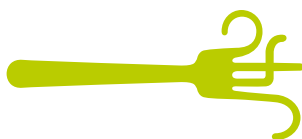


Bouchées Doubles

10 créations culinaires élaborées
par des duos artisans / designers
en Tarn-et-Garonne **17 juin > 16 octobre 2006**

17 juin > 17 septembre
Abbaye de Belleperche,
centre des arts du goût
et de la table,
Cordes-Tolosannes

19 > 30 septembre
Moulin de Nègrepelisse
14 > 16 octobre
salon de l'artisanat,
Montauban



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

L'exposition Bouchées doubles est présentée par La cuisine,
centre développé par la ville de Nègrepelisse



VILLE DE
NÈGREPELISSE

Exposition réalisée en partenariat avec la Chambre des Métiers du Tarn-et-Garonne



CONSEIL GENERAL DE
TARN-ET-GARONNE



Projet cofinancé par la commune de Nègrepelisse, le Conseil général de Tarn-et-Garonne, le Conseil régional Midi-Pyrénées et par la Communauté européenne dans le cadre du programme LEADER + Midi-Quercy

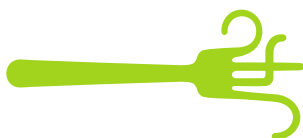
Dossier de presse de "Bouchées doubles"

Un programme de résidences de designers
(donnant lieu à la création et à la commercialisation de 10
produits ainsi qu'à une exposition)
réalisé dans le cadre des activités de préfiguration de La
cuisine,
centre de création d'art et de design appliqués à
l'alimentation
développé par la ville de Nègrepelisse (Tarn-et-Garonne)

Stéphanie Sagot, commissaire d'exposition, chargée du développement
de La cuisine
Laurent Garcia, assistant

20 place Prax Paris
82000 Montauban
05 63 21 82 72

www.la-cuisine.fr
info@la-cuisine.fr



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

Sommaire

La cuisine, centre de création d'art et design appliqués à l'alimentation

L'exposition « Bouchées doubles »

Les binômes designers / artisans et leurs produits

Les informations pratiques

Les partenaires

La cuisine, centre de création d'art et design appliqués à l'alimentation

La Cuisine est un centre de création d'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 création artistique contemporaine se situe au coeur d'un fécond terreau agricole. Il questionne, par sa thématique sur l'alimentation, les us et coutumes de la table et, implicitement, les enjeux et le devenir de notre époque. Il se positionne comme une activité charnière de la vie culturelle, touristique et de l'activité économique du Tarn-et-Garonne tout en s'inscrivant au coeur des spécificités de Midi-Pyrénées, région pilote dans l'innovation et la valorisation des produits agroalimentaires.

En faisant le lien entre culture et agriculture tout en se positionnant dans les champs de la création artistique contemporaine, La cuisine est un lieu ouvert, propice à la rencontre et s'adressant à un public large et varié. Ce centre invite des artistes, des designers et des chercheurs à travailler sur des projets liés à l'alimentation. Il mène une double réflexion :

- vers les industriels et les artisans auxquels il propose d'utiliser le design comme moteur de développement et d'innovation
- vers les artistes avec lesquels il entreprend des recherches plastiques où l'aliment, ses us et coutumes deviennent un médium expressif.

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. Né du désir d'affirmer le dialogue entre système technique, socioculturel et économique, ce centre met en place des projets articulant développement durable et valorisation du patrimoine naturel et culturel. Actuellement hébergé à Montauban, nous étudions la faisabilité d'un bâtiment de 1000 m2 spécifiquement construit pour ses activités, avec ateliers et espace d'exposition sur le site classé d'un ancien château à Nègrepelisse. Dans l'attente de ces futurs locaux, nous développons notre activité de centre de création en partenariat avec d'autres structures.



LA CUISINE

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

Bouchées doubles

(design culinaire)

