

Innovation & Savoir-faire

Exposition Ecole des Arts Déco / Haviland



Parcours D'DAYS

Manufacture Haviland

Fondée en 1842, la Manufacture française de porcelaine de Limoges est l'un de ces trésors nationaux qui font de la France un acteur majeur des produits d'excellence. Les 150 ans d'histoire de la maison lui ont permis d'acquérir un savoir-faire incontestable, tant dans la fabrication de la porcelaine que dans la réalisation de ses décors.

Comment le design s'inscrit-il au sein d'une telle entreprise ?

Pépinière d'idées, la plateforme mise en place entre l'École des Arts Déco et la Maison Haviland visait à créer des propositions contemporaines qui puissent être les classiques de demain. À l'issue de cette première année d'expérience, il est apparu que la possibilité d'un travail

sur la durée offrait une véritable richesse: pour les étudiants, en premier lieu, qui ont pu réaliser « en vrai » leurs projets et en suivre le processus de fabrication dans sa totalité; pour Haviland, enfin, qui a trouvé là l'occasion d'un véritable laboratoire, le partenariat ayant permis d'apporter un regard neuf sur la production existante, de l'ouvrir à de nouveaux usages et à de nouvelles formes avec la subtilité et le respect que nécessitaient l'expérience et la conscience d'une « Lady » telle que la Manufacture.

Guillaume Bardet

Intervenants et experts : Guillaume Bardet, designer, et les responsables d'ateliers d'Haviland.

L'École des Arts Déco tient à saluer le généreux soutien et l'engagement dans la durée de la Fondation Bettencourt Schueller

La Fondation Bettencourt Schueller, reconnue d'utilité publique, a été créée en 1987 par Liliane, André Bettencourt et leur fille Françoise Bettencourt Meyers.

La Fondation co-construit, finance et accompagne des projets originaux et innovants portés par des femmes et des hommes d'exception, scientifiques, artisans d'art, créateurs ou acteurs sociaux, contribuant ainsi à l'expression des talents

et au progrès social. L'engagement culturel de la Fondation Bettencourt Schueller se manifeste, en priorité, par la mise en valeur des métiers d'art français et de l'excellence des savoir-faire à travers, notamment,

le Prix Liliane Bettencourt pour l'Intelligence de la Main, et par des actions de mécénat, auprès d'institutions telles que la Fondation du Patrimoine, Sèvres-Cité de la Céramique, l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs, l'École Boulle, la Cité d'Aubusson, D'DAYS, Design Parade.

Les étudiants de troisième année design objet de l'École des Arts Déco souhaitent tout particulièrement remercier :

Myriam Pariente, président directeur général d'Haviland
Mauricio Clavero Kozlowski, directeur artistique d'Haviland
Anne Dalle, directrice du site
Jacky Hyvernaud, directeur adjoint responsable fabrication
Philippe Frontier, directeur de création
Christian Gaudy, responsable modelage
Philippe Dubois, Modeleur
Delphine Jobard, Modeleur
Ainsi que l'ensemble de l'équipe d'Haviland

Guillaume Bardet, designer invité
Ainsi que l'ensemble de l'équipe de l'école des Arts-Décoratifs
Serge Foutrier-Bielakoff, technicien maquette
Pascal Autissier : technicien métal
Sébastien Gadenne, technicien moulage
Alain Brouard, technicien bois
Jean-François Dubernard, technicien bois
Pauline De Chassey
pour leur accompagnements, leurs conseils et leur confiance.

6 Le luxe de l'acte 8 Ollas 10 Usure 12 La fabrique du défaut 14 Les innoubliables 16 Spatio-temporel
18 Ponctuation 20 L'art de la table mis en lumière 22 Assaisonnés 24 Mettre les petits plats dans les grands
26 Memoriae 28 Fragment 30 Le temps des choses 32 Couverts en céramique 34 Ma précieuse 36 Démesurée



Le luxe de l'acte
Ustensiles de cuisine

Michela ARAGNI
michela.aragni@ensad.fr

Au même titre que l'attention portée au moment du repas, le porcelainier doit investir l'espace de la cuisine. Loin d'une logique ostentatoire, il s'agit d'en faire un lieu où l'on a plaisir à cuisiner. Mon projet propose donc une gamme d'ustensiles qui valorise la confection de mets par l'usage d'objets nés d'un savoir-faire d'exception. Lorsque l'ensemble n'est pas utilisé, il reste visible dans la cuisine sous forme de sculpture, que chaque utilisateur est amené à s'approprier.

