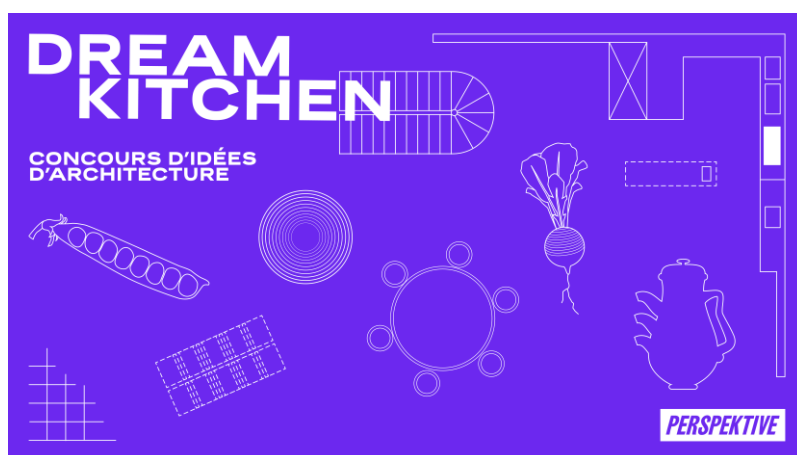


Berlin, 01 octobre 2024



Communiqué de presse – Annonce des Lauréats 2024 Concours d'idées d'architecture du fonds PERSPEKTIVE

Le fonds PERSPEKTIVE et l'équipe du Bureau des arts plastiques de l'Institut français d'Allemagne sont heureux d'annoncer les projets lauréats du Concours d'idées d'architecture 2024 – DREAM KITCHEN.

La remise de prix aura lieu le vendredi 8 novembre au Aedes Metropolitan Laboratory ([Christinenstraße 18-19, 10119 Berlin](#)) à partir de 19h en présence des trois lauréats, du jury et des organisateurs du concours. Sera également présentée une exposition des 10 meilleurs projets retenus pour ce concours, avec parmi eux les lauréats et les mentions spéciales.

Cette année, le concours d'idées proposait d'inventer une cuisine ancrée dans les enjeux de notre société contemporaine. Que devient la cuisine en un temps où une crise du logement touche toutes les métropoles ? Alors que l'inflation pèse de plus en plus sur les prix des denrées alimentaires et à l'heure où les pénuries, ne serait-ce que l'accès à l'eau potable, déterminent la vie de millions d'êtres humains ? Grande ou petite, intérieure ou extérieure, collective ou individuelle, utilisant des sources d'énergies et aliments conventionnels ou expérimentant de nouvelles façons de cuisiner : tout était possible. Le sujet se voulait précis, avec pour seule limite l'imagination et la créativité des participants.

Les organisateurs ont reçu 89 candidatures d'Allemagne et de France. L'ensemble des projets comprenait des profils divers aussi bien par leurs parcours que par leurs différents ancrages géographiques. Le jury franco-allemand était composé de **Sophie Delhay** (architecte et professeure associée à l'EPFL Lausanne, CH), **Lauriane Gricourt** (directrice des Abattoirs, Musée – Frac Occitanie Toulouse, FR), **Jan Liesegang** (cofondateur de raumlabor Berlin et professeur à la Bergen Architecture School, NO) et **MITKUNSTZENTRALE** (collectif d'architectes, designers et artistes constitué de Martina della Valle, Erik Göngrich, Susanne Schröder et Nora Wilhelm, en charge de la cantine collaborative SATELLIT à Berlin).

Pour cette édition, le jury a décidé de répartir équitablement la somme de 10 000 € entre les trois meilleurs projets, soit 3 333,33 € chacun. À travers le choix d'élire ces trois projets ex aequo, le jury reconnaît leur grande singularité et leur excellence dans leurs registres respectifs. Les trois premiers prix sont (par ordre alphabétique des lauréats) :

« Harry's Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur » proposé par Fanti Baum et Sebastian Klawiter (Frankfurt/Munich, Allemagne). Ce projet a séduit le jury par son idée de réhabiliter l'espace préexistant d'une église afin d'y cuisiner et d'y distribuer de la nourriture à destination des personnes les plus précaires. Le jury a salué l'engagement de cette démarche ainsi que la portée symbolique liée à la fonction précédente du lieu patrimonial. Le projet a pour but de donner une structure pérenne à un stand de distribution alimentaire existant et précaire de sorte à ce que « rien ne puisse le remettre en question ». Il a été apprécié que le projet soit, en plus d'un lieu de distribution alimentaire, une

véritable cuisine partagée où sont préparés des repas une fois par semaine, créant ainsi du lien social et ouvrant le plus possible l'espace de l'église à celui de la ville et de ses habitants.

