

Je suis ravi de vous partager nos rendez-vous et nouvelles du mois de septembre.

Germain Bourré

Les Grands Prix de la Création de la ville de Paris exposés au Showroom MADE.COM pendant la Paris Design Week.

Du 5 au 26 septembre, 52 rue Étienne MARCEL, 75002 Paris
Vernissage le 7 septembre 2019

Tout l'esprit de **MAISON&OBJET** dans Paris

PARIS DESIGN WEEK

5-14 SEPT. 2019 #PDW19 WWW.PARISDESIGNWEEK.FR



L'occasion pour Germ Studio de présenter notamment Gastronomik Glaskeramik ; Une première série de prototypes de supports gastronomiques en Glaskeramik, matériau architectural issu du recyclage verrier. Le changement d'échelle de travail de la matière en propose un nouveau regard. L'aspect cellulaire du verre, les dessins proposés sont autant de nouveaux espaces de créations culinaires où le vivant et ses vibrations seront mis à l'honneur.



Un grand merci à Occitanie Pierres pour la réalisation et à MAGNA pour cette entame de collaboration.

[Plus d'informations sur l'exposition...](#)

Vernissage le samedi 7 septembre à partir de 18h30
52 Rue Étienne Marcel, 75002 Paris.

Concours Design Zéro Déchets

Lancement de l'édition 2020

DESIGN ZERO DECHET

La thématique de la 8e édition du concours DZD sera dévoilée lors de la soirée de lancement, le 12 septembre 2019, à Ground Control en présence de François Pasteau, chef cuisinier, et Germain Bourré, designer, parrains de cette nouvelle édition.

Ce sera également l'occasion de découvrir du 11 au 15 septembre 2019 l'exposition des projets finalistes de l'édition 2019 au Ground Control pendant Paris Design Week à laquelle le Syctom participe.

[Plus d'informations...](#)

En amont d'une newsletter dédiée au [Master Design & Culinaire](#) que j'anime à l'ESAD de Reims retrouvez les diplômes 2019 présentés dans le cadre de l'exposition Design'R à Reims

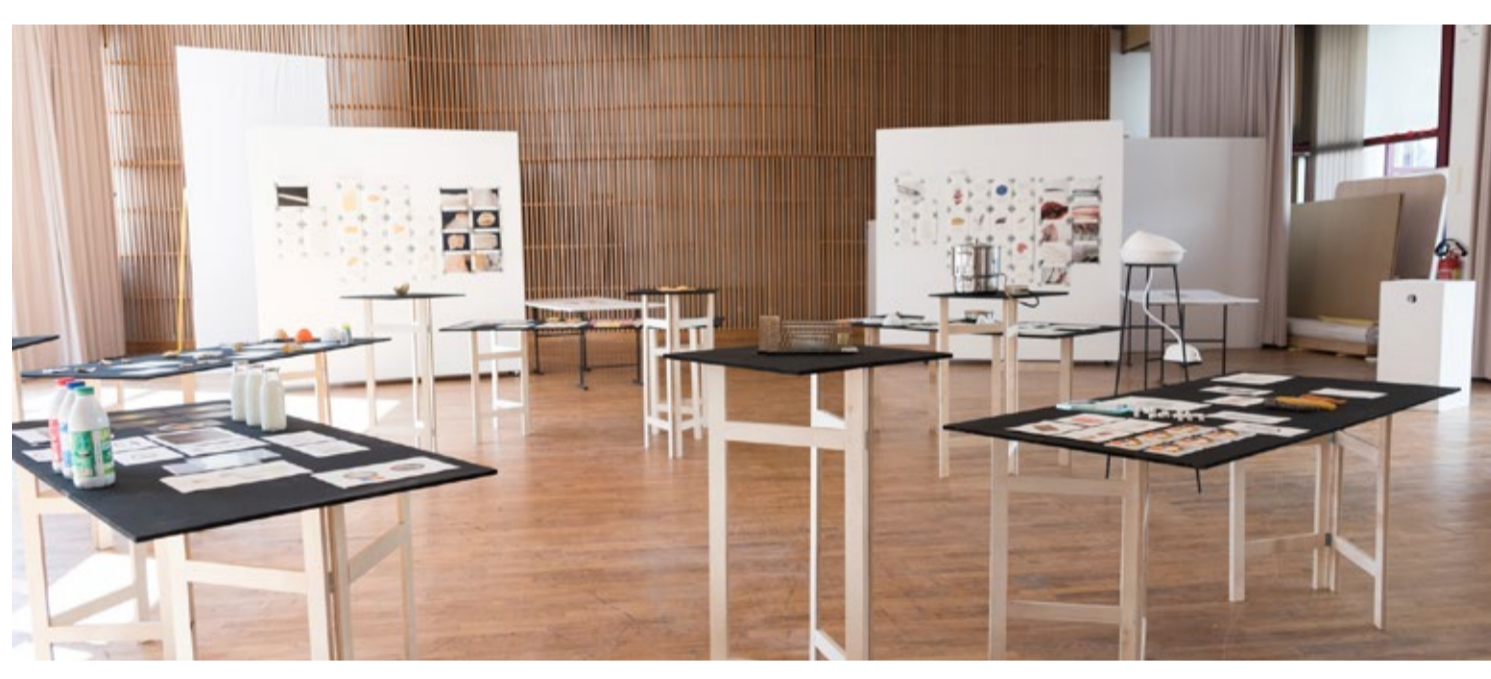
Du 21 septembre au 6 octobre 2019 au Cellier, espace Nivola
4 bis rue de Mars - 51100 Reims



