



LA CUISINE

CENTRE DE CRÉATION
/ ART & DESIGN / APPLIQUÉS
À L'ALIMENTATION

a+b designers

Aménagement de la cantine de l'école maternelle de Nègrelisse
Une démarche de design global



© André & Joly

CONTACTS:

La cuisine / 3 place du Monument aux morts / 82800 Nègrelisse
Téléphone : 05 63 67 39 74 / Mail : info@la-cuisine.fr / Site internet : www.la-cuisine.fr

- Directrice artistique / Stéphanie Sagot
- Directrice du développement territorial et de l'action culturelle / Claire Neveu
- Chargée de la communication / Cécilia Tavernier / cecilia.tavernier@la-cuisine.fr
- Chargée de médiation et des ateliers jeunes publics / Sophie Barot

SOMMAIRE

La cantine comme lieu d'éveil et d'expérimentation	P 3
Le contenu de l'appel à projet	P 4
a+b designers	P 5
De l'objet utilitaire à l'approche poétique	P 6
Intentions et philosophie du projet. Texte a+b designers	P 7-8
Les réalisations	P 9 à 12
Annexes	
- La cuisine, centre de création, art et design appliqués à l'alimentation	P 13
- Parcours d'a+b designers	P 14
- Autres projets conçus par a+b designers	P 15
- Les partenaires de La cuisine	P 16
- Les informations pratiques	P 17

La cantine comme lieu d'éveil et d'expérimentation

Depuis 2005, la commune de Nègrepelisse, située dans le département du Tarn et Garonne, développe le centre d'art et de design La cuisine. Porteuse d'innovation et de créativité cette structure s'inscrit dans une politique culturelle forte.

En 2009, dans le cadre du projet d'extension de l'école maternelle de la commune, la mairie en associant le centre d'art La cuisine, a confié la conception de la salle de restauration à des designers.

Engagée dans une approche qualitative, la mairie veut offrir des équipements adaptés au développement des enfants, confortables et esthétiques. Cette démarche remarquable s'est formalisée par un appel à candidature et une commande publique.

Le collectif toulousain a+b designers, associé au psycho-sociologue Julien Teyssier, a été choisi pour la conception de cet aménagement singulier destiné aux 2-3 ans. Envisagé sous l'angle du design global, les créateurs ont eu la possibilité d'intervenir tant dans le champ du design d'espace que du design de produit ou encore du design social.

Au-delà des questionnements purement fonctionnels induits par une telle réalisation, l'approche de l'équipe de designers a permis d'envisager la « cantine » sous un angle nouveau.

Les objets initient progressivement les enfants à la vie en collectivité et participent au tissage d'une histoire affective avec ce lieu, le rendant familier et rassurant.

La démarche singulière de ce projet a été présentée une première fois dans le cadre d'une exposition documentaire intitulée « Ciels domestiques » en 2009.

Elle présentait les différentes étapes de conception et réalisation du projet.

Depuis septembre 2010, la salle de restauration et l'ensemble des équipements accueillent les jeunes enfants dans un univers tant fonctionnel que poétique.

Le contenu de l'appel à projet

L'aménagement de la cantine de Nègrepelisse ayant fait l'objet d'une commande publique, un appel d'offre a été rédigé afin de déterminer précisément les attentes et les besoins pour ce projet.

A l'examen des éléments essentiels du cahier des charges, les orientations du projet sont claires :

- La réalisation devait être le fruit d'un travail réunissant des designers et chercheurs en sciences humaines. Sociologie, sémiologie, anthropologie, psychologie sont des domaines de compétences qui enrichissent et affinent la démarche des designers.

- Une méthodologie de projet particulière devait être imaginée comprenant notamment une phase d'enquête.

Menée en début de projet l'équipe choisie devait nécessairement :

- Aller à la rencontre des élèves de l'école de Nègrepelisse, des parents d'élèves, des enseignants et du personnel du service restauration.
- Entrer en communication avec ceux-ci de manière à questionner les usages de la restauration scolaire et à développer une analyse critique du sujet.
- Elaborer un projet spécifique à l'école de Nègrepelisse sur les modalités du «manger en collectivité / enfants 2-3 ans ».
- Aménager et équiper (espace intérieur, mobilier, vaisselle) la salle de restauration de l'école de manière à rendre possible l'application du projet.

- Les designers avaient la possibilité d'intervenir tant sur le création d'objets que sur le choix de la vaisselle et sur l'aménagement et la circulation de l'espace. L'aménagement est envisagé dans sa globalité pour plus de cohérence.

