



LA CUISINE
CENTRE DE CRÉATION
/ ART & DESIGN / APPLIQUÉS
À L'ALIMENTATION

manger

dehors

5.5 designers
Cordoleani & Fontana

Expositions / installations du 28 août au 14 octobre 2007
Île/Moulin de Nègrepelisse

Projet soutenu par la commune de Nègrepelisse, le Ministère de la culture et de la communication –
DNC Midi-Pyrénées, le Conseil général du Tarn-et-Garonne, le Conseil régional Midi-Pyrénées et par
la Communauté européenne dans le cadre du programme Leader+ Mid-Carey, avec le concours
de la Caisse d'Épargne Midi-Pyrénées. Support : Jean-Yves / Photographie : Jean-François



Dossier de presse de «Manger dehors»

Un programme de résidences de designers réalisé dans le cadre des activités de préfiguration de La cuisine, centre de création d'art et de design appliqués à l'alimentation, développé par la ville de Nègrepelisse (Tarn-et-Garonne).



Stéphanie Sagot, directrice artistique
Claire Neveu, directrice du développement territorial et de l'action culturelle
Laurent Garcia, assistant, chargé de communication

20 place Prax Paris
82000 Montauban
05 63 21 82 72
www.la-cuisine.fr

à partir de la fin du mois d'août, les bureaux déménagent:

Place du Monument aux morts
82800 Nègrepelisse

dans l'attente de nos nouvelles coordonnées téléphoniques qui vous seront communiquées dès que possible, veuillez préférer une prise de contact par mail:

info@la-cuisine.fr



Sommaire

La cuisine, centre de création d'art et de design appliqués à l'alimentation.....	p.4
Le programme «Manger dehors».....	p.5
Les projets, les designers et leurs partenaires.....	p.6
Le lieu d'exposition.....	p.12
Les informations pratiques.....	p.14
Les partenaires de La cuisine.....	p.15

La cuisine, centre de création d'art et de design appliqués à l'alimentation

La cuisine est un centre de création d'art et de design appliqués à l'alimentation développé par la ville de Nègrepelisse en Tarn-et-Garonne.

Cet espace prospectif de production, d'exposition et de débat dédié à la création artistique contemporaine questionne, par sa thématique sur l'alimentation, les us et coutumes de la table et, implicitement, les enjeux et le devenir de notre époque. En faisant le lien entre culture et agriculture tout en se positionnant dans les champs de la création artistique contemporaine, La cuisine est un lieu ouvert, propice à la rencontre et s'adressant à un public large et varié. Le centre invite des artistes, des designers et des chercheurs à travailler sur des projets liés à l'alimentation.

Il mène une double réflexion:

- en entreprenant des recherches où l'aliment, ses us et coutumes deviennent un médium expressif.
- en positionnant art et design comme moteur de développement et d'innovation.

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. Né du désir d'affirmer le dialogue entre système technique, socioculturel et économique, ce centre met en place des projets articulant développement durable et valorisation du patrimoine naturel et culturel. Il se veut moteur de cohésion sociale, envisageant le design non plus comme un exercice de style, mais comme un outil de développement des services. Ces derniers visent notamment l'amélioration de notre mode de vie et de notre mode d'interagir entre les communautés et notre environnement.

La cuisine souhaite s'installer dans un bâtiment de 1000m² spécifiquement construit pour ses activités, avec ateliers et espace d'exposition, sur le site classé au patrimoine du château de Nègrepelisse. Dans l'attente de ces futurs locaux, elle développe ses activités de centre de création en partenariat avec d'autres structures.



Manger dehors

La cuisine explore cette saison les enjeux du «manger dehors». En questionnant les pratiques et usages du repas pris en extérieur, il s'agit de ré-inventer notre présent en proposant des pauses et des cheminements, de nouvelles manières d'envisager le repas hors du cadre domestique.

Décliné en deux volets, «Manger dehors» aboutit tout d'abord à la création de «mobilier ruraux» pérennes dédiés au pique-nique, installés dans les lieux bordant l'Aveyron et le parc du château de Nègrepelisse, site du futur bâtiment de La cuisine. Créé par 5.5 designers, le projet *Chérie, j'ai oublié la nappe* propose d'investir et d'habiter ces espaces dans des scènes de vies multiples, seul, en tête-à-tête, en famille ou en groupe.

