

IDee et L'association des Potiers d'Alsace du Nord présentent :

CÉRAMIQUES AU PRÉSENT

NOUVEAUX HORIZONS POUR LA POTERIE ALSACIENNE

DU 4 AU 14 JUIN 2009

exposition des prototypes à l'occasion du parcours du design

8 potiers

12 designers

salle mozart | rue du miroir à Strasbourg

informations | <http://info.idee.free.fr>



IDee

INNOVATION DESIGN ET EXPERIENCES

PARCOURS DU
design
STRASBOURG
du 04.14
2009

le projet bénéficie du soutien
de la région alsace





INNOVATION DESIGN ET EXPERIENCES

L'association IDee est une association à but non lucratif engagée dans la promotion du design et a pour but de favoriser la démarche design dans les entreprises.

Elle regroupe une douzaine de designers professionnels indépendants.

Elle initie des collaboration entre artisans, industriels et designers sous la forme de groupes de travail afin de valoriser le savoir-faire de ces entreprises. Attachée aux secteurs en mutations ou en difficulté, elle vise a proposer des innovations portées - à titre non exhaustif - sur les process, les transferts de technologie ou sur des réorientations en terme de marchés qui donneront une visibilité nouvelle à l'entreprise.

Idee est une association loi de 1901 fondée en 2006.

Composée de Membres actifs intégrés sous décision de la comission, de membres bienfaiteurs et de membres d'honneur.

Président : Grégoire Ruault Secrétaire : Pierre Bindreiff Trésorier : Jean-Luc Weimar

Association Idee

19 rue de l'Ail

67000 Strasbourg

info.idee@free.fr

<http://info.idee.free.fr>

Les designers membres :

THIERRY BOLTZ thierry.boltz@neuf.fr

PIERRE BINDREIFF / V8DESIGNERS / www.v8designers.com

SÉBASTIEN GEISSERT/ V8 DESIGNERS / www.v8designers.com

NICOLAS REYDEL / DENOVO / www.denovo.fr

GRÉGOIRE RUAULT / RUO / www.studio-ruo.com

MARILYN LEFEBVRE/ RUO/ www.studio-ruo.com

CLAUDE SAOS / www.claudesaos.com

JEAN LUC WEIMAR / INVENTIVE STUDIO / www.inventive-studio.fr

CAMILLE REMOND / IOTA DESIGN / iota-design@noos.fr

OLIVIER PRANAL / o.pranal@wanadoo.fr

TAMIME DAOUDI / UGLY DESIGNERS / tamime@tadaokodamdesign.com

ANTOINE BOSC / UGLY DESIGNERS / nigatsu@free.fr

FRED RIEFFEL / www.fredrieffel.com



L'ASSOCIATION DES POTIERS D'ALSACE DU NORD

L'association des Potiers d'Alsace du Nord a été créée en 2008 pour mutualiser les efforts de ces artisans au savoir-faire unique, ancré dans la culture alsacienne.

Les Potiers d'Alsace nourrissent leur inspiration de la tradition populaire tout en adaptant formes et décors. Dans leurs ateliers de Betschdorf et Soufflenheim, chaque pièce est unique, riche en couleurs et en motifs, tournée, modelée, gravée selon un savoir-faire sans cesse renouvelé.

Président : Pierre Siegfried 03 88 86 60 55

Contact presse : Clémence Dalle / Citeasen 03 88 68 06 06 / c.dalle@citeasen.fr

Les potiers membres :

LES GRÈS DE REMMY / vincent.remmy@wanadoo.fr

POTERIE REMMY MATTHIEU / poterie

POTERIE GRASSEL JACKY / info@poterie-graessel.com

POTERIE LEHMANN PHILIPPE / lehmann@poterie-soufflenheim.com

POTERIE SIEGFRIED-BURGER & FILS / soldmj@siegfriedburger.com

Trois autres potiers se sont associés à l'opération :

POTERIE BECK RENÉ / potier.beck@wanadoo.fr

CÉRAMIQUES ELCHINGER / elchinger.ceramiques@wanadoo.fr

POTERIE SIEGFRIED GASTON & FILS / gaston.siegfried@wanadoo.fr

CÉRAMIQUES AU PRÉSENT

NOUVEAUX HORIZONS POUR LA POTERIE ALSACIENNE

Le projet, à l'initiative d'IDee et de l'association des Potiers d'alsace consiste à proposer une rencontre entre des designers et les savoirs-faire de la poterie de Soufflenheim et de Betschdorf.

