

# LE DESIGN EN VOYAGE

Ceramic & Food Route



Design graphique: Studio Periac, Photo: Alar Pireus, Colleen Dwyer, DETO POLAND © DE

**DOSSIER  
DE PRESSE**

**Cité  
du  
design**  
◀▶

La Cité du design invite  
International Design Expeditions

**Exposition  
du 20.09.2024  
au 16.03.2025**

# SOMMAIRE

<b>SCÉNOGRAPHIE</b>	<b>4</b>
<b><i>LE DESIGN EN VOYAGE, CERAMIC &amp; FOOD ROUTE</i></b>	<b>5</b>
<b>IDE TO PUGLIA (ITALY)</b>	<b>6</b>
<b>IDE TO POLAND</b>	<b>8</b>
<b>IDE TO CAMBODIA</b>	<b>10</b>
<b>IDE TO FRANCE</b>	<b>12</b>
<b>IDE TO SÖRMLAND (SWEDEN)</b>	<b>14</b>
<b>INTERNATIONAL DESIGN EXPEDITIONS (IDE)</b>	<b>16</b>
<b>COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION</b>	<b>17</b>
<b>COURTS MÉTRAGES ET FILMS PERFORMANCES</b>	<b>18</b>
<b>PROGRAMMATION CULTURELLE ET MÉDIATION</b>	<b>20</b>
<b>INFOS PRATIQUES</b>	<b>21</b>
<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>23</b>

Du 20 septembre 2024 au 16 mars 2025, la Cité du design invite la plateforme International Design Expeditions (IDE) à poser ses valises à Saint-Étienne et à déployer pour la première fois l'ensemble de son projet Ceramic & Food Route. Dans le sillage des expéditions menées en terres italiennes, polonaises, françaises, cambodgiennes et suédoises, l'exposition *LE DESIGN EN VOYAGE, Ceramic & Food Route* réunit en un seul lieu tous les voyages, ateliers et performances réalisés depuis 2019 dans différents territoires-terroirs et plonge le visiteur dans une aventure humaine et créative inédite. Placée sous le commissariat de Mathilde Bretillot, Pierangelo Caramia et Miska Miller-Lovegrove, l'exposition présente l'histoire de ces expéditions et 150 objets en céramique nés de ces rencontres entre designers internationaux, cultures culinaires et artisanats locaux.

‘ Cette exposition nous entraîne dans une véritable odyssee du design à travers l’Europe et le monde. Elle s’inscrit dans la nouvelle dynamique de programmation de la Cité du design, qui propose des expositions thématiques ancrées dans des expériences très contemporaines. Pendant six mois, les visiteurs pourront ainsi découvrir à Saint-Étienne des créations inédites. Nées de rencontres surprenantes entre de jeunes designers internationaux et des artisans de différentes cultures, elles sont autant de nouveaux langages, à la croisée des savoir-faire.’

Éric Jourdan, directeur général, EPCC Cité du design-Esadse

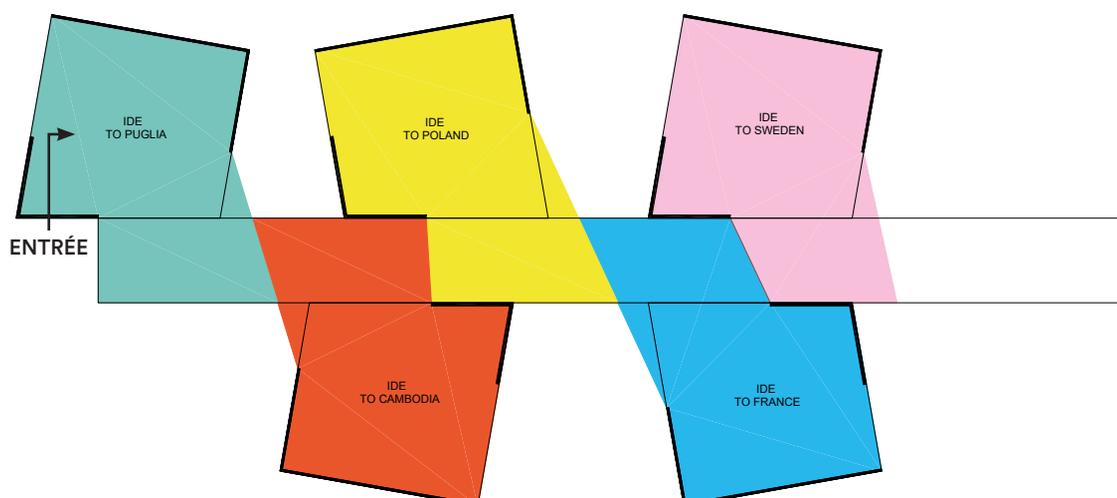
‘ À l’invitation de la Cité du design, International Design Expeditions - réunit en un seul lieu, pour la première fois, toutes les expéditions, ateliers et performances réalisés depuis 2019, dans différents territoires-terroirs. Il s’agit ici de représenter et de faire le récit détaillé des différents voyages d’exploration et de recherche menés sur le design, les cultures alimentaires et les arts appliqués, en particulier des objets en céramique liés à la nourriture. Nous cherchons à partager nos expériences et nos découvertes en stimulant et en impliquant le plus possible les sens.’

Mathilde Bretillot, Pierangelo Caramia et Miska Miller-Lovegrove (IDE), commissaires et scénographes de l'exposition

# SCÉNOGRAPHIE

La scénographie de l'exposition, portée par les commissaires Mathilde Bretillot, Pierangelo Caramia et Miska Miller-Lovegrove, membres de la plateforme IDE, s'envisage comme une expédition faite de haltes immersives dans chacun des pays visités. Au cœur du dispositif, la « Grande table », longue de 25 mètres, accueille les pièces inédites créées au cours de ces voyages, et propose au public de passer à table. Cinq pavillons, un par pays, sont amarrés à cette table pour partager avec le public des morceaux choisis d'expériences vécues et des moments clés. Dans le prolongement, un espace workshop invite à prendre le temps de poursuivre la découverte à travers des tablettes, des livres ainsi qu'une sélection de courts métrages et films performances traitant de l'alliance entre design et culture culinaire, projetés sur grand écran.

- 600 m<sup>2</sup> d'exposition
- La « Grande table » : 25 mètres de long
- 150 pièces de céramique
- 5 pavillons : Italie, Cambodge, Pologne, France, Suède
- Projection du film *D'Une Main L'Autre* de Gilles Coudert (coproduction a.p.r.e.s production / 14 Septembre et Extrême Miaaam), de films performances de Marc Bretillot, expert food des expéditions IDE, et d'une sélection de 7 courts métrages proposés par le Festival international du court métrage de Clermont-Ferrand.



