

...avec les grands



... Autour de la



de demain :
et de l'EXPOSITION UNIVERSELLE 2015



Triomphe
à table
"Immaginifico"
le goût retrouvé

INNOVATION!



EXPO
2015
INSTITUT
FRANÇOIS
MURAT





«Notre gastronomie est notre culture" .. et notre patrimoine ..

FOOD DESIGN ART: Italie/ France autour de la table des grands chefs étoilés ✨ ✨ ✨ Michelin

Le lieu : Institut français à Milan situé dans la galerie corso magenta palazzo delle stelline .

période: Salon du meuble mi avril 2015 / (et / ou exposition universelle). Semaine internationale du design, pré-exposition universelle.

LE FIL BLEU ,BLANC ,ROUGE- Ce projet traite de la revisitation artistique et culturelle 2015 du repas symbolisé par le tableau de Leonard de Vinci / «L'ultima cena»situé à quelques mètres .

Réflexion autour d'une scénographie innovante sur les préoccupations actuelles de "Nourrir la planète" thème de l'exposition universelle 2015 à Milan.

L'exposition présentera un nouveau concept du repas autour de la réalisation de tables dessinées et conçues spécialement pour des concepts de restaurants et hotels innovatifs, autour de la culture de la gastronomie.

Recherche basée sur la convivialité du repas , de l'émotion et de tous les sens autour de l'expérience gastronomique autour de la table un événement basé autour d'une sculpture itinérante ponctuera le projet telle une oeuvre d' art positionnée à plusieurs endroits, festival du film

Cannes ,Paris Milan, Biennale de Venise

Pour la partie artistique: sculpture itinérante durant l'exposition universelle.

FOOD, DESIGN

Travail de collaboration entre un designer et un grand chef étoilé ✨ ✨ ✨:

Innovation d'un nouveau concept du repas en s'inspirant de son identité gastronomique.

PROGRAMME DE RECHERCHE AVEC LES PARTICIPANTS:



- ANNIE FEOLDE Marraine du projet première femme grand chef qui a reçu 3 étoiles Michelin en dehors de la France Enoteca Pinchiorri en Italie a / Florence



- ISABELLE RIGAL DESIGNER

Objet du projet

Le projet tend à la mise en place d'une plate-forme culturelle et événementielle dénommée ART & DESIGN au sein et sous le patronage de l'Institut Français de Milan, à l'occasion de l'Exposition Universelle de 2015, sur le thème « Nourrir la planète – Energie pour la vie ».

L'Exposition Universelle est un événement international sans visée commerciale, qui tend à promouvoir l'échange d'idées sur la culture, l'économie, la science, la technologie.

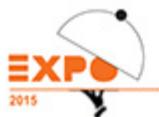
Le thème de l'édition 2015 est : « Nourrir la planète – Energie pour la vie », ou **comment satisfaire les besoins vitaux des habitants de la planète tout en préservant durablement ses ressources.**

Près de 140 pays ainsi que de nombreuses organisations internationales participeront à l'Exposition Universelle de 2015.

Près de 30 millions de visiteurs sont attendus.

Sur le plan de l'éthique et du fonctionnement de notre planète, les organisateurs annoncent déjà qu'il y aura un « avant », et un « après Milan 2015 ».

Les entreprises présentes peuvent attendre de l'événement des retombées économiques considérables.



- INDUSTRIES DE L'AMEUBLEMENT , Chaise ,table, cuisine
- ART DE LA TABLE dessiné spécialement avec un grand chef.
- CONCEPTION D' ECLAIRAGE et des nouvelles technologies
- INDUSTRIES ALIMENTAIRES etc... institutions



«LA TABLE DE DEMAIN»

Cette exposition traitera de la valorisation du savoir faire en terme de la "culture de la gastronomie ", et du savoir faire industriel associé à des innovations technologiques pour les hotels, restaurants.

Vocation artistique de l'exposition

Commissariat de l'Exposition



Designer française de culture franco-italienne, Isabelle Rigal crée du mobilier depuis vingt-cinq ans pour les industries d'ameublement italiennes et internationales, en particulier dans le domaine du mobilier dédié à la table, l'hôtellerie et la collectivité.

Lauréate du prix Léonard de Vinci en 1991, Isabelle Rigal a participé à de nombreuses expositions internationales, notamment au Japon (en 1998, l'année de la France au Japon), ou en Australie (aux Jeux Olympiques de l'an 2000).

Isabelle Rigal a été conviée par l'Institut Français de Milan en tant qu'artiste et Commissaire de l'exposition pour animer l'événement ART & DESIGN à l'occasion de l'Exposition Universelle de 2015 et du Salon du Meuble.

Isabelle Rigal & Friends: Commissaire de l'exposition

l'exposition superviser la création et l'exposition de mobiliers, objets, œuvres et sculptures, en partenariat avec les participants.

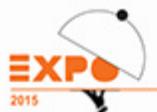
Les thèmes explorés porteront notamment sur les interactions culturelles entre la France et l'Italie, en particulier depuis la Renaissance, et la transmission des charmes et spécificités de la gastronomie française (désormais patrimoine immatériel de l'humanité) dans les différentes régions du monde.

Marraine du projet : Annie Féolde

Première femme chef étoilée en Italie, Annie Féolde est l'ambassadrice incontestée du goût français dans son pays d'adoption.

Installée en Toscane, cette niçoise d'origine franco-italienne, Grand Chef 3 étoiles au guide Michelin Relais & Châteaux, reçoit dans son restaurant Enoteca Pinchiorri (Florence) les gourmets de toute la péninsule.





