

PRIX 2019 JEUNE TALENT VÉGÉTAL DESIGN ET GASTRONOMIE

Partenariat EnsAD, Fondation d'entreprise Le Delas, Karen Swami

PRIX JEUNE TALENT VÉGÉTAL DESIGN ET GASTRONOMIE



Equipe lauréate 2017

Marie Bigot - EnsAD

Louise Beau - Ferrandi

Marin Colombes - Ferrandi

Mina Saoudi - Ferrandi

Le Prix Jeune talent végétal design et gastronomie est issu d'un partenariat pédagogique étroit entre l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs – Paris (EnsAD), la Fondation d'entreprise Le Delas et la céramiste Karen Swami. Ce prix est l'aboutissement d'un travail sur le thème du partage.

Afin d'introduire le sujet, les élèves de 3e année de l'EnsAD du secteur Design objet ont été accueillis au Domaine de Toury (Nièvre) en septembre 2018.

Cette propriété agricole de 60 ha, intégrée depuis six ans au groupe Le Delas, produit en plein champ des légumes et des fruits biologiques destinés aux chefs de cuisine.

Après une visite du domaine et une approche théorique de l'agrobiologie, les élèves se sont initiés aux différentes tâches du maraîchage : préparation du sol, semis, binage, désherbage, cueillette, conditionnement. Ils ont aussi entamé une première réflexion sur les différents modes de conservation.

Par ces actions, la Fondation d'entreprise Le Delas souhaite sensibiliser les élèves à la réalité et aux enjeux d'une production agricole raisonnée, aux exigences et contraintes de la gastronomie.

La Fondation d'entreprise Le Delas décerne le Prix Jeune talent végétal design et gastronomie depuis 2015.

LA GASTRONOMIE RENCONTRE LA CRÉATION CONTEMPORAINE

La Fondation d'entreprise Le Delas a pour but de promouvoir le rapprochement entre la gastronomie, la création artistique contemporaine et le monde du végétal.

La Fondation d'entreprise agit selon trois axes d'interventions :

• Art et gastronomie

La Fondation d'entreprise Le Delas accueille des artistes en résidence au Domaine de Toury et expose les œuvres réalisées pour le site à cette occasion.

Elle reçoit des chefs de cuisine au Domaine de Toury et les invite à créer des plats inspirés par la production du Domaine, au plus près de l'esprit du lieu. Elle organise des rencontres/débats entre des chefs et des artistes, dans le but d'échanger sur les enjeux et les processus de création respectifs.

Création et végétal

La Fondation d'entreprise Le Delas souhaite placer la nature au cœur du processus créatif artistique et gastronomique.

Pour encourager le croisement entre art et gastronomie, la Fondation décerne cette année le Prix Jeune talent végétal qui récompense un projet issu de la collaboration entre des élèves de Ferrandi et de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs – Paris (EnsAD).

• Innovation et science du végétal

La Fondation d'entreprise Le Delas encourage la recherche en agrobiologie en soutenant des organismes qui agissent dans ce domaine et en initiant des programmes propres à la Fondation.

Elle organise des conférences avec des chercheurs en biologie, agronomie, sciences sociales, des paysagistes sur des sujets qui touchent à la production agricole durable et saine et à la défense du paysage naturel.

LE DELAS

Le Delas existe depuis plus de 40 ans. Sa réputation en matière d'excellence de produits alimentaires est établie depuis longtemps sur le marché de Rungis.

Ces dix dernières années, son Président, Antoine Boucomont, ancien élève d'AgroParisTech, a permis le développement de l'entreprise, fondé sur une recherche passionnée des meilleurs produits et un souci d'exigence au service de ses clients.

Cette réussite est portée en profondeur par des valeurs humaines chères à Le Delas : engagement, excellence, respect des hommes et de l'environnement, créativité.

