

Communiqué de Presse

Materia Incognita & Le Domaine de Vascoz

Présentent

Temps Fort Terre, Arts & Gastronomie

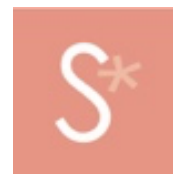
En partenariat avec Signature Communication

Le jeudi 27 novembre 2025

De 17h à 22h

La Cour de L'Abbaye, Fondation d'Art Christian Réal
15, chemin de l'Abbaye, Annecy-le-Vieux, 74940 Annecy

LES VIGNES DE
Vascoz.



MATERIA INCOGNITA & LE DOMAINE DE VASCOZ

Présentent en partenariat avec Signature Communication

TEMPS FORT TERRE, ARTS & GASTRONOMIE

Quand la ressource naturelle
– champignon, bois, graine –
incarne de nouveaux territoires
de pensée et de fabrication.



27 novembre 2025 - 17h à 22h

La Cour de l'Abbaye, Fondation d'Art Christian Réal, Annecy

Présentation de l'exposition « Mauvaise Herbe » - 17h à 18h

par **David Marin**, artiste

Masterclass interdisciplinaire - 18h30 à 20h30

Philippe Emanuelli, chef cuisinier, entrepreneur, auteur

Miriam Josi & Stella Lee Prowse, designers

Camille Reidt, artiste, designer, céramiste

Sandra Barbier,   ditrice & **Lily Saillant**, designer

Dédicaces et dégustation - 20h30 à 22h

Signature des livres de **Philippe Emanuelli**

Sur le stand de la Librairie-café Antiope

Dégustation mets & vins

Dans La Cour de l'Abbaye

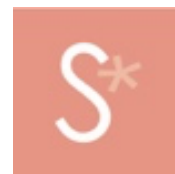
MATERIA
INCOGNITA

La Cour de l'Abbaye, Fondation d'Art Christian Réal, 15, chemin de l'Abbaye, Annecy-le-Vieux, 74040 Annecy
Domaine des Vignes de Vascoz, 671, Chemin des Grands Pr  s, 74250 Doussard



Inscription obligatoire via Weezevent. Places limitées.
Contacts : Sarah Lahrichi 06 62 16 13 99 | Antoine Laurent 06 13 61 42 63 | Julie Cresp 06 76 35 73 15

LES VIGNES DE
Vascoz.




MATERIA INCOGNITA & LE DOMAINE DE VASCOZ
Présentent en partenariat avec Signature Communication

TEMPS FORT TERRE, ARTS & GASTRONOMIE

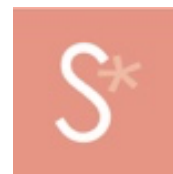
Quand la ressource naturelle
– champignon, bois, graine –
incarne de nouveaux territoires
de pensée et de fabrication.

27 novembre 2025 – 17h à 22h
La Cour de l'Abbaye, Fondation d'Art Christian Réal, Annecy
Présentation de l'exposition « Mauvaise Herbe » – 17h à 18h
par David Marin, artiste
Masterclass interdisciplinaire – 18h30 à 20h30
Philippe Emanuelli, chef cuisinier, entrepreneur, auteur
Miriam Josi & Stella Lee Prowse, designers
Camille Reidt, artiste, designer, céramiste
Sandra Barbier,   ditrice & Lily Saillant, designer
Dédicaces et dégustation – 20h30 à 22h
Signature des livres de Philippe Emanuelli
Sur le stand de la Librairie-café Antiope
Dégustation mets & vins
Dans La Cour de l'Abbaye

Inscription obligatoire via Weezevent. Places limitées.
Contacts : Sarah Lahrichi 06 62 16 13 99 | Antoine Laurent 06 13 61 42 53 | Julie Cresp 06 76 35 73 15

