

Hiver 2023-2024

Bonjour !

Prenez un fauteuil, des chaussons et un chocolat chaud : l'hiver est bien installé...  
Voici quelques-unes de nos actualités ainsi que certaines recommandations pour se réchauffer les méninges



Nous en profitons pour vous souhaiter une belle année, riche en connexions, liens et découvertes.



## À déguster cette saison

Trois de nos récentes expériences à déguster

### Une exposition

### Un lieu

### Une lecture



#### Rothko

Fondation Louis Vuitton

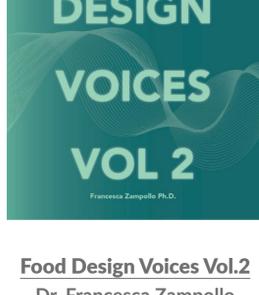
Dans chaque toile, nous avons vu des mouvements, des textures et couleurs. Cette grande rétrospective respecte la volonté de l'artiste de limiter la lumière pour découvrir ses œuvres. Croyez-nous, tout ceci n'apparaît tout simplement pas à travers un écran, alors allez-y avant avril !



#### Dengo

Paris Montmartre

Nous avons découvert tout récemment une nouvelle adresse à Montmartre : on y a dégusté des productions brésiliennes à base de cacao, cupuaçu, fruits et oléagineux ainsi qu'une gelée de pulpe cacao (surprenante) et leur panettone de Noël à tomber.



#### Food Design Voices Vol.2

Dr. Francesca Zampollo

Une grande compilation des visions des designers culinaires : autant de personnalités qui s'activent à créer avec sens pour les sens.

On est page 98 et 156



## À faire mijoter cet hiver

Une question pour l'alimentation

Notre travail, c'est de poser les bonnes questions aux bonnes personnes - et de trouver la matière et les formes pour y répondre ensemble.

Récemment, on s'est posé la question :

### Quel est le sens de "alimentation" ?

Alors oui, au sens strict, "alimenter" ça veut dire donner de la nourriture.

Au figuré, on le rapproche "d'entretenir" : on alimente un feu ou un débat.

Par analogie, on crée des liens, des chaînes : le ruisseau alimente la rivière, qui alimente le moulin, qui alimente la meule, qui à terme permettra au village de se nourrir. Tout est lié par l'alimentation.

Au moyen-âge, alimentare, c'est donner de la nourriture... mais aussi des vêtements chauds : donner tout ce qui est nécessaire pour assurer une pérennité.

Si on remonte encore, le verbe *alere* se déclinerait en *altius* "qui a été nourri", mais également en un autre participe passé *Altus* "qui a grandi"

Grandir par le fait d'avoir été nourri.

Là où "se restaurer" c'est régénérer, "s'alimenter" c'est se permettre d'évoluer.

Si vous souhaitez vous renseigner ou explorer un peu ce que ce sujet nous inspire, voici quelques pistes :

#### • Étymologie

- [Un article de Pierre Avenas](#) pour le Magazine N°790 (Décembre 2023) des alumni de l'Ecole Polytechnique décrivant l'histoire des mots nourrice, alumni, nourrir, et alimentation.

#### • Estomac et cerveau

- Le Dr. Eva Selhub, rattachée à l'Université Médicale d'Harvard, signe l'article anglophone [Nutritional psychiatry: Your brain on food](#) pour aborder l'impact de l'alimentation sur l'esprit.

- Vous pouvez retrouver quelques éléments en commun, dans le documentaire vidéo Arte [Bien alimenter son cerveau](#), et [cet article](#) relayé par Courrier International abordant plus en détail les découvertes récentes sur le nerf vague et son impact dans notre corps.

#### • Faire évoluer l'alimentation pour faire évoluer l'environnement

- [Eat like it matters: how your food choices can clean up the planet and feed the world](#) ou comment nos choix alimentaires peuvent avoir un impact positif sur notre environnement.

#### • Évoluer dans l'alimentation

- Le chapitre transmettre issu de l'ouvrage [Sentir](#), aux éditions JBE Books, de Ryoko Sekiguchi. Elle y confronte les notions de transmission/tradition et d'évolution perpétuelle dans le cadre d'une maison de champagne vieille de plus de 200 ans.

On en parle ensemble ?



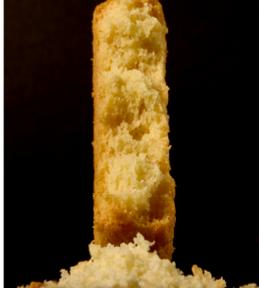
## Les actualités du studio

Quoi de neuf au studio

### Des biscuits

### Des bûches

### Une surprise



Après un diagnostic design de la Maison Alsacienne de Biscuiterie et de la Biscuiterie de Montmartre, nous continuons notre accompagnement avec la conception à 360° d'une nouvelle marque (stratégie, identité, offre, et espaces de vente).

On vous en dit plus quand c'est prêt !

Nous avons eût le plaisir de signer cette année encore le dessin des bûches de notre partenaire de longue date, la pâtisserie-chocolaterie Calderon de Saint-Raphaël. Nous les avons également accompagnés dans la conception de leur nouvelle boutique cannoise !

Cette année, en collaboration avec Julie Rothhahn, nous accompagnons une célèbre maison de champagne dans l'offre d'un lieu de dégustation d'un nouveau genre !

Sur ce sujet, on ne peut pas trop vous en dire pour l'instant, mais comptez sur nous pour annoncer la couleur dès que possible.

Pour voir nos derniers travaux, on se retrouve sur Instagram et sur le site web !

L'Instagram de GermStudio

Le Site web de GermStudio

Vous pouvez également partager notre newsletter à vos amis et collègues en leur adressant ce lien:

<https://www.germ-studio.com/fr/23-newsletters/>



## Écoles

Du côté de nos formations au design & culinaire

Le 20 Janvier 2024, les portes de [L'École Supérieure d'Art et Design de Reims](#)

se sont ouvertes sur les projets des étudiants.

Au dernier étage du bâtiment, vous avez eût l'occasion de rencontrer les étudiants et enseignants du Master Design & Culinaire - orchestré par Germain Bourré depuis bientôt 10 ans.

Vous pouvez vous rendre sur [le site du Master](#) pour découvrir les travaux étudiants et la vision du master.



## À bientôt

Merci de nous suivre

Envie de changer l'alimentation d'aujourd'hui et de demain ensemble ?

Si vous avez une vision en tête, que vous avez besoin de création culinaire, d'objet, d'image ou d'instant, nous vous accompagnons dès vos premières idées jusqu'à la réalisation finale de votre projet.

On se rencontre !

Sinon, on se retrouve au printemps pour faire bourgeonner de nouvelles idées.

Bonne journée !

Germain, Audrey et Nemo

