



La Démarche Créative de

Patrick Jouin

William Black
DDP 1
e-mail: Willgoth@hotmail.fr

Biographie



Patrick Jouin est un designer français né le 5 Juin 1967 à Nantes.

Il fait ses études de design à l'**ENSCI** de Paris et en sort diplômé en 1992.

Il fait ses débuts à **Thomson Multimedia** qui est dirigé à l'époque par Philippe Stark et par la suite il travaillera avec lui dans son agence.

Fort de cette expérience, il fonde **sa propre agence** en 1998.

En 1999 il rencontre **Alain Ducasse** qui lui permettra de s'immiscer dans le monde de la gastronomie et qui restera son partenaire privilégié. Il crée l'assiette Wave avec le célèbre chef étoilé et collaborera ensuite avec lui pour de nombreux projets, notamment le réaménagement de son restaurant parisien le Plaza Athénée.

En 2004 il fait la connaissance de l'architecte **Sanjit Manku**, ensemble ils réaménagent de nombreux intérieurs pour des lieux prestigieux comme la boutique Van Cleef and Arpels à Hong Kong ou l'hôtel Le Mandarin à Paris.

Entretemps Patrick Jouin explore **divers champs créatifs** et crée des produits variés allant du mobilier urbain jusqu'aux arts de la table. Il réalisa par exemple le Vélip' de Paris en 2007 ou encore des couverts pour Puiforcat en 2010.

Ses réalisations les plus marquantes:

- la cuillère Tarti'Nutella (2003), Ferrero
- la chaise Solid (2004), MGX Édition
- le tabouret OneShot (2004), MGX Édition
- le conteneur Optic (2006), Kartell
- le luminaire Ether (2006), Murano Due
- la casserole Pastapot (2007), Alessi
- Le Vélip' de Paris (2007), Mairie de Paris

Etude de quelques créations

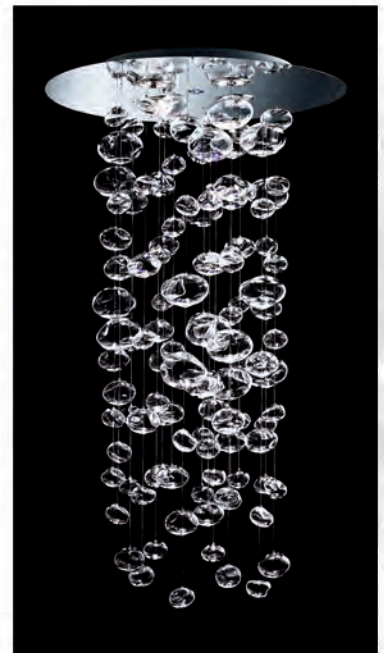
Tarti'Nutella, pour Ferrero (2003)

Cette spatule a été créée exprès pour pouvoir étaler le célèbre Nutella de la meilleure manière possible. Ses formes douces permettent aux enfants de s'en servir autant que les adultes, sans se blesser comme sur une lame de couteau classique. De plus, il y a une encoche au niveau de la garde qui permet de poser la spatule sur le rebord du pot lorsqu'on s'en sert pas, ce qui amène un côté fonctionnel mais aussi ludique pour l'utilisateur. Le bois du manche ressemble chromatiquement à la pâte à tartiner et souligne l'usage du produit.



Ether, pour Murano Due (2006)

Pour réaliser ce luminaire, Patrick Jouin a collaboré avec les célèbres artisans souffleurs de verre de Murano, en Italie. Grâce à leur savoir-faire il a pu créer cette suspension constituée d'une multitude de boules de verre qui rappelle une méduse flottant immatériellement dans l'eau. Le verre et l'air emprisonné à l'intérieur donnent lieu à des jeux de lumière et de reflets qui donnent vie à l'espace alentour.



Nightcove, pour Zyken (2007)

A partir de 2004, Patrick Jouin travaille avec Damien Léger, neurophysiologiste et directeur du Centre du sommeil à l'Hôtel-Dieu de Paris. Ensemble, ils conçoivent cet objet étrange et jamais vu auparavant.

Il diffuse dans la chambre des couleurs-lumières accompagnées de séquences sonores et musicales qui créent une ambiance qui agit sur l'organisme. En effet, les fréquences lumineuses des couleurs qu'il diffuse stimulent (pour la lumière rouge) ou au contraire freinent (pour les lumières bleue et blanche) la sécrétion de l'hormone du sommeil et accompagnent le sommeil ou le réveil de son utilisateur.

Ici Patrick Jouin montre sa curiosité et explore des nouveaux domaines créatifs, d'ailleurs celui-ci est si singulier qu'il lui a donné un nom: le «design d'expérience».



Aménagement intérieur du restaurant du Plaza Athénée

Le lustre géant et les paravents ont été imaginés par Patrick Jouin, ainsi que le mobilier. Le designer a réussi à concilier l'exigence et le standing du célèbre palace parisien tout en y ajoutant sa petite touche de fantaisie. Les broderies sur les paravents représentent des légumes en gros plan ornés de pierres et de cristaux en tout genre, et le lustre gigantesque n'est pas du tout imposant, il ne monopolise pas le regard. L'alliance de tous les matériaux crée une ambiance particulière où l'usager se sent plus détendu, il y a un côté relaxant à ce restaurant malgré son étiquette stricte.

