

22.10.2021 - 12:27 Uhr

## L'art rencontre la gastronomie et invite au plaisir durable



Crissier, le 22 octobre 2022. - Avec les artistes Pascal Möhlmann, Cécile Giovannini et Huber.Huber et le chef Nenad Mlinarevic, Miele a créé à partir de plusieurs centaines d'assiettes de brocante un projet exceptionnel dans lequel la durabilité peut être vécue d'une manière nouvelle et inhabituelle, interprétée à la fois de manière artistique et culinaire.

Depuis 122 ans, Miele se distingue par une qualité et une durabilité exceptionnelles. En 2021, la longévité restera un pilier

essentiel de la philosophie de durabilité de Miele. Avec cette particularité que Miele est la seule entreprise à tester des produits tels que les lave-linge, les sèche-linge, les lave-vaisselle, les plans de cuisson ou les aspirateurs pour une durée de vie de 20 ans. En ce sens, la durabilité n'est pas une simple tendance pour l'entreprise familiale, mais elle est désormais vécue par la quatrième génération. L'entreprise a ainsi récemment annoncé son intention de devenir neutre en CO<sub>2</sub> sur tous ses sites à partir de 2021.

### **L'alimentation joue un rôle essentiel dans la durabilité**

Le changement climatique est probablement le plus grand défi de notre époque. Pour cette raison, l'entreprise familiale de Gütersloh fait tout son possible pour offrir à ses clients des solutions ménagères les plus respectueuses du climat possible. Avec "SamePlateDifferent", Miele Suisse met désormais l'accent sur le plaisir durable. En effet, la durabilité continue même après la décision d'achat réfléchi et a également beaucoup à voir avec l'utilisation durable des appareils par les consommateurs. Alors que l'année dernière Miele Suisse mettait l'accent sur la mode avec "SameShirtDifferent", cette année, c'est le cuisinier qui est à l'honneur. Pour cela, trois artistes suisses de renom ont créé des motifs qui abordent de manière créative le thème de la "durabilité" sous un angle nouveau. Dans le cadre de ce projet de surcyclage, les motifs ont ensuite été sérigraphiés sur de vieilles assiettes de brocante.

### **Un artisanat séculaire**

L'impression sur verre est un métier ancien que très peu de personnes maîtrisent. Cela inclut également la sérigraphie céramique, qui a été utilisée pour l'impression de la collection "SamePlateDifferent". Dans ce procédé, les images ou les zones de couleur à imprimer sont d'abord numérisées, puis exposées sur un tamis d'impression. Petit à petit, chaque couleur individuelle est imprimée sur la surface. Après le séchage complet, l'objet est cuit dans le four à moufle. Ce type d'impression est notamment utilisé pour l'impression sur le verre, les bouteilles, la vaisselle ou la porcelaine.

### **La durabilité en quatre plats**

Pour "SamePlateDifferent", le chef Nenad Mlinarevic a créé un menu spécial de quatre plats, inspiré des motifs sur céramique des artistes Pascal Möhlmann, Cécile Giovannini et Huber.Huber. Chaque plat représente une déclaration sur la durabilité dans son unité entre l'art et la gastronomie.

Cela permet de vivre cette dernière d'une manière totalement nouvelle et inhabituelle. Le menu sera servi chaque soir du 25 octobre au 6 novembre 2021 à la "Neue Taverne" pour le prix de CHF 65.-. Les réservations peuvent être effectuées directement sur le site Internet de la "Neue Taverne".