A l'issue des deux phases de sélection le choix de l'équipe pour cette réalisation s'est porté sur l'agence a+b designers associée au psycho-sociologue Julien Teyssier.



Nous sommes en 2010, nous travaillons ensemble depuis 3 ans.
De formation universitaire, chacun de nous poursuit une activité de recherche doctorale nourrie de nos pratiques prospectives et professionnelles.

Nous nous intéressons à l'intervalle ; celui qui se trouve entre l'homme et le monde. C'est dans cet écart que nous tentons de faire exister une relation qualitative d'échanges et de sens entre l'objet et le sujet.

Nos projets commencent par des histoires. Par un scénario de vie dont l'objet se fait l'expression et qui implique un questionnement typologique de la fonction, de l'usage ou de ses moyens de production. L'objet est la mémoire de sa propre histoire, des intentions et des outils qui l'ont façonné. Leur rencontre a pour nous une valeur poïétique qui participe à rendre tangible un temps propre de l'objet. Nous voulons faire exister une matière sensible, qui porte en elle-même les moyens d'exprimer une émotion. L'objet est un prétexte à l'évènement, une manière de s'éprouver en tant qu'habitant d'un temps et d'un lieu.

a+b designers

De l'objet utilitaire à l'approche poétique

Les designers, aidés par le psycho-sociologue Julien Teyssier, ont débuté le projet par une phase d'enquête auprès des enfants, des enseignants, des parents et du personnel qui les accompagnent durant les repas.

Cette phase d'enquête a inspiré une méthodologie de travail originale et a permis d'appréhender le projet sous l'angle du design global.

a+ b designers a imaginé des scénarios d'usage afin d'inspirer le travail d'aménagement de l'espace, ainsi que la création de mobilier et de vaisselle.

L'enquête a permis de révéler les possibilités motrices des enfants, de repérer les besoins fonctionnels, d'échanger avec des adultes et de saisir, par le moyen de l'observation, la relation que les tous petits entretiennent avec le monde extérieur et notamment avec les objets.

Les enfants en bas âge n'ont pas encore assimilé les règles de la vie collective et encore moins la notion de partage et de convivialité. L'enquête a révélé que les «stimuli» extérieurs déclenchaient un début de communication avec autrui et permettaient progressivement de s'ouvrir à l'autre.

A partir de cette phase d'enquête, qui constitue le terreau de leurs propositions, l'agence a+ b designers a conçu des objets majoritairement en bois, matériau naturel, chaud et synonyme de bien être. Les lignes courbes, des couleurs douces et neutres du beige au gris bleuté ont été privilégiées afin d'insuffler une sensation de calme et d'apaisement.

Ils ont répondu à la commande sur le plan fonctionnel en concevant du mobilier : des chaises, des tables, des luminaires, un meuble de toilette...

Au-delà de ces aspects fonctionnels, des objets plus inattendus tels que les « Animalis » sont venus peupler l'espace de la cantine. Conçus pour susciter une relation entre les enfants, ces objets qui s'éveillent à leur contact permettent de se familiariser avec l'espace de la cantine, d'expérimenter progressivement la vie en collectivité et stimulent leur imagination sans jamais imposer une représentation type.

Intentions et philosophie du projet. Texte a+b designers



« Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants.
(Mais peu d'entre elles s'en souviennent). »

(Antoine de St Exupéry, Le Petit Prince)



Lumone, Animalis, mobilier et vaisselle conçus par a+b designers
Projet de design global mené à Nègrepelisse avec le centre de création La cuisine

... Que savons-nous d'un enfant de 2 ans ?

Cet autre qui fut nous même et qui nous est en quelque sorte devenu étranger.

Un individu entier qui perçoit le monde comme étant le sien ; un individu en cours de socialisation dont toutes les logiques et les sensations nous échappent.

Notre perception en est de fait approximative.

Comment alors penser et concevoir un lieu de vie collective tel qu'une cantine, sans réduire la proposition à une représentation d'adulte de ce que doit être cet univers « idéal », ou à une approche « ergonomique » nécessairement réductrice quant aux enjeux relationnels, culturels et sensibles relatifs à ce projet?

Le temps du repas est autant le moment pour l'individu de se nourrir, qu'un prétexte au partage d'un événement ; cependant pour un public âgé de 2 ou 3 ans, le risque est grand de fantasmer « un manger ensemble » éloigné de leur réalité.

En collaboration avec un psycho-sociologue, nous avons élaboré une approche hybride par laquelle nous voulions tenter de saisir, par delà le langage, la qualité sensible de leur relation au monde. Toute forme d'événements plastiques qui semblent être pour les adultes des détails insignifiants, ces « choses » qui n'ont pas encore de nom, sont pour l'enfant source d'éveil et d'exploration empirique lui permettant de construire sa perception du monde.

