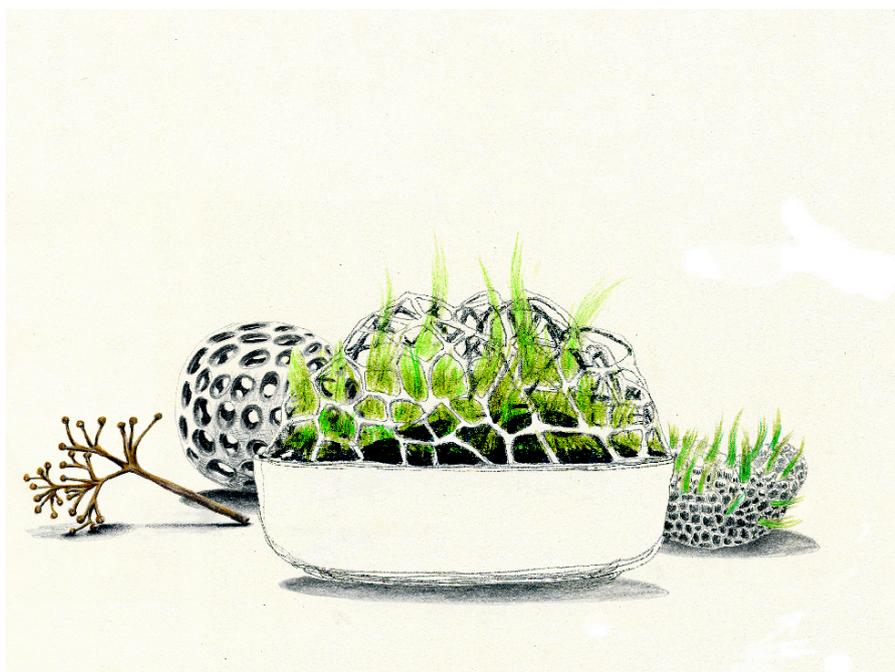


Gilles Belley
LA FABRIQUE VÉGÉTALE
agro-matériaux manufacturés d'après nature

Exposition de design
Du 19 septembre au 7 novembre 2009
à la médiathèque de Nègrepelisse



DOSSIER DE PRESSE SEPT 2009

CONTACTS:

**La cuisine / centre de création /
art et design / appliqués à l'alimentation**

3 place du Monument aux morts / 82800 Nègrepelisse
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

Présentation du projet par Stéphanie Sagot, directrice artistique	P1
Atelier de recherche et de fabrication par Gilles Belley	P1
L'exposition <i>LA FABRIQUE VÉGÉTALE</i> <i>agro-matériaux manufacturés d'après nature</i>	P2 -3
La collaboration avec le LCA- CRT-CATAR laboratoire de chimie agro-industrielle	P4
 Document complémentaires :	
La cuisine, un centre de création dédié à l'art et au design	P6
Biographie de Gilles Belley et autres projets conçus par le designer	P7
Les partenaires de La cuisine	P8
Informations pratiques	P9

Présentation du projet par Stéphanie Sagot, directrice artistique de La cuisine

Depuis 2007, La cuisine développe une recherche prospective en partenariat avec le Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle (LCA-CRT-CATAR) de Toulouse.

Chaque année, La cuisine invite ainsi des designers à expérimenter et à envisager de nouveaux usages pour ces matériaux éco-conçus mis au point par ces chercheurs.

Sébastien Cordoléani et Franck Fontana ont inauguré ce travail en proposant de nouvelles applications liées à l'horticulture afin de passer « de la terre à la table ».

Le collectif Duende a réalisé le second volet de cette programmation dans une approche plus anthropologique, où il s'agissait de proposer des scénarios d'usage basés sur certains rituels alimentaires accompagnant la naissance, en imaginant notamment de nouveaux matériaux conçus à base de lait maternel.

Pour cette troisième année qui conclut ce cycle de recherche, Gilles Belley explore ces agro-matériaux dans leur dimension symbolique afin de questionner la notion de Nature dans l'univers domestique.

