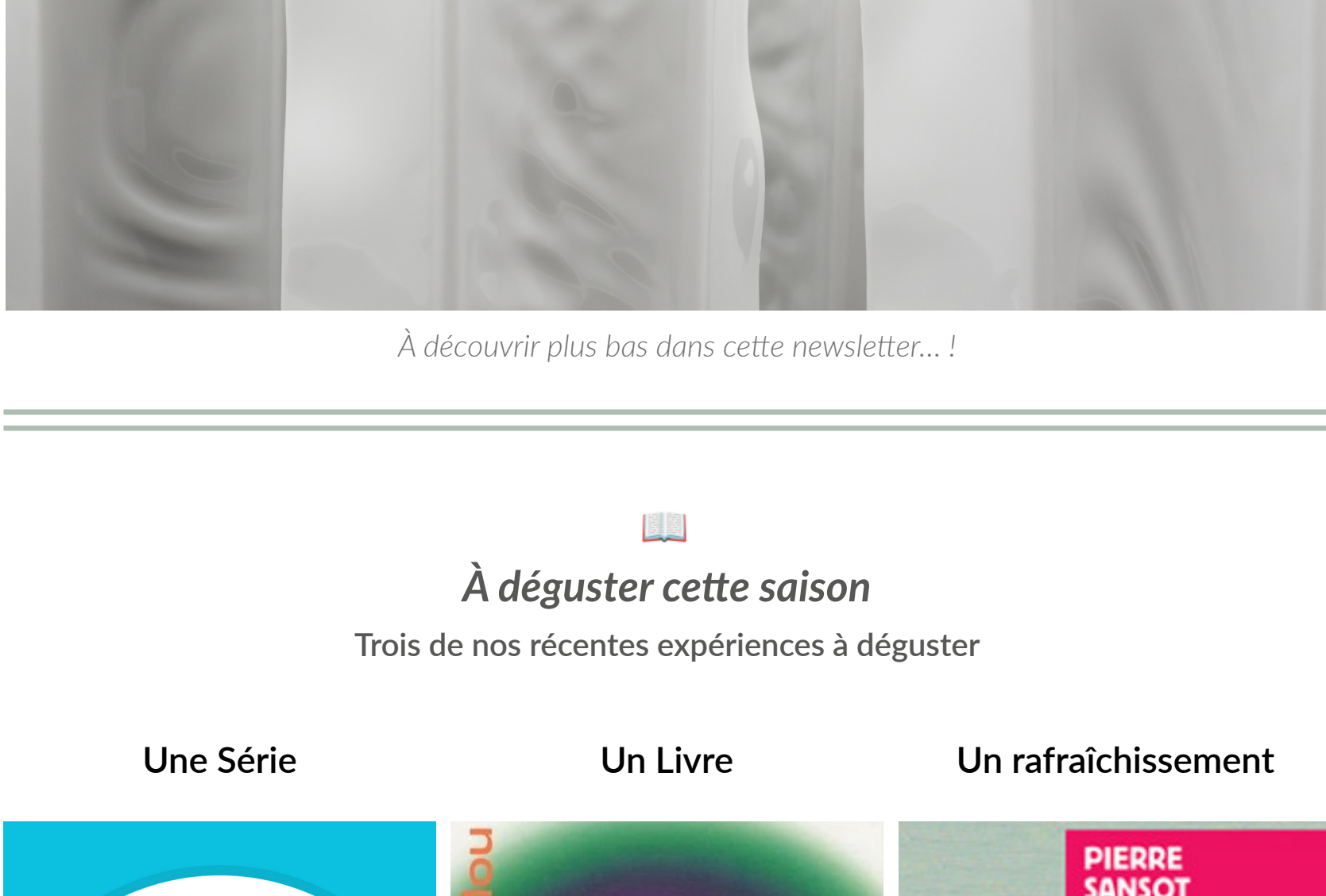




Printemps 2025

Un bonjour au retour des beaux jours, à la veille de l'été.

Si vous avez esquivés les giboulées, laissez-nous vous cueillir avec quelques recommandations, pensées et nouvelles de la part de GermStudio !



