

Contact :

Valérie Abrial  
valerie.abrial@lelaboratoire.org  
+ 33 (0)1 78 09 49 55  
+ 33 (0)6 84 37 96 23

---

# INNOVATIONS DANS L'AIR DU TEMPS

9 octobre 2009 - 4 janvier 2010

---



© Mathieu Bassée & Christophe Dubois

---

Le Laboratoire

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.lelaboratoire.org

# SOMMAIRE



p 3	Édito
p 5	Introduction
p 6	EXPÉRIENCE N° 7 NUAGES DE SAVEURS
	p 7    Communiqué
	p 8    La cuisine aérienne
	p 10   Conversation entre Marc Bretillot & David Edwards
	p 13   Biographies
p 15	EXPÉRIENCE N° 8 LE CERVEAU COLLECTIF LES CRÉATEURS DE MUSETREK
	p 16   Communiqué
	p 17   MuseTrek
	Une visite interactive
	p 18   La Culture du 21 <sup>e</sup> siècle
	p 19   Une scénographie nomade
	p 22   Biographies
p 25	Informations pratiques

---

Le Laboratoire

Contact presse

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# ÉDITO

Je suis ravi de vous inviter à découvrir la troisième année du Laboratoire, une année de croissance excitante et importante dans l'histoire de notre nouveau modèle de création culturelle ... Depuis deux ans, nous avons participé à la création de plusieurs œuvres d'art et de designs aux frontières de la science. Aujourd'hui, c'est un réel plaisir de voir ces créations sortir des murs du Laboratoire.

En 2009-10, nous soutenons la croissance de nos premiers produits commerciaux et la tournée de certaines de nos expositions. Nous continuons aussi à soutenir de nouvelles créations, qui seront exposées en 2009-10 ou pendant notre quatrième année en 2010-11 – et à accroître et consolider l'infrastructure internationale du Laboratoire.

On peut aujourd'hui envisager l'infrastructure internationale du Laboratoire comme un entonnoir d'idées. Au sommet de cet entonnoir, les idées pénètrent dans les cerveaux des étudiants et des élèves aux Etats-Unis et en France dans le contexte du programme éducatif du Laboratoire, ancré à Paris par le biais de notre Workshop sur l'Innovation.

Au cœur de l'entonnoir est le Laboratoire à Paris, mais aussi le nouveau «Lab» à l'université d'Harvard qui ouvrira ses portes le 8 novembre 2009. Au bout de l'entonnoir se trouvent deux structures, le LaboGroup, société française qui commercialise les innovations du Laboratoire, et la nouvelle «ArtScience Lab», société qui gère tout le réseau international et particulièrement tous les produits culturels, humanitaires et éducatifs du Laboratoire.

Parmi nos produits aujourd'hui, nous comptons Le Whif, inventé avec des étudiants d'Harvard et développé avec mon ami Thierry Marx et mes collègues du LaboGroup. Le Whif qui continue son «tour du monde», sera lancé aux Galeries Lafayette (Lafayette Gourmet) en octobre 2009 à Paris, puis sur le reste de la France et en Europe vers la fin de l'année. Le Whif nous réserve également plusieurs surprises au cours des prochains mois. Le produit sera mis en vente dans des boutiques internationales dès 2010.

Andrea, le filtre végétal du Laboratoire créé avec Mathieu Lehanneur par le biais d'une collaboration très fructueuse, sort chez Nature et Découvertes, Monceau Fleurs, Galeries Lafayette et au BHV en octobre. Andrea sera également de plus en plus présent dans le monde en 2010.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.lelaboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@lelaboratoire.org



# INTRODUCTION

Le Laboratoire débute sa troisième année d'existence sous le sceau de son modèle de création et d'expériences qui fait sa marque aujourd'hui. Avec l'exposition *Nuages de Saveurs*, il réunit un artiste designer et un scientifique autour d'un projet innovant : le Whaf.

Au même moment, l'exposition *Cerveau Collectif* est présentée dans un contexte narratif précurseur. Ce modèle est la base du Laboratoire ; il répond à son fonctionnement et sa philosophie. En réalité et tout au long de ces expériences, se joue une véritable histoire dans les coulisses du Laboratoire.

Depuis deux ans, les équipes innovent, inventent et développent au coeur d'un *Cerveau Collectif*... Ainsi, les créations présentées lors de nos expositions-expériences ont été portées à de multiples recherches et processus d'amélioration. Le but? Aboutir à la création d'objets d'art, d'interventions humanitaires, de forums d'éducation expérientielle – et, oui, de produits de consommation.

Il nous semblait important de faire un premier bilan sur nos processus et nos activités ; important de raconter l'histoire du Laboratoire dans sa double existence. Celle d'un créateur d'expositions à la frontière de l'art et la science, et celle d'un développeur d'innovations.

