

## **DOSSIER PÉDAGOGIQUE**

### **12 cl, Service Compris**

**Exposition collective d'artistes et de designers**  
**Du 17 janvier au 28 février 2009**  
**à la médiathèque de Nègrepelisse**



#### **CONTACTS:**

La cuisine / 3 place du monument aux morts / 82800 Nègrepelisse  
05 63 67 39 74 / : info@la-cuisine.fr / [www.la-cuisine.fr](http://www.la-cuisine.fr)

Directrice artistique / Stéphanie Sagot

Directrice du développement territorial et de l'action culturelle / Claire Neveu

Chargée des publics adulte, étudiant et adolescent / Cécilia Tavernier  
cecilia.tavernier@la-cuisine.fr

Chargée de médiation et des ateliers jeune public / Sophie Barot  
sophie.barot@la-cuisine.fr



## Sommaire

- La cuisine / centre de création / art et design appliqués à l'alimentation... .....p.3
- Programmation artistique 2009 / 2010.....p.3
- Actions pédagogiques et culturelles de La cuisine.....p.4
- *12 cl, service compris*.....p.5
- Pistes pédagogiques et thématiques abordées lors de la visite.....p.6
  - La recherche des plasticiens et des designers.....p.6
  - Un élément de convivialité .....p.7
  - La vigne et le vin .....p.7
  - La symbolique du vin.....p.8
- Quelques mots clé.....p.10
- Informations pratiques.....p.11
- Bibliographie.....p.11

## 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.

La cuisine invite des artistes et des designers à travailler sur des projets articulés selon 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.

## La programmation artistique 2009 / 2010

À partir de 2009, La cuisine présente trois expositions par an, en tenant compte notamment du calendrier scolaire. Chaque année, art et design seront représentés.

Sur trois expositions, deux au minimum seront nécessairement liées à une production spécifique d'un ou plusieurs artistes / designers. La troisième exposition pourra être menée en partenariat avec un autre centre d'art de la région et / ou présenter des œuvres déjà produites ( par ex. Artothèque ; souci de monstration du patrimoine et économie, partenariat avec un collectionneur, une fondation).

### 2009

- 1/ 12 cl, *service compris*, exposition d'œuvres et d'objets en lien avec le vin, ses qualités gustatives, visuelles, physiques et les usages de dégustation qui lui sont associés, à la médiathèque intercommunale de 17 janvier au 28 février 2009 et plusieurs événements en lien avec l'exposition :
  - performance *Les verres scopiques* de Laurent Moriceau. (Le 17 janvier à 12h00)
  - projection *Mondovino*. (le 28 janvier à 20h30)
  - performance *Le vin des minutes* de Laurent Moriceau. (Le 12 février à 18h 30)
- 2/ Exposition A+B Designers : les dessous du projet de design visant l'aménagement de l'espace de restauration inclus dans la structure d'accueil des 2-3ans. À la médiathèque intercommunale du 18 avril au 6 juin 2009.
- 3/ INRA / Agromatériaux : dernière phase présentant la collaboration designers / laboratoire LCA- CATAR. (octobre à décembre 2009).

### 2010

- 1/ Exposition élaborée grâce au fond du FRAC Midi-Pyrénées (février – mars 2010).
- 2/ Jardin de designer : œuvre évolutive, nature & art ( Land art) / paysage et société : exposition au printemps + œuvre évolutive du printemps à l'automne.
- 3/ Exposition suite à une résidence et à la production d'œuvres (octobre – décembre 2010).

## Les actions pédagogiques et culturelles de La cuisine

La cuisine est une structure dédiée à la création contemporaine dans le champ des arts visuels et du design. Artistes et designers sont régulièrement invités à venir développer des projets spécifiques autour du thème de l'alimentation et à les présenter dans le cadre d'exposition.

Ce travail de recherche et de création, nous souhaitons le partager avec le public, et particulièrement le jeune public. La cuisine propose en ce sens différentes façons de s'initier à l'art et au design ou d'approfondir certaines notions. Pour autant, nous souhaitons avant tout être à l'écoute des enseignants et travailler avec eux à l'éveil artistique et culturel des élèves. Les actions décrites ci-dessous peuvent être adaptées à la façon dont vous souhaitez approcher ces disciplines, ainsi qu'à vos projets d'établissement.

