

# domus

968 • Aprile 2013 / Il **Salone del Mobile 2013**: un'anteprima / La **DRM Chair**: design, copyright e proprietà digitale / Nelle terre selvagge: un edificio di **Todd Saunders** alla fine del mondo / **Justin McGuirk** e il regno dell'Extraterreno / Deyan Sudjic ricorda **James Irvine** / I sentieri intrecciati di **Gabriele Basilico**, fotografo / **2A+P/A** rende omaggio a Ettore Sottsass / **Delfino Sisto Legnani** e **Giovanna Silva** in viaggio, sulle strade polverose della Libia



ISSN 0012-5377

30968 >

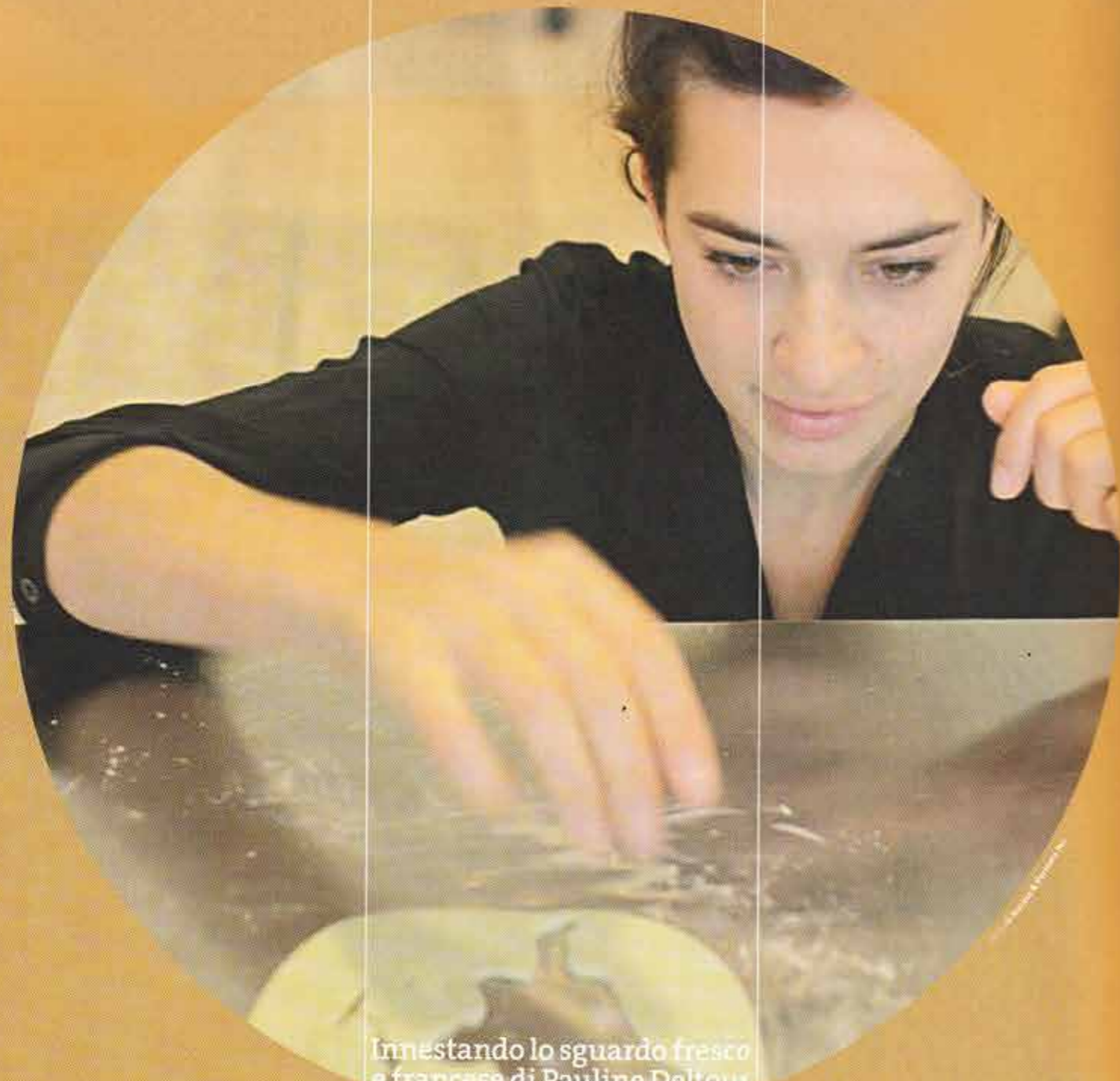


9 770012 537009

€ 10,00

Periodico mensile

Poste Italiane S.p.A.  
Spedizione in Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004  
n. 46), Articolo 1, Comma 1, DCB - Milano



