



## **Communiqué de Presse** **« FOOD SCOPE » de graf /18 novembre 2018**

Pour la première édition du **Forum Design de Paris** qui aura lieu les 16, 17 et 18 novembre au Liberté Living Lab, **Sumiko Oé-Gottini** invite le collectif de designers japonais **graf** basé à Osaka, dans la région du Kansai, à venir fêter ses 20 ans en France.

**graf** signifie littéralement « prendre la mesure de l'époque ». Ce collectif protéiforme fondé en 1998 à Osaka, réunit aujourd'hui plus d'une vingtaine de designers du Kansai ayant différentes spécialités : architecture d'intérieure, arts visuels, communication, graphisme, musique, food, mobilier, marketing et publicité, design du service, tourisme rural... Loin du système de stérilisation, s'appuyant essentiellement sur la « collégialité », toute création est signée « **graf** » et aucun nom d'auteur n'est a priori visible. Discret (**graf** s'écrit sans majuscule) mais multiple, **graf** est aujourd'hui une référence au Japon pour le design durable. Leur design s'impose comme une antithèse de la société de surconsommation contemporaine en troquant l'obsession de notre époque « toujours plus pour être heureux » pour le défi « comment être heureux avec peu ? ».

Leur « Fantastic Market » lancé par **graf** en 2000 est devenu un point de rendez-vous régulier pour les producteurs indépendants, les petites communes et les consommateurs. Depuis le séisme de Tohoku du 11 mars 2011, **graf** organise régulièrement des ateliers pour réunir des professionnelles et des particuliers autour d'un repas pour réfléchir sur le rôle de la nourriture. Les projets expérimentaux nés de collaborations directes avec des usagers (série Narrative) ou des créateurs venant d'horizons différents, tel que la compagnie de danse contemporaine Monochrome Circus (série Trope), deviennent de réels « produits » et aboutissent tous à une commercialisation. Face au vieillissement de la population et à l'exode rural, de nombreuses collectivités territoriales font également appel à **graf** pour revaloriser leur territoire.

**graf** n'impose pas de réponse mais interpelle. Leur design de « Sukima » (interstice ou périphérie) comme ils l'appellent, a pour but d'accompagner les usagers dans leur prise de conscience. Toujours avec une dose de poésie, **graf** fait découvrir le potentiel de notre quotidien et continue à ouvrir le champ des possibles.

### **« Food Scope », projet du Workshop de graf pour le Forum Design de Paris.**

À l'occasion de sa participation au Forum Design Paris, **graf** a conçu « **Food Scope** », en écho avec le thème principal du Forum « L'expérience d'un monde qui change ». À l'instar des outils d'observation tels que le microscope ou le télescope qui opèrent un changement de paradigme dans la compréhension de notre environnement (tant au niveau de l'échelle, que de la physique quantique), **Food Scope** propose d'observer le monde d'aujourd'hui en mouvance, plaçant comme objectif « la nourriture ».

La nourriture est un marqueur indispensable pour comprendre notre vie sociale, économique et culturelle. Elle est aussi un indicateur précieux qui permet de questionner notre rapport à l'histoire, au territoire, à l'espace, au corps, à la matière, aux usages et coutumes, au système juridique, à la déontologie ou encore à la technologie. En japonais, « Food », est un anglicisme répandu désignant la nourriture. A sa prononciation, il devient l'homonyme du mot « FUDO (風土) » pouvant se traduire par l'intelligence tellurique, concept

développé par le penseur Tetsurô Watsuji dans son ouvrage *Climate and Culture* publié en 1931. Il explique le lien d'influence entre nos pensées philosophiques et les spécificités du territoire (climat, géographie, biodiversité etc.) dans lequel on vit. **Food Scope** sera doté de ce double objectif.

Prenant Paris et ses environs (périmètre large) comme champ d'expérience, **graf** propose de mener un Workshop de 10 jours avec un groupe d'une quinzaine d'étudiants venant de **5 écoles\*** d'art et de design. Tels des « archéologues du futur », les étudiants vont tenter de mener une enquête en analysant tout d'abord l'existant (traditions et savoir-faire et la raison pour laquelle ils perdurent dans le temps), puis proposer de nouvelles hypothèses du futur à partir des éléments qu'ils auront identifié.

Comprendre le potentiel du présent et dessiner le futur, telle est l'ambition du projet **Food Scope** proposé par **graf**.

