

# COSMOS & MATTER

installation d'art comestible



## LA TABLE DES VIVANTS

Une exploration et un travail de façonnage de matériaux vivants, issus du végétal et des règnes fongiques, depuis la construction des fermentations jusqu'à l'alchimie d'un équilibre structurel, gustatif, nutritionnel et sensoriel.

Une démarche esthétique qui invite à apprécier l'art, le design et la gastronomie comme des supports de créations et de médiations imprégnés des forces du vivant.

Dans une poétique de l'éphémère et en écho aux cycles du vivant, l'accrochage évolue au fil des dégustations, des produits de saison et de l'inspiration.

Conçu comme un espace manifeste, **Cosmos & Matter** est une exploration expérimentale mêlant art, design et gastronomie vivante



Cuir de fruits, légumes et fermentations



Bocaux lacto-fermentés



Jardin de pousses



La Table des Vivants



# COSMOS & MATTER

Dîners expérimentuels



La proposition du menu de la Table des vivants s'inscrit dans une continuité de savoir-faire ancestraux qui place le vivant au coeur de sa pratique, à travers l'art de la fermentation.

Festin convivial où la matière organique résonne des couverts à l'assiette, elle invite à tisser des liens palpables autour du vivant pour goûter, littéralement aux savoir-faires en action.

Un travail de façonnage de matières à partir de produits bruts et de fermentations, à travers diverses techniques de fermentations, de préservation et de maturations.

Les créations s'inspirent de traditions ancestrales fermentaires (fromages, yaourts, beurres, charcuteries, miso, cuirs...) pour les retranscrire en végétal et proposer une nouvelle expérience gustative, dans une démarche vertueuse.

# La Table des Vivants

Une expérience initiatique, poétique et intimiste.  
Une ode au végétal et aux organismes invisibles oeuvrant pour nous, autour de nous et en nous.  
Manifeste de naturalité.

## LE MENU

4

4

6

1 CULTURE

**1 CULTIVER ET PRÉSERVER**  
Concentration et textures préservées d'une bibliothèque de nouvelles saveurs  
Portugaise de carotte  
Téhina lactée, condiment grenade, blini de sarrasin  
Navets suris en terre d'avoine  
Micro jardin de pousses, miso de graines  
Chou rau jode présentoir  
Parmesan de céleri, cream cheese citron  
Beurre végétal umami

## Balão vegetal ornamental

A close-up photograph of a round, dark brown cake with white frosting and chocolate shavings on top, resting on a white plate with a knife nearby.