INSTITUT
FRANÇAIS

MILANO

CINEMA/FORUM

ISABELLE
RIGAL[®] COPYRIGHT
Design

Organisation

L'organisation de l'événement implique :

- La recherche d'intervenants (conférenciers, exposants, etc.).
- La recherche de sponsors.
- La répartition des espaces d'exposition.
- La logistique, en étroite collaboration avec l'Institut Français.
- L'organisation des conférences, démonstrations, workshops, etc.
- La promotion de l'événement, notamment sur Internet.



Thématiques des conférences et tables rondes

- Vivre et se nourrir en 2050 : éthiques et nécessités
- Gastronomie et art de vivre : le rôle de la France dans le monde
- France - Italie : une histoire d'amour et de gastronomies
- Alimentation et plaisir : quel avenir pour la cuisine ?
- Alimentation et équité : peut-on en finir avec la malnutrition ?
- Éthique, quantité et qualité : l'homme, la planète, la terre, les animaux
- OGM : état des lieux
- Le rôle normatif des institutions représentatives européennes (Euro-Tocques, etc.)
- Du fast food au slow food
- Cuisine et terroir, ou l'art de la transformation
- Autour de la table : meubles, objets, lumières
- Art de vivre et de recevoir : le modèle français

Objectifs de l'événement

L'exposition ART & DESIGN tendra à :

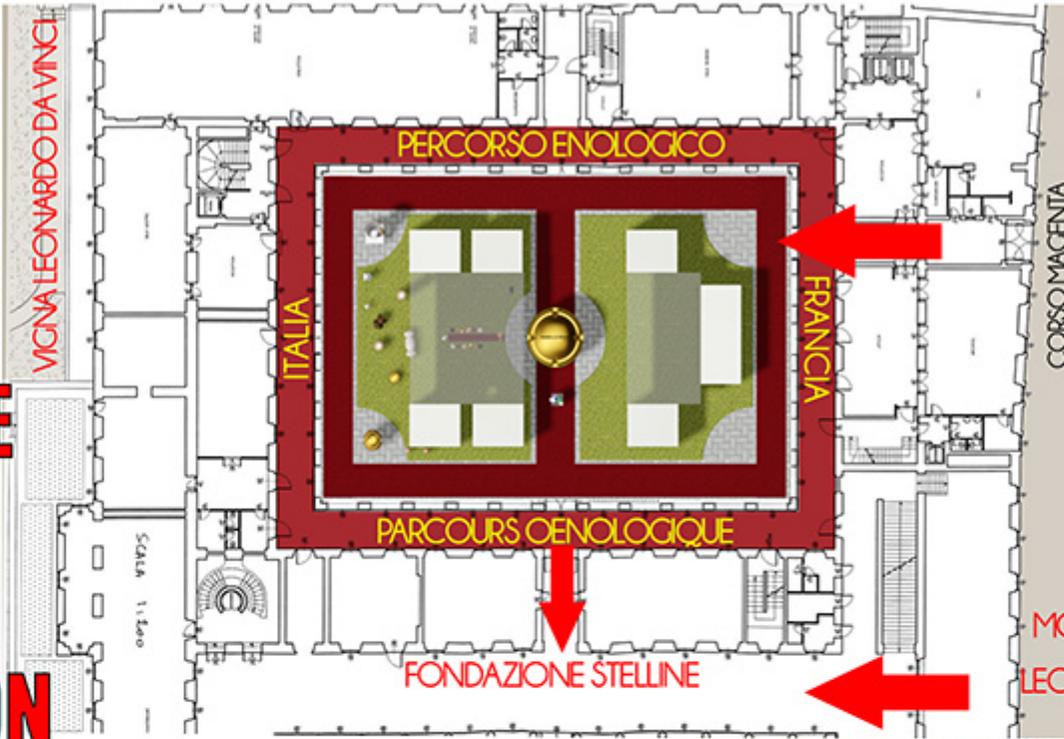
- Promouvoir les cultures italienne et française dans le monde.
- Promouvoir les produits et savoir-faire français et italiens à travers une vision artistique.
- Repenser ces produits et savoir-faire pour le marché international.
- Soutenir l'engouement des français et des étrangers pour l'art et le design autour de la gastronomie.
- Susciter des réflexions et des projets au sein d'espaces privilégiés : forums, conférences, workshops...
- Faciliter, à travers un plan média de grande envergure, une visibilité internationale, interactions sur différents salons et expositions traitant des mêmes sujets.





LE CENTRE DE CONFERENCE

L'EXPOSITION



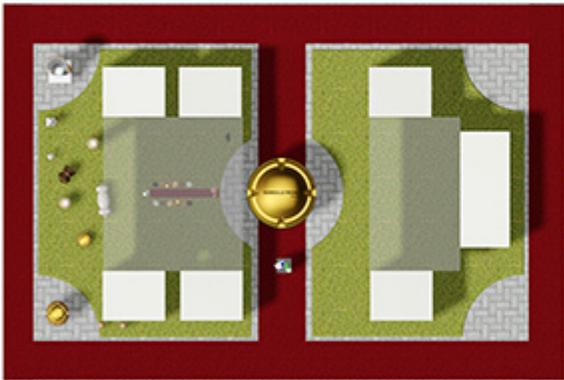
SANTA MARIA DELLE GRAZIE
L'ULTIMA CENA
LEONARDO DA VINCI



Le LIEU



MOSTRA PER EXPO
L'ULTIMA CENA
LEONARDO DA VINCI
PETER GREENAWAY



Triomphe
à table
"Immaginifico"
le goût retrouvé

...AUTOUR
DE LA TABLE
DE DEMAIN