

**Pratique “en résidence”
Design Social immersif**

La colère, ça a du bon. Atelier de dessin et de cuisine dans un hôpital psychiatrique (projet d'étude)

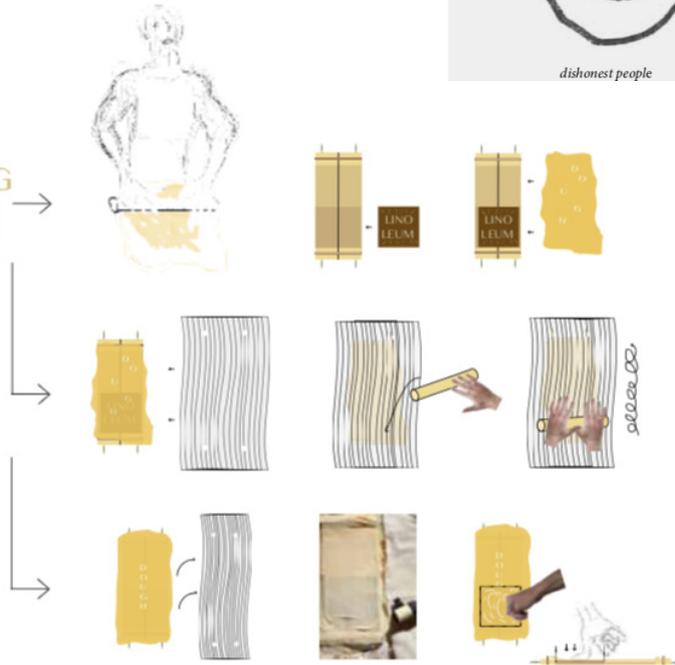
Lors des moments passés à l'hôpital j'étais frappée par l'effort des résidents pour mener des conversations guillerettes, comme si l'expression d'un mécontentement ou d'une tristesse les rapprocherait de la maladie et était tabou. J'ai donc demandé au gens de dessiner ce qui les énervait ou les mettait en colère. J'ai ensuite traduit leur dessin en linogravures.

Dans un deuxième temps j'ai organisé une séance de cuisine où les résidents fabriquaient et dégustaient des raviolis en y imprimant le dessin de leur colère en bas-reliefs.



beetroot print from linoleum

PRINTING DOUGH



L'idée de ces ateliers était de donner une place à l'expression de la colère afin de pouvoir mieux la « digérer », voire l'expulser (j'avais aussi imprimé les dessins sur des rouleaux de papier toilette).



ReAct, nouveaux couverts pour personnes pas si fragiles
Proposition d'un nouvel art de la table dans les maisons de retraite (projet d'étude)

Ce projet est né de mes fréquentes visites à mon arrière-grand-mère, alors en maison de retraite. Très vite, afin d'éviter les risques liés à la dysphagie (difficulté à avaler), la décision à été prise qu'elle ne passerait plus ses repas avec les autres résidents dans la salle commune, mais dans une petite pièce où elle serait nourrie de purées et d'eau gélifiée à la petite cuiller. Les autres gestes de la vie quotidienne étaient également faits à sa place, afin d'être plus rapide et efficace. Ce projet est une réaction à cet effacement du corps et de la volonté, lorsque plus rien ne vous offre de résistance ou demande une action de votre part.

Je me suis concentré sur le moment du repas, et j'ai essayé de traduire les différents plaisirs perdus (esthétisme du plat, texture des aliments, bruit et sensation de résistance lorsqu'on croque et mâche les aliments) dans des actions qu'une personne âgée peut encore faire, seule.



1) Bouchon/paille personnel, adapté à l'ergonomie et les goûts esthétique de chaque résidents. En céramique, inspiré des manches de cannes.

2) Bouteille en silicone coloré pour être bien visible, contenant les portions de purée. On choisira la texture la plus adapté à l'aliment. En pressant la bouteille, la nourriture monte, traverse le bouchon/paille pour arriver dans la bouche du résident.

3) Couche extérieure fragilisée de céramique non-cuite, à briser avant d'accéder aux bouteilles et donc aux aliments. Valeur esthétique, chaleur de la céramique, joie de casser.