LE DOMAINE DE TOURY (Nièvre)

Le Domaine de Toury est une propriété agricole familiale de 60 ha située en Bourgogne entre la Loire et l'Allier. Intégré depuis 4 ans au groupe Le Delas, le Domaine de Toury produit des légumes et des fruits biologiques destinés aux chefs de cuisine. C'est aussi un lieu d'expérimentation en matière d'agrobiologie, de restauration de la biodiversité et du paysage.

PARIS (ENSAD) SUPÉRIEURE **DES ARTS DÉCORATIFS** L'ÉCOLE NATIONALE

L'École nationale supérieure des Arts Décoratifs (EnsAD) est un établissement public d'enseignement supérieur relevant du ministère de la Culture ayant pour mission la formation de haut niveau, artistique, scientifique et technique d'artistes et de designers.

Lieu de foisonnement intellectuel, créatif et artistique depuis plus de 250 ans, l'École propose dix spécialisations : Architecture intérieure, Art-Espace, Cinéma d'animation, Design graphique, Design objet, Design textile et matière, Design vêtement, Image imprimée, Photo / Vidéo, Scénographie. L'École accueille 750 étudiants, français et étrangers. La formation se déroule sur cinq années. Le diplôme de l'École confère le grade de master. Le Laboratoire de recherche de l'École, EnsadLab, offre plusieurs groupes de recherche couvrant les champs des arts et du design et accueille en moyenne 50 étudiants chercheurs et doctorants. L'EnsAD est un établissement associé de l'Université PSL (Paris Sciences & Lettres). Dans ce cadre, l'École participe à la formation doctorale SACRe (Sciences, Arts, Création, Recherche) dont l'ambition est de rapprocher artistes, créateurs et scientifiques. Elle a également mis en place en 2017 avec le soutien de PSL, l'École nationale de Mode et Matière (EnaMoMa), en partenariat avec MINES ParisTech et l'Université Paris-Dauphine.

L'École s'est engagée dans des programmes ambitieux de formation et de recherche, par exemple la Chaire Innovation & Savoir-faire soutenue par la fondation Bettencourt Schueller, la Chaire d'Écoconception « EC- AD » soutenue par Nespresso France et la Chaire Arts et Sciences, soutenue par la Fondation Carasso en partenariat avec l'École Polytechnique. Elle est membre d'un large réseau d'associations internationales et développe en outre des relations avec 110 écoles supérieures et universités d'art et de design dans le monde.

E SECTEUR DESIGN OBJET

La pédagogie du secteur Design objet intègre les différentes pratiques contemporaines du design : design industriel, mobilier pour l'habitat et la collectivité, design de services...

Elle favorise la recherche, la production, l'innovation, la prospective, la connaissance des processus de fabrication et des milieux de distribution.

L'élève est sensibilisé, pour le développement du projet, à prendre en compte une dimension humaniste, sociale, écologique et économique. À partir de modules d'expérimentations de formes, de couleurs, de lumières, de structures et de matériaux, l'élève est initié aux caractéristiques et aux propriétés de l'objet (usage, fonction, signification, etc.).

Il réalise dans les ateliers de l'École des maquettes ou des prototypes en grandeur réelle. La problématique des projets courts et longs est définie régulièrement avec des partenaires à partir de programmes ou autour de thèmes de réflexion tels que habitat et manufactures, habitat et développement durable, société et services, ville et mobilité, objets communicants, innovation recherche et développement, etc.

Pour acquérir son autonomie, l'élève interroge des spécialistes et développe des Grands projets en partenariat avec des entreprises, des distributeurs ou des éditeurs.

Outre l'équipe pédagogique permanente, le secteur accueille chaque année des personnalités du design et de la création.

Le secteur Design objet bénéficie du soutien financier d'entreprises ou d'institutions partenaires de projets. Il participe également à des salons professionnels et des conférences.

KAREN SWAMI

Karen Swami est une céramiste d'art qui concentre son travail essentiellement sur la forme des contenants et la mise au point de matières singulières. Elle fournit depuis près de 10 ans la Maison Liaigre et multiplie les collaborations avec les maisons de luxe.