L'autre volet de «Manger dehors» présente la première étape d'une recherche prospective réalisée dans un partenariat pluriannuel entre La cuisine et le Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle (LCA-CRT-CATAR). En expérimentant les matériaux écoconçus de ce laboratoire, nous cherchons à créer des scénarios d'usage dans une logique de développement durable. Les designers Cordoleani & Fontana se sont associés cette année à La cuisine et présentent leurs réflexions et hypothèses concernant notamment les graines et pousses du potager.

Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine

La présentation de ce programme au public :

Un parcours :

«Chérie, j'ai oublié la nappe...»: installations de pièces de «mobilier ruraux» dans le parc du château et l'île de Nègrepelisse par 5.5 designers

Une exposition :

- «Chérie j'ai oublié la nappe...»: présentation du projet de 5.5 designers
- «De la terre à la table»: présentation des projets de recherche et développement autour des agro-matériaux dans le cadre du partenariat LCA-CRT-CATAR/La cuisine: Cordoleani & Fontana.

Exposition des deux volets du programme «Manger dehors» au moulin de Nègrepelisse du 28 août au 14 octobre 2007.

Ouvert tous les jours sauf le lundi

mardi-vendredi: 14h-18h

samedi-dimanche: 14h30 à 18h30

Un cycle de conférences :

- Cordoleani & Fontana, designers / Antoine Rouilly, ingénieur de recherche au LCA: 6 septembre 2007 à 18h au Temple de Nègrepelisse.

- 5.5 designers: 13 septembre 2007 à 18h à la salle des Récollets de Caussade.

- Aube Cambon, historienne d'art et Jean-Pierre Colle, administrateur du Centre des Monuments Nationaux de l'Abbaye de Beaulieu: 28 septembre 2007 à 18h à la salle des congrès de Saint-Antonin Noble Val.



5.5 designers: «Chérie, j'ai oublié la nappe...»



Cette proposition reprend l'archétype de la nappe à carreaux rouges et blancs, élément fédérateur et indispensable d'un pique-nique réussi un dimanche ensoleillé. Trait d'union transgénérationnel, cet élément jusqu'alors éphémère s'installe définitivement dans le parc du château et l'île de Nègrepelisse: il révèle des espaces dédiés au pique-nique à des endroits clés qui proposent une série de scénettes pour toutes les façons de manger en plein air.

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, font depuis appel aux 5.5 designers pour la conception de leurs produits jusqu'à l'aménagement de leurs espaces.