### **Entrée "A Taste of Eternity"**

POMMES DE TERRE DE MONTAGNE\_CAVIAR DES CHAMPS\_AIL FERMENTÉ

Motif de Pascal Möhlmann

Selon Pascal Möhlmann, l'une des pierres angulaires de l'action durable est de ne pas penser seulement au présent, mais aussi aux générations futures. "Le chêne, qui survit à 30 générations d'êtres humains, symbolise l'éternité et exprime cette idée", explique Pascal Möhlmann. Nenad Mlinarevic s'est inspiré de cette pensée. "J'ai choisi la pomme de terre de montagne suisse, qui symbolise le passé dans le plat. Je l'ai combinée avec du caviar végétal. Nos océans sont en effet très vulnérables et nous sommes mis au défi de remettre en question nos habitudes alimentaires et d'intégrer des produits innovants dans notre vie quotidienne. La fermentation représente le passage du temps, la maturation, mais aussi la façon dont nous pouvons conserver les choses, car dans la nature, tout n'est pas toujours disponible en même temps."

### **Entremets "Land of Plenty"**

CHAMPIGNONS\_OXALIS\_TRUFFE\_TERRE COMESTIBLE

Motif de Huber.Huber

Grâce aux fourmis, le sol de la forêt est particulièrement fertile et offre de nombreux aliments comestibles. Selon Huber.Huber, "Land of Plenty" a pour but de déplacer la perspective du spectateur et d'attirer son attention sur le sol de la forêt, un "Land of Plenty" qui a beaucoup à offrir sur le plan alimentaire. "Si nous voulons manger de manière plus durable, nous devons manger et essayer de nouvelles choses qui, certes, se trouvent au menu tous les jours, mais aussi dans notre environnement immédiat", déclarent les jumeaux, agissant sous le label Huber.Huber. Nenad Mlinarevic s'inspire du motif des fourmis rousses des bois pour interpréter de manière culinaire un sol forestier. "Je sers une terre comestible et la combine avec d'autres ingrédients de la forêt. Le résultat est une variété de saveurs étonnamment fascinante", déclare Nenad Mlinarevic.

### **Plat principal "Tricked Carnivores"**

BURGER VÉGÉTARIEN\_LÉGUMES MARINÉS\_MAYONNAISE ÉPICÉE

Motif de Huber.Huber

Si nous voulons nous nourrir plus durablement, nous devons réduire notre consommation de viande. C'est désormais de notoriété publique. Huber.Huber ont choisi la plante carnivore comme une expression inattendue de notre "désir de viande". Ce plat est censé imiter cette plante. Et induire en erreur le/la destinataire "carnivore" du plat principal. "Très vite, j'ai eu l'idée d'appâter la plante carnivore avec un burger. En effet, dans notre société occidentale, il symbolise aussi la consommation sans modération et irréfléchie de viande. L'élément principal de mon burger est, bien entendu, de la viande Plant Based", explique Nenad Mlinarevic,

qui met également l'accent sur les légumes dans son restaurant "Neue Taverne".

## Dessert " Honor thy Meal"

TARTELETTES\_ARGOUSIER\_YAOURT\_CHOCOLAT

Motif de Cécile Giovannini

Il y a l'expression "Ne pas jeter de perles aux porcs". Le cochon en combinaison avec la "perle à manger" illustre ce proverbe. "Honor thy meal" confère au visuel l'expressivité nécessaire : nous devons avoir de l'estime pour ce que nous mangeons. Pour les ingrédients, les matières premières, les méthodes de culture et, pour finir, la préparation. Une idée durable qui revient heureusement à la mode après des décennies au cours desquelles l'humanité s'est nourrie d'aliments dont nous connaissons à peine les ingrédients et les méthodes de production. "Je me suis également beaucoup inspiré de la nature pour représenter le motif, c'est-à-dire le cochon. Pour moi, il s'agit aussi de témoigner au cochon – qui symbolise ici la nature – le respect qu'il mérite", déclare l'artiste Cécile Giovannini. Nenad Mlinarevic complète le plat avec de petites perles d'argousier, du yaourt et des groseilles, des ingrédients que l'on trouve dans la nature ou qu'il se procure auprès de petits producteurs triés sur le volet.

## Webshop

La collection "SamePlateDifferent" sera disponible à partir du 18 novembre 2021 sur le webshop de Miele Suisse. La totalité des bénéfices sera reversée à Table couvre-toi, une organisation caritative qui sauve des denrées alimentaires de la destruction et les distribue à des personnes touchées par la pauvreté dans toute la Suisse.

