

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
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
- Assistante de direction et 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 2
Le programme Manger Ensemble	P 2
L'exposition 12 cl, Service Compris - Texte de la directrice artistique, Stéphanie Sagot	P 3
Les artistes plasticiens :	
- Laurent Moriceau	P 4-5
- Sandra Foltz	P 6
- Stéphane Belzère, Agathe May, Carmelo Zagari, et Frédérique Loutz dans le cadre de la manifestation «Le fruit de la rencontre»	P 7
- Phillipe Hortala et l'entreprise Fortant de France de Sète	P 8
Les designers :	
- Droog Design	P 9-10
- Hamilton Design	P 11
- 16&12	P 12
- 5.5 designers	P 13
Les partenaires de La cuisine	P14
Les événements autour de l'exposition	P 15
Les informations pratiques	P 16

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 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. Déclinée en plusieurs volets, cette thématique réunit aujourd'hui plasticiens et designers qui nous offrent un regard sur le vin.

Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine

12 CL, SERVICE COMPRIS

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

Ustensiles, contenants, recettes, évocations d'instant de partage, les œuvres et objets présentés mettent en scène la dégustation de crus. Ponctuée 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 par 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 cœur 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'œuvres 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 œnologue.

D'autres œuvres et objets viendront souligner ce lien fort entre vin, partage et convivialité. Une nappe réalisée par l'artiste Sandra Foltz 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 Foltz « 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.

Directrice artistique de La cuisine, Stéphanie Sagot

LES ARTISTES PLASTICIENS

LAURENT MORICEAU



Appareils du «vin des minutes»

Laurent Moriceau est un artiste plasticien. Ces oeuvres prennent très souvent la forme d'une invitation. Il convie son public à se nourrir de son oeuvre et instaure une relation intimiste.

Le visiteur, dans la travail de cet artiste, a un rôle prépondérant : il révèle l'oeuvre tout en la faisant disparaître. La démarche de Laurent Moriceau prend ainsi forme dans le partage et l'échange. Ses oeuvres sont avant tout des expériences conviviales à déguster, à revisiter, à réinvestir.

L'artiste aime également s'associer avec des professionnels tels que des designers, des chorégraphes ou encore des chefs cuisiniers pour monter ses projets.

Dans l'exposition *12 cl, Service Compris*, Laurent Moriceau expose les «objets» activés pendant «Le vin des minutes» et «Verres scopiques» (deux verres à saké et leur dispositif optique et 1 appareil en verre pour le service du «vin des minutes»).

Les pièces seront activées et feront l'objet de deux rendez-vous :

Les verres scopiques : le 17 janvier à 12h00 (pendant le vernissage de l'exposition)

Le vin des minutes : le 12 février à 18h30

Le vin des minutes

Laurent Moriceau a créé «Le vin des minutes» comme un dispositif destiné à une lecture singulière du vin.

L'artiste nous convie à cette expérience unique : déguster et comparer les différents breuvages issus des étapes successives de la décongélation.

Les très basses températures déstructurent la composition et métamorphosent le goût du vin. Lorsque il revient à l'état liquide l'effeuillage de ses identités offre des saveurs en constant mouvement.

Avec *Le vin de minutes*, Laurent Moriceau poursuit sa démarche singulière d'œuvres interactives auxquelles chacun apporte une contribution à la fois personnelle et collective. Il collaborera pour l'occasion avec deux vignerons du domaine de Montels situé en Tarn-et Garonne.



Les verres scopiques

Au premier abord rien n'intrigue le regard ni même ne suscite la curiosité : une table recouverte d'une nappe blanche où trois verres de grande taille proposent semble-t-il, un cocktail...

Le petit verre à saké, un classique des restaurants asiatiques, est la source d'inspiration des Verres Scopiques, et plus particulièrement son dispositif optique particulier. Ce dernier offre la possibilité d'un dialogue intime entre le regardeur et une image indiscreète. Cette image ou apparition est éphémère puisqu'elle n'est visible que lorsque le verre n'est pas bu.

