

© Delphine Daumerie

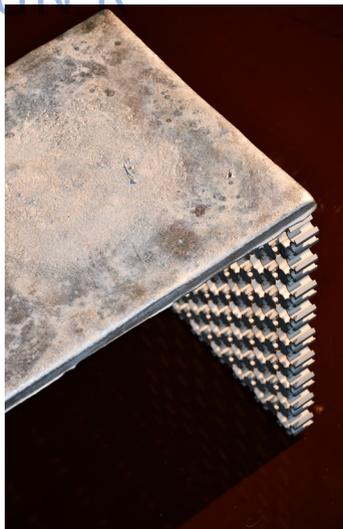


DESIGN'R

DESIGN'R

DESIGN'R

© Hyacinthe Trottin



DESIGN'R

© Amélie Lalance



LIVRET D'EXPOSITION

# DESIGN'R 2025

L'École Supérieure d'Art et de Design de Reims présente l'exposition des diplômé-es des masters Design, mentions objet & espace, graphique & numérique, culinaire, du 4 au 11 juillet et du 3 au 12 septembre, à l'ÉSAD de Reims (12 rue Libergier).

Mercredi au vendredi, 13h30-18h / Samedi, 12h-17h

ésad

école supérieure  
d'art et de design  
de Reims

Soutenu par

MINISTÈRE  
DE LA CULTURE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

La Région  
**Grand Est**

REIMS  
LÉGENDR  
LA CHAMPAGNE

Reims

GRAND  
REIMS  
COMMUNAUTÉ URBAINE

# Édito

---

« Pour la deuxième année consécutive, Design'R prend ses quartiers à l'ÉSAD de Reims, 12 rue Libergier, comme pour mieux encore bénéficier des locaux historiques du site Cathédrale, avant la relocalisation de l'école au Port Colbert en 2026. C'est en 1962 que l'établissement s'y installe en tant qu'école des Beaux-Arts. Le site Cathédrale devient ensuite, dans les années 1990, le lieu exclusivement dédié à l'enseignement et à la pratique du design. Trois mentions viennent définir l'orientation de l'étudiant-e en fin de 1<sup>re</sup> année : design Objet & Espace, design Graphique & Numérique, auxquelles s'ajoute en master la mention design & Culinaire qui devient l'une des spécificités de l'école et fête ses 10 ans cette année.

Design'R est l'exposition des designs. 15 diplômé-es designers toutes mentions confondues se confrontent à la présentation grand public et professionnelle de leurs travaux et projets de fin d'étude. Le Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique (DNSEP) valant grade de Master est l'ultime examen de l'ÉSAD en fin de 5<sup>e</sup> année. Il s'agit d'un moment unique où, durant près de 8 mois, l'étudiant-e fait aboutir une recherche, affirme une démarche personnelle, déroule une pensée et produit.

Comme chaque année, Design'R est le reflet d'une génération : aux préoccupations sociétales et environnementales s'entremêlent d'autres d'ordre personnel et individuel. La joie de produire et le désir de partager sont des actes puissants, célébrés tout au long des espaces scénographiés.

L'expositon Design'R est répartie sur près de 800 m<sup>2</sup>, du rez-de-chaussée au 2<sup>e</sup> étage. Elle accueille les projets des diplômé-es, où les approches s'entremêlent, les démarches se font face, les préoccupations se juxtaposent.

Au-delà des diplômé-es, il s'agit aussi de célébrer une équipe pédagogique qui embarque chaque année les étudiant-es vers l'excellence, la singularité d'une démarche, l'honnêteté d'une production personnelle. Que toutes et tous soient félicité-es et remercié-es pour leur investissement respectif. »

**Céline Savoye, Directrice de l'ÉSAD de Reims**

# À propos de l'ÉSAD de Reims

---

Fondée en 1748, l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims est l'une des plus anciennes écoles d'art de France. Forte de son passé et de son environnement historique inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'école est aussi tournée vers l'avenir, la recherche et l'innovation. Elle forme ses étudiant-es en Art et en Design – mentions Design objet & espace, Design graphique & numérique et Design & culinaire. L'établissement est reconnu pour la qualité de ses enseignements et la variété des formats pédagogiques proposés, favorisant les ponts réguliers entre les différentes années et les spécialités du cursus\*.

