

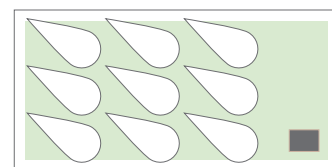
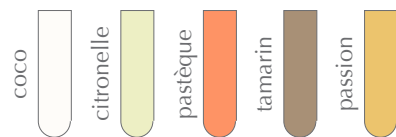
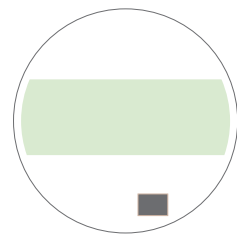
sécnographie 2015  
LA CLEF DES CHAMPS

Assurer la direction artistique d'un événement culinaire (scénographie, arts de la table, aliments)

Le lieu très épuré et contemporain, à l'architecture constructiviste, a été investi de manière graphique : lignes sobres, géométrie élémentaire, légèreté visuelle, couleurs franches, palette réduite. L'univers scientifique, domaine d'expertise du commanditaire, est évoqué par le détournement de contenants de laboratoire, des lumières rasantes, et la mise en scène de rencontres entre matières organiques et minérales.

SECTEUR  
GASTRONOMIE

yume  
DESIGN  
STUDIO



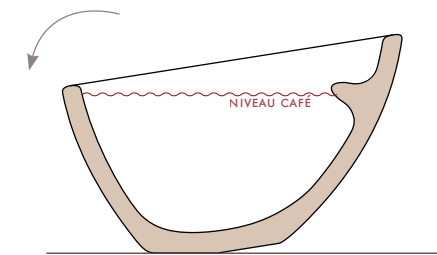
produit 2013  
LA PERLE DANS LE CAFÉ

Créer un nouveau rituel de dégustation inspiré du 'canard dans le café'

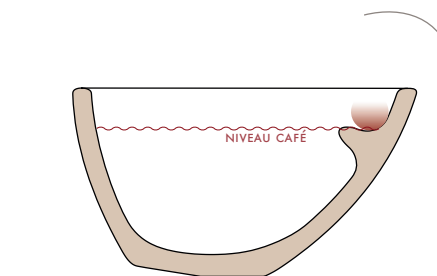
Cette tasse présente un fond à basculement pour scénariser la dégustation du café sucré. Le morceau de sucre se cale sur une excroissance en haut de la tasse. Lorsqu'on l'incline, elle repose sur la deuxième partie du fond, et permet au café d'affluer lentement sur le sucre. On peut ôter le morceau pour le croquer lorsqu'il est assez gorgé de café à son goût... ou le laisser fondre entièrement.



POSITIONS DU FOND À DEUX PANS :  
(inclinaison de 12°)



SUCRE ÉMÉRGÉ



SUCRE IMMERGÉ



SECTEUR  
GASTRONOMIE

yume  
DESIGN  
STUDIO



espace 2012  
MAILLE

Imaginer un nouveau concept boutique. En collaboration avec deux architectes et un designer.



Un concept store qui incarne l'esprit et les valeurs de la marque, en alliant tradition et créativité, prestige et accessibilité. L'épicerie revisitée met au centre les produits issus du savoir-faire Maille, qui deviennent pour les clients des plaisirs quotidiens à offrir ou s'offrir. Par des meubles bas associés à de généreux cadres suspendus, les linéaires mettent en scène la profusion et la proximité : c'est le produit qui construit l'espace. L'expérience est également au coeur de la boutique, à travers un pôle central dédié à la dégustation des produits et au conseil. Les clients fidèles peuvent également y être servis en moutarde et vinaigres 'à la pompe'!



produit 2014  
HEXA

Renouveler la forme de la tablette de chocolat, pour en faciliter le partage

Centre de table en chocolat, prétexte au jeu dans une soirée à deux ou entre amis. Glisser le doigt dans un anneau permet de le détacher pour le croquer. Chocolat noir, au lait, aromatisé... toutes les compositions sont possibles pour dessiner un paysage unique.

