

# Design Maghreb #2

Germain Bourré, Younes Duret,  
Khadija Kabbaj, Mémia Taktak

Exposition de design  
Du 16 janvier au 28 février 2010  
à la médiathèque de Nègrepelisse



DOSSIER DE PRESSE NOVEMBRE 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](mailto:info@la-cuisine.fr) / Site internet : [www.la-cuisine.fr](http://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](mailto:cecilia.tavernier@la-cuisine.fr)
- Chargée de médiation et des ateliers jeunes publics / Sophie Barot



## Sommaire

- <i>Design Maghreb</i> #2 .....	p.1
- Les designers	
Germain Bourré.....	p.2
Younes Duret.....	p.3-4
Khadija Kabbaj.....	p.5
Mémia Taktak.....	p.6
- La cuisine, centre de création art et design .....	p.7
- Les partenaires .....	p.8
- Informations pratiques .....	p.9

## **Design Maghreb #2**

Design Maghreb #2 est l'écho d'une exposition réalisée l'été dernier à la galerie Croix-Baragnon à Toulouse. Il s'agit de présenter la création contemporaine de jeunes designers maghrébins autour de la thématique « S'asseoir et Manger ». Khadija Kabbaj, Mémia Taktak et Younes Duret exposent ainsi divers objets et éléments de mobilier.

Pour l'occasion, Younes Duret mène également une réflexion concernant la gastronomie marocaine. Il réalise deux projets inédits, le premier résultant d'une réinterprétation du tajine et le second en liaison avec les entrées froides et leurs contenants qui donnera d'ailleurs lieu à une dégustation le jour du vernissage.

Afin de croiser différents regards, La cuisine réalise également un partenariat avec l'Institut français de coopération de Tunis afin d'inviter un designer français, Germain Bourré, à réaliser un projet spécifique portant sur un rituel culinaire tunisien.

Stéphanie Sagot, directrice artistique

**Cette exposition est réalisée en partenariat avec la Galerie de l'espace Croix-Baragnon**

## Germain Bourré

Né en France

Vit et travaille à Paris



*Envolée Marine*, Amuse-bouche  
aux notes océaniques, 2002

Du design culinaire, Germain Bourré privilégie une approche globale et sensible. Alliant ses compétences en design produit et design d'espace, il travaille autant sur la matière alimentaire et ses spécificités que sur la mise en scène de celle-ci. Il va au-delà d'un renouveau esthétique, pour élaborer un concept d'ensemble sur mesure. Germain privilégie les collaborations avec des chefs afin qu'ils viennent, de leur savoir-faire gastronomique, sublimer la mise en bouche finale.

Pour l'exposition *Design maghreb #2*, La cuisine réalise un partenariat avec l'Institut français de coopération de Tunis afin d'inviter un designer français à réaliser un projet spécifique portant sur un rituel culinaire tunisien. Germain Bourré a été sélectionné pour partir en résidence en Tunisie en novembre 2009.

«Dans une approche similaire à celle de La cuisine, l'Institut français de coopération de Tunis et ses partenaires locaux invitent en effet des designers tunisiens, français et internationaux à revisiter l'artisanat du territoire et à innover dans le domaine de la création d'objets fonctionnels ou à caractère décoratif. Il s'agit aussi de repérer des gestes traditionnels, comme celui où l'on offre à chaque invité, dans la région de Sfax, le pain et l'huile d'olive. Sa réinterprétation peut alors permettre de le faire perdurer. Ce programme aborde toutes les formes du design, y compris celui qui est présenté ici, le design culinaire. L'intervention de Germain Bourré porte tant sur le contenant de l'huile que sur le pain lui-même. Les matériaux et matières qui lui sont proposés, de manière à bâtir son projet, vont du cuivre martelé au verre soufflé pour le contenant, du blé à l'orge pour la pâte à pain.

Après cette première présentation à La cuisine, sa proposition intégrera l'exposition rassemblant l'ensemble des ateliers programmés en Tunisie, en mai 2010 à Tunis.»