Voilà tout le propos de l'exposition *Cerveau Collectif* qui elle-même existe au travers de la dernière invention issue du Laboratoire : MuseTrek.

**Vivez nos expériences  
du 9 octobre 2009 au 4 janvier 2010 !**

**Expérience n°7**  
Nuages de Saveurs  
Marc Bretilot & David Edwards

&

**Expérience n°8**  
Cerveau Collectif  
Les créateurs de MuseTrek

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

EXPÉRIENCE N°7 :

# NUAGES DE SAVEURS MARC BRETILLOT & DAVID EDWARDS

9 octobre 2009 - 4 janvier 2010



© Bruno Cögez

---

Le Laboratoire

Contact presse

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# COMMUNIQUÉ



Lors du vernissage de l'exposition de Ryoji Ikeda en 2008, David Edwards a révélé une idée, assez primitive, d'un nuage de saveurs. Selon l'expression de David, le public a «whaffé» ce soir-là avec des pailles - et une conversation a commencé. Marc Bretillot, designer culinaire talentueux y était. David et Marc se sont posé la question suivante : peut-on créer un objet de consommation culinaire basé sur cette idée et qui offre au public la possibilité de créer des recettes «aériennes» selon la vision culinaire annoncée avec l'invention du Whif ? L'exposition *Nuages de Saveurs* est l'aboutissement de cette 7<sup>e</sup> expérience du Laboratoire.



© Bruno Coge

Imaginez un nuage de saveurs émanant d'un surprenant récipient à mi-chemin entre une carafe et un globe de verre; imaginez-vous en train d'aspirer délicatement ce nuage ; une caresse sensorielle et olfactive venant doucement taquiner votre palais...

Vous venez de tester Le Whaf, la dernière innovation du Laboratoire. Inventé par David Edwards, et dessiné par Marc Bretillot, Le Whaf révèle encore une fois la richesse des rencontres entre l'art et le design aux frontières de la science.

Aujourd'hui, les scientifiques explorent la création des aérosols fins et respirables, dans le but de délivrer des quantités importantes de médicaments par voie orale.

L'utilisation de vagues d'ultrasons par des cristaux piézo-électriques (la technologie intégrée dans Le Whaf), est une méthode particulièrement exploitée par la nouvelle start-up biotechnologique, Pulmatrix.

Ces derniers mois, Marc Bretillot a travaillé avec David Edwards et toute l'équipe du Foodlab\* afin d'élaborer un design original et contemplatif; un design qui enrichit le nouveau territoire gastronomique inauguré avec l'invention du Whif.

Lors de cette exposition, le public est invité à tester les premiers prototypes du Whaf autour de délicieuses recettes créées par le chef Thierry Marx.

Le Whaf ouvre une nouvelle ère culinaire dans laquelle l'émotion joue avec l'arôme; la saveur se donne au rêve; le plaisir des sens invite à la poésie.

*\*Le laboratoire culinaire du Laboratoire.*

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

# LA CUISINE AÉRIENNE

Après Cannes et Chicago, et au moment où le Whif est lancé aux Galeries Lafayette à Paris, le Whaf annonce une expérience surprenante et unique.

## Des recettes à whaffer!

Trois liquides savoureux seront préparés par le chef Thierry Marx et l'équipe du FoodLab. Le premier, le **B52** de Thierry Marx, offre des saveurs d'anis étoilé, de gingembre, et d'agrumes ; le deuxième, **Tomato Air**, ressemble à une soupe de tomate légère et flottante ; et le troisième, le **Martini Classic**, révèle la douceur de la célèbre boisson italienne tout en étant allégée en alcool grâce au processus du Whaf en lui-même.

Le liquide est versé dans le Whaf, et un nuage se forme. La taille des particules étant très petite (autour de cinq micromètres, donc plus petite que dans le Whif), les particules du Whaf peuvent rester suspendues près d'une minute, même quand nous capturons ce nuage dans un verre. On aspire une saveur agréable et presque éphémère avec une sorte de paille.

Et whaffer nos propres recettes chez nous ? Oui, bien sûr, mais le Whaf, tel qu'on vous le présente cet automne, est plutôt un objet d'art, un prototype. Présenté comme l'aboutissement d'une expérience au Laboratoire, le Whaf évoluera sûrement pendant les mois à venir ; et si un jour le Whaf sort sur le marché comme un produit de consommation, sa forme, sinon sa fonction, sera vraisemblablement autre, une prochaine étape dans le processus infini d'innovation.



© Bruno Coge

---

Le Laboratoire

Contact presse

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org



## **Le développement de la gastronomie aérienne et le Foodlab**

Le FoodLab, ouvert en 2008 comme un laboratoire culinaire à la frontière de la science, prendra une nouvelle forme en 2009.