Placée sous le contrôle pédagogique du ministère de la Culture, l'ÉSAD de Reims délivre le Diplôme National d'Art (DNA), conférant le grade de licence, et le Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique (DNSEP), conférant le grade de master. En sus, l'ÉSAD, avec l'Institut Mines-Télécom Business School et Télécom SudParis, propose une année de post-diplôme « IDEE - Innovation, Design et Entrepreneuriat engagé », pour apprendre en mode projet à co-crée, développer et prototyper en équipe interdisciplinaire. L'écosystème ÉSAD, c'est aussi une résidence d'art jeunes entrepreneur-es et des cours de dessin et peinture en pratiques amateurs.

L'école compte aujourd'hui plus de 230 étudiant-es sous la responsabilité pédagogique d'une cinquantaine d'enseignant-es artistes, designers et théoricien·nes.

L'ÉSAD participe activement à la vie professionnelle et au rayonnement culturel de Reims et de sa région, aux côtés de fidèles et prestigieux partenaires publics et privés.

L'ÉSAD de Reims est membre :

- du Réseau des Établissements d'Enseignement Supérieur et de Recherche Champardennais,
- de l'Association Nationale des Écoles Supérieures d'Art (ANdEA),
- du Réseau des Écoles Supérieures d'Art du Grand Est.

\* 6<sup>e</sup> au classement des meilleures écoles de design françaises, 1<sup>er</sup> ex aequo en tant qu'école publique territoriale hors Paris

- Le Figaro Étudiant (2025)

# L'option Design de l'ÉSAD et ses 3 mentions

---

## Objet & espace

---

Le Design objet & espace privilégie une approche plurielle où les futur-es designers vont acquérir une agilité à inventer de nouvelles relations à l'objet, de nouveaux usages dans un monde globalisé.

La formation s'appuie sur l'apprentissage des contraintes de production, l'expérimentation des matériaux et une pratique poussée des outils numériques de prototypage rapide.

Des workshops, en partenariat avec des entreprises et des laboratoires de recherche (Chaire IDIS, laboratoire REGARDS-URCA, LISE-CNAM) ou menés par des professionnel·les extérieur·es, ponctuent les deux années de master consacrées majoritairement à la mise en oeuvre du projet de diplôme, à la rédaction du mémoire et à l'accomplissement d'un stage long en entreprise ou en mobilité académique.

Au sein de l'école, la Chaire IDIS (Industrie, Design et Innovation Sociale) oeuvre depuis 2015 pour développer la recherche en design sur le territoire, en fédérant étudiant·es de l'ÉSAD, structures de recherche, associations et artisan·es du territoire. Parmi ses ambitions : questionner les filières à fort potentiel écologique, économique et social (lin, chanvre, bois, terre crue...); faire émerger des champs d'innovation ; permettre la création d'objets industriels ou artisanaux nouveaux, et diversifier l'activité de production en région.

[///www.chaire-idis.fr](http://www.chaire-idis.fr)

# Graphique & numérique

---

Le graphisme permet de soulever les problématiques actuelles de la production et de la diffusion de formes et de signes dans des domaines aussi divers que l'image, la typographie, l'édition, la data-visualisation, les interfaces et le design de service.

Les années supérieures, en collaboration avec les partenaires réguliers de l'école, pratiquent la recherche par le design, la création et l'innovation en contexte, hors les murs, au contact de chercheur·ses, ingénieur·es, sociologues, managers et philosophes, pour produire des réalisations collectives et développer des cultures de projets partagées.

Depuis 2018, l'ÉSAD de Reims, avec l'Institut Mines-Télécom Business School et Télécom SudParis, propose le post-diplôme interdisciplinaire IDEE (Innovation, Design et Entrepreneuriat engagé), anciennement ID-DIM. Ce cursus d'un an forme des professionnel·les capables d'exploiter avec inventivité et efficacité les technologies numériques, les pratiques du code, la maîtrise de la compréhension du design, l'expérience utilisateur·rice et les techniques de management de la créativité, dans toutes les étapes d'un projet numérique complexe.

[/// www.entreformesetsignes.fr](http://www.entreformesetsignes.fr)

## Culinaire

---

Plus de vingt ans d'expérience dans le domaine du design appliqué aux problématiques de l'alimentation ont donné naissance au master Design & culinaire, un diplôme unique en France. Cette formation permet de croiser les enjeux de la production propres au design avec ceux du vivant, du comestible, mais aussi de la convivialité et des formes de sociabilité liées à la nourriture. En partenariat avec des producteur·rices (Maisons de champagne, agro-alimentaire...), mais aussi des chef·fes et des chercheur·ses en histoire et cultures de l'alimentation, il s'agit d'explorer le potentiel du "matériau comestible".