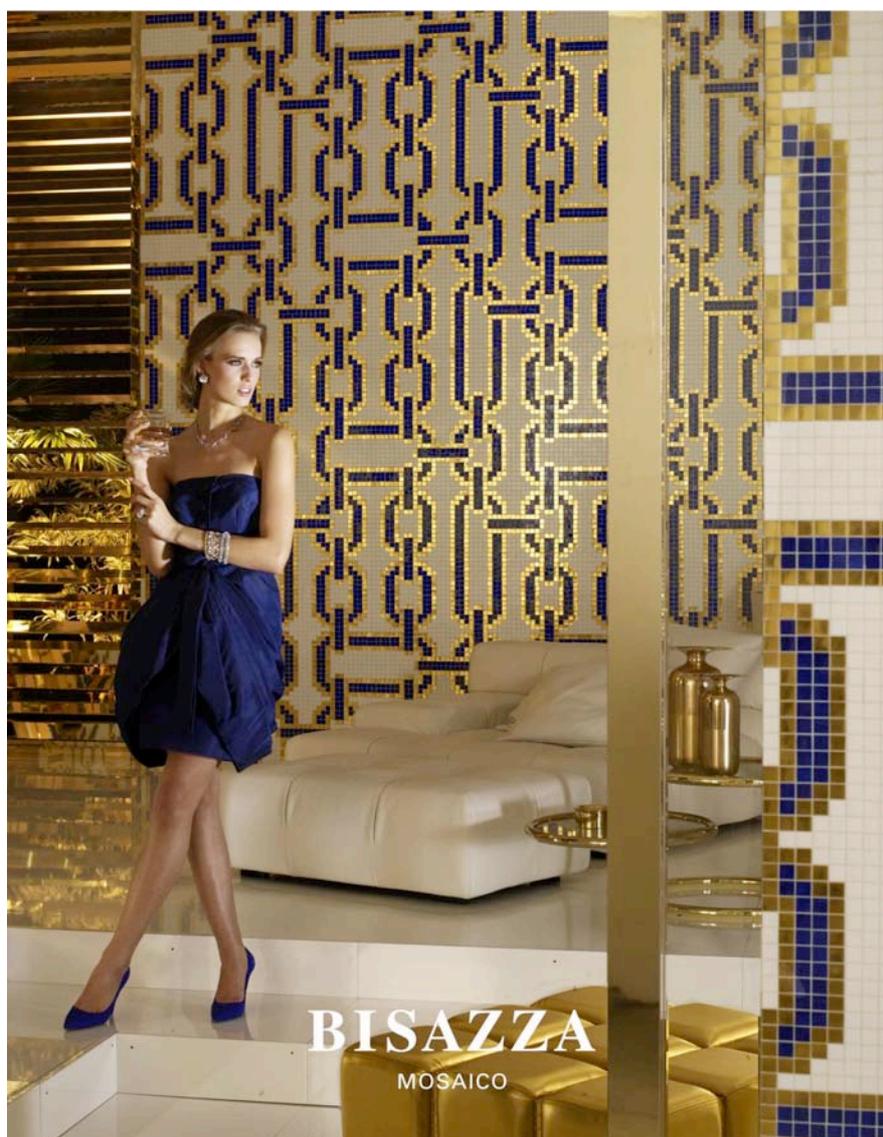
Ce design responsable et optimiste a conquis en l'espace de trois ans de nombreuses institutions nationales et internationales, qui ont fait l'acquisition et exposé certaines de leurs créations.

La mairie de Paris leur a décerné en 2006 le grand prix de la création pour l'ensemble de leurs travaux.

www.cinqcinqdesigners.com

Bisazza

partenaire de 5.5 designers et de La cuisine



Les pièces conçues par 5.5 designers représentent une nouvelle typologie d'objets créés sur la base du célèbre décor à carreaux Vichy. Des bancs, des tables et des nappes sont parsemés dans le parc du château et sur l'île de la commune de Nègrepelisse, à proximité des futurs locaux du centre d'art et de design La cuisine. Des objets précieux où la mosaïque BISAZZA est utilisée de façon inattendue et loin de son usage traditionnel, mais tout aussi extravagante.

www.bisazza.it

Cordoleani & Fontana: «De la terre à la table»



Mené en partenariat avec le L.C.A – C.R.T. - C.A.T.A.R et La cuisine, «De la terre à la table» est un projet prospectif qui interroge les agro-matériaux, élaborés à partir de compost végétal.

Considérés comme des matières de substitution au plastique, ils ont cependant une durée de vie assez courte, une résistance moindre et remplissent donc moins bien leur rôle.

Matériaux écologiques, éphémères, ils possèdent les défauts de leurs qualités. Selon les applications, ils peuvent révéler de nombreux paradoxes. Leur courte durée de vie pose notamment la question de la neutralité écologique puisque la disparition de l'objet produit amène à le produire à nouveau. Il y a donc là un juste équilibre à trouver, en ce qui concerne le matériau lui-même mais également en ce qui concerne l'impact écologique de l'énergie déployée lors de sa production.

La recherche de nouvelles applications tirant profit des caractéristiques des agro-matériaux a amené à interroger les propriétés de la matière pour en faire une force. Dans cette optique, trois axes de recherche se dégagent:

- des objets produits avec les matériaux du lieu, pour une inscription in situ.
- des objets inscrits dans un cycle d'utilisation impliquant un changement d'état.
- des objets témoins d'une temporalité.

De nouvelles applications liées à l'horticulture ont ainsi été imaginées pour passer de la terre à la table. Ce projet consiste notamment à accompagner les végétaux comestibles de leur croissance à leur consommation au travers d'une série d'objets entièrement biodégradables et à la durée de vie contrôlée selon les usages: des contenants à graines «prêts à planter», libérant petit à petit le substrat nécessaire à la germination, des jardinières aromatiques pour une culture hors-sol, des condiments compressés ou encore des éléments pour structurer un sol propice au pique-nique.

