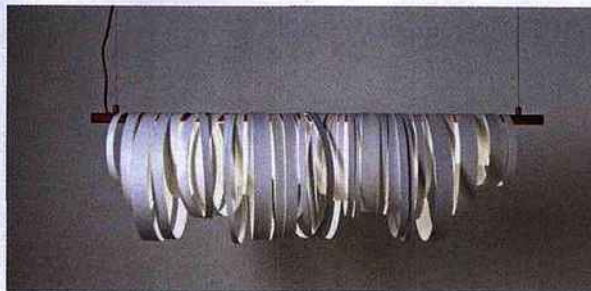




Boussoles point de départ



Tête de lit Origami avec poches, espace bureau et rangements, Le Lit National, 2014. Lampe Circus, [Forestier] 2009. Origami headboard with pouches, an office space and storage, Le Lit National, 2014. Circus Lamp, Forestier, 2009.



Née de la matière

Papier, verre, bois... la designer Élise Fouin manipule et interroge les matériaux pour façonner des objets poétiques du quotidien. Elle partage en mots et en images son lieu secret : une fleur sucrée !

PROPOS RECUEILLIS PAR *Violaine Gérard*



Après une enfance franc-comtoise où l'on aime cuisiner et créer à partir de bouts de ficelle, Élise Fouin rejoint l'atelier Orfèvrerie de l'école Boule (Paris). En fin d'études, virage à 180° : elle s'inscrit en design. Fascinée par les compressions de papier à recycler, elle les déroule, tord ou déplie en sièges, suspensions et papiers peints vide-poche. L'objet naît de la matière – ce sera sa signature. Admirative des réalisations des designers Castiglioni et Tokujin Yoshioka, elle voyage et nous regarde vivre, visite ateliers et sites industriels, nous observe au travail. Même nos contradictions l'inspirent : hyperconnectés, nous rêvons à nos racines.

Nous, c'est le monde qui l'entoure et l'intéresse. Papier au départ, puis très vite verre, bois de tempête, métal ou laine, Élise réinvente le quotidien par des objets légers, faciles à faire nôtres. Confrontation réussie. Équilibre entre matériau vu différemment et processus de fabrication. Kenzo, Ruinart, Target et Le Lit National font appel à son pragmatisme et à la poésie de ce regard qui discerne une autre vie possible pour les matières. Elle crée aussi des objets qui, étonnamment, manquaient encore : une applique discrète et ludique (Grillo), des objets-souvenirs pertinents et inattendus (service de table Ma Capitale). Lorsqu'on montre la lune, presque tous regardent l'astre, d'aucuns le doigt, gageons qu'Élise Fouin, elle, regarderait le ciel : que faire de ce bleu tout autour ?

Emerging from matter Designer Élise Fouin ponders and manipulates materials, fashioning poetic everyday objects. Her secret place? A sweet flower.

After a childhood in Franche-Comté, Élise Fouin enrolled in the precious metals workshop at the École Boule in Paris. Nearing graduation, she switched to design classes. Fascinated by compressed, recycled paper, she unfolded, twisted and bent it into chairs, hangings and wallpaper containers. The objects grew out of the material itself, something that became her signature style. A great admirer of pieces designed by Castiglioni and Tokujin Yoshioka, Fouin travels, visiting studios and industrial sites and observing how people live and work. Even our contradictions inspire her: we're hyper-connected, yet dream of returning to our roots. After starting with paper, she then moved on to glass, weathered timber, metal and wool, redesigning our everyday world with her lightweight creations. It's a winning combination, a balance between manufacturing processes and materials seen afresh. Attracted to her pragmatism and her poetic eye, Kenzo, Ruinart, Target and Le Lit National have all commissioned works. She also creates designs that don't yet exist: a fun wall-mounted light fixture (Grillo), handy offbeat objects (Ma Capitale table settings). When someone points to the moon, nearly everyone looks at the celestial body, no one at the finger. Fouin would look at the sky, wondering what could be done with all the blue around it.



«Le lieu dans lequel je me sens le mieux au monde est... une marguerite ! Plus qu'un lieu, c'est un souvenir de ma grand-mère, le goût du gâteau qu'elle me préparait pour mon anniversaire, parce qu'elle avait compris que c'était ma gourmandise familiale favorite – je ne l'ai jamais vu ailleurs ! Elle m'a transmis sa recette et aujourd'hui j'en prépare à mon tour (de temps en temps) pour mon fils, pour mes proches. Depuis plusieurs générations du côté de cette grand-mère, les femmes sont de vraies cuisinières, l'une d'elles a même tenu un restaurant. La marguerite se prépare la veille : dans un plat rond, on dispose une couche de biscuits à la cuillère qu'on recouvre de crème d'amande ; puis seconde couche de biscuits, préalablement découpés en forme de pétale, posés pour dessiner une marguerite ; enfin, vingt-quatre heures au réfrigérateur sous un poids de 2 kg uniformément réparti. C'est ma "madeleine" !»

The place where I feel better than anywhere else is ... a daisy! It's more than a place, it's a memory of my grandmother, the taste of the cake she prepared for my birthday because she knew it was my favorite family treat—I have never seen it anywhere else. She gave me her recipe, and now I prepare it (from time to time) for my son, for my friends and family. Going back several generations on my grandmother's side, the women were great cooks; one even had a restaurant. The daisy cake is prepared the day before: a layer of ladyfingers is placed in a round dish, then covered with almond cream; then there's a second layer of ladyfingers, which have been cut into petal shapes and laid out like a daisy. It's then refrigerated for 24 hours under a weight of 2 kg evenly distributed. This is my own Proust's madeleine!