[/// https://designculinaire.esadereims.fr](https://designculinaire.esadereims.fr)

# LES DIPLÔMÉ·ES

---

## DESIGN OBJET & ESPACE

Martin AUBLANT

Jordi CANSOULINE

Jade LELEVET

Léo MECHERI

Clarisse SOKOL

Hyacinthe TROTTIN

## DESIGN GRAPHIQUE & NUMÉRIQUE

Enora BOUZY

Amandine COURBOT

Amélie LALANCE

Loïse LEGARS

---

## DESIGN & CULINAIRE

Delphine DAUMERIE

Naïs JACOMEN

Alicia LACOURT

Clara LENIK

Jean-Baptiste WALBECQ

---



## Sans titre

Martin AUBLANT

À partir d'une rencontre avec une entreprise locale spécialisée dans le désassemblage de maisons, ce projet explore la matérialité et la structure d'objets oubliés, vétustes ou considérés comme inutilisables à l'échelle architecturale. En redonnant sens à ces éléments issus d'une autre vie, trois expérimentations prennent forme.

Le premier projet se construit autour d'une grille de portail. Pensée comme une structure liminaire, elle questionne la notion de seuil, de séparation et de semi-transparence. Elle devient un objet spatial, à la fois barrière et lien.

Le deuxième projet est une recherche sur la pierre de Malte (Globigérine), une pierre calcaire. Ces pierres de taille déjà taillées en corniche étaient destinées à des façades de belles maisons. Elles sont ici assemblées pour former des moules destinés à la céramique. Positionnées différemment, avec des écartements différents, elles servent de matrices à la manière d'un moule en plâtre. Cela donne naissance à des objets uniques, variant par leur hauteur également.

Le dernier projet propose un mur végétal modulable, s'inscrivant dans la logique du permis de végétaliser. Des tuiles faïtières en terre cuite, émaillées, sont détournées en pots. Accrochées à un support amovible, elles composent une façade vivante, inspirées par les traditions vernissées de régions comme la Bourgogne ou le Grand Est.

Ces trois projets montrent des manières d'aborder les semi-finis de manière variée, non seulement en termes de travail, mais aussi en ce qui concerne la destination de ceux-ci.





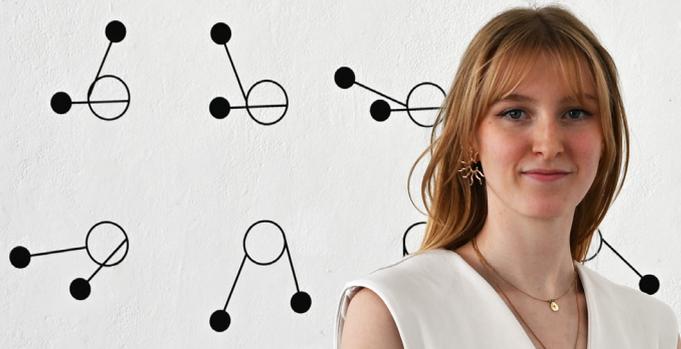
## Casot

Jordi CANSOULINE

C'était en mai 2009. J'avais 11 ans. Dans notre village agricole au sud de la France, moi et mon ami avions le souvenir de ce champ au dos de la maison, entouré de Cannes de Provence formant une barrière naturelle, devenant une jungle à explorer. Il était évident qu'à ce moment, on allait découvrir ce tout nouveau territoire en quête de nouvelles ressources. Nous étions deux à admirer ces longues tiges filiformes. Cabane, nous nous sommes dits ! À notre âge, c'était indéniable. Nous nous sommes mis à analyser les caractéristiques de cette matière, de cet outil pour entamer la construction expérimentale de ce que pouvait être une maison sauvage. Nous coupions, tressions, filions, creusions, plions, assemblions les possibles de la Canne.