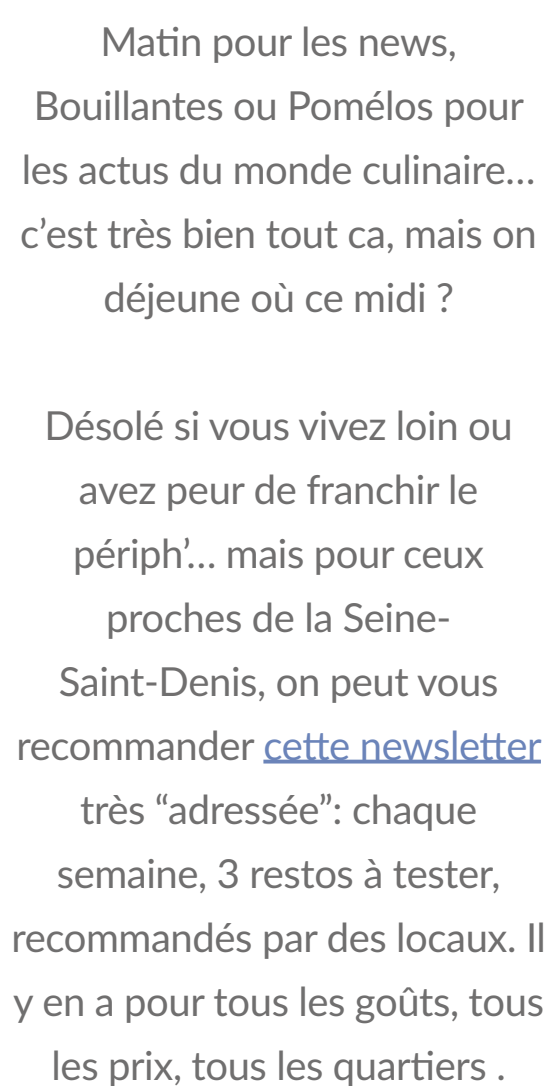
À découvrir plus bas dans cette newsletter... !



À déguster cette saison

Trois de nos récentes expériences à déguster

Une Série



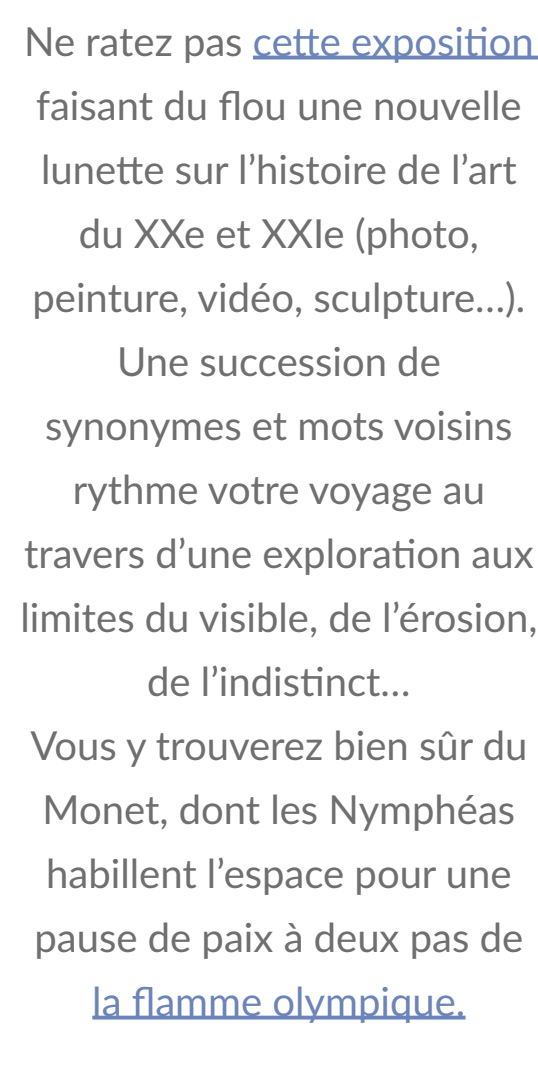
Hello Neuf Trois

Newsletter food du 93

Time To Sign Off ou Quotidien
Matin pour les news,
Bouillantes ou Pomélos pour
les actus du monde culinaire...
c'est très bien tout ça, mais on
déjeune où ce midi ?

