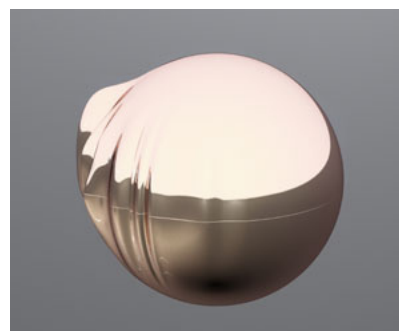


## LA PART DES ANGES

Exposition de Duende Collective

Du 16 septembre au 15 Novembre 2008  
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](mailto:info@la-cuisine.fr) / Site internet : [www.la-cuisine.fr](http://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](mailto:cecilia.tavernier@la-cuisine.fr)

## SOMMAIRE

Manger Ensemble : texte de Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine .....	P 1
Duende Collective : Présentation d'un collectif de designers .....	P 2
La part des Anges .....	P 3 -10
Les designers .....	P 11
La cuisine, centre de création d'art et de design appliqués à l'alimentation .....	P 12
LCA-CATAR : Laboratoire de Chimie d'Agro-Industrielle .....	P 13
Les partenaires de La cuisine .....	P 14
Informations pratiques .....	P 15

## MANGER ENSEMBLE

La cuisine, développe cette année 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 convoque tour à tour une plasticienne et deux collectifs de designers, invités en résidence à concevoir des créations sur le sujet.

Le collectif Duende réalise le second volet de cette programmation. Il présente la deuxième étape d'une recherche prospective réalisée dans un partenariat pluriannuel entre La cuisine et le Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle (LCA-CRT-CATAR) de Toulouse. En expérimentant les matériaux éco-conçus mis au point par ces chercheurs, ces designers proposent des scénarios d'usage liés à certains rituels alimentaires accompagnant la naissance. En exploitant le processus de production de ces agro-matériaux, ces designers envisagent également d'en inventer de nouveaux.

Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine

## DUENDE\* COLLECTIVE

Duende collective est un collectif de designers français animé par Anthony van den Bossche. Il fonctionne sur la communauté d'intérêt temporaire et n'a donc aucune limite, ni exclusivité sur son système d'invitation.

La ligne éditoriale de Duende est la mise en évidence des complicités entre l'archaïque et l'ultra technologique à l'oeuvre de nouveaux outils de progrès. Il est l'occasion ponctuelle d'offrir une fenêtre de visibilité à des designers français au vocabulaire fort.

Duende collective est une émanation de Duende Studio qui est un studio de conception et relations presse ( Duende Presse) dédié au design, à l'architecture et à l'art.

Ce collectif de designers est animé par Anthony van den Bossche (concepteur et commissaire indépendant) et Elsa Sarfati (attaché de presse indépendante).

\* Etymologiquement «Duende» dérive de «Dueno de la casa» (Maître de la maison), le duende est un esprit qui, d'après la tradition populaire, habite certaines maisons en y causant quelques dérangements. Il s'agit d'une sorte d'esprit follet, de démon ou de lutin qui parcourt et intervient dans l'intimité des foyers. Cette notion a peu à peu quitté le corps des maisons pour investir le corps des toreros et des chanteurs de flamenco. Indéfinissable, mais repérable au premier coup d'oeil, le duende est la vibration nécessaire à l'Arte andalou. On danse, on chante, on torée avec duende. Convoqué, il descend sur celui qui ose regarder la mort en face et qui, d'un geste sublime, revient à la vie sans espérer de consolation. De ce geste qui dépasse la technique, le duende fait naître un pur moment de grâce, fugace et terrifiant, seul capable de mettre en état de suspension le performer et son audience. Il est le moment de création qui accepte la confrontation directe entre pulsion de vie et pulsion de mort comme seul moteur universel de l'être au monde et donc, comme seule esthétique possible de l'habiter. Parti du foyer pour habiter le corps et le geste, le « dueno de la casa » peut maintenant revenir bousculer les meubles et déranger les habitudes.

**Site internet du Duende Collective :** [www.duendestudio.fr](http://www.duendestudio.fr)

## LA PART DES ANGES

Pour leur seconde collaboration réunissant design et agromatériaux, le LCA (Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle) et La cuisine ont invité le Duende collective à travailler sur le thème «Manger ensemble». Composé pour ce projet d'une douzaine de designers, Duende collective a produit une gamme d'objets réévaluant les premiers pas alimentaires humains d'abord intra-utérins via le placenta, puis extra utérins via le lait maternel.