En décembre 2023, j'avais 24 ans, c'est le jour de mon retour, enfin. Cela faisait des mois que je n'avais pas retrouvé ma maison, ma famille, mes amis, mes paysages. Tant de choses à revaloriser, ces casots devenus vestiges, ces cabanes de pêcheurs en roseaux et Cannes, juste archivées par Raymond Gual ou simplement détruites, et puis ces Cannes, endémiques et envahissantes, saturant les sols naturels catalans. Je me suis donc demandé, comment pourrais-je faire projet en revalorisant ce territoire dominé par une modernité infligée par le biais d'une étude empirique de la Canne de Provence et de ces petites constructions vernaculaires afin de sensibiliser les habitants locaux envers ce qui les a toujours entourés et qui ont constitué le paysage de la Catalogne française.





## *Dimanche matin, jour de brocante : une balade inspirante.*

Jade LELEVET

Depuis mon enfance, les dimanches matin ne riment jamais avec grasse matinée. Les brocantes, ces lieux remplis d'objets et d'histoires, représentent mon premier lien à l'objet. En les explorant, j'ai aiguisé mon regard. Aujourd'hui, je cherche à répondre à des questions qui me semblent essentielles :

Qu'est-ce qui m'inspire? Pourquoi je crée et comment ?

Au fil de ce parcours, mon regard se précise, les objets à mécanisme m'interpellent. Leur fonctionnement et leur simplicité complexes m'attirent. Deux principes s'imposent : le mécanisme de la coulisse et celui du mouvement de deux plans sur un axe. Ces deux principes sont devenus le cœur de ma recherche. J'élabore des maquettes de principe pour manipuler, tester et comprendre.

De cette étude sont nés trois objets. Ils sont le prolongement de ce cheminement, une réponse à mes interrogations. Aujourd'hui, à travers mes productions, j'aimerais vous inviter à voir le monde comme je le perçois, avec émerveillement pour les objets, leurs détails, leurs histoires.





## Salle d'attente

Léo MECHERI

Hôpitaux, cabinet de médecin, maison médicale, unité de soins palliatifs... tous ces espaces de santé disposent de salles d'attente. Ces espaces transitoires mêlent pour les patients et leurs proches ennui, angoisse et espoir. Malgré cela, les espaces d'attente sont rarement pensés, outre la disposition d'assises dans des lieux plus ou moins adaptés, et sont le plus souvent subis par leurs occupants alors même qu'ils font partie intégrante du déroulé d'une prise en charge en milieu médical. Ici, je propose de redynamiser ces espaces trop peu considérés par un traitement du sol. Par un dessin et des taches de couleurs, de nouvelles dispositions et de nouvelles assises émergent permettant au visiteur de se plonger contemplativement dans cet espace nouvellement formé, oubliant un temps la condition dans laquelle il se trouve. En bref, une tentative de respiration dans un espace lourd de sens.





## INTO DENIM

Clarisse SOKOL

Le jean, autrefois utilisé par les chercheurs d'or et célèbre pour sa robustesse, est devenu un vêtement connu de tous.

Aujourd'hui, la plupart de nos vêtements usagés sont empilés et inutilisés, les plus chanceux seront recyclés et retourneront à l'état de fibres ou de broyat. On perd alors toute la nature première du vêtement : son vécu, son tissu, ses coutures...

En tant que future Designer objet, j'ai voulu me confronter à ce vêtement. En le regardant non plus comme un produit fini, mais comme une nouvelle ressource, une bibliothèque de matières et de matériaux à explorer.

L'objectif : reconsidérer le travail de couture réalisé en amont afin de détourner le jean et de le réinvestir dans un nouveau contexte. Je me suis alors mise à classer les différents éléments - boutons, passants, fermeture éclairs, poches, patrons de tissus, coutures réalisées... Et de fil en aiguille, des principes de composition et d'assemblage se sont formés.





# Aluminium

## - GÉOLOGIES INDUSTRIELLES

Hyacinthe TROTTIN

Ce projet, commencé dans le cadre de mon DNSEP à l'ÉSAD de Reims, est un travail de recherche autour d'un matériau : l'aluminium. Il a pour objectif de mettre en valeur des procédés de fabrication, ainsi que la matérialité même du matériau – notamment à travers la fonte et l'extrusion.

Le terme « géologies industrielles » désigne ici l'idée que la matière fabriquée porte en elle les couches successives de son élaboration, telles des strates révélant les logiques de production.

Les pièces réalisées forment une gamme jouant sur les contrastes entre production industrielle et fabrication / gestes artisanaux.

Mettre en avant les objets par le prisme des traces laissées lors de leur mise en forme représente, pour moi, un enjeu essentiel : cela permet de mieux comprendre ce que signifie produire, fabriquer, transformer.

