

Camera Obscura

Pressespiegel

Auswahl

Von Langnau nach Paris

MAGDALENA GERBER Eine Serie von Tellern bringen die Langnauer Keramikerin in die französische Metropole.

Das Beispiel zeige, «wie weit man es mit emotionalischer Beharrlichkeit im grossen Paris bringen kann»: Mit diesem Satz weist



eine Mail auf eine Ausstellung mit Werken von Magdalena Gerber hin. Die Keramikerin, die in Langnau aufgewachsen ist und heute in Genf lebt, hat letztes Jahr gemeinsam mit der französischen Porzellanmanufaktur Bernaraud eine Serie von sechs Tellern auf den Markt gebracht. Es war eine Sonderedition in einer Auflage von gerade mal 1000 Stück – und genau sie ist nun Teil einer Präsentation im französischen Kulturministerium, die in erster Linie der Manufaktur Bernaraud gilt.

Die Ausstellung läuft den ganzen Februar, für eine feierliche Stunde will sich nächsten Freitag sogar Frankreichs Kulturminister Frédéric Mitterrand die Ehre geben. Magdalena Gerber wird dafür eigens nach Paris reisen, wie sie erzählt.

Das Ministerium mache regelmässig in der Art auf das Schaffen herausragender Firmen aufmerksam, so die 45-Jährige weiter. Bernaraud gehöre in Frankreich zur Spitze der Branche, und dass das Unternehmen für die Ausstellung just auf ihre Tellerreihe zurückgegriffen habe, ehre sie. Für eine künstlerische Laufbahn sei ein Auftritt in der französischen Metropole halt immer wichtig – in diesem Zusammenhang blickt Magdalena Gerber gut zwei Jahre zurück, als sie das erste Mal in Paris zu sehen war. Im Musée des Arts décoratifs zeigte sie damals eine andere Kollektion von Tellern.

Erlernt hat Magdalena Gerber ursprünglich den Beruf der Hauswirtschaftslehrerin. Später bildete sie sich in Genf zur Keramikerin weiter. Durch ihre Tätigkeit als Dozentin ist sie der dortigen Kunsthochschule noch heute verbunden. Bei der Arbeit im Atelier gilt ihr Augenmerk weniger der Herstellung von Keramik als vielmehr der Gestaltung der einzelnen Stücke. So hat sie ein Druckverfahren entwickelt, mit dem sie digitale Bilder farblich auf Keramik übertragen kann. *skk*

CB NEWS

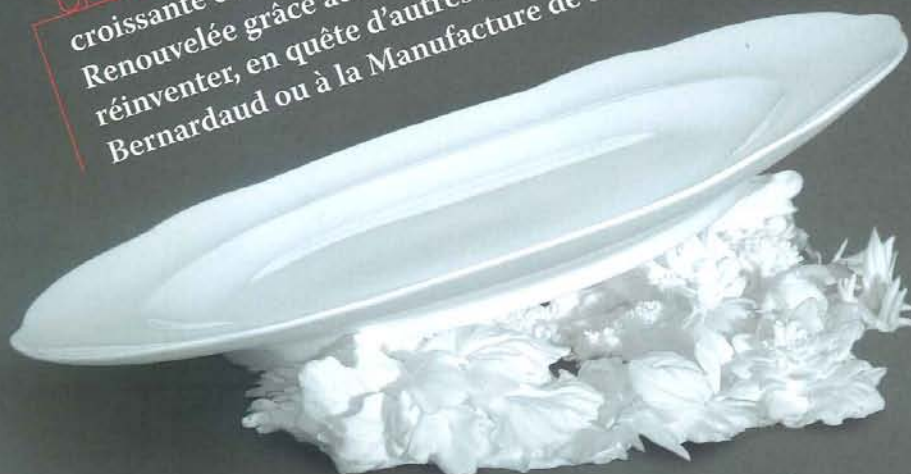
Spécial Luxe



L'attrait du sacré

Les Caresse de la terre

Or blanc. La porcelaine occupe une place croissante dans la création contemporaine. Renouvelée grâce au design, elle ose se réinventer, en quête d'autres horizons, chez Bernardaud ou à la Manufacture de Sèvres.



