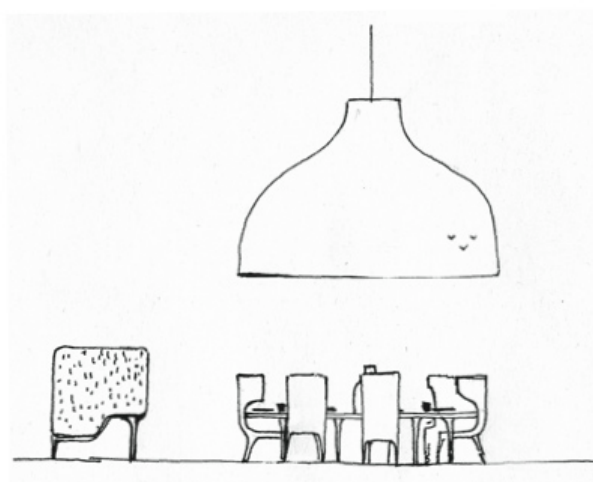


Ciels domestiques a+b designers

Exposition autour d'un projet de design global
Du 18 avril au 6 juin 2009
à la médiathèque de Nègrepelisse



CONTACTS:

La cuisine / 3 place du Monument aux morts / 82800 Nègrepelisse
Téléphone : 05 63 67 39 74 / Mail : info@la-cuisine.fr / Site internet : www.la-cuisine.fr

- Directrice artistique / Stéphanie Sagot
- Directrice du développement territorial et de l'action culturelle / Claire Neveu
- Chargée de la communication / Cécilia Tavernier / cecilia.tavernier@la-cuisine.fr
- Chargée de médiation et des ateliers jeunes publics / Sophie Barot

SOMMAIRE

La cuisine, centre de création, art et design appliqués à l'alimentation	P 3
Manger Ensemble	P 4
a+b designers	P 5
L'exposition <i>Ciels domestiques</i>	P 6
L'aménagement d'un espace pour les 2-3 par a+b designers	P 7- 8
Annexes	
- Parcours	P 10
- Autres projets conçus par a+b designers	P 11
- La démarche de travail sur le projet de design global	p 12-13
Les partenaires de La cuisine	P 14
Les informations pratiques	P 15



LA CUISINE, centre de création, art et design, appliqués à l'alimentation

La cuisine est un centre de création , art et design appliqués à l'alimentation, développé par la ville de Nègrepelisse dans le Tarn-et-Garonne. Cet espace prospectif de production, d'exposition et de débat dédié à la production artistique contemporaine questionne, par sa thématique sur l'alimentation, les us et coutumes de la table et, implicitement, les enjeux et le devenir d'une époque du consommable.

Ainsi, La cuisine invite des artistes et des designers à travailler sur des projets articulés à deux axes de réflexion :

- en entreprenant des recherches où l'aliment et ses mises en oeuvre deviennent un médium expressif,
- en présentant la création comme modalité de questionnement du quotidien.

En faisant vivre les diversités, en croisant les regards, La cuisine permet la rencontre de pratiques artistiques, de recherches, de productions artisanales et industrielles dans une démarche qui questionne et intègre les perspectives prévisionnelles d'usages, de valeurs et de technologies.

MANGER ENSEMBLE

La cuisine développe depuis 2008 une réflexion sur les enjeux du « manger ensemble ». Il s'agit d'interroger plusieurs typologies de repas, des premiers pas alimentaires de l'Homme au déjeuner communautaire ou cérémonial afin d'en explorer les codes et les rituels.

Déclinée en plusieurs volets, cette thématique se penche actuellement sur la conception de l'espace de restauration des enfants de la nouvelle école maternelle de Nègrepelisse. Le collectif a+b designers associé au psycho-sociologue Julien Teyssier a été choisi pour la conception de cet aménagement singulier destiné aux 2-3 ans. A partir d'une phase d'enquête réalisée auprès des enfants et du personnel qui les accompagnent durant le repas, les designers ont imaginé un projet spécifique.

La démarche est présentée par La cuisine dans le cadre d'une exposition intitulée « Ciels domestiques ». La salle de restauration sera livrée et utilisée, quant à elle, à compter de la rentrée des classes de septembre 2009.

A travers ce projet concret, il s'agit notamment pour La cuisine d'inscrire des démarches de création-recherche dans le quotidien, au cœur de la vie de chacun, posant ainsi la question de l'art au sein de l'espace public.