Atelier de recherche et de fabrication par Gilles Belley

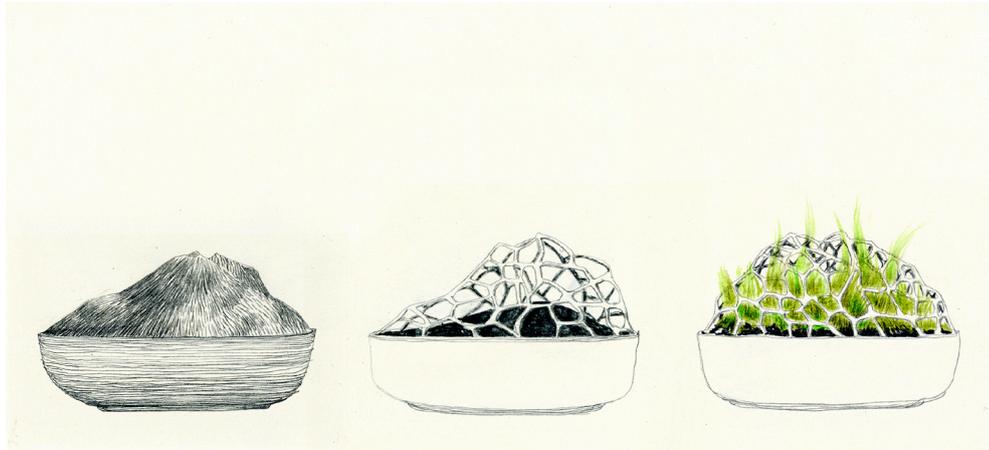


Infiltrer la nature dans l'habitat,
dessin de principe

Etiquetés « durables », les agro-matériaux, élaborés à partir de résidus végétaux, sont cantonnés à des applications où ils remplacent les matières plastiques issues du pétrole. Si elle permet une très relative bonne conscience et l'opportunité du biodégradable, cette approche nie les qualités propres aux agro-matériaux. De fait, ceux-ci trouvent difficilement leurs places dans nos environnements quotidiens.

L'atelier de recherche mené par Gilles Belley propose de considérer ces « nouveaux » matériaux pour ce qu'ils sont, des extraits naturels transformés, et de leur définir des usages spécifiques. Ainsi, à travers une série d'objets utilisant les agro-matériaux, l'atelier de recherche interroge l'infiltration de l'idée nature dans l'univers domestique pour reformuler et imaginer de nouvelles pratiques en symbiose réelle ou symbolique avec le monde végétal.

L'exposition **LA FABRIQUE VÉGÉTALE** agro-matériaux manufacturés d'après nature



Montagne (trois phases de l'érosion), pot de culture, dessin de principe

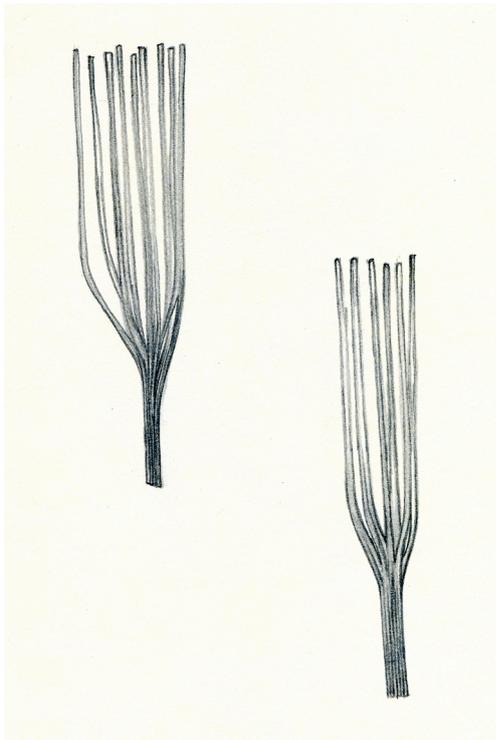
L'exposition **La fabrique végétale** de Gilles Belley restitue un état des recherches du designer dans le cadre d'une invitation formulée par La cuisine et d'une rencontre avec le laboratoire de chimie agro-industrielle, le LCA-CRT-CATAR.

En 2007, Fontana et Cordoléani ont proposé des pistes de réflexion dans le domaine de l'horticulture, et en 2008 le collectif Duende s'est penché sur des objets liés aux rituels de naissance.

A son tour Gilles Belley, a imaginé une exploitation possible de ces agro-matériaux. Il a choisi de concevoir des objets appartenant à la sphère domestique. Partant des propriétés naturelles des agro-matériaux, (matériaux naturels issus des déchets de l'agriculture), il a ensuite basé sa réflexion sur l'idée de réintroduction de la nature dans l'habitat.

Les pratiques du jardin sont de plus en plus importante en zone urbaine à l'image de celle qui ont toujours été présentes à la campagne. Nos balcons fleurissent et les plantes d'intérieures retrouvent une place au sein de nos espaces privés. Ces territoires intermédiaires semblent résonner avec qualité de vie, préoccupations écologiques et bien-être.

Plus largement, ces pratiques posent la question de la relation de l'homme à la nature. Dans l'état actuel des choses comment renouer avec la nature et retrouver un certain équilibre ?



Rameaux, diffuseur de senteur,
dessin de principe



Bûche (en combustion), combustible,
dessin de principe

Gilles Belley a ainsi imaginé des diffuseurs de senteurs, des foyers de combustion ou encore des pots de culture à installer chez soi.

La biodégradabilité de ces objets est exploitée au regard de leur cycle de vie relativement court.

Le processus de dégradation étant intégré dans la conception de l'objet, le designer induit ainsi un changement d'aspect progressif à l'image d'un phénomène naturel : l'érosion.