MATERIA INCOGNITA La Cour de l'Abbaye, Fondation d'Art Christian Réal, 13, chemin de l'Abbaye, Annecy de Vireux 74140 Annecy
Domaine des Vignes de Vascoz, 470, Chemin des Grands Puits, 74200 Thoiry

Partenaires :                                  



S'enraciner dans la lisière

Materia Incognita et Le Domaine de Vascoz sont ravis de proposer, en partenariat avec l'agence **Signature Communication**, un **Temps Fort « Terre, Arts & Gastronomie »** le jeudi 27 novembre 2025, de 17h à 22h, à La Cour de l'Abbaye, Fondation Christian Réal, à Annecy, à la croisée de l'art, du design, de la biologie, de l'agriculture et de la gastronomie durable.

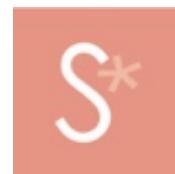
A l'heure des incertitudes, de bouleversements écologiques majeurs, de mutations profondes, économiques et sociétales, certaines et certains d'entre nous ouvrent de nouvelles parenthèses dans un récit à réinventer en commun, embrassent la complexité de notre temps en construisant de nouveaux territoires de pensée et de fabrication avec ce qui est déjà-là. En s'attachant à la richesse de la Terre, notre socle en partage, en esquisant des jardins alternatifs mêlant techniques, recettes, savoir-faire, processus et dispositifs créatifs, ils expérimentent, explorent, questionnent notre rapport au vivant du point de vue de la matière, de l'objet avec délicatesse, poésie et élégance.

Ce temps fort intitulé « **Quand la ressource naturelle – champignon, bois, graine – incarne de nouveaux territoires de pensée et de fabrication** » se veut résolument interdisciplinaire, brouillant par ailleurs les frontières entre les disciplines pour ouvrir un nouvel espace de dialogue et de transmission.

Il s'articulera autour d'une **présentation de l'exposition** de l'artiste en résidence **David Marin**, intitulée « **Mauvaise Herbe** », organisée dans le cadre des **Rencontres Art&Cie de Signature Communication** et d'une **masterclass interdisciplinaire** en présence d'invité.e.s de grande qualité suivie d'un **temps de dedicaces** et de **dégustation de mets & vins régionaux**.

Six personnalités inspirantes venues de toute la France – chef restaurateur, designers d'objet, artistes... – viendront échanger sur la manière dont la biodiversité, les matières organiques (champignons, bois, mycélium...) nourrissent aujourd'hui la création artistique, le design et la gastronomie.

Une soirée placée sous le signe de la création, du vivant et du partage dans le cadre unique de La Cour de l'Abbaye d'Annecy. Une expérience sensorielle et inspirante, ouverte à toutes et tous.



Déroulé

Jeudi 27 novembre 2025 – 17h à 18h

■ PRESENTATION DE L'EXPOSITION "MAUVAISE HERBE" par l'artiste David Marin.

David Marin est l'artiste en résidence cet automne au sein de La Cour de l'Abbaye, un lieu d'inspiration à l'architecture unique, où les sculptures monumentales de la Fondation d'Art Christian Réal se nichent dans un écrin de verdure et accueillent toute forme d'expression artistique. David Marin explore dans son travail le paysage, de son immensité à son infime expression. De la montagne à la mauvaise herbe, il invite à prendre de la hauteur puis à zoomer sur l'insignifiant pour lui donner un espace d'expression soigné à travers de multiples procédés. David Marin présentera son exposition « Mauvaise Herbe » aux intervenants de la masterclass et aux publics de 17h à 18h.