Stéphanie Sagot, Directrice artistique



Nous sommes en 2009, nous travaillons ensemble depuis 2 ans.
De formation universitaire, chacun de nous poursuit une activité de recherche doctorale nourrie de nos pratiques prospectives et professionnelles.

Nous nous intéressons à l'intervalle ; celui qui se trouve entre l'homme et le monde. C'est dans cet écart que nous tentons de faire exister une relation qualitative d'échanges et de sens entre l'objet et le sujet.

Nos projets commencent par des histoires. Par un scénario de vie dont l'objet se fait l'expression et qui implique un questionnement typologique de la fonction, de l'usage ou de ses moyens de production. L'objet est la mémoire de sa propre histoire, des intentions et des outils qui l'ont façonné. Leur rencontre a pour nous une valeur poïétique qui participe à rendre tangible un temps propre de l'objet. Nous voulons faire exister une matière sensible, qui porte en elle-même les moyens d'exprimer une émotion. L'objet est un prétexte à l'évènement, une manière de s'éprouver en tant qu'habitant d'un temps et d'un lieu.

a+b designers

L'exposition *Ciels domestiques*



Lumone, Animalis, mobilier et vaisselle conçus par a+b designers
Projet de design global mené à Nègrepelisse avec le centre de création La cuisine

L'exposition *Ciels domestiques* présente des prototypes de mobilier, de vaisselles, des esquisses, des maquettes et bien d'autres documents conçus par a+b designers. Plus qu'une exposition, *Ciels domestiques* permet de rentrer au coeur du processus de création d'un projet de design global mené sur un nouvel espace de restauration à destination d'enfants de 2-3 ans à Nègrepelisse.

La démarche de design global traduit une volonté de permettre aux designers d'intervenir tant dans le champ du design d'espace que du design de produit ou encore du design social.

Elle implique également la faculté d'imaginer des scénarios d'usage originaux qui inspireront le travail d'aménagement de l'espace, ainsi que la création de mobilier ou de vaisselle.

En amont de la conception du projet, a+b designers, accompagné par un psycho-sociologue, a réalisé un travail d'enquête. La spécificité des aménagements d'espace pour les 2-3 ans demandait d'appréhender l'univers de cette tranche d'âge ainsi que les besoins propres aux professionnels encadrant. Par la suite, les séances d'observation des enfants, un questionnaire auprès des parents et des rencontres avec les enseignants et le personnel accompagnant les repas ont été autant de sources intéressantes pour formuler un projet adapté.

L'aménagement d'un espace pour les 2-3 ans par a+b designers

« Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants.
(Mais peu d'entre elles s'en souviennent). »

(Antoine de St Exupéry, Le Petit Prince)

... Que savons-nous d'un enfant de 2 ans ?

Cet autre qui fut nous même et qui nous est en quelque sorte devenu étranger.

Un individu entier qui perçoit le monde comme étant le sien ; un individu en cours de socialisation dont toutes les logiques et les sensations nous échappent.

Notre perception en est de fait approximative.

Comment alors penser et concevoir un lieu de vie collective tel qu'une cantine, sans réduire la proposition à une représentation d'adulte de ce que doit être cet univers « idéal », ou à une approche « ergonomique » nécessairement réductrice quant aux enjeux relationnels, culturels et sensibles relatifs à ce projet?



Le temps du repas est autant le moment pour l'individu de se nourrir, qu'un prétexte au partage d'un événement ; cependant pour un public âgé de 2 ou 3 ans, le risque est grand de fantasmer « un manger ensemble » éloigné de leur réalité.

En collaboration avec un psycho-sociologue, nous avons élaboré une approche hybride par laquelle nous voulions tenter de saisir, par delà le langage, la qualité sensible de leur relation au monde. Toute forme d'événements plastiques qui semblent être pour les adultes des détails insignifiants, ces « choses » qui n'ont pas encore de nom, sont pour l'enfant source d'éveil et d'exploration empirique lui permettant de construire sa perception du monde.

Ce sont ces moments fugaces où notre monde rencontre le leur, ces pas de portes complexes où nous nous retrouvons un court moment, qui ont façonné et rythmé notre démarche.

Si la cantine est un lieu d'habitudes, nous l'avons voulu faite d'évènements dans le détail, outils et prétextes à ce que l'enfant rencontre ce qui l'entoure et se tourne vers l'autre. Nous avons dessiné un espace oscillant entre le familier et l'étrange où les évènements du réel sont des portes vers un ailleurs imaginé, et les objets des repères participant à tisser une histoire affective avec ce lieu qu'est la cantine. Un lieu pour cultiver un chez-soi, ailleurs.