Permettons à l'art d'infiltrer les réseaux du quotidien et de ces lieux de vie que sont les commerces de quartier. Par le biais de rencontres entre dix designers et dix artisans des métiers de bouche, le programme de résidences développé par La cuisine cette première année a abouti à la création de dix produits investis d'une nouvelle forme de sensibilité. De ces coopérations inhabituelles, d'un face à face à un croisement d'expériences, naît une expressivité favorisant le développement de micro événements qui perturbent l'ordre établi des « recettes toutes faites » par effleurement, par de légers glissements. Injectées dans les structures du quotidien, ces créations en troublent les rythmes. En requalifiant les produits qui fondent notre environnement journalier, ces petits décalages sont significatifs : moteur de surprises au coin de la rue, sur l'étal du marchand, ils se diffusent pour investir, dans un second temps, l'intimité de la table familiale et de l'espace domestique... En s'immisçant dans les habitudes tranquilles de l'achat quotidien, ces rencontres deviennent le support de conversations, de réflexions sur le fait artistique. Occasion d'un contact, cette manière de faire du design pose la question du partage du sensible et interroge, plus largement, notre relation au monde, au fait social et économique. De manière sous-jacente, elle présente le design sous un angle inhabituel, non pas dans la seule mise en forme d'objets industriels mais dans son implication à la fabrication et à la diffusion, renouant en cela avec ses origines, en tant qu'art impliqué au coeur des systèmes de production. Ces germinations du design s'inscrivent dans des préoccupations actuelles dépassant la question de la série pour poser celle de la microproduction qui crée l'événement.

La présentation de ce programme au public :

Un parcours :

Les artisans des métiers de bouche sélectionnés sont résidents du Tarn-et-Garonne. Les créations réalisées sont vendues, du 16 juin au 16 octobre 2006, à des prix très accessibles dans les points de ventes de ces professionnels. Une carte permet de repérer, à l'échelle du département, ces différents commerces.

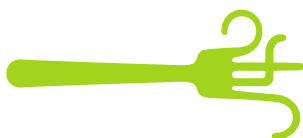
Une exposition itinérante :

L'exposition présentant les 10 produits réalisés, ainsi que leur contexte de production fondé sur le principe de la rencontre et de l'échange, se tiendra tout d'abord du 17 juin au 17 septembre à l'abbaye de Belleperche, centre des arts du goût et de la table, dans le Tarn-et-Garonne. Cet espace constitue le lieu fédérateur du parcours où aura lieu le vernissage le 23 juin, à 18h. L'exposition sera ensuite présentée au Moulin de Nègrepelisse du 19 au 30 septembre, puis au Salon de l'Artisanat à Montauban les 14, 15 et 16 octobre.

Liés à l'exposition :

-une table ronde est organisée en présence des designers et des artisans le 23 juin à l'abbaye de Belleperche, à 14h30. Cette table ronde est ouverte au public sur réservation (voir contact dans les informations pratiques)

-les produits seront proposés à la dégustation à l'abbaye de Belleperche lors des journées du patrimoine, le samedi 16 septembre, de 15h à 17h.



LA CUISINE

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

Les designers, les artisans et leurs produits

Les visuels sont disponibles à La cuisine : (nous réalisons actuellement de nouvelles prises de vue)
laurent.garcia@la-cuisine.fr (05.63.21.82.72)

Marc Brétilot chez Jean-François Domerc : Biou Budèl (tartare)
Boucherie Domerc
19, rue Malaveille 82200 Moissac

Nathalie Bruyère (Pool Products) chez Pascal Titeux : La Rose des mers (menu)
Restaurant L'Ancre marine
« Bouchonnes » RN20 82170 Canals

Stéphane Bureaux chez Bernard et Marie-France Donnadiou : Mannée Bis (un pain-la Mannée 1808-revisité)
Boulangerie pâtisserie Donnadiou
Place de la Condamine 82140 Saint Antonin Nobleval

La Cellule chez Estelle Allard et Laurent Bassinot : L'Affine bûche (duo de bûchettes de Chèvre du Quercy)
Fromagerie l'Affine bouche
12, rue du Greffe 82000 Montauban

Matthieu Chollet chez Philippe Médal : Première collection d'été de la conserverie Médal de Caylus
Conserverie Aux Délices de Caylus
Rue Droite 82160 Caylus

Vincent Cuzin chez Bruno et Manuela Marlas : Palette et Menus plaisirs (pains composés)
Boulangerie pâtisserie Marlas
35, rue Pierre Fermat 82500 Beaumont-de-Lomagne

Hugues Desbrousses chez Michel Oustry : Les Bonbons de Monsieur Oustry (saucisse sèche apéritive)
Charcuterie Oustry
RN 20 82440 Réalville

Rodolphe Dogniaux chez Jack Courmont : Du Local à la Oc'ale (approche globale sur la dégustation et l'univers de la bière)
Brasserie Oc'ale
« Jambayle » 82130 Lafrançaise

Florence Doléac chez Jérôme et Nathalie Allamigeon : Blind tasty (pâtisserie / jeu de dégustation)
Pâtisserie Alexandres
2, rue Lacaze 82000 Montauban

Ilan Waiche chez Cyril Simon : Saturne de foie gras (plat)
Auberge de Bardigues
« Au bourg » 82340 Bardigues



LA CUISINE

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

Marc Brétilot chez Jean-François Domerc Boucherie



Marc Brétilot
40 ans, vit et travaille à Paris

Marc Brétilot, designer culinaire, professeur à l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims, se distingue par une grande liberté vis-à-vis de l'aliment qu'il prépare, maltraite, met en scène pour le plaisir de la fantaisie, du détournement, du jeu à réinventer les comportements alimentaires : « à condition de ne pas gâcher, il faut jouer avec la nourriture » dit-il.

