

# 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





*...fa... c'est la fin*

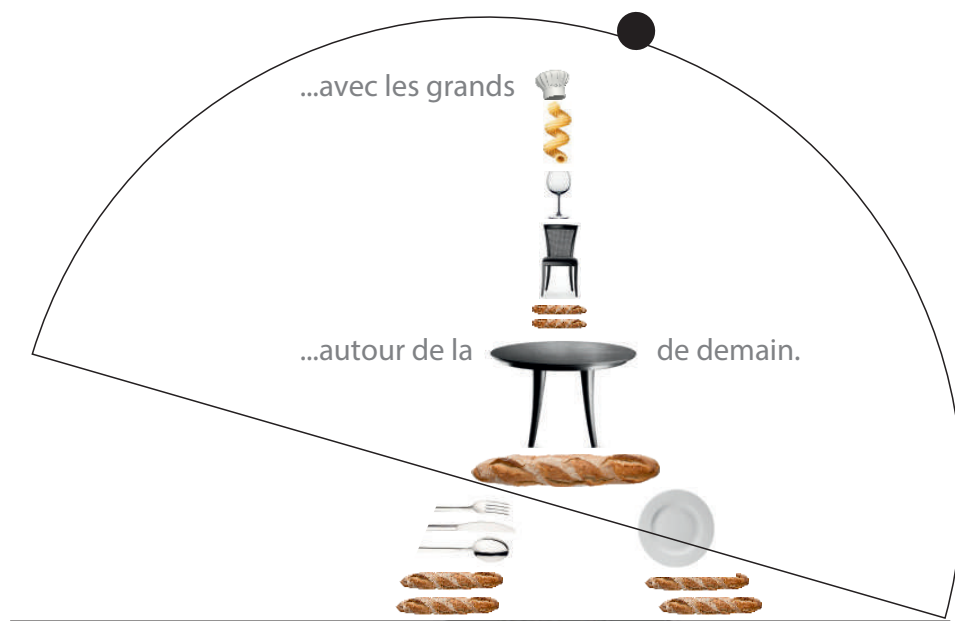
# TRIOMPHE A TABLE

un concept de ART&DESIGN&FOOD signé

Isabelle Rigal



« La gastronomie est notre culture et notre patrimoine »



Innovons dans la pure tradition gastronomique de l'excellence, élégance et raffinement française, concevoir la table de demain lors du parcours Art & Design & Food .

Savourer avec nos papilles et nos pupilles notre art de vivre à la française avec les grands chefs étoilés et à partir de leur identité gastronomique .

Réalisée par la designer et commissaire d'exposition française Isabelle Rigal pour la mise en scène de "TRIOMPHE A TABLE " 2015 conçu pour l'Exposition Universelle. en partenariat avec l'Institut français.

LE FIL BLEU BLANC ROUGE .... Ce projet traite de la revisitation artistique et culturelle 2015 du repas.

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 Française.

Intégration de la culture de la gastronomie française avec une vision culturelle avec ("l'art qui se mange " ) et les Arts de la table , le mobilier ,l' éclairage .. repenser le lieu du partage du repas et de la convivialité à travers 4 différentes tables ,"salle à manger "qui sont proposées en collaboration avec des grands chefs étoilés ambassadeur de l'Expo 2015 comme les 4 points cardinaux de la gastronomie Française (avec Annie Féolde,3 étoiles Michelin, marraine du projet.)

De par une réflexion artistique proposée par l'artiste, designer Isabelle Rigal du Pain et du vin et de notre savoir faire artisanal et gastronomique cette exposition montre que la France est devenu un exemple et référence culturelle gastronomique internationale. réponse donnée par les oeuvres reprenant symboles et icones culturels français tel que le bouchon de champagne, la baguette, le grand chef et le stylo.

