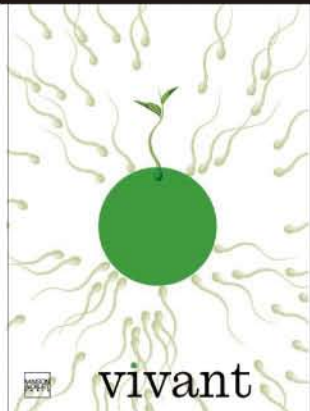


Theme : vivant ヴィヴァン
生あるもの

Nourritures Premieres :
ファーストフード (素材そのままの食物)
by Elizabeth Leriche

PIONNIER :パイオニア (開拓者)
by Francois Bernard

renai science :ルネシアンス
(ルネサンス+サイエンス)
by Vincent Gregoire



発芽した種子から、肉、牛乳、蜂蜜、塩、野菜、さらにパン、そして先祖伝来の食物は創造性にインスピレーションを与えます。なまでも調理されたものでも、私達に活力と感動を与えてくれます。生命のエネルギーと官能的な喜びを称賛する、共有の儀式です。



私達はライフスタイルそのものを考え直し、物質と再び結びつく必要性を感じています。自立的で、動揺しない気持ちで新しい領域を切り開きます。美への追求が時間との関係に生命を吹き込みます。古いものではありません。手仕事りがもつくりの美しさを復活させます。自然と人間との調和による創造ーション全てが生体力学です。



顕微鏡によって明らかにされた自然に、着想を得たアイデアがクリエーションへとつながります。血球、気体、X線、もつれた繊維、カビなどが、変化し続けている世界を生き生きとさせています。変貌の科学が活発な飛躍を促進します。それは、やたらに複雑で美しい生の躍動です。



より良い生活を求めること。デジタル化されたバーチャルな世界だけではなく、より現実的で調和の取れた暮らし、ライフスタイルを取り戻す事が大切です。有機的なものから受けたインスピレーションは世界の再構成を促す力があります。私たちは、食物本来の最も優れた力を再発見し、美しさの心地良さと快達さを手に入れる方法を探し出します。そして新たな科学の領域を試し、復興に期待します。
"徹底的な生活"をスローガンにより良い今のための、宣言です。

ODILE DECQ



1978年パリ第6大学で建築学のディプロマ取得。最近の活動は、ローマ現代美術館、リアウニヒ・コレクション美術館、(ノイハウス、オーストリア)。2011年6月オープンした「opera」は19世紀の建築+コンテンポラリーな内装が同居している、魅力的な空間を作り上げている。



EDWARD BARBER & JAY OSGERBY



ロンドンを拠点に活躍の場を広げているデザイナーユニット。1996年にスタジオを設立。全てのデザインは人間工学に基づいて設計されている。代表作はロンドンオリンピックの三角形の聖火トーチ、ヴィトラ社から誕生したTIP TOP等がある。プロダクトや空間デザイン分野で、独創的なスタイルを提案している。



JOSEPH DIRAND



パリ出身の建築家。デザイン界で権威あるウォールペーパー賞を受賞。最近ではパリのクロエのショップやアメリカのエミリオプッチ、Palais de Tokyoのレストランの聖火トーチを手掛けている。BALMAIN PARISでは、現代とアンティークが融合した新しいノブлна空間を作り上げている。