Au même titre que la poésie met en valeur la langue par son écriture, il est possible de montrer la richesse d'un matériau par la manière de le travailler et de le mettre en forme.





# Le dessous des gestes

Enora BOUZY

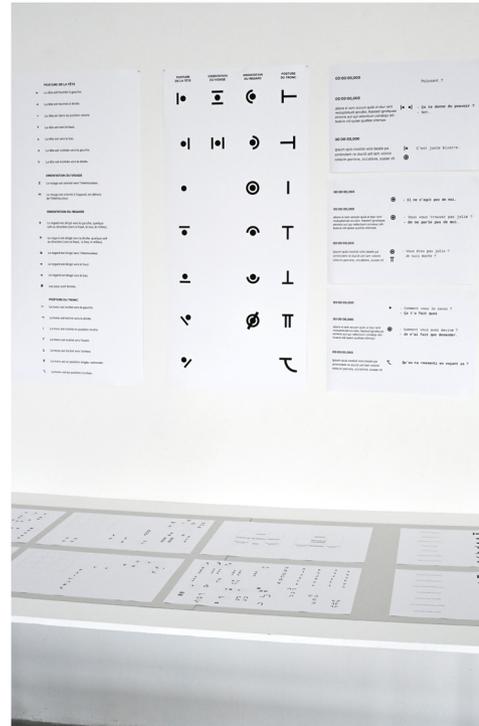
Le projet porte sur la communication non verbale dans deux milieux : le médical et le judiciaire. Ces environnements professionnels exigent une grande précision dans l'interprétation des comportements humains, où les signaux corporels, émotionnels et vocaux jouent un rôle essentiel, sans jamais être dissociés du verbal.

L'objectif est de développer un système de notation corporelle ainsi qu'une interface d'aide à l'analyse de la communication non verbale, en lien avec le verbal, destinée aux professionnels de santé et de justice. Le processus suit trois étapes :

**Codage :** visionnage de la vidéo, observation et notation des comportements corporels grâce à un système de notation conçu pour le projet. Cette phase reste descriptive.

**Décodage :** les gestes codés sont mis en relation avec les éléments verbaux, le contexte, et les données cliniques ou judiciaires.

**Rapport :** une synthèse regroupe les observations, interprétations et éventuels diagnostics. Le rapport final peut être exporté en PDF pour un usage professionnel.





## Sous les paillettes : l'archive

Amandine COURBOT

*Sous les paillettes* : l'archive est une plateforme d'archives en ligne participative qui documente les luttes *queer* à Reims. Elle part d'un constat : ici, le militantisme *queer* s'essouffle, les collectifs peinent à durer, les personnes s'épuisent. Ce projet est né d'une première recherche sur le *burn-out* militant, sur l'usure de celles et ceux qui s'engagent. Mais cette fois, nous avons choisi de regarder cette problématique autrement et de mettre en place une archive vivante.

Plutôt que de rester figé-es dans le constat de fatigue, *Sous les paillettes* : l'archive veut créer un espace pour reprendre souffle, pour se rappeler que nous n'avons jamais été seul-es à lutter, nous venons d'histoires communes, de moments partagés, de combats souvent invisibles.

Cette archive est vivante : elle se construit avec celles et ceux qui la nourrissent. Chacun-e peut y déposer un souvenir, une image, une affiche, un cri, un souvenir de *pride* ou de réunion. Parce que nous méritons que nos luttes laissent des traces. Parce que faire mémoire, c'est aussi créer de nouvelles manières de s'engager.

À Reims, où les espaces militants sont rares et souvent précaires, cette plateforme veut raviver les braises. Porter la voix de celles et ceux qui se sont battu-es. Et surtout, donner envie de reprendre le flambeau.







## Post-Face

Loïse LEGARS

*Post-Face* est une revue hybride, entre mode et société, établissant une critique du monde de la mode au travers du prisme de la politique.

Son nom découle directement de *Postface - un journal critique de l'avant-garde* de Dick Higgins, publié en 1964, s'inscrivant alors dans une volonté de rétrospective analytique des mouvements passés au sein du monde de la mode. *Post-Face* prend alors une année de retard, cessant de vouloir prédire les futures tendances, et étudie les conséquences de celles déjà passées.

Le premier numéro est donc celui de l'année 2024, exposant comment l'extrême droite et le fascisme se sont emparés de la mode pour véhiculer leur idéologie, et comment la mode a ignoré ces idéaux discriminants au profit du business.

