

Intérieur extérieur

Le traditionnel carnotzet résonne de notes asiatiques

Des étudiants en design industriel de Singapour et de l'ECAL ont fabriqué dix objets inspirés du lieu

Rebecca Mosimann

« J e n'avais aucune idée de ce qu'était un carnotzet quand on nous a dit que nous allions faire notre workshop sur ce thème en Suisse, raconte l'étudiante singapourienne Lee Han Xi, en ponçant consciencieusement le manche en bois du petit four à raclette individuel qu'elle a imaginé avec trois autres étudiants de l'ECAL. J'ai vite regardé sur Google Images pour me faire une idée. » Dans une joyeuse cacophonie, les étudiants scient, martèlent et taillent bois ou métal pour finaliser dans les temps leurs créations au sous-sol de l'Ecole cantonale d'art de Lausanne (ECAL). Il leur reste moins de 24 heures et chaque minute compte. Stéphane Halmaï-Voisard, responsable du bachelor en design industriel de l'école, passe d'un groupe à l'autre, distillant ses derniers conseils.

Dans le cadre d'un échange avec la National University of Singapour, dix étudiants asiatiques participent à ce workshop organisé avec une classe de 3e année de bachelor de l'ECAL. Avec, pour objectif, de réinventer le carnotzet, tradition suisse par excellence. « L'idée est qu'ils s'inspirent des matières, du lieu et du terroir. L'aspect convivial, le vin et la nourriture leur ont donné beaucoup d'idées. Que ce soit un objet fonctionnel ou de décoration, on les a laissés libres », explique le responsable de filière. Le groupe a commencé par passer une journée d'immersion dans les caveaux de Lavaux. « C'est un endroit tellement agréable. Nous avons dégusté du vin et perdu la notion de temps, explique Hillary Hoe Sook-E. C'est ce qui nous a donné l'idée d'imaginer une horloge avec un tire-bouchon pour indiquer les heures. Une fois qu'on l'enlève du cadran, le temps s'arrête. »

Echange de connaissances

La cave s'est révélée être une source d'inspiration prolifique. Certains ont imaginé des apéritifs en forme de coupelle assortis au verre de vin, d'autres ont inventé un four à raclette individuel, des lampes à huile ou encore des planches en bois à découper qui évoquent le vignoble en terrasse de Lavaux. Que Stéphane Halmaï-Voisard travaille avec des étudiants suisses ou singapouriens ne change pas sa méthode d'enseignement. Il a toutefois observé une certaine manière de créer typiquement asiatique. « Ils ont le souci

Trois regards de Singapouriennes sur leur expérience en Suisse



Des lampes à huile

Kelly Jap: « Avec mon groupe, nous avons trouvé que c'était la lumière qui rendait le carnotzet accueillant et convivial. Nous avons imaginé des petites lampes individuelles qui s'emboîtent les unes dans les autres. J'ai vraiment apprécié l'ouverture d'esprit de mes camarades. »



Des apéritifs revisités

Jolene Ng Jia Ying: « A notre arrivée en Suisse, nous avons visité des caves à vin pour nous inspirer de l'ambiance carnotzet. J'aime son côté rustique. Avec mes collègues, nous avons choisi de réfléchir à la nourriture, d'imaginer comment elle entre en interaction avec le verre de vin. »



Un four à raclette individuel

Lee Han Xi: « Avant de venir en Suisse, je pensais qu'il y avait un carnotzet dans chaque maison suisse. Au départ, nous avons imaginé un pistolet à colle qu'on aurait rempli avec du fromage fondu. Comme c'était trop compliqué, on a fabriqué un four à raclette individuel. »

« En Suisse, il n'y a pas de limites à la création. Cette ouverture d'esprit est très stimulante »

Jolene Ng Jia Ying,
Etudiante de Singapour

du détail, de la minutie et de la délicatesse. Singapour est une ville multi-ethnique. Ils sont habitués à une ambiance internationale », précise-t-il.

Les étudiants de l'ECAL ont aussi passé une semaine sur l'île asiatique l'année dernière. Sur place, ils ont travaillé sur un concept typique de la région, les *food courts*, des aires de restauration où sont réunies toutes sortes de stands de nourriture. « C'est très intéressant de voir qu'il y a plusieurs manières d'approcher le design, explique Antoine Furten, étudiant à l'ECAL. Pour les lampes à huile que nous avons fabriquées cette semaine, notre collègue Kelly Jap nous a apporté sa vision de la culture chinoise. Elle nous a

montré les lanternes volantes, qui nous ont inspirés pour élaborer l'éclairage et la flamme. » L'approche méthodologique diffère aussi d'une culture à l'autre. « A Singapour, les étudiants ont surtout des mandats industriels, observe Megan Dinus, participante au workshop. A l'ECAL, nous avons une vision plus expérimentale. Alors qu'ils réfléchissent avant tout à un concept utilisable pour le consommateur, nous mettons d'abord l'accent sur l'objet lui-même. » Une manière de fonctionner très appréciée des Singapouriens, habitués à des méthodes de travail très compétitives. « En Suisse, il n'y a pas de limites à la création. Cette ouverture d'esprit est très stimulante », con-

firme Jolene Ng Jia Ying. Autre atout: « L'ECAL ferme à 21 h, ce qui nous oblige à mieux gérer notre temps. Chez nous, l'école est ouverte toute la nuit », note Lee Han Xi.

Reste que les clichés ont la vie dure. Aux yeux des Singapouriens qui découvriraient notre pays pour la première fois, la Suisse est « très propre et très organisée ». La tempête de neige et la dégustation de vin vaudois et de raclette ont fini de couronner leur séjour.

Renens, ECAL

Open Day, aujourd'hui (de 8 h 30 à 18 h 30)

Rens.: 021 316 99 33

www.ecal.ch