

## « De l'Apéricube au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ? »

Stéphanie Sagot

Le repas est un espace théâtralisé au sein duquel, des buffets antiques au plateau-repas en passant par le repas d'anniversaire, les mœurs varient mais les intentions de mise en scène jouent souvent un rôle majeur. Dans ce cadre, posons-nous la question de l'influence de l'industrie sur la cuisine domestique, la préparation et le déroulement du repas d'aujourd'hui. De la célèbre figure de l'*Apéricube* à la réinvention contemporaine de la table d'autrefois, nous questionnerons les élaborations de « scénarios », véritables supports d'histoires qui, bien qu'aux antipodes, soulignent une volonté commune de mettre en scène et par-là, de conférer du sens à une industrie agroalimentaire en perte de crédibilité.

Or, questionner et stimuler l'imaginaire, composer des scénarios et rendre les produits intelligibles constituent les principaux enjeux du design. Aussi, par le biais d'exemples puisés dans les arts de la table, les préparations culinaires et la conception d'espaces cuisines, nous présenterons et questionnerons les apports du design contemporain dans l'élaboration du repas domestique. Nous nous pencherons plus particulièrement sur certaines créations telles que les projets prospectifs menés par Whirpool depuis 2004 dans la série « in.kitchen » envisagés comme des « conceptions paysagères pour une nouvelle expérience de la cuisine intégrée » ou encore sur des propositions de design culinaire telles que celles de Marc Brétilot qui développe notamment une « ergonomie du manger » en questionnant les différentes gestuelles de dégustation.

Nous remarquerons ainsi que de nombreuses créations concourent à renouveler les rituels autour de la table ainsi qu'à créer du lien en cherchant à réactiver l'imaginaire. Ces créations, en faisant l'économie de citations anachroniques, dotent les produits d'une touche de poésie et ouvrent l'industrie agroalimentaire vers l'évocation de nouveaux univers. Notre conclusion portera alors sur les perspectives de cette rencontre, perspectives qui se recoupent avec le projet de Centre d'arts appliqués à l'alimentation de Nègrepelisse.

Docteur en arts appliqués, **Stéphanie Sagot** étudie actuellement la faisabilité d'un centre de recherche, création et médiation en arts appliqués à l'alimentation dans le Tarn-et-Garonne (Nègrepelisse). Parallèlement à cette mission, elle pratique et enseigne le design ; depuis trois ans, son travail questionne notamment les relations entre le design et le secteur agroalimentaire, ce qui la conduit à collaborer avec des artisans, des chefs et des industriels ainsi qu'avec diverses structures de formation.