

# JOURNAL CULINAIRE

*Étude subjective des perspectives créatives pensées  
en lien avec l'alimentation  
Projet imaginé par Sonia Verguet*

## ÉDITO

Pour cette seconde édition du journal culinaire, ce sont des élèves d'une classe de sixième qui ont joué le jeu: décrypter le repas sous 5 différents sujets (l'œuf, la cuisson, la table, les outils du repas et les gourmandises). Parce que manger n'est pas qu'affaire de goût, le repas a été observé sous des angles variés et vous trouverez ici très peu de recettes de cuisine. Eh oui, car le repas n'est pas synonyme de «j'aime» ou de «j'aime pas», mais bien plus de convivialité, de rassemblement, d'échange, de différences heureuses. C'est ce que ce journal vise à explorer à travers des réalisations de designers et d'artistes. Le repas, comme tout moment de la journée, peut et doit être agréable: mais cela peut-il se fabriquer?

Tels des journalistes, les enfants ont choisi et creusé les sujets qu'ils ont ici écrits et illustrés. Tels des enfants, ils ont donné leur avis. Nous espérons que toutes ces trouvailles enrichiront votre repas!

Bonne lecture,  
Sonia Verguet, designer

## ÉDITO des élèves

Nous avons d'abord fait une visite au MAIF Social club pour l'exposition «Matières à mijoter». Nous avons travaillé sur les thèmes que Sonia Verguet, la designeuse culinaire nous a présentés: des gourmandises, la table, les outils, l'œuf et la cuisson. À chaque thème, Sonia nous présentait des objets ou des projets et, par groupe de deux ou tout seul, nous avons choisi le sujet que nous préférons. Nous avons décrit le projet pour donner des informations sur la fonction d'usage, la date de création, le créateur. Nous avons inventé un titre et dessiné pour illustrer l'objet ou le projet. Nous avons aussi réalisé notre propre outil de cuisine.

Travailler sur le journal culinaire nous a appris beaucoup de choses, d'autres façons de cuisiner; nous avons insisté sur le sens du goût et nous avons fait quelques dégustations de gourmandises qu'on avait apportées et de ce que Sonia voulait nous faire goûter. Nous avons bien aimé, voire adoré découvrir de nouveaux objets. Nous avons appris ce qu'est le métier de designeuse culinaire. Ça nous a mis de bonne humeur pour certains d'entre nous!

Bonne lecture,  
Fanta, Mehdi, Sohana, Alice, Massandjé, Rayane, Nyzar, Warren, Andy, Viggo, Léana, Aylan, Manni, Angèle, Mohamed, Adam, Ilyes, Merlin, Gaspard, Lina, Amalia, Almamy, Louise.



### CUISSON



Il n'y a pas que la poêle et le four dans la vie! Découvrez plein de modes inventifs, drôles ou encore écologiques pour faire cuire votre plat préféré.

### OUTILS



Fourchette, cuillère, couteau et... mille autres outils qui rendent le repas plus riche.

### CADRE

Projet mis en place par l'association Rhénanie qui valorise l'art et le design à travers des sujets de la vie de tous les jours. Il a été dirigé par la designer Sonia Verguet avec une classe de 6<sup>e</sup> du collège Françoise Seligmann à Paris, en partenariat avec MAIF Social Club.

### GOURMANDISES



Vous pensez sucrerie en forme de crocodile, de petite banane ou de fraise n'est-ce pas? Il y en a de tellement plus intéressantes!

### TABLE



À taaaaaableeeee! Oui, mais laquelle?

### REMERCIEMENTS

MAIF Social Club et le collège Françoise Seligmann, plus particulièrement les élèves de la classe de 6<sup>e</sup> et leurs professeurs. Un grand merci à Madame Le Menn.

Mise en page: Cercle Studio  
Impression: Ott imprimeurs

### ŒUFS



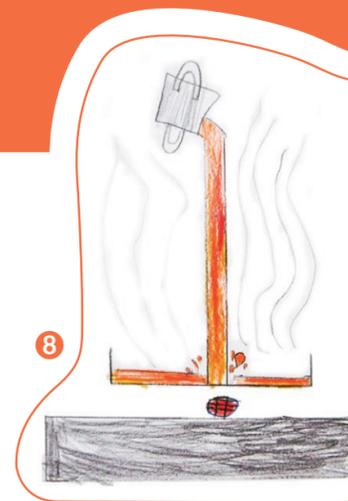
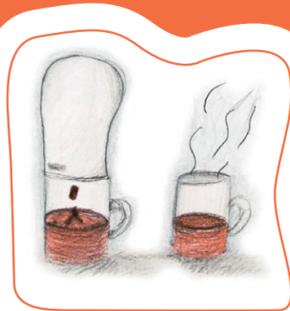
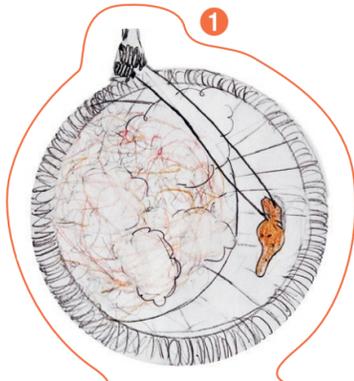
Durs, à la coque, mimosa, au plat... vous croyez avoir tout vu? On vous prouve le contraire.

### IMITATION



À l'heure où on se pose de plus en plus de questions sur ce que l'on mange, sauras-tu reconnaître les vrais aliments?

