
MAISON & OBJET

TREND MOOK

SEPT 2018

VIRTUOUS

RAMY FISCHLER
BLUE CHIP VALUES

NIENKE HOOGVLIET
MATERIAL GIRL

TENDANCIES
LIVING TRENDS



ANIMA

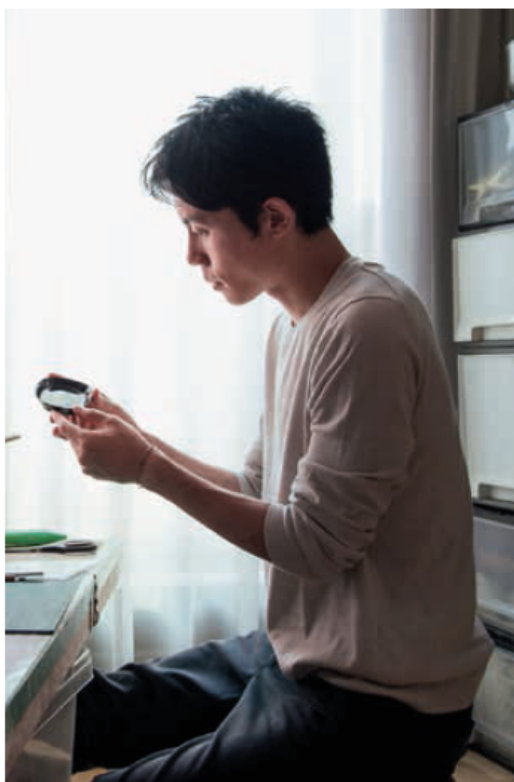
ALIMENTARY

ALIMENTAIRE

Kosuke Araki – kosuke-araki.com

EN Anima follows on from a project focussing on food waste that started in 2013 in which Kosuke Araki documented how much waste his household produced over a two-year period – 315 kilos to be precise. At the time, he used the non-edible part of the waste – skin, shells and bones – to make tableware. This time he only used vegetable waste and covered the objects with “urushi”, which is a natural Japanese lacquer. The designer hopes that when people serve food in his creations it will encourage them to question how we consume.

FR Anima est la suite d'un projet sur le gaspillage alimentaire commencé en 2013. Kosuke Araki avait alors documenté la production de déchets de son foyer sur deux ans, soit 315 kg. Avec les parties non comestibles – peaux, coquilles, os –, il avait produit de la vaisselle. Cette fois, il n'a utilisé que les déchets végétaux et a recouvert les objets d'Urushi, une laque naturelle japonaise. Le designer espère que servir son repas dans ces objets provoquera une interrogation sur notre consommation.



PARING KNIFE/COUPEAU D'OFFICE

ELEMENTARY

ÉLÉMENTAIRE

Claude Dozorme – dozorme-claude.fr

Claude Dozorme has been making knives since 1902 and the company received the prestigious “Entreprise du patrimoine vivant” label in 2009.

This indispensable paring knife, redesigned by Thomas Bastide, is still made near Thiers, a French town with a long tradition of knife making.



L'atelier Claude Dozorme fabrique des couteaux depuis 1902. L'entreprise a reçu le très prestigieux label Entreprise du patrimoine vivant en 2009. L'indispensable couteau d'office, redessiné par le designer Thomas Bastide, est toujours fabriqué en France, près de Thiers.