Cet amoureux de cuisine, de poésie (notamment celle de Francis Ponge) et de rock (il fait partie d'un groupe nommé... Les Equarrisseurs) anime à l'ESAD de Reims l'atelier de design culinaire, une discipline encore embryonnaire, créé par lui il y a maintenant 5 ans.

Marc Brétilot invente perpétuellement de nouvelles manières de se nourrir, de déguster et de découvrir. Diplômé de l'école Boule, il est un aventurier du goût, un homme libre qui se délecte de multiples références. « Il ne s'agit pas pour moi, dit-il, de faire beau, mais de donner du sens sur cette action quotidienne et vitale qu'est manger ». Ses réflexions portent aussi bien sur les instruments de cuisine, les présentoirs de services que sur les aliments eux-mêmes.

Boucherie Domerc

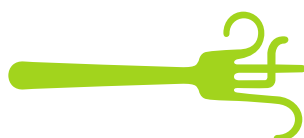
Après une formation dans le bâtiment et les travaux publics à Toulouse, Jean François Domerc, 51 ans, s'installe à Paris au début des années 80 : il y travaille pour plusieurs sociétés dans le secteur du bâtiment et de l'ingénierie.

C'est à l'aube des années 90 qu'il fait le choix affectif d'un retour à Moissac afin de reprendre l'entreprise familiale, la boucherie dans laquelle il a grandi et où son père l'a formé au métier de boucher.

Aujourd'hui Jean François Domerc souhaite faire la promotion de son métier et changer l'image de la boucherie, une profession en constante évolution. Boucher à la corde, sa passion le pousse à partager son amour des bons produits avec sa clientèle.

Biòu Budèl (tartare)

Jean- François Domerc sélectionne ses bêtes directement chez les "petits" éleveurs autour de Moissac. Une relation de longue date et le partage de valeurs communes garantissent des produits de haute qualité. Le projet consiste à mettre en avant ce savoir faire et cette éthique. Quoi de plus naturel que de tenter d'être au plus près du produit, de le transformer le moins possible... juste l'accompagner. Le tartare utilise une viande crue hachée à la granulométrie différente en fonction des textures (haché machine pour le boeuf, haché grossièrement au couteau pour le veau). L'assaisonnement est davantage faire valoir plutôt que masquant : feuilles de basilic frais pour encore plus de fraîcheur, vinaigrette aromatique (huile d'olive, vinaigre balsamique, jus de viande, piments d'Espelette, mignonnette de poivre, sel) pour un accompagnement en douceur. Comme trait d'union, une fine tranche de poitrine simplement séchée poivrée et salée, d'origine Basque. Les éléments sont juxtaposés de façon lisible pour exprimer les qualités de chacun. Cette préparation ultra-fraîche est réalisée à la demande. L'emballage transparent et individuel met le produit Biòu Budèl en valeur.



LA CUISINE

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

Nathalie Bruyère chez Pascal Titeux, restaurant l'Ancre Marine



Nathalie Bruyère
38 ans, vit et travaille à Toulouse

Nathalie Bruyère a fondé POOL products en compagnie de Lorenz Wiegand en 1998. Leurs projets sont identifiés par une démarche particulière, consistant à élaborer des solutions simples pour la création d'objets et d'espaces. Les constructions sont radicalement simplifiées et l'utilisation des matériaux optimale. Pour une création de produits utiles à hautes fonctionnalités et flexibilité. Le binôme a reçu le Prix DesignPlus de Ambiente à Frankfurt pour le luminaire Lampion en 2002 et le Prix concours international Intérieur 2000 à Kortrijk Belgique, pour les étagères Italic.

Restaurant l'Ancre Marine

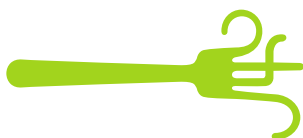
Né à Troyes en 1958 chez un couple de restaurateurs, Pascal Titeux décide de s'orienter vers ce même secteur d'activité lors d'un stage dans un établissement « quatre étoiles », après avoir toutefois effectué des études économiques générales. Aujourd'hui établi dans son restaurant l'Ancre Marine à Canals, il s'attache à partager avec son équipe et sa clientèle son amour des mots et sa connaissance des vins, nécessaires à l'accompagnement des bons plats. Dans sa cuisine, il privilégie avant tout le parfum, celui qui naît du produit, d'une essence, d'un aromate.

