manufacture Royal Mosa à Maastricht l'envoie suivre une formation au Johann-Friedrich Böttger Institut à Selb (RDA), siège de célèbres marques allemandes. En 1965, il y opère un stage chez Hutschenreuther. Durant ces trois premières années d'apprentissage, Pieter Stockmans pratique librement l'expérimentation. Les quelques prototypes exposés en témoignent. Il s'agit d'objets fonctionnels, réflexions croisées sur la forme et l'ergonomie : verser, tenir correctement dans la main, être durable et aisément reproductible.

Pieter Stockmans élabore de petits ensembles à thé et à café au design très prospectif. Les services de table naissent en effet le plus souvent d'une réflexion autour de la cafetière et de la théière, pièces dites « de forme ». L'approche stylistique de notre designer est alors très influencée par l'atmosphère joviale qui baigne les arts décoratifs des années 1950 et par l'esprit du design scandinave qui traverse d'ailleurs la porcelaine allemande.

Le système formel de Pieter Stockmans s'élabore rapidement. Ainsi par exemple, une cafetière d'allure zoomorphe de 1963 est l'embryon de la cafetière du service *Fuga* de 1969. Un autre ensemble annonce le service *Fantasy*, l'une de ses plus belles réalisations. En 1966, il obtient aussi un diplôme complémentaire de modelleur au *Staatliche Höhere Fachschule für Porzellan* de Selb. Il fait encore une halte à Limoges, chez le manufacturier Bernardaud où il découvre les pratiques les plus modernes en matière de production et de merchandising. Alors qu'il envisage un autre stage chez Wedgwood (Grande-Bretagne), autre lieu mythique de l'histoire de la céramique, Mosa le rappelle à la tâche.

De retour chez Mosa, fort de sa formation de modelleur-sculpteur, Pieter Stockmans est totalement autonome et prompt à créer des prototypes et envisager leur édition. C'est le cas d'un ensemble prototype qui, après quelques retouches imposées, donne naissance aux formes du service *Symphonie* de 1967.

## 1966-1989 : les créations pour Mosa

En 1966, lorsqu'il débute sa carrière chez Royal Mosa, le design des produits de l'entreprise est réalisé par Edmond Bellefroid, principal créatif de l'entreprise depuis 1947. Ce dernier avait apporté un souffle de modernité à une collection assez traditionnelle. Pieter Stockmans n'était que modelleur, fonction exécutive dans la chaîne de production. Ceci dit, le service *Symphonie* édité dès 1967, montre que Pieter Stockmans a toutes les compétences pour succéder à Bellefroid qui part à la retraite en 1968.

En 1967, Pieter Stockmans propose des prototypes de théières d'allure de nouveau très scandinave, l'une d'entre elles, cylindrique, rappelait la poterie traditionnelle finnoise des années 1930 qui elle-même subissait l'influence du mouvement japonais *Mingei*.

De 1967 date aussi l'un des plus importants succès commerciaux de Pieter Stockmans pour Mosa: la tasse *Sonja*. Contemporaine de la tasse *Astrid* (1967), qui est un modèle très proche ayant reçu différents décors typiques des années 1960-1970, cette tasse est un modèle d'ergonomie et d'adaptation à la demande hôtelière. Le contenu de 150cl au lieu de 180cl pour *Sonja* est l'une des conséquences de son succès en Hollande. Face à la réussite commerciale de la tasse, *Sonja* sera lentement complétée au point de devenir un service complet à la fin des années 1980. Avec *Sonja* notamment, Pieter Stockmans impose son talent au sein de Mosa.

## Le cas de la tasse

Avec les tasses *Sonja* et *Astrid*, Pieter Stockmans s'est penché sur un élément central d'un service de table. C'est un objet dont l'esthétique et la fonctionnalité fascinent le designer. Les exercices sur les formes, les contenances, la nature et la position des anses émaillent son travail dès le courant des années 1960. En 1977, invité à plancher sur l'amélioration de la résistance des anses, élément particulièrement vulnérable lors d'usages intensifs, il formula trois propositions concrètes : le collage sur l'émail d'anses incassables en matériaux synthétiques, l'amélioration de la forme et l'intégration complète de cet appendice au cylindre.

Cette dernière solution apporta une innovation conséquente. Une tasse cylindrique minimaliste ne possède plus, en guise d'anse, qu'un simple cordon saillant. Cette innovation apparaît aussi comme une réponse aux tasses en verre fumé à la mode dans les années 1970. Cette audace déboucha en 1977, sur l'édition de la tasse *Multomok* munie d'une sous-tasse rectangulaire. Cette solution cadrerait parfaitement avec la logique de normalisation qui entrouvrirait de nouveaux marchés.