Le projet des *verres scopiques* propose en premier lieu un changement d'échelle du dispositif optique des verres à saké pour littéralement ouvrir de multiples perspectives. La bille de verre est devenue boule de cristal, permettant à plusieurs personnes de découvrir ensemble une même représentation. En outre, bien que cela ne soit pas immédiatement appréhendable, sous la table-support des *verres scopiques* se joue une scène. L'imaginaire peut s'immiscer entre la personne venue simplement se servir un verre et les apparitions intrigantes qui surgissent soudain du fond de celui-ci.



SANDRA FOLTZ

Tournée vers la vidéo, la création d'objet et l'installation, Sandra Foltz utilise différentes formes d'expression plastique qui trouvent leur cohérence en fonction du projet élaboré. Le travail de Sandra Foltz est traversé par des thématiques liées aussi bien à la naissance d'un territoire mental qu'au parcours physique de l'espace.

Ses œuvres ont une structure qui implique souvent l'échange, invitant ainsi le spectateur à entrer dans une relation active avec le contenu de l'œuvre.



Nappe de réception



Sans titre (consigne)

Les deux œuvres exposées dans *12 cl, Service compris*

« *Nappe de réception* a été utilisée comme nappe de vernissage dans plusieurs expositions comme celui de l'exposition «Fais moi un signe» au Centre d'Art Contemporain de Cajarc, Maison des Arts Georges Pompidou (46) en mars 2007.

L'empreinte du verre et la tache de vin deviennent un motif décoratif. La nappe, encore neuve, porte déjà en elle la trace de son utilisation future et du moment social de la réunion. A la manière «des bousillés», l'altération de la nappe par la tache de vin devient constitutive de l'objet lui-même. D'une manière générale, je fais subir à mes objets une altération et une transformation qui touchent à leur nature même. La nappe est tachée, la bouteille, percée, l'aquarium, espace de survie pour le poisson, est en carton. Ces altérations introduisent une idée de fragilité qui habite désormais les objets eux-mêmes. Ils intègrent de manière permanente et visible leur propre fin possible».

Sandra Foltz

LE FRUIT DE LA RENCONTRE

STEPHANE BELZÈRE, FRÉDÉRIQUE LOUTZ, AGATHE MAY et CARMELO ZAGARI

Dans la cadre de l'exposition *12 cl, Service Compris*, La cuisine a choisi de présenter une série de verres d'artistes réalisés par 4 artistes peintres pendant la manifestation *Le fruit de la rencontre*.

Le fruit de la rencontre est un rendez-vous culturel créé au sein de la fête des vins initiée il y a une vingtaine d'années à Lisle sur Tarn. Cette manifestation s'est construite sur l'envie de partager : un groupe de vignerons a souhaité rencontrer des artistes peintres contemporains, établir des échanges sensibles avec eux et transmettre au public cette démarche singulière qui consiste à faire découvrir l'art contemporain à une population viticole et la dégustation de vin à des artistes. L'échange entre artistes et vignerons se matérialise par la présentation d'une sélection de vins fait par l'artiste, une exposition de l'artiste invité et par la création de « verres d'artistes » exposés au Musée Raymond Lafage de Lisle sur Tarn.



Verre réalisé par Agathe May

PHILIPPE HORTALA et l'entreprise Fortant de France de Sète



Le peintre Toulousain Philippe Hortala a créé ces verres dans le cadre d'une invitation de l'entreprise Fortant de France en 1997. Cette entreprise viticole a développé jusqu'en 1998 une programmation d'exposition autour du thème de la cave et proposait aux artistes de concevoir des objets autour de celle-ci (verres, cartes postales, t-shirt).