Parallèlement, elle expose son travail dans des galeries d'art en France, au Royaume Uni et aux États-Unis et participe depuis 4 ans au PAD, à Paris et à Londres.



CAHIER DES CHARGES

Si le partage désigne à la fois l'action de diviser et de réunir, l'invitation de la Fondation Le Delas et de la céramiste Karen Swami à travailler ensemble avec les étudiants de l'EnsAD est surtout une exhortation à nous rassembler, à mettre en commun nos expériences et nos compétences dans un esprit convivial et généreux.

L'observation et la mise en pratique des usages spécifiques des terres vous permettront d'appréhender avec finesse les contextes de nos partenaires pour imaginer et concevoir un objet inédit et spécifique à l'univers culinaire.

Les objectifs du projet :

- Définir un contexte de travail personnel en lien avec l'alimentation végétale.
- Concevoir et réaliser un prototype dont au moins une des composantes sera en céramique.
- Réaliser une veille en design, art et théorie pour alimenter votre recherche au préalable de la conception.
- Réaliser au moins une maquette d'étude échelle 1 en papier bristol pour valider la forme et les proportions de votre objet.
- Réaliser des plans techniques détaillés et précis de votre objets ainsi qu'un visuel 3D.
- Établir des devis pour la mise en production d'1, 10 et 100 pièces.

Un workshop en immersion au Domaine de Toury de deux jours a eu lieu les 22 et 23 octobre 2018.

Le matin du 22 octobre, Fabrice Clochard s'y est rendu pour animer un atelier de sociologie culinaire.

Karen Swami est venue rencontrer les étudiants à l'EnsAD. Elle les a ensuite invités à venir travailler individuellement et sur rendez-vous dans son atelier à Paris.

























Atelier de sociologie culinaire avec Fabrice Clochard, sociologue à Toury.







Tournage dans l'atelier de Karen Swami, céramiste. Paris.





NOM DES ÉTUDIANTES Marta Bat et Marie Danet

Partage mobile NOM DU PROJET

MATÉRIAUX bois, céramique

Ø 400, h. 20 mm **DIMENSIONS**

TEXTE D'INTENTION

Le projet s'inscrit dans le cadre d'une Unité de soins longue durée USLD de l'Orbe – Hôpital Charles-Foix à Ivry-sur Seine (94). Lors des repas, nous avons remarqué qu'il y règne peu d'entrain et d'interactions alors que ce moment joue un rôle important dans la santé d'une personne âgée.

Nous avons imaginé un plateau circulaire strié dans lequel circulent des coupelles présentant différents mets. Ce dispositif ludique amène du mouvement et des échanges au centre de la table et redonne de l'autonomie et du choix

aux résidents.







NOM DES ÉTUDIANTS Adrien Buyukobadas et Oscar Gougenot

NOM DU PROJET Y'a pas le feu au parc

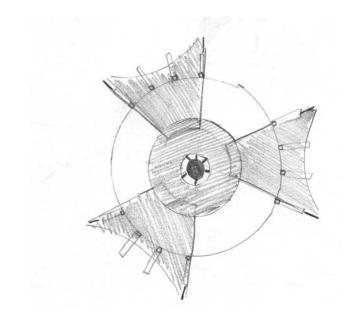
MATÉRIAUX Mélèze, acier galvanisé, terre, textile

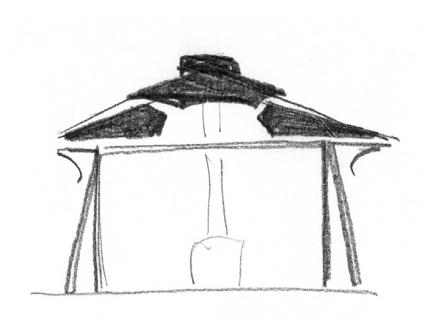
DIMENSIONS Ø 5m, h. 3m

TEXTE D'INTENTION

Architecture légère proposant l'espace nécessaire à la préparation d'un repas, à son partage et à l'échange autour d'un foyer.

