

A collection of paper-crafted fruit items. In the foreground, there is a large, bright yellow paper lemon with a dark stem. To its right is a paper orange slice with a white outline of the segments. Above the lemon, there is a stack of paper fruit: a red paper orange slice on top of a yellow paper lemon slice. To the left of the stack are two paper strawberries, one pink and one purple, both with green leaves. In the background, there are more paper lemons and a paper lime slice. The items are arranged on a white surface.

GOURMANDISE
PARTY

PROCÉDÉS CHÉNEL[®] INTL.
Architectures de papiers



UNE ENTREPRISE PLUS QUE CENTENAIRE

Plus d'un siècle de développements astucieux pour des solutions légères destinées aux concepteurs d'expositions, de l'évènementiel et de l'architecture intérieure. Engagée depuis toujours dans un processus d'amélioration constante, tant au niveau sociétal qu'environnemental, PROCÉDÉS CHÉNEL INTERNATIONAL est à même d'offrir des solutions plus responsables.

Kakémonos, plafonds, cloisons, luminaires, mobilier et objets... tous créés à base de matières innovantes classées non feu : papier, kraft, carton, calque, nids d'abeille ou textiles, pouvant être imprimés et découpés pour suivre toutes les envies.

Le métier de Procédés Chénel International est d'accompagner les créateurs dans leurs projets, sans jamais se substituer à eux. L'entreprise donne des pistes, les créateurs se saisissent du savoir-faire, le triturent et poussent toujours à aller plus loin... de Matali Crasset à Paola Navone, en passant par Ora-ïto, Jean-François Bellemère, studio Z, Emmanuelle Moureaux, des origamistes de talent, etc.



1

Des matières non feu

Pour tous les lieux recevant du public

2

Des plafonds intelligents

Esthétiques et répondant aux normes de sécurité incendie

3

Des cloisons astucieuses

Pour rapidement délimiter des espaces avec élégance

4

Des luminaires personnalisables

Temporaires ou pérennes, jusqu'à de grandes envergures

5

Du mobilier léger

Déployé en quelques minutes disponible en différentes couleurs

6

Des collaborations étonnantes

Avec de nombreux créateurs de tous horizons

GOURMANDISE PARTY

La gourmandise, classée parmi les sept péchés capitaux, est souvent perçue comme l'excès de désir pour la nourriture et les plaisirs gustatifs... mais elle peut être a contrario considérée comme une célébration de ces plaisirs. Dans cette exposition lancée par Procédés Chénel, la gourmandise ne se manifeste pas seulement dans nos assiettes, mais elle s'invite également dans nos intérieurs à travers du mobilier et des objets inspirés par ce délicieux thème. Imaginez des espaces où chaque élément rappelle les plaisirs gustatifs : des assises en forme de donuts, des poufs doux et moelleux comme des cupcakes, une religieuse, un éclair... C'est tout l'objet de la collection Gourmandises proposée par Marine Peyre, basée sur l'utilisation du Drop Cake® (issu du recyclage du Drop Paper®).

Pour accompagner ces créations, Cohcolg, Laure Devenelle, Fuchsia d'Enfer, Christophe Gautrand, Aline Guillermain, Atelier 117 (Amina Guittard & Melina Vassereau), Id textile, Magic Pulp, Maison Martin Morel, Rose Octopus, Florence Pinson Ynden et Lila Popins ont concocté de fines recettes de 'desserts en papier' à déguster ensemble. Cette approche de la création inspirée par la gourmandise invite à une expérience sensorielle complète où le plaisir des yeux rejoint celui des papilles. Elle crée des espaces chaleureux et accueillants, propices à la convivialité et au partage, où chaque élément rappelle la joie simple et universelle de déguster la vie à pleines dents !

DES CRÉATEURS TALENTUEUX



AlineBlanche



Amina Guittard
Atelier 117



Melina Vassereau
Atelier 117



Christophe Gautrand



Cohcolg



Fuschia D'Enfer



ID Textile
Marion & Sylvie Breton



Laure Devenelle



Lila Poppins



Ludovic Brosse
Magic Pulp



Maison Martin Morel



Marine Peyre



Florence Pinson-Ynden



Adeline Fonknechten
Rose Octopus



Solenne Charriot
Rose Octopus

UN LIEU D'EXPOSITION PROTÉIFORME

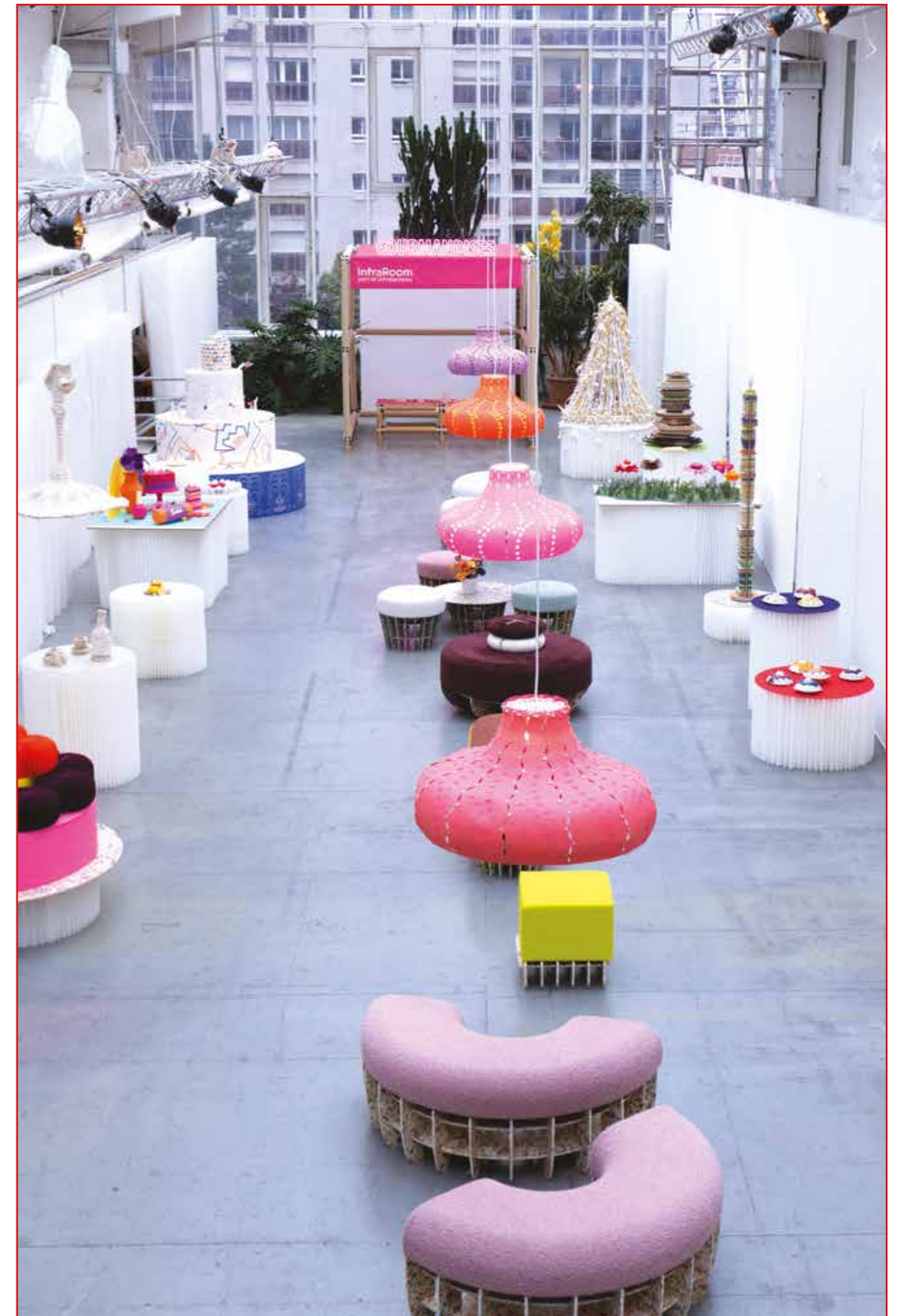
Procédés Chénel possède un showroom de 600 m² à Vanves, dans le sud de Paris. Ce lieu protéiforme s'adapte aux différents besoins de l'entreprise, et accueille régulièrement des expositions, qu'elles soient lancées par PCI ou liées à des partenariats.