Stéphanie Sagot, Nègrepelisse et Céline Savoye, Tunis



Chaise *Atlas*, lamellé collé, 2006

Pour l'exposition *Design Maghreb #2*, Younes Duret présentera les chaises *Atlas*, la théière *Blidi*, l'étagère *Zellige* et les plats *Tajine*. Tous ces objets évoquent sans conteste la culture maghrébine par leur titre, leur forme ou encore par leur matériau.

Younes Duret a également fait des recherches sur les couleurs et les saveurs des plats marocains.

A l'occasion du vernissage de l'exposition, La cuisine l'a invité à réaliser un projet de design.

Il nous fera donc déguster une variété de salades marocaines réalisées en collaboration avec un chef cuisinier.

Elles seront servies dans un plat compartimenté reprenant l'apparence d'un motif traditionnel, le zellige. Chacune des figures géométriques qui divisent le zellige contiendra une saveur/couleur. Le public sera invité grâce aux compartiments à créer de nouveaux mélanges de couleurs et de saveurs !



Plat reprenant le motif *Zellige*, PVC alimentaire, image 3D, 2009



Plats *Tajine*, poterie, image 3D, 2009

Diplômé de l'école Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI) à Paris (1999-2005) Younes s'emploie à travailler dans un souci de vraisemblance entre la création et l'aspect technique d'un produit.

Dans le cadre de sa formation, il réalise un hôtel dans une logique de design global (logo, mobilier, architecture d'intérieur... etc.) et une vidéo sur le geste dans l'artisanat marocain. Pour son diplôme il choisit de travailler sur la mobilité des usagers Marrakchis, avec le soutien de Renault, réalisant un tricycle modulable et écologique prenant en compte les besoins des Marrakchis.

Soucieux de retourner vivre dans le pays où il est né, il travaille au Maroc, où il dirige l'agence EXTRU-D créée en mars 2006.

Loin de se concentrer sur la seule mise en forme, Younes Duret se force à une rigueur conceptuelle et à une permanente remise en question de son statut de designer. Il cherche ainsi à offrir, à travers chacune de ses créations, des alternatives honnêtes et accessibles de consommation avec une volonté permanente de sublimer l'ordinaire.

Séduits par cette démarche, non dénuée d'humour et de simplicité, marques et éditeurs, allant du luxe à la grande consommation, font depuis appel à EXTRU-D pour la conception de leurs produits jusqu'à l'aménagement de leurs espaces. Ce design responsable et optimiste a conquis en l'espace de quelques mois de nombreuses institutions nationales et internationales, qui ont fait l'acquisition et exposé certaines de ses créations. La Biennale Internationale du Design de St Etienne lui a décerné en 2006 le grand prix de la création et de l'innovation pour le tricycle *Belek*.

site de référence sur ce designer : [www.younesdesign.com](http://www.younesdesign.com)

## Khadija Kabbaj

Née au Maroc  
Vit et travaille à casablanca



Table *Tbeq*, jonc et bois, 2006-2008

Outre ses créations, Khadija partage son savoir-faire avec les femmes artisanes

Dans l'exposition elle présente les corbeilles de pain et les tables *Tbeq*. Ces pièces sont en jonc, matériau très utilisé dans l'artisanat Maghrébin. Le jonc est travaillé sous forme de spirale, c'est un travail propre aux femmes de la campagne. A partir d'un matériau pauvre, elle a voulu concevoir et réaliser un objet qui ait sa place dans un intérieur, dans un salon, en le surdimensionnant et en retravaillant le graphisme et les couleurs. Elle expose également un plat à couscous en céramique blanc. La couleur blanche mais également la sobriété des motifs donnent une allure très contemporaine à cet objet emblématique de la gastronomie maghrébine.



Plat à couscous, céramique, 2006

Khadija kabbaj suit ses études d'art à l'école des Beaux –Arts de Camden Art Center à Londres et de mode à Central School of Fashion

En 1996 elle crée sa propre structure « KHK Création » spécialisée dans le design. Depuis elle travaille sur des projets tant dans le domaine du graphisme, du design mobilier, que de la création d'installations et d'espaces.

