

MANGER DEMAIN ?

PAR CLAIRE FAYOLLE ET BRUCE MEHLY.



Sur les cinquante dernières années s'il est bien un domaine où notre société a évolué, c'est celui de la nourriture. Hors considérations sur la malbouffe, il faut bien avouer que les habitudes qui forment notre ordinaire alimentaire se sont radicalement modifiées. Depuis les Plats préparés réchauffés au micro ondes, jusqu'aux plateaux télé en passant par les multiples incursions "world food" les habitudes alimentaires et la façon de se nourrir au quotidien n'ont plus grand chose à voir avec les clichés de l'art de la table ... Nous mangeons devant la télévision, sur notre lieu de travail, en voyage... Nous confectionnons des repas indiens, chinois, turcs, mexicains ou japonais... Face à ces nouvelles stratégies de consommation et à l'émergence d'un nomadisme alimentaire un certain nombre de designers essayent d'apporter des solutions adaptées... De quoi avons-nous besoin pour déguster un plateau repas dans de bonne condition, quelle configuration sera plus pratique pour partager un repas autour d'un Wok, entre amis...il était temps !

plusieurs compartiments que l'on doit remplir d'eau...Chaude ou froide selon les différentes zones, qui correspondent aux compartiments : Boisson, dessert et plat principal. (Prototype - design : Jan Armgardt et Ingo Bönneman - Allemagne.)

C'est en réfléchissant à la modification de notre comportement, lors des repas entre amis et à la multiplication de repas "autour du feu" (pierrades, wok,



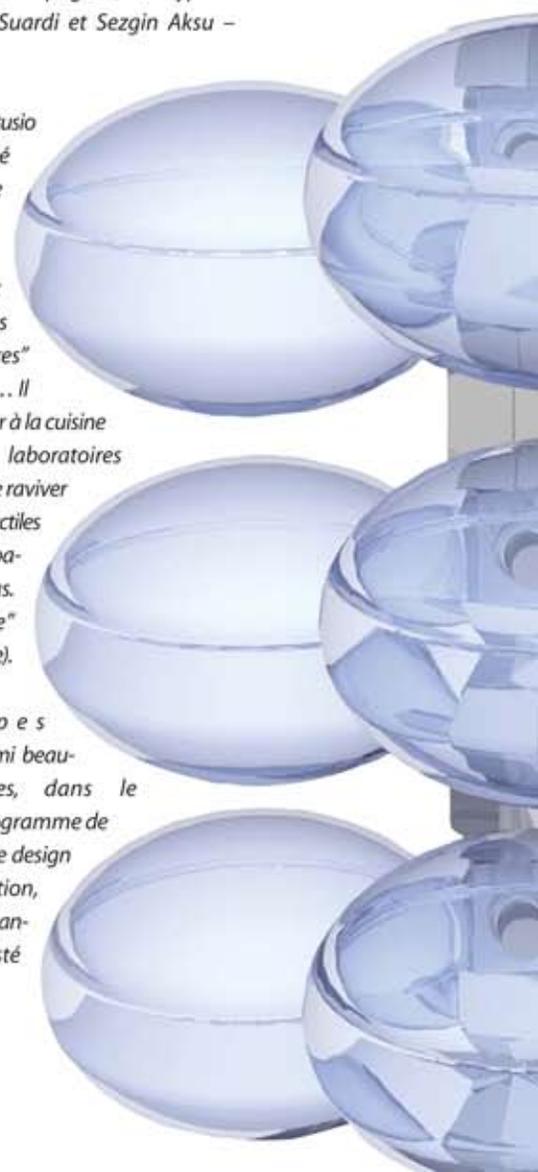
chinois vapeur etc) que Makio Hasuike a imaginé "Cockeating", un élément de mobilier hybride qui déplace le "lieu de cuisson" de la cuisine jusqu'au centre de la table des convives... (Prototype-design Makio Hasuike -Japon)

Manger debout, lors d'un cocktail, d'un vernissage ou d'une réception quelconque tient souvent du numéro acrobatique. "TOGETHER E ALL TOGETHER" sont des assiettes nomades. Elles offrent une bonne prise en main et sont équipées d'une fourchette "ultra courte" encastrée

qui se détache de l'ensemble d'un simple mouvement ainsi que d'une encoche destinée à recevoir l'indispensable flûte de Champagne. (Prototypes - design Silvia Suardi et Sezgin Aksu - Italie)

Enfin Mauro Artusio (Italie) a imaginé un porte épice modulaire reléguant les disgracieux et peu pratiques "mini étagères" aux oubliettes... Il s'agit de donner à la cuisine des airs de laboratoires magiques et de raviver les sensations tactiles lors de la préparation du repas. ("Portaspezie" est un prototype).

Prototypes présentés, parmi beaucoup d'autres, dans le cadre d'un programme de recherche sur le design et l'alimentation, initié et commandité par la Sté Guzzini (Italie).



"Thermoflate" est un plateau-repas intelligent. Sa structure "sandwich" en matériaux composites résistant à des températures extrêmes est constituée de