

## DENISE BRESCIANI ARCHITECTURES DE BOUCHE



[architecturesdebouche.com](http://architecturesdebouche.com)  
[denisebresciani.blogspot.com](http://denisebresciani.blogspot.com)

## **PRESENTATION D'UN PARCOURS ATYPIQUE**

Denise Bresciani, née en 1970 Bergame – Italie. Elle vit à Toulouse – France.

Je suis une architecte-designer, cuisinière autodidacte et journaliste culinaire. En 1995, j'obtiens une bourse d'études de deux ans à L'Ecole des Beaux Arts de Grenade en Espagne pour une spécialisation en histoire de l'art et design de la table. En Italie, au début des années 2000, j'introduis dans des restaurants gastronomiques le concept de menus à thème élaborés autour d'une nouvelle manière de vivre la table ensemble.

Ma recherche et ma pratique se développent, depuis, à travers la création artistique au croisement entre cuisine, design et architecture.

Mes projets ont comme objectif de questionner, à travers un regard sociologique, la relation psychologique et physique que l'homme entretient avec la nourriture et son espace de consommation. Mes créations comestibles sont réalisées à travers l'utilisation de produits locaux en respectant le rythme des saisons.

# CHAPITRES



INSTALLATIONS ET MISE EN CÈNE



AUX BUFFETS JEUX DE METS



CUISINE EN MOUVEMENT



BIO

# INSTALLATIONS ET MISE EN CÈNE

---

La réalisation d'une recette de cuisine et la conception d'un projet d'architecture procèdent par étapes successives et ont en commun de faire intervenir les questions de mesures, de proportions, d'assemblages, de présentation, de composition.

Marie-Hélène Colas-Adler

# E(T)LÈVE-TOI TÔT! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES

Abbaye de l'Escaladieu – Bonnemazon 7 septembre 2013

---

Avec la participation de: Camille Gasnier, Emanuela Perrupato, Emmanuelle Pujol, Frederic Ducos, Patrick Gaschet.

Du chemin paléolithique à la forêt abstraite, quatre paysages alimentaires qui invitent au changement de postures physiques en relation à l'aliment et aux outils nécessaires pour se nourrir. Au croisement entre architectures éphémères, design culinaire et mise en scène, l'expérience se construit directement avec le public autour de moments de contemplation, dégustation, questionnement, d'élévation des sens.





# E(T)LÈVE-TOI TÔT! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES



Paysage #1 Chemin Paléolithique, hommage à Joseph Delteil  
Cuisson de légumes anciens et poissons en croûte de sel / aillade - ardoises et marteaux



# E(T)LÈVE-TOI TÔT! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES



Paysage #2 Outillage - Crudités cachées sous coupoles de galette de riz, pinces en bambou



Paysage #3 Toi et Moi, performance - Boîte à Campari, mousse verte

# E(T)LÈVE-TOI TÔT! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES



Paysage #4 Forêt abstraite: cuillères en bois et meringues / monolithe de riz noir aux myrtilles / crèmes à l'amande de terre / muffins au roquefort





# E(T)LÈVE-TOI TÔT! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES

---



# GÉOGRAPHIE D'UNE LANGUE CONTESTÉE

Veillée Créative #1 Traverse – Café d'Asté 30 mars 2013

---

“Au-delà de l'inégale répartition géographique de l'appétence pour les quatre saveurs répertoriées (le salé, le sucré, l'amer et l'acide), les sociétés révèlent des goûts et des dégoûts bien spécifiques qui peuvent étonner, voir choquer. Ces derniers qui, en fait, expriment les rapports que chaque société entretient avec la nature, restent largement déterminés par des facteurs culturels et identitaires”.

(Gilles Fumey & Olivier Etcheverria)

Au cœur de la performance musicale de Nicolas Lafourest, j'ai proposé à un public installé à table une dégustation sous forme de partition gustative. J'ai imaginé la langue comme un territoire géographique où les papilles constitueraient les éléments morphologiques d'un paysage de 500.000 récepteurs gustatifs.

Quatre saveurs primaires (le salé, l'acide, le sucré, l'amer), quatre longueurs en bouche rythmées par quatre quatre fragments musicaux.



Salé - Pommade d'œufs / Acide - Nectar vitaminé / Sucré - Rouge de bois confit / Amer - Larmes du Bouddha en gelée de pamplemousse.