Dans le cadre du projet *Kleinkijk Academie*, par l'entreprise Severinus et les artistes Sjaak Landeberg et Rosé de Beer.

Collection de 10 outils et leurs modes d'emploi illustrés pour encourager le personnel qui s'occupe de personnes très handicapées à transformer la préparation et le service des repas en activités sensorielles.



Fruit de 3 mois de recherche en immersion dans deux maisons, avec les équipes et les résidents. Les outils ont été inspirés des activités de loisirs des différents résidents, et prennent en compte le peu de temps dont dispose le personnel. Ces outils font office d'exemple, j'ai aussi créé un jeu de cartes afin que les employés puissent imaginer leur propres outils, adapté à chaque résident. Enfin, en collaboration avec la cuisine centrale, j'ai mis au points 2 alternatives aux repas tout fait qui leur sont livrés. (voir page suivante)

About to use flour?

Use one of us to treat a resident!

Shake me, shake me to create a refreshing **SNOW FEELING**.



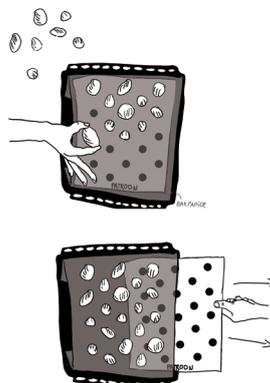
Looking for sensations?

Fill me with liquids or mashes. Place me on the shoulders, bellies, hands... Enjoy the **WARMTH** and the **WEIGHT** of the food, before or while eating it. Cold juices are also great in the summer!



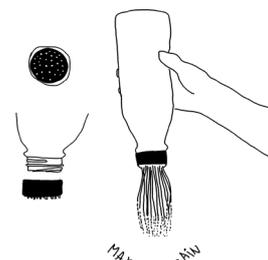
About to put something in the oven?

Use me to make it a **PUZZLE** activity!



Remove the pattern before it goes in the oven, you can re-use it

Milk with your coffee?



MAKE IT RAIN

Put me instead of the regular lid, and squeeze the bottle!

I am easy to **REPRODUCE**. Get a plastic lid from an old bottle. Use a nail or scissors to make holes and you can **PLAY WITH POURING** from a lot of bottles!

Limonade, Tea, coffee?

Use me to serve it in front of the residents and go up, up, up!



I create **BUBBLES**

I make a changing **NOISE**

Fruits with the coffee?

Apples are also a good option, with me!

They open **BEAUTIFULLY** in front of the resident's eyes!

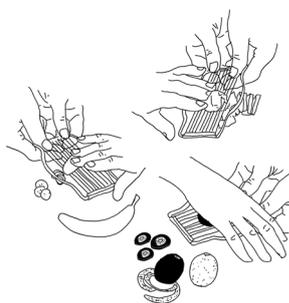


It can be a very good exercise to try and **GRAB** the pieces out of me!

In such pieces, it is very easy to make the apples **SOFT & SWEET** by simply boiling them 10min in water. Tip: add a bit of crushed speculaas on top for a fancy dessert!

Slicing something soft?

Break me free: I can cut much more than eggs!



Use me to slice **SAFELY** with a **GUITARE FEELING**.

Place a piece of butter, fruits, or other soft food on top of me. Hold me strong and let the resident push the food through me, until they feel my strings.

Need to cut small pieces?



Use me to cut food into the right eating **SIZE**.

Use me **TOGETHER** with the residents! I make a nice **WAVY MOOVE**.

Centraal keuken x Kleinkijk Academie proudly present the 90% ready meal

Kleinkijk Academie is a project that looks creatively at the care routine, and tries to make its daily tasks more interesting, both for the staff and the residents. Cécile Espinasse is a social designer, she has been focusing on food, trying to make it possible to "cook" as much as possible with the residents.

Self-cooking a full meal is quite difficult in the houses... But only reheating the dishes is also not so fun! What if you could choose to get a meal that is 90% ready from the centrale kitchen? You would only have to perform one or two actions and still you would get almost all the benefits from cooking: excitement, new flavours, freshness... and aromas!

Together with Erik from the Centrale Kitchen, they thought of a dish that can be served as it is when there is not time, but can also be transformed very easily into a warm ratatouille!