À même les friches ou les espaces verts, mon projet amorce une réappropriation de l'urbain par l'habitant, l'incitant à faire collectif autour de l'acte de cuisiner.







NOM DES ÉTUDIANTS

Seokyung Choi et Victor Campion

NOM DU PROJET

Doleli

MATÉRIAUX

céramique, textile

DIMENSIONS

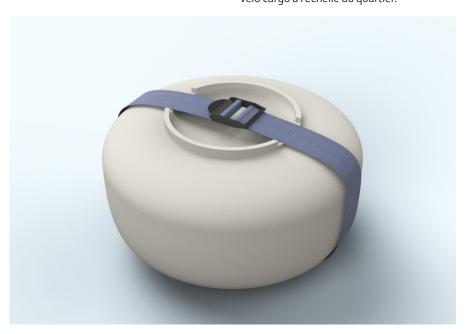
Ø 220, h. 145 mm

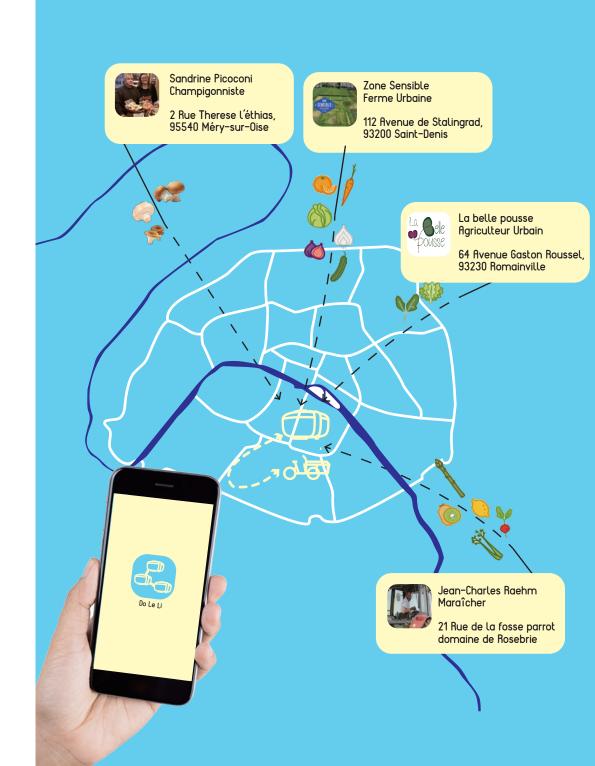
TEXTE D'INTENTION

Nous avons souhaité remettre au goût du jour la lacto-fermentation, procédé millénaire de conservation des aliments, en proposant des recettes composées à partir de produits régionaux et distribuées via une application.

Notre intention a été de créer du lien aussi bien entre les villes et leurs périphéries qu'entre les gens pour pouvoir se nourrir de façon saine et durable.

Notre service s'articule autour d'un laboratoire situé en ville, qui rassemble les différents produits, où ils pourront être transformés et mis en conserve dans un contenant en céramique consigné. La livraison s'effectuera par vélo cargo à l'échelle du quartier.