# LE DESIGN EN VOYAGE

## Ceramic & Food Route

**Cinq ans après le lancement du périple Ceramic & Food Route, International Design Expeditions (IDE) ouvre au public son carnet de voyage. L'exposition-événement présentée à la Cité du design fait le récit détaillé de ces différents voyages d'exploration et de recherche menés sur le design, les cultures alimentaires et les arts appliqués. Empreints d'un nouveau langage, les objets en céramique exposés sont des objets culturels qui croisent les cultures culinaires, les savoir-faire locaux et les pratiques des designers internationaux embarqués dans ces expéditions.**

De tout temps, les êtres humains n'ont cessé de développer des activités leur permettant de se nourrir et de créer des objets ad hoc. La nourriture et la céramique ont toujours formé un « vieux couple » dans l'histoire de l'humanité, et cela reste le cas aujourd'hui...

« Ceramic & Food Route » est la colonne vertébrale de cette histoire. International Design Expeditions emprunte ce chemin et le projette dans le futur grâce à de nouvelles idées, de nouvelles collaborations, de nouvelles questions et des découvertes insolites. L'objectif d'IDE est de forger, dans le cadre d'expéditions à travers le monde, des collaborations internationales uniques qui font naître une nouvelle typologie d'objets ancrée dans la magie du « terroir ». Elle réunit, sur place, une communauté de designers et d'artistes, de fabricants, de chefs, de producteurs et d'artisans pour une période déterminée, afin de travailler ensemble et d'échanger connaissances et points de vue. Le résultat est une collection collaborative d'objets en céramique, d'aliments et de recettes expérimentales qui partagent des influences internationales et locales. Chaque expédition prévoit des sessions de travail intensives de quelques semaines avec des artisans et des fabricants dans leurs ateliers. La transmission du savoir-faire est un processus réciproque au coeur de ces relations ; les perspectives internationales et la pensée contemporaine sont intégrées à la fois dans les dialogues et dans le processus de fabrication. En collaborant avec des manufactures traditionnelles et en explorant les cultures culinaires locales, les designers et les artistes entrent en relation avec des savoirs inestimables hérités de siècles de fabrication. Les pièces se distinguent par un nouveau langage propre à ces collaborations in situ, largement influencé par les récits locaux spécifiques à chaque « terroir » où elles vont naître. Il en résulte une aura et une énergie uniques que les objets expriment à travers leurs formes animées par les textures et les couleurs. Ils mettent en valeur les qualités culturelles et les saveurs distinctes de l'endroit où ils ont été conçus et fabriqués.



Camillo Bernal avec Morodok, Siem Reap, Cambodia, IDE TO CAMBODIA 2022 © IDE

# IDE TO PUGLIA (ITALY)

## 2019

Grottaglie, haut lieu de la céramique dans les Pouilles

Dans le talon de la botte italienne, la production de céramique se perpétue grâce à la vivacité de nombreuses manufactures artisanales. L'expédition IDE to Puglia a fait halte à Grottaglie, une petite ville renommée pour sa longue tradition de fabrication de céramiques artistiques. Située sur un terrain parsemé de grottes et de carrières naturelles, elle a profité de cette abondance d'argile, qui a façonné son identité depuis le VIII<sup>e</sup> siècle. C'est au cœur des ateliers Bottega Vestita Grottaglie et Fasano Ceramiche Grottaglie que les designers internationaux invités par IDE ont travaillé avec des artisans locaux pour créer ces pièces inédites.

**‘Le format adopté par IDE nous a encouragés à écouter nos instincts les plus profonds, donnant ainsi naissance à une série d’objets qui resteront tels qu’ils ont été créés, sortis du four, bruts et honnêtes.**

Marta Bakowski

### EXPÉDITION DANS LES POUILLES ITALIENNES

La première expédition Ceramic & Food Route, conçue avec Pierangelo Caramia, a conduit les designers Marta Bakowski, Lily Gayman et Sarngsan Na Soontorn dans les Pouilles, au sud-est de l'Italie. Cette région a été habitée depuis l'Antiquité par des peuples d'origines diverses. Elle a été un « carrefour » de cultures et de langues différentes et, pour les Occidentaux, une porte vers l'Orient. Cette coexistence entre cultures archaïques, mélangées au fil des siècles avec leurs témoignages d'architectures et de culture matérielle, et les lieux et cultures contemporains génèrent un environnement spécial et intense. Les objets issus de l'expédition racontent cette expérience environnementale. Les designers ont découvert la culture culinaire des Pouilles par les marchés, les dégustations d'huile et les dîners informels. L'objectif était de réfléchir au design dans la cuisine, non seulement en tant qu'objets d'usage, mais aussi avec les rituels et les recettes pour cette région d'Italie.



Direction artistique : Pierangelo Caramia et Mathilde Bretilot

Designers internationaux invités : Marta Bakowski (Pologne), Lily Gayman (France) et Sarngsan Na Soontorn (Thaïlande)

Experts IDE : Marc Bretilot, Miska Miller-Lovegrove, Jill Silverman Van Coenegrachts

Manager local : Valentina de Carolis, designer

Manufactures : Bottega Vestita Grottaglie, Fasano Ceramiche Grottaglie

Partenaires : Fondation d'entreprise Martell,

Département DICAR du Politecnico de Bari, Comune di Fasano, Masseria il Frantoio, Il Frantolio di Pietro d'Amico, Panificio della Gravina, Dolci tradizioni ceglieesi, C.A.V.I. Cooperativa Allevatori Valle d'Itria

Reportages : Didier Goupy, Paolo De Cesare et Vito Zizzi (Doc Service)



1. Marta Bakowski (designer) avec Fasano Ceramiche (céramiste), *Generosa* - Une carafe à la silhouette ronde et généreuse avec une anse exagérée qui rappelle les attitudes et gestuelles italiennes.

2. Pierangelo Caramia (designer) avec Bottega Vestita (céramiste), *Holy Fish - Gamma, Delta, Epsilon*.



3. Sarngsan Na Soontorn (designer) avec Fasano Ceramiche (céramiste), *Breakfast*. Cette collection a été inspirée par la variété des anses présentes sur les objets historiques et quotidiens observés dans les musées, sur les marchés, dans les maisons des Pouilles.



# IDE TO POLAND

## 2021

### L'Alphabet gourmand de Robert Czerniawski

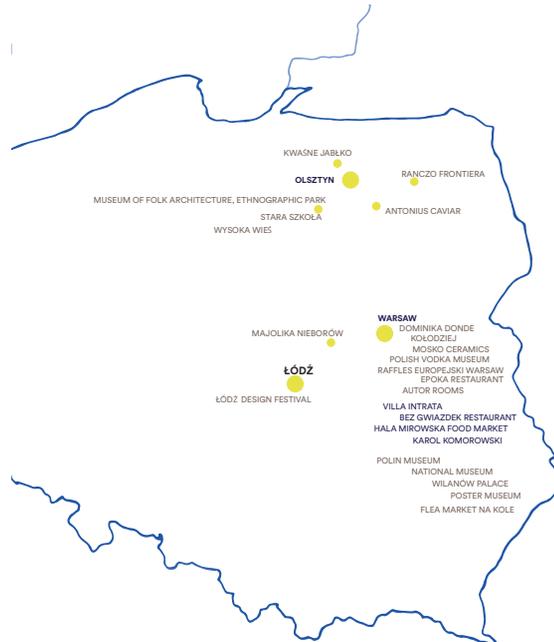
Grâce à la belle complicité de Marc Bretillot et Laurent Denize d'Estrées, IDE a voulu imaginer un alphabet permettant d'identifier les expériences culinaires avec le design. Une « symbiose graphique » des villes visitées à travers les ingrédients ou les méthodes utilisées pour créer, non pas une série de lettres phonétiques, mais des signes forts dessinés pour marquer chaque expérience comme un sceau, laissant à l'œil et à l'esprit le soin de comprendre. Aucun son, aucun accent, aucune territorialité n'interfère dans la lecture. L'imagination est la clé de la lecture. C'est un plaisir visuel offert avant de goûter, avec tous les sens, le plat proposé.