Désolé si vous vivez loin ou
avez peur de franchir le
périph'... mais pour ceux
proches de la Seine-
Saint-Denis, on peut vous
recommander [cette newsletter](#)
très "adressée": chaque
semaine, 3 restos à tester,
recommandés par des locaux. Il
y en a pour tous les goûts, tous
les prix, tous les quartiers .

Un Livre



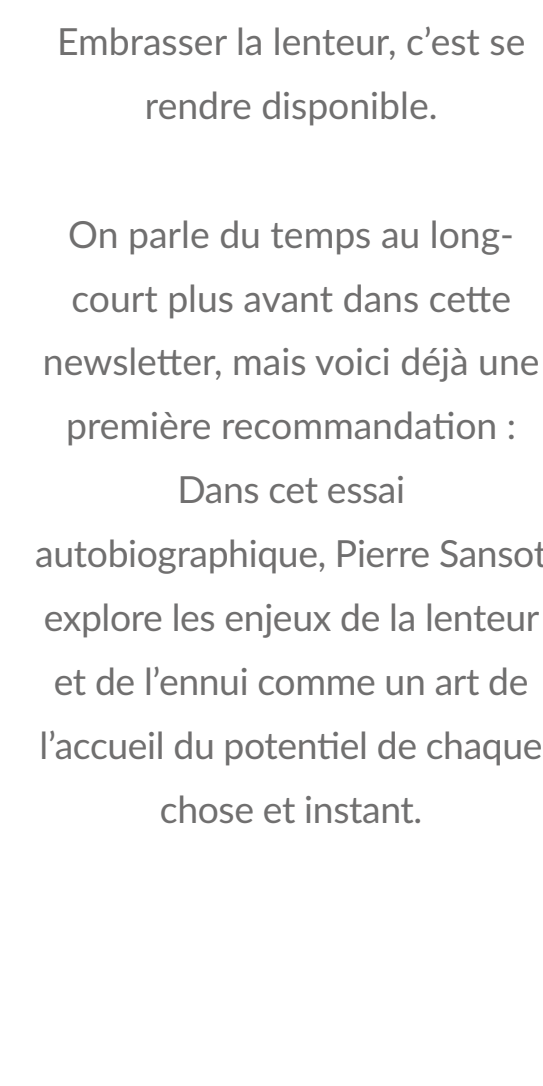
Dans le Flou

Exposition au Musée de
l'Orangerie

Ne ratez pas [cette exposition](#)
faisant du flou une nouvelle
lunette sur l'histoire de l'art
du XXe et XXIe (photo,
peinture, vidéo, sculpture...).

Une succession de
synonymes et mots voisins
rythme votre voyage au
travers d'une exploration aux
limites du visible, de l'érosion,
de l'indistinct...
Vous y trouverez bien sûr du
Monet, dont les Nymphéas
habillent l'espace pour une
pause de paix à deux pas de
[la flamme olympique](#).

Un rafraîchissement



Du bon usage de la lenteur

Pierre Sansot,
Rivages édition

Embrasser la lenteur, c'est se
rendre disponible.

On parle du temps au long-
court plus avant dans cette
newsletter, mais voici déjà une
première recommandation :
Dans cet essai
autobiographique, Pierre Sansot
explore les enjeux de la lenteur
et de l'ennui comme un art de
l'accueil du potentiel de chaque
chose et instant.



À faire mijoter cette saison

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 :

Comment valoriser le temps ?

Comme dit Germain entre deux rendez-vous : "J'ai pas le temps !" - Eh bien justement, prenons le
temps de parler... du temps !

Après tout, les vertus de «la lenteur» et de sa réciproque «la patience» ont déjà été écumées par de
nombreux auteur-es (quelques références plus bas). Pourtant, dans nos vies pressées sous couvert
de rentabilité, prendre le temps reste un acte contre-intuitif. Comment et pourquoi mettre en valeur
l'effort qui se cache dans l'apparent «rien» ?

Un exemple qui est souvent donné dans notre domaine est justement de saison :
celui de l'asperge.

Deux à trois ans sont nécessaires pour passer du semi à la griffe, de la griffe à l'asperge. Ce temps
pourtant essentiel, est d'une échelle radicalement différente à celui de notre assiette...
Une occupation des sols, des soins et de l'attention, de l'eau, de la lumière et du noir: des efforts
humains et des forces naturelles déployées sur un temps long.

Trois ans d'asperges inaccessibles dans un fagot sous notre fourchette.