La création : La Rose des mers

Cette co-élaboration centrée autour du design culinaire s'est principalement attachée à proposer une nouvelle approche, un regard face à la création culinaire traditionnelle. Elle interroge les limites culturelles dans le domaine de la restauration pour ouvrir vers des expériences à travers une démarche globale et non plus seulement esthétique. S'appuyant sur la mise en exergue des compétences spécifiques du restaurateur, des partenariats instaurés, et sur le dessin paysager du Tarn-et-Garonne, le travail de Nathalie Bruyère et Pascal Titeux s'est progressivement orienté autour de la rose, de la pomme et du poisson. Le choix de ces produits se caractérise par la singularité de leur environnement et par un rôle commun dans l'histoire familiale du restaurant.

La variation de leur combinaison donne naissance à une entrée, un plat et un dessert qui subliment et relèvent toutes leurs potentialités et caractéristiques intrinsèques.

Cette farandole d'arômes et de parfums est mise en scène sur des plateformes, des objets détournés existant déjà.



LA CUISINE

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

Stéphane Bureaux chez Bernard et Marie-France Donnadieu, Boulangerie

Un pain développé pour l'Association
des Mannées 1808 (boulangers en Tarn-et-Garonne)



Stéphane Bureaux
43 ans, vit et travaille à Paris

Diplômé de l'ENSCI-Les Ateliers - Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle - Stéphane Bureaux crée en 1989 une agence de design à Paris. De 1993 à 2003, il a été professeur à l'ESAD de Reims (Ecole Supérieure d'Art et de Design) où il a dirigé la section design.

Ses domaines d'intervention « no limit » l'ont amené à s'intéresser depuis 10 ans au design culinaire. Parmi ses créations les plus remarquées, son entremets « Hommage à Jean Prouvé » a notamment été récompensé en 2005 par l'Agence pour la Promotion de la Création Industrielle (APCI), une première pour cet organisme !

Boulangerie Donnadieu

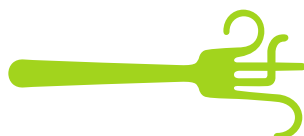
Bernard Donnadieu, 51 ans, travaille le pain depuis 30 ans déjà. Il ouvre sa boulangerie-pâtisserie en 1981, reprenant une entreprise familiale à Saint Antonin Noble Val en compagnie de son épouse, Marie-France, qui en est la responsable.

Alors qu'elle affectionne particulièrement le côté diversifié de son activité qui la fait s'investir dans la vie syndicale et associative (elle est présidente d'une association de boulangers du Tarn-et-Garonne pour laquelle ils ont développé ce projet), son mari est enthousiasmé par la dimension créative et le côté tactile du pain : sa pâte est un produit vivant, imprévisible, qui réagit toujours différemment.

La Mannée BIS (un pain- la Mannée 1808- revisité)

BIS c'est d'abord un projet qui réunit, dans une exigence commune, deux passions : celle d'un couple de boulangers, les Donnadieu, pour des produits de haute facture, et celle d'un designer pour toute nouvelle expérience...

BIS c'est surtout un pain qui a la couleur de son nom et qui unit le croustillant d'une baguette ou d'une couronne avec la générosité d'une miche... Un pain qui s'accroche, qui accroche, qui n'est pas moche, un vrai produit contemporain qui aurait tout aussi bien pu être fabriqué depuis des lustres... Un produit oecuménique?... Graal d'un designer moderne à défaut d'être postmoderne!...



LA CUISINE

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

La Cellule chez Estelle Allard et Laurent Bassinot, fromagerie l'Affine bouche



La Cellule

Emmanuelle Becquemin, 29 ans, vit et travaille à Paris
Stéphanie Sagot, 30 ans, vit et travaille à Toulouse

La Cellule explore les porosités et les résistances des relations entre création artistique et design : ce collectif développe un travail transversal qui questionne les frontières et les limites entre différents champs d'action de la création contemporaine. Pour ce faire, La Cellule dessine des objets, crée des installations et réalise des performances. Parfois, ces œuvres donnent naissance à ce qu'elles appellent des « tableaux vivants » dans lesquels le spectateur est à la fois pris à parti en tant qu'utilisateur et en tant qu'être sensible.

Le protocole de la table est leur champ d'étude privilégié permettant de questionner les relations entre le corps social et le corps de l'individu.

