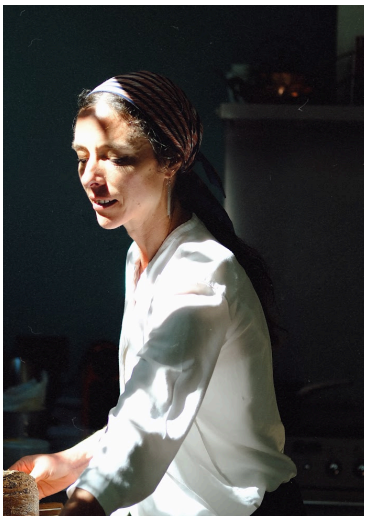
Shira Benarroch

Artiste du vivant — Architecte DPLG



Développe une pratique artistique explorant les processus de fermentation et les micro-écologies alimentaires à travers la création de matières comestibles vivantes, se déployant sous forme d'installations performatives, de dégustations et de dîners expérientiels.

Nationalité française — Vit et travaille à Paris

Site web : www.shirabio.com
Adresse atelier : 13, rue des Plâtrières, 75020 Paris
Téléphone : +33 (0)6 84 24 47 75
E-mail : shira@shirabio.com
Instagram : @shirabio

Formation

2008–2011 — Doctorat en théorie de l'architecture
« Les interfaces enveloppant / enveloppé en architecture, le disegno selon L. B. Alberti dans l'expérimentation projectuelle » — ENSA Versailles

2004 — Diplôme d'Architecte DPLG
TPFE : « Le World Trade Center de New York : quel devenir pour Ground Zero ? » — ENSA Versailles

2001 —ETSAB, Barcelona School of Architecture (UPC)

1997–1999 — DEFA — ENSA Versailles

Installations et performances

2026 — *Récif*, Installation performative pour le vernissage du pop up RoDa, galerie rue Charlot, Paris 3.

2025 — *Radio Microbiote*, installation comestible et dispositif performatif avec émission en direct — Maison de la Poésie, Paris

2025 — Installation comestible performative pour le vernissage de l'exposition *Aléas, pratiques de l'adaptation* — Jardin des Métiers d'Art et du Design (JAD), Paris

2025 — Installation comestible — La Cartonnerie, Paris

2025 — Dispositif de dégustation végétale vivante — Philanthro-Lab, Paris

2024–2025 — *Cosmos & Matter — La Table des Vivants*, exposition immersive d'art comestible accompagnée de dîners expérientiels — Paris

2024 — *Joyaux gourmands*, installation culinaire performative — Galerie Jousse, Paris — collaboration Yuan Design Studio — Prix de l'innovation, label Fabriqué à Paris

2002 — *Un ciel autre*, installation pour espace public — exposition au Museo Correr — Biennale de Venise, Venise

Art culinaire, recherche et consulting

2026 — Résidence artistique et dîner expérientiel, Maison Odette, Cévennes.

2024 — Collaboration artistique et culinaire avec la cheffe étoilée Claire Vallée — conception d'un menu expérimental — table éphémère, Paris

2024 — Formation spécialisée en fermentations végétales — plateforme TCHAC

2023–2024 — Enseignement : master classes en lacto-fermentation — Ferrandi Paris

2021–2023 — Ateliers culinaires et productions en séries limitées — Plantation Paris

2021–2023 — Autrice de la rubrique « Les fermentations de Shira » — revue culinaire *95°*

2020–2023 — Collaboration avec le chef Nicolas Conraux — direction et développement du laboratoire de recherche — restaurant La Butte (étoilé Michelin), Plouider

2013–2025 — SHIRABIO — recherche, création et transmission autour de la fermentation et de l'alimentation vivante

Architecture et design

2009 — Concours internationaux avec le collectif DV_Lab : pavillon argentin de la Foire du Livre de Francfort ; aménagement du secteur de la Darse Nord ; reconversion de la Poste centrale d'Argentine — Buenos Aires

2008–2010 — Enseignement en architecture — cycle licence : studio de projet « Sampling poétique », cycle Master « Venise et sa lagune, strates en mouvement » — ENSA Versailles

2008 — Recherche et conception d'aménagements — EZCT Architecture & Design Research, Paris

2006–2007 — Architecte — PCA, Production Conception Architecture : projets tertiaires et urbains — La Défense, Bagnolet, Issy-les-Moulineaux

2005–2006 — Architecte — Atelier C+H+ : réhabilitation et équipements publics — Paris, Amiens, Montreuil

2005 — Recherche en design de mobilier et réalisation de prototypes — Decadrages

2004 — Recherche architecturale et scénographique — Atelier R&Sie / François Roche — Paris et Lausanne

2002 — Workshop international *Vivere Venezia* — Biennale de Venise — exposition au Museo Correr, Venise

Projets de recherche

2008–2010 — Programme interministériel de recherche « La ville par strates, projet urbain en coupe » — architecture de la grande échelle — collaboration A. Rivkin, Rémi Rouyer, Anne Lacaton , Jean-Philippe Vassal.

2002 — Programme interdisciplinaire de recherche « Greffes d'espaces génétiquement modifiées » — art, architecture et paysage — collaboration A. Rivkin.