Région PAYS DE LA LOIRE

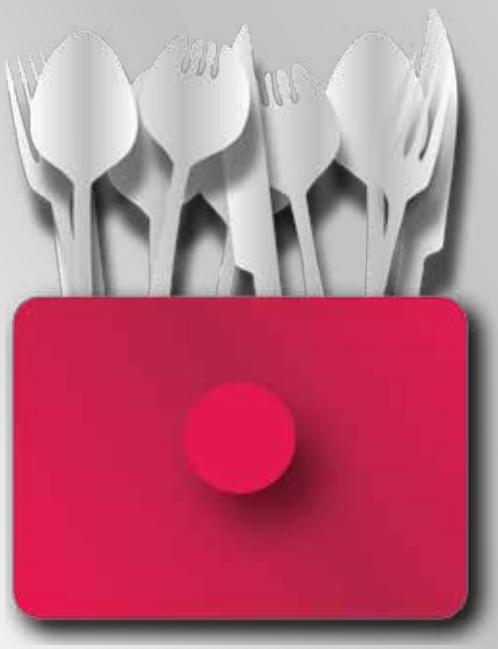
Conseil général Sarthe

Le Mans Métropole Communauté urbaine

/perene

nedetic

isialm Institut Supérieur d'Ingénierie d'Affaires Le Mans



CONCOURS NATIONAL DESIGN

BIEN VIVRE L'ESPACE CUISINE À TOUT ÂGE

SÉLECTION DE PROJETS

LE MANS CRÉAPOLIS

EDITO

Le concours avait pour objectif de lancer une réflexion sur un « espace cuisine intelligent » qui réponde aux évolutions de la société dans les 10 prochaines années et aux besoins d'une large population, notamment les personnes âgées ou handicapées.

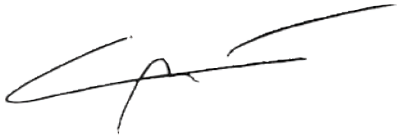
Nous avons reçu 108 dossiers réunissant 205 participants professionnels ou étudiants en design ou architecture. Ce succès montre l'attention portée par les jeunes générations à un sujet d'intérêt collectif complexe, qui nécessitait à la fois de faire appel à une réflexion sociologique, au design d'espace, au design produit et à l'intégration des nouvelles technologies de communication.

Ce livret regroupe les lauréats et la sélection du jury. Y ont été ajoutés quelques autres projets représentatifs des tendances souvent exprimées.
A travers les lauréats, le jury a souhaité valoriser des propositions qui ont privilégié une approche conceptuelle prospective liée à de nouveaux scénarii de vie et de nouvelles relations sociales et intergénérationnelles.

Il est à noter que la plupart des projets s'inscrivent dans un monde où rien n'est figé, où les situations familiales et financières évoluent, mais dans lequel le besoin de partage et de convivialité est omniprésent.

Expressions du sens de l'éphémère, de l'instabilité sociale... compensés par une approche légère, écologique et plutôt généreuse d'un espace devenu collectif... Ces projets ne sont-il pas le reflet de la perception qu'ont les jeunes des temps à venir ?

Il semble également que le tri sélectif, le souci du recyclage et des économies d'énergie soient désormais une évidence. De même, pas de stigmatisation de la vieillesse mais un design pour tous qui cherche à répondre aux exigences d'une société de plus en plus urbaine qui doit rompre l'isolement. Remarquons aussi que beaucoup de créateurs ont remis la préparation des repas au cœur de « l'espace cuisine », lieu de vie et de communication.
Associée à ses partenaires, l'association le Mans Créapolis a voulu faire émerger des idées neuves et donner de la visibilité à des jeunes créateurs.



Chantal Bastien
Le Mans Créapolis

SOMMAIRE

Le Mans Créapolis ____ **4**

Thème du concours ____ **5**

Jury du concours ____ **5**

Sélection du jury* ____ **6 à 22**

Projets professionnels ____ **6 à 13**
Lauréats ____ 8
Sélectionnés ____ 9 à 13

Projets étudiants ____ **14 à 22**
Lauréats ____ 16
Mention spéciale ____ 17
Sélectionnés ____ 18 à 22

Autres projets ____ **23 à 29**
modulables et nomades ____ 24
compacts ____ 25
numériques ____ 26
cocoonings ____ 27
végétalisés ____ 28
ludiques dissociés ____ 29

Partenaires ____ **30**

**L'ordre de présentation des projets est aléatoire. Il s'agit d'un extrait des planches remises par les candidats.*
Les projets remis dans le cadre du concours d'idées sont considérés, sous réserve qu'ils en remplissent les conditions, comme des oeuvres de l'esprit protégeables par le droit d'auteur conformément aux dispositions des articles L 111-1 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle. (cf. art. 14 / Règlement du concours)

LE MANS CRÉAPOLIS

Association créée en 2001 à l'initiative de Monsieur Boulard, Maire du Mans et Président de Le Mans Métropole, Le Mans Créapolis regroupe des entreprises industrielles et tertiaires, des designers, des architectes, des agences de communication, des artisans, des associations, des organismes institutionnels, des écoles et des collectivités.

Le Mans Créapolis a pour vocation de stimuler l'activité économique grâce à des liens plus étroits entre le monde créatif et le monde de l'entreprise.
Soutenue depuis sa création par Le Mans Métropole et désormais par le Conseil général de la Sarthe et la région des Pays de la Loire, l'association est un trait d'union entre les entreprises et les créateurs dans les domaines de la forme, de l'image, du son, des couleurs, des saveurs et des mots...

Le Mans Créapolis met en relation les besoins des entreprises avec les ressources locales en matière de créativité et favorise la concrétisation de projets novateurs, sources de nouveaux marchés et de dynamisme.

L'association anime également au Pôle Créapolis une pépinière d'entreprises dédiée aux métiers de création, structure unique en Pays de la Loire.
Le concours « bien vivre l'espace cuisine à tout âge » est un exemple de mise en relation entre créatifs, industriels et collectivités au service de l'innovation.

3 missions essentielles :

- Promouvoir les métiers de création auprès des entreprises
- Activer le réseau d'adhérents
- Accueillir des créateurs dans la pépinière du « Pôle Créapolis »

Pour de plus amples informations : **www.lemans-creapolis.com**

REMERCIEMENTS AU JURY

L'association Le Mans Créapolis remercie les membres du jury pour leur implication et le temps consacré à l'examen des projets.