Fromagerie l'Affine Bouche

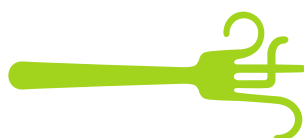
Laurent Bassinot, 32 ans, est producteur de fromage de chèvre en Tarn-et-Garonne lorsqu'il décide, avec son épouse, Estelle Allard, 28 ans, de « monter » à Paris afin de se former au métier de maître affineur. Ainsi pendant quelques années ils travaillent respectivement pour Marie-Anne Cantin et William Jouannault, maîtres affineurs de la capitale, puis reviennent à Montauban afin d'y ouvrir leur propre fromagerie en 2004.

Au quotidien, ils créent un lien entre le petit producteur et le consommateur. Ils proposent des fromages au lait cru, garantie de saveur et de qualité, en respectant la saisonnalité des produits.

L'Affine Bûche

« L'affine bûche » est un duo de deux bûchettes de fromage de chèvre du Quercy. A l'image du brin de paille qui était autrefois d'usage pour égoutter la pâte, les deux bûchettes sont traversées en leur cœur par des coulis contrastant au palais et à l'œil avec le fromage.

Coulis de fraise et miel pour l'une, billes croustillantes de chocolat et menthe ciselée pour l'autre, ce duo fromager invite à tester de nouvelles associations... Fromage et dessert !



LA CUISINE

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

Matthieu Chollet chez Philippe Médal conserverie Aux délices de Caylus



Matthieu Chollet
32 ans, vit et travaille à Bruniquel (Tarn-et-Garonne)

Diplômé de l'ENSCI - Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle - en 1999, Matthieu Chollet s'intéresse à la mise en forme de la matière et à ce que l'on peut en faire : une chaise, un bâtiment, une brosse à dents, et pour cette fois, des aliments en conserve !

En dessinant un aliment, en le mettant en forme, en travaillant les saveurs, l'aspect, l'emballage, en appréhendant ce qu'est le design alimentaire enfin, il se pose la question de ce qu'un designer peut imaginer derrière les fourneaux, et s'il peut y faire quelque chose de plus, de différent, ou quelque chose tout simplement...

Conserverie Aux délices de Caylus

Philippe Médal, âgé de 33 ans, et les Délices de Caylus poursuivent l'écriture d'une histoire vieille de 82 ans : depuis 4 générations la cuisine est une passion dans la famille.

"Tombé dans le chaudron" quand il était petit, il a suivi des cours à l'école hôtelière de Toulouse puis étudié la bio-industrie afin de parfaire ses connaissances dans la fabrication des conserves. Son travail se situe donc logiquement entre respect des traditions et application de techniques résolument modernes.

Première collection d'été de la conserverie Médal de Caylus

Dans des conserves traditionnelles (verrines ou boîtes métalliques) cette première collection concoctée par Philippe Médal et Matthieu Chollet repose sur la surprise, le contraste, tant au niveau des saveurs que des couleurs, ou encore de la mise en forme.

Noir et blanc, mille-feuilles et mixtures épicées sont au programme de cette toute première édition. A renouveler selon les saisons, dans l'idée d'une véritable collection...



LA CUISINE

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

Vincent Cuzin chez Bruno et Manuela Marlas, boulangerie



Vincent Cuzin
29 ans, vit et travaille à Paris.

Diplômé de l'ENSCI-Les Ateliers - Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle. Il développe actuellement au sein de l'agence Jeger&Merle la scénographie de l'une des futures expositions permanentes de la Cité des Sciences de Paris. Il poursuit en parallèle une production personnelle : objets, installations, photographie. Vincent Cuzin cherche à concevoir les objets comme des outils de résonance, entre la proximité d'une réalité pragmatique et la profondeur de l'imaginaire. Dans l'intimité de l'usage se développe alors l'émulation, la création de sens. Dans cette perspective, les objets tendent à la simplicité et à la transparence vis-à-vis de leur production et de leur contexte d'usage, tout en créant les décalages de langage initiateurs et supports de cette résonance.

Boulangerie-pâtisserie Marlas

C'est en 1997 que Bruno Marlas, 44 ans, arrive avec son épouse Manuela, 31 ans, à Beaumont-de-Lomagne où se trouve actuellement sa boulangerie pâtisserie.

Boulangier de métier, il est installé à son compte depuis 20 ans et il prend toujours le même plaisir dans son travail. Amoureux des bonnes choses, le couple adore innover dans leurs produits que ce soit dans la pâtisserie ou dans la boulangerie, afin de faire partager à sa clientèle de nouvelles sensations, de nouvelles saveurs...