Chaque designer, associé à un potier (de Soufflenheim ou de Betschdorf) a cherché à trouver une nouvelle expression à l'image traditionnelle de la céramique alsacienne.

Les projets présentés ici sont le résultat d'un travail de plusieurs mois entre la réflexion, l'échange et le prototypage. Certains de ces projets verront certainement le jour dans une production plus développée. L'histoire nous dira s'ils s'inscriront comme de nouveaux standard du savoir faire de la poterie d'Alsace du Nord.

Le projet a été soutenu par la Région Alsace pour la réalisation d'outillages spécifiques.



potier : **Poterie REMMY M.**
designer : **Grégoire RUAULT**

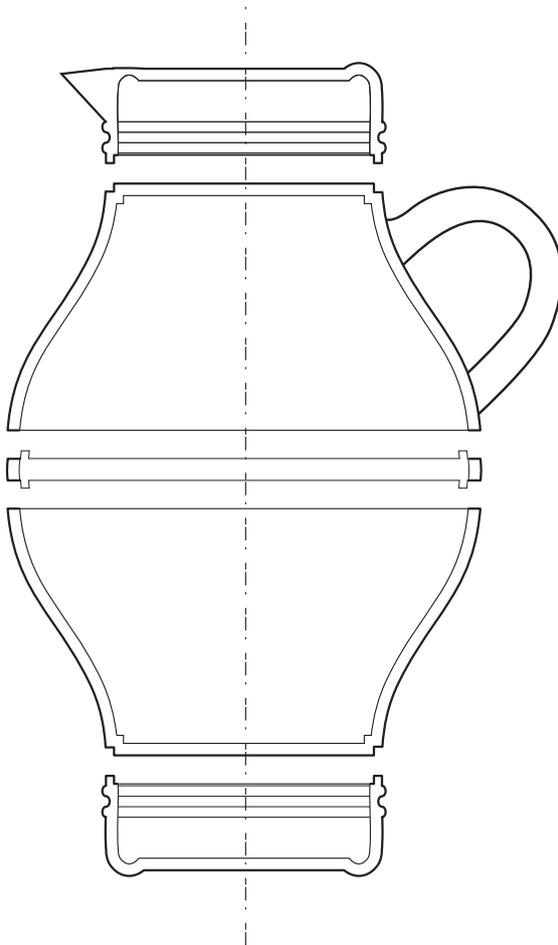
KRUG. Dies ist kein Krug ! Ceci n'est pas une cruche !

Se jouer des archétypes ! Voilà qui dénit très simplement ce projet, le principe est ici de déconstruire cette image de cruche traditionnelle. En apparence on pourrait le croire, elle reste la même.

Mais en réalité elle se compose de plusieurs récipients.

KRUG prend tout son sens dans ça manipulation en se décomposant en 5 récipients. Lorsqu'il n'est pas recomposé en cruche à proximité de la table à manger, cet assortiment de 5 pièces permet de remplir les fonctions habituelles de bols, brocs et saladiers. D'un point de vue de l'éco conception, ce projet optimise les outils de production, il sut de 3 moules pour les réaliser les 5 pièces qui le compose. De part l'indépendance de ces pièces, KRUG prolonge sa durée de vie, en eet si l'un des éléments se casse il est toujours possible d'utiliser les autres et de les empiler dans un autre ordre.

Dans le respect du Savoir-faire de la Poterie REMY Mathieu, KRUG propose un regard contemporain sur le grès de Betschdorf et tente de donner une réponse aux nécessités de nos intérieurs.



&

potier : **Poterie REMMY M.**

designer : **Tamim Daoudi**

green light

Green light est une suspension hybride associant le pot de fleur et le luminaire. Il s'agit d'utiliser les fleurs, les plantes comme un abat jour vivant.