Deux ans d'ananas dans une salade de fruit (ou pizza hawaïenne)... et on ne parle même pas
d'élevage.

Notre approche est de trouver des éléments de langage, de dessin et d'expérience qui
communiquent l'invisible. Prendre le temps de se faire observateur et passeur pour raconter une
histoire en même temps qu'on en goûte l'aboutissement :

Chercher un parallèle dans le [travail culinaire](#) de la matière pour révéler

donner un [rythme et un mouvement équivoque](#) à une dégustation,

Créer de [nouveaux postes d'observation](#), et donner à voir l'ingrédient dans sa qualité brute.

Cette création prend du temps, car si la première idée est parfois la bonne, elle ne l'est jamais telle
quelle. Une piste se pense, se mature, se confronte, s'affûte et s'éprouve... si bien que le temps
distillé dans ces étapes est toujours gagné au bout du chemin.

Des mouvements comme le slow food (et son cousin le slow design) explorent déjà depuis des
années la qualité et la pertinence née de la lenteur.

C'est aussi le cœur de notre pratique depuis des années : prendre le temps et le recul nécessaire
avec vous. S'arrêter et regarder la machine dans son ensemble pour valoriser ses fondations... et les
fibres jusqu'ici discrètes qui pourtant la rendent unique.

Valoriser le temps c'est accueillir et rendre compte non-seulement des forces les plus démonstratives
et directes, mais aussi les plus subtiles. Un plat mijoté, une idée maturée, un objet adressé... c'est là
un rythme moins pressé au service d'une réponse plus profonde, plus complète, plus puissante.

Prenons le temps de gagner en justesse et en sens, car si le temps est une ressource : faisons-y
appel.
Si vous souhaitez vous attarder sur le sujet avec nous, voici quelques pistes :

Lenteur et ennui

- [Du bon usage de la lenteur](#) de Pierre Sansot. Plus d'infos dans les recommandations ci-dessus ;)
- [La durée](#) : rapide explication de l'expérience de l'écoulement du temps face à l'urgence des
moments... trouvé parmi une [sélection de podcast](#) de Radio France liée au temps.
- De l'importance psychologique de parfois s'ennuyer... également étudié et développé dans [éloge
de l'ennui](#) de Patrick Lemoine.

Le temps et la création

- Le [mouvement Slow Food](#) est né de l'opposition aux Fast Food. Le "slow" n'est pas un objectif
mais un des facteurs du mieux produire et mieux manger. [Leur manifeste ici](#).
- [Cet article](#) de Gregoire Abrial pour le numéro 212 d'Étapes est une présentation du slow design
développant ses enjeux dans la démarche du designer et de l'utilisateur final.
- [Sur une note plus légère](#) (et plus rétro), l'agence Kreativ demandait en 2000 à des enfants de
dessiner une horloge en 10s... puis en 10mn.
- Également, [un extrait populaire](#) d'une conférence très "entrepreneur" du designer graphique et
youtuber Chris / TheFutur sur la facturation du temps de création.

J'y connais rien en Asperges...

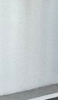
- [Voici comment les cultiver...](#) et obtenir les différentes typologies verte / violette / blanche. Un
[récent article du Monde](#) est d'ailleurs dédié à l'asperge !
- En bonus, [Une petite anecdote](#) qui montre que même Edouard Manet mettait valorisait le
temps... et l'asperge !

Parmi nos travaux

Voici un exemple de narration à l'échelle d'une assiette pour raconter les temps moins connus de
l'élaboration des vins de champagne tout en rythmant la dégustation.