La Suisse **Maurizio Lombardi** caméra à la main, capture au vol des instantanés de tous les jours. Bernardaud, désireux de renouveler les décors de table, lui a commandé des assiettes (éd. 2010 limitée)

Le créateur pluridisciplinaire **Josep Lluís** a imaginé qu'une « mousse de biscuit blanc » foisonnante envahissait les « classiques » de Sèvres...



On la dit tendre et fragile. En réalité, la fine matière laiteuse que l'on nomme aussi « or blanc » a la solidité du verre. C'est le genre de propriétés paradoxales qu'affectionnent les designers, car la matière qui leur résiste est propice à tous les défis. La plupart d'entre eux reconnaissent entretenir avec la porcelaine un rapport privilégié, voire exclusif. Bien sûr, ils sont sensibles à sa simplicité, sa pureté, la finesse de son grain. Ils ne brutalisent pas la terre, préfèrent au contraire la caresser. Et gardent une fascination totale quand arrive l'épreuve du feu. C'est là où tout se joue, que la tension d'une ligne, d'une courbe, d'un volume trouve sa place dans l'espace, que les potentialités les plus extrêmes peuvent prendre corps. Autant de feuilles de papier, de tissu plissé, de dentelles ou de pétales en trompe-l'œil...

Les plus grandes manufactures internationales ont bien compris l'intérêt d'ouvrir leurs ateliers à des créateurs curieux et aventureux : Nymphenburg et Reichen-

bach en Allemagne, Cor Unum et Tichelaar Makkum aux Pays-Bas, Bitossi et Bosa en Italie, Lladro en Espagne...

Processus de mutation

En France, depuis que la découverte du kaolin a fait de Limoges le fief de la porcelaine, Bernardaud, à travers sa Fondation d'entreprise, créée en 2003, et le Craft (Centre de recherches sur les arts du feu et de la terre), né en 1993, encourage les designers et les plasticiens à explorer toutes les ressources



Entre nature et couture, les délicates coquilles et cocons d'**Alice Riehl** rendent hommage aux travaux d'aiguille

Christian Biecher réinterprète la céramique architecturale, pour la Manufacture de Sèvres, grâce à la technique du réticulé

artistiques de la matière. C'est le cas aussi de la Manufacture de Sèvres, ce fleuron de la tradition des arts appliqués à la française. Les architectures innovantes, colorées, sensuelles, créées par Ettore Sottsass au milieu des années 90, ont ouvert des perspectives inédites. Aujourd'hui, les artistes résidents confrontent leurs recherches à un savoir-faire d'exception. Tels la collection Mousse de Sèvres de José Lévy, autour du processus de mutation, ou l'objet architectural (Lace) élaboré par Christian Biecher, « entre mathématique et haute facture, dessin et cuisson, matière et virtuel ». C'est à Sèvres encore que le jeune Grégoire Scalabre, passionné par le Bauhaus et la formation – il a ouvert à Paris sa propre école – fut révélé il y a deux ans. La tradition des manufactures, qui ne demande qu'à être bousculée, transgressée pour mieux être revivifiée, est un formidable vivier pour la jeune garde. Avec elle, les codes établis s'effritent; l'humour, l'audace, la poésie

entrent en jeu. L'évolution des modes de consommation, la création du design culinaire incitent aussi les arts de la table à sortir des sentiers battus. Après les détournements iconoclastes de Marcel Wanders, les figures ludiques de Jaime Hayon, les biscuits de porcelaine plus vrais que nature de Studio Job, la jeune création élargit encore le répertoire, le radicalise même pour raconter de nouvelles histoires. Ainsi, les scènes de vie furtive de Magdalena Gerber, les étonnants buffets froids et hybrides de Marie-Louise Meyer, ou encore les flamboyantes ornements soufflés à Heather Park par les reliquaires du Moyen Âge. Confrontée à son propre imaginaire, la porcelaine s'invite de l'autre côté.

Nadine Guérin

ELLE[®]

DECORATION

Au lit!
RELOOKEZ
VOTRE
CHAMBRE

DÉCO DES NEIGES

CHALET CHIC AU TYROL
BONS PLANS À MÉRIBEL ET COURCHEVEL
MINI-MAZOT À CHAMONIX

DESIGN QUOI DE NEUF À MIAMI ?

TENDANCE

LE STYLE 50 COMME ON L'AIME,
DÉCALÉ, COLORE !