Ces objets ont été pensés pour être conçus avec des agro-matériaux. Ils seront exposés à la médiathèque de Nègrepelisse du 16 septembre au 15 novembre 2008.

Les différentes propositions des designers consistent à renouer avec les rites perdus accordant un statut d'accompagnateur presque humain au placenta : enfouissement, momification, consommation. D'autres designers ont axé leurs recherches sur des objets permettant de figer le moment éphémère de l'allaitement via la création d'une nouvelle pierre précieuse : la perle de lait maternel.

4 séries d'objets ont été inspirées par ce travail de recherche:

- 1/ Contenants pour placenta «Angel dust»
- 2/ Urne à placenta «Angel dust memory»
- 3/ Art de la table pour repas cannibale temporaire
- 4/ Bijoux perle de lait

### Les designers invités:

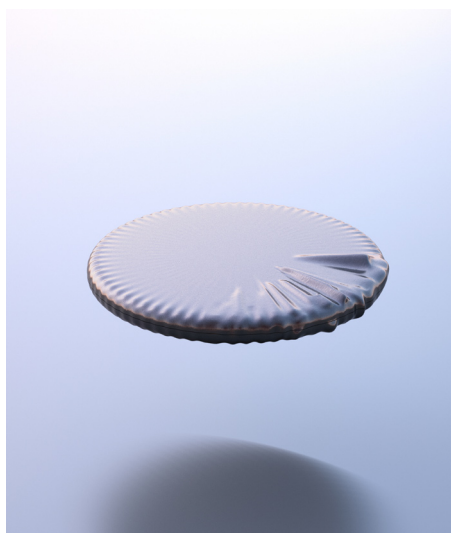
Benjamin Graindorge, Eric Jourdan, Gaëlle Gabillet, François Bauchet, Orh, Frédéric Ruyant, Cécile Fricker, Machin & Machin, Franck Magne, Oncle John, Grégoire Talon et Noë Noviant et le coordinateur du collectif Anthony van den Bossche.

## 1/ Contenants pour placenta «Angel dust»

Gamme de contenants en plastique de tournesol pour enfouissement du placenta. Ce plastique d'un noir profond, entièrement biodégradable va permettre la mise en boîte post partum, puis l'enfouissement du placenta sous un arbre pour prolonger le cycle de la vie et assurer une liaison symbolique pérenne entre l'arbre et l'enfant. Cette tradition était la plus courante y compris en France jusqu'au 17ème siècle.



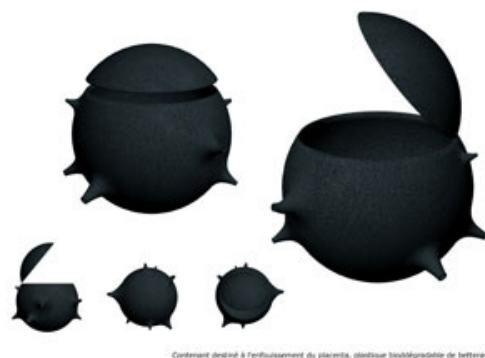
Contenant pour enfouissement de placenta  
Gaëlle Gabillet / Duende collective (2008)



Contenant pour enfouissement de placenta  
Benjamin Graindorge / Duende collective



Contenant pour enfouissement de placenta  
 Franck Magne / Duende collective (2008)



Contenant pour enfouissement de placenta  
 Frédéric Ruyant / Duende collective (2008)



Contenant pour enfouissement de placenta  
 Machin & Machin / Duende collective (2008)



Contenant pour enfouissement de placenta  
 Grégoire Talon / Duende collective (2008)

## 2/ Urne à placenta «Angel dust memory»

Contenants pour momification du placenta. Sorte d'urne funéraire de naissance, cette gamme de contenants précieux abritera le placenta réduit en poudre, qui accédera ainsi au statut «d'ange gardien accompagnateur» pour l'enfant : une boîte magique chargée de vibrations vitales, réminiscence de l'expulsion première. Cette gamme de contenants renoue avec la tradition de momification des placentas par les pharaons égyptiens. Considérés comme des frères jumeaux des monarques, les placentas devaient les accompagner toute leur vie, abrités dans des temples construits spécialement pour eux.