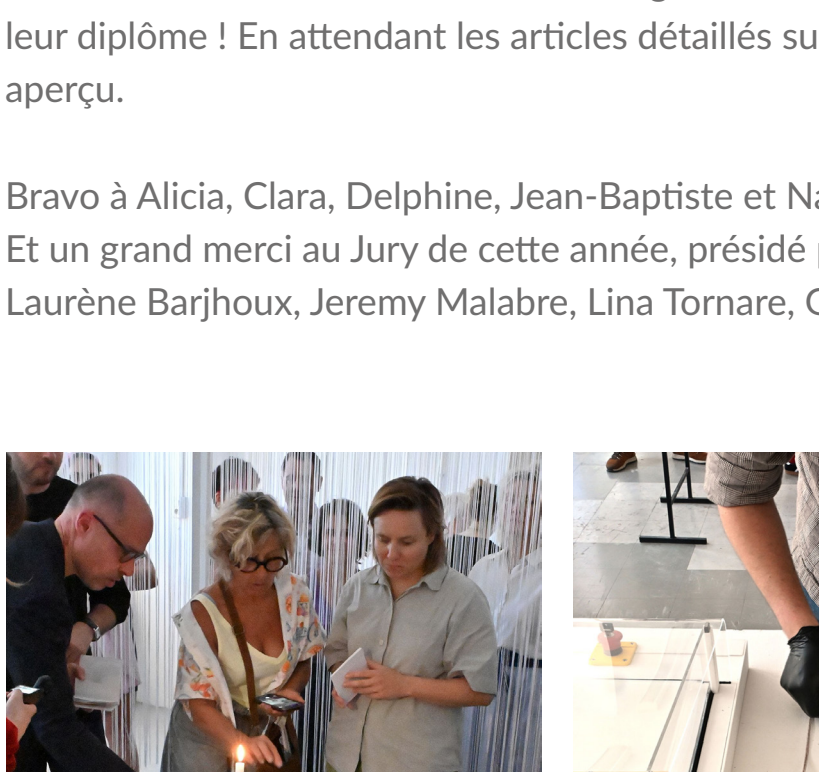


On en parle ensemble ?



Les actualités du studio

Quoi de neuf au studio



À l'occasion du lancement de [Prestige Affaires \(ex-Sodexo Prestige\)](#), nous avons eu le plaisir de créer un
objet-témoin unique, pensé sur-mesure pour prolonger l'expérience des partenaires de la marque au-
delà de la table. Les quatre piliers fondamentaux de Prestige Affaires y sont incarnés par ces quatre tuiles
en porcelaine équilibrant fonction et symbole.

Dessinés pour s'intégrer librement dans un décor, ces objets peuvent être disposés comme éléments de
table ou de travail, portants ainsi chocolats, serviettes, baguettes, stylos, etc.



Les quatre piliers peuvent également être assemblés en un totem sculptural. La bougie de deux
apiculteurs parisiens en son sein, une lumière douce et sculptée se diffuse grâce à la transparence de la
porcelaine, révélant les reliefs subtils de chaque tuile.

Nous avons conçu cet objet et confié la fabrication des quatre tuiles à Grégory Rosenblat des Ateliers
Arquié, artisan porcelainier à Limoges. Son savoir-faire révèle la délicatesse et la pureté de cette matière
vivante et emblématique.

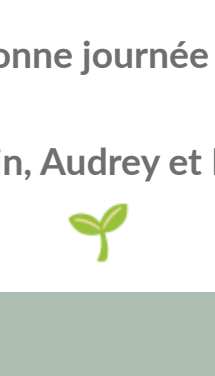
Pour voir nos derniers travaux, on se retrouve sur Instagram et sur le site web !

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/>



Ecoles

Du côté de formations



À Reims, les étudiants en Master 2 Design & Culinaire de l'ESAD viennent de se voir récompenser de
leur diplôme ! En attendant les articles détaillés sur les réseaux et sur le site [du master](#), voici déjà un
aperçu.

Bravo à Alicia, Clara, Delphine, Jean-Baptiste et Naïs !

Et un grand merci au Jury de cette année, présidé par Olivier Etcheverria et constitué de
Laurence Barjhoux, Jeremy Malabre, Lina Tornare, Germain Bourré

Naïs Jacomen

« Diegest » propose un format de banquet
funéraire qui relie le ventre à nos émotions
pour nous accompagner discrètement dans
toutes les étapes du deuil.

Jean-Baptiste Walbeck

Du bon usage des énergies pour repenser la
cuisine de demain.

Delphine Daumerie

Oscillations : comment le design peut
s'adresser par la co-création aux patients
tes atteints de Troubles du Comportement
Alimentaire.

Alicia Lacourt

Raconter l'arbre et son écosystème par
l'expérience culinaire

Clara Lenick

Prendre la mer en voilier et goûter les
paysages dans leurs dimensions sensibles et
tangibles.

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 se prendre un coup d'éveil ;)

Bonne journée !

Germain, Audrey et Nemo

germSTUDIO