Avec un système de republication d'articles issus de divers médias, une confrontation s'opère, soulignant les influences néfastes ou positives de la mode et de ses médias. Son format permet d'établir une double lecture, d'abord celle du texte critiqué par la première ouverture en A3, puis la lecture du ou des textes critiques, une fois l'objet déployé. À l'intérieur, le contenu se retrouve sous deux formes de chroniques. D'abord il y a celles qui restent constantes dans tous les numéros : le "Glossaire", listant les dernières grandes tendances qui ont amené à la création d'un nouveau vocabulaire, une chronique "Plastique" traitant des tendances beauté, une chronique "Apparence" sur le style et une chronique "Image" sur le lifestyle. Ensuite, la revue se termine sur des chroniques adaptées aux problématiques de l'année. Pour le numéro 1, on retrouve une rubrique "Économie", expliquant les rapports entre les médias, les milliardaires et les politiques, une rubrique "Géo-Politique", expliquant l'influence positive de l'industrie sur des conflits grave, notamment avec le keffieh palestinien et une rubrique "Insolite", relatant le scandale du Birkin de Walmart.





## Design culinaire et troubles du comportement alimentaire : réduire les angoisses liées au repas

Delphine DAUMERIE

Ce projet de diplôme explore les liens entre le design culinaire et le design de la santé, en s'intéressant aux troubles du comportement alimentaire et plus particulièrement à l'anorexie mentale. Il interroge la place des éléments qui accompagnent l'aliment durant le repas, tels que les objets de la table, l'environnement, l'espace, les liens sociaux, etc.

La mise en place d'entretiens individuels avec les patients du CHU de Reims permet de créer un environnement sûr où les choix, envies et besoins du patient sont mis en valeur grâce à l'écoute. Ces entretiens permettent aussi de comprendre certains mécanismes, de connaître la nature et la mesure de l'angoisse de chaque patient, et de rencontrer les personnalités singulières.

Concrètement, le projet aboutit au réaménagement de la salle de repas de l'hôpital, et à la co-conception et la réalisation de contenants personnalisés en céramique, avec et pour les patients.





# DIEGEST

Naïs JACOMEN

Mon projet de diplôme, *DIEGEST*, réalisé dans le cadre du Master Design & Culinaire, interroge le rituel du repas funéraire. Manger ensemble après un décès est un acte symbolique fort, un moment de partage entre vivants autour du souvenir des absents.

Le nom "DIEGEST" fusionne "*die*" (mourir) et "*digest*" (digérer), exprimant l'idée de "digérer la mort" : percevoir le deuil comme une lente transformation intérieure, comparable à une digestion. Ce concept prend forme dans une expérience immersive : un buffet en cinq temps, où chaque table associe une étape du deuil à une phase de la digestion.

Le déni s'incarne dans la mastication, la colère dans la digestion gastrique, le marchandage dans la digestion intestinale, la dépression dans la digestion colique, et l'acceptation marque un retour à l'équilibre.

Chaque bouchée traduit visuellement et gustativement ces états émotionnels et physiologiques. Le système digestif, en dialogue constant avec le cerveau, devient la métaphore du processus de deuil, vécu par le corps autant que par l'esprit.

*DIEGEST* propose ainsi un moment collectif et sensible, un premier guide vers le deuil, qui honore les absents tout en accompagnant les vivants.





## *Perceptible, Imperceptible* - une expérience culinaire sur les phénomènes botaniques de l'arbre en forêt

**Alicia LACOURT**

Mon projet de diplôme, *Perceptible, Imperceptible - une expérience culinaire sur les phénomènes botaniques de l'arbre en forêt*, nous permet de nous questionner sur l'importance de ces êtres majestueux.

Ici, nous nous trouvons dans les forêts de feuillus, entourés de Fagales. Pour la plupart, leurs fruits et feuilles sont comestibles. Je m'intéresse aux Fagaceae - chêne, hêtre, châtaignier.

Je retrace le cycle de vie saisonnier, des racines au feuillage, d'un feuillu non défini, dessiné au sol tel une ombre capturée. Une interprétation à l'acrylique sur une toile de coton et jute de 3 mètres par 8 mètres, sur laquelle sont extraits 8 phénomènes distincts. Un peu comme une lecture archéologique de l'arbre à ma façon.