Urne à placenta  
Eric Jourdan / Duende collective (2008)

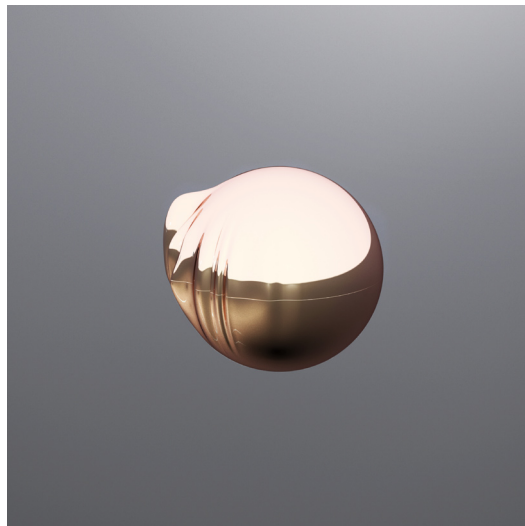


Urne à placenta  
François Bauchet / Duende collective (2008)





Urne à placenta et cendre humaine  
Orh / Duende collective (2008)



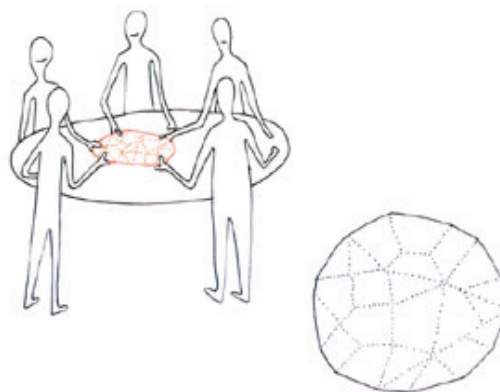
«Twilight» Urne à placenta en or rose  
Benjamin Graindorge / Duende collective (2008)

### 3/ Art de la table pour repas cannibale temporaire

Pratique minoritaire, mais réelle, la consommation du placenta implique d'imaginer une gamme d'art de la table liée à cet événement unique. Quelle forme imaginer pour un repas où l'homme s'autorise un cannibalisme temporaire ?



Bol pour repas placenta  
Orh / Duende collective (2008)



Pain azyne à base de placenta  
Noé Noviant / Duende collective (2008)

#### 4/ Bijoux perle de lait

La technique des agro-matériaux permet la fabrication d'un plastique de lait humain en solidifiant la caséine (protéine). Traditionnellement on utilise du lait animal plus particulièrement du lait de vache.

Cette gamme de bijoux «Perle de lait» imagine donc la création d'un nouveau service dans le secteur des objets de naissance : la mère envoie une dose (un biberon) de son lait à une société réalisant ce plastique de lait pour obtenir cette nouvelle pierre précieuse, puis la fera monter en pendentif, ou tout autre forme de bijoux.



Camée de lait  
Cécile Fricker / Duende collective (2008)



Perle de lait  
François Bauchet / Duende collective (2008)



Oncle John / Duende collective  
(2008)



Collier  
Orh / Duende collective (2008)



Bijoux domestique  
Benjamin Graindorge / Duende Collective

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

La cuisine est un centre d'art et de 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.



## Le laboratoire de chimie agro-industrielle LCA/CRT-CATAR

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*



## Les partenaires de La Cuisine

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



Il 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 et par la Communauté Européenne dans le cadre du programme Leader + Midi-Quercy, avec le concours de la Caisse d'Épargne de Midi-Pyrénées.



3DProd, partenaire de *La part des Anges* pour la réalisation des prototypes  
[www.3dprod.com](http://www.3dprod.com)





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

Acteur économique incontournable de la région, la Caisse d'Épargne 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'Épargne de Midi-Pyrénées



## INFORMATIONS PRATIQUES

### 1) 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

### 2) L'exposition :

Exposition **La part des Anges** Duende Collective

Du 16 septembre au 15 novembre 2008

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

Vernissage le vendredi 12 septembre à 18h30 à la médiathèque de Nègrepelisse

Ouverture de l'exposition du mardi au samedi de 14H00 à 18H00 / sauf jours fériés

Visite commentée sur RDV

### 3) 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