Le savoir-faire de Procédés Chénel est au service des besoins scénographiques : paravents et cloisons, surfaces d'exposition, découpes, impressions... En particulier le nouveau venu : InfraSystem®, design Grégoire Borach, qui permet de créer des sous-espaces en deux temps trois mouvements, avec une structure tubulaire carton. L'atelier, qui jouxte ce showroom magistral sous verrière, nourrit directement les besoins des événements.

Un écrin parfait pour accueillir le fruit des réflexions des créateurs invités à l'occasion de cette exposition.



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

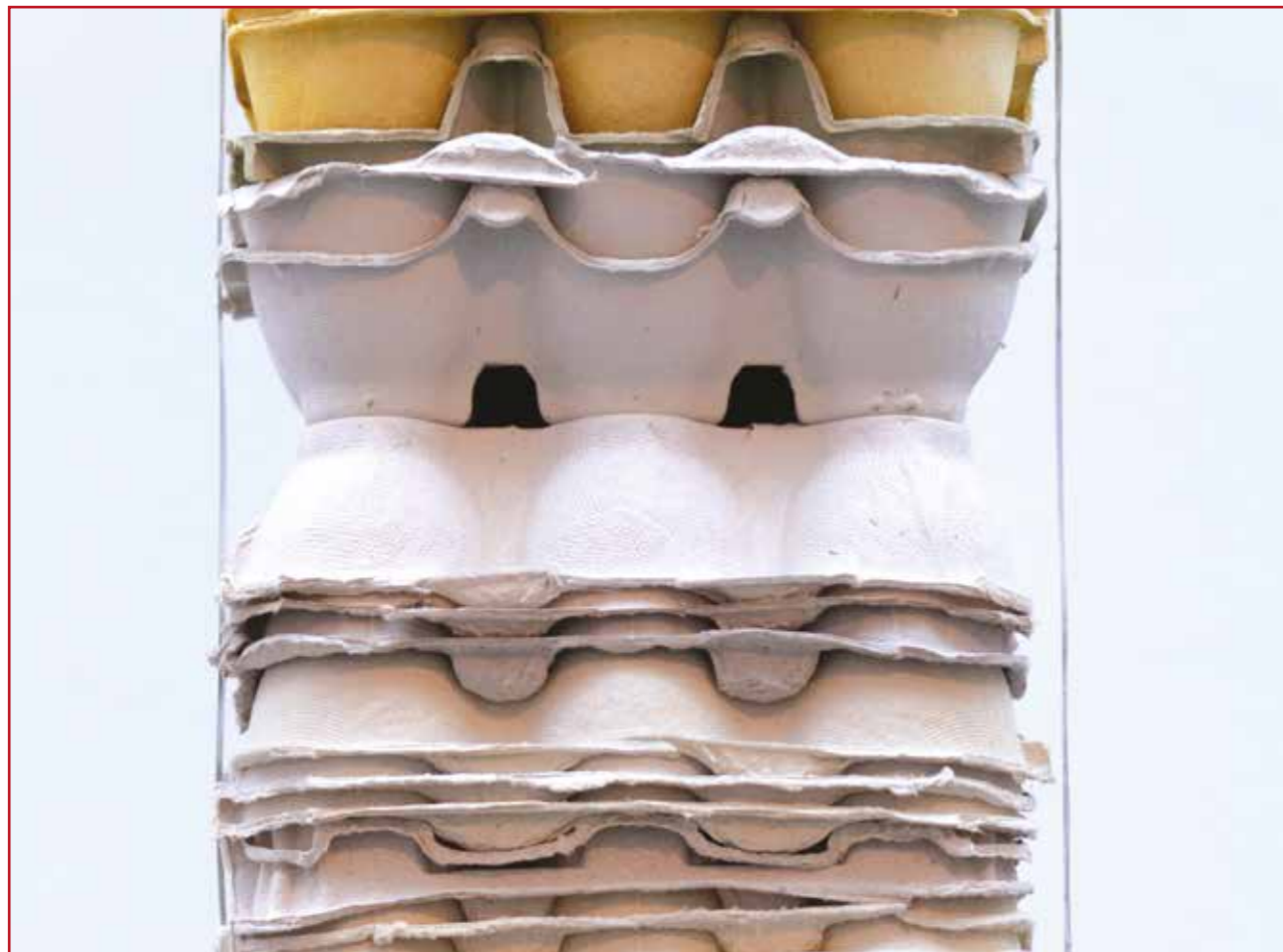
ALINEBLANCHE PIÈCE MONTÉE

C'est avec humour et poésie qu'ALINEBLANCHE nous donne à voir une colonne gourmande 'Brut de boîtes' inspirée des pièces montées des plus grands chefs. On retrouve dans cette œuvre l'œil du peintre, qu'ALINEBLANCHE est avant tout, avec son univers de rythmes et de couleurs. On reconnaît son attrait pour les matières récupérées et les compositions verticales. La colonne infinie est constituée de boîtes d'œufs de différentes couleurs empilées.