Exclusif
Chez Johnny et Laëtitia Hallyday
à Saint-Barthélemy

IRL 7,20 € - ITA 5 € - LUX 5,40 € - MAR 65 DH.
NC 1800 FCFP NL 6,50 € - PORT cont 5,20 € - POLY.FR
1950 FCFP TUN 5,600 DT. USA. \$ 7,95.

T 01178 - 188 - F: 4,50 €



Extérieur nuit

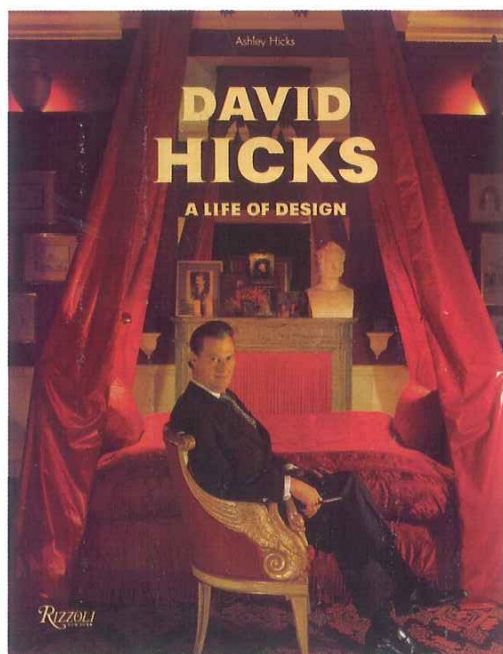
"C'est beau une ville, la nuit" aurait pu être le sous-titre de cette série d'assiettes signée Magdalena Gerber. L'idée ? Imprimer des captures vidéo de scènes urbaines nocturnes sur de la céramique. "Camera Obscura", 360 € le coffret de six assiettes, série limitée à mille exemplaires. (Bernardaud, tél. : 01 43 12 52 00.)

EXPOSITION

Le monde de Kris Van Assche

Le directeur artistique de Dior Homme révèle ses influences créatives : avec l'expo "Picaflor", douze fleurs miroirs géantes juchées sur des trépieds métalliques attendent le visiteur qui plonge à la découverte d'images, de sons et d'odeurs chers à Kris Van Assche. Aux Galeries Lafayette, en collaboration avec la Villa Noailles à l'occasion de l'exposition "Hyères encore", du 26 janvier au 27 février 2010. (La Galerie des Galeries, www.galeriedesgaleries.com)

Télex / "Le Guide Century 21" propose une série de conseils pointus, de contacts malins et de bons de réduction pour réussir son déménagement. (www.century21.fr)



Hommage en images

Londres, années 1960 et 1970. Le décorateur David Hicks fait swinguer les intérieurs en osant les couleurs vives, les mélanges inattendus, les motifs géométriques. Qui, mieux que son fils pouvait faire son éloge ? La réponse en 300 pages richement illustrées. "David Hicks. A life of design", par Ashley Hicks, éditions Rizzoli, 59 €. (www.david-hicks.com)



Outsider

Une goutte de style gustavien relevée d'une pincée de néoclassique, c'est ce qui pimente cette chaise en bois de manguier laqué noir. Inclassable... mais totalement irrésistible ! H. 92 x l. 42 x p. 42 cm, 180 €. (House Doctor sur www.lilyrosehome.com)

marie claire

N° 435 - FÉVRIER/MARS 2010
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

Maison

DE L'ESPACE EN PLUS

**LES BONS PLANS
DES ARCHITECTES**

Des maisons modèles

Des couloirs
qui font de l'effet

Poufs, tabourets
et petits canapés

Photos D.R.



Arrêt sur IMAGES

À la manière d'un paparazzo, la plasticienne Magdalena Gerber passe des heures sur son balcon genevois, l'œil vissé à sa caméra. Les scènes de rue ("La mobylette", "Phares" ou ici "Le promeneur") qu'elle capture sont désormais fixées pour l'éternité sur des assiettes éditées en série limitée par Bernardaud. "Camera Obscura", les 6 pièces, 360 €. www.bernardaud.fr.

PARTI PRIS

Les infos, les expos, les gens
et les bonnes surprises qui font l'actualité.

PAGES RÉALISÉES PAR ADELIN SUARD AVEC GAËL REYRE.