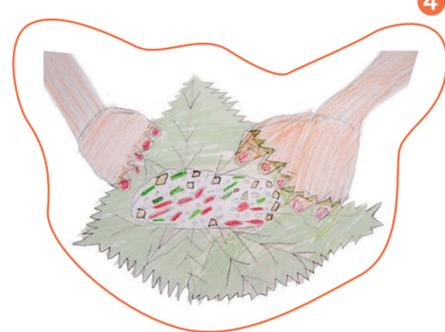
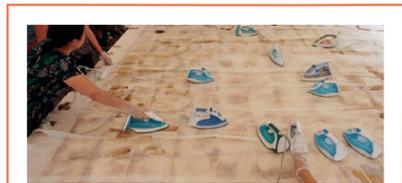




© Bompas and Parr



Capture d'écran d'une vidéo de Samir Dagadir



Un grille-pain différent imaginé par Georges Watson



© Nacho Carbonnel



© Marti Guixé

## PASSÉ

▲ La cuisine a 400000 ans: par cuisson on entend le moment où les aliments ont commencé à être transformés. Ceci a été rendu possible grâce à la découverte du feu. En cuisinant les aliments, l'Homme a libéré de l'énergie (oui, car mastiquer des choses crues est long) et c'est de ce point de départ que sa mâchoire a évolué et son cerveau a doublé! Cela signe le début de notre civilisation. Vive la cuisson!

## PRÉSENT

### 1 Four

Le pain toné ou shoti est géorgien. Il est cuit dans un four traditionnel fait en pierre avec des braises au fond qui chauffent les parois. On le colle sur les côtés et on le récupère avec un pic. → Alice

Le four marocain est aussi original, car la cuisson se fait à même les pierres. Le pain a alors les empreintes des cailloux!

### 2 Panier vapeur

Le panier vapeur peut cuire tout type d'aliments comme des pains fourrés, du manioc, des raviolis.... Il est de forme ronde en bambou ou en métal. C'est pratique pour les gens qui ont différents goûts, car on peut les empiler, chacun reçoit le sien. C'est très sympa! → Fanta et Léana

### ◆ « Les carottes sont cuites »

Quoi qu'il arrive, la situation est sans espoir, ne changera pas.

### 3 Fer à repasser

Nous avons choisi de vous présenter le plus grand croque-monsieur du monde, car nous adorons les croque-monsieur! Nous sommes très gourmands. L'équipe du Croque-Bedaine en a fait un XXL à Strasbourg le samedi 9 juin 2018. Beaucoup de tranches de pain sont collées entre elles avec un fer à repasser et tout ça sert à faire un croque-monsieur géant de 3,20 m sur 3,20 m. Je trouve que c'est impressionnant, car c'est énorme et surprenant. À votre avis combien y a-t-il fallu de mangeurs pour en venir à bout?

60 kilos de jambon  
50 kilos d'emmental  
40 litres de béchamel  
300 tranches de pain de mie  
→ Adam, Ilyes et Sohana

### ▼ Quel est ton style de cuisson favori?

Grillé (barbecue)/ Vapeur/ À l'eau/ Frit

▲ Le micro-ondes a été inventé en 1947 par l'entreprise américaine Raytheon. Le tout premier mesurait 1,80 mètre de haut et 340 kilos!

### 4 Feuilles de vigne

Ceci est un plat turc hérité de l'Empire ottoman fait avec du riz, du boulgour et de la viande enroulée dans des feuilles de vigne. Il est cuit à la vapeur. Il est national et réputé en Turquie notamment pour les festivals. J'ai choisi ce mode de cuisson, car je ne l'avais jamais vu, mais il a l'air délicieux. → Massandjé

### 5 Une vraie machine à café

Cette machine a été créée pour montrer l'action de la cafetière. Il a réalisé une forme de cafetière qui reprend l'idée de la fumée qui s'échappe habituellement des tasses de boisson chaude. L'objet devient alors bavard et poétique. Nous l'aimons bien, car on peut « voir » l'action de la cafetière, ça montre aux personnes qui ne savent pas ce qui se passe l'action de la cafetière. → Amalia et Lina

### 6 Toaster

Un grille-pain différent: d'habitude on met la tranche de pain dans la machine, et on doit tout le temps le remonter et le rabaisser s'il n'est pas cuit. Ce grille-pain est particulier, parce qu'il change la manière de cuire, on le voit faire sous nos yeux. L'inconvénient est qu'il met du temps à griller et si vous avez une famille nombreuse, il faut faire preuve de patience! ZzZz... → Almamy et Nyzar

### 7 Bouilloire

Nacho Carbonnel a créé une bouilloire qui raconte sa fonction. Elle a une forme molle, comme fondue, à cause de la chaleur. Il a créé cet objet, car les bouilloires classiques ne racontent pas leur action. On pense que c'est bien, car c'est original et c'est comme si les objets s'exprimaient. Auriez-vous pensé qu'il s'agissait d'une bouilloire? → Angèle et Manni

## FUTUR

### 8 Lave et steak font bon ménage

L'idée de faire cuire de la viande avec de la lave vient du professeur Wysocki. Les aliments sont très chauds, c'est pour ça qu'il faut les récupérer avec une pince, et il faut s'équiper d'une combinaison pour éviter de se brûler. Nous avons choisi ce sujet parce que ça change de nos habitudes. Le problème c'est que les aliments sont carbonisés. Mais est-ce que c'est comme ça que l'on mangera dans le futur avec le réchauffement climatique? → Mehdi et Viggo

### 9 Embrassement d'éclairs

Cette invention conductrice d'électricité est due au duo de designers anglais Bompas et Parr. Il s'agit d'une première cuisson à la force de la foudre grâce à Tony Davies de l'Université de Southampton et du laboratoire High Voltage. Quand la foudre tombe, elle peut atteindre 28000 degrés: 5 fois plus chaud que les rayons du soleil. Un morceau de viande tenu par une fourchette est placé entre deux paratonnerres. Ils vont faire passer des éclairs qui vont apparaître des flammes: cela fait cuire la viande. Nous trouvons ce procédé très beau et fou, mais il reste néanmoins dangereux, car les éclairs pourraient s'échapper et le feu se propager. Il est aussi rigolo, car c'est étonnant que la viande puisse faire de l'électricité, mais il vaut mieux ne pas mettre la main à travers. Auriez-vous pensé à cuire de la viande avec des éclairs? → Merlin Aylan et Gaspard