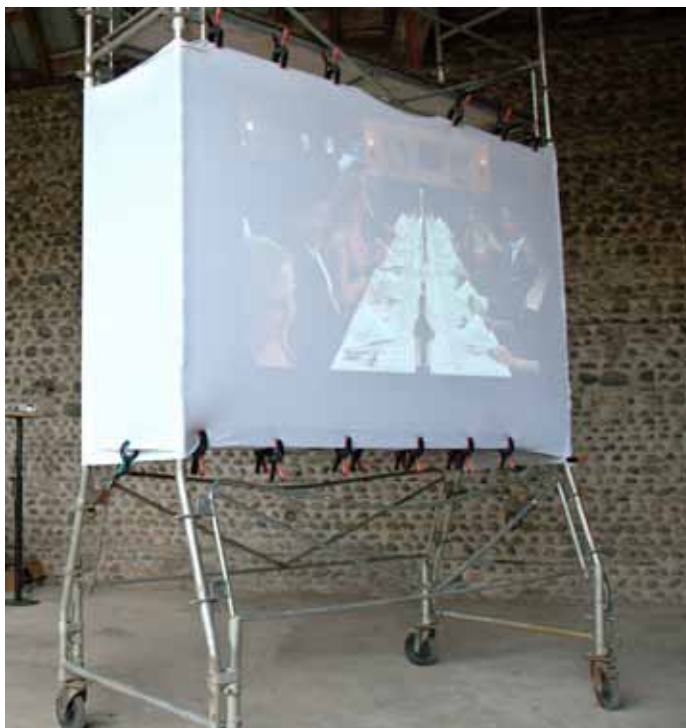
# NAPPAGE VISUEL

Festival CinéKUB de Quelque pArt (faut voir) - Gayan 30 septembre 2011

---

Deux grands écrans mobiles sur lesquelles sont projetées des extraits de films cachent un buffet. Ils deviennent le support vertical de la dégustation. Les spectateurs peuvent voir des extraits du "Festin de Babette" et de "Big Night". Ils défilent en un long travelling qui permet de mettre en avant la répétition de l'acte du passage à table.

La projection d'images cohabite en surimpression avec un banquet hors champ. Une invitation dans les cuisines du 7ème art à dépasser la toile blanche et à mettre collectivement le doigt à la bouche.





# NAPPAGE VISUEL



50 barquettes de fruits et légumes de saison / fromages / herbes aromatiques / viande crue / huile d'olive / miel

# MONSTRUEUX DÎNER

Le Parvis centre d'art contemporain - Ibos 30 septembre 2010

---

“Monstrueusement Vôtre” – une rencontre entre art contemporain, cinéma et nourriture.

Un paysage de mets est accommodé dans une chambre froide, évocation d'une forêt, grand corps dont le mouvement ondulatoire agit à la fois comme répulsif et attractif. L'image de la forêt, symbole du monde sauvage, cristallise toutes nos angoisses humaines. Le monstre s'y tapit, c'est l'antre du faune Pan, c'est la tanière des êtres les plus effroyables qui peuplent nos histoires et nos récits. Les rouages de notre mécanisme psychologique se fondent sur la peur de l'inconnu et cet irrépressible besoin de surmonter cette angoisse.



# MONSTRUEUX DÎNER



Gelé de concombre vautreé dans lit de framboise et gingembre / Larves de rizière macérées dans l'acidulait / Infusion saumâtre de verveine douce et laitue de mer / Tagliatelles nécrosées à la langue pendue / Tubercules turgescents réduits à la mandoline / Litchis dégorgés et leur bave de thé vert / Aubergines de montagne fraîchement dévissées gisant dans leur bain de sang / Œufs de limace macérés dans une bile de coco / Choux en neige au vitriol



# RESTES ACCOMMODÉS#1

Omnibus - Tarbes 23 mai 2009

---

Avec la participation de Marylise Delage, Nicolas Saint-Martin.

Aujourd'hui une certaine forme de sacralité a totalement disparu dans notre rapport avec la nourriture. Elle a été substituée par ordre moral différent qu'implique une relation mutante avec les aliments de subsistance qui nous nourrissent.

L'expérience *Restes Accommodés* commence avec une enquête menée pendant six mois auprès de 150 personnes auxquelles j'ai posé la question: " Si les ressources vitales de la planète devaient diminuer, quels seraient les six aliments que vous sauveriez? ". Cette phase m'a permis de rassembler les choix alimentaires de chacun d'entre eux et de constituer un inventaire qui marque le point de départ de l'œuvre.