ALINEBLANCHE s'est fait connaître, notamment, à travers ses séries intitulées « Tablettes A-Z » et plus récemment, « Collection particulière », des petites annonces immobilières détournées sous la forme de cartels texte & image. ALINEBLANCHE joue une nouvelle fois avec les mots, au détour d'une recette, et comme d'habitude... en bonne et due forme !

Quel que soit le médium (peinture, écriture, photo, collages et autres 'fabrications...'), l'essentiel du travail d'ALINEBLANCHE s'élabore autour du langage, du lien, de la temporalité et de la mémoire. Sa pratique se nourrit du funambule de Jean Genet : « Ton fil de fer charge-le de la plus belle expression non de toi mais de lui.»

alineblanchestudio@orange.fr



ATELIER 117 LE JARDIN DES DÉLICES

« Le jardin des délices » est une oeuvre collaborative dans laquelle chaque pièce a été pensée par les deux artistes. Dans cette oeuvre, gourmandise et végétal s'entremêlent. La nature accueille ses desserts sucrés qui éclosent au coeur des fleurs..

Nous cheminons ainsi dans ce jardin aux allures de Charlie et la chocolaterie, où tout nous invite à en goûter un morceau.

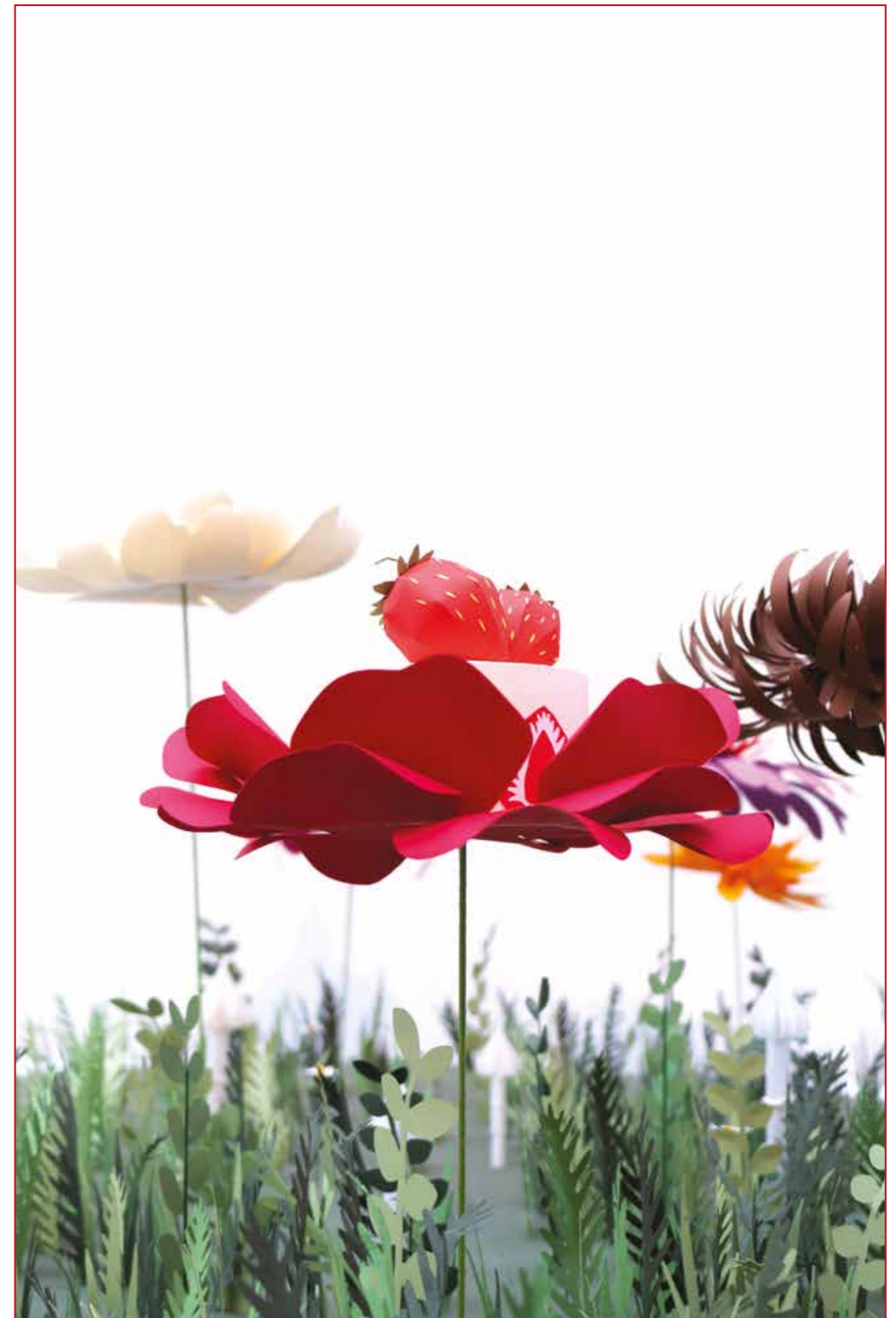
Amina Guittard et Mélina Vassereau sont deux paper artist qui travaille le papier sous toutes ses formes. Volumes, pliages, découpage... elles créent chacune leurs univers dans ce médium.

Mélina articule son univers autour de la faune et la flore.

Amina explore celui de l'architecture et de couleurs affirmées.

@melinavassereau

@aminaguittard



CHRISTOPHE GAUTRAND SPLACH !

Et si la gourmandise qui nous échappait des mains était un prétexte à faire jaillir la vie dans une explosion de couleurs, de formes et de matières ! Une simple glace en cornet, méthodiquement confectionnée par le glacier devient alors un tableau en 3 dimensions en tombant à même le sol... La glace fond, coule, les parfums se mélangent et attirent les fourmis qui en quelques instants forment des cohortes pour se délecter de ses mets sucrés et crémeux. Quelle gourmandise pour les fourmis !

La nature est au centre des créations de Christophe Gautrand. Architecte-paysagiste depuis 2007, Christophe Gautrand puise dans la nature l'inspiration de ses réalisations paysagères.