L'exposition est aussi accessible les samedi et dimanche de 14h à 18h ou sur rdv au 07.86.49.84.81 jusqu'au 21 décembre 2025. → <https://david-marin.com/>

Jeudi 27 novembre 2025 – 18h à 22h

■ MASTERCLASS INTERDISCIPLINAIRE - 18h30 à 20h30 (*accueil du public dès 18h*)

Modérée par Sarah Lahrichi, Présidente-Fondatrice de Materia Incognita & Antoine Laurent, Directeur de l'Art et des créations au Domaine de Vascoz

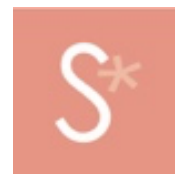
En présence de :

- PHILIPPE EMANUELLI, chef cuisinier, entrepreneur, auteur

Présentation de son nouveau livre sur les *Champignons – Techniques et Recettes* ainsi que deux rééditions : *Poissons – Techniques et Recettes* & *Coquillages et Crustacés – Techniques et Recettes* (tous trois parus aux éditions Racine en octobre 2025).

→ Séance de dédicace ultérieure en partenariat avec la Librairie-café Antiope.

Focus sur les champignons, en lien avec la recherche de Miriam Josi & Stella Lee Prowse, designers et sur sa démarche de « restaurateur du vivant ».



- **MIRIAM JOSI & STELLA LEE PROWSE, designers, co-fondatrices d'Aléa Work**

Autour de leur recherche expérimentale sur le mycélium et les matériaux organiques de demain.

- **CAMILLE REIDT, artiste, designer, céramiste**

Autour de ses recherches à la croisée du design, de l'art et de la science

- **SANDRA BARBIER, éditrice, fondatrice de Studio Senac & LILY SAILLANT, designer**

Autour de nouvelles approches du bois et des matériaux naturels.

Dédicaces et dégustation - 20h30 à 22h

- **Signature des livres de Philippe Emanuelli**

Sur le stand de la Librairie-café Antiope

- **Dégustation de mets & vins**

Dans La Cour de l'Abbaye

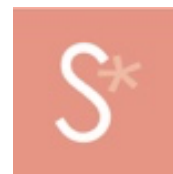
Réservation obligatoire avant le 26 novembre 2025. Places limitées.

[Lien d'inscription](#)

Ce temps fort autour du vivant, de la matière et du goût est conçu par Materia Incognita et Les Vignes de Vascoz. Il s'inscrit notamment dans le cadre du cycle d'événements Art&Cie, proposés par l'agence Signature Communication, dont l'objectif est de créer des ponts, d'ouvrir des horizons et d'animer toujours plus nos émotions en provoquant des rencontres avec des artistes qui imaginent de nouveaux récits inspirants.

Et pour toute question d'ici là, vous pouvez contacter :

LES VIGNES DE
Vascoz.



MATERIA INCOGNITA

<https://www.vascoz.fr/>

<https://www.materia-incognita.earth/>

Domaine de Vascoz

Antoine Laurent

Directeur de l'Art et des créations

antoine.laurent@vascoz.fr

06 13 61 42 53

Materia Incognita

Sarah Lahrichi

Présidente-Fondatrice

sarahlahrichiyahoo.fr

06 62 16 13 99

SIGNATURE*

COMMUNICATION PAR L'ÉMOTION

<https://www.signature-com.com/>

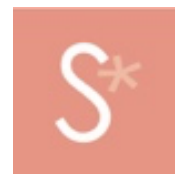
Signature Communication

Julie Cresp

Directrice

julie@signature-com.com

06 76 35 73 15

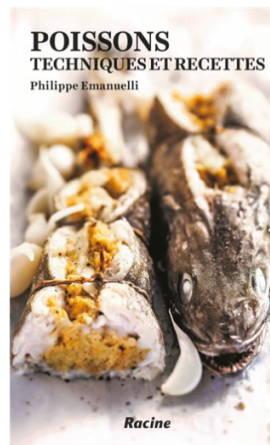
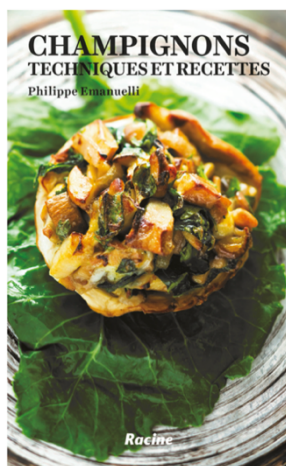
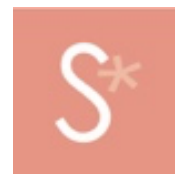