## Gastro Norm

Dans les années 1960, le secteur de la table connut une petite révolution. Elle porte assez prosaïquement le nom de *Gastro Norm*. Ce terme désigne un système international toujours en application, officialisé la première fois le 17 novembre 1964 par différentes associations hôtelières Suisses. Il est basé sur la normalisation des rations alimentaires selon un format international « GN ». L'utilisation de mesures standardisées permet la permutation des récipients et simplifie la préparation des repas dans les cuisines industrielles. De nouveaux récipients sont conçus pour cuisiner, contenir, conserver et déplacer la nourriture sur des charriots adaptés (dans les hôpitaux par exemple), la présenter et la servir. Ces mesures nouvelles définissent à leur tour celles de divers équipements en cuisine (frigo, fours...) et en salle (buffet, mobilier...).

Nous sommes donc à l'aube des self-services que la plupart des belges découvrent pour la première fois à L'Expo 58. Cette « innovation » conduit les manufacturiers à penser des services adaptés à ces nouvelles normes. Pieter Stockmans crée ainsi un service composé de plateaux et d'assiettes carrées : le service *Norma*. Il sera utilisé pour la première fois dans les restaurants de la foire commerciale d'Utrecht ouverte en 1970.

Le service *Norma* connaît un prolongement avec le service *Normaset* de 1980. Il s'agit d'un système de petits plateaux, assiettes et ravers dans un caisson plastique, adapté aux dimensions standard d'un plateau de self-service. En 1984, Pieter Stockmans propose un service qui répond aux besoins des compagnies aériennes en pleine expansion. Il dessine, pour l'aviateur hollandais KLM, un ensemble de plateaux et assiettes carrées en porcelaine qui se distinguent par un travail plus poussé sur la réduction des épaisseurs et donc du poids. Ce projet est resté à l'état de prototype.

Ces recherches fonctionnalistes conduisent Pieter Stockmans à réfléchir sur la question de la fonction multiple d'une même forme, l'une des principales caractéristiques de son design de studio.

## Design monobloc

A l'aube des années 1970, Pieter Stockmans réfléchit à divers produits innovants qui le conduisent dans des directions parfois opposées. Il faut rappeler que le secteur faïencier est frappé par une importante récession. Pieter Stockmans épure la forme de ses créations en concevant des cafetières et des théières monobloc. Il présente une théière boule expérimentale pour laquelle il pousse au maximum l'intégration du bec et de l'anse. Ces deux éléments accessoires surgissent d'un volume sphérique central avec une fluidité étonnante. D'une originalité incontestable, complétée de tasses, pot à lait et sucrier, cette théière est inadaptée à l'hôtellerie et trop en avance sur le goût du grand public.

A mi chemin, dans cette voie de la linéarité de la forme, il dessine des théières dont l'une est le prototype de la théière du service *Diana* commercialisé en 1977. L'un de ces modèles est produit en série limitée pour le torréfacteur Douwe Egberts qui l'utilise pour son laboratoire du goût. Un modèle est même proposé avec des couvercles en plexiglas afin d'éviter les cliquetis durant le déplacement sur chariots (collection du Design Museum de Gent). Ces modèles sont des exemples de simplification minimaliste de la forme que pratiqueront des designers de la génération suivante comme Jasper Morisson.

## **Ergoform : l'ergonomie (ré)adaptée**

Avec *Ergoform*, Pieter Stockmans confirme sa position de designer d'exception. Lorsqu'il apparaît aux yeux des commerciaux de Royal Mosa que le secteur hospitalier constitue un marché potentiel, Pieter Stockmans livre une étonnante réflexion. Le programme *Ergoform* part de l'observation d'une clientèle bien spécifique, invalide ou en revalidation. Plutôt que de se satisfaire des tasses existantes alors en bakélite, plus solides pour ce genre d'utilisation, Pieter Stockmans insiste sur le maintien de la porcelaine. Elle est plus neutre du point de vue du goût, détail important pour le moral d'une personne hospitalisée.

En 1983, il imagine un gobelet en porcelaine standard s'emboîtant dans un anneau stabilisateur en plastique pouvant lui-même recevoir, selon les besoins du patient, une simple ou une double anse, voire même une tétine en silicone pour une personne alitée. En 1986 apparaît une assiette et une planche à tartiner d'une forme insolite. L'assiette est profonde, le bassin se raccorde au rebord plat de l'assiette via une descente très verticale qui facilite le ramassage des aliments à la cuillère. La planche à tartiner est circulaire et reçoit des crans pyramidaux formant un angle droit pour y caler sa tranche de pain et la tartiner d'une seule main.

Le designer répond à des questions simples par des produits simples, résistants et efficaces. *Ergoform* est un succès commercial.

## Fantasy

Dans le courant des années 1980, un nouveau dialogue, plus identitaire et affectif, est recherché entre le consommateur et la vaisselle de table qu'il utilise. Le *Party-Set Passe-partout*, service à usage familial, est inspiré par l'hexagone du logo de Bijenkorf, un client de Mosa. Il s'agit d'un ensemble d'objets hexagonaux qui prennent place sur un plateau et forment un système complet. Trois assiettes s'emboîtent en quinconce dans l'espace hexagonal du plateau.