\*\*\*\*\*

**« Food Scope » - le 18 novembre 2018 au Liberté Living Lab, 9, rue d'Alexandrie 75002 Paris**

- > **Open Lab** / à partir de 12h30 / Atelier B au 2ème étage du LLL
- > **Événement-repas à partager avec le public** / 12h30-14h00 / Foyer au 2ème étage du LLL
- > **Talk - présentation de graf et du WS avec les étudiants** / 17h - 18h / Agora au rdc du LLL

\*\*\*\*\*

**« Food Scope » bénéficie du soutien de la Fondation Franco-Japonaise Sasakawa.**

\*l'École Camondo, Duperré - Université de Cergy-Pontoise département de Gastronomie, l'ENSCI et l'isdaT de Toulouse)

## **Présentation de l'équipe de graf pour le projet « Food Scope »**

**graf** -decorative mode no.3 design products.inc.  
<http://www.graf-d3.com/>

### **Shigeki Hattori, fondateur de graf.**

Né en 1970 à Osaka, Shigeki Hattori est un designer, directeur créatif et représentant du collectif graf. Après avoir étudié la sculpture en école d'art et travaillé dans une société de design d'intérieur, il crée graf en 1998 avec des amis rencontrés dans cette même société de design. Architecte, designer d'intérieur ou encore directeur de marque, ces dernières années il a aussi démontré son habilité à produire des activités diverses telles que la revalorisation des collectivités territoriales et la revitalisation régionale. Il est également professeur à l'Université des Arts et du Design de Kyoto dans le département de Design de l'information.

### **Jun Nakano, chef de graf.**

Né en 1985, Jun Nakano est diplômé du département de commerce de l'Université de Konan en 2007. De la cuisine à la pâtisserie, jusqu'à l'organisation des événements autour de la nourriture, Jun Nakano est chercheur et producteur polyvalent. La simplicité est la transmission de ses idées. En 2010 il rejoint le collectif graf après avoir travaillé dans un bureau d'études. Il participe au lancement de la cuisine du studio graf -graf kitchen en 2013.

### **Toshiyuki Arike, chef et collaborateur régulier de graf.**

Né en 1970, Toshiyuki Arike est propriétaire et chef du restaurant « capitol 2 : civetteria o dandismo » à Osaka. Il maîtrise plusieurs types de techniques culinaires et est spécialisé dans la cuisine italienne, Kappô, Edomae Sushi et Funasushi. Connue pour son approche originale, il explore l'effet de la fermentation, le système d'auto-purification d'eau, la cueillette des champignons sauvages et la cuisine des gibiers.

### **Tomohide Mizuuchi, maître de conférence à l'Université de Nagoya, collaborateur régulier de graf.**

Tomohide Mizuuchi est, depuis 2011, professeur associé au Département des Arts de l'Université des Arts de Nagoya. Après une licence en Sciences du Design à l'Université d'art Musashino au Japon, il est diplômé d'un Master en "Design Futures" au Goldsmith Collège de l'Université de Londres. Il est spécialiste en philosophie du design, design social, enseignement du design et métadesign. Il enseigne le design d'un point de vue global, y compris le design comme style de vie. Il réalise aussi fréquemment des projets de design social et de recherche.

### **Sumiko Oé-Gottini, commissaire pour graf/ Forum Design de Paris**

<http://sumikooe.fr>

Conseillère et productrice artistique basée en France, Sumiko Oé-Gottini accompagne des artistes internationaux et intervient en qualité de conseillère auprès des entreprises privées et des institutions artistiques. Après plusieurs années d'expériences dans le réseau culturel franco-japonais elle rejoint en 2000, l'équipe du Palais de Tokyo (responsable de production du programme de résidence Le Pavillon-Neuflize OBC puis Coordinatrice Générale du site) puis en 2007-2011, le Fonds régional d'art contemporain d'Ile-de-France, Le Plateau (Secrétaire Générale). Après avoir été nommée pour 3 ans en tant que co-directrice à la Villa Kujoyama en 2014-2017, elle poursuit aujourd'hui sa mission en tant qu'Experte-consultante auprès de la nouvelle direction.

\*\*\*\*\*

<https://www.facebook.com/forumdesignparis/>

<http://www.369editions.com/forum-design-de-paris/>

**Contact Presse** : Agence Duende Anthony van den Bossche [avd@duendepr.com](mailto:avd@duendepr.com) / 06 19 06 17 62

**Contact graf** (pour Forum Design de Paris) : Sumiko Oé-Gottini [sumiko@sumikooe.fr](mailto:sumiko@sumikooe.fr) / 06 22 20 71 63