

Caseïnes
FROMAGES INTEMPORELS

Collaboration entre la céramiste Isabelle Poupinel
et la designer culinaire Marion Chatel-Chaix.

Photos : Nicolas Brulez



Particules de lait pressurisées et bien affinées... N'allez pas vous y casser les dents !

Marion Chatel-Chaix (designer culinaire) et Isabelle Poupinel (céramiste), toutes deux avides de questionnement sur les usages alimentaires et culinaires, se sont penchées sur les formes et les textures des croûtes de fromages.

L'évidence est venue pour Marion Chatel-Chaix dans l'atelier d'Isabelle : en regardant des émaux laiteux et de la barbotine de porcelaine couler comme de la crème, le parallèle entre ces deux univers s'est naturellement fait.

Le processus de production des objets de porcelaine se fait sur le même principe que la fabrication des fromages. Le mot « fromage » vient du mot « forma » en latin ou « formos en Grec, soit le moule.

Isabelle Poupinel s'est emparée de cette idée et a moulé son premier camembert, plus vrai que nature ! De fil en aiguille est née une famille entière de tomes et crottins formant un original plateau à fromages qui prend vie par le savoir-faire et l'esprit de défi de la céramiste.

Chacun de ces fromages trompe l'œil.
Chacun a sa belle personnalité.

Ainsi CASEINES nous offre deux visages : un plateau-sculpture plein d'humour et une collection de contenants tactiles à lover dans ses mains pour savourer notre quotidien.





Marion Chatel-Chaix, designer

Marion Chatel-Chaix est la seule designer culinaire à avoir un double parcours dans la mode et dans le secteur de la food. Elle applique son savoir-faire créatif sur le secteur du culinaire.

Fondatrice du studio de design culinaire exquisite, elle réfléchit à tout ce qui est AUTOUR de l'assiette pour prolonger l'expérience de ce qui est DANS l'assiette.

Les chefs reconnus comme les plus créatifs ont rapidement adopté ses cahiers d'inspirations culinaires et la sollicitent pour renforcer les histoires qu'ils souhaitent délivrer à leurs clients.

Sa méthodologie pour cela :

Think outside the... PLATE !

www.studio-exquisite.com

Elle est aussi l'hôte du podcast Chefs d'oeuvre dans lequel elle interviewe les personnalités de la gastronomie sur leur relation à la création.

www.chefs-oeuvre.com

Isabelle Poupinel, céramiste

Manipuler l'argile est un savoir-faire authentique que l'approche d'Isabelle Poupinel revigore d'un esthétisme expérimental et non conventionnel. Une «prise en main» moderne d'un art séculaire.

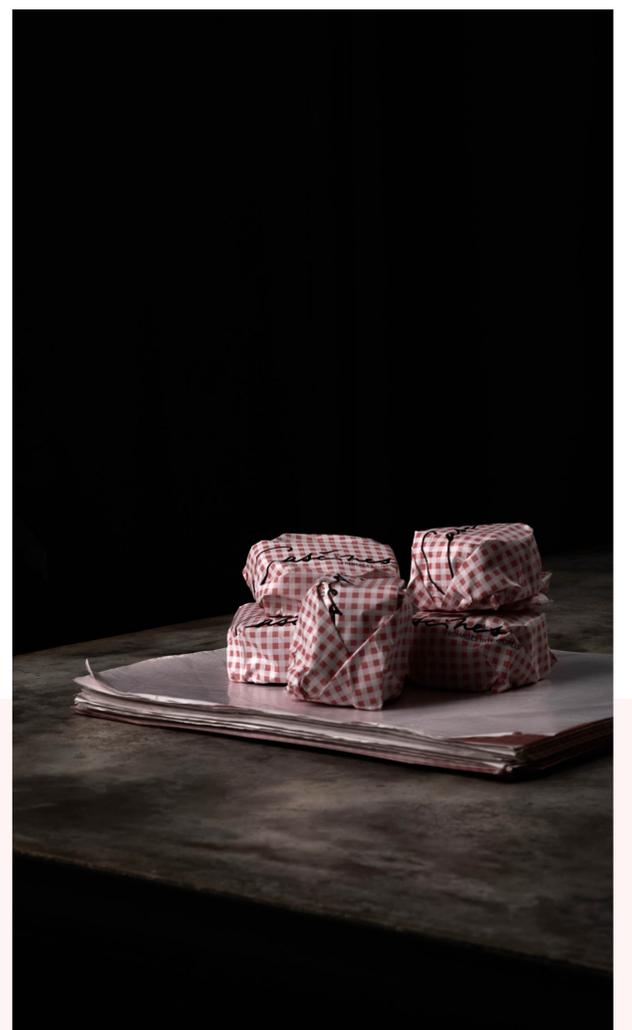
Son style est une alliance de choix esthétiques engagés, de maîtrise de la matière et du feu, d'extrême intuitivité et de création osée.

Il étonne. Sûrement par sa force d'imagination et sa diversité.

Objets design, sculptures, installations lumineuses ou art de recevoir : il y aura un objet sur-mesure pour toute humeur, goût ou besoin.

Depuis 2011, Isabelle Poupinel travaille avec des architectes d'intérieur internationaux, des chefs étoilés Michelin, des marques du luxe et des collectionneurs d'art.

www.isabelle-poupinel.com



© Photos : Nicolas Brulez

Caseïnes
FROMAGES INTEMPORELS

Caseines
FROMAGES INTEMPORELS



Comment se procurer Caséïnes ?

Isabelle Poupinel
PARIS

Céramiste

06 17 20 54 66

ipoupinel@gmail.com

www.isabelle-poupinel.com

exquisite

Designer

Marion Chatel-Chaix

06 75 00 41 92

marion@studio-exquisite.com

www.studio-exquisite.com

Prix : 600€ TTC

Série : limitée à 15 exemplaires

Ensemble : 5 fromages fabriqués à la main

+ 1 planche en bois de fabrication artisanale

Photographe

Nicolas Brulez

06 33 19 44 60

contact@nicolasbrulez.fr

www.nicolasbrulez.fr