Palette et Menus plaisirs

Ces deux produits sont issus d'une même idée initiale : proposer un pain "de fête" réunissant trois différentes saveurs de pâte. Les trois goûts sont mis en scène dans le temps et l'espace du repas, sous forme d'un jeu entre pain et plats : jeu formel, jeu gestuel, jeu gustatif.

Palette : vendu en boutique, il est destiné au repas à la maison. On disposera une tranche à côté de chaque assiette, comme un quatrième couvert. Cette palette propose six "touches de saveur", permettant d'expérimenter des associations de goût avec les plats.

Menus plaisirs : pain individuel proposé aux restaurants, chacun de ses trois "quartiers" à séparer, induit une relation spéciale avec une étape du menu : petit pain à tremper pour l'entrée, à saucer pour le plat, à étaler pour le fromage.



LA CUISINE

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

Hugues Desbrousses chez Michel Oustry charcuterie



Hugues Desbrousses
28 ans, vit et travaille à Paris

Hugues Desbrousses sort diplômé de l'ENSCI les Ateliers – Ecole Nationale de Création Industrielle – à Paris, en 2002. Il travaille alors en indépendant sur des projets de scénographie d'exposition et de mobilier pour chambres d'enfant. Puis il intègre en 2004 la société LOGO, à Joinville le Pont.

Hugues Desbrousses a choisi d'exercer son métier intégré en entreprise pour travailler sur des projets ancrés dans les réalités de l'utilisation des objets et de leur production. Être investi dans toutes les phases du projet donne du sens à son métier.

En dehors de son activité principale, il tient à ouvrir son exercice à des univers variés, et à questionner les notions d'interaction entre l'objet, l'espace et l'utilisateur, par un travail expérimental. Il a ainsi réalisé des projets dans les domaines de l'art audiovisuel, de l'installation, de la scénographie, de l'éducation, de l'enfance, et désormais de la nourriture et de l'artisanat.

Boucherie-Charcuterie Oustry

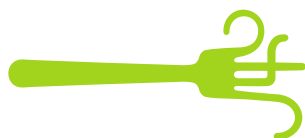
Chauffeur routier pendant plus de 20 ans, Michel Oustry a toujours souhaité devenir boucher charcutier. Ainsi, à 37 ans, il saisit une opportunité s'offrant à lui et passe son CAP de boucher. Il monte tout d'abord une petite affaire à Mirabel qui ne comprend qu'un laboratoire de fabrication et transformation des viandes puis, lorsque la mairie de Réalville réaménage l'ancien groupe scolaire en locaux commerciaux, il acquiert un local dans lequel il installe son laboratoire ainsi qu'un magasin.

Michel Oustry souhaite faire partager à ses clients son amour des produits de qualité. Sa saucisse du Bas Quercy aujourd'hui marque déposée, a fait son succès !

Les Bonbons de Monsieur Oustry (saucisse sèche apéritive)

(Pour des raisons indépendantes du projet, il est possible que ce produit ne soit pas en vente cet été)

Ce sont des petites cannes de saucisse sèche à rayure hélicoïdale proposant trois parfums. Il s'agit d'une spécialité de saucisse sèche ludique pour l'apéritif. Elle évoque la forme d'un bonbon emblématique, le sucre d'orge, et propose une saveur originale, associant le goût traditionnel de la saucisse sèche à celui d'un ingrédient nouveau. Cette spécialité joue sur les particularités de la fabrication de la saucisse sèche : le traitement du boyau (couleur), l'accrochage (forme), et le séchage (graphisme).



LA CUISINE

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

Rodolphe Dogniaux chez Jack Courmont Brasserie O'cale



Rodolphe Dogniaux
32 ans, vit et travaille à Paris

Né entre tréteaux et cagettes, diplômé de l'ENSAAMA - Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art - et de l'ENSCI - Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle - Rodolphe Dogniaux a travaillé en tant que designer graphique pour le centre culturel français de Yaoundé au Cameroun. Après quelques expériences dans les agences de design parisiennes d'objets (Cent Degrés Design, Frédéric Ruyant Design), il a été designer-tendancier pour l'agence d'ingénierie créative Alchimie. Aujourd'hui il s'occupe de la direction artistique de Celevenus, société japonaise de cosmétiques.

Il aborde le design comme un système réflexif et expérimental. Chaque projet est prétexte à un cheminement intellectuel, à des interrogations et des productions d'objets, d'idées et de principes sur la création industrielle.