LUMINAIRE à la Prévert

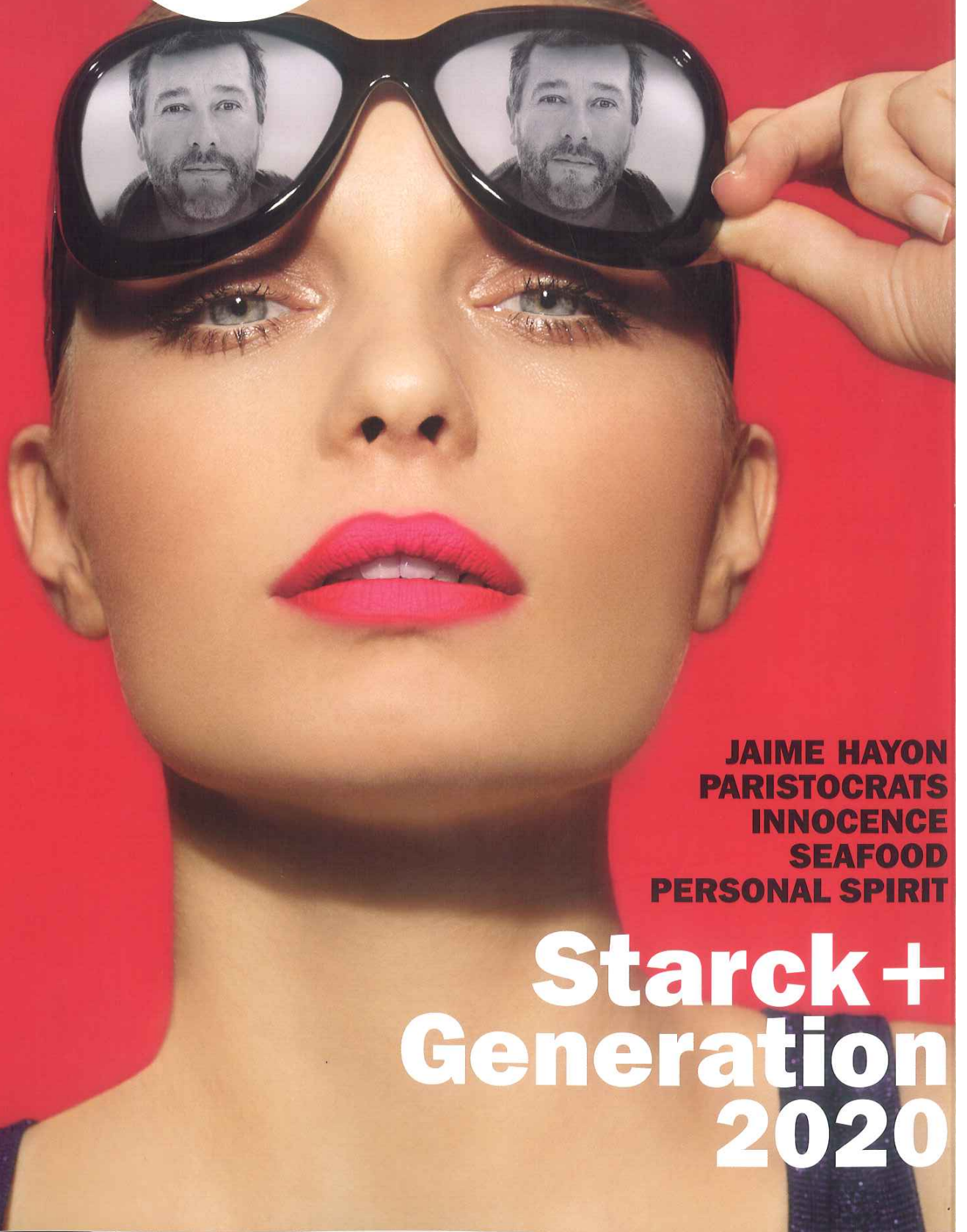
Un poney en plastique, une basket orpheline et une paire de lunettes mono-branche... Tous ces objets blancs ont été ramassés dans la rue par la créatrice Winnie Lui qui a eu l'idée de les assembler en un lustre à la poésie très urbaine. "White chandelier". Renseignements : www.igorparis.com.

m&Oxygene

18

Printemps-été
Spring-Summer
2010

MAISON&OBJET OXYGENE LE MAGAZINE



**JAIME HAYON
PARISTOCRATS
INNOCENCE
SEAFOOD
PERSONAL SPIRIT**

**Starck +
Generation
2020**



page de gauche / left page:

