



Votre ville

En France

LA UNE

ECO

CULTURE

MAG

SPORTS

TOURISME

EXPAT

GOURMET

VOUS

ETUDIANT

SANTE

Rechercher...

vendredi 06 mars 2009

Vous êtes 152.000 abonnés dans le monde et 6.595 en Italie, merci !



NEWSLETTER

Abonnez-vous gratuitement

1.

2.

Plus d'info ?

TENDANCE - Food design, la créativité et le design réinventent l'alimentation



Ecrit par Luisa GERINI, le 23-10-2008 01:00

Réagissez à cet article

**La nourriture comme source d'inspiration pour créer des objets insolites, pour explorer de nouveaux modèles de comportement, pour inventer des associations inédites de couleurs, de formes et de saveurs : quand le design croise l'alimentation, les résultats ne peuvent qu'être surprenants...**

Imaginer des objets à l'allure innovante, mais aussi créer des formes respectant des paramètres à la fois techniques, commerciaux et culturels : en équilibre parfois précaire entre ces deux exigences, le design a réussi à se forger une place de premier plan dans notre quotidien. Malgré l'impératif incontournable de la rentabilité imposé par la production industrielle, l'aspect esthétique revêt désormais une importance fondamentale dans l'étude d'un nouveau produit : c'est d'ailleurs bien souvent l'apport du designer qui permet de donner ce quelque chose en plus qui saura séduire le public. Un jeu subtil de correspondances entre dessin et dessin, entre imaginaire et réalisation, entre art et innovation : telle est donc la trame où se tissent les formes et les tendances qui reflètent et qui façonnent le goût d'une époque. A Turin, Capitale Mondiale du Design en 2008, nombreux sont les rendez-vous et les manifestations proposés tout au long de l'année, afin d'analyser le design sous toutes ses formes : ainsi, dans FOOD DESIGN 5, l'alimentation se transforme en matière et en moyen de communication.

"On ne joue pas avec la nourriture !" ... et pourquoi pas ?

Imaginez de demander à des designers de participer à un concours où ils pourraient mettre leur talent et leur créativité au service de l'alimentation : du chapeau du prestidigitateur sortiront comme par magie des packagings inattendus, des façons inusuelles de transporter la nourriture, une nouvelle approche pour une meilleure éducation alimentaire... et surtout beaucoup d'humour, une bonne dose de sens pratique et l'envie irrépressible d'explorer en sortant des sentiers battus.

Luisa GERINI. (www.lepetitjournal.com - Turin) jeudi 23 octobre 2008

**FOOD DESIGN 5** – Organisé par ONE-off, le concours prévoit deux catégories : Con il cibo e per il cibo et Per il vino e distillati. Un prix spécial a été décerné cette année aux deux meilleurs projets par la Camera di Commercio di Torino.

Jusqu'au 28 octobre, tous les projets seront exposés au Museo Carpano à l'intérieur de Eataly (via Nizza 230- tous les jours de 10h00 à 22h00).

Vendredi 24 octobre à partir de 18h30, les établissements du Quadrilatero Romano s'animeront à l'occasion du Food-Show-Party, un moment de fête où il sera possible d'admirer quelques projets des éditions précédentes.

Et maintenant, pour le plaisir des yeux, quelques projets ayant participé au concours...



Faccina - Projet Studio Boca

Mangiare educando, educare mangiando (photo ONE-off)

Le projet se propose d'encourager la créativité dans la présentation des aliments : les enfants notamment seront amenés à goûter les différents aliments qui composent leur assiette pour un repas équilibré. Il existe en trois versions afin de reproduire les traits européens, asiatiques et africains.

**In vino veritas**  
- Projet  
Soup  
Studio



Les phrases coulent sur la page pendant que l'arôme du vin coule dans nos veines... Un stylo-verre qui invite à la réflexion et à la contemplation.

In vino veritas (photo ONE-off)

Melaviglia - Projet A. Paolucci, F. Subioli IED Roma



Pourquoi renoncer à croquer une pomme entre les repas ? Melaviglia est un emballage écologique qui permet de préserver la fraîcheur du fruit (épluché et coupé en quartiers) et un concept original qui met l'accent sur la praticité d'utilisation.