Chacune offre une expérience différente : la fréquentation d'expositions, la venue au sein de l'établissement d'un intervenant de La cuisine, l'intervention d'un artiste ou d'un designer, la formation des enseignants. Autant de configurations dont la pertinence sera questionnée selon le temps dont vous disposerez et les pistes que nous élaborerons pour que ces expériences soient réinvesties dans l'apprentissage d'autres disciplines.



Les activités proposées sont gratuites, dans la mesure où elles ne comprennent pas l'intervention d'un artiste ou d'un designer. Dans ce dernier cas, les honoraires peuvent être pris en compte dans le budget de l'école ou donner lieu à une demande de subvention spécifique.

- **Activités de médiation autour des expositions** avec la possibilité de réaliser des ateliers de pratiques artistiques dans la continuité de la visite. Pour cela, des dossiers pédagogiques sont constitués afin de donner aux enseignants divers éléments qui pourront leur permettre de préparer la visite en amont, puis de s'appropriier les œuvres présentées et de les utiliser dans leur enseignement.

- **Interventions dans le milieu scolaire** comprenant un contenu théorique et la réalisation d'ateliers. Pour l'année scolaire 2008-2009, trois thèmes sont proposés :

- \* sensibilisation au design (cycles 1-2-3, collège et lycée),
- \* design et architecture (cycles 1-2-3, collège et lycée)
- \* l'éco-design (cycle 3, collège et lycée).

- **Conception de projets spécifiques** élaborés avec l'équipe pédagogique de l'établissement et s'inscrivant dans les **dispositifs pour l'éducation artistique** (classe à PAC, atelier artistique, accompagnement éducatif...). Ces dispositifs sont l'occasion de permettre l'intervention d'un artiste au sein de l'établissement. Cette rencontre est souvent riche de découverte et peut aboutir à une création individuelle ou collective.



- **Animations pédagogiques** : destinées aux enseignants, il s'agit de séances d'une demi-journée qui permettent de se former en découvrant une discipline ou en approfondissant une notion. L'objectif est que l'enseignant puisse par la suite utiliser ces nouvelles connaissances et se référer à des documents riches pour la construction de ses séances. Pour l'année scolaire 2008-2009, nous proposons deux séances :

- \* sensibilisation au design
- \* l'éco-design

- L'accès au **centre de documentation** spécialisé sur les arts appliqués, les arts visuels. Outil essentiel pour notre travail, n'hésitez pas à venir vous saisir des documents disponibles que vous soyez à la recherche d'ouvrages pédagogiques, de supports visuels pour vos activités ou si vous souhaitez avoir un interlocuteur pour préparer une série de séances. Ouvert sur rendez-vous et le mercredi de 9 h à 12 h.

## 12 cl. service compris

La cuisine développe depuis le printemps 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 aux déjeuners communautaires ou cérémoniaux afin d'en explorer les codes et les rituels.

« Inscrite dans la programmation « manger ensemble », cette exposition collective offre un regard sur le vin porté par des artistes et par des designers.

Ustensiles, contenants, recettes, évocations d'instantanés de partage, les oeuvres et objets présentés mettent en scène la dégustation de crus. Ponctué par des performances, cette exposition fédèrera des rencontres autour du vin.

Des *Verres scopiques* de Laurent Moriceau, ces verres géants en céramique équipés d'un système optique composé d'une boule de voyance en crystal, aux *7 Deadly glasses* de Kacper Hamilton revisitant les 7 péchés capitaux, en passant par la collection de verres Apparat dessinés par les 5.5 designers pour Baccarat ou encore l'étonnant carillon de Peter van der Jagt jusqu'au verre à vin chaud en céramique de 16 & 12, cette exposition met en scène le fameux « ballon » revisité dans ses formes et ses finalités.

Moment de partage, la dégustation du vin est également le lieu de l'échange. Le musée Raymond Lafage, à Lisle-sur-Tarn, développe depuis vingt ans un festival basé sur la rencontre entre art contemporain et vigneron. Chaque année, exposition, performance et conférence sont l'occasion de rapprocher autour du vin et au coeur d'un terroir viticole des populations qui se croisent peu. Des verres conçus par des artistes se font la mémoire de cet événement. Quatre d'entre eux seront présentés (Stéphane BELZERE, Frédérique LOUTZ, Agathe MAY, Carmelo ZAGARI) au sein de cette exposition.

