

PORCELAINE COFFEE CUP

Concours international de design



La ville de Limoges organise, en partenariat avec les associations Esprit Porcelaine et La Caféothonèque - Connaissance du Café, le premier concours international de design de tasses idéales pour le café.

Remise des dossiers avant le 15 octobre 2014

1^{er} prix : 5 000 €

2^e prix : 3 000 €

3^e prix : 1 500 €

Renseignements et inscription : www.ville-limoges.fr





PORCELAIN COFFEE CUP

Concours international de design A la recherche du set de tasses idéal pour le métier de Barista

Le concours

Le domaine de la caf  ologie et de la dégustation de cafés d'excellence est actuellement en plein essor. Pour autant, les professionnels ne disposent pas à ce jour de tasses réalisées dans un matériau haut-de-gamme et répondant à leurs attentes gustatives et olfactives extrêmement précises.

La Ville de Limoges, l'association Esprit Porcelaine et l'association Connaissance du Café – La Caf  oth  que se sont rapprochées afin d'organiser, en collaboration, un concours de design visant à créer cette « tasse parfaite » en porcelaine de Limoges. A l'issue du concours, les lauréats pourront être mis en relation avec une entreprise ou un groupement d'entreprises de Limoges à des fins d'édition en grande série.

Cette « tasse parfaite » verra le jour en porcelaine de Limoges, dans une démarche similaire à celle qui avait présidé il y a une quarantaine d'années à la création de verres de dégustation destinés au monde de l'oenologie.

La Ville de Limoges assure la maîtrise d'ouvrage de cette opération, en collaboration avec l'association Esprit Porcelaine et l'association Connaissance du Café, avec lesquelles une convention a été établie.

Participation de l'Etat pour 19 %, soit 11 400 Euros, et de la Région Limousin pour 15 %, soit 9 000 Euros, dans le cadre du nouveau Contrat d'Agglomération de Limoges.

Contacts :

- Mairie de Limoges : Françoise Tintou : francoise_tintou@ville-limoges.fr · 05 55 45 64 14
- Esprit Porcelaine : Michelle Dumain : espritporcelaine@gmail.com · 06 80 17 26 04
- La Caf  oth  que : Christina Chirouze Montenegro : christina@lacafotheque.com · 06 67 06 20 14

Le jury de présélection – Les critères de présélection

Il avait été demandé aux candidats de créer un ensemble de tasses et soucoupes de dégustation de café (espresso, cappuccino, latte et plateau de café gourmand), respectant un cahier des charges technique très précis établi par des spécialistes de la caféologie et de la porcelaine.

Les 153 dossiers reçus provenaient essentiellement de France, mais aussi de Suisse, Belgique, Allemagne, Belgique et Colombie, avec une participation importante d'étudiants en écoles d'art ou de design (24 dossiers de l'Ecole supérieure d'art et de design de Reims, 7 dossiers de BTS « design de produits » de Bordeaux, 14 dossiers de l'Ecole Supérieure d'Arts Appliqués de Bourgogne, - BTS « design de produits », 18 dossiers d'étudiants en design industriel de l'Université catholique de Pereira – Colombie). 99 dossiers ont été soumis à l'appréciation du jury, les propositions restantes ayant été écartées pour non-conformité au cahier des charges ou au règlement du concours.

Les projets ont été évalués selon plusieurs critères : qualités esthétiques, utilisation du matériau porcelaine, adaptation à un usage professionnel en salon de dégustation, conformité au cahier des charges techniques.

Compte tenu de la qualité et de la diversité des projets présentés, le jury a décidé d'en retenir 8 pour la phase finale du concours, au lieu des 7 initialement prévus.

Ces 8 projets présélectionnés donneront lieu à la réalisation de prototypes sous la responsabilité de l'association Esprit Porcelaine, en collaboration avec les entreprises de porcelaine de Limoges. En septembre 2015, à l'occasion de la manifestation Toques et Porcelaine organisée par la Ville, ces prototypes seront soumis à l'appréciation d'un jury chargé de remettre trois prix de 5000, 3000 et 1500 €.