Présidé par Madame Anne-Marie Sargueil,
Présidente de l'Institut Français du Design,
le jury était composé de :

Ludovic ALVAREZ, Machin Bidule / *Designer*
Didier BAHIN, Ville du Mans et Le Mans Métropole / *Directeur Général des services et architecte.*
Chantal BASTIEN, Le Mans Créapolis / *Présidente*
Maud BLONDEL, Société Publique Régionale des Pays de la Loire / *Conseillère en développement économique design*
Dominique BOUCLY, Grav'or / *Gérante et Présidente honoraire de Le Mans Créapolis*
Aude Marie BOUYE, Abilité / *Gérante*
Luc BROSSARD, *Directeur de la marque Perene*
Michel BUCKEL, Médétic / *Directeur*
Gérard DELIGNE, Deligne Etudes Design / *Designer*
Christelle DRONNE, Backdesign / *Designer*
Nicolas DUVERGER, CAUE 72 / *Directeur et architecte*
Jérôme MOULIN, Moulin à idées / *Designer*
Béatrice PRAMIL, Emergence / *Directrice*
François-Xavier TESSON / *Directeur marketing produits Fournier*
Véronique TISON, ISIALM / *Enseignante*
Fabienne YVAIN / *Praticienne hospitalière et consultante experte auprès du gérontopôle des Pays de la Loire*

Trophées réalisés et offerts par Grav'or

© WAAP

THÈME DU CONCOURS

Lancement du concours : 1er septembre 2011
Remise des projets : 25 janvier 2012
Jury : 09 février 2012
Remise des prix : 27 mars 2012

« Bien vivre l'espace cuisine à tout âge »

Il s'agissait de repenser de manière globale le concept d'un espace cuisine « intelligent » qui concerne une large population, dont les personnes âgées ou handicapées, et qui tienne compte des évolutions de la société et des apports technologiques dans les 10 ans à venir.

Outre les pré-requis en termes de fonctionnalité, le jury s'est montré particulièrement sensible à la qualité de la réflexion globale, à l'aspect prospectif et créatif du concept proposé, à la prise en compte de l'autonomie des personnes et à la création de convivialité et de lien social.

Le design de service complémentaire au design produit via l'interface web.

• **Cellule de mutualisation**
Espace transversal dédié aux usages de la cuisine en extension de l'habitat
• **Hiérarchie des mutualisations**
Adaptation aux différentes typologies d'habitats et d'usagers.

LAURÉATS

Baptiste MENU • Apolline FLUCK
DESIGNERS - SAINT-ÉTIENNE

PROJETS

PROFESSIONNELS

SÉLECTIONNÉS PAR LE JURY

Biocénose alimentaire

Baptiste MENU *Designer* 63 rue de l'éternité 42000 Saint-Etienne • b.menu@yahoo.fr
Apolline FLUCK *Designer* 63 rue de l'éternité 42000 Saint-Etienne • apollinefluck@gmail.com

Boîtes aux lettres gourmandes

Transport des denrées entre lieu de distribution et espace domestique

Les lauréats ont reçu un chèque de 6 000 € remis par M. Luc Brossard, Directeur de la marque Pérène (Groupe Fournier).

L'espace cuisine dans une économie de service

Un concept global innovant dans les scénarii de vie. Si la préparation et la consommation des repas se font à l'échelle domestique, l'espace cuisine est à appréhender dans son interdépendance avec un écosystème territorial. Le projet connecte ainsi une cuisine individuelle adaptable à des structures familiales diversifiées à une extension nommée « cellule de mutualisation ». Mutualisation de l'équipement ménager à usage ponctuel, jardin partagé, « boites aux lettres gourmandes »... Création de liens entre les habitants d'une résidence, d'un immeuble, d'un micro-quartier, quelque soit leur âge. Organisation via une interface web (réservation, location matériel, groupement commandes, informations...).

Évolut'

Julien RINTER *Architecte/Designer indépendant* julien.rinter@gmail.com • 3 bis rue Carpeaux 75018 Paris

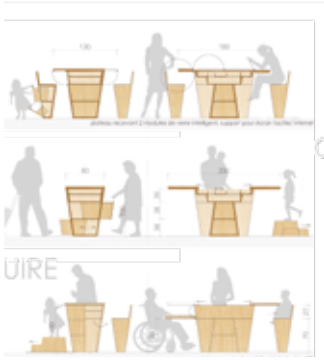
Une cuisine à géométrie variable et bon marché qui réagit à tout type de situation de l'espace et laisse libre court à l'imagination de l'utilisateur.

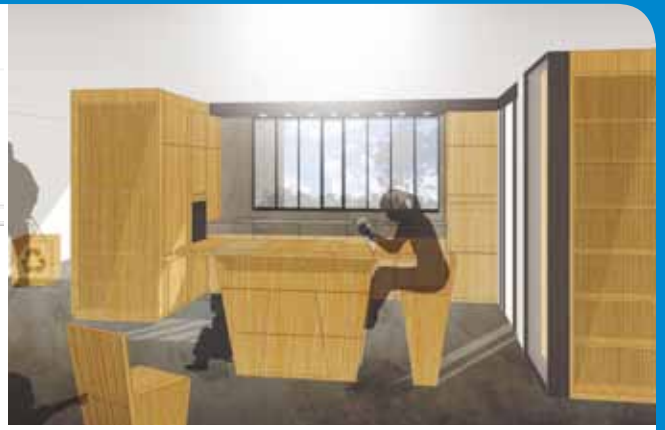
Elle devient moyen d'expression, évoluant selon les besoins présents mais aussi les produits associés par achats successifs. Dans un contexte de crise elle veut être une réponse économique, pouvant être installée par un néophyte grâce à un concept de clipsages de modules, à l'intégration de modules intermédiaires et à une simplification des branchements. Ergonomie adaptée à la morphologie de chacun, modules recouverts d'un film polymère photochrome réagissant à la chaleur. Intégration de petits potagers d'intérieur.

Un espace modulable et adaptable dans le temps et l'espace, en lien avec les autres pièces pour faciliter les déplacements.

Objectif : permettre une ouverture maximum à 180° mais aussi une fermeture partielle ou totale grâce à un meuble cloison fixé sur double rails et une cloison vitrée repliable à multi-positions.

Bloc central entièrement mobile avec plateau à écran tactile, support de connexion internet pour personnes mal voyantes, malentendantes ou âgées en lien avec personnel d'assistance de vie à domicile, gestion liste de courses etc... Meubles de type caissons modulables et interchangeables spatialement. Plan de travail réglable en hauteur, chaises utilisables en position assis-debout et marche pied dans bloc central.