Oeuvres :

Bouchons de l'Expo 2015 : Champagne (de 0,50 cm à 1,60 m ), (La baguette "magique" 2015 baguettes géantes de 2,20 m ) (Oeuvre "Chef" 2015 Sculpture 2,50 m ), ( Stylo géant 2,00 m " oeuvre pour la liberté d'expression" 2015 )



**Direction artistique de l'événement:** Isabelle Rigal, designer française et auteur de pièces uniques.



**Chef, la mascotte de l'événement,** qui véhicule la gastronomie française



# TRIOMPHE A TABLE



**Inspiration** La Dernière Cène de Léonard de Vinci qui se trouve près du cloître de l'Église de Sainte-Marie-des-Grâces et la plateforme culturelle et événementielle dénommée ART&DESIGN&FOOD, sous l'égide de l'Institut Français de Milan, dont le siège est sis dans les espaces choisis, car : « La France et l'Italie sont beaucoup plus que deux simples pays limitrophes : leurs histoires,

leurs cultures, leurs peuples sont intimement liés. Si ce rapport spécial s'alimente indéniablement avec le passé, il est indispensable, dans le contexte de la globalisation, d'assurer le maintien de ces liens exceptionnels entre les deux pays et de travailler pour une meilleure compréhension réciproque des deux sociétés, de leur création, de leur pensée »

Un concept de ART&DESIGN&FOOD signé  
Isabelle Rigal

## nourrir *la planète* et *l'esprit*

*parcours artistiques*  
sur le thème  
de la nourriture

*convivialité*  
*recherche*  
*émotion*

*parcours œnologique*

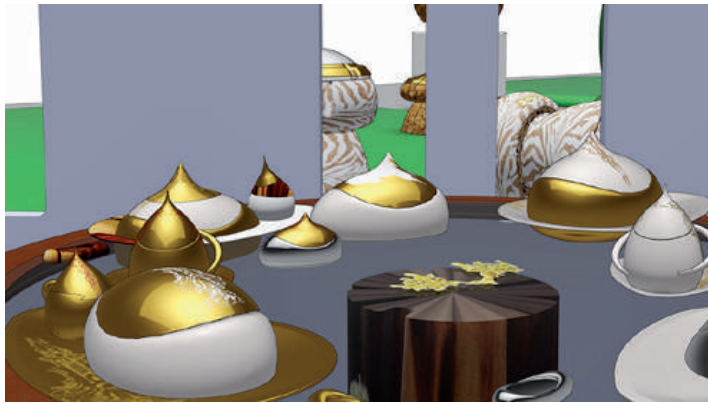
partage de la *tradition*  
*de manger*

*design*  
**nourriture**

*éveil de tous les sens*  
dans la façon  
d'être à table

# TRIOMPHE A TABLE

*L'expérience du luxe:* Passer à table interprété par Isabelle Rigal



## Partage de la tradition de manger

Des *chefs cuisiniers* de renommée internationale proposeront des menus sur mesure pour chaque table