Les membres du jury

- Isabelle DEBOURG, adjointe au Maire en charge du tourisme, Présidente
- Lucie BAUDAT, designer
- Jérémy EDWARDS, designer
- Philippe EXBRAYAT, barista (Limoges)
- Jean-Charles HAMEAU, conservateur chargé de la création contemporaine, musée national Adrien-Dubouché
- Christian LE PAGE, porcelainier (porcelaines J.L. Coquet)
- Gloria MONTENEGRO, présidente de « Connaissance du Café »
- Alex PERNICI, société « La Marzocco »
- Antoine REGUILLON, conseiller arts plastiques DRAC Limousin
- Grégory ROSENBLAT, porcelainier (porcelaines Arquié)
- Tony TANCHALEUNE, barista (Montréal).

Les candidats présélectionnés

- Régis COURTOUX, « Vésuve »

Régis Courtoux (Saint-Priest-Taurion, 87) est directeur de l'agence Formare Design, spécialisée dans le design produit. Il est notamment à l'origine du projet de création de mobilier urbain en céramique Urbacer, en collaboration avec les entreprises Mérigous, Arquié et Raynaud. Entre autres distinctions il a obtenu le Grand prix du concours Lépine en 2004 pour le fauteuil électrique « Boxway » de Dupont Médical.

« Vésuve » : cet ensemble de tasses propose de réunir dans un même design, fonctionnalités pour le barista, plaisir pour le consommateur et réalisme économique pour le fabricant de porcelaine de Limoges. La forme extérieure, évasée vers le bas en forme de corolle, favorise la stabilité de la tasse en toutes circonstances. La porcelaine blanche comme la neige au sommet du volcan contraste avec la profondeur et la noirceur du café et les dessins de la mousse du latte. Cette corolle met en valeur la tasse, à l'égal du pied des verres pour la dégustation des grands crus de vin.

- Bryan GIQUEAUX, « Matriochkas »

Bryan Gicqueaux (Montrouge, 92) est titulaire d'un DSAA de créateur/concepteur option création industrielle (Major de promotion et félicitations du jury). Il est aujourd'hui designer pour le lunetier Minima.

« Matriochkas » : le projet repose sur un emboîtement des tasses dans leurs coupelles respectives afin de les dissimuler lors du premier contact visuel. Cet encastrement permet de découvrir les tasses au moment de la préhension, de la même manière que l'on découvre les arômes d'un café lors d'une dégustation. Pour chaque typologie de café, une texture spécifique apparaît sur la tasse qui lui est dédiée. La double paroi créée par les coupelles permet d'apporter une protection thermique supplémentaire aux boissons.

- Collectif GOUPIL / D'ORSETTI, « Andréa »

Alexandre D'Orsetti (Paris) est issu de l'ENSCI – Les Ateliers de Paris. Il a participé à plusieurs projets pour diverses entreprises et a notamment conçu un 4X4 pour le constructeur malgache Karenjy.

Thélonious Goupil (Paris) est également diplômé de l'ENSCI – Les Ateliers. Il a déjà participé à plusieurs expositions et remporté le premier prix du défi « Innover ensemble » proposé par Les Compagnons en 2012.

« Andréa » : Dans sa brûlerie de la cour Damoye, Andréa torréfie le café vert qu'elle sélectionne elle-même au port du Havre. Elle a appris le métier avec son mari qui fournissait à l'époque tous les cafés de Bastille. Les deux designers ont choisi de donner son prénom à leurs créations pour rendre hommage à son savoir-faire et à sa passion. « Andréa » est une gamme de tasses volontairement sobres afin de laisser la priorité au café lui-même. Le moulage en double-paroi permet de préserver la courbe intérieure préconisée par le cahier des charges du concours tout en conservant une base stable. Cette forme permet également aux tasses de s'empiler d'une façon compacte.

- Maxime LIS, « Strato »

Maxime LIS (Bordeaux) est étudiant en BTS Design produits, 2^e année, au lycée François-Magendie de Bordeaux.