34 rue Abbé Boisard 69007 Lyon • karinegaellelefebvre@free.net Karine Gaëlle LEFEBVRE *Architecte DPLG*
8 rue Perrod 69004 Lyon • isabelle.malecot@yahoo.fr Isabelle MALECOT *Architecte DPLG*
3 grande rue 25270 Villeneuve d'Amont Stéphanie FONTELAYE *Ergothérapeute*

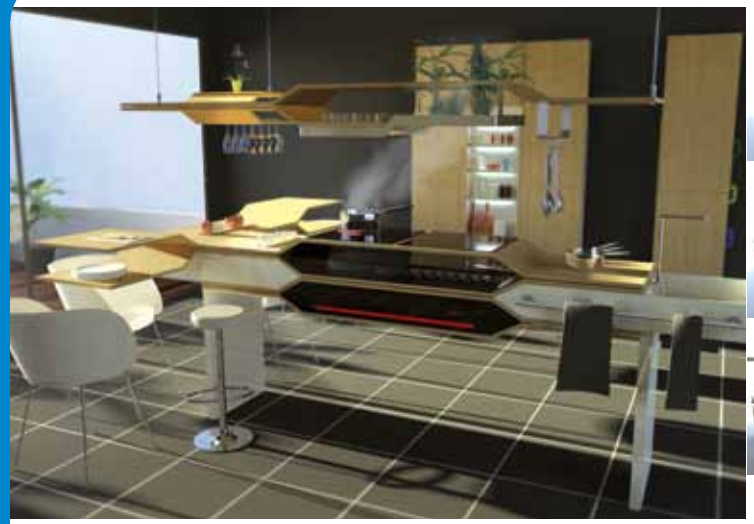
Origami

impasse des Arums 72190 Sargé-les-le Mans • claudepapin72@yahoo.fr
11 rue Jacques Cartier 72000 Le Mans • c.dupont97@laposte.net
Claude PAPIN *Dessinatrice en Architecture*
Charlène DUPONT *Professeur d'Arts plastiques*

Up and Down

Une cuisine qui évolue au gré des besoins et qui réunit les générations.

Espaces de travail indépendants les uns des autres dont les plans peuvent se situer à des hauteurs différentes. Un écran LCD tactile s'encastre dans la crédence et permet de piloter toutes les informations de la cuisine en intégrant TV, internet, port USB... Appareils électroménagers à hauteur étudiée pour faciliter leur accès aux personnes en fauteuil roulant. Éléments mobiles sur roulettes pour les meubles bas qui peuvent aider au transport de charges lourdes.



Un « comptoir de vie » aérien, composable à l'infini, multipliant les possibilités et s'adaptant à la situation de chaque individu.

Son principe repose sur la composition d'une structure avec une pièce unique en bois lamellé collé en forme de vague, sorte de « comptoir de vie ». L'ensemble forme une structure alvéolaire et met en évidence différents niveaux pour offrir une multiplicité de plans de travail, de préhension, de rangements... les niveaux facilitent l'accès à la cuisine à tous les âges. L'architecture aérienne met en scène les ustensiles et la vaisselle, marqueurs des personnalités et ainsi facilement accessibles.

Alvéole

Julien MOÏSE *Designer* moise.julien@wanadoo.fr • 90 avenue de la République 92120 Montrouge
Pierre BOYER *Designer* p.boyer@rougecobalt.fr • 12 rue Docteur Roux 92700 Colombes

Cuisin'aide

Olivier GOBERT *Designer* og.oliviergobert@gmail.com • 3 rue du Docteur Carrier 69008 Lyon

Une cuisine centrée sur l'essentiel et sur la création de lien social.

Accessibilité et simplicité pour les personnes à mobilité réduite et les seniors. Zones de travail clairement identifiées, rangements et plans de travail à hauteur variable, étagères et table escamotables. Création de lien social et d'envie de cuisiner grâce à un module tactile « cuisin'aide », tablette intégrée qui peut aussi se fixer sur des cuisines existantes. Elle répertorie l'ensemble des aliments achetés grâce aux puces RFID, indique leur durée de vie, donne des recettes selon nos préférences, allergies, régimes etc...

Suggestions visuelles, auditives ou olfactives selon les besoins ou les handicaps de chacun. Partage des informations en réseau, rencontres et échanges facilités avec les voisins, création de lien social.

Parti pris de réaliser une cuisine qui intègre directement des astuces facilitant son usage par le plus grand nombre en limitant et facilitant les déplacements, sans options coûteuses.

Les différents composants forment un linéaire suivant la logique de préparation d'un repas. Couleurs identifiant les fonctions : façades bleues pour les rangements, surfaces « pêches » pour les zones de travail, noir et inox pour l'électroménager, la crédence et la main courante sous forme de rainure en bord de plan. Celle-ci guide aussi une planche à découper qui glisse sur toute la longueur et augmente la surface de travail. Ouvertures pour passages de fauteuil roulant, accoudoirs télescopiques pour les chaises.

La terre au Val 35190 Miniac sous Becheret • guillaume.caresmel@club-internet.fr Guillaume CARESMEL *Designer-Maquettiste*

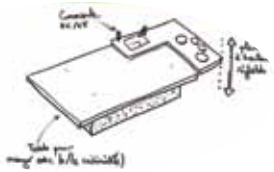
Astuces

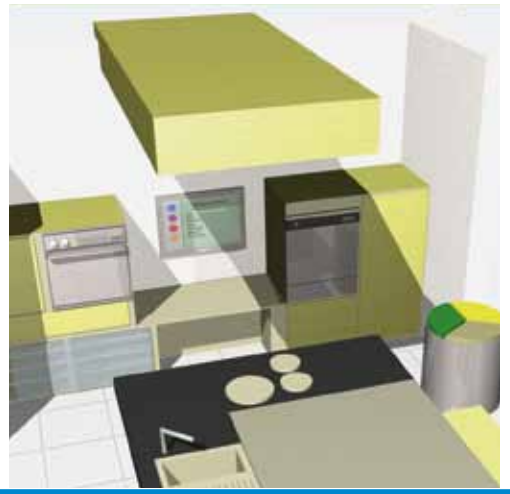
22 rue du Nideck 67000 Strasbourg • etiennerohrer@hotmail.fr Étienne ROHRER *Architecte*

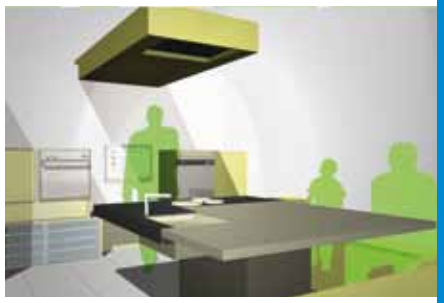
Vitalité

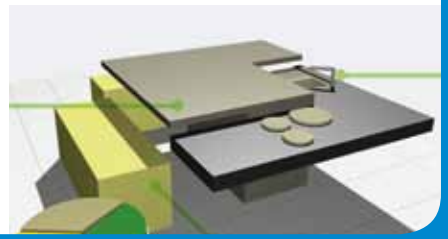
Des solutions ergonomiques pour le mobilier avec hauteur réglable et espace libre pour fauteuil roulant.

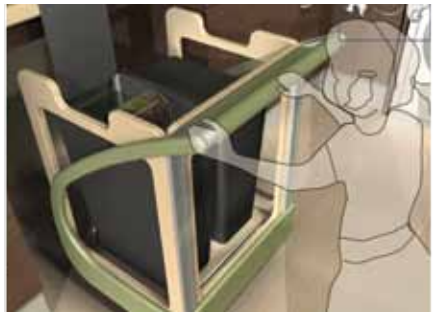
Intégration de dispositifs vocaux ou sensoriels, d'une console domotique autonome pour les commandes des équipements, la sécurité, la gestion des achats et le suivi des consommation d'électricité, de gaz et d'eau.
Une organisation de l'espace qui sépare délibérément les rangements, en périphérie, du plan de travail avec évier et plaque de cuisson, associé à la table à manger au centre pour la convivialité. Sobriété du design pour réduire les obstacles et faciliter l'accueil et l'activité de chacun. L'acte de cuisiner retrouve une place centrale.