Brasserie Oc'ale

Né en 1952 à Lille, Jack Courmont est ingénieur physicien de formation. Sa rencontre avec la bière date de l'époque où il travaille en tant que directeur dans un laboratoire agro-alimentaire, coïncidant avec le retour de la bière artisanale sur le marché et une volonté de sa part de créer sa propre entreprise.

Ainsi en 1998 il crée la Brasserie Oc'ale à Lafrançaise, où il fabrique ses propres bières d'expression ancienne (blondes, brunes...) et développe aujourd'hui un réseau en toile qui les entraîne jusqu'au Danemark ou en Angleterre. « Une bière locale diffusée à l'échelle internationale » : la formule pourrait résumer son singularisme et son exigence.

Du local à la Oc'ale

« Du local à la oc'ale » est une approche globale sur le moment de dégustation de l'univers de la bière oc'ale. Elle s'articule en 5 moments :

- 1 Une dégustation dans un espace oc'ale
- 2 Une dégustation sur un mobilier oc'ale
- 3 Une dégustation par l'explication de l'histoire et de fabrication de la bière oc'ale
- 4 Une dégustation en associant nourriture et bière oc'ale
- 5 Une dégustation par le positionnement de la bière oc'ale dans l'univers des bières.



LA CUISINE

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

Florence Doléac chez Jérôme et Nathalie Alamigeon pâtisserie Alexandres



Florence Doléac
36 ans, vit et travaille à Paris

Florence Doléac est diplômée de l'ENSCI/Les Ateliers en 1994. Tout en enseignant à l'ENSAD – Ecole Nationale des Arts Décoratifs – à Paris, et à l'ECAL – Ecole Nationale d'Art de Lausanne – elle répond à des commandes et produit des expositions en galerie. Elle est représentée par les galeries d'art Aline Vidal depuis 2002 et de design Toolsgalerie depuis 2004. Florence Doléac agit dans un espace interstitiel dans lequel le design dialogue avec l'art et où ses modalités de présentation et de production oscillent entre un dispositif marchand et institutionnel. La revendication de cette position peu commune lui confère une identité particulière. En effet, non seulement Florence Doléac met en jeu une tension entre la production et l'exposition, avec des réponses pleines d'humour et de poésie, mais elle déploie en plus un questionnement sur la fonction et son pendant : l'inutilité...

Pâtisserie Alexandres

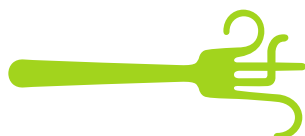
Après un CAP pâtisserie, Jérôme Allamigeon travaille pendant quelques années sur la Côte d'azur au restaurant Le Negresco. Il part ensuite au Japon puis en Afrique. Enfin, il ouvre avec son épouse Nathalie la pâtisserie Alexandres à Montauban en 2002.

A 34 ans, Jérôme Allamigeon a aujourd'hui une vision moderne de sa pratique qu'il souhaite profondément voir évoluer, changer... Au quotidien, il tente de réinventer la pâtisserie dont il aimerait qu'elle soit, plus qu'un dessert, un véritable présent.

Blind Tasty (pâtisserie/jeu de dégustation)

"Blind tasty" se présente comme un jeu de dégustation : quatre différentes saveurs pâtisseries savamment composées se cachent dans 16 boules creuses en chocolat roulant à l'intérieur d'un demi-tore de table, lui aussi en chocolat.

Les réponses de ce blind test de saveurs contemporaines se trouvent au dos du napperon de papier sur lequel l'objet est disposé.



LA CUISINE

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

Ilan Waiche chez Cyril Simon Auberge de Bardigues



Ilan Waiche
31 ans, vit et travaille à Paris

Issu du choc de cultures d'un père égyptien et d'une mère polonaise, Ilan Waiche passe son enfance à décrypter le métissage de ses origines. De sa nature singulière émerge son engouement pour les bonnes choses, l'esthétisme et l'innovation. Frénétique de création, il fonde en 1999 sa société CREA VISTA. Dès lors s'ensuivent les requêtes les plus inattendues : la Bibliothèque de l' Arsenal lui demande de figer cinq siècles d'art culinaire français, il réalise des décors de films (pour « Vatel » notamment), il développe de nouveaux concepts et produits pour quelques industriels réputés dont Nestlé, Elle & Vire, Saint Louis Sucre.

L'architecture en pâtisserie, l'innovation photographique sont actuellement ses domaines de prédilection.