Turin

- Accueil Turin
- Actualité
- Italie en bref
- Emploi et Formation
- Economie
- Portrait
- Clin d'œil
- S'installer à Turin
- Vivre à Turin
- Arts et Spectacles
- Cinéma
- Gastronomie
- Sport
- Petites Annonces
- Archives
- Milan
- Rome
- Toscane
- Contact

DERNIERS ARTICLES DES LOCALES

- Athènes CINE ET TV - Semaine du 5 au 11 mars
- Bangkok JOURNEE DE LA FEMME – Les Thaïlandaises, entre parité professionnelle et tabous intimes
- Barcelone AUTOUR DU VIN - De la vigne à la cave, 12 mois de travail
- Berlin CHRONIQUE - Journée de la femme, détresse de l'homme allemand
- Bucarest ENTRETEN – Dina Loghin : "Les femmes avec une certaine visibilité se conforment au stéréotype"
- Budapest FAIT DIVERS – Le corps d'Ophélie retrouvé
- Buenos Aires AGENDA CULTUREL - De nouvelles expositions
- Cambodge SOCIETE - Le Prince charmant sera riche
- Casablanca EXPO PHOTOS - Le Maroc en fêtes de Michel Nachef
- Dublin LIVRE - "Retour vers l'ailleurs" de Dominique Le Meur
- Istanbul SOCIETE - La place des femmes en Turquie
- Johannesbourg POLITIQUE - La sorcellerie en plein jour
- Le Caire CHRONIQUE IMAGEE - Les cravates d'Obama
- Londres SOCIETE - L' Angleterre est LE pays de l'accouchement à domicile

NOS SERVICES

- La Newsletter
- Les Archives
- Ouvrir une Edition
- Petites Annonces
- Nos forums
- La bourse en vidéo
- L'annuaire Expat
- un problème avec la newsletter?

VOYAGER PRATIQUE

- Avec notre partenaire TV5.org
- Horloge Universelle
- Indicatifs Tel
- Tailles habillement

- Convertisseurs
- Farenheit/Celsius
- Distances
- Livre/Kilo





(photo ONE-off)

**Alcolstraw -**  
Projet Guerri

Des pailles spéciales qui changent de couleur (du semi transparent au plus foncé) en fonction de la graduation alcoolique de la boisson : pratique pour savoir exactement ce que l'on est en train de boire...

(photo ONE-off)



**Bevo per non dimenticare -**  
Projet Arnaldo Upali

Premier prix dans la catégorie *Per il vino e distillati*, le projet propose des étiquettes autocollantes présentées sur la bouteille, le long de l'étiquette traditionnelle : pendant la dégustation, elles peuvent être placées sur le pied du verre, afin de bien mémoriser le nom et l'année du vin.

(photo ONE-off)

Vos réactions (0)

Réagir

Aucune réaction n'a encore été postée

Réagir

mXcomment 1.0.5 © 2007-2009 - visualclinic.fr  
License Creative Commons - Some rights reserved

[ Retour ]

RECEMMENT

- ▶ **SPECIALITE GOURMANDE -** Le "Seirass", un fromage pas comme les autres
- ▶ **PUBLI-INFO –** Avec Somewhere, partez à la découverte de Turin et du Piémont
- ▶ **CARNAVAL EN ITALIE –** Une tradition toujours actuelle
- ▶ **PRATIQUE –** Où se connecter gratuitement à Turin
- ▶ **EMPLOI -** Développer son réseau
- ▶ **POLITIQUE CULTURELLE –** Un visage plus dynamique pour la France à Turin
- ▶ **AGIR -** Eteindre une lumière, éclairer le futur
- ▶ **AUTOMOBILE –** Quel futur au-delà de la crise ?
- ▶ **SPECIAL MARQUES ITALIENNES -** La Vespa, légende sortie d'une usine en faillite
- ▶ **AGRICULTURE –** Lait cru, lait frais : la bataille du goût
- ▶ **EMPLOI –** Les Italiennes voudraient briser le "plafond de verre"
- ▶ **PIEMONTE –** Une opération de charme pour séduire l'Europe
- ▶ **DECOUVERTE -** Foire de la Saint-Ours : art et tradition en Val d'Aoste
- ▶ **CINEMA -** Où voir les films en version originale à Turin
- ▶ **COLLEGE–** Plurilinguisme : le français menacé
- ▶ **ALITALIA -** Le dossier en 7 mots clés