NOM DE l'ÉTUDIANT Jean Dard

NOM DU PROJET Le temps des terres

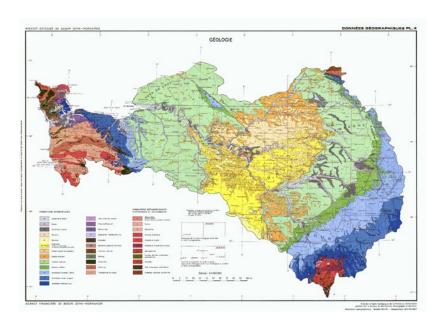
MATÉRIAUX céramique

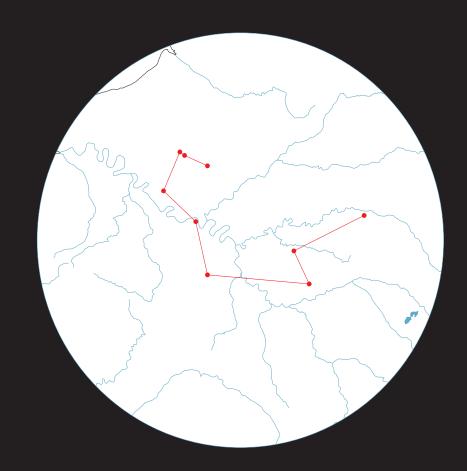
DIMENSIONS variables

TEXTE D'INTENTION

Le projet cherche à mettre en perspective le déséquilibre entre trois échelles de temps ainsi que notre difficulté à appréhender ce déséquilibre. J'invite l'usager à fabriquer trois pots à partir de terres qu'il aura été chercher dans le bassin parisien.

Une fois façonnés, les pots peuvent être cuits chez des céramistes dont les contacts figurent dans le livret explicatif.





NOM DE l'ÉTUDIANTE Chloé Dutruc-Rosset

NOM DU PROJET Elo!

MATÉRIAUX céramique

DIMENSIONS L. 118, l. 135, h. 89 mm

TEXTE D'INTENTION

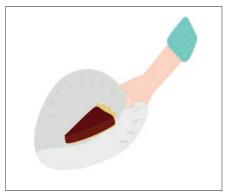
Le repas, véritable prétexte au partage et à la rencontre, s'offre sous forme de buffet lors de fêtes ou de célébrations: manger debout est alors un moyen de naviguer entre les différentes discussions. Elo est un récipient alternatif à l'assiette en carton, peu pratique, peu écologique et inadaptée à ces situations. Il libère chacun de l'aspect pratique et laisse le champ libre au partage et à la discussion















NOM DE l'ÉTUDIANT

Alphée Grand

NOM DU PROJET

Le verre collectif

MATÉRIAUX

grès et silicone alimentaire

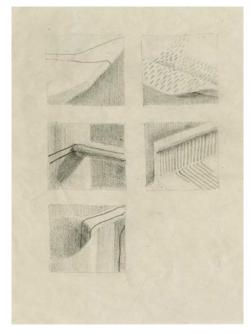
DIMENSIONS

L 143 x l 122 x h 240 mm

TEXTE D'INTENTION

Cette carafe sans fond demande à se greffer à un verre, n'importe lequel sur la table, pour devenir fonctionnelle. Un objet manifeste qui hybride l'ustensile de service collectif et le couvert individuel. La carafe une fois combinée à un verre peut reprendre son service. On peut la remplir et ainsi remplir le verre des convives. Mais à qui appartient cette carafe? Est-elle marquée du propriétaire du verre? Puis-je boire de cette eau que quelqu'un d'autre à déjà bu?







NOM DES ÉTUDIANTS Laura Thulievre et Thomas Guillermond

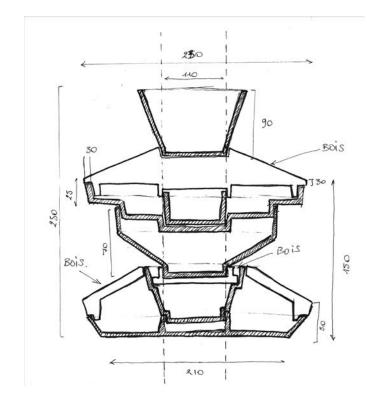
NOM DU PROJET En rang d'oignons

MATÉRIAUX barbotine de porcelaine, tilleul

DIMENSIONS Ø 260, l. 270 mm

TEXTE D'INTENTION

Le repas est un moment de rassemblement où la notion de partage est indispensable. Manger, c'est échanger avec l'autre. Ce projet comprend neuf pièces individuelles qui interagissent pour composer un véritable repas, invitant ainsi à ralentir le temps et à reprendre conscience de ce que l'on mange.