‘Des observations qui deviennent des intuitions, des intuitions qui se transforment en expérimentations.’

Goliath Dyèvre,  
designer

### EXPÉDITION EN POLOGNE

Pour la deuxième expédition Ceramic & Food Route, une équipe composée des designers Goliath Dyèvre, Zhuo Qi, Eimear Ryan, and Robert Czerniawski a été formée. Immérgés dans l'identité urbaine qui caractérise les villes polonaises et dans l'environnement rural coloré de la campagne, ils ont plongé dans le cœur culturel du pays. Ce voyage les a conduits dans des hauts lieux culinaires et des fermes locales, où ils ont dégusté toutes sortes de produits, des viandes artisanales, des fromages, du miel, des sauces, des légumes fermentés et des herbes ainsi que de la vodka, du cidre et du caviar. Chaque visite a été l'occasion d'une rencontre avec des personnes profondément engagées en faveur de la durabilité environnementale. L'histoire de la Pologne en matière d'agriculture intensive minimale l'a positionnée comme une référence du slow food et de la production biologique, une cuisine authentique et respectueuse de l'environnement.



Direction artistique : Mathilde Bretillot et Miska Miller-Lovegrove

Designers internationaux invités : Robert Czerniawski (Pologne), Goliath Dyèvre (France), Zhuo Qi (Chine) et Eimear Ryan (Irlande)

Experts : Marc Bretillot, Pierangelo Caramia, Laurent Denize d'Estrées, Jill Silverman Van Coenegrachts

Manager : Anka Pietrzyk-Simone

Manufactures : Dondé, Kolodziej Ceramika, Majolika Nieborow et Mosko Ceramics

Partenaires : Institut Adam-Mickiewicz, ministère de la Culture, du Patrimoine et du Sport de la République de Pologne, Institut Français à Paris et en Pologne, Polish Vodka Museum, Raffles Europejski Warsaw, Epoka Restaurant, Villa Inetrata, Antonius Caviar, School of Form, Autor Rooms, Ambassade Polonaise à Paris

Reportages : Diego Gardo, Elliot Sindall, Epoka PR, Karolina Czyz, Maria Popkowska, Wybrane Media



1. Mathilde Bretilot (designer) avec Kołodziej (céramiste), *Breads* - Coupe à pain, pour ces grandes tranches épaisses toutes différentes composées de farine bio et de fruits secs ou de graines.

2. Miska Miller-Lovegrove (designer) avec Majolika Nieborów (céramiste), *Lycoperdon Mushroom* - De savoureuses Vesse-de-loup.

3. Robert Czerniawski (designer) avec Majolika Nieborów (céramiste), *Monogram Plate* - L'assiette au monogramme issu de l'Alphabet gourmand.

4. Zhuo Qi (designer), *Caviarsk* Le caviar est précieux, on le déguste sur le dessus de la main. C'est comme porter un bijou mais pour déguster le caviar.

# IDE TO CAMBODIA

## 2022

### Recette du bâton de banane

- Préparez 3 bols : le premier avec de la farine, le deuxième avec des œufs battus et une pincée de sel, le troisième avec des flocons de riz
- Coupez les bananes sur le long côté en tranche d'environ 5 mm d'épaisseur
- Faites griller les flocons de riz dans une poêle
- Trempez les tranches de banane dans la farine, puis dans les œufs battus et les roulez dans les flocons de riz grillé

(Recette *IDE foodtail* cuisinée par Marc Bretillot et servie, dans les coupes réalisées par Alicja Patanowska, à l'Ambassade de France à Phnom Penh pour l'événement de clôture *Just Out of the Oven* en 2022.)

**‘La magie opère au quotidien grâce aux discussions intenses entre les designers et aux formes qui naissent de la traduction tactile des potiers.’**

Anne Xiradakis,  
designer

### EXPÉDITION AU CAMBODGE

Pour cette troisième expédition Ceramic & Food Route, IDE a invité les designers Camillo Bernal, Alicja Patanowska et Anne Xiradakis qui ne se connaissaient pas et n'étaient jamais allés au Cambodge. En remontant vers Siem Reap, ils se sont arrêtés au village ancestral de la céramique Kampong Chhnang. Historiquement, le savoir-faire artisanal se transmettait de génération en génération dans les familles du village. Mais la région est aujourd'hui délaissée et les jeunes se sont déplacés vers d'autres zones plus touristiques. C'est entre le site d'Angkor et le Tonlé Sap, deux décors absolument uniques, que les designers ont commencé l'aventure de la production. Chaque jour, inspirés par l'architecture khmère, les symboles et les gravures narratives sur pierre, ils ont travaillé en plein air, dans la chaleur et les bruits de ce lieu vivant.



Direction artistique : Pierre Balsan et Mathilde Bretillot

Designers internationaux invités : Camillo Bernal (Colombie), Alicja Patanowska (Pologne) et Anne Xiradakis (France)

Cuisinier designer : Marc Bretillot

Experts : Armand Desbat,

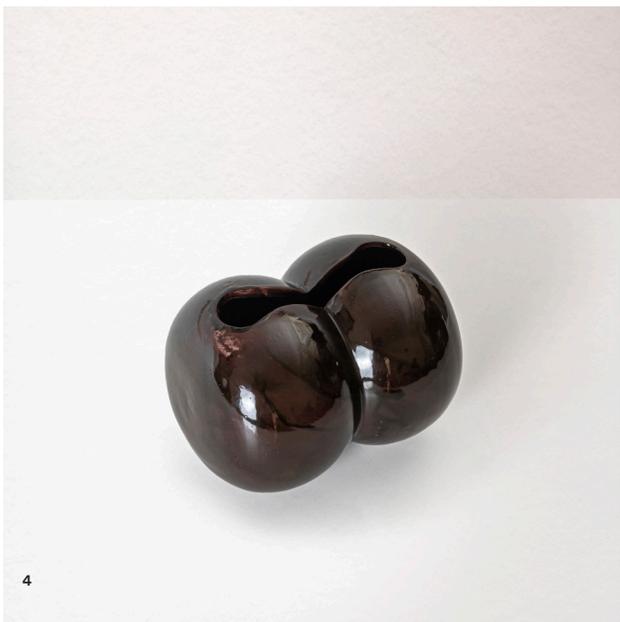
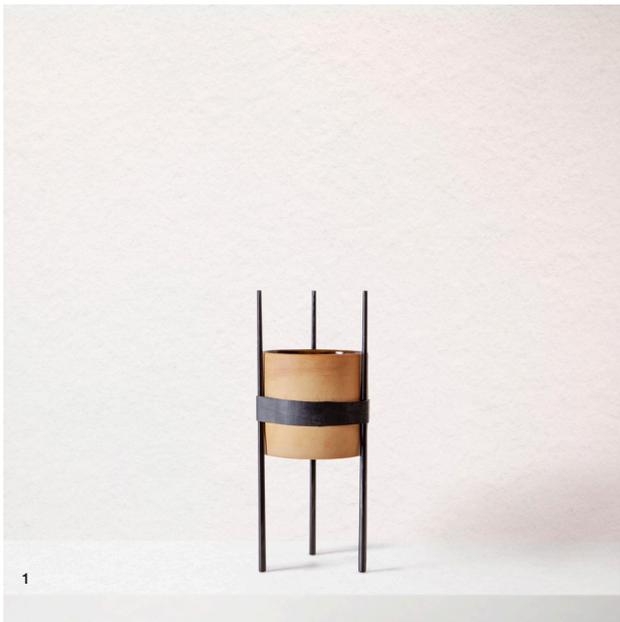
Jean-Michel Filippi