&

potier : Poterie GRASSEL Jacky
designer : Jean-Luc WEIMAR

miso

Inspiré des bols à soupe miso

2 bols pouvant être utilisés recto-verso

Ils s'assemblent l'un sur l'autre pour former un nouvel objet





potier : Poterie GRASSEL Jacky
designer : Thierry Boltz

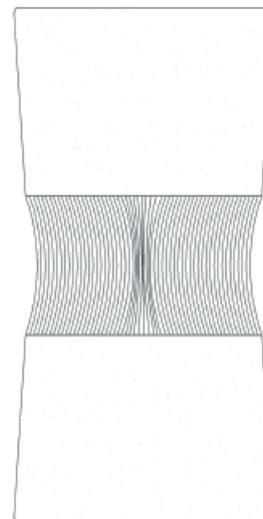
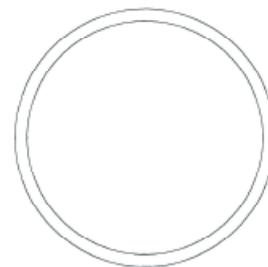
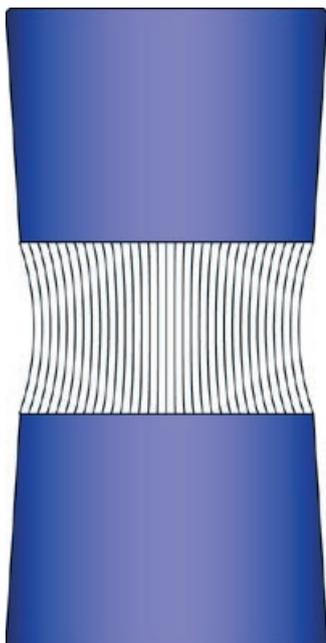
soufflé tourné

J'ai nommé cette « petite » gamme tout simplement « soufflé tourné » afin de faire comprendre l'essentiel du travail effectué sur l'objet.

J'ai eu envi de réinterpréter de manière très discrète des objets utilitaires que le potier avec le quel j'ai travaillé avait l'habitude de produire ; je ne voulais pas créer d'objet « icône » et novateur mais essayer de comprendre et de m'adapter simplement à l'environnement de cet artisan et ainsi lui proposer quelques objets utilisant sa technique la plus courante et rester proche d'une préoccupation de production locale et maîtrisée. Ma gamme « soufflé tourné » s'articule autour d'une brique à vin, de pichet à vin et à eau.

Les dimensions de la brique sont de 26 cm de hauteur et de 13 cm de diamètre, les pichets sont correspondants aux dimensions « standard » d'un quart de litre.

La gamme sera proposée en terre cuite puis émaillée de différentes manières en créant ainsi un décor différent suivant la production de l'artisan.



BRIQUE A VIN

gamme "soufflé tourné"

dimensions : haut 26 cm / 13cm
de diamètre

terre cuite avec des pièces,
tournées et émaillées en atelier



potier : **Poterie SIEGFRIED-BURGER & Fils**
designer : **Fred Rieffel**

ARCHIPEL : plat à gratins, coupe à fruits, saladier...

Comment faire se rencontrer la tradition et la création, tel était le défi de cette collaboration avec la Poterie Siegfried – Burger.

Trouver le juste dosage entre innovation et continuité. Ne pas imposer de formes qui ne pourraient faire le lien avec l'ensemble de la production mais entamer un doux virage. Pour cela, j'ai imaginé des plats comme des îles afin de bouleverser doucement le paysage de la table.





potier : Poterie SIEGFRIED Gaston & Fils
designer : Claude Saos

jardinière

jardinière sur pied pour intérieur





potier : Poterie SIEGFRIED Gaston & Fils
designer : Claude Saos

tabouret

tabouret obtenu par a révolution du profil d'un tabouret de paino style Napoléon III