Ce sont ces moments fugaces où notre monde rencontre le leur, ces pas de portes complexes où nous nous retrouvons un court moment, qui ont façonné et rythmé notre démarche.

Si la cantine est un lieu d'habitudes, nous l'avons voulu faite d'évènements dans le détail, outils et prétextes à ce que l'enfant rencontre ce qui l'entoure et se tourne vers l'autre.

Nous avons dessiné un espace oscillant entre le familier et l'étrange où les évènements du réel sont des portes vers un ailleurs imaginé, et les objets des repères participant à tisser une histoire affective avec ce lieu qu'est la cantine.

Un lieu pour cultiver un chez-soi, ailleurs.

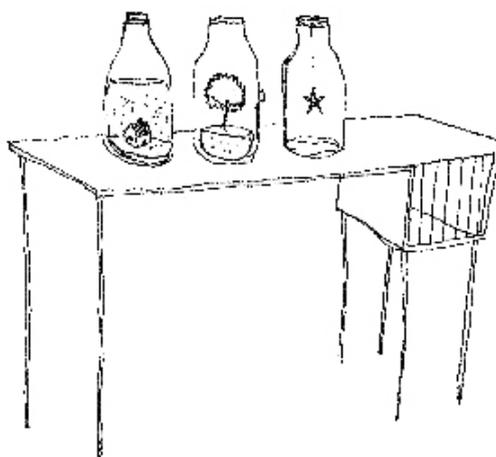
Réhabilitant la fonction poétique comme une nécessité constitutive de la genèse du regard, les objets sont l'expression d'un glissement de la nature dans l'espace domestique, la réintroduction d'une forme d'émerveillement dans notre « civilité ».

Parmi ces objets, ces « choses » domestiques qui habitent la cantine... une Lumone matérialise un ciel, une voute, qui dessine des territoires comme le temps du repas... des Animalis s'éveillent ou réagissent lorsqu'ils sont sollicités...

Il nous semblait important de proposer un espace à pratiquer, peuplé d'objets qui ne soient pas circonscrits dans un usage mais libres des interprétations qu'en fera l'enfant.

La part de l'éveil est aussi celle du rêve ; l'observation d'une ombre, d'une lueur, la pesanteur ou la texture d'un objet, sont autant d'éléments déclencheurs d'une narration qui leur serait propre, d'un monde qu'ils seraient en train de dessiner au lieu de...

a+b designers



Les réalisations

Les photographies présentées ci-dessous sont disponibles en haute définition sur simple demande.

Crédit photographique : André & Joly



Salle de restauration de l'école maternelle de Nègrepelisse, conception a+b designers, 2010.

© André & Joly

Les lumones



Matériaux: plaquage chêne, charpente lamellée collée, plexiglass, hêtre, cèdre du Liban, sycomore, aluminium et acier. Dimensions: hauteur 78 cm, diamètre 130 cm © André & Joly

Les tables et les chaises



Table : chêne massif. Dimensions: hauteur 45 cm, diamètre 120 cm et 130 cm.
Chaise : chêne massif. Dimensions: hauteur 49 cm, largeur 27 cm et profondeur 29 cm. © André & Joly

Les animalis



Matériaux: chêne massif et placage, mousse polyuréthane, coton, fourrure synthétique très haute qualité.

Dimensions: hauteur 73 cm, longueur 74 cm, largeur 25 cm.

© André & Joly



Matériaux: composite roving, fibre de verre, polyesther, glycéro, peinture thermochromique

Dimensions: hauteur 45 cm, longueur 60 cm, largeur 35 cm.

© André & Joly

Les verres



Matériau: verre Arc France, gravure laser et pigment noir
Dimensions: diamètre 7 cm, hauteur 7 cm, volume 16 cl.
© André & Joly

La toilette



Matériaux: chêne massif et placage, acier thermolaqué, acier polimiroir
Dimensions: largeur 110 cm, profondeur 45 cm, hauteur 90 cm
© André & Joly

Documents complémentaires

LA CUISINE, centre de création, art et design, appliqués à l'alimentation

La cuisine est un centre de création , art et design appliqués à l'alimentation, développé par la ville de Nègrepelisse dans le Tarn-et-Garonne. Cet espace prospectif de production, d'exposition et de débat dédié à la production artistique contemporaine questionne, par sa thématique sur l'alimentation, les us et coutumes de la table et, implicitement, les enjeux et le devenir d'une époque du consommable.