Son programme de recherche et de développement au cours de sa deuxième année concernera principalement la gastronomie aérienne. Guidé par le chef Thierry Marx, le FoodLab invitera d'autres chefs internationaux à imaginer de nouvelles recettes et formes d'inventions culinaires basées sur la gastronomie aérienne.

Les dégustations hebdomadaires du FoodLab seront plus expérimentales qu'auparavant et limitées à une dizaine de visiteurs. Des démonstrations du chef Thierry Marx et de son assistant Thierry Martin seront accompagnées par des premiers testings issus de la recherche du FoodLab.

Cette recherche nous conduira à la 10<sup>e</sup> expérience du Laboratoire, qui aboutira en avril 2010 avec une exposition culinaire inédite, conclusion du Tour du Monde du Whif, et le moment prévu du lancement commercial du Whaf.

Le public aura la possibilité de tester le Whaf avec des recettes originales de Thierry Marx.

En octobre et novembre 2009 le FoodLab invite plusieurs chefs renommés.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# CONVERSATION ENTRE MARC BRETILLOT & DAVID EDWARDS

---

## Comment a débuté votre collaboration autour du Whaf ?

**Marc Bretilot :** Le Laboratoire est venu me chercher ; c'est un grand signe de confiance. J'étais enthousiaste car tout ce qui touche à l'innovation alimentaire me passionne . David m'a exposé le projet ; je n'ai pas du répondre tout de suite, je ne suis pas rapide... Il me faut du temps de réflexion ; puis nous avons convenu d'un mode opératoire.

**David Edwards :** J'ai créé les premiers Whafs en utilisant le savoir-faire de ma start-up biotechnologique Pulmatrix. Jonathan Kamler du LaboGroup m'a aidé à trouver les bonnes sources de cristaux piezo-électriques etc...; et on a joué un peu avec le public lors du vernissage de Ryoji Ikeda en 2008. Le design n'était pas bon, et le nuage de saveurs allait partout. A la fin de la soirée on ne voyait pas grande chose, le nuage était si répandu dans le LaboClub ! Marc était avec nous ce soir-là, et on lui a demandé s'il pouvait être intéressé par une expérience très focalisée sur le Whaf. Heureusement, il a dit oui, et on a commencé comme ça.



© Bruno Cogez

## La confrontation de chacun de vos regards a-t-il été une force créatrice ?

**M.B. :** Évidemment, c'est une vérité de La Palice ; mais on ne le dit pas assez : la confrontation de cultures, de savoirs, de sensibilités différentes est toujours porteuse de richesses. C'est  $1+1 = 3$ . La troisième unité de plus valeur n'est-elle pas le chemin parcouru de la compréhension de la pensée de l'autre qui bien sûr, modifie et enrichit notre pensée première... C'est comme deux échelles pointées vers un même objectif et dont les barreaux seraient alternés.

**D.E. :** Mon point de vue est typiquement : est-il possible ? Le point de vue de Marc est plutôt, est-il souhaitable ? Deux choses très différentes. Le designer était indispensable dans la création du Whaf. On a passé quelques mois, avec José Sanchez et Jonathan Kamler ... Marc voulait, par exemple, créer un nuage plus tranquille, moins turbulent. On savait que la dynamique du nuage était influencée par la taille des particules, et que, donc, c'était nécessaire de séparer les grosses des petites. Marc a eu l'idée de laisser le nuage flotter loin de la source d'énergie, ce qui lui a permis de réaliser cette séparation.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org



## **Que représente le Whaf dans l'avenir de la cuisine et du design culinaire ?**

**M.B. :** Il questionne l'immatérialité de l'alimentation. C'est un objet (en tout cas dans sa première version) contemplatif.

Nous sommes passés au sortir de la guerre d'un besoin accru de nourriture, à aujourd'hui son inverse, à savoir comment manger moins. Dans ce manger moins, nous voulons moins de calories mais toujours plus de plaisir et de sens, le Whaf semble être une des réponses possibles.

Je pense que dans ce projet la question de se nourrir (subvenir à ses besoins physiologiques) n'est pas primordiale, par contre celle de manger qui sous-tend un acte culturel et sociétal est essentielle.

**D.E. :** Depuis des centaines d'années, sinon depuis des milliers, nous mangeons de moins en moins pendant nos repas, mais de façon plus fréquente. Le Whaf nous oriente vers un avenir où manger est tant un acte éphémère qu'un acte essentiel comme celui de respirer.

## **Saveurs, sciences et design font-ils bon ménage ?**

**M.B. :** Si je change votre terminologie par ce que je considère comme la résultante des mots que vous employez : le goût, la compréhension, le projet, l'on voit bien que ce triptyque est prometteur.