### 10 Four solaire

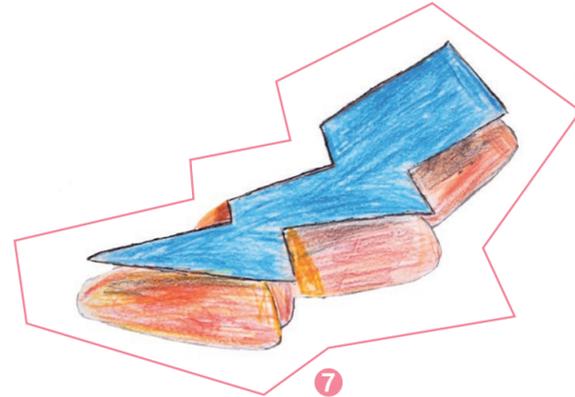
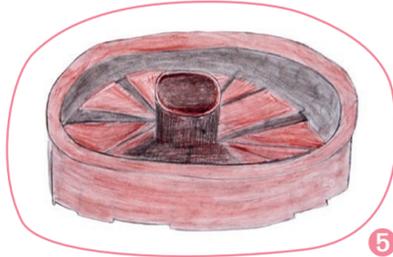
Ici ce qui permet de bien faire chauffer les aliments est une forme métallique, ronde et concave (qui présente une courbure en creux). Les rayons du soleil vont sur la machine qui va alimenter la poêle ou la marmite en chaleur. Je trouve ça pratique, car au lieu de consommer beaucoup d'électricité, on peut directement sortir dans son jardin ou autre part à l'extérieur pour cuire son repas. Et c'est gratuit! Ce projet s'appelle Solar Kitchen et a été inventé par le designer Marti Guixé. → Andy



© Simon Nicaise



© Sonia Verguet



## PASSÉ

À l'arrivée des premières aristocraties, les rois se sont réservés des nourritures plus rares. On pourrait alors dire que la gourmandise s'est plus fortement développée à ce moment-ci. Car il faut rappeler que manger était avant tout avant cela une nécessité plus qu'un plaisir.

## PRÉSENT

### 1 Du poisson au goûter?

On pourrait penser que ce sera un mélange de poisson et de sucre, mais en fait ça n'est pas ça! Il s'agit d'une pâte sucrée fourrée de purée légère de haricots rouges. → Warren

### 2 Amuse-toi!

Julie Rothhahn et Sonia Verguet inventent des biscuits amusants: qui s'emboîtent comme un puzzle ou qui reprennent le jeu Memory. Des jeux qui normalement ne se jouent pas à table. Je trouve ces projets bien, car on peut s'amuser avec et aussi les manger. C'est plus sympa de manger en jouant, car c'est comme un défi et quand on gagne on mange! Aussi c'est normalement quelque chose qu'on n'a pas le droit de faire. → Sohana et Massandjé

### 3 Gâteau pratique

C'est un projet pour les tasses fait par Florence Doléac (artiste designer française). Elle a créé un gâteau en forme de chapeau avec quelque chose au-dessus pour le soulever pour simplement l'enlever quand on veut et le manger quand on veut. Je trouve ça pratique, car on peut le prendre selon nos envies (boire le thé, café ou faire autre chose), cela garde la boisson au chaud et puis c'est original par rapport aux gâteaux que l'on mange habituellement avec notre café. → Alice

Les Radi Designers ont aussi imaginé un biscuit à la forme spéciale. Il est en forme d'éclaboussure. Et oui, pourquoi les biscuits devraient-ils toujours être simplement ronds ou rectangulaires et ne rien signifier? Ici, il est drôle!

### 4 Sculptures glacées

L'artiste Simon Nicaise et son projet Muséomorphe (pensé pour le musée Fabre) fait des sculptures en glace pour donner envie aux gens de rentrer au musée. On pourrait faire pareil pour tous les musées. Pour le château de Versailles, un portrait de Louis XIV, pour le Musée du Louvre, une pyramide, etc. → Rayane et Nizar

### ▲ Évite les caries!

L'entreprise Colgate qui fait du dentifrice a inventé un bâtonnet de glace en forme de brosse à dents. Ça sert à ne pas oublier de se brosser les dents quand tu as fini de manger la glace sucrée. Tu évites les caries d'une manière sympathique! Est-ce que ça te ferait mieux penser à te brosser les dents? → Léana et Fanta

### 5 Toutes nos envies

Le moule sert à prendre la part qu'on veut grâce aux largeurs et hauteurs différentes. → Lina et Amalia

### 6 Anti-poussière

Avec un seul bâton, le problème est que la sucette colle si on doit la poser quelque part. Si on doit la poser sur une table, elle ramasse les saletés. Nous pensons que c'est une bonne idée qu'a eue Marti Guixé en faisant une sucette tripode car la sucette reste toujours intacte. Il a aussi inventé une autre sucette. Cette fois-ci en son cœur se trouve une graine. Une fois la sucette terminée, on crache alors la graine sur laquelle on tombe (quelque chose qu'on n'a normalement pas le droit de faire!) et une plante, un arbre, une fleur poussera peut-être! → Aylan

### 7 L'éclair surprenant

La forme donne envie, car elle n'est pas comme d'habitude! C'est une vraie forme d'éclair et pas de rectangle. Quel éclair préféreriez-vous voir dans les boulangeries? → Almamy et Mohamed

### 8 Pistolet

Le pistolet est une arme très grave, qui tue. Cette sucette de la designer Marije Vogelzang sert à nous dire que c'est mal de manger trop de sucre. On pense que c'est bien d'avoir moulé cette forme, car on peut manger et apprendre en même temps. Mais ça nous donne quand même envie! Et vous, la mangeriez-vous? → Mani et Angèle

