

tables nomades

happening culinaire

Design d'objets et plaisir du goût pour des moments privilégiés. Nous installons nos petits univers, créons des espaces, préparons des recettes, imaginons des scénarios de dégustation, recevons les personnes présentes ... ce sont nos tables nomades. L'essence de ces installations est générée par l'interaction de ces espaces narratifs et les souvenirs qu'ils provoquent, la convivialité de ces moments.

Nous animons différents lieux, des plus fréquentés aux plus incongrus, en proposant ces installations appelées «tables nomades». Elles voyagent à travers les habitudes, les comportements, les univers, les ambiances... elles visitent, s'installent et laissent place au rituel et à la cérémonie.

caroline et geraldine ?

Nous sommes deux jeunes créatrices sensibles aux choses du quotidien et menons à bien plusieurs projets : la création d'objets en séries limitées à partir de matières premières récupérées ou respectueuses de l'environnement, des installations et des happenings culinaires, l'édition de carnets d'artistes. L'objectif d'un travail de renouvellement et non de sur-production anime chacune de nos créations.

..... caroline gomez 06 13 96 66 41 geraldine lamamy 06 85 73 40 83.....
..... info@carolineetgeraldine.com..... www.carolineetgeraldine.com.....

TABLE NOMADE 01 (fraîch'attitude)

juin 2007 Librairie Mollat, Bordeaux

A la découverte d'une table nomade, une grande table d'hôte vous accueille sur réservation : minestrone de fruits exotiques, macaron vanille et ginger beer (infusion gingembre-citron). Métissage des saveurs et métissage des goûteurs : un univers riche de rencontres, pour des gourmands goulus, des gourmandes délicates où même les distraits ont eu droit à leur petite collation.



TABLE NOMADE 02 (presque végétale)

juin 2007 Atelier Beau Travail, Paris

Veillez prendre place et détachez vos ceintures pour vous évadez vers notre première escale (presque végétale). Cette cérémonie est une invitation à déguster des fruits sages et sucrés, de la faisselle à la gelée de raisin, du cake au thé vert ou au thé earl grey et la citronnade maison à la rose et la menthe fraîche. Sur la table, chaque chose a sa place, tout s'inscrit dans un espace débarrassé de l'insignifiant. Le geste est silencieux.



TABLE NOMADE 03 (jardin de table)

août 2007 soirée privée, Paris

Herbes folles et fruits frais : un immense jardin comestible au cours duquel les convives peuvent cueillir l'objet de leur gourmandise au sein de cette plantation hybride : raids-framboise, paille-groseille, brin de basilic-passion, fraise-persil ... le tout accompagné de la boisson fraîche du verger et ses bulles.



TABLE NOMADE 04 (péchés de gourmandise et de luxure)

décembre 2007 Centre de Design, Marseille

Gourmandise, une invitation régressive, une dinette quotidienne revisitée.

Lux(ure), nous avons choisi de travailler le péché de la luxure en hommage à la vie et aux écrits de Valentine de Saint Point (1875-1953). Sa vie et son œuvre témoignent d'un itinéraire singulier mené en toute indépendance à travers les mouvements artistiques et politiques de son époque. De façon ludique, nous avons travaillé sur une collection de pastilles LUX.

Les curieux fous de chocolat ont pu déguster les pastilles LUX chocolat-poivron, chocolat noir-safran ou encore chocolat au lait-bergamote... Les nostalgiques ont fondu de plaisir en mangeant la mousse de pâte à tartiner maison dans une petite dinette en céramique et nous ont fait partager leurs souvenirs d'enfance les plus gourmands. Tous se sont amusés des badges «Valentine de Saint-Point» aux messages suggestifs : «il faut faire de la luxure une œuvre d'art» et «la luxure c'est la recherche charnelle de l'Inconnu» ; et tous ont découvert avec plaisir nos étiquettes illustrant des ménagères 50's alliant si bien fourneaux et séduction.



TABLE NOMADE 05 (miam-miam)

septembre 2008 Atelier Beau Travail, Paris

A l'heure du goûter, petite collation au milieu de produits imaginés pour l'occasion : une collection de torchons en lin vintage des années 50's (crème) ou en coton biologique (vert mousse ou expresso) avec des petits clin d'oeil au quotidien sur les étiquettes tissées (préparer la limonade, sourire aux voisins, oser la sauce gribiche...). Aussi, des lots de brown bags pour tout emballer, emporter, offrir avec plaisir. Chaque lot comporte 5 motifs différents proposés dans deux couleurs.

A déguster, une tasse de thé Genmaicha et un entremet de perles du Japon au lait d'amandes et coulis de gariguettes.