C'est en parcourant les forêts, les jardins et les pépinières européennes à la recherche des arbres destinés aux projets qu'il conçoit, que son regard s'est transformé.

Entre les arbres, le monde du vivant et lui s'est installé une sorte de jeu de séduction, un dialogue tactile et sensuel, chemin vers une connaissance intime. Il noue un rapport sensible avec les êtres qui peuplent les derniers espaces de nature libre.

Ces rencontres, chaque fois différentes et singulières, sont la source de son inspiration artistique.

Ses créations expriment l'émotion ressentie lors de son dialogue avec cette nature, qu'il met en scène.

Christophe Gautrand nous incite à renouveler notre regard sur ces êtres, souvent perçus comme de simples « choses en mouvement ».

Il nous invite à les voir comme des êtres vivants, proches et familiers.

Sa démarche artistique nous pousse à découvrir ce qui relie chacun de nous au monde végétal animal et sylvestre.

gautrand.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

COHCOLG LES INTEMPORELS

La table est dressée mais celle-ci ne ressemble à aucune autre et elle ne sort pas de l'imagination d'un marketeur qui doit proposer un catalogue redouté et redoutable tous les 6 mois !

Non l'assiette, les couverts et tout ce qui va avec sur table, signée CohcoLG, ce n'est pas de l'argenterie que l'on sort une fois par an ni de la porcelaine de belle-mère que l'on ressort chaque dimanche en soupirant un peu, c'est une dinette réalisée à partir de bandelettes de papier de lin. Attention, pas de machine après le déjeuner, mais quel bon moment à passer avant et pendant vos déjeuner/dîner à parler style, chic et choc de ce qu'il y a dans l'assiette et pour une fois aussi de « qui » est l'assiette !

Olivier Lerner (Journaliste France 2)

Cohco stocke des centaines de journaux qu'elle presse, qu'elle mâche, qu'elle trempe à droite, à gauche, au centre et aux extrêmes pour créer des « tableaux/papiers journaux », œuvres d'art uniques en leur genre, exclusives, avec toutes les couleurs de l'échiquier politique. Ses tableaux sont rouges, verts, bleus, blancs, noirs, orange...

cohcolg@gmail.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

OMNIA VANITAS FUCHSIA D'ENFER

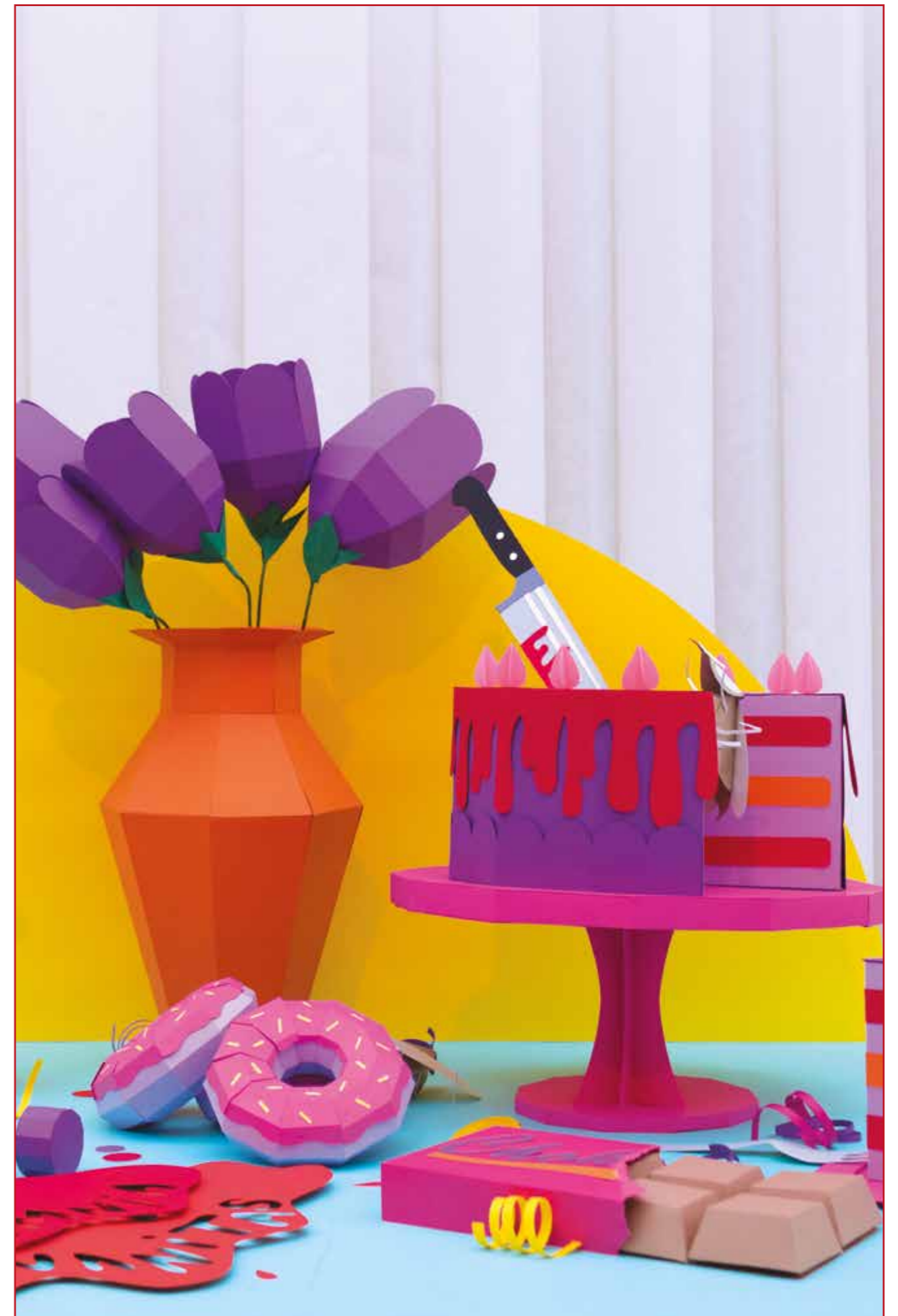
«Omnia Vanitas» est une œuvre qui explore les thématiques de la gourmandise mais aussi de ses excès. Cette création rend hommage à l'un des grands thèmes de la peinture classique : la nature morte et ses vanités. Fuchsia d'Enfer en réutilise les codes et symboles afin d'en livrer une interprétation pop et contemporaine.