*Restes Accommodés* fait référence à " L'Art d'accommoder les restes ", une section obligatoire dans les livres de cuisine publiés au début du siècle qui délivrait des conseils d'économie familiale aux femmes au foyer.

L'installation, restitue les résultats de l'enquête à travers une liste d'aliments " à sauver " accommodés sur des objets de la vie quotidienne qu'ils visent à une utilisation improbable de la part du public.



Les cinq premiers aliments à sauver: pomme, poisson, pâtes, fromage, pomme de terre

# RESTES ACCOMMODÉS#1



## AUX BUFFETS JEUX DE METS

---

“ Ce qui est beau, c’est comme ça se tord, brunit un peu plus sur le côté, comme ça penche, comme ça vit. Comment ça vire, s’oxyde, moisit, se mature. C’est la vie, bon Dieu ! Il faudrait manger des éclairs au chocolat comme on dévore des mannequins de magazines épilés sur Photoshop, il faudrait manger sans les doigts de jolies pilules dorées servies sur des nappes comme des linceuls. Si c’est ça le design, du style sans vie, je retourne planter mes poireaux terreux ! ”.

Marc Bretillot



# ET LE FESTIN ? PROPOSITION POUR UN REPAS HORS DU COMMUN

Une intervention pour le Centre Le Lait d'Albi – Graulhet 1er septembre 2012

---

Un repas de quartier qui vise à créer une rencontre entre les habitants à travers le partage des savoirs faire dans les pratiques de cuisine participative, la mise en oeuvre d'un menu monochromatique et une table " scénographiée " autour d'un fil rouge.

Dix habitants de la Cité ont participé à mes ateliers de cuisine, en devenant ainsi, les acteurs de la préparation du repas pour 50 personnes.



## ET LE FESTIN ? PROPOSITION POUR UN REPAS HORS DU COMMUN



### MENU ROUGE

Figues et magret séché / Bruschetta de tomates fraîches / Filets de rouget à l'Umeboshi et riz gluant à la betterave / Gelée de pastèque aux groseilles / Eau parfumée à l'hibiscus / Campari.





# BUFFET EN ÉQUILIBRE PRÉCAIRE

Une soirée organisée par la DDCSPP – Tarbes 2 mars 2012

---

Au sein, d'une composition d'assiettes et de bols installés en équilibre précaire, un menu se compose de saveurs qui s'intercalent, se renouvellent, entre préparations salées et sucrées. Pour le public, l'acte de se nourrir dans le contexte proposé, implique une posture attentive, une ouverture d'esprit ainsi qu'une collaboration entre chacun.



## MENU

Flan de potimarron et oranges /  
Rôti de porc sauce chili aigre  
doux / Greuil et compote de  
coings / Châtaignes au trois  
poivres / Gelée de patate douce  
au thé vert / Flan à l'orange /  
Amaretti





# HOMMAGE AUX LÉGUMES OUBLIÉS, APÉRITIF DÎNATOIRE

Forum national de l'alimentation de proximité - Pays du Val d'Adour, Marciac 7 décembre 2011

En tenant compte du besoin et de l'émergence d'utiliser des produits frais proches à nous, je décide de rendre hommage aux légumes oubliés. Le buffet se module autour de l'utilisation de racines anciennes accompagnées par différentes sauces, graines et céréales. L'installation se complète avec deux frigos contenant un jardin potager entièrement comestible.



## MENU

Palette de légumes anciens :  
topinambours, salsifis, panais,  
betteraves, choux rave cuits à la  
vapeur / Sauce noix de Cajou / Pistou  
aux herbes / Dip de topinambours et  
gressins / Châtaignes au poivre noir /  
Jardin de miettes seigle avec crudités  
et crème de fromage aux herbes



