

ESAD

École Supérieure  
d'Art et Design  
de Reims

12, rue Libergier,  
51100 Reims

tél. : 03 26 35 36 40  
fax. : 03 26 35 36 48

contact@esad-reims.fr  
www.esad-reims.fr



École Supérieure d'Art et de Design  
de Reims



le Manège de Reims  
SCÈNE NATIONALE

## 11 au 14 octobre

Workshop international « design culinaire »  
*International Workshop in « food design »*

## 14 octobre, 17 h

Dégustation publique  
*Public tasting*

ESAD de Reims  
entrée libre

## 14 et 15 octobre, 20h

Rond de soupe, performance culinaire  
*Rond de soupe, culinary performance*

Manège de Reims, Scène nationale  
réservations : [www.manegedereims.com](http://www.manegedereims.com)  
tél. : 03 26 47 30 40

PAF : 5,50 €

## 15 octobre, 10h - 17h

Colloque International « Cuisine et design :  
la question du geste, du corps et de la représentation »  
*« Gesture, body, and performance in cooking and design »*  
*International Symposium*

Au Manège de Reims, Scène nationale  
renseignements : [contact@esad-reims.fr](mailto:contact@esad-reims.fr)  
tél. : 03 26 35 36 40

Entrée : 10 € (gratuit pour les enseignants  
et étudiants des Écoles Supérieures d'Art).

## 17 octobre, 17h

Food Design, inauguration du Salon  
International de l'Alimentation (SIAL)  
*Food Design, opening of SIAL,  
the global food marketplace*

Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte,  
Exposition ouverte du 17 au 21 octobre  
[www.sial.fr](http://www.sial.fr)

Entrée réservée aux professionnels  
et sur invitation disponible auprès de l'ESAD.

international  
encounters  
in art  
and design

October 11-21, 2010

École Supérieure d'Art  
et de Design de Reims

With le Manège de Reims  
and le Lycée Gustave Eiffel

rencontres  
internationales  
de l'art  
et du design

les  
400  
goûts

11 - 21 octobre 2010

École Supérieure d'Art  
et de Design de Reims

Avec le Manège de Reims  
et le Lycée Gustave Eiffel

Workshop international «design culinaire»

International Workshop in «food design»

Des enseignants, designers et spécialistes de l'alimentation accompagnent les élèves de l'ESAD de Reims et des élèves invités (écoles du réseau Grand Est, ALFA, ESAD de Caldas da Rainha...) dans des recherches et travaux sur le thème « Cuisine et Geste ».

Seront présents :

**Diane Bisson**

designer et anthropologue, enseignante à l'Université de Montréal

**Marc Brétilot et Frédérique Bastien**

designers culinaires, enseignants et **Georges Ribeiro** cuisinier (ESAD de Reims)

**Eric Trochon**

cuisinier, enseignant à l'Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi

**Anne Xiradakis**

designer

**Philippe Mille**

chef du restaurant Les Crayères à Reims

**Renato Bispo et Sérgio Gonçalves**

designers, enseignants à l'ESAD de Caldas da Rainha (Portugal)

À l'issue de l'atelier, l'ESAD vous invite à une présentation-dégustation des réalisations.

**À l'ESAD, du 11 au 14 octobre.**

**Dégustation publique**

**le jeudi 14 octobre à partir de 17h**

**entrée libre**

Rond de soupe, performance culinaire

Rond de soupe, culinary performance

Le design culinaire a pris ses quartiers depuis plusieurs saisons au Manège, grâce notamment à la proximité stimulante de l'ESAD de Reims. Fondateur de cette discipline émergente, Marc Brétilot envisage l'acte de manger dans sa globalité. Sur ce même thème, « Cuisine et Geste », Marc Brétilot (designer), Philippe Chatelain (plasticien son) et Eric Trochon (cuisinier) créent une performance participative et gourmande.

Une coproduction Le Manège de Reims, Scène nationale et ESAD de Reims.

**Au Manège de Reims, Scène nationale, les 14 et 15 octobre à 20h**

**réservations : [www.manegedereims.com](http://www.manegedereims.com)**

**tél. : 03 26 47 30 40**

**PAF : 5,50 €**

«L'espace de la cuisine est devenu scénique au point d'en faire un divertissement télévisuel. Les gestes de cuisine autrefois transmis de génération à génération pour la sphère privée et de maître à élève pour la sphère professionnelle font maintenant l'objet de communications transversales tous azimuts, avec un public toujours plus nombreux et passionné...