**D.E. :** On a vu avec l'exposition Thierry Marx et Jérôme Bibette que la rencontre entre l'art culinaire et la science est plus que fructueuse ; c'est fascinant comme processus expérimental, particulièrement adapté aux objectifs du Laboratoire. Le public entre dans ce process d'expérimentation avec un intérêt à la fois intellectuel et sensuel. Dans cette interaction avec le public, le design joue un rôle essentiel.



## Comment imaginez-vous l'avenir du Whaf ?

**M.B. :** J'ai toujours pensé que la création alimentaire était décalée dans le temps avec les avant-gardes créatives et technologiques (il y a des raisons qui sont me semble-t-il, de la subsistance de l'espèce...) Mais la façon de se nourrir est le reflet fidèle de l'époque. Sans doute la vision prospective du scientifique est une porte de compréhension de ce que sera notre futur. Pour ma part, j'ai envisagé le Whaf non comme un objet isolé du rituel de manger mais comme un élément complémentaire du théâtre de la dégustation. L'enseignement de la présentation du prototype et de leur utilisation par le public nous aidera à affirmer ou modifier le positionnement de l'objet. La question de son usage et de l'imaginaire qu'il véhiculera. Il reste quantité de questions à résoudre et à chaque réponse encore plus de nouvelles questions. En cela quand nous avançons dans un domaine, nous nous enrichissons de questions plus que de réponses.

**D.E. :** Avec le Whaf, la cuisine aérienne est poétique, délicieuse et offre la possibilité d'une grande variété de saveurs. On peut même les créer chez soi ; et comme dit Marc c'est probablement plus facile à imaginer comme complément de ce qui existe déjà, une nouvelle voie culinaire qui prendra sa place parmi les autres.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# BIOGRAPHIES



## Marc Bretillot

Marc Bretillot est designer culinaire. Il enseigne à l'Ecole Supérieure d'art et de design de Reims où il crée l'atelier de recherche sur le design culinaire. Il intervient auprès de l'industrie agro-alimentaire et des artisans des métiers de bouche en tant que conseil en innovation ; organise des événements autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain.

Formé à l'Ecole Boule de 1980 à 1986, puis aux techniques du verre de 1989 à 1992 et enfin à la création de mobilier en 1993, Marc Bretillot s'engage très tôt dans le design sous toutes ses formes.

En 1989, il ouvre un atelier multimatériaux à Ménéilmontant, à Paris et commence à créer des objets et mobiliers en pièces uniques.

Il travaille notamment pour Pedro Almodovar, Celio, EDF-GDF, le Salon du meuble de Paris, la Biennale de la création de Namur...

C'est en 2001 qu'il allie son savoir-faire à sa passion de toujours : la cuisine.

Dès lors, il transforme son atelier et le destine au design culinaire.

Les installations et performances s'enchaînent au Musée de la Chasse et de la Nature, à la Fondation Cartier, au Grand Théâtre de Dijon, durant les Designers Days pour Boffi, au Restaurant éphémère du Palais de Tokyo, à l'inauguration du TGV Est Européen...

Dans le même temps, Marc Bretillot crée des produits alimentaires pour la Grande Epicerie de Paris, la Chambre des Métiers du Limousin ou encore Häagen-Dazs.

Il collabore avec des grands chefs comme Pierre Gagnaire, Michel Roth, Jean-Pierre Piegé, Eric Trochon... ; organise des workshops à l'Institut Paul Bocuse, l'Ecole de cuisine Vatan au Japon ou encore la Haute Ecole d'art et de design de Genève.

Membre actif du groupe Punk-Rock "Les Equarisseurs", il organise des performances culinaro-rock à la Biennale de Design de Saint-Etienne ou au Théâtre de l'Echangeur à Bagnolet.

Il est surtout et avant-tout ... un mangeur invétéré...

Plus d'infos sur [www.marcbretillot.com](http://www.marcbretillot.com)



© Anne Muratore

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# BIOGRAPHIES



## David Edwards

David Edwards est à la fois chercheur, écrivain et fondateur du Laboratoire. Il réside à Paris tout en enseignant à Harvard l'évolution des idées dans les arts et les sciences.

Ses travaux scientifiques s'intéressent aux nouveaux modes de délivrance des médicaments et des vaccins par aérosols, spécialement destinés au traitement des maladies infectieuses pandémiques dans les pays en voie de développement. Medicine In Need (MEND), l'ONG qu'il a créée en 2003, applique le résultat de ses recherches ainsi que celui de nombreux chercheurs du monde entier, en matière notamment de tuberculose, de Sida et de malaria. Basée en Afrique du Sud (Pretoria) et aux Etats-Unis (Cambridge), MEND compte également un bureau à Paris, où elle collabore avec Le Laboratoire.