# HOMMAGE AUX LÉGUMES OUBLIÉS

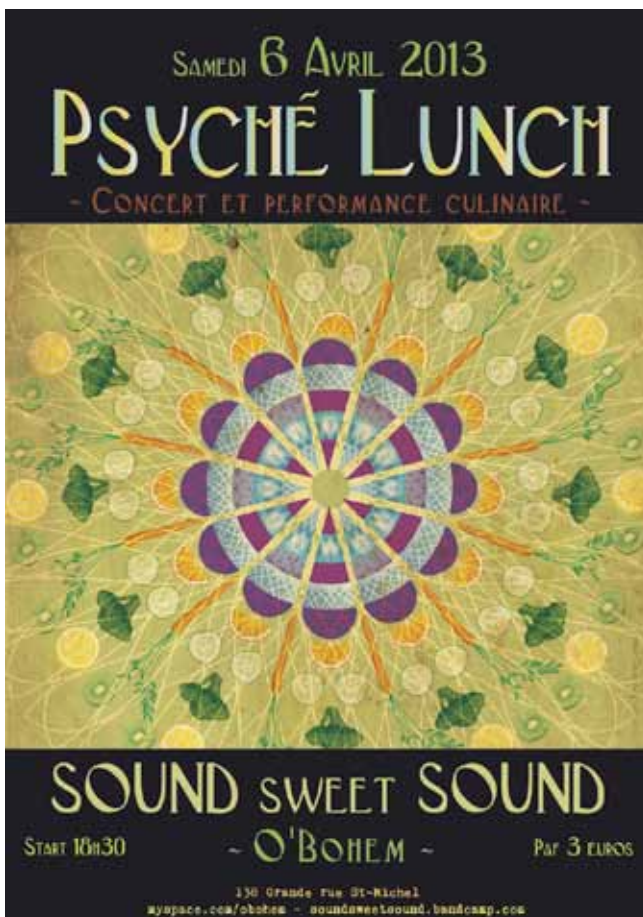




# PSYCHÉ LUNCH AVEC LES SOUND SWEET SOUND

Concert et apéritif dînatoire - Bar O'Bohem, Toulouse 6 avril 2013

La commande du groupe SSS: associer la musique psychedelique à un voyage de sens pour une proposition culinaire "finger food" réalisée à travers une palette de couleurs et de textures shock!





# PSYCHÉ LUNCH

---



# BUFFET CONÇU POUR LE VERNISSAGE DE L'EXPOSITION D' ALEXANDRE LEFAIX, FLORENT DUMORTIER, NICOLAS LANNE

Omnibus - Tarbes 24 juin 2010

Comme dans un atelier d'artistes, les boîtes côtoient matières, textures, odeurs, transparences, couleurs...se rajoutent ici saveurs salées-sucrées et gouttes de peinture caramélisées.



## MENU

Terrine de sardines au citron confit  
/ Panna cotta aux trois poivrons et  
mesclun / Mousse de courgettes et  
fromage de chèvre / Crème d'avocat et  
oeufs de truite / Gelée de fromage frais  
et courgette au curcuma / Gaspacho à  
la framboise / Soupe de melon au porto  
glacée et magret fumé





# BUFFET CONÇU POUR LE VERNISSAGE DE L'EXPOSITION D' ALEXANDRE LEFAIX, FLORENT DUMORTIER, NICOLAS LANNE

---





# BUFFET CONÇU POUR LE VERNISSAGE DE L'EXPOSITION DE DELPHINE GIGOUX-MARTIN "J'AI VU DES BARREUX JE ME SUIS HEURTÉ"

Omnibus - Tarbes 3 juin 2010

Dans un espace fermé, les murs animés par les images en mouvement d'un monde animalier, je propose que les visiteurs adoptent une posture proche du sol et qu'ils utilisent leurs doigts pour se nourrir. Comme sur un marché à l'autre bout du monde, de petites bouchées enfermées dans des feuilles de bananier racontaient des histoires de saveurs, que le public partage dans des postures improbables.



## MENU

Gambas à la citronnelle en feuilles de bananier / Tofu à la citronnelle en feuille de bananier / Salade composé au citron en feuilles de bananier / Boulgour aux algues en feuilles de bambou / Lassi à la rhubarbe et amande / Mousse à la mangue / Pralines de sésame et cacahuètes / Bananes from Colombia

## CUISINE EN MOUVEMENT

---

La performance est l'actualisation devant un public potentiel d'un contenu variable d'expressivité ; c'est à la fois une attitude de libéralisation des habitudes, des normes, des conditionnements et, en même temps, une déstabilisation visant une reformulation des codes de la représentation, du savoir, de la conscience.

Richard Martel

# Viva la Pappa !

## Denise Bresciani et Gaëlle Sandré

AFIAC à l'Oeuf de coq, Fiac – 7 février 2014

Rencontre graphique-culinaire, épisode #1 SOUPE

« How many good books  
could a good cook, cook,  
if a good cook could cook  
a good book »

Viva la "Pappa est un duo formé par Denise Bresciani, designer-culinaire et Gaëlle Sandré, graphiste-designer. Le projet est né au cours de la recherche et de l'élaboration d'un objet éditorial qui traite, à travers, l'illustration et les références culinaires littéraires, différentes recettes à base de pain rassis.