Manager local : Anne-Laure Bartenay

Manufacture : Morodok Ceramics

Partenaires : Académie des Arts Culinaires du Cambodge, Institut Adam-Mickiewicz, ministère de la Culture, du Patrimoine et du Sport de la République de Pologne, Ambassade de France au Cambodge, Bayon bakery and pastry School, Beyond Retail Business, École Camondo, MAD (Paris), Institut Français, Pernod Ricard Cambodia, Pour un Sourire d'Enfants (PSE), Sala Bai Hotel School

Reportages : Antony Holvoet et Etienne Boisson (Cruise Media Production), Vanessa Chenaie et Caroline Tossan (IDEAT), Sylwia Krason et Alicja Stapor (Contemporary Lynx Magazine)



1. Alicja Patanowska (designer et céramiste), *Pile Vases* - Ces contenants s'inspirent de l'architecture traditionnelle khmère - des maisons construites sur des pilotis en bois. Les récipients sont montés sur des baguettes couramment utilisées dans la cuisine cambodgienne.

2. Camillo Bernal (designer) avec Morodock/Sreas (céramistes), *Kamen* Objet d'offrande pour le cérémonial du partage. Lorsque la nourriture n'a pas été consommée par les animaux (représentants des dieux) dans le temple où ils ont été placés, les objets sont récupérés et disposés sur une table.

3. Mathilde Bretillot (designer) avec Morodock (céramiste), *Acrobats* - En hommage au Phare Circus, le fameux cirque cambodgien à Siem Reap.

4. Anne Xiradakis (designer) avec Morodock (céramiste), *Herbs & Flowers* Vase pouvant contenir des fleurs et des herbes à déguster au cours d'un repas.

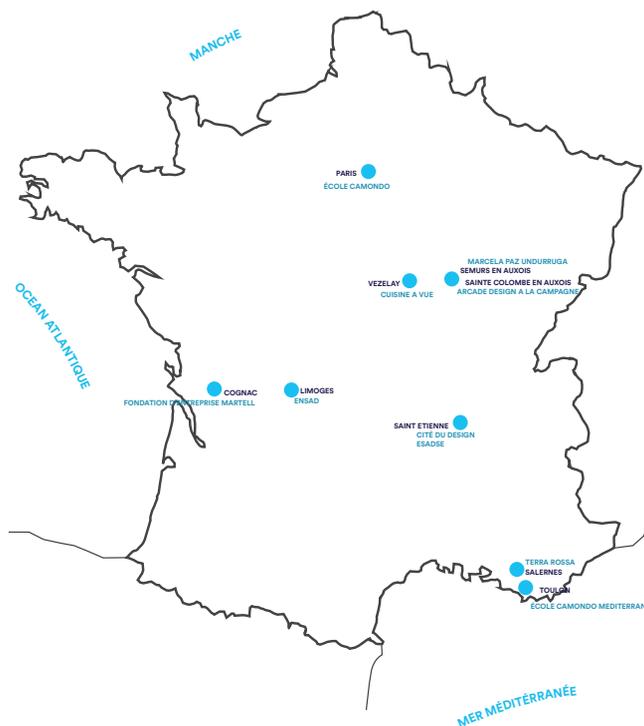
# IDE TO FRANCE

## 2020-2023

IDE TO COGNAC 2020  
IDE TO SALERNES 2022  
IDE TO BURGUNDY 2023

### EXPÉDITIONS EN FRANCE

Dans son programme d'expéditions Ceramic & Food route, IDE a pris des chemins de traverse en France avec des ateliers ou des performances. En octobre 2020, durant la pandémie, la plateforme s'est associée à la Fondation d'entreprise Martell pour un workshop d'une semaine intitulé *Iode et Pollen* à Cognac. Alumni et étudiants de l'École Camondo, de l'Ensad de Limoges et l'Esadse de Saint-Étienne se sont réunis dans les *Ateliers du faire*. Plus tard, en mars 2022, l'École Camondo Méditerranée a invité Mathilde Bretillot à concevoir et mener un workshop avec Terra Rossa – Maison de la céramique à Salernes - et Mathias Garnier, champion de France des tourneurs potiers. Enfin, au printemps 2023, IDE a rejoint la Bourgogne à l'invitation de Marine Hunot, directrice de l'association ARCADE Design à la campagne. Une performance fut imaginée entre Marc Bretillot, cuisinier designer à Vézelay, et Marcela Paz Undurruga, céramiste chilienne installée à Semur-en-Auxois.



‘ Il existe des parallèles entre le monde de la cuisine et le monde de la céramique, avec des actions très proches : masser, mouler, cuire... et rester en contact avec la matière tout le temps. ’

Marcela Paz Undurruga,  
céramiste

#### Cognac

Direction artistique : Mathilde Bretillot

Designers invités : Marc Bretillot,  
Zhuo Qi, Anne Xiradakis

Chef : Antoine Vernouilhet

Experts : Laetitia Andrighetto  
et Jean-Charles Miot, Victor Derudet

Étudiants ENSAD Limoges : Soah  
Kim, Bokyung Kim, Gaëlle Dubois,

Pierre-Emmanuel Coquet

Étudiants Esadse Saint-Étienne :

Mengting Guan, Xiachuan Qiu

Étudiants École Camondo : Juliette

Droulez, Jiebing Zhang

Partenaire : Fondation d'entreprise Martell

#### Salernes

Direction artistique : Mathilde Bretillot

Potier : Mathias Granier

Étudiants École Camondo Méditerranée :

Garance Boucher, Ambre Driouche,

Kaouthara Hamidouni, Kynsie

Kimberley Ondo, Lucie Le Grontec

Partenaire :

Terra Rossa – Maison de la céramique

#### Bourgogne

Direction artistique : Mathilde Bretillot

Designers invités : Marc Bretillot,

Marcela Paz Undurruga (Chili)

Partenaires : Marine Hunot / ARCADE

Design à la Campagne, Laurent

Denize d'Estrées / 14 Septembre,

Gilles Coudert / a.p.r.è.s. production



1. Marc Bretillot (cuisinier designer), *Tourniquette*

2. Ambre Driouche avec Mathias Garnier, *Écrin* - Un écrin comme une huître, dont on découvre l'intérieur en soulevant le couvercle. On trouve une perle au centre, qui une fois ouverte, nous révèle l'accompagnement.