David Edwards est l'auteur des trois ouvrages fondateurs du Laboratoire. *Artscience: Creativity in the Post-Google Generation* (Harvard University Press, 2008), témoigne du foisonnement de créativité qui lie l'art et la science et s'oppose à la distinction traditionnellement érigée entre ces deux activités humaines. *Niche* (Beaux-Arts de Paris les Editions, 2007), premier ouvrage de la série signée Séguier, a été coécrit avec le romancier américain Jay Cantor et explore le processus d'artscience à travers les premières expérimentations du Laboratoire. *Whiff*, deuxième titre signé Séguier (Beaux-Arts de Paris les Editions, 2009), accompagne l'ouverture du FoodLab au Laboratoire en collaboration avec le chef Thierry Marx.

David Edwards est Chevalier des Arts et des Lettres et membre de l'Académie des technologies.



© Klane - Fabien Thouvenin

---

Le Laboratoire

Contact presse

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

# EXPÉRIENCE N°8 :

## CERVEAU COLLECTIF LES CRÉATEURS DE MUSETREK

9 octobre 2009 - 4 janvier 2010



---

Le Laboratoire

Contact presse

---

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# COMMUNIQUÉ

En imaginant MuseTrek au cours de l'été 2007, les étudiants participant au Workshop du Laboratoire créaient une nouvelle approche de narration culturelle et artistique. Elaboré avec le soutien de nombreux partenaires, MuseTrek inaugure aujourd'hui une nouvelle conception de visite muséale interactive. Une innovation que le Laboratoire présente dans le cadre de l'exposition *Cerveau Collectif*.

En choisissant de raconter l'innovation par le biais de MuseTrek, Le Laboratoire se confronte d'emblée à une question majeure : Qu'est-ce que l'innovation ? Un résultat qui transforme nos vies, et qui transforme notre façon de comprendre la vie ? Ou un processus passionnant et surprenant, qui nous emmène là où nous n'aurions pu l'imaginer ?

L'exposition *Cerveau Collectif*, partagée avec de nombreuses institutions voisines dont le Musée des Arts Décoratifs, les Galeries Lafayette, Nature et Découvertes, la RATP et Monceau Fleurs, explore ces questions qui sont fondamentales au modèle du Laboratoire. Par le biais de MuseTrek, une nouvelle technologie interactive est créée par un groupe talentueux de jeunes des Etats-Unis et de France (testée pour la première fois au musée du Louvre en avril 2009).

Depuis deux ans, Le Laboratoire développe son programme pédagogique basé sur le principe que l'innovation est un moteur pour l'éducation. En innovant, on apprend avec passion. L'accès libre à l'information qui caractérise l'expérience de notre génération «Post-Google» n'est plus une source de désarroi mais une opportunité inestimable.

Lié étroitement avec le «Idea Translation Lab» de l'université d'Harvard, ce programme du Laboratoire est au centre du nouveau Prix ArtScience, inauguré en 2009. Chaque année pendant une dizaine de jours en août, Le Laboratoire accueille des étudiants des universités et lycées de France, d'Irlande, de Belgique et des Etats-Unis afin de développer des idées entre l'art et la science et apprendre par l'acte de l'innovation.

MuseTrek est la première innovation issue de ce «Cerveau Collectif». Imaginé en 2007 dans un cours de David Edwards à Harvard par Mishy Harmon, Roe Gilron, et d'autres étudiants, et développé par Bill Jacobson et Cashman Andrus avec Noémie Tassel au Laboratoire, et un groupe de jeunes lycéens, MuseTrek sort aujourd'hui de son atelier.

A l'instar d'un laboratoire de recherche et développement classique, Le Laboratoire expérimente, cherche, teste et innove à tout instant. L'échec le rend plus fort; grâce à lui le Cerveau Collectif avance, grandit et parvient à des résultats probants. Ou quand l'échec devient bonheur de réussir !



© Mathieu Bassée & Christophe Dubois

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org





Quelques instants plus tard, une nouvelle image prend forme sur l'iPhone ; celle d'un nouvel objet qui se trouve sur une autre table. L'histoire choisie continue ... Au bout de quelques scènes (le premier «trek» dans cette installation), le visiteur décide de choisir un nouveau thème, un nouvel avatar, un nouveau trek – tiré comme les autres des romans Niche (l'ENSCI 2007) et Whiff (l'ENSCI 2008) de Séguier.

A ce stade du parcours, le visiteur commence à voir l'innovation comme un processus, comme une série de «treks» dans le cerveau des créateurs ; un processus plein de passion, de crises inattendues, et souvent de rires. Il s'approche d'une nouvelle table, sur laquelle se trouve un écran tactile ... La couleur de l'iPhone change, et cette même couleur commence à clignoter sur la surface d'un côté de la table.