Full access

Élodie LEPALUDIER *Jeune diplômée* elodie.lepaludier@gmail.com • 2 impasse des Rouzins 44490 Le Croisic

Accessibilité maximum, économie des gestes, ergonomie et facilité de nettoyage sont les maître mots de ce projet tourné vers les personnes avec handicaps, mais pas seulement, et sans stigmatisation. Ils déterminent le choix des matériaux, la disposition des éléments et leur facilité d'usage. Plateaux et tiroirs coulissants, barres de maintien, mobilité des rangements en hauteur, butées en caoutchouc intégrées au plateau pour éviter les chutes de plats ou vaisselle... Travail sur des couleurs contrastées pour identifier les groupes de fonctionnalité, notamment pour les personnes dont la vue est mauvaise.

Dejan MOJSOSKI *Jeune entrepreneur* m.dejan@mobilier-dejan.fr • 168 quai de Jemmapes 75010 Paris

Cuisine élaborée autour de la convivialité et du partage facilités par l'intégration des dernières technologies.

L'ensemble de la cuisine est relié à une tablette tactile et à internet. La porte du réfrigérateur est un écran capable d'afficher TV, internet pour recettes, inventaire des stocks, guide vocal et visuel pour aider à préparer des recettes... Les façades du réfrigérateur et du congélateur deviennent transparentes lorsque l'on veut en voir le contenu.

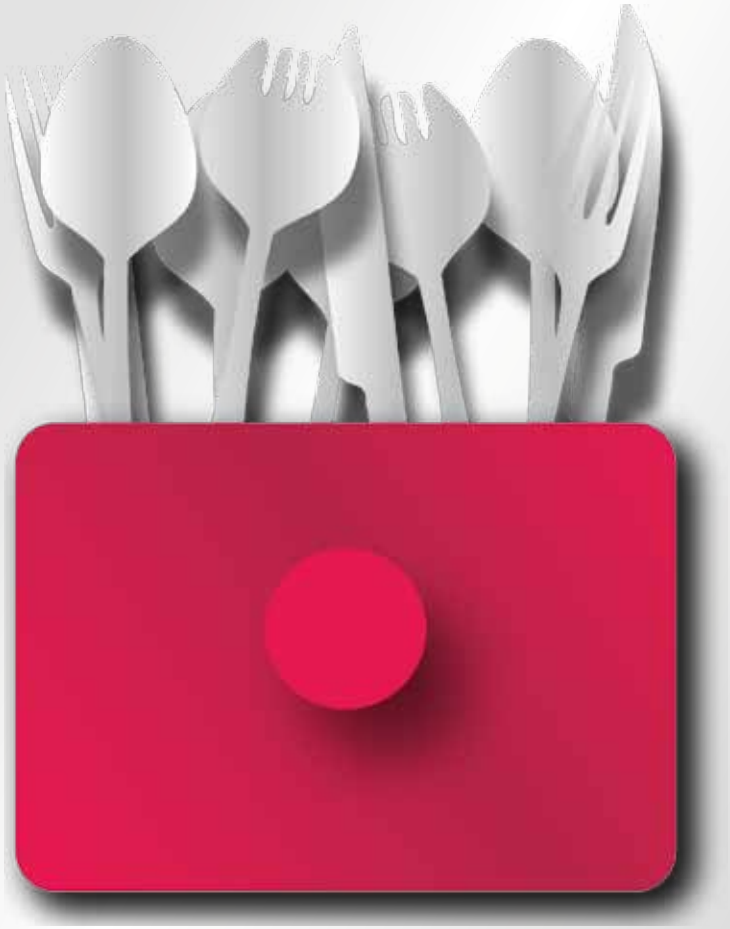
Meubles suspendus qui descendent et s'éclairent à l'aide de touches tactiles, descente sécurisée par des caméras 3D qui contrôlent la présence d'objets, « distributeur de paniers rotatifs » qui accueillent les robots ménagers délivrés selon les besoins, tiroirs verticaux pour optimiser l'espace...

LAURÉATS

Maria LOBISCH • Jens POHL • Caroline TIMM • Diana SCHNEIDER
Étudiants en Design industriel MÜNCHEN / ALLEMAGNE

MENTION SPÉCIALE

Antoine CHARON • Florestan GUTIERREZ
Étudiants en Design sonore LE MANS



PROJETS
ÉTUDIANTS

SÉLECTIONNÉS PAR LE JURY

Cook and connect

Maria LOBISCH *MSC Design Industriel* TUM München (Allemagne) • marialobisch@gmx.de
Jens POHL *MSC Design Industriel* TUM München (Allemagne) • janpaulpohl@aol.com
Caroline TIMM *MSC Design Industriel* TUM München (Allemagne) • caroline.timm@mytum.de
Diana SCHNEIDER *MSC Design Industriel* TUM München (Allemagne) • diana.schneider@cdtm.de

Les lauréats ont reçu un chèque de 4 000 € offert par la Région des Pays de la Loire. Le trophée leur a été remis, au nom du Président J. Auxiette, par M. Olivier Biencourt, 2e vice-président de la commission économie, innovation, enseignement supérieur et recherche au Conseil régional des Pays de la Loire et vice-président de Le Mans Métropole.

Un projet très conceptuel qui reformule la problématique initiale en proposant non pas un espace privatif mais un espace collectif, chaleureux et adaptable afin de favoriser l'élaboration et la prise des repas en commun. Objectif : anticiper comment la nourriture peut jouer un rôle de premier plan dans l'interaction sociale, pour un monde qui s'urbanise et s'individualise de plus en plus et privilégie le nomadisme. Dans ce projet, la cuisine devient un lieu central de réunion, de partage et de communication, intergénérationnel, toutes catégories sociales confondues. Équipements très contemporains partagés, mise en commun éventuelle d'ingrédients, échanges d'expériences, stimulation à la préparation des repas : un concept holistique pour un enjeu social à venir.

Sounding Kitchen

Antoine CHARON *Master design sonore* antoine.charon@gmail.com • ESBAM LE MANS 28 rue Rostov sur le Don 72000 Le Mans
Florestan GUTIERREZ *Master design sonore* fgutierrez@esba-lemans.fr • ESBAM LE MANS 4 quai Paul Courboulay 72000 Le Mans

Un projet très technologique et néanmoins axé sur la cohésion sociale.

