



LES BOULES DE NOÛL
DE MEISenthal

Une première phase du workshop « Bonbons » en novembre 2015 a consisté en l'élaboration conceptuelle des pièces.

Le designer Sebastian Bergne, la journaliste et enseignante à l'ENSAD-Nancy Claire Fayolle et le directeur artistique du Centre international d'art verrier (Ciav) Bernard Petry ont retenu huit projets sur une vingtaine de propositions. Ce sont ces projets qui sont exposés à Paris dans le cadre des DDay's 2016.

ÉCOLE

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ART
ET DE DESIGN DE NANCY

MEISENTHAL
FRANCE





Bellaria Fuerit



Cette bonbonnière est pensée comme une expérience. Sa forme et la gestuelle qu'elle implique sont une invitation au jeu pour assouvir sa gourmandise. L'objet cache en son coeur des friandises colorées que la force centrifuge se chargera d'éjecter aux quatre coins de la pièce.

La bonbonnière est réalisée de manière libre, sans moule, grâce à la maîtrise et au savoir-faire de Jean-Marc Schilt, Maître d'art.

Margaux Bailly





Sweet elevator

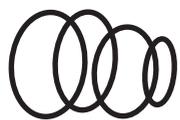


Voici une bonbonnière qui amène le bonbon à porter de main. *Sweet elevator* est muni d'un plateau associé à une tige centrale qu'il suffit de tirer pour faire remonter les friandises jusqu'à l'ouverture.

L'objet est destiné à recevoir des roudoudous. Ces sucreries phares des années 50 sont constituées de coquillages dans lesquels est coulé du sucre coloré et aromatisé.

Ophélie Benito





Rouleau de réglisse

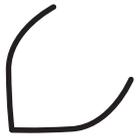


Le rouleau de réglisse se déguste de différentes manières. Certains croquent directement dans la masse, d'autres préfèrent en dérouler le fil. C'est cette façon de manger la confiserie qui a inspiré la forme de la bonbonnière.

Lors de la fabrication, une structure en métal guide le verre en fusion. Une part d'aléatoire demeure, génératrice de surprises.

Lucie Devoille





Turn candy



Le projet envisage la bonbonnière comme un objet qui sublime les moments de partage et de convivialité.

Turn candy offre une manipulation simple qui facilite le partage des friandises. Il suffit d'une rotation pour faire circuler la bonbonnière entre les convives sans que celle-ci ne quitte la surface de la table.

Samuel Friedblatt





Mangeoire



Voici une nouvelle façon de servir les cacahuètes grillées ou les pralines. Celles-ci se logent dans la partie haute de la *Mangeoire*. En la soulevant, on libère les graines qui se déversent dans la coupelle jusqu'à épuisement du stock.

François-Olivier Floquet





Écrin de bonbons



La bonbonnière met en valeur un mélange de bonbons de la confiserie des Hautes Vosges réputée, entre autres, pour ses spécialités à la bergamote et aux bourgeons de sapin. A la fois packaging et objet souvenir, elle est fermée par un couvercle afin de conserver au mieux les friandises à déguster.

L'objet est soufflé à la mailloche, une technique propre au soufflage des boules de Noël du CIAV de Meisenthal. Sa base est plus épaisse pour gagner en stabilité. La technique du filigrane permet de créer un motif de spirale dans le verre. La forme de sphère invite à faire tourner l'objet et à contempler son contenu qui se déforme à travers le verre.

Jessica Louis





Mille et un bonbon

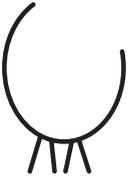


Bonbonnière destinée à la poudre de bonbon, sa forme s'inspire des contenants utilisés par les apothicaires, ancêtres des pharmaciens et des créateurs de bonbons. L'objet évoque le côté scientifique de la recherche du bien-être.

On se sert grâce à une fine tige qui fait également office de bouchon. Au contact de l'eau chaude, la poudre fond et délivre une infusion parfumée.

Aurélié Marzoc





Memòis



Le présentoir est destiné à mettre en valeur un seul type de bonbon: la violette de Toulouse. Cette friandise est élaborée à partir de fleurs fraîches de violette plongées dans un sirop de sucre puis saupoudrées de sucre glace, formant une carapace.

L'accès aux friandises se fait grâce à une simple ouverture ovale creusée dans le «ballon» en verre. Celui-ci protège les violettes comme une carapace, référence au sucre recouvrant la fleur fraîche. Afin que le corps de l'objet tienne debout sur une surface plane, des pieds tels des tiges - une référence aux racines des fleurs de violette - sont ajoutés.

Mathilde Vatin





ENCADRÉ PAR

Sebastian Berne
Claire Fayolle

VERRIERS

Richard Loesel
Sebastien Maurer
Bernard Petry
Jean-Marc Schilt
Deborah Vollmer

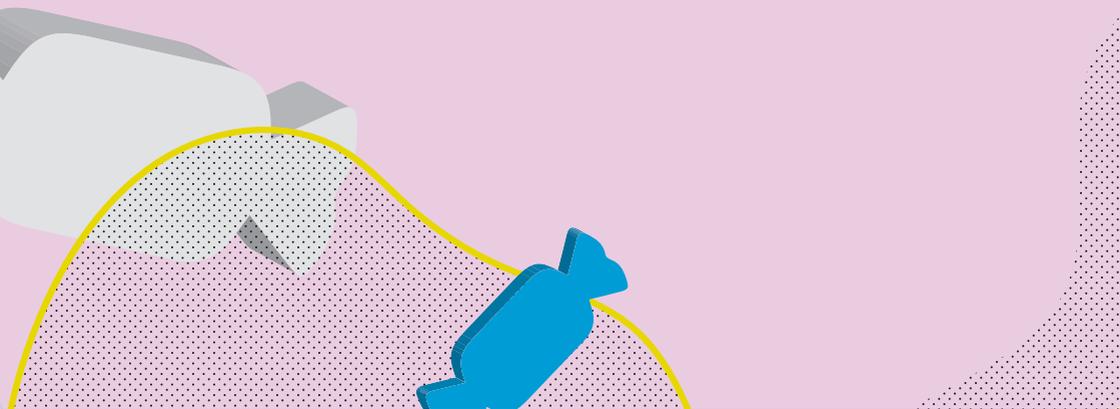


PARTICIPANTS AU WORKSHOP

Margaux Bailly
Ophélie Benito
Lucie Devoille
François Olivier Floquet
Samuel Friedblatt
Jessica Louis
Aurélie Marzoc
Mathilde Vatin

Merci à toute l'équipe du CIAV pour leur entrain, leur professionnalisme et leur gentillesse.

Ce fut une expérience unique et un échange créatif.



WORKSHOP

ENSAD Nancy
26 - 30 octobre 2015

CIAV Meisenthal
14 -18 mars 2016

EXPOSITION

123 rue de Turenne
75003 Paris
31 mai - 5 juin 2016