Le verre de Philippe Hortala est conçu d'après un effet optique. Le dessin des bouteilles se reflète sur le vin et donne l'impression que les bouteilles baignent dans le liquide rappelant ainsi l'expression « jeter une bouteille à la mer ».

DROOG DESIGN

Droog Design est découvert à la foire internationale du meuble de Milan en 1993 dans l'exposition off de la design Academy d'Eindhoven. Plus qu'un collectif c'est une fondation dirigée par les néerlandais Renny Ramakers et Gijs Bakker – respectivement historienne de l'art et éditrice de la revue *Industrieel Ontwerpen*, et designer et professeur à Eindhoven.

Droog Design se définit comme un label et regroupe des designers internationaux ayant la même approche du design (Jan Konings, Jurgen Bey, Marcel Wanders...).

L'histoire de Droog Design c'est surtout un pied de nez au passé de son propre pays : En effet, intégré dans l'espace public, reconnu et subventionné par l'Etat, le design aux Pays-Bas est depuis le début du XXe siècle fluide et moderniste, fermé en revanche à toute ostentation. Les années 60-70 avait pour leur part promu une individualité artistique, et c'est dans cette veine mêlant radicalité et personnalité que va s'engouffrer Droog Design. Aujourd'hui, Droog est devenue une institution multistars qui expérimente chaque année à Milan, avec anciens et nouveaux designers, ses projets domestiques.

«Bottoms up doorbell » par Peter van der Jagt

La sonnette de la porte est généralement identifiée par la présence d'une boîte carrée mais en réalité cette forme n'indique pas sa fonction. Dans « Bottoms up doorbell », rien n'est caché. Le son est créé et symbolisé par le cristal des verres de vin. Les invités sont annoncés avec le « toast » musical de cette sonnette.



«Table tap» par Arnout Visser

Inspiré du monde scientifique, cet objet ayant une fonction simple est placé dans un nouveau contexte. « Table tap » rappelle également un pulvérisateur à parfum par la présence d'une petite pompe qui a pour fonction d'aspirer le liquide du contenant. Ce servir à boire devient alors une fascinante expérience.



« Tableau tablecloth » par Maurice Scheltens

Cette nappe imprimée porte comme motif décoratif les silhouettes des objets d'un dîner. Les ombres suffisent à réveiller l'imagination et invitent le visiteur ou l'utilisateur à se raconter une histoire.



HAMILTON DESIGN

Hamilton design est un cabinet de recherche en design créé par Kacper Hamilton en Angleterre. La cuisine présente dans l'exposition *12 cl, Service Compris*, une série de photographies représentant des personnages mis en scène avec la série de verres **7 deadly Glasses**.

7 deadly Glasses

Cette pièce est constituée de verres à vin rouge créés à partir des 7 péchés capitaux. Chacun évoque un péché. Les formes particulières des verres impliquent la création de nouveaux scénarios d'usage et laissent imaginer diverses manières de boire.

7 Deadly Glasses encouragent l'utilisateur à transgresser en se mettant en scène lors de l'utilisation des verres.



ORGUEIL



GOURMANDISE



AVARICE



16 &12

16 &12 est la rencontre de deux personnalités complémentaires, un collectif à deux. Céline DAYES est designer, illustratrice, graphiste et Romuald MARIE est ingénieur designer.

En parallèle, de leurs expériences en agence, ils commencent à travailler tous les deux sur des sujets variés. Attirés par la céramique, ils sont sélectionnés en 2005 en résidence au centre européen de la céramique (ekwc) à Bois-le-Duc, Pays-Bas. Ils y apprennent le travail de la céramique au travers de leurs idées et la réalisation de plusieurs projets. Ils exposent ces projets à Amsterdam, Inside Design Amsterdam, en septembre 2005 puis à Saint Etienne lors de la biennale internationale de design en Novembre 2006 et dernièrement au salon du meuble en Janvier 2008.