Mentionné par le jury pour avoir mis au cœur de son concept les nouvelles technologies de reconnaissance vocale et de localisation ponctuelle au service de l'autonomie et de la sécurité des personnes souffrant de handicaps physiques ou mentaux ou âgées.
Le design sonore crée un son aux multiples dimensions pour s'adapter aux déficiences auditives, être en cohésion avec le visuel, rassurer, valider, informer, motiver. Il s'agit d'un accompagnement positif et dynamisant, non d'un tuteur. Design sonore complété par l'utilisation de « tablette flashcode », de contrôle tactile et de capteurs de pression.

Le trophée a été remis par la Présidente du Jury,
M^me^ Anne-Marie Sargueil, Présidente de l'Institut Français du Design.

rousseauanthony@gmail.com • Ecole Pivaut / Nantes
lucile.savatte01@gmail.com • Ecole Pivaut / 44000 Nantes
Anthony ROUSSEAU *Design d'espace*
Lucile SAVATTE *Design d'espace*

Cook and co

La cuisine devient le lieu de tous, chacun pouvant circuler autour de chaque plan et s'impliquer dans la préparation des repas.

3 plans distincts par leurs fonctions : le plan « eau/froid », le plan « cuisson », le plan « rangement/espace assis ». Lignes arrondies pour la convivialité et la sécurité. Introduction discrète des nouvelles technologies : projection web sur plan de travail sensoriel, vitrage opaque du réfrigérateur, qui laisse apparaître l'intérieur au toucher, sans gaspiller l'énergie en ouvrant la porte, jardin aromatique irrigué par traitement de l'eau rejetée, commandes tactiles et à distance des appareils ménagers...

Modulo 3

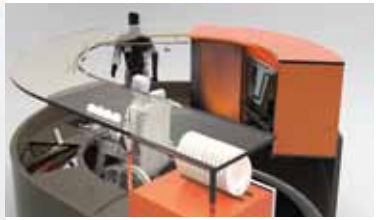
Charles JATHIERES *Étudiant Architecture* LISAA / Paris • newcharly@hotmail.fr
Florian KUSTER *Design environnemental* LISAA / Paris • clementine.louchez62@orange.fr

Projet constitué de 3 modules cylindriques liés aux principaux besoins dans une cuisine : l'eau , le froid, le chaud.

La disposition en triangle permet de réduire les mouvements. Chaque module dispose d'un rangement ainsi que de un ou deux plateaux/plans de travail pouvant s'ouvrir ou se fermer, suivant les besoins. Ils sont disposés à différentes hauteurs pour le confort de chacun. Indépendance et complémentarité des modules, modularité de l'espace.

Rolling Kitchen

Christophe BAUDET *BTS Design produit* École CREASUD Condé / Bordeaux
Marine JOUSSAIN *BTS Design d'espace* marine.joussain@hotmail.fr • École CREASUD Condé / Bordeaux



Totalement conçu pour les personnes en fauteuil roulant, le projet propose une cuisine circulaire dotée en son centre d'un socle mobile et de barres avec poignées placées sous le plan de travail. La personne se tient aux barres et le socle tourne selon les impulsions données. Frigidaire, four et lave vaisselle se trouvent sur le plan de travail pour une grande accessibilité. Plaque de cuisson tactile avec commande de hotte aspirante.
Résultat : autonomie et appropriation de l'espace et de l'acte de cuisiner par les personnes handicapées. Convivialité de « l'espace cuisine » qui devient un élément central et vivant dans la maison.

Un parti pris et une symbolique :

- Parti pris : la cuisine est un élément de transition entre l'espace repas et l'espace salon. Transparence, harmonie et accessibilité pour multiplier les échanges et la convivialité.
- Symbolique centrée sur les 3 états de l'eau : solide, liquide et gazeux. Pour chaque état, une correspondance avec les 3 fonctions de la cuisine : conserver, laver et cuire. Le projet se décompose en 3 volumes s'emboîtant dans un élément central et directement liés entre eux, avec des matériaux et caractéristiques visuelles et tactiles propres aux fonctions de chacun. Les dimensions et proportions des meubles sont établies pour s'intégrer à différentes configurations spatiales et sociales.

H_3O : équilibre tri-phasé

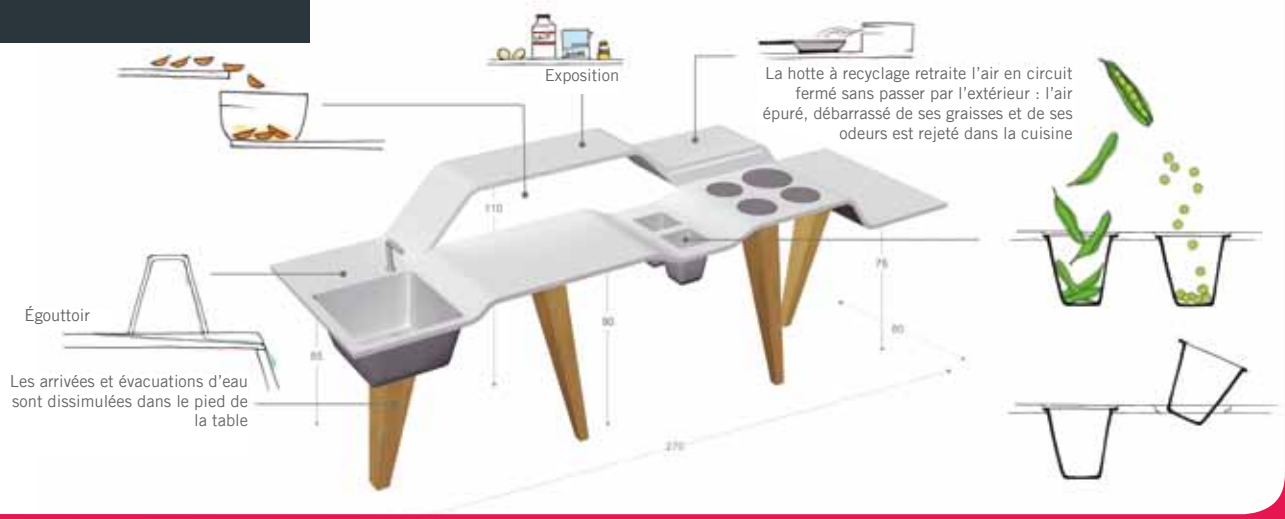
MJM Graphic Design / Rennes • pauline.ponte@hotmail.fr Pauline PONTE *Architecture d'Intérieur*
MJM Graphic Design / Rennes • romainmichou35@hotmail.fr Romain LEROY *Architecture d'Intérieur*
MJM Graphic Design / Rennes • ludovic_deschamps35@yahoo.fr Ludovic DESCHAMPS *Architecture d'Intérieur*
MJM Graphic Design / Rennes • franklin.fr@hotmail.fr Francklin LEMASSON *Architecture d'Intérieur*

LISAA / Paris • fritschchloe@live.fr Chloé FRITSCH *Architecture d'intérieur*
LISAA / Paris Sandra JOUFFROY *Architecture d'intérieur*

Cuisine « Peau »

Un élément central autour duquel, on cuisine, on échange, on discute.