We are curious to hear your opinion! Did it work for you? Would you like to have more of 90% ready dishes in the menu? Please contact Erik at: Erik.Roymakers@severinus.nl Are you curious of other outcomes of the Kleinkijk Academie? Please contact Esther at: Esther.Akermans@severinus.nl

SMELL ...

is a very important part of the food experience, it has a lot of advantages:

- > it is accessible for almost everyone, without effort
- > it is related to emotions and memories in our brains
- > when the aromas of food spread in the room, they make us looking forward to eating time, creating expectations and giving sensations much longer than the actual dinner time.

...and it is really easy to create!



THE "RATASALAD"

Can be served like it is, as a salad. Can also be made into a ratatouille in the oven, for a double sensation (taste+smell)! The centrale kitchen provides the herbs and olive oil!

- > no time, taste only: use me like a refreshing salade
- > 10 minutes available, make a ratatouille out of me!
- > 10 minutes available, taste + smell: make a ratatouille out of me!

Ratatouille recipe 5 to 10 min 30 min

- 1) pour or spoon the vegetables in an oven dish (maybe a resident can have fun doing it!)
- 2) add fresh thyme and rosemary. (rub them in your hands to get the aromas out, and let the resident smell it!)
- 3) add olive oil, salt and pepper to taste (maybe a resident can have fun doing it!)

- 4) place in a preheated oven for 30 minutes, temp. 180degrees celsius
- 5) enjoy the smell coming out!

Centraal keuken x Kleinkijk Academie proudly present the dough massage

Kleinkijk Academie is a project that looks creatively at the care routine, and tries to make daily tasks more interesting, both for the staff and the residents. Cécile Espinasse is a social designer, she has been focusing on food, trying to make it possible to "cook" as much as possible with the residents.

Home-baked cookies today? Oh, yes! And what about a massage on those shoulders? I want that, too! It is not too beautiful to be true. Erik from the centrale kitchen is delighted to offer you fresh dough, that you would only have to spread on a baking paper and cook for 10 minute in the oven. But why spread the dough quickly on a table, while you could transform this action into a cosy one-on-one moment, gently spreading the dough on the shoulders of a resident like a professional massage?

With the "dough massage" we hope to give you the opportunity to include residents with a limited motricity in the cooking process!

Erik will make dough on..... Please order it before:

TOUCH ...

... does not come at first to our mind when thinking about food but it can bring a lot of extra-sensations, especially when the food comes in sous-vide bags.

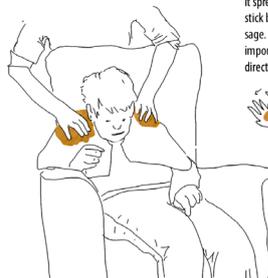
- > When liquid, feeling the **weight** of the bag can be relaxing, especially if it is **warm** (in winter) or **cold** (in summer)
- > When solid, they can experience the **shapes** and the **size** of the food (balls, chunks, strips...) and its **resistance** (soft, elastic, hard)

Outside of the bags, food offers different textures hairy kiwis, granulated oranges, smooth apples...

Questions? Please contact Erik at: Erik.Roymakers@severinus.nl

Preparation:

Cut a sheet of baking paper so that you can put it over the shoulders of the resident, like a hair dresser.



Massage:

Take the dough from the central kitchen, divide it into two balls, one for each shoulder. First flatten it a bit in between your hands, then place it on the shoulders of the resident. Spread the dough with a roll or with your hands directly. Both are really pleasant. Try following the contours of the scapula, or going down the spine. The dough moves as it spreads, so don't hesitate to take it off and stick back where you want to do the massage. W/ the final shape of the dough is not important, so don't worry if it goes in weird direction or separate in pieces.



Cooking and serving:

Keep the dough on the baking paper and place it on an oven grill. Check that the thickness is even, quickly correct it if necessary. Place in a pre-heated oven at 200 degrees, for about 10, 15 minutes and enjoy the smell coming out! Take it out of the oven when the borders gets brown.