Innestando lo sguardo fresco e francese di Pauline Deltour nella tradizione giapponese, è nata una collezione di dolci concettuale e visiva

Da sempre, a Kanazawa le tradizioni millenarie si mescolano alla tecnologia: qui, per esempio, un'architettura d'avanguardia come il Museo d'Arte Contemporanea del XXI secolo di SAWA convive con il retaggio dell'antica cultura samurai. Non sorprende, quindi, che proprio in questo luogo "di confine" abbia organizzato il suo nuovo esperimento di direzione culturale Japan Creative, organizzazione non profit che mira a valorizzare le eccellenze dell'artigianato nipponico in chiave contemporanea. L'anno scorso, per esempio, ha invitato Jasper Morrison a progettare una collezione

di pentole in ghisa per la storica fonderia Oigetsu, risalente alla fine del periodo Edo, mentre a Inga Sempé è stato chiesto di lavorare a una collezione di vasi in ceramica per l'azienda Koubei-gama. In quell'occasione affonda le radici nell'Ottocento. Continuando a mescolare culture diverse, Japan Creative ha provato quest'anno a rovesciare lo sguardo fresco e francese di Pauline Deltour, classe 1983, nella consolidata realtà artigianale e produttiva di Shibafune Koide, tradizionale pasticceria dal 1877. Il risultato—anticipato a gennaio a Maison&Objet—è una collezione concettuale e visiva di dolci per la

cerimonia del tè, curati in ogni minimo dettaglio. "È stata importante trasferire nel progetto il rispetto per la natura, così cara ai giapponesi", spiega Deltour. Un dolce, per esempio, è pensato come un paesaggio da comporre, ma diventa una cartolina che può essere spedita per posta. "La vera sfida è stata creare nuovi gusti, con la progettazione di stampi ad hoc in legno e alluminio". Prosegue dunque con successo l'interessante operazione dell'organizzazione giapponese, che segue il vecchio adagio secondo cui gli opposti si attraggono e completano.

—Elena Sommariva [@elena\\_sommariva](https://twitter.com/elena_sommariva)



Kanazawa, JP

@DomusWeb:  
JapanCreative  
PaulineDeltour  
#Maison&Objet  
#ShibafuneKoide

Introducing the fresh, French outlook of Pauline Deltour to Japanese tradition has given rise to a conceptual and visual collection of sweets

• In Kanazawa, traditions that go back thousands of years have always been mixed with advanced technology. Here, for example, one finds cutting-edge architecture such as SAWA's 21st Century Museum of Contemporary Art sitting alongside the legacy of ancient Samurai culture. In this city of contrasting frontiers, then, it comes as no surprise to discover the novel experiment in cultural hybridization orchestrated by Japan Creative, a non-profit organization that aims to promote the excellence of Japanese craftsmanship with a contemporary and design-oriented approach. Last year, for example,

Jasper Morrison was invited to design a collection of cast-iron cookware for the historic Oigetsu foundry that dates back to the Edo period, while Inga Sempé was asked to work on a collection of ceramic vases for Koubei-gama, a manufacturer established in the 1800s. Japan Creative continues to blend cultures by introducing the fresh, French outlook of Pauline Deltour, born in 1983, to the consolidated artisan production of Shibafune Koide, a traditional patisserie founded in 1877. The result—presented in January at Maison&Objet—is a conceptual and visual collection of tea-ceremony sweets where

attention has been paid to the finest details. "It was important to convey respect for nature in the design, something that is dear to the Japanese," says Deltour. One sweet, for example, has been conceived as a landscape to be composed, but becomes a postcard that can be sent by mail. "The real challenge was to create new tastes, with the design of special moulds in wood and aluminium." Hence the fascinating initiative by this Japanese organization continues to enjoy great success, bearing out the old saying that opposites attract and complete one another.

—Elena Sommariva [@elena\\_sommariva](https://twitter.com/elena_sommariva)