Le projet s'articule autour d'une « peau » qui crée des niveaux, délimite les espaces et guide les gestes. Plan de travail moulé en une couche très fine grâce au béton fibré qui le compose. Ligne mince et dynamique qui contraste entre l'apparence fluide, mouvante de la peau et son matériau brut et solide.



Commande tactile
pour changer la forme

Interface de convivialité

Une cuisine compacte qui interagit dans l'espace.

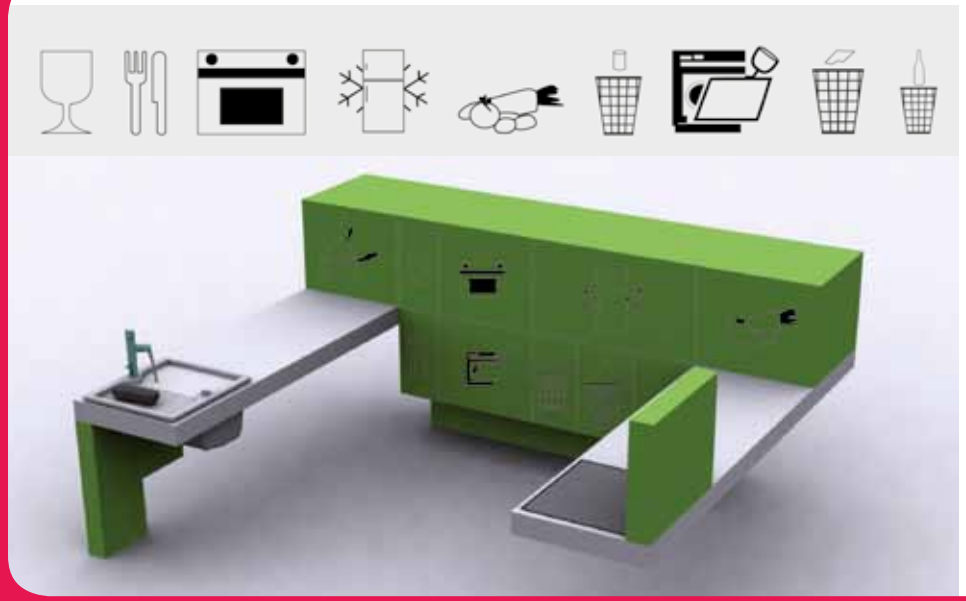
Elle s'adresse à la fois à des jeunes couples dont la famille va s'agrandir et à des personnes âgées amenées à accueillir leur famille. Une solution pour ouvrir aux autres un espace restreint.

La forme de la cuisine évolue. Elle se déploie autour d'un îlot central en fonction des besoins et selon les ordres donnés à l'aide d'une tablette tactile. L'îlot central comporte le « pôle eau » autour duquel se déploient un « pôle placard », un « pôle chaud » et un « pôle froid ». La forme circulaire permet une circulation plus fluide.

Héloise TESTARD *BTS Design d'espace* heloise.testard@free.fr • École CREASUD Condé / Bordeaux
Coline JARRY *BTS Design d'espace* kollynne@hotmail.com • École CREASUD Condé / Bordeaux
Claire FORON *BTS Design d'espace* chiara2492@hotmail.fr • École CREASUD Condé / Bordeaux

Vision simple

Diane GENTILS *BTS Design d'espace* dia.gentils@wanadoo.fr • École Presqu'île / Lyon



Projet ciblé sur les personnes atteintes de dégénérescences cognitives ou mentales et les personnes à mobilité réduite.

D'où un regard simple et épuré sur chaque élément constitutif de l'espace cuisine, l'importance de la signalétique et des couleurs. Minimum de déplacements, accessibilité, identification immédiate, ergonomie, modularité, sont les maîtres mots du projet. Cuisine adaptable également à une famille nombreuse.

Cuisine +

Décliné en une forme florale, aux courbes fluides, le projet crée un point de repère central où l'on se regroupe pour préparer et prendre les repas.

L'axe permet de régler la hauteur du plan de travail pour s'adapter à toutes les tailles et aux personnes à mobilité réduite.
Composé de 2 éléments mobiles, connectés ou non : l'îlot central et le meuble écran, « Cuisine + » permet de nombreuses combinaisons spatiales et s'adapte aux différents besoins. Ludique et interactif, le meuble écran (leds sur verre à opacité variable) est un lieu de stockage et de communication.

ENSA / Paris La Villette • boulkroun_m@yahoo.fr Mehdi BOULKROUN *Architecte*
Université de Montréal • yalaoui_yacine@hotmail.fr YacineYALAOUI *Designer d'intérieur*

ENS / Cachan • mlle.marie.saby@gmail.com Marie SABY *Design*
ENS / Cachan • delphine.durocher@gmail.com Delphine DUROCHER *Design*

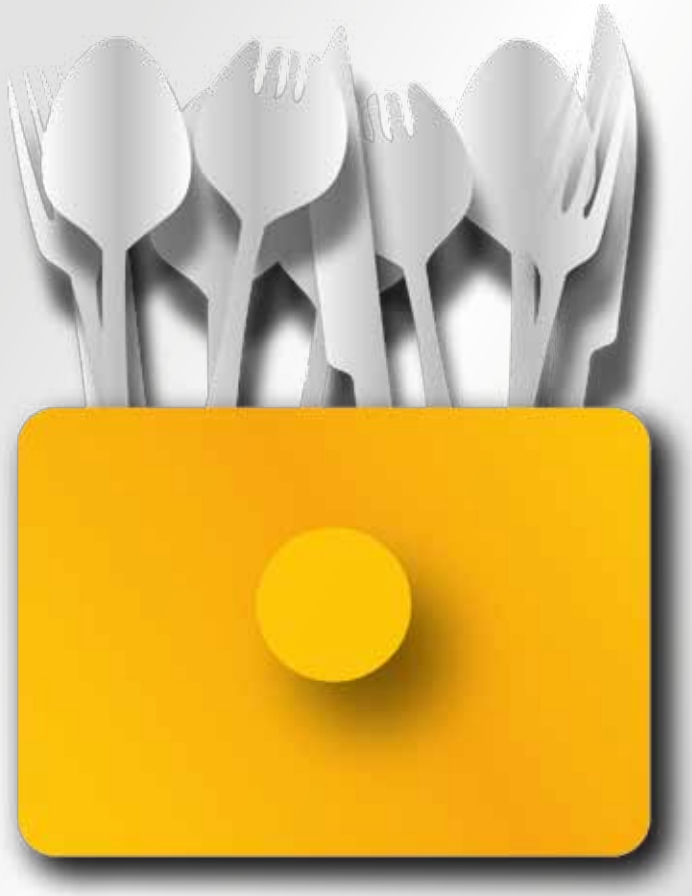
LOA

L.O.A. c'est un nouveau concept : un service de location de cuisine avec option d'achat pour les équipements et le mobilier.