## À propos des artistes

### Pascal Möhlmann

Pascal Möhlmann est un artiste d'origine néerlandaise qui vit et travaille en Suisse. Il est considéré comme le cofondateur de la "Neue Schönheit" ("Nouvelle Beauté"). Ses peintures à l'huile sont figuratives, souvent dans une technique classique, et représentent des personnes, des objets et des impressions du XXe siècle. Il a peint, entre autres, Caroline Vreeland, Roger Federer, l'évêque de Saint-Gall et pour Virgil Abloh.

*"L'interaction avec Nenad a été passionnante pour moi. Travailler avec un maître de la gastronomie pour créer quelque chose qui fonctionne de manière cohérente en tant que tableau – je n'avais jamais rien fait de tel auparavant."*

### Cécile Giovannini

Cécile Giovannini a grandi entre les forêts suisses et la Méditerranée. Cela se ressent dans son travail, qui s'intéresse aux légendes de la forêt, à la magie des plantes, aux mystères de la mer et à sa mythologie. Ses œuvres présentent un mélange de rêve et de réalité.

*"En tant qu'artiste, je n'ai pas l'habitude de travailler avec de grandes marques, car leur éthique n'est souvent pas compatible avec mes valeurs. Mais avec ce projet, c'était différent. Il est question de durabilité et d'artisanat, deux choses très importantes pour moi."*

### Huber.Huber

Depuis leur diplôme à la ZHdK, les jumeaux Markus et Reto Huber travaillent ensemble sous le nom de Huber.Huber. Ils se sont fait connaître pour leurs collages et leurs dessins, mais ces dernières années, ils se sont également fait un nom avec des installations et des œuvres sculpturales. Toujours avec une ambition poético-esthétique et une nuance d'ironie et de fantaisie, ils commentent l'évolution des relations entre l'homme, la nature et la culture dans leurs œuvres conceptuelles complexes.

*"Nous sommes très intéressés par le thème du surcyclage. Le surcyclage est une sorte d'échantillonnage, que nous utilisons aussi parfois dans notre art, par exemple dans les collages."*

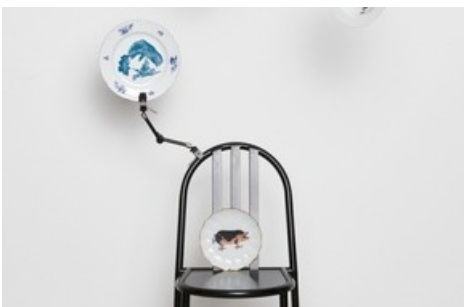
## Contact médias :

Barbara Kaiser

[barbara.kaiser@miele.com](mailto:barbara.kaiser@miele.com)

Mobile : +41 79 560 45 73

## Medieninhalte





Plat principal "Tricked Carnivores" BURGER VÉGÉTARIEN\_LÉGUMES MARINÉS\_MAYONNAISE ÉPICÉE Motif de Huber.Huber



Cécile Giovannini



Pascal Möhlmann avec Nenad Mlinarevic



Entrée "A Taste of Eternity" POMMES DE TERRE DE MONTAGNE\_CAVIAR DES CHAMPS\_AIL FERMENTÉ Motif de Pascal Möhlmann



Nenad Mlinarevic dans son atelier créatif



Pascal Möhlmann



Huber.Huber



Entremets "Land of Plenty" CHAMPIGNONS\_OXALIS\_TRUFFE\_TERRE COMESTIBLE Motif de Huber.Huber



Dessert "Honor thy Meal" TARTELETTES\_ARGOUSIER\_YAOURT\_CHOCOLAT Motif de Cécile Giovannini



La collection "SamePlateDifferent" sera disponible à partir de 18 novembre 2021 sur le webshop de Miele Suisse.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100010726/100879827> abgerufen werden.