Paris-Traffic. Assiettes « Camera Obscura » de Magdalena Gerber, artiste plasticienne suisse, coffret de 6 assiettes à diner, chacune différente, avec des impressions digitales d'images vidéo, édition limitée à 1.000 exemplaires, **Bernardaud.**

Paris-Traffic. "Camera Obscura" plates by Magdalena Gerber, a Swiss artist, set of 6 dinner plates, each different, with digital prints of video images, limited edition of 1,000, **Bernardaud.**

page de droite / right page:

Souvenir de Paris. Illustré par la Dame de Fer avec un tapis « Chromo Touch » de la collection Touch & Texture, design 165, en laine de Nouvelle-Zélande et polyester, **Stepevi.** Cartes à jouer en céramique de Kuehn Keramik Berlin, **Astier de Villatte.**

Souvenir of Paris. Illustrated by La Dame de Fer with a "Chromo Touch" rug from the Touch & Texture collection, design 165, New-Zealand wool and polyester, **Stepevi.** Ceramic playing cards by Kuehn Keramik Berlin, **Astier de Villatte.**

FÉVRIER
M A R S
2 0 1 0
ISSN 0025 0953

MAISON FRANÇAISE

www.cotemaison.fr

OÙ ONT-ILS POSÉ LEUR TÉLÉ ?

Chez Isabelle Giordano,
Stéphane Bern,
François Busnel...

AVEC SARAH LAVOINE

Un très bon
shopping
à moins de 300 €

OFFICE ET BUANDERIE

Le luxe des
pièces oubliées

TENDANCE

Les papiers
peints créent
le décor

De 45 à 69 m²

DE GRANDES IDÉES POUR DE PETITS ESPACES

Gagnez de la place

16 dressings à
vos mesures
23 meubles malins
10 bonnes
bibliothèques

RECETTES

Les soupes
d'un chef étoilé

EXPRESS ROULARTA

M 08163 - 564 - F: 4,50 € - RD



LE CULTE DU DESIGN

Cette icône du design, qui fête ses 50 ans, vaut bien une messe. Dans l'église Saint-Bartholomew, en Bohême orientale, les designers tchèques de Qubus Design ont installé un parterre de chaises Panton découpées d'une croix dans le dossier.

Avec l'absolution de Vitra, l'éditeur. WWW.VITRA.COM ET WWW.QUBUS.CZ



UNE ASSIETTE EN VILLE

Magdalena Gerber fixe sur la porcelaine des scènes de la vie urbaine par impression digitale d'images vidéo. Coffret de 6 assiettes à dîner «Camera Obscura», en édition limitée à 1 000 exemplaires (360 €). WWW.BERNARDAUD.FR



UN COUP DE ROUGE

Pour la «Pipistrello» de Gae Aulenti, éditée spécialement par les Galeries Lafayette Haussmann, qui célèbrent cette diablesse de couleur du 24 mars au 8 mai (748 €, Martinelli Luce). WWW.MARTINELLI-LUCE.COM



CHASSE À L'ESPACE

Révolutionnaire. Le petit dernier de Dyson, ultracompact et tout aussi performant, tient dans une main: 26,6 x 32,5 x 21 cm et 3,26 kg (399 €). WWW.DYSON.FR



LE GOÛT DES LETTRES Un nouvel espace pour des lettres d'enseigne à assembler, en zinc, bois, plastique ou Bakélite à partir de 150 € le mot de votre choix, Kidimol. WWW.KIDIMOL.COM

CONSTRUIRE L'ALTÉRITÉ. Conçus par des gens d'«ici» pour des gens de «là-bas», des projets qui montrent l'engagement de jeunes architectes en Afrique et en Asie. Bibliothèques, écoles, bains publics «faits main» et habitats en terre réinterprètent les systèmes constructifs anciens. TYIN ET ANNA HERINGER, DU 14 FÉVRIER AU 26 MARS, VILLA NOAILLES À HYÈRES. TÉL. : 04 98 08 01 98