L.O.A c'est une structure logistique et marchande qui propose et assure le suivi d'un processus dans lequel la cuisine peut croître et décroître selon les besoins de chacun sur le court, moyen ou long terme. La durabilité est appréhendée autrement : résiliable et ré-allouable à d'autres utilisateurs, transposable d'un lieu à un autre, extensible ou réductible selon les besoins, les budgets et configurations de vie. L.O.A permet de remettre à jour sa cuisine, de lui offrir une seconde vie, de la recycler dans une perspective écologique et économique.
Principes techniques de base pour proposer ce service : la cuisine s'installe et se dépose grâce à un système constructif auto portant. Accroches simples et repérables. Plus de vides ni de trous pour pouvoir recomposer les éléments dans une configuration nouvelle.

Le Mans Métropole a offert 2 prix « Résidence » d'une année dans la pépinière du Pôle Créapolis.
Les prix n'étaient pas encore attribués au moment de la réalisation du livret.

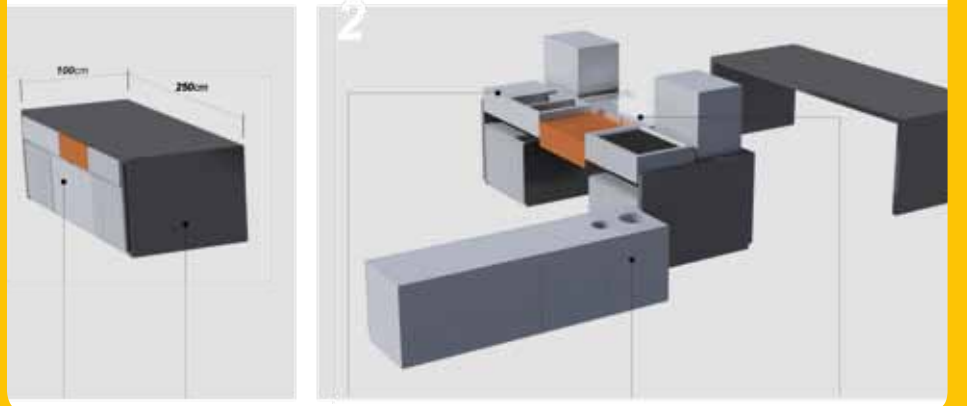
PRIX RÉSIDENCE 2 BUREAUX PÔLE CRÉAPOLIS



... ET QUELQUES AUTRES PROJETS REPRÉSENTATIFS DES TENDANCES EXPRIMÉES

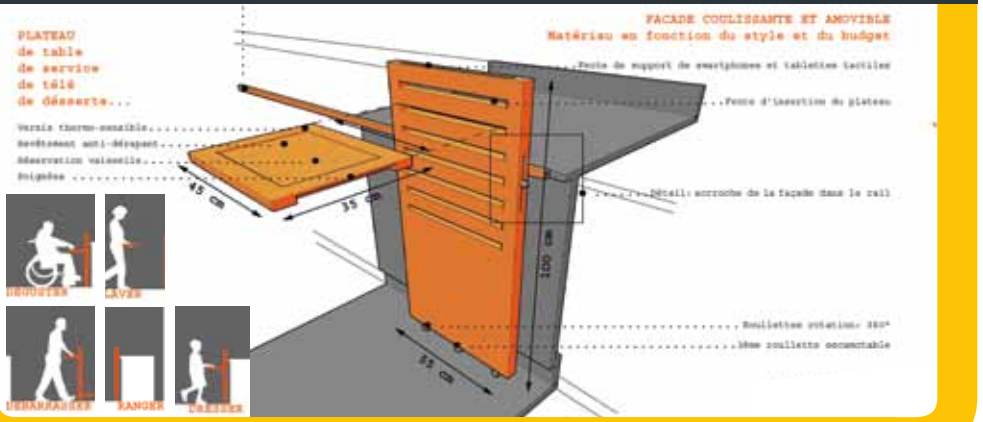
Si la sélection du jury regroupe des projets dont le concept global intègre la plupart des tendances exprimées, nous avons tenu à présenter d'autres propositions représentatives par leur parti pris des axes les plus marquants. Parmi ceux-ci, nous avons retenu la modularité, la compacité, la communication numérique, l'esprit « cocooning », le végétal, la dissociation ludique... Nous aurions pu y ajouter un retour à des formes géométriques.

Maxime DAMMAN ENS d'Architecture / Lyon • maxime.damman@lyon.archi.fr
Charles-Hippolyte CHATELARD ENS d'Architecture / Lyon • chippolyte.chatelard@free.fr
Margaux DUTILLY ENS d'Architecture / Lyon • margauxdut@hotmail.com
Charlotte FARROUCH ENS d'Architecture / Lyon • charlotte.farrouch@gmail.com



Cuisine's cube(s)

Joanna POWELL Architecte DPLG • ob-jo@hotmail.fr



Adap'table

LES MODULABLES ET NOMADES

Cook and play

Jordan GUILLOUZIC MJM Graphic Design / Rennes • jordan_x1@hotmail.com
Typhaine RAOULT MJM Graphic Design / Rennes • raoult.typhaine@gmail.fr
Dimitri AUDEBERT MJM Graphic Design / Rennes • dimitri.audebert@gmail.com
François MERLET MJM Graphic Design / Rennes • francoismerlet@live.fr

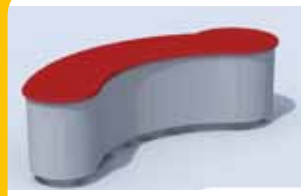
Yunfei ZHAO ESBA / Le Mans • zhao.yunfei@yahoo.f

Cuisine pour les aînés

Maxime CAVALLIE CRÉASUD École Condé / Bordeaux • cavalliemaxime@yahoo.fr
Lucile GRINHARD CRÉASUD École Condé / Bordeaux • lucilegrinhard@hotmail.fr
Camille JUVIN CRÉASUD École Condé / Bordeaux • juvin.camille@sfr.fr

Compact'

Îlot



Florence CABOS École de design / Nantes • flo_cabos@msn.com

LES COMPACTS

LES NUMÉRIQUES

Benjamin SYLVANDER Design produit • benjaminsylvander@gmail.com

Social kitchen

Justine HANNEQUIN Design produit • hannequin.j@gmail.com

La cuisine pédagogique

Du marché à la cuisine

Sebastien SCHAEFFER Design industriel • sebastien.schaeffer@gmail.com
Olivier BRECHON-CORNERY Designer industriel • obrechon@yahoo.fr

Xili ZHENG ESBAM / Le Mans • xzheng@esba-lemans.fr
Yi ZHANG ESBAM / Le Mans • vinkala@gmail.com