Cordoleani & Fontana

Cordoleani & Fontana

L'agence Cordoleani & Fontana a été créée en 2006 afin d'approfondir une collaboration initiée à l'ENSCI – les Ateliers de Paris (Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle), durant leur formation par les deux designers (Franck Fontana 31 ans, et Sébastien Cordoleani, 29 ans).

Leurs projets s'inscrivent dans une démarche commune qu'ils appellent *Matière à penser*.

Ce projet de recherche se met en place en étroite relation avec les moyens de chaque entreprise. Il est principalement axé sur les matériaux, les procédés de fabrication et les savoir-faire. Leur approche est ancrée dans une immersion qui leur permet de décrypter les savoir-faire industriels ou ceux, plus singuliers, de fabriques et d'artisans.

Ainsi, ils collaborent actuellement avec un atelier de confiserie basé à Barcelone, un C.A.T spécialisé dans la fabrication de cravaches traditionnelles en bois de micocoulier, la manufacture de Sèvres ou encore le L.C.A – C.R.T. - C.A.T.A.R et le centre d'art La cuisine pour la réalisation de cette exposition.

D'autres projets sont en cours de développement pour des éditeurs comme Cinna, Ligne Roset, Design Pyrénées, C-quoi.

Cordoleani & Fontana envisagent de poursuivre leur démarche vers de nouveaux horizons, de nouveaux savoir qu'ils pourront observer, entre autres, durant leur résidence à la villa Kujoyama au Japon.

Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle

partenaire de La cuisine et Cordoleani & Fontana



Depuis près de dix ans, le LCA conduit des travaux de recherche et de développement sur les agro-matériaux. Ces derniers s'obtiennent par transformation directe de matières végétales, sans ajout de polymères ou résines synthétiques et sans modification chimique, tout en utilisant les technologies existantes de mise en forme des plastiques. Ainsi, en utilisant les propriétés plastiques des polymères naturels, pratiquement tous types de formes sont accessibles et en fonction de la matière première utilisée, l'apparence et les propriétés du matériau peuvent être modulées. L'apparence des objets demeure certes assez brute et les propriétés des matériaux sont bien inférieures à celles des plastiques synthétiques mais ils ont un toucher et une odeur particuliers et sont complètement biodégradables. Un bon résumé pour les définir, puisqu'ils sont pour la plupart fibreux, est de dire qu'ils se situent à mi-chemin entre le bois et le plastique.

Dans le contexte économique actuel et en raison de leur relative nouveauté, en termes de propriétés, d'apparence, de mise en forme, les agro-matériaux se trouvent cantonnés à des marchés de niches. Pour les promouvoir, les améliorer, les inventer, il est apparu pertinent de les aborder sous un autre angle que celui de l'industrie et de la substitution de matériaux existants: le passage par le design a semblé naturel et évident.

La cuisine, dans sa volonté de faire collaborer artistes, chercheurs et professionnels du secteur agro-alimentaire, dans le cadre de son programme de résidences de designers, a contacté le laboratoire pour envisager un partenariat. Après avoir fait le tour des multiples activités du laboratoire, ces nouveaux matériaux se sont imposés comme vecteur idéal d'un travail commun. Ils constituent à la fois un créneau porteur pour la recherche et une matière formidable pour le design, en particulier pour des projets liés à la table.

Voilà comment est née une collaboration, qui, nous l'espérons tous, ne fait que commencer.

Christine Raynaud et Antoine Rouilly, Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle



Le moulin de Nègrepelisse

Lieu de l'exposition, du 28 août au 14 octobre 2007



Le moulin local rénové constitue aujourd'hui essentiellement un attribut esthétique du château le surplombant. Il accueille ainsi des expositions durant la période estivale mais continue à produire de l'énergie électrique durant toute l'année. Seules les archives de la fin du XVIIIème siècle, conservent une trace historique de son utilisation mais la date exacte de sa construction reste encore méconnue.