A mettre en parallèle avec une série de plats pour le four, le service *Fantasy* est l'autre principale innovation de Pieter Stockmans pour Mosa au milieu des années 1980. Chacune des pièces du service remplit non seulement une fonction primaire mais aussi une fonction secondaire. Une forme plate (assiette) sert aussi de couvercle pour des formes creuses (terrine), de profondeurs variables et elles-mêmes combinables et superposables. Pieter Stockmans exploite un principe récurrent dans son œuvre de studio: la liberté laissée à l'utilisateur d'user des objets comme bon lui semble. La différenciation traditionnelle des formes de la table s'estompe au profit d'usages multiples.

Chez Pieter Stockmans, l'idée, qui trouve une application concrète dans le milieu des années 1980, prend sa source dans un essai de 1973 lorsqu'il dessine une série d'une dizaine de ramequins de taille croissante, chacun servant de couvercle pour le suivant, le tout s'emboîtant comme des poupées russes. A cette époque déjà, le designer imagine créer des modules de plus en plus grands jusqu'à atteindre des formes utiles en tant que bols, assiettes ou plats. Cette idée particulièrement révolutionnaire est d'abord abandonnée car elle n'avait aucune perspective commerciale.

## Pieter Stockmans Products

En 1989, Pieter Stockmans tente de relever un défi colossal : développer à Genk sa propre ligne de production industrielle de vaisselle de haute qualité. Baptisée *Pieter Stockmans Products*, l'entreprise connaît une existence assez courte. L'image de la firme est axée sur le nom du créateur déjà connu. Les produits sont estampillés au nom du designer, un logo original représente une tasse stylisée. L'objectif affiché est de produire une vaisselle en porcelaine dure de très haute qualité et au design intemporel. La manufacture dispose d'une salle d'exposition où les produits sont présentés, non pas comme de la vaisselle de table courante mais comme des œuvres d'art posées sur des socles minimalistes.

Le catalogue de l'entreprise est composé du service de table *Expression*. Différents formats de bols, de tasses, d'assiettes et de plats sont photographiés empilés comme des sculptures d'art optique. L'esthétique de la théière *Expression* rompt avec ce qu'il a pu produire auparavant chez Mosa. Un même souci d'intégration de l'anse et du bec revient cependant. La forme conique choisie apparaît comme un hommage à la ligne *Tac* dessinée par Walter Gropius pour Rosenthal en 1969.

Le catalogue Pieter Stockmans Products comporte aussi deux séries de quatre vases et un plat à fruits biscuité à l'extérieur, bleu nuit émaillé à l'intérieur. Quatre autres vases sont, quant à eux, le prolongement d'une recherche au départ de pièces uniques créées en 1981. Après la fermeture de Pieter Stockmans Products, la gamme *Expression* est produite à Weimar.

## Designer free lance

La firme Pieter Stockmans Products cesse ses activités en 1992. Pieter Stockmans prospecte alors le paysage de l'industrie de la céramique, fortement délitée par l'effondrement de la demande et une concurrence asiatique effrénée. Il sollicite puis répond aux demandes d'autres firmes. Pour Mosa, il crée une variation de *Sonja* baptisée *Sophie*.

En 1997, Royal Boch, faïencerie louviéroise créée en 1841, lui commande un service baptisé *Veni*. Le design général part d'une réinterprétation de vases et de plats asymétriques créés sept ans auparavant. L'utilisation de la faïence pousse Pieter Stockmans à simplifier les formes des assiettes.

En 2001, il dessine *A la carte*, un service de table plus classique pour la société hollandaise Wegter et en 2004, le très étonnant *Concavo*, pour Berghoff. Avec *Concavo*, c'est la première fois qu'il a l'opportunité de dessiner non seulement la vaisselle complète en porcelaine (plus de 50 formes) mais aussi des verres, un jeu de casseroles, des couverts et un ensemble de couteaux pour la cuisine. Le nom du service évoque la subtilité de ses lignes. Les volumes sont des cylindres dont on a déformé légèrement les lignes verticales pour créer une légère concavité ce que les anses contrarient en créant des contre-courbes convexes.

En 2007, Royal Boch lui commande un second service pour lequel il revient sur le principe d'empilement exploité dans *Fantasy* (Mosa 1986). *Stackable* est un service multi usages dans lequel les formes plates sont à la fois des assiettes mais aussi des couvercles de plats ou de terrines. Ce service, coulé dans une faïence porcelaineuse différente de la terre ivoire employée par Royal Boch, a permis à Pieter Stockmans de retrouver une finesse de forme proche de ses créations en porcelaine. Toutes les formes sont des cylindres évasés dans la partie supérieure, à l'inverse de la théière qui s'évase à la base pour plus de stabilité.