Biographie des intervenant.e.s



© Frédéric Raevens

Philippe Emanuelli est **sommelier** (secondant Éric Beaumard à La Poularde, Éric Boschman Au Pain et le Vin et travaillant auprès Marco Pierre White à Londres), **chef français, entrepreneur engagé, co-fondateur de deux restaurants bistrologiques** à Bruxelles, **le Café des Spores**, centré autour du vin et du champignon (Prix du Fooding 2005 & BiB Gourmand au Guide Michelin en 2009), et **Crab Club**, autour du poisson et des fruits de mer. Il est également **créateur et co-développeur de la start-up Supersec** (start-up bruxelloise de l'année 2012 - Be Angels), commercialisant des produits alimentaires secs et biologiques haute gamme et de **la marque de chips Superbon**, au design signé Greg Ewing. Il a récemment été **chef exécutif de l'Ar Men Du**, Hôtel 3* - Restaurant Gastronomique Responsable dans le Finistère Sud en Bretagne dont il est originaire et a obtenu une étoile verte au Guide Michelin en 2020, ainsi que Trois toques (15,5/20) au Gault & Millau en 2022. Il est **auteur de beaux livres de cuisine de poche** dont *Champignons - Techniques et Recettes*, *Coquillages et Crustacés - Techniques et Recettes* & *Poissons - Techniques et Recettes* parus aux éditions Racine en octobre 2025.



■ *Champignons, Techniques et Recettes*

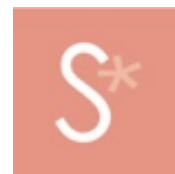
A la ville comme à la campagne, quel que soit la saison, vous trouverez ici, de façon claire et imagée, toutes les clés, techniques, astuces, et recettes pour accommoder les champignons, sauvages ou cultivés, disponibles sur les étals, et remettre dans vos assiettes un petit goût de nature.

■ *Coquillages et Crustacés, Techniques et Recettes*

Ce livre présente une liste non exhaustive, mais assez complète, de coquillages et de crustacés régulièrement disponibles sur les marchés européens, à la côte comme à la ville. Chaque coquillage, ou crustacé, présenté dans l'index visuel, trouve une ou des recettes lui correspondant, regroupées par famille, et précédées d'un récapitulatif bref et précis des modes et temps de cuisson, pour un repérage facile. La physionomie de ces animaux nous étant parfois un peu étrangère, et pour cause, nous proposons avant chaque série de recettes une sorte de leçon de choses, reprenant les détails de la constitution et de l'anatomie des espèces cuisinées.

■ *Poissons, Techniques et Recettes*

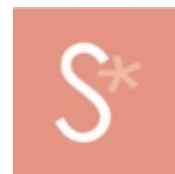
Les propositions techniques, les conseils opportuns, les petites leçons de choses qui accompagnent chacune des recettes devraient vous permettre de tirer le meilleur parti de l'incroyable variété de poissons disponibles sur les étals.

LES VIGNES DE
Vascoz.

© Aléa Work /Miriam Josi & Stella Lee Prowse

Après avoir obtenu un Master en Nature Inspired Design à l'Ensci-les Ateliers, **Miriam Josi & Stella Lee Prowse**, designers, ont fondé **Aléa Work**, un studio de recherche expérimentale en design et matériaux, dont la recherche en cours **Back to Dirt** explore un processus unique de myco-fabrication qui utilise le mycélium et des substrats de déchets locaux pour faire pousser des objets dans le sol. Le **prix de résidence Boisbuchet** leur a permis d'appliquer leur procédé à grande échelle, où elles ont cultivé la première chaise souterraine à partir de mycélium. La pratique d'Aléa Work se situe au croisement du design, de l'art, de la biologie et de l'agriculture, brouillant les frontières entre disciplines afin de développer des matériaux respectueux de l'environnement à partir de déchets organiques.