Pièce développée lors du workshop « L'huître et la truffe » par les étudiants de l'École Camondo Méditerranée et le potier Mathias Garnier à Terra Rossa, Maison de la céramique à Salernes.

3. Lucie Le Grontec avec Mathias Garnier, *Culbuto* - Afin de recueillir le bouillon qui accompagne une dégustation d'huîtres et de truffes, le culbuto de ce grand verre à cocktail permet, d'un simple geste de la main, de l'amener à la bouche pour s'en abreuver.

Pièce développée lors du workshop « L'huître et la truffe » par les étudiants de l'École Camondo Méditerranée et le potier Mathias Garnier à Terra Rossa, Maison de la céramique à Salernes.

4. Marcela Paz Undurruga (céramiste), *Sauciers* - Sauciers créés pour la performance « D'une Main l'Autre ».

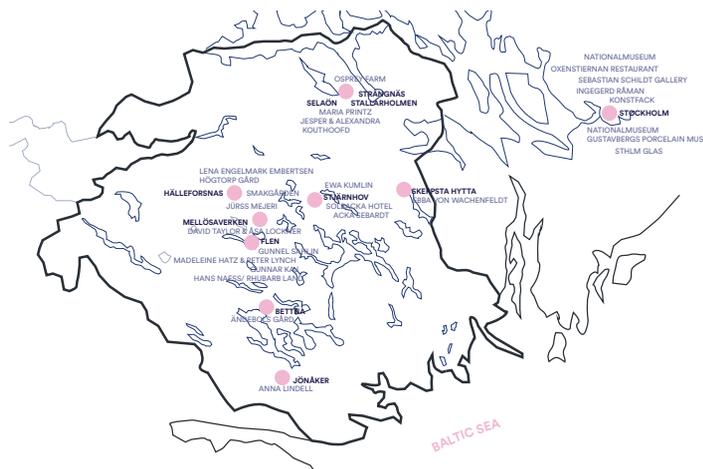
# IDE TO SÖRMLAND (SWEDEN) 2024

## Le Sörmland

L'écrivaine suédoise Selma Lagerlöf a défini le Sörmland comme « le jardin d'Éden de la Suède ». Trônant sur la rive sud du lac Mälaren, il s'étend sur un vaste terrain constitué de plages, de forêts profondes et de prairies. La beauté naturelle de cette région a fait d'elle l'une des plus oniriques de Suède. Le Sörmland foisonne également de sites culturels et historiques, avec 400 châteaux et manoirs. De l'ère viking, elle conserve plus de 300 pierres runiques.

## EXPÉDITION EN SUÈDE

Pour la quatrième expédition *Ceramic & Food Route*, IDE a invité les designers Mio Hatakenaka et Emmanuelle Roule. Pendant ce séjour à Stockholm et dans la région de Sörmland, elles ont vécu le printemps suédois et ont baigné dans une lumière intense rayonnant dix-sept heures par jour. Cette lumière qui se reflétait dans la mer Baltique et dans les très nombreux lacs de la région a certainement contribué au « confort émotionnel » et au « dépaysement créatif », ce qu'IDE recherche dans chaque territoire-terroir. Une riche immersion génératrice d'idées et d'expérimentations s'est faite à travers les paysages de forêts et de lacs, les villes, les villages, les maisons, les fermes, les ateliers de céramistes et de souffleurs de verre visités, les nombreuses personnes, les cuisiniers/chefs et les artistes rencontrés sur place. Sans oublier les dégustations des produits alimentaires du terroir travaillés avec expérience et créativité par les chefs/cuisiniers locaux et par Marc Bretillot.



Direction artistique : Mathilde Bretillot

Designers internationaux invités :  
Mio Hatakenaka (Japon),  
Emmanuelle Roule (France)

Experts : Marc Bretillot, Pierangelo Caramia, Lena Engelmark Embertsén, Hans Naes, Maria Printz

Manager : Ewa Kumlin

Artisans : Anna Lindell,  
Ebba von Wachenfeldt

Partenaires : Institut Français à Paris et en Suède, Culture Moves Europe financé par l'Union Européenne, Goethe Institut, Scandinavia Japan Sasakawa Foundation, Solbacka Hotel and Conference, Brasri, Rum, Konstfack University of Crafts, Art and Design (Stockholm), Grand Relations PR Bureau, David Taylor et Åsa Lockner

Reportages : Micke Agaton (Agaton Film), Erick Olsson, Emmanuelle Roule

Partenaires : Marine Hunot / ARCADE Design à la Campagne, Laurent Denize d'Estrées / 14 Septembre, Gilles Coudert / a.p.r.è.s. production

‘Une expérience du mouvement, les frémissements permanents du paysage, nos déplacements, nos rencontres, traduire cela avec de l’argile.’

Emmanuelle Roule, designer céramiste



1. Mathilde Breillot (designer) avec Anna Lindell (céramiste), *Heen* - Pichet comme la caresse de l'eau.

2. Emmanuelle Roule (designer céramiste) avec Anna Lindell (céramiste), *Fika* - Une arborescence de bols, un multi-sauces qui joue la carte de l'assaisonnement diversifié et convivial.

3. Mio Hatakenaka (designer) avec Anna Lindell (céramiste), *Red House Family* - Broc et godets inspirés des jolies maisons rouges typiques de Suède avec leurs encadrements de fenêtres blancs.

4. Pierangelo Caramia (designer) avec Ebba Von Wachenfeldt (artiste verrier), *Winter Light Bottle & Glass* - Bouteille et verre pour contenir l'éclat et la lumière du ciel, de la mer et des lacs suédois.

# INTERNATIONAL DESIGN EXPEDITIONS (IDE)

International Design Expeditions organise des expéditions au cours desquelles des designers internationaux collaborent avec des entreprises et artisans locaux pour créer des solutions novatrices engagées dans les questions environnementales et sociétales. Les programmes d'IDE se déploient également au travers d'événements, de cours et de publications. En travaillant de manière expérimentale et ouverte, International Design Expeditions espère favoriser de nouvelles relations entre territoires, terroirs et personnes pour un monde plus durable, respectueux du vivant.