Réhabilitant la fonction poétique comme une nécessité constitutive de la genèse du regard, les objets sont l'expression d'un glissement de la nature dans l'espace domestique, la réintroduction d'une forme d'émerveillement dans notre « civilité ».

Parmi ces objets, ces « choses » domestiques qui habitent la cantine... une Lumone matérialise un ciel, une voute, qui dessine des territoires comme le temps du repas... des Animalis s'éveillent ou réagissent lorsqu'ils sont sollicités...

Il nous semblait important de proposer un espace à pratiquer, peuplé d'objets qui ne soient pas circonscrits dans un usage mais libres des interprétations qu'en fera l'enfant.

La part de l'éveil est aussi celle du rêve ; l'observation d'une ombre, d'une lueur, la pesanteur ou la texture d'un objet, sont autant d'éléments déclencheurs d'une narration qui leur serait propre, d'un monde qu'ils seraient en train de dessiner au lieu de...

a+b designers



Documents complémentaires

a+b designers

anika perez + brice genre

aplusbdesigners@gmail.com

www.aplusbdesigners.com

Activités

- design d'objet
- design d'espace
- recherche et prospective :
 - expérience à vivre
 - qualité d'échanges
 - objet-sujet
 - ouverture typologique

Sélections de projets

- concours international Parckdesign «Embrassons les arbres», 2007
- concours international Nespresso, «Coffee Luxury», 2008
- appel d'offre public «Maman, je ne veux pas manger à la cantine !», commandité par La Cuisine / Mairie de Négrepelisse 2008- 2009
- appel à projets « Villes Humaines, Design urbain durable », commandité par Pro Materia et Tolerie Forezienne 2008

Expositions

- Salon du Meuble de Milan, avril 2008
- Biennale du Design de Saint-E'tienne, novembre 2008

Publications

- Beaux-Arts Magazine, n°289, juillet 2008
- Intramuros n°137, juillet-aout 2008
- Elle n°3258, juin 2008
- L'Officiel, Hors-série n°6, «1000 modèles design»
- Interni, n°582, juin 2008
- Etapas, n°164, janvier 2009

Cursus

- Doctorants en Arts Appliqués, au sein du laboratoire LLA de l'Université de Toulouse dirigé par Arnaud Rykner (2003-2008)

Autres projets conçus par a+b designers

Déjeuner sur l'ombre



Mobilier de jardin, lauréat du concours international de design Parckdesign 2007

« Embrassons les arbres ».

Déjeuner sur l'ombre s'appuie sur la critique d'un paradis fantasmé incarné par les jardins et les parcs urbains en tant que fragments de nature artificielle et recréée. En s'appropriant les qualités plastiques et spatiales de l'ombre comme phénomène naturel, le projet propose une alternative à l'intrusion de l'artificiel dans un « ordre naturel ».

Jar



Démarche prospective visant à repenser et redessiner les différents usages de l'eau.

Ce projet propose de revisiter la jarre ancestrale comme seul et unique objet employé pour stocker, transporter préserver et servir l'eau.

Untitled

Cafetière, projet lauréat, Concours international Nespresso Design Contest 2008.

Untitled est une interface sensible et réactive qui s'anime tout au long de son utilisation par la propagation et la transmission de la chaleur. De la préparation à la dégustation, objet après objet, l'image apparaît à mesure que le café coule, plongeant l'utilisateur dans une expérience du temps.



La démarche de travail sur le projet de design global

La genèse du projet

Dans le cadre de sa programmation artistique, La cuisine a lancé un appel à projet intitulé « Maman, je ne veux pas aller à la cantine ! » pour le site de la salle de restauration de l'extension de l'école maternelle de Nègrepelisse.

Afin d'enrichir cette démarche, il a été demandé que la réalisation de ce travail soit confiée à une équipe pluridisciplinaire comprenant des designers et un chercheur en sciences humaines.

Cet appel à projet a fait l'objet de deux phases de sélection et s'est clôturé par le choix de l'équipe a+b designers associée au psycho-sociologue Julien Teyssier.