Ollas

Ensemble d'assiettes, bol et tasse

bol : 14 cm x 14 cm x 7 cm / assiette creuse : 19 cm x 19 cm x 4 cm / grande assiette : 25 cm x 24 cm x 2 cm / petite assiette : 15 cm x 14.5 cm x 2 cm / tasse : 8 cm x 8 cm x 10 cm

Maureen BARBETTE

maureen.barbette@gmail.com



D'un côté Haviland, où la perfection et la maîtrise formelle et technique ne laissent aucune place aux défauts. De l'autre l'artisan céramiste, qui lui intègre l'imperfection comme une valeur d'expression. Mon envie a été de faire la synthèse de ces deux mondes à travers cette série d'objets. Cela, en gardant une liberté formelle, tout en maîtrisant la facture. Le symbole du savoir faire d'exception de la maison Haviland, les fileurs, venant souligner par un anneau d'or, la subtile déformation.



Usure
Tasses à café
6.7 cm x 6.4 cm

Julie CARRE
j.carre75@hotmail.fr

L'une des caractéristiques de la porcelaine de luxe est sa durée dans le temps. J'ai choisi d'exploiter cette caractéristique et de montrer la beauté de l'objet par son usure. Au fil du temps, elle apparaît par endroits, certaines couleurs s'estompent. J'ai donc travaillé sur des tasses en inversant le processus : montrer le détail comme éphémère, apparaissant seulement à quelques endroits, pour le rendre encore plus précieux et unique.

La fabrique du défaut

Série d'expérimentations

6 cm x 6 cm

Théo CAZAUBON
theo-kzo@hotmail.fr

La valeur d'un produit de luxe passe par la qualité de sa réalisation et de sa finition. À chaque étape, on veille à éviter ou à supprimer les défauts de fabrication pour que la pièce soit parfaite (coulure, déformation, craquelure, etc.). Mon postulat de départ est qu'un défaut apprivoisé n'en est plus un. L'enjeu est donc de transformer et de transcender l'imperfection, de valoriser son expressivité dans ce qu'elle porte d'intrinsèquement humain.



Les inoubliables
Tasses à café et soucoupes
8 cm x 5 cm x 5 cm

Amélie CLAUDIN
amelieclaudin@gmail.com

Ma collection s'inspire de la forme « Torse », une gamme ancienne qui a évolué en fonction des modifications de l'émaillage. J'accroche la générosité des courbes de la forme : l'anse poursuit ainsi le mouvement des lignes torsadées de la tasse. En étirant trois coins arrondis de la base, on obtient les pieds : cette particularité de la tasse s'emboîte dans une soucoupe comprenant sa contre forme. La tasse à café dévoile alors sa forme torse lorsqu'elle est soulevée de la soucoupe.



Spatio-temporel Théières

Steven COEFFIC
steven.coeffic@ensad.fr

J'ai voulu pour mon projet partir d'un contenant simple qui acquiert grâce au décor une fonction. Ainsi, deux récipients ornés de paysages historiques (la disparition des dinosaures et la conquête de l'espace) sont-ils devenus des théières lorsque, respectivement, une tête de « dino » et un bras d'astronaute ont décidé de sortir du décor pour former l'anse et le bec.

Ponctuation
Poignées

Sidney GERARD
sidney.gerard@ensad.fr



C'est dans l'attention portée au détail que s'exprime la notion du luxe. Comme l'ultime marque d'élégance, tel le bouton de manchette qui parachève le costume. Une telle discrète ponctuation se retrouve dans l'habitat avec cette poignée de la porte qui, elle, joint et définit les espaces entre eux.



L'art de la table mis en lumière

Luminaire

85 cm x 35 cm

Gautier MALLET

gautier.jonas.mallet@gmail.com

J'ai réinvesti un certain nombre de formes traditionnelles de la maison en les assemblant les unes aux autres. Cet agencement permet de mettre en avant certaines formes emblématiques pour créer un luminaire. Le décor consiste en une présentation du processus décoratif développé par l'entreprise. Ce luminaire est destiné à devenir un objet signal, un objet totem qui fait directement référence et écho à l'identité de la manufacture de porcelaine.

Assaisonnés

Récipients à épices

Curry : 7.4 cm x 9.3 cm / Safran : 10 cm x 7.4 cm / Baies roses : 11 cm x 3.3 cm /

Cardamome : 12.2 cm x 3.3 cm

Anne Charlotte PIOT

annecharlottepiot@gmail.com



Safran, curry, cardamome et baies roses sont logés dans des récipients texturés. Les arômes sont révélés au moment de la préparation du repas. Présente sur la table, la famille d'épices propose un paysage de formes, de reliefs et de nuances qui laissent imaginer les propriétés de leur contenu. Une expérience sensitive où vue, odorat, toucher et goût sont communiqués par la porcelaine.