L'Auberge de Bardigues

Après une enfance gourmande dans la boulangerie familiale des Deux-Sèvres, Cyril Simon, 35 ans, commence son apprentissage de la cuisine dès l'âge de 15 ans. Il connaît ensuite des expériences multiples dans plusieurs maisons de la vallée de la Loire et c'est en 1999 qu'il pose sa mallette de couteaux et sa palette de saveurs, en créant l'Auberge de Bardigues. Son credo : respecter la saisonnalité des produits, soigner les présentations des assiettes, et mettre en avant les saveurs. Toujours en évolution, il puise son inspiration dans ses voyages, tout en s'appuyant sur les nouvelles techniques de cuisine.

Saturne de foie gras

La première démarche a été de se comprendre mutuellement et de découvrir ce que la personnalité et les compétences de chacun pouvaient apporter. Nous avons ensuite déterminé le ressenti général que devrait exprimer notre produit. Puis nous sommes revenus sur une phase plus technique pour créer le plat.

Nos produits de base sont l'équivalent de la palette de couleur du peintre qui lui permet d'exprimer sa vision de la réalité ; notre savoir-faire est le moyen de les transcender pour leur faire raconter une histoire.

Chaque goût, parfum, texture, forme expriment des sentiments, des souvenirs, des émotions.



LA CUISINE

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

Informations pratiques

Dates et horaires :

Du 17 juin au 17 septembre 2006 : Abbaye de Belleperche

L'abbaye de Belleperche est ouverte au public en juin du mardi au dimanche de 14h à 18h / de juillet à septembre du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h.

Du 19 au 30 septembre 2006 : Moulin de Nègrepelisse

Le moulin de Nègrepelisse est ouvert tous les jours de 14h à 17h30.

Pendant toute la durée de l'exposition, les produits sont en vente chez les artisans.

Accès :

Abbaye de Belleperche :

Depuis Bordeaux ou Toulouse : prendre l'autoroute A62, sortie 9, Castelsarrasin, puis suivre les panneaux « Abbaye de Belleperche » (8 km).

Depuis Montauban : direction Castelsarrasin jusqu'à La-Ville-Dieu-du-Temple, puis direction Beaumont-de-Lomagne.

Moulin de Nègrepelisse

Depuis Montauban : prendre la D115 jusqu'à Nègrepelisse, site du château.

Contact :

La Cuisine
20 place Prax Paris
82000 Montauban
05.63.21.82.72

www.la-cuisine.fr
info@la-cuisine.fr



LA CUISINE

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

L'abbaye de Belleperche

centre des arts du goût et de la table

Lieu de l'exposition du 17 juin au
17 septembre 06



Fondée au XII^{ème} siècle, l'abbaye de Belleperche est devenue durant le siècle suivant l'une des trois plus puissantes abbayes du Sud de la France. Elle conserve d'importants vestiges de son apogée. En décembre 1572, un incendie la détruit partiellement mais à partir de 1701, un grand chantier de reconstruction entreprend de la remettre en valeur et de la moderniser. A la Révolution et tout au long du XIX^{ème} siècle, disparaissent l'église, la moitié de l'aile des moines et deux galeries du cloître. En 1983, le Conseil Général de Tarn-et-Garonne acquiert ce témoin essentiel de l'histoire économique, politique et religieuse du Midi. Sa restauration est engagée en 1990 et se poursuit encore aujourd'hui.

Au terme d'études et de réflexions, l'Assemblée départementale a décidé en 2002 la création à Belleperche d'un centre culturel dédié aux arts du goût et de la table. Ce thème est légitimé par l'histoire de l'abbaye, devenue au XVIII^{ème} siècle, tout en restant un lieu de prière et de charité, un site hôtelier dont témoignent les traces écrites, les édifices et les décors aujourd'hui conservés. Les salles de l'abbaye sont partagées entre des activités d'animation, de pédagogie et de création, et une grande exposition permanente à caractère muséographique, conçue pour raconter l'histoire des objets de table du XVIII^{ème} siècle à aujourd'hui.

Ce thème se veut inscrit dans la tradition culturelle locale, dans la politique touristique du département, et plus largement encore dans celle de la région Midi-Pyrénées.

Dans ce contexte, La cuisine est partenaire avec de l'abbaye de Belleperche. L'exposition Bouchées doubles sera présentée durant l'été dans le cloître.



LA CUISINE

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

Les partenaires

Ce programme participe à l'opération Inventer le présent, du cosmétique au cosmopolitique développé par le Réseau régional d'art contemporain de Midi-Pyrénées.

www.lesabattoirs.org/lettres/0603-inventer-present.htm

Cette exposition a été réalisée avec le soutien technique de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Tarn et Garonne



Pays Midi Quercy



Conseil Général du Tarn et Garonne



Conseil Régional Midi-Pyrénées



Communauté Européenne dans le cadre du programme LEADER + Midi Quercy



LA CUISINE

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