### 9 Pierres précieuses

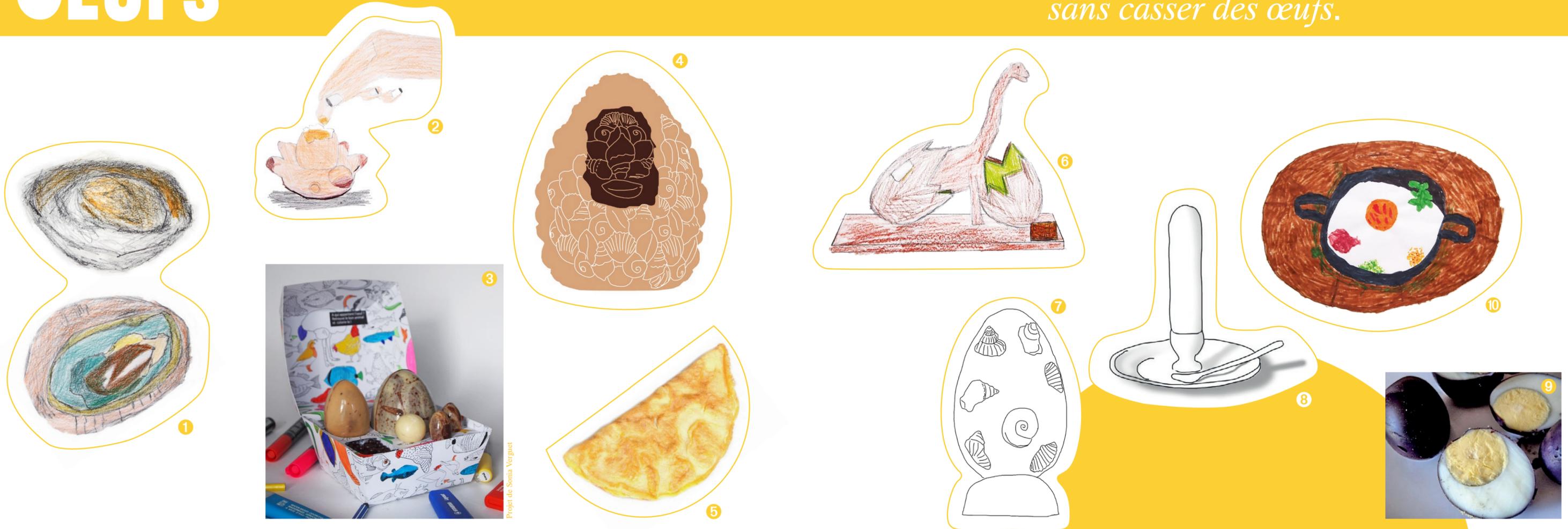
Du sirop en forme de pierres précieuses imaginé par Anne-Charlotte Blanchot. Ça sert à mélanger sans devoir mesurer les quantités. C'est intéressant et joli, car il y a plein de couleurs et de parfums. C'est pratique pour inventer des cocktails et c'est moins lourd que de transporter des bouteilles. À votre avis quel est le goût des pierres bleues? → Merlin et Gaspard

Il existe des pastèques carrées. Elles ont été inventées pour gagner de la place dans les transports, mais elles n'ont pas eu trop de succès. Pourtant elles ont le même goût que les rondes. À ton avis pourquoi est-ce qu'elles n'ont pas plu?

## FUTUR

### 10 Boîtes cacheuses

Daizy Zheng a utilisé un paquet de frites Macdo, mais il n'y en a, à la place se trouve du cèleri. Dans une boîte de médicaments, y sont placées des myrtilles et dans un paquet de cigarettes des bâtonnets de carotte. C'est le meilleur, car il cache bien la sauce! Alors à quoi allez-vous devenir accro maintenant? Les légumes et les fruits vont-ils gagner? → Viggo et Mehdi



## PASSÉ

### 1 L'œuf de 100 ans

C'est un mets chinois qu'on appelle le pidàn ou œuf de 100 ans. Pour le préparer, il faut de préférence un œuf de cane. Il vous faut des feuilles de thé, du riz paddy et un mélange de boue riche en chaux. On laisse mariner dans ce mélange pendant quelques semaines ou quelques mois. Le jaune devient orange et vert tandis que le blanc devient foncé et gélatineux, mais sans goût. Selon l'histoire, au début de la dynastie Ming, une canne aurait pondu son œuf dans de la chaux et on l'aurait retrouvé comme ça. On peut manger l'œuf avec de la sauce soja. → Warren

Il existe un autre mets particulier à base d'œuf cette fois-ci beaucoup mangé aux Philippines. Il s'agit d'un œuf où on peut distinguer la formation en cours du poussin. Il s'appelle balut. C'est spécial!

## PRÉSENT

### 2 Coquetier

Ce pain est particulier parce qu'il n'a pas la forme d'un vrai pain, il est en forme d'étoile: il sert de support à manger un œuf à la coque. C'est un coquetier! Les petits bouts sur le côté servent à tremper dans l'œuf. Cet objet comestible a été créé par Hector Serrano Studio. C'est pratique parce qu'on ne fait pas de vaisselle: on n'a pas besoin de le laver parce qu'on l'aura déjà mangé. → Mohamed et Almamy

### 3 Qui est arrivé en premier?

L'œuf ou la poule? Il faut chercher la réponse dans l'évolution: les espèces se modifient lentement au cours du temps, et de nouvelles espèces apparaissent. L'ancêtre de la poule n'était pas une poule, mais un autre oiseau préhistorique, qui lui ressemblait beaucoup, et qui, notamment, pondait aussi des œufs.