Mettre les petits plats dans les grands

Gamme de plat
35 cm

Camille RAVANEL
camile.ravanet@hotmail.fr



La porcelaine est un produit peu souvent utilisé, rangé précieusement dans une armoire. Parcequ'on reçoit aujourd'hui au quotidien, dans des espaces polyvalents, ma gamme de plats passant au four peut aussi servir de plats de présentation. Leur mode d'empilement offre un gain de place et joue à l'occasion le rôle de centre de table. La remise au goût du jour cette tradition illustre l'expression « mettre les petits plats dans les grands ». La gamme se compose de six plats, soit sept cent vingt combinaisons possibles et autant d'associations de décors !



Memoriae
Urne funéraire
35.5 cm x 23 cm

Clara RIVIERE
clara.riviere@live.fr

L'urne funéraire reste un objet bien trop souvent négligé. La recherche a donc porté sur la volonté de se ré-appropriier l'objet par des rituels : ainsi, le bouchon permet d'accueillir une bougie et de maintenir en place des disques souvenirs, que l'on peut conserver une fois l'urne abritée dans un columbarium. Dans un monde toujours plus dématérialisé, l'urne concrétise le souvenir de l'absent et nous reconforte d'avoir pu rendre hommage au disparu.



Fragment
Objets personnels

Souleyman SAID
souleyman.said@ensad.fr

Mon projet porte sur une série d'objets personnels. Ces bijoux de céramique n'ont pas de fonction prédéterminée afin de laisser toute liberté dans le choix de leur usage. Leurs différentes tailles confèrent plusieurs degrés d'intimité à son possesseur; du talisman au volume sculptural. Ces objets sont destinés à être touchés ou simplement regardés.



Le temps des choses

Sablier

24 cm x 17 cm

Yohan TROMPETTE
yohantrompette@gmail.com

Les objets Haviland sont issus d'un savoir-faire exceptionnel et sont utilisés dans de grandes occasions. J'ai souhaité créer un objet qui donne envie de le toucher, de le prendre en main, de le contempler. Un objet dont la fonction principale serait de nous engager à un autre rapport au présent. Le sablier s'est naturellement imposé. Sa durée ni précise, ni explicite, devient simplement une ombre sur la porcelaine. Cet objet interpelle, interroge, et appelle à la rêverie.



Couverts en céramique

Fourchette : 20 cm x 2,8 cm / Couteau : 23,4 cm x 2,1 cm /
Petite cuillère : 14,5 cm x 3,5 cm / Cuillère à soupe : 20,5 cm x 5 cm

Julien VIGNAL
julien.vignal@ensad.fr

En dessinant des couverts en céramique, j'ai voulu diversifier le genre de l'art de la table tout en essayant de respecter l'imaginaire attaché à la maison. Ces couverts en porcelaine, qui pourront bénéficier par la suite des qualités du zirkon, provoquent la surprise sur une table. Le blanc des couverts crée une certaine notion de neutralité, qui permet de rehausser l'éclat et la richesse des couleurs des différentes denrées.

Ma précieuse**Gamme de tasses**

13.5 cm x 00 cm / 9.5 cm x 00 cm / 7.5 cm x 00 cm

Quentin VUONG
quentinvuong@gmail.com



Les services en porcelaine sont généralement associés à un moment collectif d'un caractère exceptionnel. Au contraire, mon projet ne concerne qu'un individu, dans son cadre journalier. Ainsi, ma gamme de tasses, aux formes et aux décors variés, offre un large choix ; la personne y choisit l'objet en particulier. Nous sortons du cérémoniel pour entrer dans la réinterprétation d'un geste quotidien, rendu exceptionnel par l'objet lui-même.

Démesurée

Assiettes

24 cm x 17 cm

Camille ZONCA
camille.zonca@ensad.fr

Qu'est-ce que le luxe pour moi ? C'est la démesure. C'est lorsqu'on ne vit que de moments grandioses. C'est «mettre les petits plats dans les grands». Et si nous appliquons la démesure à Haviland, prenons par exemple une assiette et donnons lui quelques centimètres de plus. Changer l'échelle de l'assiette c'est s'ouvrir à d'autres scénarii. Est née de cette réflexion une assiette de cinquante centimètres d'envergure, divisée en trois terroires, à utiliser à deux, à trois, ou comme un plat.



FONDATION
BETTENCOURT
SCHUELLER



D'
DAYS
Designer's Days



HAVILAND
MANUFACTURE FRANÇAISE DE PORCELAINE
LIMOGES 1842



Conception graphique : Yohan TROMPETTE & TWO
Photo de couverture : Quentin VUONG