J'invite le public à déambuler dans cette scénographie pour y découvrir des traductions culinaires illustrées : l'absorption de l'eau avec l'osmose, les étapes de croissance du bois, la croissance du bourgeon avec l'auxine, le cycle de l'eau avec l'évapotranspiration, la timidité des cimes, la relation entre eux avec l'allélopathie, la décomposition de la matière végétale avec la cladoptose et l'humus.

Cette expérience peut évoluer et traduire d'autres types d'arbres, d'environnements, d'écosystèmes. Le but étant de sensibiliser, comprendre et apprendre par d'autres moyens.

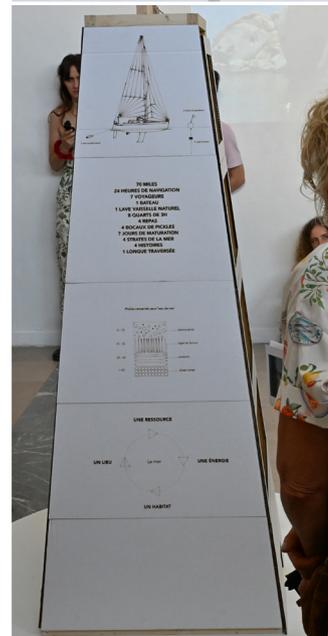




## Se nourrir du paysage

Clara LENIK

Ce projet est né de l'écriture de mon mémoire sur les odeurs. En explorant cette matière évanescence, impalpable, j'ai eu envie de sortir d'un espace clos, de travailler dehors, là où l'air, la température, l'humidité, le vent – tous ces éléments naturels et immatériels – deviennent partie prenante du processus de création. C'est ainsi que je me suis installée sur un voilier, pour proposer une série d'expériences culinaires en mer. *Se nourrir du paysage* propose cinq repas, soit un par jour. Chaque repas prend place face à un paysage spécifique, et raconte ma perception sensible de ce lieu – bien au-delà du simple regard. L'odeur, la lumière, le climat y participent. Ce projet lie cuisine, navigation et paysage, en s'appuyant sur une vision mobile et globale offerte par le bateau. Le chef de bord, le skipper, devient le passeur de cette expérience auprès des voyageurs. Certains plats seront préparés pour ceux à venir, d'autres sont dégustés par les présents mais issus de préparations passées. Le temps devient ingrédient. C'est un processus, une création culinaire contextuelle et transmissible, qui peut se dupliquer ailleurs, face à d'autres paysages. *Se nourrir du paysage* devient ainsi une forme de récit sensoriel en mouvement, une manière de goûter le monde en le traversant.





# Cours-circuits

Jean-Baptiste WALBECQ

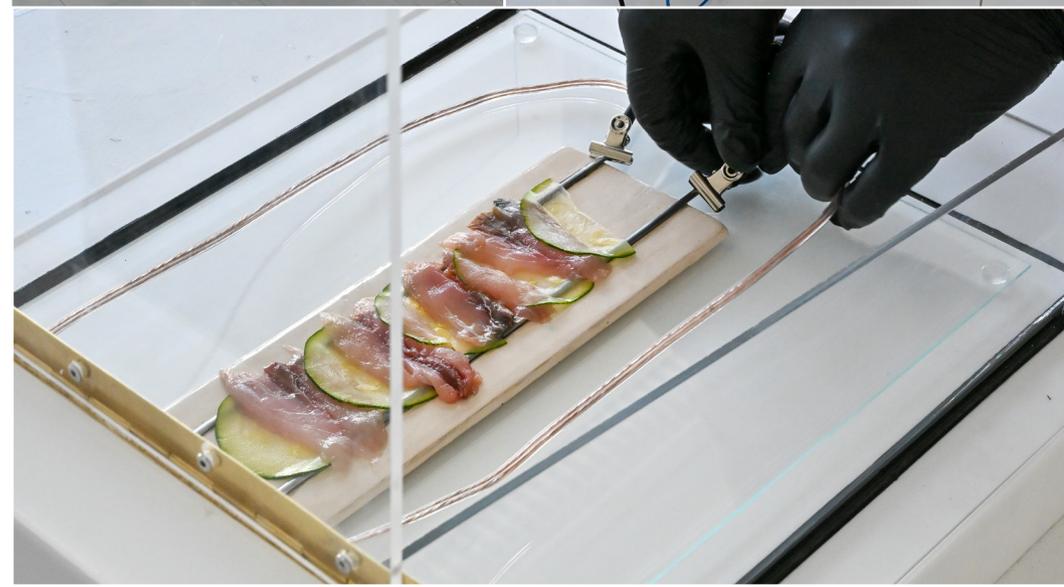
Petit, j'avais du mal à me représenter les conséquences de nos activités humaines sur les écosystèmes et l'équilibre climatique de la Terre. En grandissant, j'ai vu les hivers devenir plus doux, les étés plus extrêmes, et les événements climatiques exceptionnels se banaliser. Ce qui, enfant, n'était qu'un concept flou réservé aux adultes, est devenu une réalité bien tangible.