Viva la Pappa se décline en différents épisodes en utilisant le dispositif de la performance pour faire dialoguer, devant un public, graphisme et cuisine autour d'une expérience partagée. Deux pratiques à la fois intellectuelles et manuelles qui se confrontent et se contaminent dans les gestes, les outils et les ingrédients employés, dans la transformation du sujet et du medium.

À chaque épisode, une recette est élaborée en s'éloignant des codes officiels de la cuisine. La matière comestible est traitée, comme la matière visuelle, dans un processus de transformation. Au cours du temps de fabrication et de dégustation, les deux langages s'expriment à travers la production d'objets graphiques et culinaires.



Définition de POTAGE (cuisine) : Aliment semi-liquide, fait de bouillon, additionné de quelque autre substance alimentaire, qu'on y fait cuire ou tremper. En réalité, on fait des potages avec tout ce qui se mange, et les recettes en sont variables à l'infini. La soupe est un potage comprenant des tranches de pain. (Larousse, Dictionnaire illustré de la vie domestique - 1926)



# Viva la Pappa !

## Denise Bresciani et Gaëlle Sandré

---



# Cinévore

## Performance culinaire et cinéma

---

Cinévore est un dispositif qui allie film, art vivant et cuisine. Il a été créé par Denise Bresciani à l'occasion de la première édition du festival de cinéma et gastronomie, CinéKUB, qu'elle a initié et dirigé.

Cinévore crée une interaction entre cinéma, performance et cuisine : des artistes ou des chefs sont invités à produire une création hybride en entrant en interaction avec le contenu d'un film. Ce nouveau concept, qui se produit à proximité de l'écran, fait dialoguer œuvre filmique et installation culinaire le temps d'une performance.

Le public "mange" littéralement le film, ce qui ajoute au contenu visuel une dimension olfactive, gustative et plastique et, permet ainsi une meilleure assimilation de l'œuvre filmique.

**Cinevore#1 autour du film de Peter Greenaway " Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant ".**

**Denise Bresciani au Festival CinéKUB, Gayan – 28 août 2010**

Performance culinaire réalisée à travers une trame métaphysique du film, en suivant un rituel méthodique de gestes culinaires (coupes, mélanges, cuissons). Les aliments proposés déposés directement dans la bouche des spectateurs, durant la durée du film. Je suis intervenue avec une pince à épiler en nourrissant et en prenant soin de chaque personne à des moments clés du film. Le choix des ingrédients a contribué à stimuler certaines sensations par rapport à l'action du film. L'intervention s'est terminée avec un plat composé des ingrédients utilisés au cours du film et dont la cuisson s'est produite sur toute sa durée. Un plat qui se décline sur une forme de nature morte, métaphore de la décadence de la vanité.



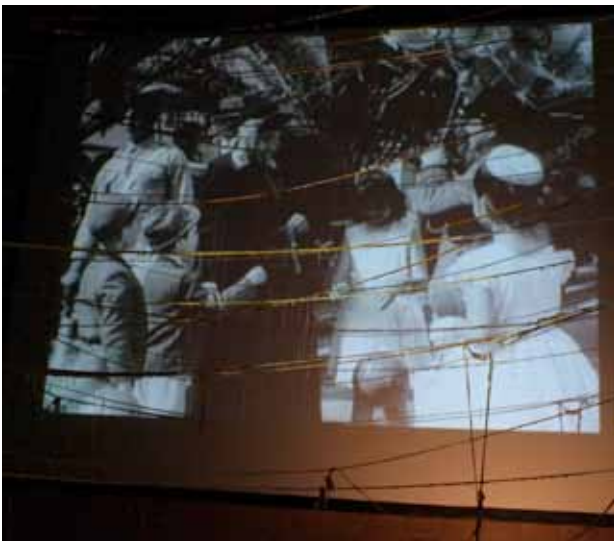


# Cinévore

## Performance culinaire et cinéma

**Cinevore#2 autour du film de Louis Buñuel "L'ange exterminateur"  
Claire Dantzer au Festival CinéKUB, Gayan 1er octobre 2011**