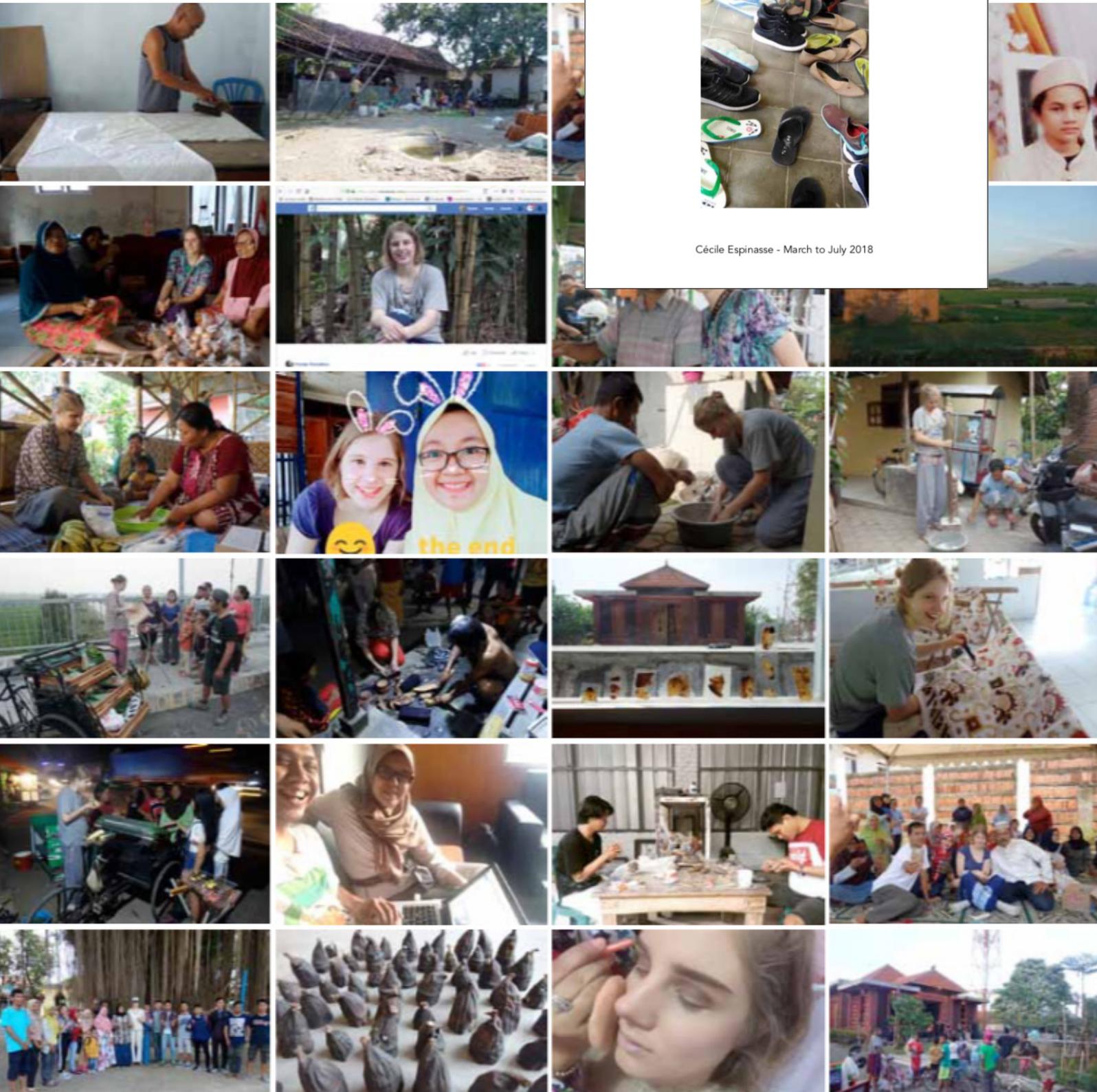
To serve, let it cool down and break it into pieces.