∅ 36cm h : 46 cm





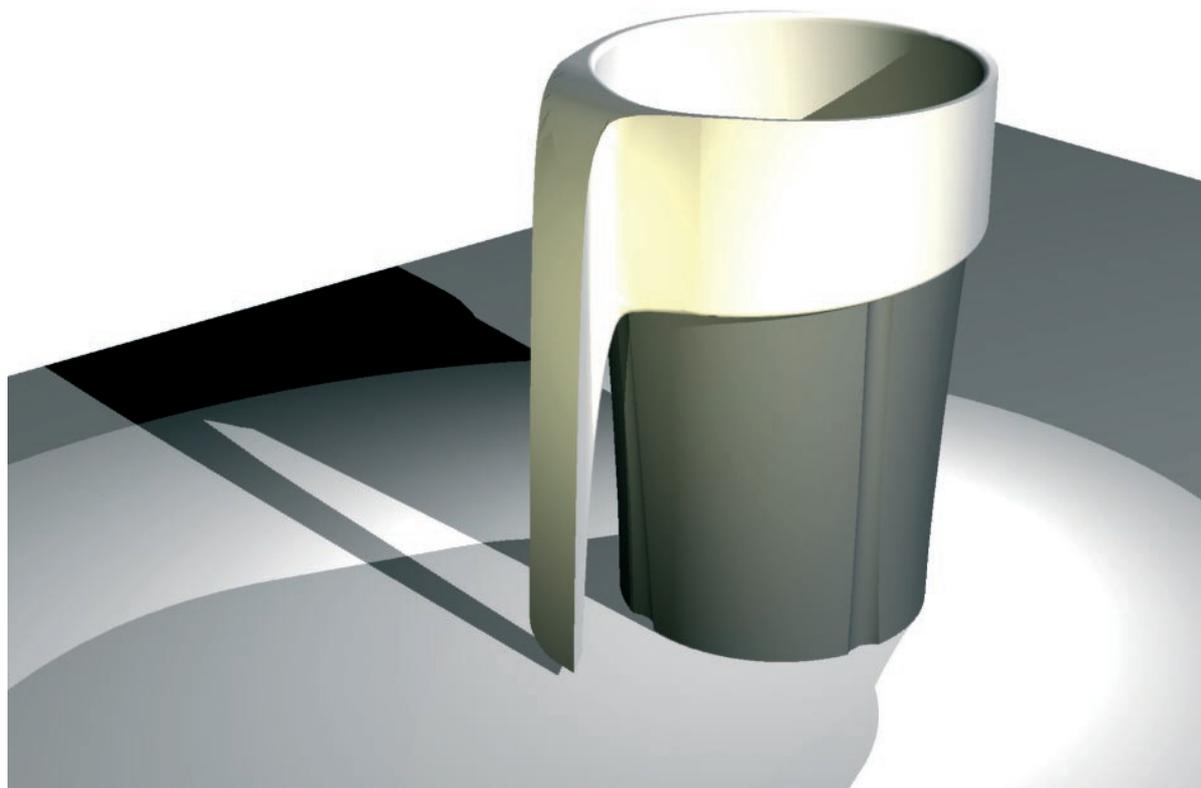
potier : Céramiques ELCHINGER
designer : Nicolas REYDEL

ice-chope

Chope à bière rafraichissante.

Elle conservera à la bière une bonne fraîcheur grâce à l'évaporation de l'eau emprisonnée dans sa surface extérieure préalablement mouillée.

Une autre manière de déguster une bonne bière avec une touche écologique....