« Strato » représente symboliquement les strates de la surface terrestre, d'où est puisé le kaolin, avec une idée d'élévation empruntée au geste du potier. Chaque strate est dessinée pour optimiser l'ergonomie, et résulte d'une étude sur la préhension pouce/index. L'épaisseur évite toute brûlure au contact du matériau, l'ensemble des strates permet le maintien du café au chaud et une diffusion lente de la chaleur. La soucoupe et le plateau gourmand ont été dessinés en respectant les proportions du Nombre d'Or, le décroché permettant un meilleur positionnement des doigts lors de la manipulation.

- Ludovic MALLEGOL, « Cup of Dataz »

Ludovic Mallegol (Saint-Léonard de Noblat, 87) est un artiste plasticien conseiller certifié en maison passive, enseignant en architecture et construction, créateur et animateur d'un collectif d'artistes, intervenant pour l'association Art nOmad. Il a reçu le premier prix du concours international de création en porcelaine organisé par la Ville de Limoges en 2013-2014.

« Cup of Dataz » intègre le principe du « data driven design », ou production d'un décor à partir de données immatérielles. Ici il s'agit des statistiques de l'International Coffee Organisation (ICO), transformées en courbes incrustées dans l'objet : volume de production totale pour la tasse à espresso, volume d'exportation pour la tasse à cappuccino... Le plateau gourmand est un planisphère dévoilant les pays producteurs de café, une défonce spéciale pour placer la tasse étant réalisée à l'emplacement de Londres, siège de la bourse mondiale d'échange de café.

- Clara RIBEROLLES “Orbi”

Titulaire d'un Diplôme supérieur d'arts appliqués créateur/concepteur option « création industrielle » obtenu au lycée Jean-Monnet d'Yzeure, Clara Riberolles (Châtel-Guyon, 63) a été lauréate du concours des expérimentations étudiantes des Grands Ateliers de L'Isle-d'Abeau pour la Fête des Lumières de Lyon en 2011. Plus récemment elle a été lauréate de la 5^e édition du concours « Verre et Création » organisé par Verallia, leader mondial de l'emballage en verre.

« Orbi » est un ensemble de tasses aux formes rondes, uniquement soulignées d'une trace dorée en clin d'œil aux filets classiques. Un système d'emboîtement original confère une impression de légèreté à la soucoupe et au plateau, tout en permettant de stabiliser l'ensemble lors du service.

- Jean-François ROULON, “Echo”

Jean-François Roulon (Herblay, 95), est diplômé de l'INFA CREAM, et de [1993 à 1995] et spécialisé dans la création DAO/PAO. Il est designer pour Ubisoft, Vuitton, L'Oréal, Samsung, Krups, concevant des objets a priori utilitaires mais aussi créateurs de rêve, plongeant leurs racines dans le monde ludique et coloré de l'enfance ou dans la beauté fascinante du vivant, animal et végétal. En 2014 Jean-François Roulon a été lauréat du design challenge +composites pour la chaise Aero, première chaise en matériau composite 100% végétal.

« Echo » repose sur l'observation d'une goutte d'eau qui percute une surface liquide. La soucoupe est le résultat de la propagation de l'onde concentrique produite par l'impact de la goutte, matérialisée par quatre vagues qui s'atténuent progressivement. La moitié inférieure de la tasse est recouverte d'une finition en platine brillant, pouvant être remplacée par une pièce de métal chromée

- Collectif SAULOU / BRAZILLE, sans titre

Frédéric Saulou est un designer /scénographe installé à Rennes. Il est titulaire d'un diplôme d'architecte d'intérieur et design de l'Institut supérieur des arts appliqués avec mention, et d'un master design de l'Université des Beaux-Arts.

Clément Brazille (Paris – Genève), designer spécialisé en céramique, créateur d'objets et d'espace, est également diplômé de l'ISSA en architecture d'intérieur et design de Rennes, et diplômé post-grade Céramique et polymères de la Haute Ecole d'Art et de Design de Genève.

Leur projet repose sur des tasses volontairement épurées, laissant apparaître lors de la dégustation un élément précieux et délicat, similaire à un diamant rare, entre la tasse et la soucoupe qui s'imbriquent parfaitement. Le centre « en diamant » permet également de recueillir les gouttes de café qui couleraient le long de la tasse sans jamais salir le plan de la soucoupe. Les tasses sont produites par coulage.