### 4 À qui cet œuf?

Dans cette boîte, il y a des œufs en chocolat. Ceci sert à apprendre aux enfants qu'il n'y a pas que des poules qui pondent des œufs. Sur la boîte, il y a d'autres animaux. À chaque bonne réponse, on colorie l'animal qui a pondu l'œuf et on a le droit de le manger. Nous pensons que cette idée est très instructive et amusante. → Lina et Amalia

### 5 Visage au coquillage

Pierre Hermé et Thomas Boog ont fait des chocolats variés: chocolat noir, blanc, lait. Nous avons choisi ce projet, car c'est avec des chocolats variés: chocolat noir, blanc, lait. Nous ne voudrions pas les manger, car ils sont trop beaux. C'est impressionnant, drôle, et même hallucinant! → Massandjé et Sohana

### 6 L'œuf le + grand du monde

C'est un œuf pondu par l'oiseau éléphant, de forme ovale, de couleur blanche et un petit peu beige. Il est géant: il mesure 30 cm et 27 cm de haut (Un œuf de poule mesure 5 cm). La matière est liquide à l'intérieur et dure à l'extérieur comme d'autres œufs. Ça serait génial de pouvoir le découvrir et ce serait surprenant de le déguster! → Fanta et Léana

### 7 Différence

Personnellement, mon œuf préféré est l'œuf d'esturgeon\*. Voici quelques noms d'œufs non communs comme: l'œuf de caviar\*, l'œuf du lump, l'œuf de mulot, l'œuf de crocodile, etc. Les différentes cuissons de l'œuf sont: l'œuf poché, l'œuf dur, l'œuf brouillé, l'œuf à la coque, l'omelette, l'œuf au plat... Dans la classe nous préférons la cuisson en omelette et vous? \* Esturgeon: c'est un petit poisson. \* Caviar: l'œuf le plus cher au monde qui existe. → Viggo

### 8 Choco-Dino

Ce chocolat en forme de dinosaure avec sa coquille brisée a été fait par « La mère de famille ». On pense que le dinosaure représente le danger qui vient de naître, donc il ne faut pas manger trop de chocolat. → Angèle et Manni

### 9 – de choco + de beauté = + de plaisir

Sur l'œuf en chocolat, il y a des empreintes de coquillages. Si j'allais à la chocolaterie, je le choisirais parce que je le trouve plus beau qu'un œuf de Pâques « normal » même s'il y a moins de chocolat que dans un œuf classique. → Andy et Rayane

### 10 Fini les œufs!

Annie Larkins a imaginé des œufs sans œufs. Elle a imité la texture et les couleurs des œufs afin de nous habituer à ne plus en manger. Elle n'a pas refait la même forme et s'est même amusée avec!

### 11 Recette haïtienne

(Euf dur cuit dans du vin rouge épicé: anis, cardamome, grains de poivre noir, cannelle, gingembre en poudre, piment sec, coriandre et cumin.

### 12 « Marcher sur des œufs »

Avancer avec prudence, précaution.

### 13 Chiffres et lettres

Les comprendre. Les chiffres:  
0: œufs produits dans un élevage biologique  
1: élevage où les poules ont un accès à un parcours herbeux.  
2: œufs produits par des poules élevées au sol, c'est-à-dire dans un bâtiment, sans accès à l'extérieur.  
3: œufs de poules élevées en batterie, dans des cages.  
Les lettres correspondent aux deux premières lettres du pays d'origine. Les œufs sont calibrés en quatre catégories: S, M, L, et XL. Dans les recettes de cuisine, sauf mention contraire, il s'agit d'œufs moyens.

### 14 « Sortir de l'œuf »

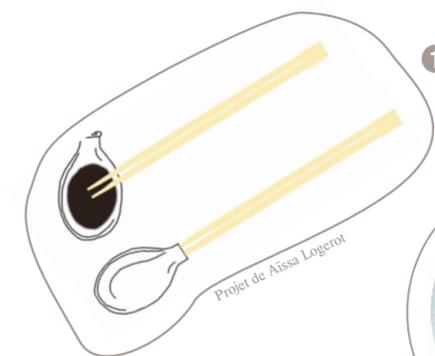
Cette expression est employée dans la langue familière. Elle donne l'idée d'une grande naïveté causée par un manque d'expérience.

## FUTUR

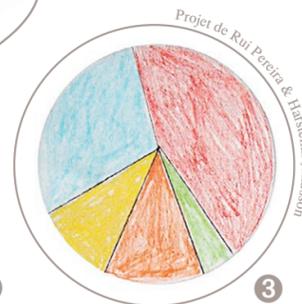
### 15 Fusion

Cet œuf a été créé par Dan Barber, un cuisinier anglais. Il a donné du piment à des poules, ce qui a rendu le jaune l'œuf d'une couleur orange-rouge et qui l'a rendu pimenté. Il a montré que quand on donne quelque chose à manger à une poule, l'homme le mangera aussi (exemple: si on donne un pesticide à la poule, on mange aussi des pesticides). Nous pensons que c'était une idée rigolote et aussi bizarre. Nous trouvons que l'œuf a une couleur plus belle. Si nous avons choisi le titre de « œuf en fusion » c'est qu'il a une couleur de lave et aussi qu'il doit piquer dans la bouche. Quelle autre saveur pourrait-on donner à l'œuf? → Merlin et Gaspard