© International Design Expeditions

**‘La belle aventure d’International Design Expeditions a commencé sans crier gare, tout doucement à l’été 2011. Nous essayons alors, Mathilde et moi, de réaliser un rêve, une idée folle certes ; faire collaborer jeunes designers avec petites et moyennes entreprises artisanales et/ou industrielles et européennes lors de voyages/expéditions.’**

Catherine  
Ferbos Nakov

## Direction

Mathilde Bretillot, Présidente  
Catherine Ferbos-Nakov, Présidente d'honneur  
Pierre Balsan  
Marc Bretillot  
Pierangelo Caramia  
Miska Miller-Lovegrove

## Experts

Jean-Luc Colonna d'Istria  
Laurent Denize d'Estrées  
Ewa Kumlin  
Caroline Smulders  
Giusi Tinella  
Nathalie Viot

## Marc Bretillot

Marc Bretillot est designer culinaire et l'un des experts d'IDE. Il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits. Il intervient auprès de l'industrie agroalimentaire en tant que conseil en innovation. Il organise des événements internationaux autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain. Il a enseigné jusqu'en 2015 à l'École supérieure d'art et de design de Reims (ESAD de Reims), où il crée le premier atelier de recherche sur le design culinaire en Europe en 1999. Il intervient régulièrement à Ferrandi, l'école française de gastronomie à Paris. Il est co-auteur, entre autres, de *Culinaire design*, aux éditions Alternatives. International Design Expeditions

## Les expéditions IDE

- 14 designers internationaux
- 11 experts IDE
- 12 studios de céramique locaux
- 8 écoles internationales impliquées dans des ateliers : Département Design, Département DICAR, Politecnico de Bari (Italie), École Camondo Méditerranée à Toulon (France), École supérieure d'art et design de Saint-Étienne (France), École supérieure d'art et design de Limoges (France), School of Form à Varsovie (Pologne), École hôtelière Sala Bai (Cambodge), École d'hôtellerie et de tourisme Paul Dubrule et Bayon Pastry School à Siem Reap (Cambodge).

[international-design-expeditions.com](http://international-design-expeditions.com)  
[@internationaldesignexpeditions](https://www.instagram.com/internationaldesignexpeditions)

# COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION

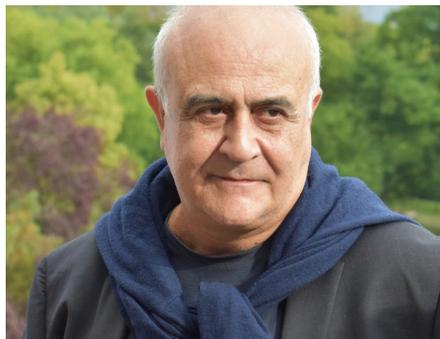


Mathilde Bretilot © Didier Goupy

## Mathilde Bretilot

Reconnue pour son design d'auteur et la diversité de ses réalisations en architecture intérieure privée et publique, Mathilde Bretilot a travaillé pour de nombreuses boutiques, galeries, éditions, musées, etc., et a conçu plusieurs scénographies d'exposition. Créatrice à l'œuvre plurielle et singulière, Mathilde Bretilot interroge l'environnement contemporain, pour apporter des réponses globales à la fois vives et sensibles. Elle débute sa carrière à Milan, Londres et en Asie. Cette expérience internationale, ses voyages et sa curiosité intrinsèque sont la source de son inspiration et de sa passion pour une collaboration innovante avec les savoir-faire. Parallèlement à son agence, elle cofonde, avec Catherine Ferbos Nakov, International Design Expeditions (IDE) en 2014, dont elle est la présidente et la directrice créative.

[mathildebretilot.com](http://mathildebretilot.com)



Pierangelo Caramia © IDE

## Pierangelo Caramia

Pierangelo Caramia est architecte et designer. Il vit et travaille entre Paris, Milan et les Pouilles, en Italie. Il a réalisé des projets d'architecture et de design en Italie, France, Belgique, Russie, Côte d'Ivoire, ainsi qu'aux États-Unis, au Japon et au Cameroun. Membre fondateur du mouvement d'architecture et de design « Bolidismo » et expert en chef au sein d'International Design Expeditions (IDE), il est aussi rédacteur en chef et directeur du magazine The Egg Journal. Il a notamment exposé à la Biennale de Venise, à la Triennale de Milan, au Centre Pompidou, au Musée des Arts Décoratifs et à la Fondation Cartier à Paris. Ses produits font partie de plusieurs collections permanentes dont le Brooklyn Museum à New York, le Musée des Arts Décoratifs à Paris, le British Museum à Londres et le Philadelphia Museum of Arts.

[instagram.com/pierangelo.caramia/](https://www.instagram.com/pierangelo.caramia/)



Miska Miller-Lovegrove © IDE

## Miska Miller-Lovegrove

Miska Miller-Lovegrove est une architecte et designer basée à Londres. Les espaces publics et les expositions sont au cœur de son travail d'architecte, de designer et de commissaire d'exposition. En tant que cofondatrice de la Creative Project Foundation, elle a organisé et conçu la série d'expositions Young Creative Poland à Londres et à Milan. Le Musée national de Varsovie lui a confié la conception de l'exposition *We Want to Be Modern : Polish Design 1955 - 1968*. Depuis 2016, MML Studio collabore avec Mathilde Bretilot Studio à Paris sur divers projets, dont l'exposition *Daydreaming with Stanley Kubrick* à Sommerset House à Londres et la première édition de *Draw Art Fair* à la galerie Saatchi à Londres. En 2019, elle est devenue membre du conseil d'administration et codirectrice créative d'International Design Expeditions (IDE).

[mmlstudio.com](http://mmlstudio.com)

# COURTS MÉTRAGES ET FILMS PERFORMANCES

À l'extrémité de la « Grande table », un espace workshop invite à prolonger découverte de l'exposition à travers notamment une sélection de courts métrages et de films performances. Projetés sur grand écran, ils illustrent l'alliance entre design et culture culinaire, avec un focus sur la pratique de Marc Bretilot, expert food d'International Design Expeditions, et plus largement la thématique de l'alimentation à travers le monde.



© ARCADE

## D'UNE MAIN L'AUTRE

Le film *D'Une Main L'Autre* de Gilles Coudert est projeté dans le prolongement des installations de l'exposition. Réalisé en 2023, il a été conçu autour de l'exposition *D'Une Main L'Autre* présentée à l'occasion de France Design Week 2023 à ARCADE Design à la Campagne, lieu de création et de diffusion en design et en métiers d'art situé Château de Sainte-Colombe-en-Auxois, en Bourgogne. Ce film relate la rencontre singulière entre Marc Brétilot, designer culinaire (Vézelay), et Marcela Paz, céramiste (Saumur-en-Auxois) et met en scène un dialogue entre deux créateurs qui œuvrent de concert pour élaborer un contenant et un contenu à partir de la matière du terroir. L'expérience filmée a été menée en 2023 dans le cadre de l'expédition en Bourgogne IDE TO BURGUNDY du programme Ceramic & Food Route.