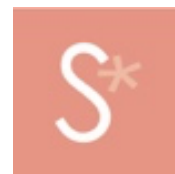
Les recherches d'Aléa Work sont soutenues par **FAIRE Paris**, projet du **Pavillon de l'Arsenal** et la ville de Paris et **Artagon ENOWE**. Elles ont été présentées au **Pavillon de l'Arsenal**, à la **Bien-nale Amour Vivant**, à la **Fondation Thalie à Bruxelles**, au **FRAC Orléans**, à **Kadist** et à la **Galerie Sainte Anne à Paris**, au **Design Museum** et à la **Zérui Gallery à Londres**, ainsi qu'aux **Design Weeks de Paris et Milan**.

LES VIGNES DE
Vascoz.

© Lily Keomani

Après une licence en Arts appliqués et vécu aux États-Unis, **Camille Reidt** intègre l'École nationale supérieure d'Art de Limoges, où elle étudie le design et la céramique et rejoint ensuite le laboratoire de recherche la Céramique Comme Expérience où elle poursuit ses explorations. **Camille Reidt, artiste, designer**, conçoit des dispositifs à la frontière du fonctionnel et du fictionnel interrogeant notre rapport au vivant, à l'environnement et à l'imaginaire d'une « nature perdue » par un usage exploratoire de la céramique. Au cours de son parcours, elle participe à différentes expositions collectives.

Elle entreprend actuellement de nouvelles collaborations autour de multiples projets et développe son atelier. Elle remporte le prix du public lors des Telelink Awards for Contemporary Art en 2019, et le prix résidence de la Fondation Bruckner en 2025.

LES VIGNES DE
Vascoz.

© Virginie Lambinet

Après avoir piloté durant six ans la communication digitale du Mucem (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) à Marseille, **Sandra Barbier** a souhaité initier **un projet d'édition d'objets et de petit mobilier éco-conçu qui valorise la création design et les savoir-faire d'artisan.e.s.** Avec sa jeune maison d'édition **Studio Sénac**, elle continue de tisser du lien au contact de la création et des créatifs pour valoriser les talents et les savoir-faire. Éditrice, elle réunit des équipes de designers et d'artisan.e.s avec lesquelles elle imagine et fabrique des pièces en petite série à haute valeur utilitaire et poétique. Studio Sénac s'engage également en faveur de la **préservation des ressources naturelles et du développement de la filière bois locale** en soutenant l'association Forêt modèle de Provence.

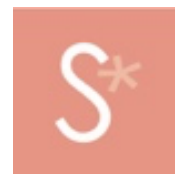
« **La Balançoire U.** », éditée par Sandra Barbier, initialement conçue par la designer Lily Saillant, réalisée par des artisans de talent, Charles Dutelle, Pascal Souvet, ébénistes et Manfred Hulin, métallier a reçu la **Mention « Coup de Cœur »** au **Concours Bois Français & Design, Fibois Ile-de-France** et a été labellisée « **Fabriqué à Marseille** ». « La Balançoire U. » a également été présentée durant la **Paris Design Week** du 5 au 14 septembre 2024. Stand Fibois - Bibliothèque historique de la Ville de Paris. Elle est le premier objet de la gamme de mobilier du Studio Sénac, conçu comme une invitation à la rêverie.

LES VIGNES DE
Vascoz.