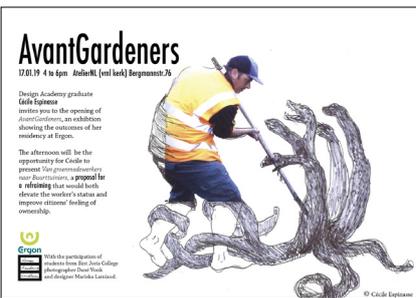


Résidence/stage dans le collectif d'artistes Jatiwangi Art Factory, au village de Jatiwangi, (Indonésie)

Un voyage de 4 mois qui a beaucoup influencé ma pratique actuelle. Partant avec l'idée d'aider les artistes indonésiens dans leurs projets plutôt que d'avoir le mien propre, j'ai d'abord eu du mal à comprendre quand ils "travaillaient", étant donné que nous passons le plus clair de notre temps à visiter ou accueillir des gens. J'ai peu à peu compris que la qualité et la pertinence de leur projets venait de leur capacité à créer des liens amicaux avec ceux qui les entourent.

J'y ai vécu une telle multitude d'expériences que la publication d'un texte analysant les stratégies du collectif et les outils de relation que j'ai développé là-bas m'a paru la forme la plus adaptée.





Création d'une résidence artistique dans le service de maintenance des espaces verts d'Ergon, entreprise de réinsertion par le travail. (projet de diplôme)

Suite à une rencontre fortuite avec une équipe d'agents dans mon quartier, j'ai pu devenir stagiaire puis « Designer en Résidence » au sein du service. J'y ai découvert un point de vue très intéressant sur la ville et son rapport à la nature, ainsi que des travailleurs aux compétences largement sous-évaluées.

Faisant l'expérience physique de leur métier et leur proposant de prendre part au mien, investissant la cantine avec mes recherches pour qu'ils puissent réagir et donner direction au projet, ramenant des petits plats à base de plantes urbaines pour créer des moments informels et ouvrir le dialogue sur l'objet de leur travail, j'ai pu gagner la confiance des travailleurs et mener ce projet en véritable co-création.

création de nouveaux espaces de communication pour les employés / changement de paradigme / fierté

Différentes actions menées pour éveiller la curiosité des habitants envers les travailleurs des espaces verts et les choix de gestion de la végétation urbaine.



Extraction des corps au travail et ateliers de dessin avec des collégiens pour ouvrir l'image des agents de maintenance. Création d'un livret avec les résultats.



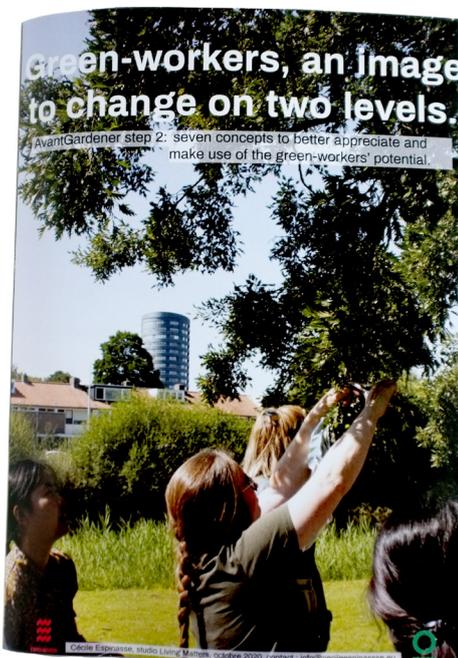
Exposition interactive pour informer les citoyens sur le système de maintenance actuel et leur proposer d'exprimer leur idéale de maintenance.



Soirée multisensorielles pour révéler les qualités esthétiques et gustatives des "mauvaises herbes."

Publication d'un article sur le sujet pour la revue *Meeting Ground* d'Onomatopée, ainsi que d'une série de photographie des « mauvaises herbes » arrachées à la vue du citoyen.





7 prototypes à mettre en place pour améliorer l'image des travailleurs en informant les citoyens sur la gestion des espaces verts locaux, afin de permettre une éventuelle participation citoyenne.



La municipalité d'Eindhoven a récompensé mon projet de diplôme du Design Social Talent Award. Grâce à ce prix j'ai pu continuer mon travail, cette fois dans une relation de client avec l'entreprise Ergon et la ville. Cela a été le moment de synthétiser toutes les expériences de terrains en 7 idées d'actions. Chaque prototype est décrit dans un livret qui récapitule le but de cette action ainsi que les raisons qui amènent à la faire, ce à quoi il faut faire attention, les différentes étapes de sa mise en place, les éventuelles personnes utiles ainsi que les recherches menées pour en arriver là.