Dans ce monde où le digital règne en maître, Fuchsia d'Enfer crie à la rébellion. Une révolution pop et joyeuse qui s'exprime au travers du papier. C'est à Paris que Fuchsia d'Enfer coupe, découpe et recoupe. La paper-artiste s'exprime et développe des oeuvres de la taille humaine au miniature afin de donner vie à un univers pop et résolument féministe, où le réel bascule dans l'onirisme.

fuchsiadenfer.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

POP !

MARION&SYLVIE BRETON

ATELIER ID TEXTILE

Inspirées par les chutes de papier doré et leur passion pour le crochet, elles ont imaginé ce lustre festif, à la fois hommage aux papillotes dorées pétaradantes et au napperons papier pour desserts.

Duo mère fille, Marion et Sylvie Breton, cocréatrices de l'atelier ID Textile, travaillent à deux pas de Giverny à des projets textiles qui s'expriment au travers de pièces uniques, de scénographies et d'ateliers participatifs.

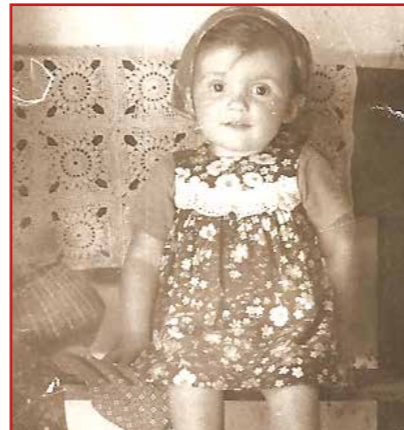
Leur recherche créative, et la nécessité de s'inscrire dans la grande lignée des femmes qui brodent, crochètent, tricotent et se rassemblent autour de leur ouvrage les ont amené à créer un univers global qui expérimente le textile, comme levier créatif.

Au croisement des arts appliqués, métiers d'art et des beaux-arts, elles jouent sur la réinterprétation de techniques textiles traditionnelles et le détournement de matières. Elles aiment aussi porter un regard décalé sur les « ouvrages » ordinaires en revisitant l'échelle des techniques traditionnelles.

Re-création, Up-cycling, et détournement poétique, chaque projet fait des clins d'œil au passé et aux savoir-faire de manière réinventée.

Elles conçoivent notamment des pièces uniques et en particulier des lustres-sculptures qui questionnent autant le luxe que la tradition avec un brin d'irrévérence.

Instagram : @idtextile



2 GOURMANDISES LAURE DEVENELLE

J'ai 2 péchés mignons dans la vie, les 2 P, La pavlova et les pistaches.
J'ai une addiction particulière pour la pistache, sa saveur beurrée a tendance à m'ensorceler. J'ai d'ailleurs surnommé ma fille, Pistache !
La pavlova, c'est mon dessert préféré. Déjà, je lui trouve une grande beauté, elle est très attirante, flamboyante avec ces couleurs rouge et blanc qui contrastent. J'éprouve un plaisir gustatif extraordinaire à déguster ce dessert croustifondant ! Pour cette exposition Gourmandises, j'ai voulu vous transmettre un peu de moi, de ce que j'aime à travers un projet challengeant et très ludique.
Je me suis beaucoup amusée à imaginer ces 2 gourmandises !

Laure Devenelle est une artiste papier et scénographe française, elle vit et travaille à Aubervilliers depuis 10 ans.

Formée à la scénographie et au design textile, elle se découvre une passion pour le papier durant ses études. Tout a commencé au Chili, en réalisant une première œuvre participative à l'aide de papiers recyclés en 2013.

Elle se considère comme une artiste-artisane. Elle s'inspire de la nature et accorde une attention particulière au processus répétitif et à l'ornementation.

A travers le papier, elle aime donner des reliefs et des couleurs à notre environnement: une nouvelle façon d'appréhender et d'habiller l'espace.

Son travail reflète un monde de papier coloré aussi délicat que merveilleux pour redécouvrir la beauté et la fragilité du monde qui nous entoure.

lauredevenelle.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

TARTELETTE CITRON FRAISE LILA POPPINS

Au retour du marché en Bretagne, rien de mieux que de profiter des fraises de la région et des citrons, nouveaux soleils, pour appeler l'été.
Ce midi en dessert, petite tartelette citron fraise avec un soupçon de menthe pour terminer sur une note gourmande!

Paper Artist et réalisatrice stop motion depuis 10 ans, Lila Poppins travaille dans son atelier à Paris. C'est avec magie qu'elle aime sculpter et mettre en volume le papier avec minutie et passion, qui sous ses doigts, se transforment en scénographies, illustrations, set designs et animations stop motion. Ses créations colorées reflètent une vision créative singulière et son savoir-faire technique précis.