"Elaborer une performance culinaire à partir de "L'ange exterminateur" de Louis Bunuel, est une manière (pour moi) de réenvisager l'idée du repas dans son aspect le plus primitif, décliné de toutes conventions. Dans un univers dénoué de tout souci de cohérence, à l'instar du film, la nourriture devient le pretexte à un jeu de massacre mondain dont le but jamais atteint est d'assouvir ses désirs". Claire Dantzer



# Cinévore

## Performance culinaire et cinéma

**Cinevore#3 Carte blanche à l'artiste Emilie Franceschin « Tout a un debut et une fin ». Omnibus, Tarbes – 15 septembre 2012**

**Une proposition de Denise Bresciani - QPFV**

Performance en direct sur le long-métrage “ Le Festin de Babette ” de Gabriel Axel.  
Une table élégamment dressée avec l'absence de nourriture se présente face à l'écran.  
Le public prend place sur les côtés. Tout au long de la durée du film, un dialogue se crée entre l'action de l'artiste dans l'espace et les moments clés du scénario en produisant une matérialisation et une dé-matérialisation alternées d'un festin. À la fin du film, le public est invité à prendre place à table et à se nourrir du tableau comestible produit par l'artiste.



**MENU de la performance**  
Embrassade de poisson frais /  
Ignorance de cèpes et potimarron /  
Tête à tête fromager / Nature morte  
dégustable



# ARCHAEOLOGY OF A TIRAMISU / Stratifications of poetry, music and cooking

Festival Poesie Fruhling Berlin – Allemagne 13 mars 2011

*“ Pour moi la poésie est un acte, par lequel, l’espace de la parole devient le geste pénétrant les tripes ”. Denise Bresciani*

Le projet “ Archéologie d’un tiramisu ” naît de la curiosité d’explorer les ingrédients du Tiramisu et leur assemblage par stratification comme s’il s’agissait d’un fossile.

Le Tiramisu, un dessert italien inventé au XVIème siècle en Toscane, aujourd’hui connu dans le monde entier, se caractérise par la simplicité de ses ingrédients et leurs propriétés excitantes et aphrodisiaques, l’originalité de sa forme et la signification de son nom (Portes-moi au ciel !). Ce sont ces éléments qui font du Tiramisu un mets capable de nourrir les esprits et la chair ainsi que la poésie.

À l’occasion de l’invitation au festival Poesie Fruhling de Berlin, j’ai voulu faire dialoguer la poésie à la cuisine, en lançant un appel à écriture aux poètes de la ville autour du thème du Tiramisu.

La fabrication du dessert (1,20 mt de largeur sur 80 cm de profondeur) s’est organisée autour d’un atelier participatif. Le dessert a été servi après la lecture des poèmes.



**BIO**

---



# Curriculum Vitae

---

## 2014

-7 Février / VIVA LA PAPPÀ !  
« How many good books could a good cook, cook, if a good cook could cook a good book » Performance graphique – culinaire de Denise Bresciani et Gaëlle Sandré : Association AFIAC – Fiac.

## 2013

-7 Septembre / E(T) LEVE-TOI TOT ! PAYSAGES ALIMENTAIRES ET POSTURES  
Installations culinaires et performances : 5e Festival Horizons Numériques – Abbaye de l'Escaladieu, Bonnemazon.

-6 Avril / PSYCHÉ LUNCH AVEC LE GROUPE SOUND SWEET SOUND  
Concert et installation culinaire : O'Bohem Café, Toulouse.

-19 Avril et 30 Mars / GÉOGRAPHIE D'UNE LANGUE CONTESTÉE  
Partitions gustatives pour poésie sonore et lectures à haute voix : Veillées #1#2 Association Traverse – Bagnères de Bigorre.

## 2012

-22 Septembre / L'INCENDIE, Collaboration et production pour la réalisation d'une installation comestible de l'artiste Marie Sirgue : 4e Festival Horizons Numériques - Abbaye de l'Escaladieu à Bonnemazon.

-15 Septembre / CINÉVORE, UN FILM – UNE PERFORMANCE, Production de l'artiste Emilie Franceschin pour

la performance « Tout a un debout et une faim » Associations QPFV et Omnibus – Tarbes.

-1er Septembre 2012 / ET LE FESTIN ? PROPOSITION POUR UN REPAS HORS DU COMMUN Ateliers de cuisine participative et conception d'un repas de quartier : un événement organisé à Graulhet par le Centre Le Lait d'Albi.