Le visiteur s'installe devant ce coin de table et trouve une série d'images et de mots clés sur la surface. Par le mouvement de ses mains sur l'écran, il indique le sujet qui l'intéresse, et un film commence. Il entend alors de la musique ou des paroles, comme les autres visiteurs devant la table, qui écoutent d'autres histoires autour de ce merveilleux cerveau collectif.

## **DU BONHEUR DE L'ÉCHEC**

Enfin, qui est l'artiste ? Qui est le scientifique ? Qui est l'innovateur ? Peut-on être les trois à la fois? Même l'altruiste ?

Et l'innovation du Whif, c'est quoi ? Le premier prototype, ou le deuxième, le troisième, voire le quatrième ? Avez-vous vu tous les échecs ? Ou, peut-être ne sont-ils pas des échecs, peut-être qu'ils ne sont que des inspirations, des moments de nouvelles réflexions ... parfois déroutantes.

A la fin de la visite, chaque personne rend l'iPhone à l'accueil, et annonce quel thème a été son favori. La nature ? Est offert un billet à présenter aux boutiques voisines Nature & Découvertes, ou Monceau Fleurs. Un cadeau vous attend ...

Le design ou l'art ? Est offert soit une entrée gratuite au Musée des Arts Décoratifs, ou une visite magique chez Lafayette Gourmet. Jeux ? Une visite surprenante vous attend à la station RATP des Halles.

---

Le Laboratoire

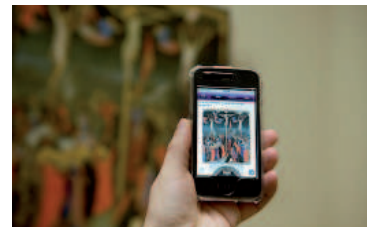
Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

# LA CULTURE DU 21<sup>E</sup> SIÈCLE

Depuis longtemps, on accède à la culture dans nos musées comme on accède à l'éducation dans une université, par le biais d'une sorte de don d'informations, identifié, présenté, et rationalisé par les experts. Aujourd'hui, on découvre plutôt la culture dans un processus d'échanges, enraciné dans une conversation individuelle et souvent enveloppé par un «social network». Mishy Harmon, Roee Gilron et d'autres étudiants d'Harvard ont proposé en 2007 dans un cours de David Edwards, de créer une technologie facile à utiliser, qui réanimerait nos musées avec cet esprit culturel d'aujourd'hui. Avec le soutien du Laboratoire, une collaboration fructueuse avec le Louvre et Orange, et un partenariat surprenant entre un entrepreneur audacieux et une fondation caritative, MuseTrek se lance comme une start-up culturelle avec l'ouverture de notre exposition «Cerveau Collectif» ... Guidée en France par Noémie Tassel, et généralisée par une équipe de jeunes de Boston et de Paris, la technologie de MuseTrek est la première innovation du Laboratoire créée par le génie de cette jeune et brillante génération.



©Phase One Photography by David Dzian

## Qu'est-ce-que MuseTrek?

A l'instar de Youtube et de Wikipédia, MuseTrek est un nouveau système de visite dans lequel l'interactivité est à la source du fonctionnement. Cette interface permet au visiteur d'intégrer ses propres pensées, idées ou rêves et de présenter ainsi une façon nouvelle de découvrir une collection permanente ou une exposition.

## Comment fonctionne MuseTrek?

A l'aide d'un téléphone mobile, le visiteur est invité à découvrir le parcours muséal imaginé et écrit par un autre visiteur. Cet échange multimédia entre les visiteurs permet de percevoir les espaces muséaux autrement ; porté par une vision ultra personnelle et en même temps partagée.

Loin des audio-guides, des livrets d'accompagnement à la visite ou des parcours avec accompagnateur, MuseTrek permet une interconnexion entre visiteurs grâce à une rencontre de points de vue virtuelle. Une fois son parcours terminé, le visiteur est invité à l'évaluer en lui donnant une note, puis à écrire son propre trek sur une thématique choisie parmi celles proposées dans la chartre MuseTrek.

MuseTrek induit une manière de voir différente ; une sorte de Wiki musée où chacun devient acteur de sa visite. Le musée devient lieu d'échanges ; voire d'aventures interactives. Une façon d'attirer le public jeune dans des espaces qu'il considère souvent comme des lieux austères et peu attractifs.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

