

Printemps 2024

Bonjour !

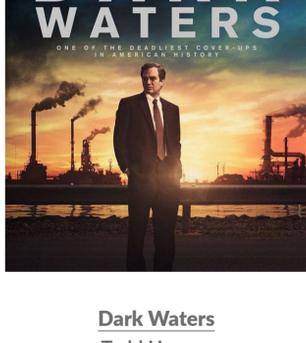
Le temps se réchauffe et entre les dernières giboulées...
voici nos nouvelles et réflexions pour faire bourgeonner des idées.



À déguster cette saison

Deux de nos récentes expériences à déguster

Un film



Dark Waters
Todd Haynes
2019

Docudrame suivant la décennie de combat de l'avocat américain Robert Bilott, initialement défenseur des entreprises de pétrochimie. En 1999, il se retourne contre ses propres clients pour exposer les dommages causés par les produits de la marque Teflon/DuPont sur l'environnement et la santé.

25 ans plus tard, malgré [une nouvelle loi en France](#) contre les polluants éternels, les ustensiles de cuisine restent exemptés...

Restons vigilants, beaucoup de substituts aux PFAS passent encore sous les radars de la loi pour se glisser dans nos rivières, cuisines et cosmétiques.

Pour plus d'informations sur les dangers des composés perfluorés, un documentaire de Avant l'Orage sur le sujet est [disponible sur Youtube](#).

Un contact



Phillipe Collin
Agriculteur

Sur LinkedIn, cet agriculteur (exploitation AB) affirme sa croyance en une économie de la connaissance en partageant son quotidien, ses recherches et réflexions dans ses publications.

[Il y a quelques semaines](#), il partageait par exemple le dispositif de mesure de compaction des sol, sa raison et sa mise en œuvre.

N'oubliez pas de lire les premiers commentaires qui détaillent le mode opératoire et les enjeux.



À faire éclore ce printemps

Une question pour la création

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

En ce moment, on discute en interne de :

C'est quoi l'inspiration ?

Cette petite question nous vient d'une frustration : celle qu'on a ressenti quand un client nous a dit « Alors vous avez été inspirés ? ».

Il n'y avait pas de mauvaise intention, évidemment, mais on a bloqué sur ce mot : « inspirés »

On s'est senti dérangé par un mot qui laisse entendre que notre travail s'est accompli par magie... comme si on se réveillait de bon matin avec la solution toute prête !

Nous avons donc décidé d'ajuster notre propre compréhension de ce concept :

Pour nous, l'inspiration c'est l'exploration - des années de références, de pratique, d'étude pour aboutir à une logique de création, générant justement des idées sans compter sur une illumination.

Ainsi, le cœur de l'inspiration c'est la capacité à transformer la connaissance en innovation, à faire fonctionner ensemble rigueur intellectuelle et imagination pour justement dépasser le hasard... et la bonne idée tombée du ciel.

Donc oui, on a été inspirés ;))

Si vous souhaitez découvrir ou explorer ce sujet, voici quelques pistes :

- **Étymologie de "inspirer"**
 - Bien sûr, toute recherche de sens commence par un [dico](#).
 - Le [sens latin de inspiro](#) se rapporte à la respiration, mais aussi au fait d'insuffler
- **Sciences & psychologie de l'idée**
 - L'impact de l'exemple sur la pensée : vaut-il mieux une référence directe ou ouvrir la porte de l'association d'idées avec des exemples "hors sujet" ? ([Publication payante et en anglais](#))
 - [D'où viennent les idées ?](#) Un podcast qui revient sur l'origine de l'innovation et comment on passe de l'abstrait au concret.
- **Méthode pour créer**
 - À ce stade, le manuel [«Passez au design thinking»](#) est un best-seller. Vous y trouverez des techniques de pensée collective au service de l'idéation (et autres étapes d'un projet).
 - À destination étudiants, [«tous créatifs !»](#) aborde toutes les facettes de la création : généalogie des idées, pertinence de faire des liens, travailler par analogie...
 - Même si vous êtes un bon, [«Le design pour les nuls»](#) nous rappelle qu'explicitier la démarche du design prend plus de 400 pages de références, astuces et méthode.

On en parle ensemble ?



Les actualités du studio

Quoi de neuf au studio

Plus de biscuits

Parler de nous

Amis étoilés



Mi-mars, nous avons inauguré la nouvelle vitrine de la [Biscuiterie de Montmartre](#).

Rendez-vous au [16 rue Norvin](#) pour découvrir un moulin de macarons mécanique faisant tourner les biscuits de la marque, ainsi que les arbres à meringues et biscuits qui l'encadrent.

Ces dernières semaines, GermStudio travaille à une manière plus accessible et plus concrète de se présenter, nous, nos travaux et notre offre.

C'est presque prêt et on vous partage tout ça très bientôt !

En attendant, vous pouvez continuer de [nous suivre sur Instagram](#) pour découvrir les projets

Chaque année, la remise des étoiles Michelin est un jalon pour le monde culinaire. Lors de la cérémonie du 18 mars, notre ami, client et collaborateur régulier Jérôme Banctel a décroché sa 3e étoile pour le restaurant [Le Gabriel](#) - à la Reserve Paris !

[Découvrez la relation entre designer et chef à travers notre article complet.](#)

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 formations

Les diplômés DNSEP Design & Culinaire ont eu lieu la semaine dernière à l'[ESAD de Reims](#), vous trouverez bientôt des avis sur [le site du master](#), mais en voici déjà un avant-goût ci-contre.

Bravo (et même félicitations) à Clara Doucet, Justine Larue et Justine Chemin !

Et un merci renouvelé au Jury :

Emeline Eudes, Léa Ben Zimra, Mehdi Favri et Christophe Spotti.

Du côté de [L'Institut Lyfe](#) (ex-Institut Paul Bocuse), nous suivons les étudiants de 3e année restauration en spécialité gastronomie dans un module autour de l'identité culinaire. Ces sessions ont présenté le mois dernier l'aboutissement d'un travail de longue haleine : tracer petit à petit les contours de leur identité culinaire. Comme une boîte à outils, ce module explore le bon usage des références, du dessin et de l'écriture pour penser et communiquer leurs créations.

Si vous êtes professionnels, notre agence propose également des formations à la création et workshops B2B, pour permettre à vous et vos équipes d'itérer rapidement et efficacement face à vos problématiques réelles! Nos contacts ci-dessous.



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 cet été pour des idées qui portent leurs fruits.

Bonne journée !

Germain, Audrey et Nemo