Le laboratoire de chimie agro-industrielle LCA/CRT-CATAR

Depuis près de dix ans, le LCA conduit des travaux de recherche et de développement sur les agro-matériaux. Ces derniers s'obtiennent par transformation directe de matières végétales, sans ajout de polymères ou résines synthétiques et sans modification chimique, tout en utilisant les technologies existantes de mise en forme des plastiques. Ainsi, en utilisant les propriétés plastiques des polymères naturels, pratiquement tous types de formes sont accessibles et en fonction de la matière première utilisée, l'apparence et les propriétés du matériau peuvent être modulées. L'apparence des objets demeure certes assez brute et les propriétés des matériaux sont bien inférieures à celles des plastiques synthétiques mais ils ont un toucher et une odeur particuliers et sont complètement biodégradables. Un bon résumé pour les définir, puisqu'ils sont pour la plupart fibreux, est de dire qu'ils se situent à mi-chemin entre le bois et le plastique.

Dans le contexte économique actuel et en raison de leur relative nouveauté, en termes de propriétés, d'apparence, de mise en forme, les agro-matériaux se trouvent cantonnés à des marchés de niches. Pour les promouvoir, les améliorer, les inventer, il est apparu pertinent de les aborder sous un autre angle que celui de l'industrie et de la substitution de matériaux existants : le passage par le design a semblé naturel et évident.

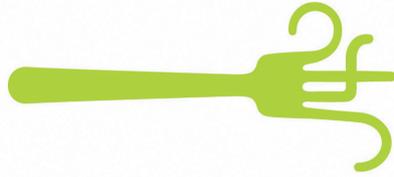
La cuisine, dans sa volonté de faire collaborer artistes, chercheurs et professionnels du secteur agro-alimentaire, dans le cadre de son programme de résidences de designers, a contacté le laboratoire pour envisager un partenariat. Après avoir fait le tour des multiples activités du laboratoire, ces nouveaux matériaux se sont imposés comme vecteur idéal d'un travail commun. Ils constituent à la fois un créneau porteur pour la recherche et une matière formidable pour le design, en particulier pour des projets liés à la table.

Voilà comment est née une collaboration, qui, nous l'espérons tous, ne fait que commencer.

Christine Raynaud et Antoine Rouilly, Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle



Documents complémentaires



LA CUISINE

CENTRE DE CRÉATION
/ ART & 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.



Blind Tasty / Florence Doléac /
Pâtisserie Alexandre, Montauban,
Prod La cuisine en 2006



Chérie j'ai oublié la nappe...
5.5 designers / prod La cuisine 2007



Projet de design global pour la cantine des 2-3 ans
à Nègrepelisse. Conception a+b designers, 2009

né le 14 juillet 1974,
Designer industriel.

Diplômé de L'ENSCI-Les Ateliers en 2001.
Grand Prix de la création de la Ville de Paris en 2008.

Gilles Belley fonde son propre atelier de design en 2004. Le dessein de son travail est de qualifier les relations de l'individu avec son environnement ; ses productions visent à être de simples interfaces qui tentent de définir ou identifier des équilibres entre contextes, usagers et objets industriels. Le dessin, à la fois outil narratif d'exploration des idées et medium de leurs matérialisations, occupe une place privilégiée dans l'élaboration des projets. Les objets en résultant combinent épure des formes et narration. Les productions de l'atelier oscillent entre produits industriels, projets prospectifs mobilier, et scénographie.

Vous pouvez aller consulter le site internet de gilles belley : www.gillesbelley.fr

Projets antérieurs



Sémaphore, prototype de fiche électrique, EDF R&D, 2006



« Derniers souvenirs... », mobilier et scénographie, Mémorial de la Shoah, Paris, 2008



Lampe sur pied. Acier laqué, douilles plastiques, ampoules DecorGold 60 W, 2008

Les partenaires de La cuisine

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



La cuisine est soutenu 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 l'Union Européenne. L'Europe s'engage en Midi-Quercy avec le Fonds Européen Agricole



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER):
l'Europe investit dans les zones rurales

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

L'exposition :

La fabrique végétale agro-matériaux manufacturés d'après nature

Du 19 septembre au 7 novembre 2009
à la médiathèque de Nègrepelisse / 200 Rue de la piscine / 82800 Nègrepelisse

Vernissage le samedi 19 septembre à 12h00 à la médiathèque de Nègrepelisse
Présentation du projet par **Gilles Belley** à 11h00

Ouverture de l'exposition :

Le mercredi de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00 et du jeudi au samedi de 14h00 à 18h00

Accueil / Médiation culturelle :

Visite commentée pour les groupes sur RDV
Visites pédagogiques et possibilité d'ateliers de pratique artistique pour le public scolaire et CLAE.
Un dossier pédagogique sur l'exposition est à disposition des enseignants. Contacter nous par mail ou par téléphone pour le recevoir

Autour de l'exposition :

Rencontres-conférences avec Gilles Belley

Mercredi 7 octobre à 16h00 à la médiathèque de Nègrepelisse
Jeudi 8 octobre à 18h00 à l'auditorium de Montauban, centre universitaire de Tarn et Garonne

Lectures

L'association Réel propose des lectures en lien avec l'exposition *La fabrique végétale* à la médiathèque de Nègrepelisse le **samedi 24 octobre à 11h** et le mercredi 28 octobre à 15h pour les enfants et leurs parents.

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