Coproduction : a.p.r.e.s production / 14 Septembre + Extrême Miaaam à l'initiative d'International Design Expeditions (IDE) dans le cadre du programme Ceramic & Food Route  
© a.p.r.e.s production / 14 Septembre + Extrême Miaaam  
Durée : 18 min

## FILMS PERFORMANCES

4 films documentant les performances du chef et designer culinaire.  
Durée : 18 mn

**PARTENARIAT AVEC LE FESTIVAL INTERNATIONAL DU COURT MÉTRAGE DE CLERMONT-FERRAND**

Dans le cadre de l'exposition, la Cité du design s'associe au Festival du court métrage de Clermont-Ferrand pour proposer une sélection pointue de films autour du thème de l'alimentation. Ces courts métrages ont été choisis, spécialement pour cette occasion par les membres de l'équipe du festival et les commissaires de l'exposition, parmi des films déjà diffusés à Clermont-Ferrand en compétition ou diffusés en 2018 dans le cadre de la rétrospective *Tous à table*.

**NOON (MIDI)**, Tzu-Hsin Yang

Taïwan, 2015 / Animation / Durée : 4 min

**A LOVE SUPREME ( UN AMOUR SUPRÊME)**, Nilesh Patel

Royaume-Uni, 2001 / Documentaire / Durée : 9 min

**VIRUNDHU (FESTIN)**, Rishi Chandna

Inde, 2023 / Fiction / Durée : 25 min

**RICE BALL RICE (ONIGIRI)**, Ikuo Kato

Japon, 2023 / Animation / Durée : 2 min

**NEXT FLOOR (ETAGE SUIVANT)**, Denis Villeneuve

Canada, 2008 / Fiction / Durée : 11 min

**O HOMEM DO LIXO (ÉBOUEUR)**, Laura Gonçalves

Portugal, 2022 / Animation / Durée : 12 min

**ERAMOS POCOS (C'EST LA GOUTTE D'EAU)**, Borja Cobeaga

Espagne, 2005 / Fiction / Durée : 16 min



Image tirée du film *Next Floor* de Denis Villeneuve

# PROGRAMMATION CULTURELLE ET MÉDIATION

L'exposition se prolongera à travers une programmation événementielle, à laquelle sera associé le cuisinier-designer Marc Bretilot, expert food de toutes les expéditions. Elle inclura en janvier 2025 une rencontre internationale avec les partenaires et participants des cinq expéditions. Des projets pédagogiques seront menés en parallèle avec l'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne (Esadse) et l'École hôtelière Renouveau (Loire).

## VISITE GUIDÉE POUR TOUS : PARCOURS CROISÉS (DÈS 10 ANS)

Le parcours comprend la visite guidée des deux expositions temporaires présentées par la Cité du design : *LE DESIGN EN VOYAGE*, *Ceramic & Food Route* et *dach&zephir, simé grenn* (voir page 20).

Chaque samedi et dimanche à 15h (hors 1er dimanche du mois et Journées européennes du patrimoine).

Des séances supplémentaires seront proposées pendant les vacances scolaires les mardis et vendredis à 15h.

Tarif : billet d'entrée +2 €

Durée : 1h15

Réservation en ligne

## VISITE GUIDÉE JEUNE PUBLIC : CARNET DE VOYAGE (6-11 ANS)

Visite guidée jeunes publics pour les enfants de 6 à 11 ans

Les mercredis pendant les vacances scolaires à 15h00.

Tarif : 6 € / enfant\*

Durée : 1h

\* limité à un seul adulte accompagnateur

## VISITES GUIDÉES FLASH

Chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois et week-end des 21 et 22 septembre 2024 (Journées européennes du patrimoine) à 11h, 11h30, 14h30 et 15h30

Durée : 30 min par exposition

Sans réservation, dans la limite des places disponibles (20 personnes par groupe)



Food tail by Marc Marc Bretilot, IDE TO POLAND, 2021 © Pernod Ricard

## SCOLAIRES ET GROUPES

Différentes offres de visites libres, visites guidées et ateliers sont proposées aux scolaires et périscolaires. Pour les groupes constitués, des visites peuvent être organisées sur demande.

Durée : 1h15

Entrée + visite guidée : 7€

Réservation et informations :

04 77 33 33 32

[reservation@citedudesign.com](mailto:reservation@citedudesign.com)

# INFOS PRATIQUES

## LE DESIGN EN VOYAGE Ceramic & Food Route

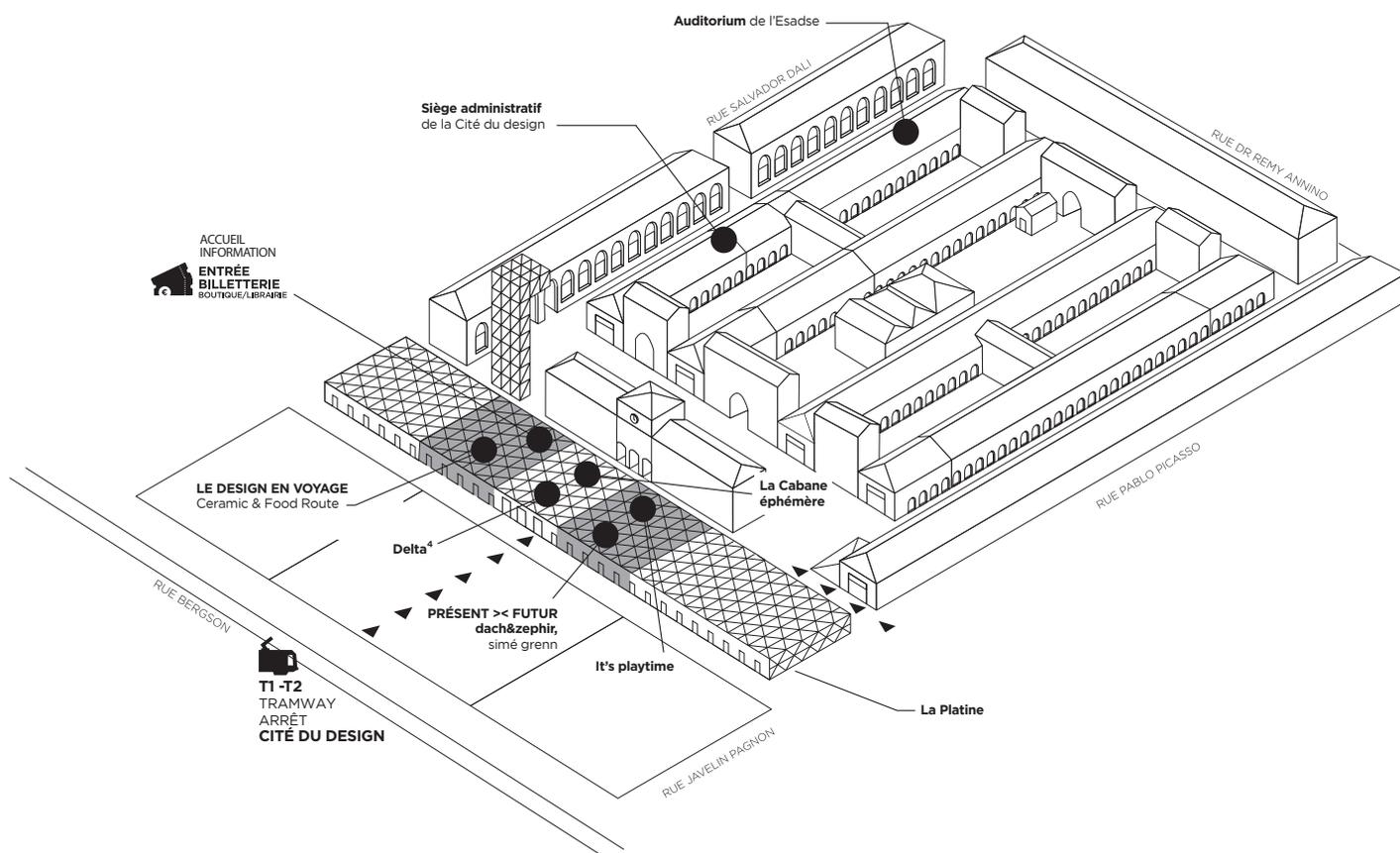
Exposition à la Cité du design  
Du 20 septembre 2024 au 16 mars 2025  
Du mardi au dimanche, de 10h à 12h30  
et de 13h30 à 18h  
Vernissage le 19 septembre 2024 à 18h  
Plein tarif : 6€ / Tarif réduit : 4,50€  
Gratuit pour les – 26 ans