espaces

Février - mars 2010

CONTEMPORAINS



DESIGN, DÉCO, TISSUS

Les tendances 2010

L'ACTUALITÉ DE L'ART CONTEMPORAIN
CONCOURS GAGNEZ DES SUPER PRIX

MAISONS CINQ ATMOSPHÈRES TRÈS COSY



Narration Imaginaires singuliers

Les époques, les styles, les fonctions se mélangent et ouvrent sur un univers fantasmagorique où passé et futur s'entrecroisent sur fond de poésie, d'humour ou... d'angoisse. Le design emprunte le langage de l'expressionnisme, la réalité se déforme, l'émotion prime sur la fonction. Evocation du merveilleux, exploration de l'étrange, voire du macabre, émanation spirituelle, grandiloquence ou naïveté... C'est à un curieux voyage entre onirisme et références historiques que nous convient ces créations, parfois dérangementes et toujours surprenantes. Les pieds des tables se distordent, les chaises semblent s'animer, les portes s'enrichissent de bas-reliefs et nous content des histoires. emd

1. Double-jeu, 5.5 Designers, Coincasa
2. Chaise en mutation, Hypertrophy Chair, design Nocc
3. Table, In chernibyl, design Nocc
4. Plateau Cornelius, design Ibride
5. «813 m» Furniture, design Alejandro Bona, Ecal
6. Assiette Camera Obscura, design Magdalena Gerber, Bernardaud
7. Assiette Yuan, design Ibride
8. Canapé, design Inga Sempé, Ligne Roset
9. Vase racine, design Caroline Prisse



BUFFET FROID

AMBIANCE THRILLER POUR
LES PLATS PRÉFÉRÉS DE KARL.
DES RECETTES QUI SUIVENT
LES PRINCIPES DU RÉÉQUILIBRAGE
ALIMENTAIRE "SPOONLIGHT",
SECRET DE LA FORME DU CRÉATEUR.
HUMOUR ET MINCEUR AU MENU.

BOULETTES DE SAUMON CRU

Pour 4 personnes. Facile.

Préparation : 10 minutes.

● 800 g de filets de saumon sauvage sans la peau
● 1 échalote ● 2 cuillerées de ciboulette ciselée ● le jus
de 1/2 citron ● Tabasco ● sel, poivre au moulin.

Hacher le saumon à l'aide d'un couteau bien tranchant et verser dans un plat. Ajouter l'échalote finement émincée, la ciboulette et le citron. Terminer par le sel, le poivre et quelques gouttes de Tabasco. Mélanger bien puis confectionner des boulettes. Placer au froid avant de le déguster.

FRUITS ROUGES ET COULIS ROUGE

Pour 4 personnes. Très facile.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

● 500 g de fraises ● 250 g de framboises
● 200 g de groseilles ● 1 cuillerée à soupe
de Canderel.

Porter à ébullition 25 cl d'eau puis
ajouter le Canderel et la moitié
des fruits rouges. Laisser cuire
10 minutes puis réduire en coulis.
Préparer une salade de fruits avec
l'autre moitié des fruits rouges et
servir bien frais avec le coulis.





TARTARE DE BŒUF

Pour 4 personnes. Facile.

Préparation : 10 minutes.

- 800 g de filet de bœuf ● 1 demi-oignon blanc
- 2 cuillères à soupe de câpres ● 2 cuillères à soupe de cornichons hachés au couteau ● 4 branches de persil plat ● 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1/2 cuillère à café de sauce Worcestershire ● 1 cuillère de Ketchup ● sel, poivre au moulin.

Hacher la viande de bœuf au couteau et verser dans un plat creux. Ajouter les oignons hachés finement, les câpres, les cornichons, le persil ciselé et la moutarde. Terminer en ajoutant le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et le Ketchup. Mélanger, dresser et placer au froid avant de déguster.

SALADE DE CREVETTES LIGHT

Pour 4 personnes. Très facile.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

● 1 concombre ● 2 tomates ● 2 grosses pinces de tourteau ● 8 belles crevettes roses cuites et décortiquées ● 200 g de petits pois ● 15 cl de crème liquide allégée ● sel, poivre au moulin.

Laver et couper le concombre en fines lamelles. Couper les tomates en quatre, ôter les graines et les couper en lamelles. Plonger les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée pour 10 minutes de cuisson, égoutter et plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, égoutter à nouveau. Récupérer la chair du tourteau. Verser tous ces ingrédients dans un plat, ajouter les crevettes, saler, poivrer et ponctuer d'un filet de crème allégée.