Ainsi, La cuisine invite des artistes et des designers à travailler sur des projets articulés à deux axes de réflexion :

- en entreprenant des recherches où l'aliment et ses mises en oeuvre deviennent un médium expressif,
- en présentant la création comme modalité de questionnement du quotidien.

En faisant vivre les diversités, en croisant les regards, La cuisine permet la rencontre de pratiques artistiques, de recherches, de productions artisanales et industrielles dans une démarche qui questionne et intègre les perspectives prévisionnelles d'usages, de valeurs et de technologies.

a+b designers

anika perez + brice genre

aplusbdesigners@gmail.com

www.aplusbdesigners.com

Activités

- design d'objet
- design d'espace
- recherche et prospective :
 - expérience à vivre
 - qualité d'échanges
 - objet-sujet
 - ouverture typologique

Sélections de projets

- concours international Parckdesign «Embrassons les arbres», 2007
- concours international Nespresso, «Coffee Luxury», 2008
- appel d'offre public «Maman, je ne veux pas manger à la cantine !», commandité par La Cuisine / Mairie de Négrepelisse 2008- 2009
- appel à projets « Villes Humaines, Design urbain durable », commandité par Pro Materia et Tolerie Forezienne 2008

Expositions

- Salon du Meuble de Milan, avril 2008
- Biennale du Design de Saint-Etienne, novembre 2008

Publications

- Beaux-Arts Magazine, n°289, juillet 2008
- Intramuros n°137, juillet-aout 2008
- Elle n°3258, juin 2008
- L'Officiel, Hors-série n°6, «1000 modèles design»
- Interni, n°582, juin 2008
- Etapas, n°164, janvier 2009

Cursus

- Doctorants en Arts Appliqués, au sein du laboratoire LLA de l'Université de Toulouse dirigé par Arnaud Rykner (2003-2008)

Déjeuner sur l'ombre



Mobilier de jardin, lauréat du concours international de design Parckdesign 2007

« Embrassons les arbres ».

Déjeuner sur l'ombre s'appuie sur la critique d'un paradis fantasmé incarné par les jardins et les parcs urbains en tant que fragments de nature artificielle et recréée. En s'appropriant les qualités plastiques et spatiales de l'ombre comme phénomène naturel, le projet propose une alternative à l'intrusion de l'artificiel dans un « ordre naturel ».

Jar



Démarche prospective visant à repenser et redessiner les différents usages de l'eau.

Ce projet propose de revisiter la jarre ancestrale comme seul et unique objet employé pour stocker, transporter préserver et servir l'eau.

Untitled

Cafetière, projet lauréat, Concours international Nespresso Design Contest 2008.

Untitled est une interface sensible et réactive qui s'anime tout au long de son utilisation par la propagation et la transmission de la chaleur. De la préparation à la dégustation, objet après objet, l'image apparaît à mesure que le café coule, plongeant l'utilisateur dans une expérience du temps.



Les partenaires de La cuisine

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



La cuisine est soutenue par le Ministère de la Culture et de la Communication - DRAC Midi-Pyrénées, le Conseil Général du Tarn-et-Garonne, le Conseil Régional Midi-Pyrénées, et par la communauté européenne dans le cadre du programme Leader IV pays Midi-Quercy.



Les informations pratiques

Les coordonnées :

La cuisine

Centre de création / art et design/ appliqués à l'alimentation

Les bureaux : 3 place du Monument aux morts, 82800 Nègrepelisse

05 63 67 39 74 / info@la-cuisine.fr / www.la-cuisine.fr

CONTACT PRESSE : cecilia.tavernier@la-cuisine.fr

L'accès :

En avion : aéroport de Toulouse-Blagnac à 70 kms

En train : gare de Montauban-Villebourbon à 15kms

En voiture :

- depuis Toulouse : A62 direction Bordeaux ; sortie 10 (direction Paris – Limoges – Montauban) ; prendre A20 direction Montauban centre ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse

- depuis Bordeaux : A62 direction Toulouse ; sortie 10 (direction Limoges – Paris), prendre A20 direction Montauban centre ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse

- depuis Montauban : prendre la rocade direction Paris ; sortie 61 (Nègrepelisse) ; continuer sur la D115 jusqu'à Nègrepelisse

L'exposition «Ciels domestiques» est visible prochainement :

Dans le cadre du salon du livre gourmand à Périgueux

Exposition *Ciels domestiques* / a+b designers

Musée d'art et d'archéologie du Périgord

Du 9 novembre 2010 au 3 janvier 2011

Dans le cadre du festival Big Bang organisé par l'ADDA 82

Exposition *Ciels domestiques* / a+b designers

Salle des congrès de St Antonin Noble Val

Du 21 mars au 8 avril 2011