Avec la participation de Annie Féolde

TRIOMPHE  
À TABLE



TRIOMPHE  
À TABLE



TRIOMPHE  
À TABLE



TRIOMPHE  
À TABLE

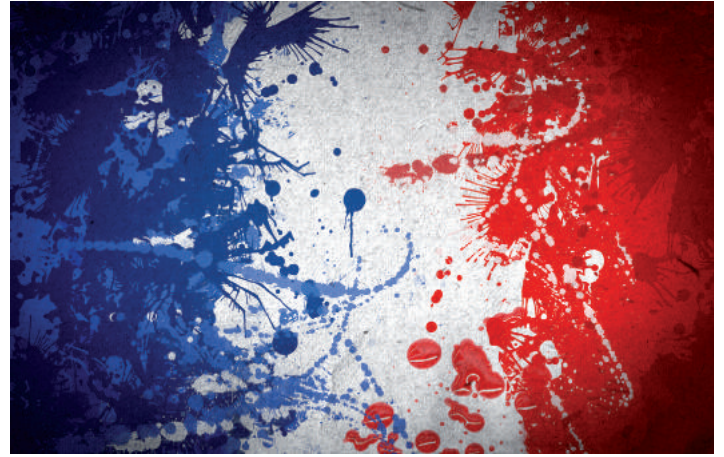




# TRIOMPHE A TABLE

## *Parmi les contenus des initiatives :*

Vivre et manger en 2050  
Éthique et nécessité  
France : une histoire d'amour et de gastronomie  
Alimentation et plaisir : quel futur pour la cuisine?  
Aliments et bienséance, pouvons-nous mettre fin à la malnutrition?  
Éthique, quantité et qualité, l'homme, la planète terre, les animaux.  
Inventaire OGM  
Le rôle normatif des institutions représentatives en Europe  
Du Fast Food au Slow Food  
La cuisine et la région, ou l'art de la transformation  
Autour de la table : ameublement, éclairage, mode...  
Style de vie et l'art de recevoir : le modèle français représentés dans le monde.



## Partage de la tradition *de manger*



- **Design d'intérieur** (chaises, tables, cuisines, éclairage...)
- **Nouvelles technologies**
- **Food & beverage et instruments** (pâtes, vin, bouchons, plats...)
- **Mise en place** (nappes, assiettes, verres, couverts...)

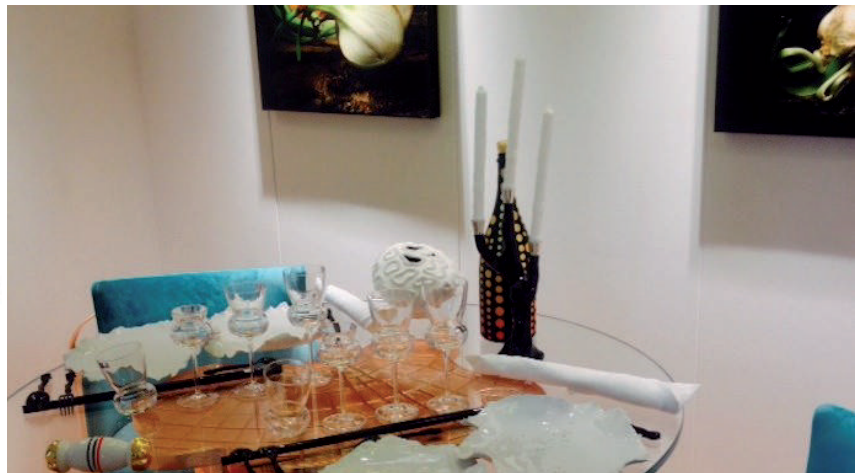
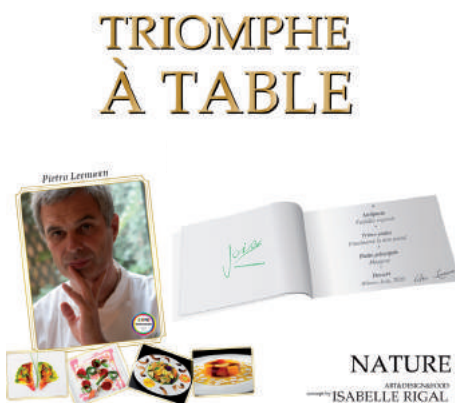


## Les Arts de la Table de demain vus par Isabelle Rigal



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.

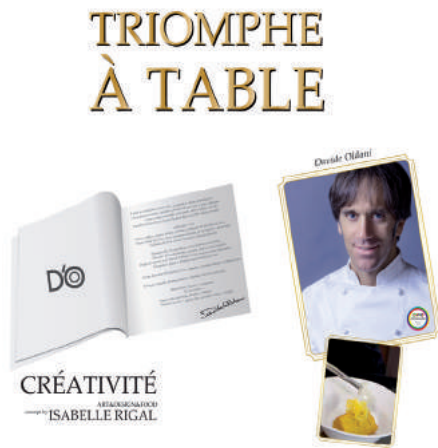
Son exposition Triomphe in Tavola, sponsorisé par S. Pellegrino, se tient actuellement au Palazzo delle Stelline, siège de l'Institut français de Milan, alors que la semaine du design bat son plein.



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.



# TRIOMPHE A TABLE



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.