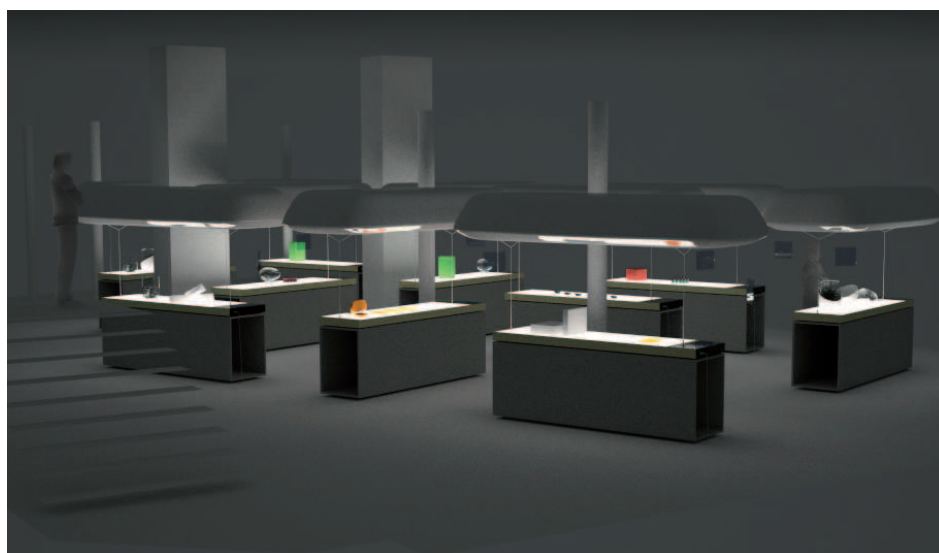
# UNE SCÉNOGRAPHIE NOMADE

Comment raconter l'innovation ? Comment présenter l'échec comme source de bonheur ? Et comment faire pour que l'exposition soit mobile et indépendante du lieu dans lequel elle existe ? Les designers invités à partager ce *Cerveau Collectif* ont imaginé, en collaboration avec David Edwards, une scénographie en mouvement.

Le duo Mathieu Bassée et Christophe Dubois, qui collaborent avec Le Laboratoire depuis deux ans, se sont attachés à l'immatérialité de la "matière grise". Les tables lumineuses qu'ils ont créées présentent un lieu d'activité en pleine réflexion; les ballons sont prêts à s'échapper ; les tables sont itinérantes. En réalité, l'installation est totalement indépendante de l'architecture environnante.

*"Une scénographie nomade, autonome et pouvant s'installer dans n'importe quel espace. Tel est le projet conçu pour l'exposition Cerveau Collectif. A partir d'une réflexion sur la mobilité et le déplacement, un module intégrant une table lumineuse, un ballon réflecteur et une caisse a été imaginé. Indépendant de l'architecture ou du lieu dans lequel il se déploie, il permet une reconfiguration permanente des parcours et intègre dès sa conception, la future itinérance de l'exposition. Implantés dans l'espace, les modules en redéfinissent les mesures en créant une zone éclairée dans laquelle les projets sont présentés, plan lumineux éclaté dans lequel le visiteur s'engage et reconstruit, tout au long de son parcours, le processus de création qui présida aux créations présentées".*

Mathieu Bassée & Christophe Dubois



© Mathieu Bassée & Christophe Dubois

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

Le collectif Coexistenz a développé deux pôles d'image pour l'exposition Cerveau Collectif. Animées, oniriques ou interactives, les ressources et innovations du Laboratoire sont ainsi mêlées à des créations et montages spécifiques qui expérimentent autant l'univers des innovations elles-mêmes que les potentiels artistiques et scientifiques à l'œuvre dans les recherches les plus récentes du Laboratoire.

## NODS

*“Un réseau d'écrans disposés sur les tables d'exposition présente les diverses ressources directement liées au processus de développement des innovations. Les noyaux essentiels des projets forment des variations visuelles sur un tapis d'apesanteur, tout en dialoguant ouvertement avec les objets présentés sur les tables. L'animation de ces archipels d'innovations - en termes de processus - présente continuellement la possibilité de recomposer les liens d'un îlot à l'autre”.*

Coexistenz



---

Le Laboratoire

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.laboratoire.org

Contact presse

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@laboratoire.org

---

## PUZZLE IT

*“Tout en tenant compte de l’accessibilité des documents retraçant les moments forts dans la genèse du Laboratoire, une des propositions réside dans la présentation d’une table interactive, mettant à profit la technologie Muse-Trek pour générer une visualisation collective des trajectoires offertes (interviews, documentaires, clips et animations vidéos...). Dans ce dispositif, les utilisateurs peuvent composer ensemble des navigations audio visuelles, à l’instar d’un puzzle extensif présentant des contenus variés”.*  
Coexistenz



# BIOGRAPHIES

---

## Les créateurs de MuseTrek

### **Mishy Harman et Roe Gilron**

Anciens étudiants de l'université d'Harvard et de Brandies, Mishy et Roe sont à l'origine du projet MuseTrek - parmi le groupe d'étudiant qui l'ont conceptualisé dans sa première forme. Ils gèrent aujourd'hui le développement de MuseTrek au Proche-Orient.

### **Bill Jacobson**

Entrepreneur américain, Bill Jacobson est spécialisé dans le développement de nouveaux concepts liés tout particulièrement à Internet. Après avoir lancé diverses start-up aux USA ; il est aujourd'hui PDG de la start-up MuseTrek.