Quelques éléments du cahier des charges :

Le projet :

Mettre en place une méthodologie de projet particulière à destination d'un équipement public, envisagée sous l'angle d'un design global. L'équipe devra nécessairement :

- Aller à la rencontre des élèves de l'école de Nègrepelisse, des parents d'élèves, des enseignants et du personnel du service restauration.
- Entrer en communication avec ceux-ci de manière à questionner les usages de la restauration scolaire et à développer une analyse critique du sujet.
- Elaborer un projet spécifique à l'école de Nègrepelisse sur les modalités du «manger en collectivité / enfants 2-3 ans ».
- Aménager et équiper (espace intérieur, mobilier, vaisselle...) la salle de restauration de l'école de manière à rendre possible l'application du projet.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la programmation artistique 2008-09 du centre d'art et de design La cuisine (www.la-cuisine.fr) ayant pour thème « manger ensemble ». Il fera parallèlement l'objet d'une exposition (démarche, études, dessins préparatoires, maquettes etc.).

Les compétences :

En plus des compétences nécessaires dans le domaine du design tant sur le plan conceptuel que technique, il est attendu de la part de l'équipe des compétences dans les domaines suivant : sociologie et/ou sémiologie et/ou anthropologie et/ou psychologie de manière à pouvoir réaliser notamment la phase enquête du projet.

Les différentes étapes du projet :

- Phase enquête :

Rencontres, observations..., avec les enfants, les parents, les enseignants et les personnes encadrant les repas des enfants.

- Phase étude :

Elaboration du scénario d'usage et du projet « comment manger en collectivité pour les enfants de 2/3 ans ? » et « comment aménager et équiper la salle de restauration ? »

- Esquisses :

Rendu des premières esquisses et descriptifs des différentes propositions.

- Avant-projet :

Rendu de pièces graphiques, maquettes, et descriptif des propositions retenues

- Réalisation de l'exposition :

Elle permet de rendre visible au grand public le processus de conception de ce projet et de découvrir en amont de la réalisation les propositions des designers. Elle est également utilisée comme support pédagogique lors de visites scolaires.

- Phase de réalisation :

Consultation des entreprises et/ou des prestataires

- Suivi de réalisation et de chantier.

- Livraison du bâtiment : Septembre 2009

Les partenaires de La cuisine

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



La cuisine est soutenu par le Ministère de la Culture et de la Communication - DRAC Midi-Pyrénées, le Conseil Général du Tarn-et-Garonne, le Conseil Régional Midi-Pyrénées, le pays Midi-Quercy, avec le concours de la Caisse d'Épargne de Midi-Pyrénées.



Les informations pratiques

Les coordonnées :

La cuisine

Centre de création / Art et design/ appliqués à l'alimentation

Les bureaux : 3 place du Monument aux Morts, 82800 Nègrepelisse

05 63 67 39 74 / info@la-cuisine.fr / www.la-cuisine.fr

L'exposition :

Exposition Ciels domestiques

Du 18 avril au 6 juin 2009

à la médiathèque de Nègrepelisse / 200 Rue de la piscine / 82800 Nègrepelisse

Vernissage le samedi 18 avril à 12h00 à la médiathèque de Nègrepelisse

Ouverture de l'exposition :

Le mercredi de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00 et du jeudi au samedi de 14h00 à 18h00

Accueil / Médiation culturelle :

Visite commentée pour les groupes sur RDV

Visites pédagogiques et possibilité d'ateliers de pratique artistique pour le public scolaire et CLAE.

Un dossier pédagogique sur l'exposition est à disposition des enseignants. Contacter nous par mail ou par téléphone pour le recevoir

Autour de l'exposition :

Rencontre / présentation du projet avec a+b designers

le samedi 18 avril à 11h00 à la médiathèque de Nègrepelisse

Projection du film «ça commence aujourd'hui» de Bertrand Tavernier

Le mercredi 13 mai à 20h30 à la médiathèque de Nègrepelisse

Lecture de contes autour de l'exposition par l'association Réel

Le mercredi 27 mai à 15h00 à la médiathèque de Nègrepelisse

L'accès :

En avion : aéroport de Toulouse-Blagnac à 70 kms

En train : gare de Montauban-Villebourbon à 15kms

En voiture :

- depuis Toulouse : A62 direction Bordeaux ; sortie 10 (direction Paris – Limoges – Montauban) ; prendre A20 direction Montauban centre ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse

- depuis Bordeaux : A62 direction Toulouse ; sortie 10 (direction Limoges – Paris), prendre A20 direction Montauban centre ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse

- depuis Montauban : prendre la rocade direction Paris ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse