

CONCOURS

NEW LIVING ROOM

EXPOSITION 100% DIGITALE DES MEILLEURS PROJETS BOIS

Édition 2021

L'ESPACE-REPAS DE DEMAIN



ens aama

LM: D:



Contacts presse :
MFL COMMUNICATION
Inès DEBIERNE - ines@mflcommunication.com
Manuella ARNOLD - manuella@mflcommunication.com / 06 79 12 89 28

NEW LIVING WOOD LE CONCOURS DES JEUNES DESIGNERS

Qui dit nouvelle génération, dit nouveaux enjeux. La filière bois et les constructions durables sont favorisées afin d'aboutir à une vision progressive des outils et design de demain.

L'objectif de ce concours est de valoriser les étudiants et jeunes professionnels, architectes et designers, en faisant la promotion de leurs projets. Grâce à ce concours, ils mettent également en avant le matériau bois. Cette jeune génération prône savoir-faire, créativité et bienveillance envers notre environnement ; un avenir radieux mis en avant auprès de projets innovants. Bien que le concours soit uniquement virtuelle, cela n'enlève rien de la qualité des projets, et l'édition 2020-2021 met les petits plats dans les grands par son thème : « L'espace-repas de demain ». Les designers se sont mis aux fourneaux afin de présenter leur projet en bois auprès des membres du jury.

Cette édition 100% digitale de New living Wood a eu la chance d'avoir un jury d'exception :

Mégane Servadio
Le French Design

Sabine Boury
UIPC

Benoît Cauchard
UMB-FFB

Bertrand Gauthier
UICB

Sarah Laroussi
CNDB

Morgane Pluchon
LAPEYRE

Claire Leloy pour le projet «IMPACT(s)»
MEDDLE-YOUR RESEARCH/CODIFAB

Elle a également eu le privilège de faire participer 3 écoles françaises de design : ENSAAMA Paris, LISAA Paris et LA MARTINIÈRE-DIDEROT Lyon.



“Si Le French Design by Via s'est intéressé à New Living Wood, c'est pour favoriser la relation entre les créateurs, entre les designers en particulier, et l'aménagement intérieur bois du bâtiment.”

Intervention de Jean-Paul BATH, directeur général du French Design by VIA.

Click here : www.youtube.com

NEW LIVING WOOD

Initié par les organisations professionnelles de la filière bois réunies au sein du Codifab (UMB-FFB, CAPEB, UIPC, UICB), soutenu financièrement par ce dernier et orchestré par le French Design, le projet New Living Wood présente des projets prospectifs et innovants dédiés à la filière Bois construction.

New Living Wood est un concours national lancé auprès d'écoles spécialisées en design et architecture d'intérieur. Il a pour objectifs de primer les projets les plus innovants parmi ceux présentés par les étudiants, sensibiliser les professionnels du bois sur l'intégration du design dans leur stratégie de développement, valoriser le matériau bois pour développer ses utilisations et promouvoir la création à partir de celui-ci.

Website : newlivingwood.lefrenchdesign

THÈME 2021 : L'ESPACE-REPAS DE DEMAIN

La période du COVID a impacté la façon de prendre nos repas. Ainsi, afin d'être innovants et actifs sur le marché, quel espace répondrait aux besoins de l'espace cuisine de demain ? Les évolutions sociétales révèlent de nouveaux usages de la consommation : qui cuisine ? Comment cuisine-t-on ? pour qui ? Espace préparation et/ou consommation, intérieur ou extérieur, cuisine privée (maison, appartement) ou collective (entreprise, restaurant) ... Les étudiants ont présenté une réponse en proposant un véritable projet immobilier et d'agencement intérieur.



CUISINIVRAC

1ER PRIX

Bercé par les emballages ménagers, le lauréat qui remporte cette édition n'est autre que le projet CUISINIVRAC. Une cuisine équipée de différentes briques de bois, composée de son stockage de rangement mural alimentaire. Bois de cèdre et bois de chêne sont réunis afin de limiter au plus les emballages en favorisant au maximum le vrac et en facilitant les préparations.

Projet CUISINIVRAC

Théo Descantes

École : LISAA Paris

Click here : www.youtube.com

2ÈME PRIX

Tiré des observations du mobilier des cuisines étudiantes communes, c'est au projet GREFFECTOIRE que revient le deuxième prix de cette édition. Entre analyses diverses des besoins d'espace, d'appropriation et d'indépendance, le binôme a su développer un projet associant les besoins des étudiants à l'innovation et la praticité.

Projet GREFFECTOIRE

Lou Fleurigeon et Judith Poillot

École : LA MARTINIÈRE-DIDEROT Lyon

Click here : www.youtube.com



GREFFECTOIRE



PROCESS'LOCAL

3ÈME PRIX

Au cœur d'un projet humaniste, nous retrouvons pour le troisième prix de cette édition PROCESS'LOCAL. Ce réfectoire mobile combine restauration rapide et cuisine traditionnelle tout en émanant convivialité et appétit.

Projet PROCESS'LOCAL

Rébecca Rival

École : LISAA Paris

Click here : www.youtube.com