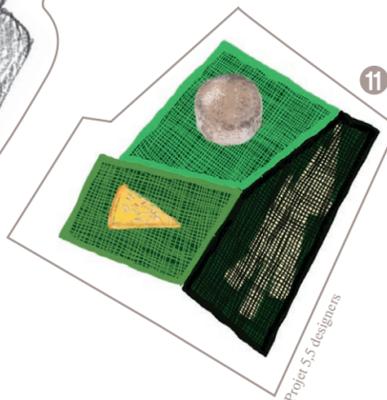
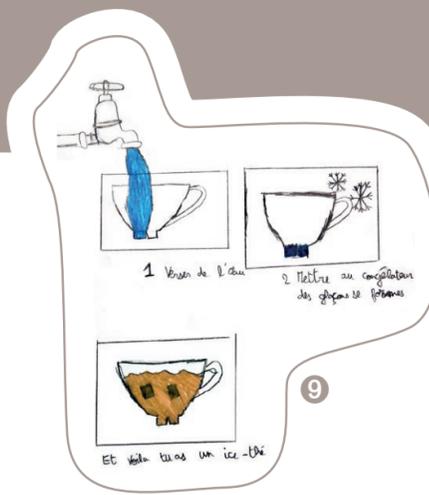
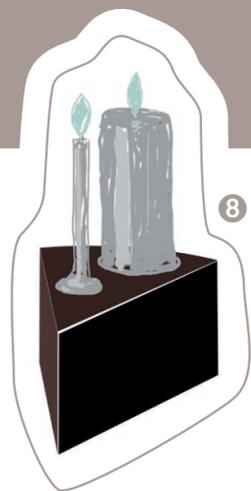
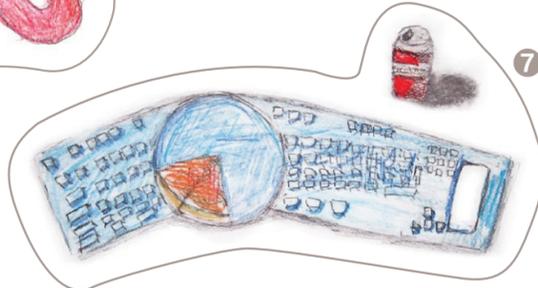
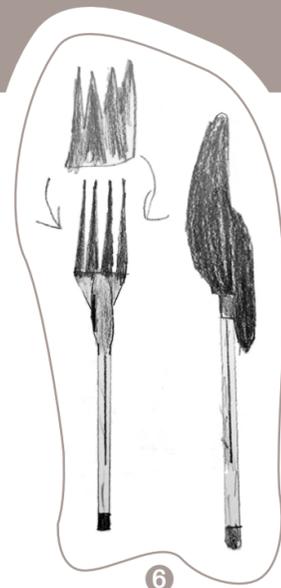
# OUTILS



Projet de Aïssa Logerot



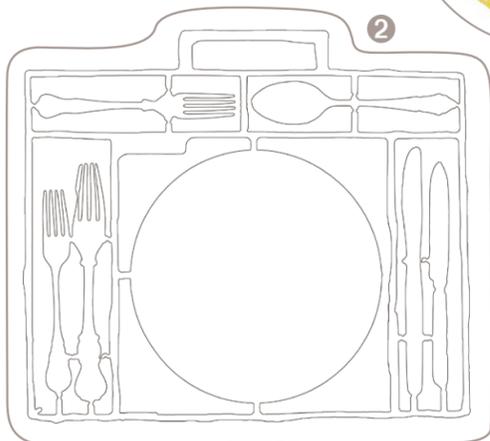
Projet de Rui Pereira & Hansman Juliano



Projet S.S designers



Projet du studio A+B designers © Aniré et Joly



Projet de Hill Demelza

## PASSÉ

Sans stockage on ne pouvait se nourrir longtemps. Aussi on faisait sécher, saler, fumer et fermenter les aliments pour les conserver. La réfrigération telle qu'on la connaît est apparue dans les années 60. Un outil fantastique, mais qui nous fait passer moins de temps près des aliments finalement... alors pour ou contre le frigo?

## PRÉSENT

### 1 2 en 1

Il s'agit d'une cuillère qui peut se transformer si besoin. Elle est en deux parties: la première est faite de deux baguettes, et la deuxième d'un petit bol où on peut verser des sauces comme le wasabi et la sauce soja. J'aime cet outil, car, comme ce qui devient bol est petit, on gagne en espace sur la table. Je recommande cet outil aux personnes qui aiment manger avec des baguettes chinoises. → Ilyes, Adam et Mohamed

### 2 Plastique-chic

Ces couverts réconcilient deux concepts à priori incompatibles. Il s'agit de couverts et d'une assiette en plastique, mais beaux, chics. Nous trouvons ça pratique, les couverts sont rangés dans une boîte comme si c'était une mallette. Il faut les détacher quand on s'en sert. → Mohamed et Almany

▲ Il existe de la vaisselle comestible. On connaît le cornet de glace en gaufrette, mais la designer Katja Gruijters a, quant à elle, inventé des assiettes en pain.

### 3 Pour bien manger

Il s'agit d'assiettes avec plusieurs portions. Les légumes, les céréales, les protéines, les fromages et le sucré sont symbolisés par des quartiers de couleurs bleu, rouge, vert, orange et jaune. Ces assiettes servent pour les personnes qui font des régimes particuliers. Et vous, quel régime suivez-vous? → Fanta et Léana

### 4 Antipollution

Cette invention de Nina Aalto permet de garder et d'utiliser plus qu'une fois les gobelets en plastique jetable. Cela évite la pollution et le gâchis. Ça rend le gobelet plus beau. → Warren

★ Aimons-nous tous boire dans les mêmes verres, mugs ou tasses? Il s'avère que non, car le buvant (c'est le bord du contenant) n'est pas de la même épaisseur. Nos bouches en préfèrent des fins, des larges ou des moyens. La designer Anne-Laure Desflaches a inventé un qui accueille sur son pourtour plusieurs épaisseurs. Un même contenant qui convient à tous! Pensé pour un hôpital, super!

### 6 Cuillère qui tient toute seule

Ces outils ont été créés récemment pour les personnes qui ne sont pas très agiles des doigts, qui ne peuvent pas tenir quelque chose dans leurs mains comme les personnes âgées, les handicapés, les bébés. Il y a beaucoup de personnes à qui cela arrive. Nous aimons bien ces couverts, car ils peuvent être tenus tout seuls: c'est très pratique. → Lina et Amalia

### 6 Stychette

Les objets sont conçus par Andrea Cingoli et Francesca Montana. Cela sert à travailler et à manger en même temps ou inversement. Comme ça, vous pouvez vous promener en ayant à la fois des couverts et des stylos. C'est pratique! → Mehdi et Viggo

### 7 Clavier-assiette

Un clavier d'ordinateur a été muni d'une assiette par la designer Hella Jongerius. Manger et travailler en même temps n'est pas une bonne idée, car on n'est pas concentré sur la nourriture. Par exemple, s'il y a un piment que ton frère ou ta sœur a mis pour t'embêter et que tu es concentré sur le travail, tu vas manger le piment sans faire exprès et te brûler la bouche. Elle a créé ce clavier pour nous faire réfléchir si c'est bien ou pas de travailler et de manger en même temps. C'est mieux d'être concentré sur le plat pour bien le savourer! → Angèle et Manni

### 8 Bougies

Enfin pouvoir souffler ses bougies dans l'avion! Le designer Marti Quixé a imaginé des bougies phosphorescentes, elles s'allument donc sans feu et ne produisent aucune fumée.