### **Cashman Andrus**

Après avoir dirigé des start-up et développé plusieurs sociétés dans le domaine des nouvelles technologies, Cashman rejoint l'équipe MuseTrek en tant que directeur technique.

### **Noémie Tassel**

Au sein de l'équipe du Laboratoire depuis sa création (en tant que responsable du programme éducatif), Noémie Tassel est aujourd'hui directrice du programme MuseTrek Europe.

### **Hannah Cummins, Jake Giberson, Jeffery Cott et Isis Cortes**

Sans aucun doute les plus jeunes du programme MuseTrek, les quatre lycéens se sont largement investis dans le développement de MuseTrek (suite au Workshop de l'été 2007). Ils continuent aujourd'hui à initier des projets destinés aux jeunes.

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

---

## Les scénographes

### Mathieu Bassée

Né en 1976 à Nice – Vit et travaille à Paris

Mathieu Bassée intègre l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle de Paris en 2005 et présente la même année un projet de lampe au Salon du meuble de Paris. Il collabore en 2006 avec la commissaire Alexandra Midal à l'exposition Tomorrow Now-When Design Meets Science Fiction, (Musée d'Art Moderne, Luxembourg). Il travaille actuellement avec la maison Hermès sur des projets autour de la mobilité et du voyage.

&

### Christophe Dubois

Né en 1973 à Palaiseau – Vit et travaille à Paris

Christophe Dubois est diplômé des Beaux Arts de Nantes, avec les félicitations du jury. Entre 2000 et 2003, il participe à plusieurs expositions, reçoit par la DRAC des Pays de la Loire une aide à la création et obtient des résidences en France et à l'étranger. En 2004, il part en voyage et s'installe à Montréal, où il restera pendant deux ans. Sur place, il travaille aux activités du centre d'art visuel "la Fonderie Darling" tenue par Quartier Éphémère et séjourne comme artiste résident au Centre d'Art et de Diffusion Clark. De retour à Paris, il décide de compléter ses connaissances en design industriel et intègre l'Ecole Nationale Supérieure de Création Industrielle. Exposé à la dernière Biennale de Saint Etienne et à la Cité des Sciences et de l'Industrie, il reçoit le troisième prix du concours Steiner 2009.

*La Bento-Box conçue pour l'exposition « Dans La Sphère de Thierry Marx » (printemps 2008 - Le Laboratoire) marque la première collaboration de Mathieu Bassée et Christophe Dubois. L'expérience s'est poursuivie à l'occasion de l'aménagement du mediaLab au Laboratoire (Paris) pour lequel ils ont dessiné une bibliothèque permettant la consultation du fonds documentaire.*

---

### Coexistenz

Coexistenz est un regroupement de compétences croisées répondant à des projets créatifs axés sur la question de la représentation et de l'exposition.

A la fois structure de production à entrées multiples, lieu d'échange et laboratoire de rythmes, Coexistenz séquence des réponses à des commandes dans le milieu de la culture, du design et de l'architecture, tout en se déployant sur des territoires de production à l'international.

La cellule de travail se compose avec un réseaux de partenaires variés, impliqués de manière spécifique pour chacun de ses projets.

*Plus d'infos sur [www.coexistenz.tk](http://www.coexistenz.tk)*

---

Le Laboratoire

Contact presse

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
[www.laboratoire.org](http://www.laboratoire.org)

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
[valerie.abrial@laboratoire.org](mailto:valerie.abrial@laboratoire.org)

# INFORMATIONS

## PRATIQUES

---

### TARIFS

Tarif normal : 6 euros  
Tarif réduit : 4,50 euros  
Tarif de groupe sur demande

---

### JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

Vendredi, samedi, dimanche, lundi de 12h à 19h

---

LE LABORATOIRE	4, rue du Bouloi F-75001 Paris	+33 (0)1 78 09 49 50 info@lelaboratoire.org	www.lelaboratoire.org
----------------	-----------------------------------	--	-----------------------

---

Métro	Bus	Vélib'	Parking
Louvre Rivoli, ligne 1 (350 m) Palais- Royal / Musée du Louvre, lignes 1 & 7 (300 m)	48, 74, 85, 21, 81, 67	12, rue du Colonel Driant 29, rue J.-J. Rousseau 192, rue Saint- Honoré	devant Le Laboratoire : Parking Vinci, rue Croix des Petits Champs

---

Le Laboratoire

4, rue du Bouloi 75001 Paris  
+33 (0)1 78 09 49 50  
www.lelaboratoire.org

Contact presse

Valérie Abrial  
+33 (0)1 78 09 49 55  
+33 (0)6 84 37 96 23  
valerie.abrial@lelaboratoire.org