DESIGN'R présente chaque année les propositions des élèves, jeunes diplômé.e.s des Masters Design objet & espace, Design graphique & numérique et Design & Culinaire de l'ESAD de Reims.

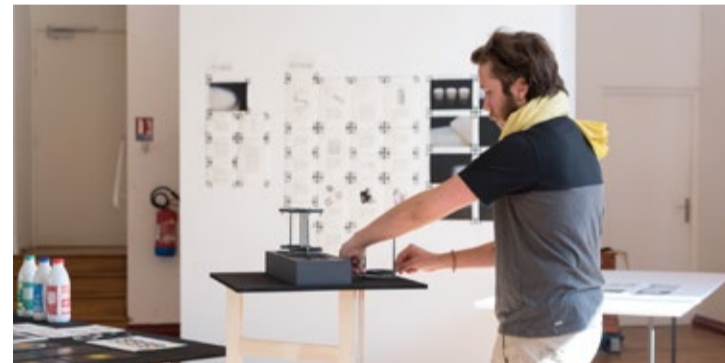
Némo Thomas, Alchimies, 2019

Un « produit » est connu pour son goût, son odeur, sa texture, son mode de préparation... En le regardant sous un autre angle on peut y voir un « matériau » avec sa propre densité, sa chimie, sa structure... mais aussi son « éther » soit son comportement, son histoire, son énergie, sa dynamique...



Une recherche approfondie sur ces trois paliers permet la création d'une bibliothèque. Cet almanach est complété par un travail photographique et dessiné, afin de servir de base à la création dans des milieux affiliés à la cuisine:

- De la structure et le gongembre du maquereau naît une nouvelle manière de cuire les poissons gras.
- De la chair du gingembre naît une matière répulsive adaptée à la conservation et à l'échange de saveurs avec des fruits.
- De l'histoire et de la dynamique de la carotte naît un plat didactique explorant son passé.
- De la distribution industrielle de la pâte feuilletée naît l'utilisation d'un laser pour la graver et la couper, modifiant ainsi sa forme et ses usages.
- De la chimie du lait naît une nouvelle façon de l'acheter et connaître ses transformations, ainsi que le traitement de la vache.



Mélanie Boissié, Digestio, 2019

Motivé par la recherche et l'expérimentation autour de la matière et des matériaux, ainsi que par une volonté de médiation, le projet Digestio prend la forme d'un repas expérience autour de la digestion. La digestion est un cycle naturel et universel qui me permet, en tant que designer, de questionner la cohérence et les temporalités du cycle de vie d'un matériau, de sa transformation, son usage à sa détérioration.»



Ce projet est alors né d'un travail de recherches de connaissances physiologiques puis d'une étude analogique ouvrant sur l'expérimentation et le dessin. Broyer, imprégner, acidifier, rétropulser, malaxer, hâcher, dégrader, absorber, fermenter, ... Les processus à l'œuvre lors de la digestion se retrouvent au cœur du propos mais ils guident avant tout l'expérimentation et soulèvent des analogies et des questionnements à différentes échelles : du cycle de synthèse de l'amidon, de la corrosion des métaux, du procédé industriel de raffinage, du processus de fermentation, au fonctionnement des associations symbiotiques. Entre cuisine, céramique et digestion, des terres mêlées de céréales, de métaux, de lessive ou bien encore de levure, prennent forme et deviennent contenant pour des mets tant expérimentaux que narratifs. L'expérience culinaire s'entremêle de recherches plastiques et photographiques créant un univers aussi sensible que sensé.



Quand le Design valorise le service en salle.

Article dans L'Hotellerie-Restaurant, Anne Eveillard, Août 2019.



«Comment un chariot à fromages ou à desserts peut devenir le point d'orgue d'un service ? De quelle façon une vaisselle peut-elle dialoguer avec le travail créatif d'un chef ? La réponse en trois exemples... »

Retour sur la collaboration entre Philippes Etchebest, Germain Bourré et J-L Coquet.

[Lire la suite...](#)