### 9 Tasse maison

Tithi Kutchamuch a inventé 3 tasses aux fonctions différentes. La première est une tasse presse-agrumes qui permet par exemple de faire du thé parfumé au citron. La deuxième sert à introduire de l'alcool pour avoir un thé au rhum. La troisième sert à faire des glaçons (quand on la met au congélateur) pour avoir du thé glacé. C'est sûrement meilleur que le thé qu'on achète. C'est utile, car c'est un peu la tasse qui fait tout ce qui est pratique quand on ne sait pas faire. Et vous qu'elle autre fonction imagineriez-vous? → Gaspard et Merlin

### 10 Une fourchette à 6 pics

C'est un outil pour aider à manger plus vite. C'est en métal, avec un petit manche et 6 pics au lieu de 4. Est-ce que ça vous arrive d'entendre ou de dire «mange plus vite!» ou «mange plus doucement!»? → Louise

### 11 Manger & rêver

Quand on mange, on ne se projette pas trop là où les légumes ont poussé ou bien là où les vaches ont brouté. Avec ces boîtes à fromages qui font aussi office de plateau, on est en un regard dans de verts pâturages...

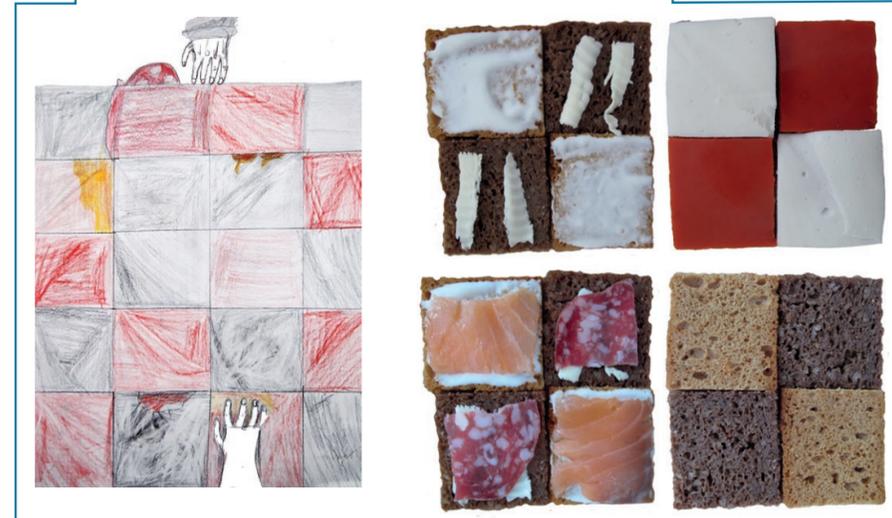
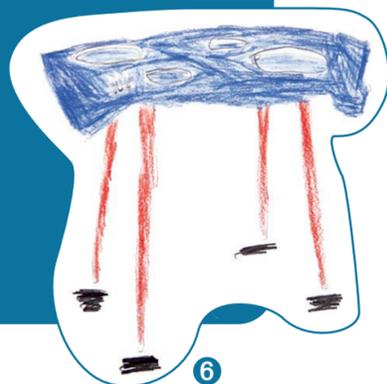
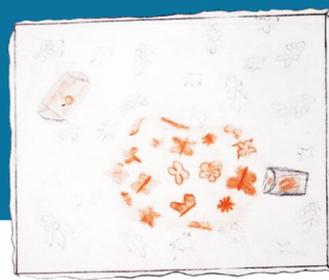
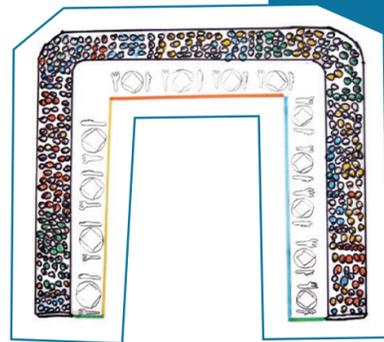
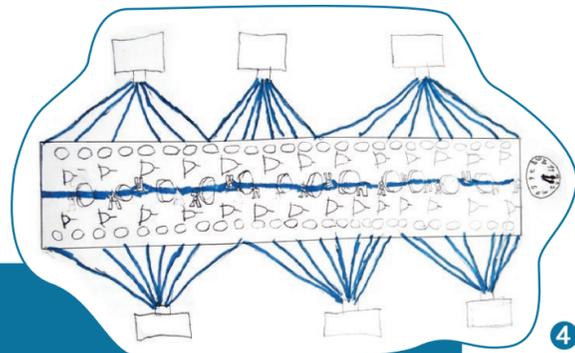
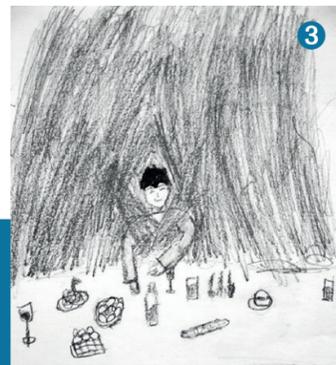
### 12 Se sentir bien

Se mettre en appétit n'est pas qu'affaire d'odeur et de palais. Pour avoir envie de se mettre à table, il faut que certaines conditions soient réunies. Le studio A+B designers a imaginé une série d'objets permettant à des petits de se sentir bien à la cantine. Comme un animal de compagnie, toujours là pour nous accueillir ou encore un revêtement pour le vaisselier doux comme un doudou!