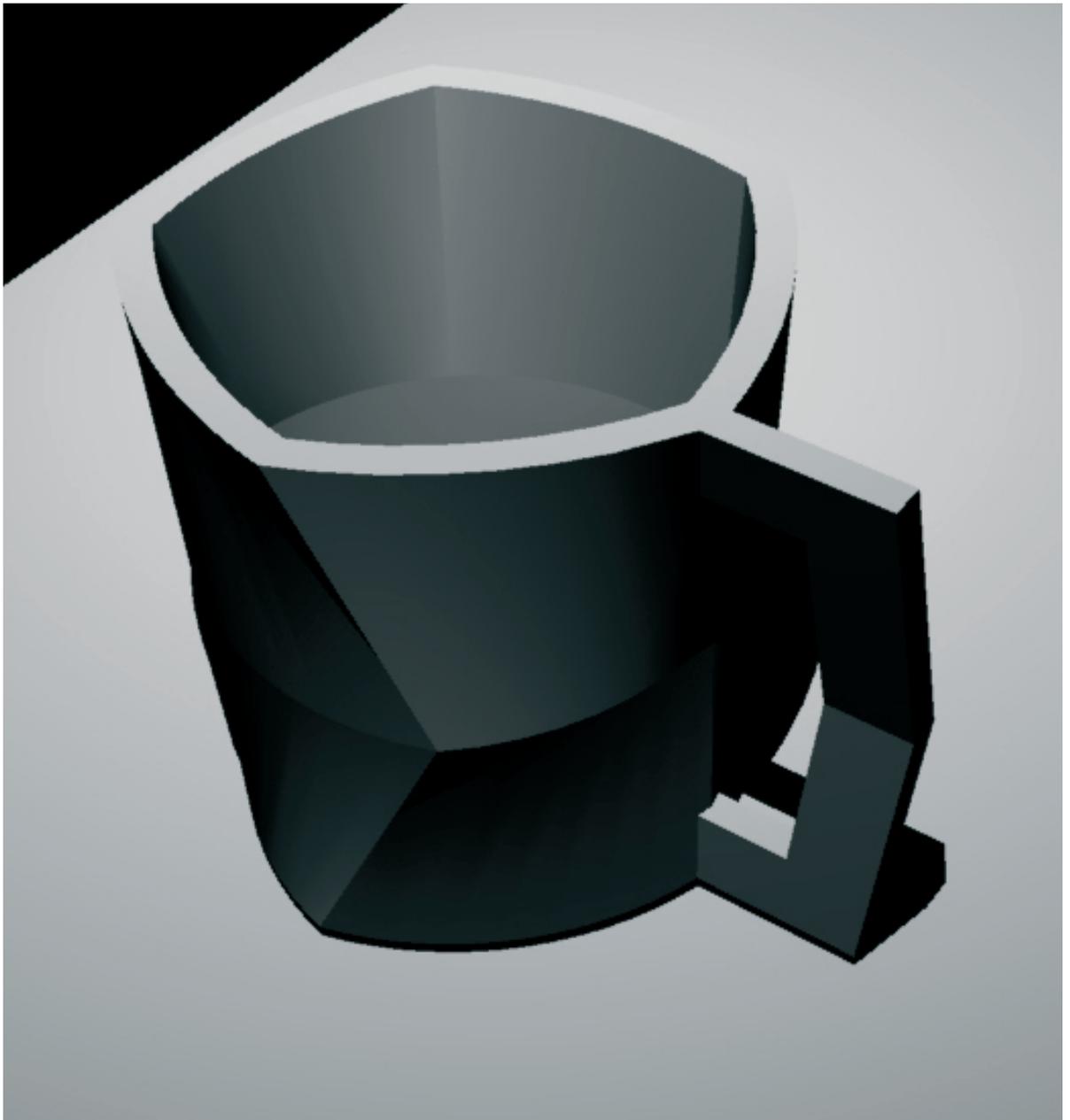




potier : **Céramiques ELCHINGER**
designer : **Camille REMOND**

Customise your cup

Dans la lignée des artoys; des poupées blanche que l'on peut peindre, "Customise your cup" est une tasse blanche comme une feuille sur la quelle on peut dessiner à l'aide de peintures que l'on cuit dans un four de cuisine. Face aux produits stéréotypés de l'industrie cette démarche de personnalisation reprend la technique de la peinture sur faïence mais transposée au consommateur, qui devient acteur de la valeur ajoutée à l'objet.





potier : Poterie BECK René
designer : Antoine BOSC

DBLTN

DBLTN (DiaBLoTiN) est un objet «plurifonctionnel».

Il est à la fois objet de cuisson, de collation et de conservation, grâce à son assiette faisant office de couvercle.

Sa fonction s'inspire de la cocotte produite par la poterie BECK : Le diable, contenant en terre cuite pouvant aussi bien être utilisé au four qu'au micro-onde, permettant une cuisson sans apport de matière grasse.

DBLTN trouve son origine formelle en Corée, il s'inspire d'une marmite en terre cuite très répandue là bas, Le Ddouk bai gui. littéralement pot de terre cuite non émaillé.

Terre Cuite, émaille.

Ø: 200 mm

h: 130 mm





potier : Poterie BECK René
designer : Marilyn Lefebvre

LE TEUFELE

Idéal pour cuisiner les ingrédients issus de l'agriculture biologique ou les produits frais, sans aucun ajout d'eau et de matières grasses.

La cuisine au Teufele

L'intérêt principal de la cuisine au Teufele réside dans une cuisson mixant cuisson à l'étouée et cuisson par rayonnement. Les Teufele de cuisine offrent une cuisson saine, douce et harmonieuse qui marie intimement épices, aromates, suc des poissons et des viandes et goût des légumes naturels. Elle ne nécessite aucun ajout d'eau ou de matières grasses. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour la cuisine des aliments issus de l'agriculture biologique. Permettant la conservation des vitamines, de leur goût et leur arôme naturel. La cuisson des viandes se fait aussi par le dessus grâce au rayonnement du couvercle: celles-ci prennent alors un bel aspect doré.

Le projet Teufele

Ce projet revisite un plat de cuisson traditionnel réalisé par les poteries BECK, plus en adéquation avec les tendances actuelles.