lilapoppins.com



LUDOVIC BROSSE / MAGIC PULP PLATS PLATS PULP

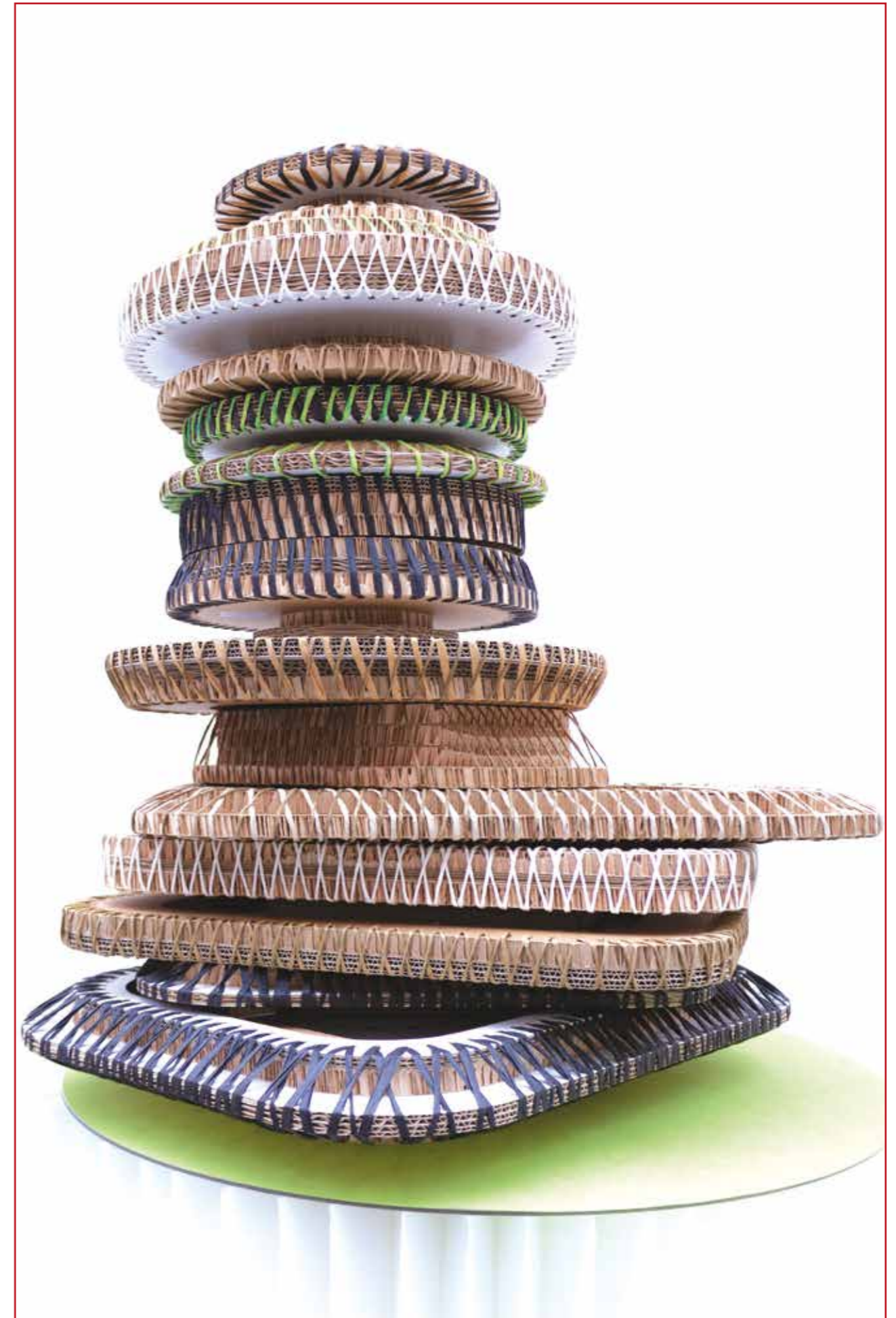
Pour l'exposition Gourmandise, Ludovic Brosse a choisi de travailler le carton ondulé et alvéolaire, avec un assemblage sans colle à l'aide de fils de papier. Ce système d'assemblage permet ainsi la réalisation de nombreux objets aux finitions subtiles empruntées à la couture. Sont ainsi nés les PLATS PLATS PULP (à gâteaux), découpés dans des chutes de cartons Procédés Chénel et montés par superpositions des formes. Des produits monomatériau (fibres de cellulose naturelle) permettant une recyclabilité facile par la filière existante de recyclage des papier/cartons. Le design favorise également l'économie de matière par la découpe concentrique des formes en carton constituant les objets.

En 2021, Ludovic Brosse crée MAGIC PULP, manufacture de vêtements et d'objets en papier. Grâce à son procédé breveté, MAGIC PULP éco-conçoit des produits 100% cellulose naturelle pour des usages personnels ou professionnels, ultra personnalisables, ludiques et facilement recyclables par la filière existante. En choisissant le papier comme matériau unique, MAGIC PULP repense la manière de concevoir et de consommer nos vêtements à usages unique et nos produits de décoration tout en aidant à réduire les impacts négatifs sur l'environnement.

magicpulp.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

LE DIVINE WEDDING CAKE MAISON MARTIN MOREL

Imaginez un banquet grec où Zeus et Héra célèbrent leur anniversaire de mariage avec ce gâteau majestueux de deux mètres de haut, conçu par Maison Martin Morel et réalisé par Procédés Chénel International.

Niveau supérieur : Le motif Bridge de Maison Martin Morel, tel un clin d'œil aux mosaïques antiques, évoque ces petites tuiles colorées qui racontent des histoires, parfaites pour se remémorer les doux souvenirs avant que le tonnerre gronde.

Deuxième niveau : Des scènes mythologiques tirées de la fresque Olympe rappellent que même les dieux ont besoin d'un peu de mélodrame. Ah, l'amour divin, toujours une épopée !

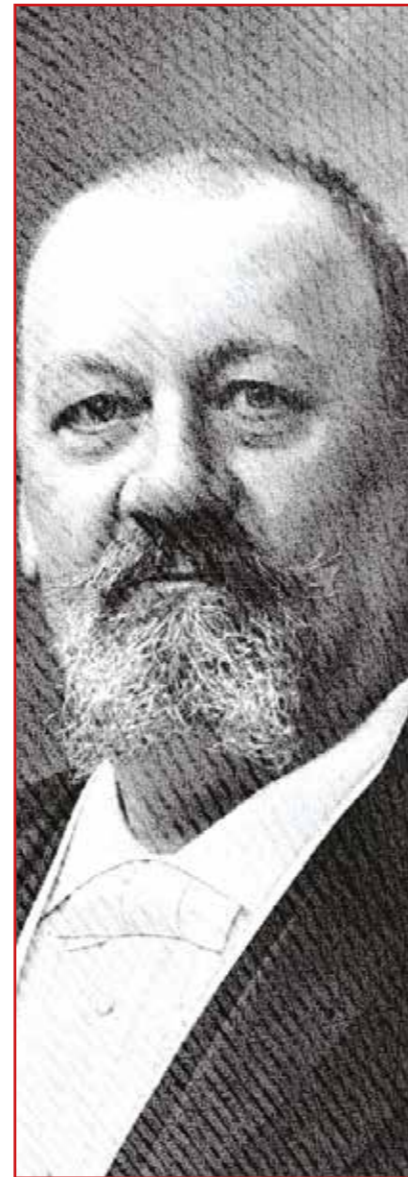
Troisième niveau : Le motif M-Flower XL Nacre, avec ses formes géométriques et ses éclats de couleur, apporte une touche de modernité, évoquant les festivités vibrantes et la créativité intemporelle de la culture grecque.

Niveau inférieur : Une base bleue profonde, ornée de motifs évoquant des fontaines et des arcs élégants, représente la mer Égée et ses mystères, apportant une sérénité majestueuse avant que Poséidon ne décide de faire des vagues.

Un gâteau qui célèbre l'amour divin pour émerveiller les sens et enchanter les cœurs...