-12 Juillet / DINER SYNCRETIQUE : Festival Visa pour la Nuit, Le Parvis – Abbaye de l'Escaladieu à Bonnemazon.

-3 Février / BUFFET EN EQUILIBRE PRECAIRE  
Installation culinaire présentée à l'occasion d'un colloque organisé par le DDCSPP – Tarbes.

## 2011

-7 Décembre / HOMMAGE AUX LÉGUMES OUBLIÉS  
Apéritif dînatoire présenté à l'occasion du Forum Nationale de l'Alimentation de proximité organisé par le Pays du Val d'Adour – Marciac.

-30 Septembre / NAPPAGE VISUEL : Installation culinaire cinématographique présentée à l'occasion de la 2e ed. du Festival de cinéma CinéKUB, QPFV – Gayan.

-5 Juillet / Intervention pédagogique autour de la cuisine de saison pour un groupe d'enfants à particularité : ateliers de cuisine au IME-ANRAS, Lourdes.

-28 Mai / Intervention pédagogique autour de la fabrication du pain :

Projection du film « Rurality Show » de Sylvain Ferrari et dégustation d'un goûter à thème, Lycée Agricole de Riscle.

-13 Mars / ARCHAEOLOGY OF A TIRAMISU / Stratifications of poetry, music and cooking  
Installation culinaire et lectures à haute voix, invitation au Festival Poesie Fruhling - Berlin.

## 2010

-30 Septembre / MONSTRUEUX DINER  
Installation culinaire, Le Parvis centre d'art contemporain - Ibos.

-28 Août / CINÉVORE, UN FILM – UNE PERFORMANCE

Performance culinaire sur un long-métrage de Peter Greenaway, à l'occasion de la première ed. du Festival de cinéma CinéKUB, Gayan.

## 2009

Septembre / Création de l'association QPFV  
Quelque part (faut voir) pour le développement de projets culturels en lien à la nourriture – Gayan.

23 Mai / RESTES ACCOMODÉS : Installations culinaires et performances, Association Omnibus, Tarbes.

**2000/2003** Conception et réalisation de dîners à thème: restaurant Da Roberto, Bergame - Italie / Animation d'ateliers de cuisine et principes de design culinaire : École L'arte del Cucinare de Manila Foresti, Bergame - Italie.

## Autres activités récentes

Depuis avril 2012 /  
Correspondante pour la  
Nouvelle République des  
Hautes-Pyrénées, avec la  
chronique L'écho du Ventre,  
cultures alimentaires et  
patrimoine culinaire en  
France et en Italie.  
Juillet – Octobre 2013 /  
Chef de cuisine : Château  
de Mauvaisin.  
Septembre – Octobre 2013  
Prestations pour services  
catering : TNT de Toulouse.  
2009 - 2012 / Organisation  
de dîners chez les  
particuliers autour de  
menus à base de pain  
rassis. Les événements  
sont liés au projet  
éditorial « Maturation » en  
collaboration avec Gaëlle  
Sandre, un projet initié  
par l'association QPFV –  
Hautes-Pyrénées.  
2010 - 2012 / Directrice  
du festival de cinéma  
gastronomique et  
performances culinaires  
CinéKUB : une production  
QPFV – Gyan.

## Quelques références

Atelier Van Lieshout,  
architectes.  
Emmanuel Giraud,  
critique culinaire –  
performeur.  
Giuseppe Penone, artiste  
plasticien.  
Jan Fabre, chorégraphe.  
Joseph Delteil, écrivain  
« paléolithique ».  
La Cellule, performeurs.  
La Madeleine -  
Copenhague, collectif de  
théâtre culinaire.  
Lucrece, philosophe.  
Marc Bretillot, designer  
culinaire.  
Marije Vogelzang,  
designer culinaire.  
Mimi Oka & Doug Fitch,  
plasticiens et performeurs.  
Massimo Montanari,  
historien des cultures  
alimentaires.  
Pippo Del Bono, metteur  
en scène.  
René Redzepi, chef  
du restaurant Noma  
à Copenhague.  
Tadashi Kawamata,  
artiste plasticien.



DENISE BRESCIANI  
ARCHITECTURES  
DE BOUCHE  
1 RUE D'ABOUKIR  
31500 TOULOUSE  
FRANCE  
+33 (0)6 47 09 47 67  
denise.bresciani@orange.fr  
N° SIRET 792 170 318 00010