Dans *Le Printemps silencieux*, Rachel Carson alertait déjà sur les conséquences désastreuses de nos modes de vie. Elle y décrit un avenir où les chants des oiseaux disparaîtraient, remplacés par un silence inquiétant – symptôme d'un écosystème malade, asphyxié par l'activité humaine. Aujourd'hui, on parle d'anthropocène.

Mon parcours m'a amené à travailler à la fois dans la restauration et dans l'agriculture, en parallèle de mes études. J'ai vu les conséquences directes du passage d'un tracteur de trois tonnes dans un champ, provoquant glissements de terrain et érosion. En cuisine, j'ai souvent porté plus de déchets que de nourriture. Inspiré par des figures comme Douglas McMaster – qui affirme que « produire des déchets en cuisine est un manque d'imagination » – ou par la philosophie anti-gaspillage de Sonia Ezgulian, j'ai voulu esquisser une cuisine du futur, non pas dystopique mais désirable et responsable.

J'explore dans ce projet une forme de design culinaire nourri par des technologies basses, éprouvées et accessibles. En imaginant des hacks culinaires, des circuits courts détournés, j'essaie de proposer une autre manière de concevoir la cuisine : plus écologique, plus astucieuse, mais sans renoncer à la créativité ni au plaisir.

Ce projet marque le début d'une recherche vers une écologie alimentaire qui ne soit ni punitive, ni ascétique, mais fondée sur l'ingéniosité, la transparence et le bon sens. Je veux court-circuiter un monde peu écologique pour en dessiner un autre, où les printemps ne seront pas silencieux.



# MERCI !

---

L'ÉSAD de Reims tient à exprimer sa reconnaissance envers tou·tes celles et ceux qui, à titres divers, ont contribué à faire éclore ces jeunes talents et apporté leur soutien dans la préparation de cette exposition.

De vifs remerciements sont adressés aux équipes administrative, technique et pédagogique de l'ÉSAD, et plus particulièrement à :

La Ville de Reims et au Grand Reims, la direction de la culture et du patrimoine, la direction développement économique, commerce, enseignement supérieur avec la marque territoriale Reims Légend'R, le service reprographie ;

Pascal Labelle, adjoint au maire de Reims délégué à la culture et aux patrimoines, président de l'EPCC ÉSAD de Reims ;

Patricia Durin, vice-présidente du Grand Reims en charge de l'enseignement supérieur et de la recherche, vice-présidente de l'EPCC ÉSAD de Reims ;

Céline Savoye, directrice de l'ÉSAD de Reims ;

Les enseignant.es responsables des masters Design à l'ÉSAD de Reims :

- Germain Bourré et Taline Kassar-Thomassian, designers culinaires
- Laurent Meszaros, designer graphique
- et Fabien Cagani, designer objet ;

L'ensemble des tuteur·rices de diplôme(s) dont Vanessa Morisset, historienne de l'art, et Delphine Girard, historienne du design ;

Les 15 jeunes designers, fraîchement diplômé·es, pour leur implication dans le commissariat de cette exposition et leur médiation auprès des publics.

Que soient remerciés très chaleureusement l'ensemble des partenaires et mécènes institutionnels et privés de l'ÉSAD dont les soutiens permettent de faire vivre l'école au quotidien et de faire advenir des projets porteurs et riches de sens pour les étudiant·es.

À suivre...

L'exposition des diplômé·es du master Art

Prix PRISME 2025

En novembre, dans divers lieux de la ville

+ [esad-reims.fr](http://esad-reims.fr)

ÉSAD de Reims

12 rue Libergier 51100

Reims

03 26 89 42 70

[contact@esad-reims.fr](mailto:contact@esad-reims.fr)

[www.esad-reims.fr](http://www.esad-reims.fr)