## FUTUR

### 13 Masque à algues

Cet engin imaginé par Michael Burton et Michiko Nitta permet d'utiliser le CO2 qu'on rejette. L'air expiré aide le développement des algues qui passent dans les tuyaux pour nous nourrir constamment. Je trouve ce masque amusant, car c'est comme si la personne s'était transformée en monstre. → Aylan



## PASSÉ

▲ Au Moyen-Âge, il n'y a pas de pièce réservée aux repas. La table doit être littéralement dressée. On pose le plateau sur les tréteaux et on apporte les tabourets qui sont en forme de cube pour pouvoir être rangés plus facilement. La pièce dans laquelle on mangera sera choisie en fonction de sa luminosité et de sa température (en hiver près du feu et en été, dans une pièce aérée). La table a une forme ronde à cette époque, on cherche à représenter l'égalité à table. Elle prend une connotation très religieuse avec notamment l'apparition de la nappe qui a un double rôle: un rôle pratique qui permet de cacher les tréteaux, de s'essuyer (la serviette n'existait pas encore) et un rôle symbolique par sa couleur blanche qui renvoie à la pureté.

### + Allongé

La pièce dans laquelle les Romains dinaient s'appelait le triclinium. Cette pièce est l'équivalent de notre salle à manger. Ce mot désigne à l'origine un lit à trois places permettant de prendre les repas en étant allongé. Il y a généralement trois lits dans la pièce accolés à trois murs. Ils sont en pente et montent vers une table carrée qui se trouve au centre de l'espace occupé par les trois lits, de façon que leur appui arrive un peu au-dessus du plateau de la table.

## PRÉSENT

### 1 Table à rencontre

DUS Architects a créé une table dont on met une moitié dans la rue et l'autre moitié à l'intérieur de chez soi, d'un restaurant ou d'un bar. J'ai choisi ce projet parce que je trouve que c'est intéressant. Ça permet à deux personnes d'avoir des envies différentes. En regardant l'image, ça me rappelle le confinement et le risque de se contaminer. → Aylan

### 2 Ça roule!

Marije Vogelzang a imaginé un chemin de table étroit, géant et en forme de U. Il est constitué d'un bac contenant des billes. Ça sert à se faire passer des plats. C'est pratique quand ils sont lourds! → Fanta et Léana

### 3 La table d'amis

La designer Marije Vogelzang a paré une table de serviettes géantes. Des personnes les ont autour du cou pour ne pas se salir et c'est comme si elles avaient un uniforme. Cela crée des liens entre des personnes qui ne se connaissent pas. → Adam et Ilyes

### 4 Table aux mille faces

Il s'agit d'une grande table entièrement blanche où l'on va projeter des images vidéo dessus. Ça sert à divertir les gens pendant le repas ou juste à faire beau (il y a eu de projeté des feux d'artifice, un plan de Paris, des fleurs, une rivière...). Nous trouvons ce projet très beau et surprenant, car on ne saura jamais quelle image va apparaître. Et vous qu'aimeriez vous voir arriver sur la table? → Gaspard et Merlin

### 5 La table magique

Cette nappe de Christine Bjaade a été créée en 2009 en Suède. Elle s'appelle Underfull tablecloth. Au contact d'un liquide coloré apparaissent des papillons de la même couleur que le liquide. Ça sert à embellir des accidents de la vie de tous les jours. Enfin une bonne excuse pour faire des bêtises à table! → Amalia et Lina

### 6 Table à trous

Cette table créée par l'artiste Blesse est une table avec une nappe spéciale. Des trous à même la table sont là pour faire comme des assiettes. Des fixations permettent d'enlever la nappe servant au final aussi d'assiettes: cela permet de ne pas salir de vaisselle. Ce projet est utile et surprenant. La prochaine fois que vous ferez la vaisselle, vous y penserez! → Mohamed et Almamy

### 7 Un décor comestible!

Cette installation de Sonia Verguet est faite de tortillas recouvertes de fromage blanc et de roquefort avec du colorant alimentaire pour la couleur bleue, et houmous pour la couleur beige. Elle a fait ça pour que l'on ne se fatigue pas à faire la vaisselle. Ça se mange avec les mains, sans couverts. C'est bien parce que c'est pratique. L'histoire de Hansel et Gretel l'a inspirée. Ici on mange le sol de la pièce. Et vous, quelle partie de chez vous referiez-vous en version comestible? → Sohana et Massandjé

### 8 L'ordinateur nappé d'or

Une nappe recouvre un clavier d'ordinateur (il y a de l'espace pour pouvoir toucher le pavé tactile). Les touches ont été brodées au fil d'or. Autour du clavier, des assiettes sont disposées, elles en épousent la forme. Je trouve ça pratique parce que tu peux manger et en même temps regarder une série ou travailler sur l'ordinateur. Mais est-ce une bonne idée de faire deux choses en même temps? → Andy et Rayane

### 9 Le pique-nique naturel

Pour des repas plus au vert dans le futur, dans un parc à Nègrepelisse, se trouvent plusieurs nappes pour pique-niquer: un bon moyen pour se rapprocher de la nature. Le nom du projet est «Chérie, j'ai oublié la nappe» du studio 5.5 Designers. Il y a eu quelques étapes pour y aboutir: déjà ils choisissent plusieurs endroits dans le parc, ils font des croquis, ils prennent les idées d'emplacement les plus réussies, ils prennent la meilleure mesure, ils font en sorte que le dessus de l'endroit où ils vont mettre leurs nappes soit droit. Puis ils mettent de la colle pour fixer des petits carreaux de mosaïque rouges, blancs et roses de pâte de verre. Le projet est intéressant pour les gens qui oublient leur nappe. Celle-là sera vite sèche! → Manni, Angèle et Viggo

### Quelle est ta table préférée?

Ton lit/Le canapé/La table à manger