Installés dans le Lot depuis deux ans, ils travaillent aujourd'hui pour des marques du luxe, le monde de l'enfant, intervenant en design produit, packaging, graphisme, architecture commerciale, illustration, conseil technique. Conjuguant, réponses pour les marques et recherches personnelles, ils travaillent en essayant d'apporter une autre vision des objets qui les entourent. Tout en répondant aux problématiques et besoins des marques, ils conservent du temps pour pousser leurs explorations notamment dans l'univers de la porcelaine, de l'illustration et du design.

Les verres à vin chaud



«Par ce projet nous avons souhaité créer un objet dessiné, dédié aux rituels du vin chaud. Nous avons voulu retrouver les codes du vin et de la boisson chaude en créant un verre en porcelaine s'inscrivant dans un service, un nouvel élément fusionnant le buvant (bord supérieur du verre) d'un verre iconique et la soucoupe représentative des boissons chaudes. Nous avons ainsi voulu donner une vraie identité au verre à vin chaud.»

16 & 12

Les 5.5 designers

5.5 designers est un cabinet de recherche et de consultation en design créé en août 2003 par Vincent Baranger, Jean-Sébastien Blanc, Anthony Lebossé, et Claire Renard. Leur premier projet « Réanim » qui a donné naissance à la médecine des objets marque le début de leur ascension dans le monde du design. Loin de se concentrer sur la seule mise en forme, les 5.5 se forcent à une rigueur conceptuelle et à une permanente remise en question de leur statut de designers. Ils cherchent ainsi à offrir, à travers chacune de leurs créations, des alternatives honnêtes et accessibles de consommation avec une volonté permanente de sublimer l'ordinaire. Séduits par cette démarche, non dénuée d'humour et de simplicité, marques et éditeurs, allant du luxe à la grande consommation, (Baccarat, La Cie, Oberflex, Bernardaud, Centre Pompidou, SABZ, La Corbeille...) font depuis appel aux 5.5 designers pour la conception de leurs produits jusqu'à l'aménagement de leurs espaces.

Ce design responsable et optimiste a conquis en l'espace de trois ans de nombreuses institutions nationales et internationales, qui ont fait l'acquisition et exposé certaines de leurs créations. La mairie de Paris leur a décerné en 2006 le grand prix de la création pour l'ensemble de leurs travaux.

Série de verres de la collection *Apparat* créé Baccarat

En hommage au verre *Harcourt* de Baccarat, les 5.5 designers imaginent *Apparat*, une collection où l'aura du verre icône de la cristallerie apparaît en trame filigranée ou en médaillon à l'or fin sur les verres.

Rien ne se perd, tout se transforme sous la baguette et le talent décalé des 5.5 !



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.



Le domaine de Montels partenaire sur l'exposition *12 cl*,
Service Compris pour le réalisation de la performance
Le vin des minutes de Laurent Moriceau



Événements autour de l'exposition

Le 17 Janvier à partir de 12h00 - Médiathèque de Nègrepelisse

Vernissage de l'exposition *12 cl, Service Compris* et activation du dispositif *Les verres scopiques* de Laurent Moriceau (voir p 4 et 5).

Le 28 janvier à 20h30 - Médiathèque de Nègrepelisse

Projection du film «Mondovino» de Jonathan Nossiter

Mondovino met en scène les sagas de succession de tout-puissants milliardaires de Napa, Californie, les rivalités de deux dynasties aristocrates florentines, et les conflits de trois générations d'une famille bourguignonne se battant pour conserver leur vigne. Le vin symbole de civilisation occidentale est l'enjeu aujourd'hui de lutte d'argent et de gloire.

Le jeudi 12 février à 18h00 - Médiathèque de Nègrepelisse

Activation du dispositif *Le vin des minutes* de Laurent Moriceau (voir p 4 et 5).

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 *12 cl, Service Compris*

Du 17 janvier au 28 février 2009

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

Vernissage le samedi 17 janvier 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.

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

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