© Olivier Saillant

Lily Saillant est une **designer diplômée de l'École des Arts décoratifs de Paris**. Formée en parallèle au travail du métal et de la céramique auprès de la céramiste Karen Swami puis à la Seoul Nationale University, **Lily Saillant mêle à travers différentes collaborations savoir-faire de designer objet et sensibilité d'artisan**. Ses projets sont l'occasion de provoquer la curiosité d'interroger les usages pour accompagner leur évolution en douceur vers des habitudes plus durables et sensibles. Sa pratique se positionne ainsi comme une **exploration d'anciens savoirs frugaux de la mémoire culturelle des objets et de leur capacité à créer des émotions et du sens dans notre monde contemporain**.

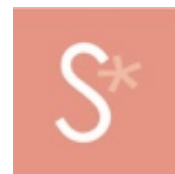
« Initialement conçue en bambou lors d'une résidence au Domaine de Boisbuchet (Vitra) autour de l'artisanat taïwanais, je me réjouis de pouvoir repenser ma « Balançoire U. » pour Studio Sénac dans une démarche d'éco-conception et made in Marseille. »

LES VIGNES DE
Vascoz.

© DR

« Né en 1973, vit et travaille à Annecy. C'est à travers des installations et des œuvres graphiques que je travaille autour des questions liées à notre environnement et à ses fragilités face à l'ignorance et à la vanité des hommes. La question des disparitions, des adaptations et des mutations de notre quotidien, qu'elles soient biologiques, écologiques ou sociétales, relie les œuvres et jalonne un parcours que je souhaite multiple, remettant toujours en question les procédés. J'utilise et expérimente une grande diversité de médium, des techniques ou matériaux insolites ou plus classiques, mais dont je revisite chaque fois les usages : dessin, peinture, broderie, sculptures, installations et vidéo, papier, bois, feuilles d'or ou encore copeaux de crayons de couleur. Cela me permet d'explorer les questions de destructions, de piétinements, d'annihilation par l'ignorance de l'autre, la superficialité aveugle et triomphante, l'orgueil dévastateur, l'indifférence. Ce qui m'intéresse alors, en miroir de ces comportements, ce sont les traces, les marques, les déformations. L'insignifiant ainsi magnifié reprend ses droits. Le détournement des techniques et des matériaux fait vaciller les repères pour interroger notre société contemporaine, pointant ses dérives, ses errements, l'inconscience de nos pratiques forcenées de consommateurs. »

David Marin



David Marin a exposé dans de nombreuses galeries et musées. Il a également participé à divers événements artistiques en France et à l'étranger ainsi qu'à des biennales internationales dont l'Urban Art Biennale, Völklinger Hütte, en Allemagne, en 2024, et à la Biennale de Venise, Pavillon du Zimbabwe, en 2013.

Après l'exposition de 2022, David Marin investit de nouveau l'espace de La Cour de l'Abbaye et présente jusqu'au 21 décembre prochain ses travaux les plus récents. A travers plus d'une trentaine de pièces, il questionne notre vision du monde, faite d'oubli des choses, de méconnaissance, d'indifférence et aussi d'arrogance, d'inconscience et de violence. **C'est avec le paysage qu'il traduit la fragilité de notre environnement, ses failles, ses déchirures, mais aussi son pouvoir de résilience et de renaissance, pour peu qu'on lui laisse un peu de temps, un peu de souffle.**

Un catalogue est publié à l'occasion de l'exposition, 48 pages

Conception graphique, Studio Matters – Floriane Lipsch-Pic – Claire Cambier

Impression Escourbiac, septembre 2025

Textes :

Yves Sabourin

Sophie Marin

Baptiste Debombourg

En vente dans l'exposition – 15 €

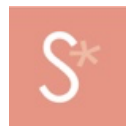
LES VIGNES DE
Vascoz.



MATERIA
INCOGNITA



Partenaires :



Partenaires évènementiels/Lieux co-organiseurs



Partenaire évènementiel



Grand Partenaire Historique



Grands Partenaires



VILLE DE
MARSEILLE



DÉPARTEMENT
BOUCHES-
DU-RHÔNE



Partenaires institutionnels