Cuisine cocon

Aurelien DAVID CREASUD Ecole Conde / Bordeaux • aurelien-david@hotmail.fr
Adrien CHATELET CREASUD Ecole Conde / Bordeaux • chatelet.adrien@gmail.com
Candy ZURCHER CREASUD Ecole Conde / Bordeaux • candy16@hotmail.fr

Kitchen for all

Confidence

Anne-Flore BREMONT ESAT / Paris • anneflorebremont@gmail.com
Marie MORSILLO ESAT / Paris • marie.morsillo@gmail.com
Clara GERARD ESAT / Paris • clara.gerard@hotmail.fr

LES « COCOONINGS »

Benjamin AMSELEM ESAT / Paris • benzi@live.f
Gabrielle COHEN ESAT / Paris • gabcohen121@hotmail.fr
Yasmine ATTIA ESAT / Paris • gas-attia@hotmail.fr

Loop

Estelle FENOUILLERE ESAT / Paris • e.fenouilliere@gmail.com
Guillaume LAIDET ESAT / Paris • guillaume.ldt@hotmail.fr
Sarah DUMAY ESAT / Paris • dumay.sara@gmail.com

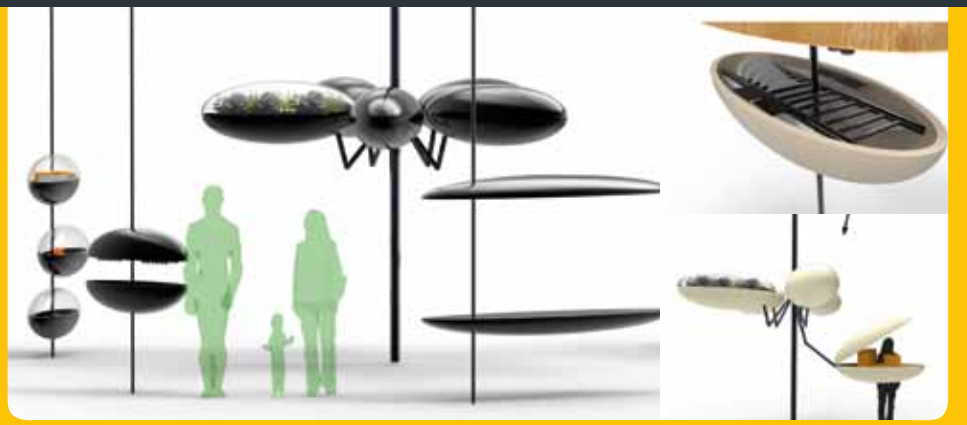
Cultivate and cook

LES VÉGÉTALISÉS

Du marché à la cuisine

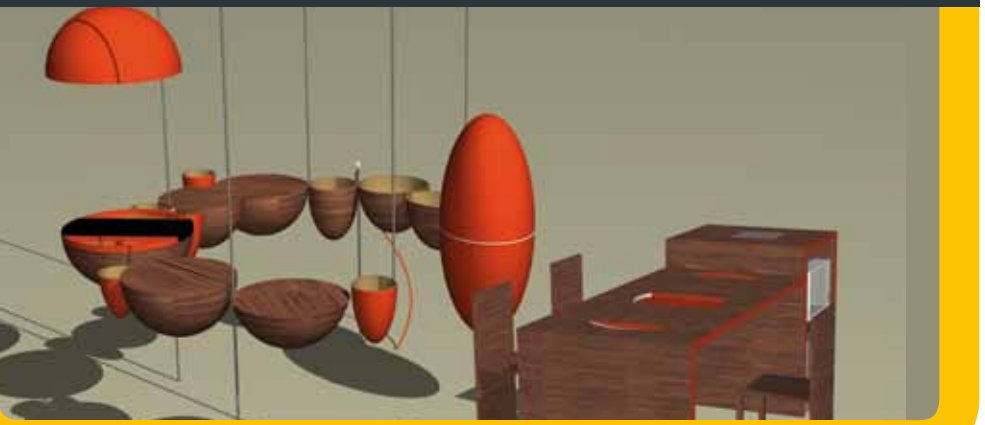
Denis DROUET ESBAM / Le Mans • ddrouet@esba-lemans.fr

Adrien MESSEGUE CREASUD École Conde / Bordeaux • mssg.a@hotmail.fr
Marine CARDIN CREASUD École Conde / Bordeaux • vinkala@gmail.com
Tom SILLY CREASUD École Conde / Bordeaux • totosilly@yahoo.fr



Cuisine iosphère

Laetitia GAUTIER École Pivaut / Nantes • laetitia-gautier@hotmail.fr
Angélique CAOKI École Pivaut / Nantes • angie.keyko@hotmail.fr



Miambisa

Panorama

Julie SALAUN LISAA / Nantes • anneflorebremont@gmail.com
Mathilde GUYON LISAA / Nantes • mathildeguyon44@gmail.com

LES LUDIQUES DISSOCIÉS

NOS PARTENAIRES

L'association Le Mans Créapolis remercie tous ses partenaires
pour leur appui financier et leur implication dans la réussite du concours.

La Région des Pays de la Loire
Hôtel de la Région
1 rue de la Loire
44966 Nantes Cedex 9
www.paysdelaloire.fr

Le Conseil général de la Sarthe
Hôtel du département
Place Aristide-Briand
72072 Le Mans Cedex 9
www.sarthe.fr

Le Mans Métropole
Condorcet
16 avenue François-Mitterrand
72039 Le Mans Cedex 9
www.lemans.fr

Perene
161, route des Sarves
ZI des Iles
74370 Metz Tessy
www.perene.com

Medetic
Immeuble Poincaré
1, route de Rouffach
68000 Colmar
www.medetic.com

ISIALM
7 avenue des Platanes
72100 Le Mans
www.isialm.com

Grav'or
14 rue Arnold Dolmetsch
72000 Le Mans Cedex 9
www.gravor.com

LE MANS CRÉAPOLIS

Pôle Créapolis
8 avenue René Laennec 72000 Le Mans
Tél. : 02 43 39 48 30
Fax : 02 43 39 48 31
courriel : contact@lemans-creapolis.com

www.lemans-creapolis.com
www.concours-design.fr

Contact : Charlotte Briand,
Animatrice et chargée de communication

Rédaction : Le Mans Créapolis
Conception graphique : ecorce
Impression : mars 2012 : Compo 72

CRÉATEURS D'ESPACES

Depuis plus de 25 ans,
nous mettons notre passion du design
à votre service, pour concevoir des
atmosphères cohérentes, et uniques...
Parce que chaque projet est une
nouvelle histoire.

MULTIPLES

ESPACE COLLECTIF
BUREAU
SIÈGE SOCIAL
SALLE D'ATTENTE
ESPACE DÉTENTE
SHOW ROOM
HOTELLERIE
SALLE DE RÉUNION
ESPACE CULTUREL

b. la bureauthèque .com
nouveau le blog

Atelier / 10 Rue de Sardaigne / 72100 Le Mans / 02 43 23 15 00 / contact@labureautheque.com