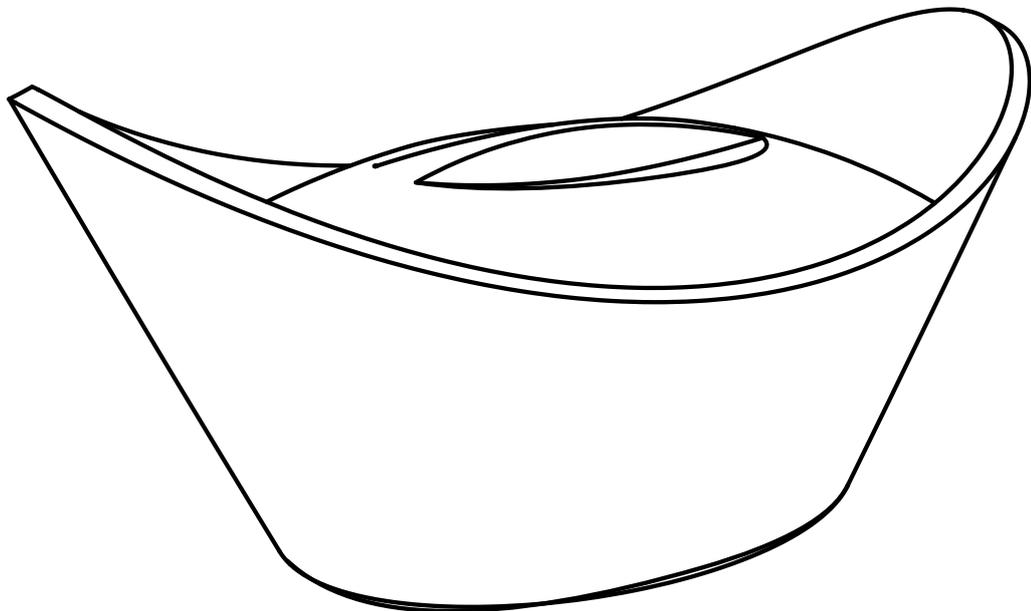
Cette version du Teufele, est composée d'un seul récipient et de 2 couvercles de tailles différentes.

Ils permettent d'ajuster la hauteur dans le récipient, ceci afin d'optimiser le temps de cuisson, et d'offrir deux récipients en un, gagnant de la place pour rangement.

La forme évasée du plat permet l'emboîtement naturel des couvercles et une meilleure préhension du récipient durant la manipulation en sortie de four.

L'intérieur est émaillé, afin de permettre un nettoyage plus efficace, l'extérieur restant "cru" afin de conserver la porosité nécessaire à la meilleure cuisson.

La cuisine au Teufele, permet de retrouver le goût authentique des aliments en profitant au mieux de leurs bienfaits. Mais aussi d'éviter les innombrables corvées de nettoyage du four....



&

potier : Les grès de Remmy

**designer : V8 designers
Pierre Bindreiff & Sébastien Geissert**

soudé

Le projet consiste à perturber le processus de fabrication traditionnel des objets tournés en les pinçant avec des outils spécialement conçus. Sur des formes simples, de différentes proportions, des pincements bien placés transforment instantanément les cylindres en carafe, en tasse, en plat. Les outils laissent une empreinte structurée sur l'objet, révélant d'une part la façon dont il est conçu et devenant par ailleurs un élément de décor. Le maniement de l'outil devient quant à lui un nouveau savoir-faire.

carafes, tasses, plats, dimensions variables.



&

potier : Les grès de Remmy

**designer : V8 designers
Pierre Bindreiff & Sébastien Geissert**

scié

En découvrant la production des grès de Remmy, nous avons été séduits par les décors certes traditionnels mais contemporains dans l'énergie du trait.

L'idée est ici de mettre en valeur ce savoir-faire du décor sans le dénaturer. Sur des coupelles de forme très simple, nous avons défini des surfaces de décor segmentées, transformant ainsi les sujets traditionnels en motifs graphiques abstraits.

coupelles empilables de différentes hauteurs.





potier : Les grès de Remmy

designer : V8 designers
Pierre Bindreiff & Sébastien Geissert

déplacé

Les pots à choucroute, aujourd'hui désuets dans leur fonction, sont emblématiques de la production de Betschdorf. En retournant le volume et en évitant son périmètre, nous en faisons un guéridon, un tabouret, une petite table basse. Le grès, utilisé surtout pour ses qualités de conservation, est aujourd'hui volontiers remplacé par des matières plus légères, plus souples, plus résistantes. En déplaçant les qualités de la matière, nous ouvrons la voie à d'autres utilisations.

guéridon

30 à 40