L'artiste Laurent Moriceau, poursuivant sa démarche d'oeuvres interactives auxquelles chacun apporte une contribution à la fois personnelle et collective, nous invite également à faire des rencontres autour du vin à travers deux dispositifs, *le Vin des minutes* et *les Verres scopiques*. En activant ces appareils lors de performances, Laurent Moriceau propose de nous réunir pour goûter et partager le vin autrement. *Le vin des minutes* permet une lecture singulière du vin. Articulé ici à un vin du terroir Midi-Quercy, il s'agit de soumettre le substantifique liquide successivement à une congélation et à une décongélation afin d'obtenir un vin de point de fusion. Les très basses températures déstructurent la composition et métamorphosent le goût du vin. Lorsqu'il revient à l'état liquide, l'effeuillage de ses identités nous offre des saveurs en constant mouvement. L'artiste nous convie à partager cette expérience autour de vins locaux en compagnie d'un oenologue.

D'autres oeuvres et objets viendront souligner ce lien fort entre vin, partage et convivialité. Une nappe réalisée par l'artiste Sandra Folz et une autre conçue par le designer Maurice Scheltens pour Droog design abordent ainsi la temporalité d'un repas et son souvenir marqué par la trace tannique que le vin laisse sur le coton blanc du linge de table. *La nappe de réception* de Sandra Folz « fait de l'empreinte du verre et de la tâche de vin un motif décoratif, indélébile au lavage. Celle-ci, encore neuve, porte déjà en elle la trace de son utilisation future et du moment social de la réunion. L'altération de la nappe par la tâche de vin devient constitutive de l'objet lui-même. »

L'exposition *12 cl, Service Compris* en offrant un regard sur le vin, cherche à proposer de nouvelles rencontres autour de l'art contemporain et du design. »

Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine

## Les pistes pédagogiques et thématiques abordées lors de la visite

Les pistes et thématiques développées ci-dessous relèvent d'une proposition. Nous pouvons en amont de la visite et en concertation avec le responsable du groupe ou l'enseignant adapter la visite selon des attentes particulières.

Les objets et les œuvres exposés dans cette exposition nous proposent un regard sur le vin en tant qu'élément symbolique de convivialité dans la réunion de personnes.

Les mises en scènes des artistes et designers réunis visent avant tout à nous suggérer de nouvelles pratiques autour du vin et d'autres manières de le partager.

### • La recherche des artistes plasticiens et des designers :

Plasticiens et designers ont en commun d'exercer **un métier de création** et de recherche. L'attitude visant à détourner des **objets** de leur usage habituel est un fait artistique propre à **la création contemporain**. (cf. : Marcel Duchamp et les *Ready Made*.)



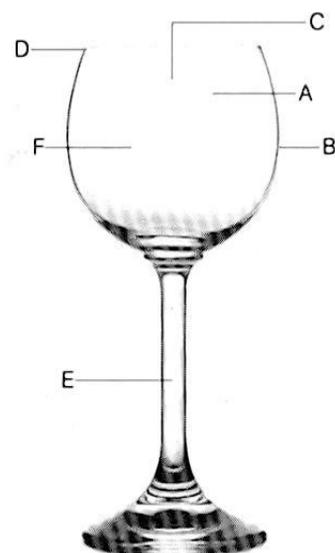
*12 cl service compris* regroupe des créateurs ayant pour démarche de repenser les formes et les finalités d'objets par un **questionnement** visant à une nouvelle production de sens. L'exposition permet de découvrir des œuvres et des objets où le travail sur l'esthétique, la forme et l'usage révèlent les spécificités et les croisements entre l'art contemporain et le design.

Sandra Foltz *Nappe de réception*.