« **Gastrobahn** » imaginé par **Yann Motreff (Paris, France)** qui s'est immédiatement distingué par son originalité et la cohérence de son propos. Il répond à un enjeu de premier plan à savoir l'insécurité alimentaire dont souffrent plus de 8,5 millions de personnes en France et en Allemagne. C'est en partant de l'idée qu'il serait nécessaire de construire 1760 km de tables à manger pour remédier à ce problème qu'est née l'idée du « Gastrobahn », une immense infrastructure qui traverserait en largeur toute l'Allemagne et la France pour cuisiner et servir des repas.

« **Soupes Populaires** » de **Camille Rouaud (Uchizy, France)** qui a séduit le jury par sa pertinence dont le propos renouvelle le principe des soupe populaire avec un « twist cyberpunk » en les plaçant à l'arrière de « coupés » réutilisés, ces voitures haut de gamme aujourd'hui le plus souvent interdites d'utilisation par les normes écologiques. Ainsi, Camille Rouaud recouvre la dimension d'extrême pauvreté des soupes populaires d'un vernis teinté de luxe, questionnant les inégalités sociales de notre époque. « Le projet aborde intelligemment les enjeux écologiques actuels en transformant ces voitures polluantes en véhicules hybrides, grâce aux nouvelles technologies GPL, un gaz qui présente également l'avantage d'être utilisé pour la cuisine. » Le jury a aussi salué la manière dont l'accueil, l'hospitalité et l'idée de communauté sont au cœur de la proposition pouvant s'inscrire dans une infinité de lieux.

Par ailleurs, le jury a décerné une mention spéciale au projet « **Device** » imaginé par **Victoria Fernandez et Zaur Huseyn-Zada** pour son originalité, intégrant la question très actuelle de la place grandissante des intelligences artificielles dans notre quotidien ainsi qu'au projet **Fermen-table** par **Hannah Lisa Ehre et Marlene Theresa Koßmann** pour sa prise en compte pertinente des questions alimentaire, de santé et d'environnement pour le futur de nos sociétés. L'idée de combiner une nourriture fermentée revêtant une dimension primitive et la technologie avancée nécessaire à l'élaboration de la table spécialement conçue pour ce projet ancre celui-ci dans notre époque avec justesse.

Lauréats ex aequo:

- Fanti BAUM et Sebastian KLAWITER (Francfort/Munich, Allemagne), *Harry's Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur*
- Yann MOTREFF (Paris, France), *Gastrobahn*
- Camille ROUAUD (Uchizy, France), *Soupes populaires*

Mentions spéciales:

- Zaur HUSEYN-ZADA et Victoria FERNANDEZ (Paris, France), *Device*
- Hannah Lisa EHRE et Marlene Theresa KOBMANN (Aix-la-Chapelle, Allemagne), *Fermen-table*

Les cinq autres projets retenus dans l'exposition (par ordre alphabétique) :

- Thomas LAFFLY et Lou PERDREAU (Marseille, France), *Perennial*
- Luca PARISE (Berlin, Allemagne), *Lobster Kitchen*
- Lauren MARCHAND et Clémence LORTA (Champagne-au-Mont-d'Or, France), *Kitchens(s) in Town*
- Le collectif *Wurzelsieben* composé de Mirko HASELROTH, Helen-Maja RUDOLPH et Marcus SCHLICHT (Munich, Allemagne), *Three Kitchens*
- Ida STEFFEN, Manuel RADEMAKER, Jan SCHWARTZ et Marvin WINKENS (Berlin, Allemagne), *Berlin Cuisine*

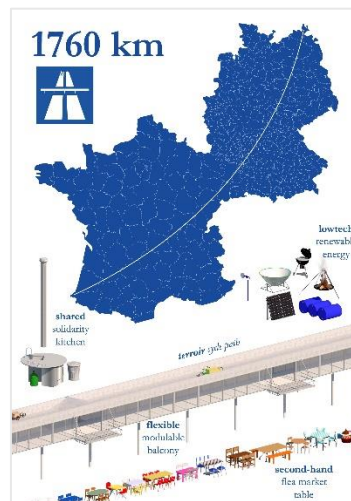
Premiers Prix ex aequo



« Harry's Bude as Cuisine Commune, Cuisine Commune as Architektur »
Fanti Baum et Sebastian Klawiter (Frankfort/Munich, Allemagne)



« Gastrobahn »
Yann Motreff (Paris, France)



« Soupes Populaires »
Camille Rouaud (Uchizy, France)

