

TRIOMPHE IN TAVOLA

MILANO DESIGN WEEK 14-19/04/2015

PALAZZO DELLE STELLINE, CORSO MAGENTA 63, MILANO

CON LA PARTIPAZIONE STRAORDINARIA DI ALESSANDRO MENDINI
E GLI CHEF ANNIE FÉOLDE, ERNST KNAM, PIETRO LEEMANN, DAVIDE OLDANI

concept by

ISABELLE RIGAL

ART&DESIGN&FOOD

ISABELLE RIGAL
DESIGN

Food
DESIGN

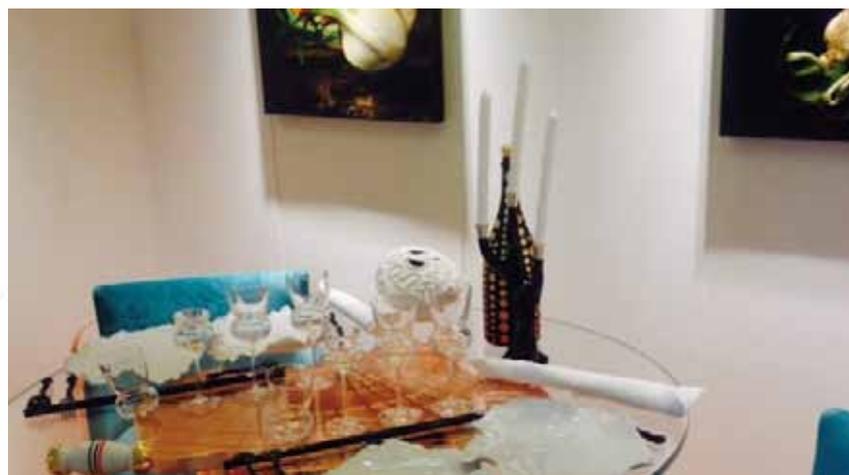
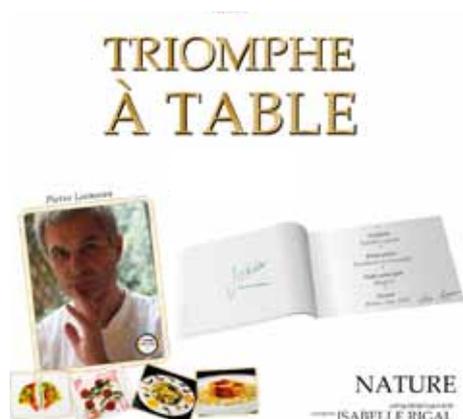


Les Arts de la Table de demain vus par Isabelle Rigal



L'artiste et designer franco-italienne, Isabelle Rigal réinvente l'art de la table. A partir d'une réflexion artistique, elle propose au travers d'un travail très novateur, les éléments qui composeront demain, l'idée de se mettre à table pour partager un repas en toute convivialité et dans le respect de la tradition.

Son exposition Triomphe in Tavola, sponsorisé par S. Pellegrino, se tient actuellement au Palazzo delle Stelline, siège de l'Institut français de Milan, alors que la semaine du design bat son plein.



Sa proposition est une explosion d'expériences sensorielles, de couleurs, de jeux de lumière et de matières : du tissu, de la céramique, du bois, du carbone, du liège, de la résine, mais aussi des matières comestibles comme le pain ou le chocolat. Une effervescence continue d'inspirations où les différents espaces proposés racontent l'art de la table, la nature et l'art qui se mange.



Chaque espace occupe un module de forme cubique, où l'art de la table est le point de départ de sa réflexion.

Au nombre de quatre, ils représentent selon elle les points cardinaux de la gastronomie que sont : la tradition, le partage, la nature et l'innovation. C'est donc naturellement que l'artiste a invité chefs étoilés et personnalités à partager sa réflexion, comme on partage un repas. Un grand chef a été associé à chacun des quatre modules et a élaboré un menu inspiré du thème.

Le module "tradition" est signé par la première femme triplement étoilée Annie Féolde, par ailleurs ambassadrice de la culture gastronomique franco italienne (Enoteca Pinchiorri à Florence) ; le module "Partage" est signé du maître chocolat Ernst Knam (Pasticceria Ernst Knam) qui déclare « s'il n'y a pas de chocolat au paradis... alors je n'y vais pas » ; le module "Nature" est signé Pietro Leeman (Joia à Milan) et le module "Innovation" du chef Davide Oldani, ambassadeur d'Expo 2015 (Ristorante d'O).

Notons également l'installation de l'œuvre du designer italien Alessandro Mendini intitulé « le repas sacré », pour qui la nourriture doit aussi servir à nourrir l'âme.



Autant d'interprétations autour de la gastronomie, symbolisée par le pain et le vin en référence à la vigne donnée à Leonard de Vinci dont le chef d'œuvre La dernière Cène est exposée à quelque pas du site de l'exposition. Des sculptures géantes de différentes variétés de pain et des bouchons de Champagne à même le sol remplissent l'espace entre les cubes, faisant ainsi le lien entre les quatre points cardinaux. En personnalisant des produits destinés aux amateurs de bonne cher, mais aussi aux professionnels de la restauration, Isabelle Rigal régale les pupilles et réveille les papilles.