Les différentes formes de verres et de contenants, l'**esthétisme** des **motifs décoratifs** laissés sur les nappes, **le concept de temporalité** évoqué dans certaines mises en scènes, rendent possible diverses expressions orales et écrites sur ces créations :

- La description des formes des objets, des matériaux, des couleurs, des procédés d'élaboration et des techniques utilisées.
- L'identification des créateurs, des disciplines et mouvements auxquels ils se rattachent ainsi qu'une comparaison des signes particuliers propres à chacune des œuvres exposées.
- L'expression sur les fonctions habituelles des objets et sur le détournement proposé ici par de nouvelles pratiques, conduisant à l'imagination de différents scénarios d'utilisations.

**A-** le calice ; **B-** l'épaule ; **C-** la cheminée ; **D-** le buvant ; **E-** la jambe ; **F-** le verre.



- Un élément de convivialité :

Le vin occupe une place de choix dans l'activité codifiée et sociale du **repas** : il est associé à **ses rites** et aux **arts de la table**.

Le vin se situe au coeur de nombreux **rituels** liés à des coutumes et traditions. Il accompagne diverses pratiques alimentaires et festives qui se perpétuent encore aujourd'hui, de la dégustation d'un vin chaud aux repas de fêtes.

Vecteur d'ambiance et de convivialité, le vin est un élément souvent présent lors de nos réunions.



Laurent Moriceau *Les verres scopiques.*



Maurice Scheltens de Droog Design « *Tableau tablecloth* ».

- La vigne et le vin :

Le vin est un élément présent dans le **patrimoine culturel** et **historique**.

**Les métiers** qui découlent du travail de la vigne sont des reflets de **traditions**. Le vin a inspiré la **production de nombreux accessoires** et contenants propres à ses diverses utilisations. L'élaboration du vin dépend de **savoir-faire** particuliers et de connaissances spécifiques pour l'accorder avec subtilité à différents mets.



Laurent Moriceau *le vin des minutes.*



Sandra Foltz *Sans titre ( consigne)*

Le vin possède les caractéristiques **du terroir et de l'environnement** dans lequel la vigne pousse : le sol, le sous-sol, l'exposition, le climat interviennent de façon déterminante dans son identité, ainsi que les pratiques culturelles concernant le choix du cépage, son type de plantation et la taille de la vigne.

Le type de vinification et le choix de l'élevage du vin relèvent des pratiques **œnologiques** qui lui sont conférées et contribuent à lui constituer un goût spécifique.

Le vin est une **composition chimique** composée d'eau, de substances minérales et organiques issue du raisin. Ce fruit entre dans la composition d'autres boissons non alcoolisées, tel le jus de raisin qui, comme le vin est propice à un **art de la dégustation**. Les sensations perceptibles en bouche qu'il évoque rendent possible un éveil du **goût** et une étude de différentes saveurs de bases : la douceur, le fruité et l'aromatique pouvant être comparé à l'acidité, la salinité et l'amer, ou à des sensations tactiles tel que l'onctuosité ou le pétillant.

- **La symbolique du vin :**

Le vin incarne une certaine idée de **l'harmonie avec la Nature**. Les grappes de raisins sont associées à la puissance du soleil dont elles enferment les rayons. Le vin est un témoin de la connaissance rigoureuse des hommes des éléments naturels et de leurs cycles.



Boisson culturelle et conviviale, il possède **une dimension sacrée et religieuse**. Dans la liturgie catholique, le vin symbolise le sang du christ : il est associé au pain comme un signe fondamental de la célébration eucharistique par une communion lors d'un repas. De célèbres représentations tels les tableaux de *la Cène* ou encore *les noces de Cana* illustrent ces moments de partage.

La légende de Bacchus, dieu du vin et de la nature accorde une place au vin dans la **mythologie** comme un symbole de bien-être, des plaisirs terrestres et célestes.

Hamilton Design Deadly glass, *l'avarice*.

## Quelques mots clé

### LE DESIGN

Le design<sup>1</sup> se situe au carrefour de l'art, de l'industrie et de la technologie. Cette « esthétique industrielle », qui recherche la meilleure adéquation entre forme et fonction, est à débusquer dans tout ce qui fait notre environnement quotidien : objets bien sûr (chaises, téléphones, stylos ...), mais aussi espaces publics, communication visuelle et création vestimentaire. Ainsi, s'il peut aussi être très médiatique et manifeste, le design est avant tout un art du quotidien qui s'offre au regard de tous.