L'esthétique de la transformation des aliments va jusqu'à faire disparaître les séparations entre les lieux de production et les lieux de dégustation, elle modifie l'architecture domestique ou des restaurants en plaçant la préparation au centre de la salle à manger. La table s'y affirme encore plus comme lieu culturel. La consommation elle-même valorise et diversifie sa gestuelle, ses postures, et ses outils.»

**Marc Brétilot**

designer et responsable de l'atelier culinaire de l'ESAD de Reims.

Colloque International «Cuisine et design : la question du geste, du corps et de la représentation»

«**Gesture, body, and performance in cooking and design**» **International Symposium**

Avec le soutien du Ministère de la Culture et de la Communication, au titre de la Recherche dans les Ecoles Supérieures d'Art.

Ce colloque a pour but d'apporter à la problématique du design culinaire une analyse des pratiques contemporaines en dressant une passerelle entre les arts du corps, le spectacle et la cuisine. Direction artistique : Marc Brétilot.

Avec les communications de :

**Alexandre Bella Ola**

cuisinier (Cameroun/France)

Cuisines d'Afrique Noire -

Du champ à la marmite

**Serge Bismuth**

doyen, directeur de l'UFR des Arts

(Université de Picardie Jules Verne, Amiens)

Cuisiniers(ères) et cuisinant(e)s :

de la geste et du geste culinaires,

entre esthétique et sémiotique

**Diane Bisson**

anthropologue et designer

(Université de Montréal)

Le concept de l'assiette comestible :

étude de la matière et de pratiques

alimentaires durables

**Fabrice Lextrait**

opérateur culturel

La cuisine du quotidien et de

l'extraordinaire

**Thierry Marx**

Chef du Château Cordeillan-Bages

Échanges avec Marc Brétilot

**Armando Menicacci**

directeur du laboratoire Médiadanse

(Université Paris VIII)

Du regard au geste à l'envoutement des

convives : figures de la cuisine, analyses

sous l'angle des gestes culinaires

**Philippe Mille**

Chef du restaurant Les Crayères

Échanges avec Marc Brétilot

**Alok Nandi**

designer, auteur et réalisateur

(Inde/Congo/Belgique)

Manger : main, bois, métal

**Laurent Poitrenaux**

comédien (La Comédie de Reims)

Le colonel des Zouaves (extrait)

**Patrick Rambourg**

historien de l'alimentation

(Université Paris VII Denis Diderot)

Le geste en cuisine : de la technique à

l'art culinaire...

**Anne Xiradakis**

designer

Le geste au cœur d'une pratique

Modération :

**Patricia Ribault**

responsable de la recherche

à l'ESAD de Reims.

Œuvre vidéo de Anne Xiradakis :

«*Observations, Japon 2007*»

**Au Manège de Reims, Scène nationale, le vendredi 15 octobre de 10h à 17h**

**sur inscription, voir coupon-réponse.**

**renseignements : [contact@esad-reims.fr](mailto:contact@esad-reims.fr)**

**tél. : 03 26 35 36 40**

**Entrée : 10 € (gratuit pour les**

**enseignants et étudiants des**

**Écoles Supérieures d'Art).**

Food Design, inauguration du Salon International de l'Alimentation (SIAL)

Food Design, opening of SIAL, the global food marketplace

Pour la 4<sup>ème</sup> fois consécutive, l'ESAD de Reims, en partenariat avec le lycée Gustave Eiffel, est invitée par le SIAL - Paris à explorer l'alimentation de demain autour de la thématique : *Les Paysages Alimentaires*.

L'ESAD a associé l'Escola Superior de Artes e Design de Caldas da Rainha (Portugal) à ces recherches réalisées dans les deux écoles en 2009-2010.

Conception du stand :

élèves de l'ESAD avec Gaëlle Gabillet,

designer scénographe.

**Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, dimanche 17 octobre à 17h**  
**Exposition ouverte du 17 au 21 octobre**  
**[www.sial.fr](http://www.sial.fr)**

**Entrée réservée aux professionnels**

**et sur invitation disponible auprès**

**de l'ESAD.**

**Publication : catalogue «*Paysages***

***alimentaires*», PV : 10 €.**

«Il est des paysages urbains, industriels, sonores, olfactifs, alimentaires... L'alignement de produits dans les linéaires de la grande distribution constitue bien un paysage, la vue d'un marché de plein air, une autre typologie alimentaire, au designer de prendre parti de créer son point de vue, de proposer. Cette notion de paysage touche toutes les échelles, paysage de cultures, paysage de production, transformation, de distribution, paysage de tables ou d'assiettes...»

Marc Brétilot