Maison Martin Morel revisite son héritage de plus d'un siècle de motifs et retravaille les traditions pour s'ancrer dans la nouvelle génération. Ce patrimoine reprend vie à travers des créations contemporaines, en papier peint ou déco. L'imprimé devient alors une passerelle entre un temps révolu et le présent.

maisonmartinmorel.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

COLLECTION GOURMANDISES MARINE PEYRE

La collection GOURMANDISES naît de la rencontre de Marine Peyre avec Procédés Chénel. Les panneaux DropCake en papier recyclé séduisent la designer à la fois par leur caractère éco - conçu, leur facilité de mise en œuvre et leur esthétique. Le mariage de matières décalées entre elles et le parti pris d'associer un élément rembourré à une structure rigide donne naissance à l'assise CupCake. suivront ensuite le Banc Eclair au Chocolat, l'assise DONUTS, le banc circulaire Religieuse, et enfin le petit pouf Bouchée au citron et Spéculos. Composée d'une structure en panneaux DropCake® découpés et d'un coussin de mousse habillé de tissu recyclé, les assises jouent au premier degré avec leur esthétique par un clin d'œil formel aux fameux petits gâteaux. Ludiques, elles sont aussi simples à monter comme un jeu d'enfant grâce à un procédé d'emboîtement et d'encoches. 100 % recyclée, 100 % made in France, innovante, compacte, légère, joyeuse et graphique, la collection GOURMANDISES donne envie !!!

Diplômée de l'Ecole d'Architecture et des Beaux-Arts de Marseille, Marine Peyre fait une entrée remarquée sur la scène du design en 2001 en créant la marque 'cooked in marseille', et diffuse alors une collection d'objets en silicone inspirée de l'esthétique populaire de la plage, dont la tasse 'Expres'soft' et le cube lumineux 'Lampoule' qui seront largement distribués des Galeries Lafayette à Paris, au Sketch à Londres, en passant par la fondation Miro à Barcelone et la boutique du MOMA à New York. Installée à Paris depuis 2011, Marine Peyre fonde sa maison d'édition de mobilier en 2017, Marine Peyre Editions, au sein de laquelle elle dessine et commercialise des collections de Soft Seating modulables, 100 % made in France. Ses collections sont aujourd'hui adoptées par des entreprises et des lieux culturels de renom, telles que le Crédit Agricole, la Cité des Sciences, l'Hyppodrome Longchamps, Vacances Bleues, la SNCF, Morning... et distribuées par des enseignes telles que Silvera ou Steelcase...

marinepeyre.com



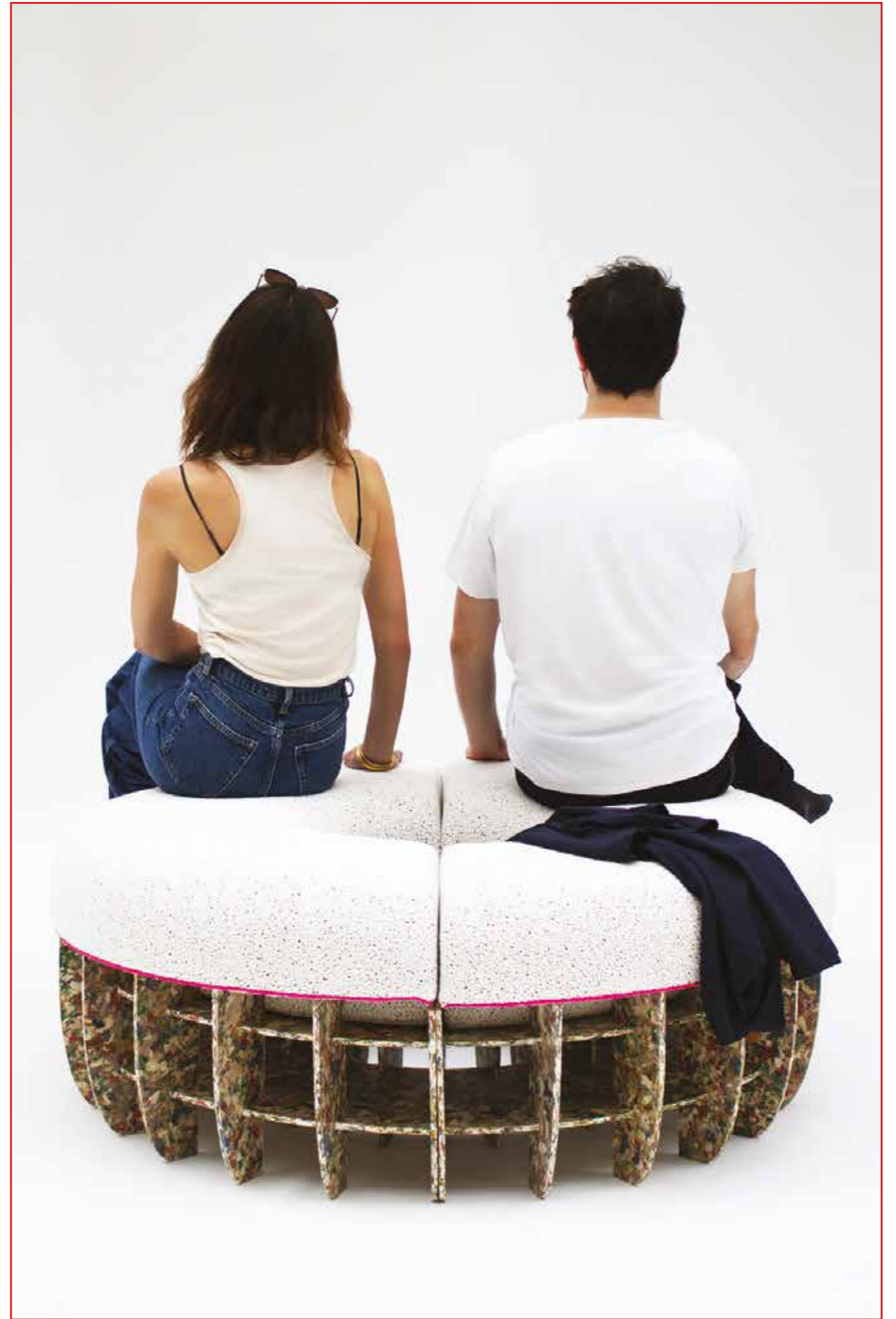
Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

SUPER CAKE

MARINE PEYRE

Une pièce montée est, selon le Dictionnaire de l'Académie française, une « pâtisserie de grande taille, dressée de manière à servir d'ornement et imitant souvent des formes architecturales »

SUPER CAKE est une tour de papier généreuse, qui célèbre joyeusement le papier à travers une accumulation de couleurs et de formes. Telle une pièce montée, des volumes ronds créés en honeycomb sont disposés sagement sur des supports cylindriques colorés et s'élèvent progressivement jusqu'au sommet. Les couleurs se superposent dans un esprit pop, passant du rose fluo au violet, du vert au bleu, jusqu'au point final, une petite boule noire... la cerise sur le gâteau !