One Shot pour MGX Edition (2004)

Ce tabouret pliant a été réalisé en stéréolithographie, une technique de fabrication moderne utilisée normalement pour le prototypage rapide et les maquettes. Patrick Jouin se réapproprie le process pour créer non pas un objet temporaire mais pérenne et durable. L'avantage de cette technique est qu'elle s'affranchit de toutes les autres mises en oeuvres qui sont d'habitude nécessaires pour finaliser un produit, celui-ci est prêt à l'emploi. De plus, on obtient une surface parfaitement lisse ainsi qu'un objet monobloc, ce qui permet une économie de moyens et une meilleure résistance mécanique.

Ce tabouret a une forme très organique, comme une sorte de plante qui monterait vers le ciel et qui s'ouvrirait lorsqu'on s'assoit dessus.



Optic pour Kartell (2006)

Ce conteneur en PMMA peut avoir un battant latéral ou être ouvert sur une face pour pouvoir stocker des objets à l'intérieur. La surface du cube est réhaussée de pyramides en relief et de facettes miroitantes, cela crée un jeu de couleurs et de lumières particulier qui nous rappelle une sorte de cube d'eau flottant. De plus des effets graphiques peuvent être obtenus en empilant ou en disposant plusieurs de ces cubes chez soi.



Pasta Pot pour Alessi (2007)

Pour réaliser cette casserole, Patrick Jouin a longtemps **observé les gestes** que l'on exécute lorsqu'on cuisine pour aboutir à cet objet qui essaye d'apporter une solution pratique à certains problèmes courants de cuisine.

Le matériau est majoritairement de l'inox et de l'aluminium, et la cuillère est en bakélite, ce qui explique qu'elle ne fond pas à la chaleur. La cuillère **s'insère dans le manche** de la casserole lorsqu'elle est non-utilisée, ce qui évite de devoir la poser n'importe où. Le couvercle permet de **réguler la quantité de vapeur** qui s'échappe du récipient et de mieux maîtriser la cuisson. On peut voir ici aussi que Patrick Jouin privilégie un objet sobre et épuré qui remplit bien sa fonction plutôt qu'un énième «gadget» du style robot ménager.

Thalya pour Kartell (2008)

Cette chaise retient notre attention à cause de sa transparence exceptionnelle qui révèle en même temps des variations d'épaisseur. En effet on remarque encore une fois le travail du designer sur la **lumière**. Cette chaise paraît **fantomatique** et la couleur semi-opaque lui donne un aspect surnaturel, et l'on pourrait croire qu'elle est trop fragile pour qu'on s'assie dessus, mais au contraire c'est une des chaises les plus résistantes du marché car elle est en Polycarbonate, un thermodurcissable aux propriétés mécaniques extraordinaires mis en oeuvre ici par **IAG (injection assistée par gaz)**. Patrick Jouin s'amuse encore à explorer et à **repousser les limites de la création industrielle** en utilisant une technique et un matériau d'habitude réservé aux produits haute performance.



Chaud-Chaud, Chaud-Froid, Froid-Froid (2002)

Pour ce projet, Patrick Jouin a collaboré encore une fois avec un artisan, le potier Gérard Crociani, qui lui a permis de réaliser cette série de plats empilables pour les professionnels de la restauration. Il en existe trois sortes, un pour la cuisson (chaud-chaud), un pour conserver les aliments froids (froid-froid) et un autre pour la dégustation (chaud-froid) qui possède deux compartiments isolant les différents aliments selon leur température: le cœur accueille le chaud et l'anneau périphérique sert au froid. Patrick Jouin a travaillé ici sur les capacités de résistance du matériau lors d'une utilisation dans un cadre professionnel (lavage en machine, hautes températures, utilisation intensive...). On reconnaît l'esthétique discrète du designer, qui facilite en même temps l'utilisation de l'objet pour les restaurateurs.



Aménagement des bars et restaurants du Mandarin (2011)

Pour cet hôtel grand luxe, Patrick Jouin a travaillé avec l'architecte Sanjit Manku, qui est maintenant un collaborateur important (ils ont créé une agence à eux deux). Ils ont pris le pari de renouveler complètement l'esthétique de ces parties de l'hôtel, rompant avec les codes classiques des palaces parisiens. On a un parti-pris axé sur la lumière, qui s'étale doucement sur les murs et qui effectue des percées dans les parois. Les matériaux utilisés sont nobles, mais sans être ostentatoires, on a donc une sobriété agréable qui met l'usager à l'aise, qui amène une impression de confort.



Conclusion

Patrick Jouin est un designer très polyvalent et curieux, il est autant intéressé par les toutes dernières techniques de pointe de fabrication industrielle que par le savoir-faire de l'artisan. Il allie tradition et modernité dans ses créations.

Son style est assez discret et dépouillé, il joue la carte de la sobriété mais il reste néanmoins très élégant et poétique. Même si la forme n'est pas forcément ce qui prime chez lui, on ressent une sensibilité non négligeable. C'est ce qui me plaît le plus chez lui: le fait de pouvoir communiquer et exprimer quelque chose de fort mais sans nécessairement avoir une surenchère formelle.

De plus j'aime beaucoup sa réflexion sur la lumière qui me paraît très pertinente.

C'est un designer qui a soif de savoir et qui accepte volontiers de relever des défis complexes.