Aborder le design à l'école, c'est ainsi apprendre à regarder, acquérir une culture de l'image, se sensibiliser aux formes et aux matières, comprendre une part de la création artistique, apprécier les différentes étapes d'un projet (de la conception à la fabrication et à la diffusion) qui sache répondre aux contraintes d'un cahier des charges, etc. C'est aussi s'interroger sur nos modes de vie et consommer de manière responsable.

Les passerelles avec les programmes scolaires peuvent être riches et enthousiasmantes : arts plastiques, histoire, technologie, éducation civique, géographie...

### L'ART CONTEMPORAIN

Il est produit par les artistes d'aujourd'hui dont les démarches et les médiums sont multiples. L'artiste contemporain touche à des domaines de plus en plus divers, multiplie ses champs d'activités et nous sollicite de mille et une manière. À travers la peinture, le dessin, la sculpture mais aussi l'installation d'espaces à expérimenter, l'art contemporain s'exprime par les divers langages et moyens disponibles. Par les formes, les images ou les objets qu'il imagine, l'artiste contemporain communique avec le spectateur en cherchant à établir une nouvelle forme de dialogue avec lui. L'art contemporain nous provoque, bouscule nos certitudes, nous fait réfléchir et participer, nous fait rire et rêver.

### LA PERFORMANCE ARTISTIQUE

La performance artistique est par essence un art éphémère. Le corps, le temps et l'espace constituent généralement les matériaux utilisés par l'artiste lors d'une performance.

La performance est un acte artistique présenté lors d'un événement public. L'artiste s'implique personnellement dans des mises en scènes multidisciplinaires qu'il a plus ou moins préméditées.

Violente, subversive, ou drôle, cette action vise à déclencher des émotions fortes chez les spectateurs sollicités à assister ou à participer à l'œuvre.

### OENOLOGIE

L'œnologie est l'étude des techniques de fabrication et de conservation des vins. Elle comprend l'étude de la chimie et de la biochimie du vin, son analyse sensorielle et ses divers contrôles, son élevage ainsi que sa qualité et traçabilité.

<sup>1</sup> Référence Scéren.

## Informations pratiques

- Les coordonnées

La cuisine

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

Bureaux : 3 place du Monument aux Morts, 82800 Nègrepelisse.

05 63 67 39 74 / : info@la-cuisine.fr / [www.la-cuisine.fr](http://www.la-cuisine.fr)

- L'exposition

Vernissage le samedi 17 janvier à 12h00 à la médiathèque de Nègrepelisse.

Ouverte le mercredi de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00 et du jeudi au samedi de 14H00 à 18H00 jusqu'au 28 février 2009.

Les visites de groupes doivent faire l'objet d'un rendez-vous préalable auprès d'une médiatrice de La cuisine (pour les contacts : voir couverture du dossier)

- Le lieu d'exposition

Les expositions de La cuisine sont présentées à la Médiathèque Intercommunale de Nègrepelisse qui participe à de nombreuses animations pour tout public.

Son fonds documentaire composé de nombreux livres, CD et CD Rom a été enrichi de CD en occitan lors de sa réouverture après travaux, le 30 septembre dernier.

Elle se situe au 200 rue de la piscine à Nègrepelisse. (Tél. : 05 63 64 25 55)

## Bibliographie

Sélection de documents disponibles au centre de documentation :

- **C'est quoi le design?**  
Claire Fayolle, 2002, Edition Autrement.
- **Le design**  
Claire Fayolle, 2006, Editions Scala
- **Des arts plastiques aux arts appliqués**  
Sous la direction de Pierre Trincal, 1992, Editions AAP / CNDP N°85
- **ABCdaire du design**  
Valérie Guillaume, Benoît Heilbrunn, Olivier Peyricot, 2003, Flammarion.
- **Dis-moi le design**  
Claude Courtecuisse, 2004, Scérén-CNDP/ Isthme édition.
- **L'art au XX<sup>ème</sup> siècle**  
Ruhbreg, Schneckenburger, Fricke, Honnef, 2005, Taschen.
- **Lire l'art contemporain - Dans l'intimité des œuvres**  
Isabelle Ewig et Guitemie Maldonado, 2005, Larousse.
- **Restaurant Spoerri, maison fondée en 1963**  
Jeu de Paume, 2002.