Et par ce qu'il est festif et graphique, SUPER CAKE sera servi sur un plateau de confettis de papier découpé dans un panneau en Drop Cake®, qui souligne son volume et le magnifie.



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

NOS DOUCEURS RIGOLOTES ROSE OCTOPUS

Notre atelier étant basé dans la région Nantaise, nous avons choisi de rendre hommage à une confiserie Nantaise vieille de 120 ans qui a failli tomber dans l'oubli avant qu'un homme, ne décide de tout plaquer pour reprendre la production des « Rigolettes nantaises », sorte de berlingots gourmands au coeur fruité.

Voici donc notre veilleuse berlingot et ses petits évoquant les lieux célèbres de la vie nantaise.

Fabrication : Entièrement réalisée en Drop paper contre-collé ; inclusions de motifs colorés également en Drop paper.

Rose Octopus est un atelier de création. Deux plasticiennes, scénographe et sculpteuse, associées dans des projets d'ampleur et de précision : des projets à grande échelle, un savoir-faire proche de l'artisanat d'art.

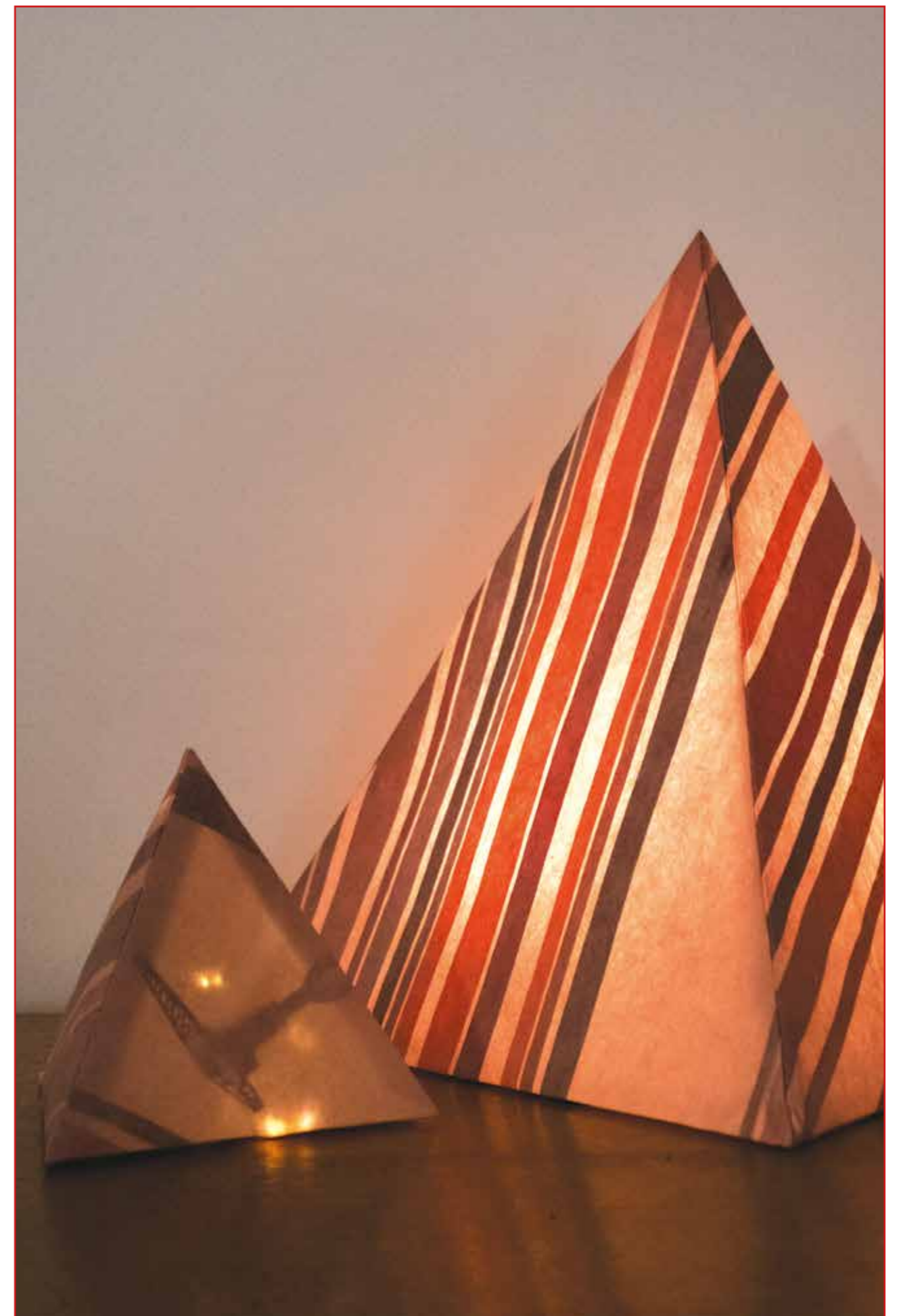
Direction artistique, réalisation, installation. Nous créons des projets clef en main, proposons uniquement les idées créatives ou répondons aux exigences de nos clients.

Volontairement flexibles nos domaines d'interventions sont très larges (et jamais fermés!) : événements, retail, set design, décoration...

roseoctopus.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024

FLORENCE PINSON-YNDEN PLAISIRS

Designer de formation et artiste autodidacte, Florence Pinson-Ynden puise dans les situations géopolitiques et environnementales les problématiques qui font résonance avec ses préoccupations et son histoire personnelle.

PLAISIRS...

Ingrédients & Recette

- Pulpe de papier - Papier bonbons d'ici & d'ailleurs - Fibre - Eau & Pincée de colle...
- Choisir, préparer, mélanger, mouler, sécher, découper, ajuster, coller, présenter et photographier.
- Regarder - Goûter - Savourer...

flopinsonynden.com



Procédés Chénel



Exposition Gourmandise Party - 2024



PROCÉDÉS CHÉNEL®
Architectures de papiers



Première de couverture : ©Lita Poppins
Dernière de couverture : ©Laure Devenelle