Le billet d'entrée donne accès aux deux expositions temporaires de la Cité du design (valable une journée).  
Billetterie en ligne : [citedudesign.tickeasy.com](https://citedudesign.tickeasy.com)

Visites guidées tout public, visites guidées 6-11 ans,  
visites flash, visites groupes et scolaires : voir page 20

## Cité du design, La Platine

3 rue Javelin Pagnon  
42000 Saint-Étienne  
[citedudesign.com](https://citedudesign.com)



# À VOIR AUSSI À LA CITÉ DU DESIGN

## **Boutique-librairie de la Cité du design**

Du mardi au dimanche, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

### **dach&zephir, simé grenn**

Cycle Présent >< Futur - n°3

Exposition à la Cité du design

Du 20 septembre 2024 au 5 janvier 2025

Après Laureline Galliot et Guillaume Bloget, le cycle Présent >< Futur se poursuit à la Cité du design avec le duo de designers Florian Dach et Dimitri Zephir. L'exposition révèle leur pratique du design singulière, qui s'écrit à l'intersection des mondes, des imaginaires et des cultures des îles de la Guadeloupe et de la Martinique.

Du mardi au dimanche, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

Vernissage le 19 septembre 2024 à 18h

*Plein tarif : 6€ / Tarif réduit : 4,50€*

Gratuit pour les - 26 ans

*Visite guidée : + 2€*

Le billet d'entrée donne accès aux deux expositions temporaires de la Cité du design (valable une journée).  
Billetterie en ligne : [citedudesign.tickeasy.com](https://citedudesign.tickeasy.com)

### **Delta\***

Du 20 septembre 2024 au 15 janvier 2025

Installation, La Bulle de l'Esadse

A l'occasion des 10 ans de la mention transdisciplinaire Art & Design ACDC\_espaces de l'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne (Esadse), coordonnée par les enseignantes Emmanuelle Becquemin et Emilie Perotto, venez découvrir le travail de quatre artistes et designers diplômés de l'école : Madé Mathieu, Aurore Turpinat, Martin Caillaud et Arhtur Benyaya Cazorla.

Du mardi au dimanche, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

*Accès libre et gratuit*

## **La Cabane éphémère**

Ateliers ludiques dès 3 ans

Du 20 septembre 2024 au 5 janvier 2025

Pendant les travaux de transformation de la Cabane du design, la Cabane éphémère accueille dans une bulle de La Platine les enfants accompagnés d'un adulte pour des ateliers pop-up thématiques et des jeux de construction en autonomie. Elle propose également un espace lecture.

Mardi, jeudi et vendredi, de 16h à 18h

Mercredi, samedi et dimanche, de 14h à 18h

*Accès libre et gratuit*

### **IT'S PLAYTIME!**

Exposition-atelier 0-6 ans

Du 21 septembre 2024 au 5 janvier 2025

Conçu comme une aire de jeux, ce nouveau dispositif du Centre Pompidou présenté à la Cité du design invite les petits et les tout-petits à se faufiler, ramper, jouer autour de sept étranges personnages.

Dispositif imaginé par l'artiste néerlandaise Guda Koster pour le Centre Pompidou et coproduit par mille formes / Clermont-Ferrand.

Chaque mercredi et samedi à 14h, 15h, 16h et 17h

Durée : 30 à 45 min

*Tarif : 2€/enfant*

### **Cité du design, La Platine**

3 rue Javelin Pagnon

42000 Saint-Étienne

[citedudesign.com](https://citedudesign.com)

# REMERCIEMENTS

## Commissariat et scénographie

Mathilde Bretillot, Pierangelo Caramia  
et Miska Miller-Lovegrove (International Design Expeditions)

## Production de l'exposition

Cité du design

## Conception graphique

Studio Plastac

## Montage vidéo et sonore

Elliot Sindall

## Réalisation technique

Jonathan Bisbau, Thomas Collet,  
Clément Morel, Flavien Pallandre, Florian Pasquier  
Jean Robin, Vincent Savinel

## Remerciements

Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Étienne  
École Camondo Méditerranée - Architecture d'intérieur  
et design  
École supérieure d'art et design de Limoges  
École supérieure d'art et design de Saint-Étienne  
Festival international du court métrage de Clermont-Ferrand  
Fondation d'entreprise Martell  
Lycée Hôtelier Renouveau

## Partenaires de l'exposition

Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Étienne  
École Camondo Méditerranée - Architecture d'intérieur  
et design  
École supérieure d'art et design de Limoges  
École supérieure d'art et design de Saint-Étienne  
Festival international du court métrage de Clermont-Ferrand  
Fondation d'entreprise Martell  
Institut français  
Le Méliès, Saint-Étienne  
Lycée Hôtelier Renouveau

## Partenaires d'International Design Expeditions

Département DICAR du Politecnico de Bari, Italie  
Adam Mickiewicz Institute, Varsovie, Pologne

## Partenaire de la Cité du design et de l'exposition

WEISS

## Mécène de l'exposition

AXA

## Partenaires médias

Artravel  
Intramuros  
RCF Saint-Étienne  
Résidences Décoration



## CONTACT PRESSE

Nathalie Colonge

Chargée de communication  
et de relations presse

[nathalie.colonge@citedudesign.com](mailto:nathalie.colonge@citedudesign.com)

+33 (0)7 64 06 70 9

**Cité  
du  
design**



  
SAINT-ÉTIENNE  
la métropole

  
Saint-Étienne  
Ville creative design

  
La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

  
PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES  
Dany  
Fassin  
Préfecture

  
unesco  
Member of  
Réseau des Villes créatives

  
AVA

  
Weiss  
LA UNIVERSITÄT WÜRZBURG  
1827

  
Le Maitre



  
Fondation  
d'entreprise  
Martell

  
Politecnico  
di Bari

  
Ministry of Culture and National Heritage  
Co-Financed by the Ministry of Culture and National Heritage of the Republic of Poland



  
INSTITUT  
FRANÇAIS

  
RCF  
RADIO

  
ARTRAVEL

  
intramuros

  
DÉCORATION