En 2001 elle organise à Casablanca avec le Goethe institut, l'exposition des miniatures du musée Vitra. Parallèlement, elle ne cesse de participer à des expositions aussi bien au Maroc qu'à l'étranger, comme « Regards sur le design au Maroc » à l'Institut du Monde Arabe à Paris en 1999, au Musée du Monde de Rotterdam en 2004, à la Biennale Internationale du Design de Saint Etienne, à la galerie de Bab Rouah, au musée d'Art Moderne d'Algérie, au Musée Vitra en Allemagne, à la Biennale de Dakar.

En 2004, elle met en place une plateforme permanente d'échanges, de propositions et de réflexion, Espace Créatiol'Appart du 2ème, qui favorise différentes énergies pour l'organisation des manifestations, formations, work-shop, autour du design et de l'art appliqué.

**Mémia Taktak**  
Née à Tunis,  
Vit et travaille à Tunisie



Chaise S, tôle en acier cintré, 2008

Architecte d'intérieur-designer.

Après un long séjour en Belgique, où elle fait ses études à l'Institut supérieur d'architecture Saint-Luc de Bruxelles (ISA) et l'école supérieure Padre Antonio Vieira, Lisbonne (ESPAV), Mémia Taktak fonde l'agence Dzeta-architecture, scénographie et design à Tunis.

Dans ses recherches, elle s'attache à une réflexion autour de l'objet dont l'image est minimale et «austère». Le dépouillement de la forme, mise au profit de la technique, est le chemin de principe de sa création. Ainsi elle réinterprète une série de mobiliers de la vie traditionnelle pour les réintégrer dans un monde contemporain, par exemple la chaise S. Elle consacre de même une analyse d'une collection autour du modulable, transformable et nomade à l'image du vécu d'une société du XXIème siècle en totale métamorphose.

Elle utilise des moyens technologiques simples tels que la tôle cintrée ou encore le corian usiné pour laisser s'exprimer une ligne minimale valorisant le soin du détail ou de l'assemblage et mettant en valeur l'expression du matériau.



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.

## Les partenaires

La cuisine est un centre développé par la commune de Nègrepelisse



La cuisine pour l'exposition *Design Maghreb 2#* s'est associé à la galerie de L'espace Croix Baragnon, lieu d'art de la ville de Toulouse, l'institut Français de Casablanca et l'Institut français de Tunisie



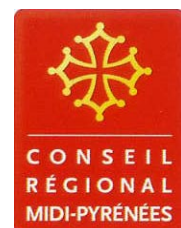
un établissement de la  
**MAIRIE DE**



**TOULOUSE**  
www.toulouse.fr



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 par la communauté européenne dans le cadre du programme Leader IV pays Midi-Quercy.



## 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 :

#### **Exposition *Design Maghreb #2***

Du 16 janvier au 28 février 2010

à la médiathèque de Nègrepelisse / 200 Rue de la piscine / 82800 Nègrepelisse

**Le samedi 23 janvier à 12h00** à la médiathèque de Nègrepelisse

- Vernissage de l'exposition

- Projet de design culinaire par Younes Duret en collaboration avec un chef cuisinier

### Autour de l'exposition :

#### **Lectures / mercredi 17 février à 10h30 / médiathèque de Nègrepelisse**

L'association Réel propose des lectures de contes en lien avec l'exposition Design Maghreb #2 pour les enfants à partir de 6 ans et les parents.

#### **Zarca- Récital solo de luth oriental / samedi 27 février à 16h / médiathèque de Nègrepelisse**

Thierry « ZARCA » DI FILIPPO, luthiste occidental de naissance, oriental de cœur, puise dans sa culture d'autodidacte pour composer, transformer, interpréter sa musique ou celle des autres, créant ainsi un univers très personnel, entre orient et occident, passion et poésie.

### Accueil des publics :

#### **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

### 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