.6

NOM DE l'ÉTUDIANT

Quentin Poudoulec

NOM DU PROJET

Foyer

MATÉRIAUX

céramique, acier

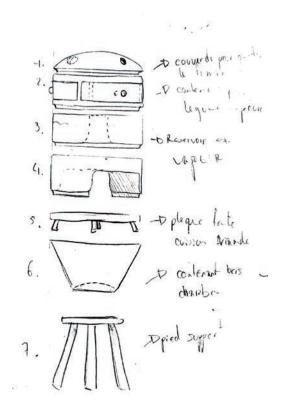
DIMENSIONS

Ø 600, h. 1430 mm

TEXTE D'INTENTION

Invitation au partage des saveurs culinaires autour d'un feu fédérateur où chaque choix d'aliment influera sur le résultat gustatif des autres.







NOM DE l'ÉTUDIANT

Jeremy Leloutre

NOM DU PROJET

Communion

MATÉRIAUX

grès blanc chamotté et émaux

DIMENSIONS

200 X 200 X 200 MM

TEXTE D'INTENTION

La Terre, richesses naturelles présentes en abondance sous nos pieds. Elle accompagne l'humanité et le développement de l'habitat, de l'outillage et des instruments, des matériaux, de l'art et de la communication, de la santé et de l'hygiène.

Mon intention est de créer un ou plusieurs contenants (carafes, objets des arts de la table), dont le potentiel émotionnel semble naître de la matière, conférant ainsi aux objets une présence. Le projet s'articule autour de deux notions: la lenteur et la contemplation.







NOM DE l'ÉTUDIANTE

Léa Renar

NOM DU PROJET

Melting-pot

MATÉRIAUX

céramique, bois, métal

DIMENSIONS

Ø 270 mm, h. 100 mm

TEXTE D'INTENTION

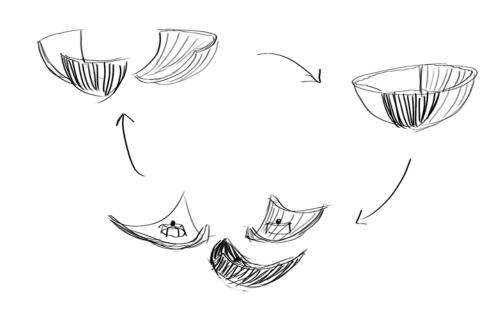
Le « partage des terres » pose la question du commun. Comment faisons-nous pour vivre ensemble ? Expérimenter la question du partage par le sensible, tel est l'enjeu proposé par cette coupe qui rassemble trois matériaux issus de la terre. À travers leurs propriétés, leurs densités, leurs manières d'être façonnés, on maîtrise l'ensemble du processus de création de cette coupe, depuis sa fabrication jusqu'à son utilisation par l'usager.











Directeur de la publication

Emmanuel Tibloux

Conception graphique

Sophie Larger

Relecture et corrections

Service des éditions

Crédits photographiques

(D.R.)

Achevé d'imprimer en mars 2019

Équipe pédagogique EnsAD - Paris

Sophie Larger, designer Alexandre Fougea, ingénieur matériau





Contacts

École nationale supérieure des Arts Décoratifs - Paris (EnsAD)

31, rue d'Ulm F_ 75240 Paris cedex 05 + 33 (0)1 42 34 97 00 www.ensad.fr Facebook : Ensad75

Twitter : Ecole-ArtsDeco

Instagram : instagram-com/ensad/paris/

Fondation d'entreprise Le Delas

1, avenue de Normandie F_94150 Rungis + 33 (0)6 07 49 12 46 www.domainedetoury.fr www.ledelas.fr laureboucomont@fondationledelas.com

Karen Swami

6, Rue Victor Schoelcher F_75014 Paris + 33 (0)6 86 30 99 25 www.swami.fr karen@swami.fr