Ce moulin hydraulique fait partie intégrante de l'histoire locale de la ville. Situé dans le canal de fuite de la rivière Aveyron et de la Bardette, et en contre-bas du château, il a été construit sur un plan quadrangulaire de 11 m de long sur 8.20 m de large.. Il offre un espace d'exposition d'environ 100 m², sur deux niveaux, lieu d'accueil privilégié pour les activités de La cuisine en l'absence provisoire de bâtiment qui lui soit entièrement dévolu.

L'île de Nègrepelisse

Lieu des installations pérennes pour pique-nique de 5.5 designers



Au pied du château fortifié, prolongeant la promenade qui en fait le tour, l'île de Nègrepelisse est située entre la rivière Aveyron et la Bardette. Ce lieu de 8 hectares appartient à la commune qui a décidé d'en faire une aire de loisir, de repos et de découverte du patrimoine. Elle est dotée de deux accès différents: un pont situé derrière le château (à proximité du moulin) et un chemin de terre aménagé près de la Maison de Quartier.

Classée Espace Naturel Sensible, sa flore a longtemps été caractéristique d'un terrain en friche. En raison de ce manque de végétation, la faune est également restée relativement restreinte: les oiseaux habitant sur l'île sont des granivores tels les chardonnerets, les moineaux ou les serins. Ainsi, la plantation de nouveaux arbres locaux et adaptés (l'aulne, le frêne) a notamment été réalisée dans le but de «repeupler» le territoire. Des caissons végétalisés ont également été installés pour éviter l'érosion du site.

Les installations de 5.5 designers constitueront autant de touches de poésie et de confort pour les promeneurs, en même temps qu'elles participeront de l'aménagement de l'île et de l'identité de la commune de Nègrepelisse.

Les informations pratiques

Dates et horaires :

Installations 5.5 designers: dans le parc du château et l'île de Nègrepelisse

Expositions 5.5 designers et Cordoleani & Fontana: du 28 août au 14 octobre 2007
au moulin de Nègrepelisse

Ouvert tous les jours sauf le lundi

Mardi-vendredi: 14-18h

Samedi-dimanche: de 14h30 à 18h30

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

Contact:

La cuisine
20 place Prax Paris
82000 Montauban
05 63 21 82 72
www.la-cuisine.fr

à partir de la fin du mois d'août les bureaux déménagent:

Place du Monument aux morts
82800 Nègrepelisse

dans l'attente de nos nouvelles coordonnées téléphoniques qui vous seront communiquées dès que possible, veuillez préférer une prise de contact par mail:

info@la-cuisine.fr



Les partenaires

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



avec le soutien du

Pays Midi-Quercy



Conseil Général de Tarn-et-Garonne



Conseil Régional Midi-Pyrénées



Préfecture de région de Midi-Pyrénées –
Direction régionale des Affaires culturelles



Communauté Européenne dans le cadre
du programme LEADER + Midi-Quercy



et avec le concours de

la Caisse d'Epargne de Midi-Pyrénées



Promouvoir les initiatives locales, encourager l'excellence, favoriser les projets originaux, soutenir tous les talents...

Voici quelques-uns des axes de communication choisis par la Caisse d'Epargne de Midi Pyrénées.

S'engager aux côtés de La cuisine, c'est comprendre combien les initiateurs du centre d'art et de design appliqués à l'alimentation sont impliqués dans leur région, en harmonie avec leur terroir.

La Caisse d'Epargne, implantée traditionnellement dans le tissu local, partage ces mêmes valeurs.

Acteur économique incontournable de la région, la Caisse d'Epargne s'investit dans les projets de qualité, notamment ceux qui œuvrent pour le respect de l'environnement et dont les objectifs favorisent l'accès au plus grand nombre.

Plus particulièrement, elle soutient le centre d'art et de design appliqués pour son travail qui allie le monde de la culture et celui de l'économie, qui conjugue avec brio le concret et la beauté.

La cuisine s'engage dans des projets qui montrent, qui favorisent la richesse du monde dans lequel elle évolue, elle guide le public, elle s'en fait le complice pour que l'innovation qu'elle met en valeur profite à tous.

Etre son partenaire, est une fierté.

Simone Fabre, responsable animation et support réseau, Caisse d'Epargne de Midi-Pyrénées