Transformation et gestion d'un espace vert avec Cascoland.
 Pendant un an j'ai travaillé au sein de l'équipe de Cascoland pour transformer un espace vert, jusqu'alors utilisé principalement la nuit par des petits délinquants, en promenade et verger public, vecteur de fierté et de participation sociale pour les habitants.



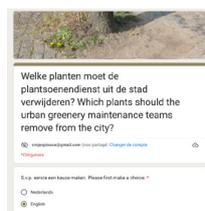


Installation interactive et atelier d'impressions pour le Museum Centraal d'Utrecht pour l'exposition *The Botanical Revolution*, sept. 2021-mai 2022

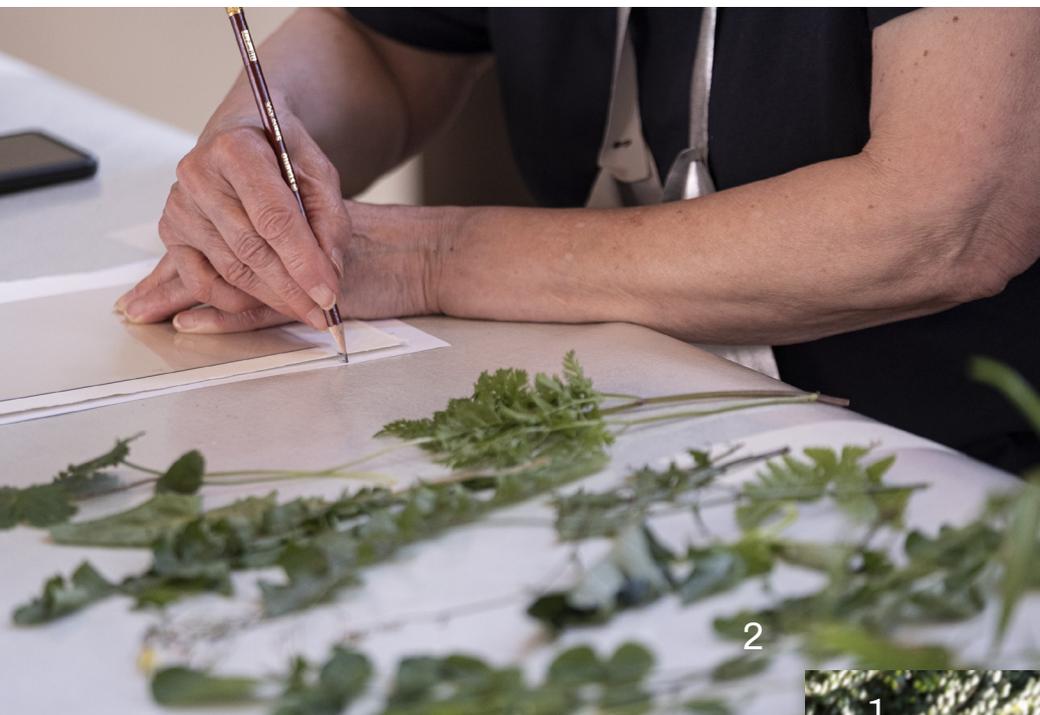


Cette installation informe et questionne les choix de maintenance des espaces verts d'Utrecht. Conçue à la suite de 2 mois de recherche au sein d'une équipe d'agent de maintenance, elle utilise une des roulottes où ils font généralement leur pause, très reconnaissable pour les habitants. Le recto décrit le travail quotidien d'arrachage des mauvaises herbes. Le verso montre la ville sans cet arrachage, et propose des alternative. Des QR codes renvoient à 2 questionnaires en ligne pour que les visiteurs puissent donner leur avis et s'appropriier la question.

A l'intérieur, une vidéo explique le système actuel de maintenance et donne à voir et entendre les agents de maintenance. Une sélection de livre permet d'approfondir le sujet.



photocollage, illustration, texte, vidéo, sélection de livres et formulaire en ligne.



1) Gijs et Patrick, agents de maintenance, ont guidés les participants autour du musée, leur parlant des plantes urbaines et de leur travail de maintenance dans la ville. Les participants sont invités à observer les plates bandes de plus près et à récolter certaines plantes.

2) La cueillette est ensuite utilisée pour créer des monotypes.

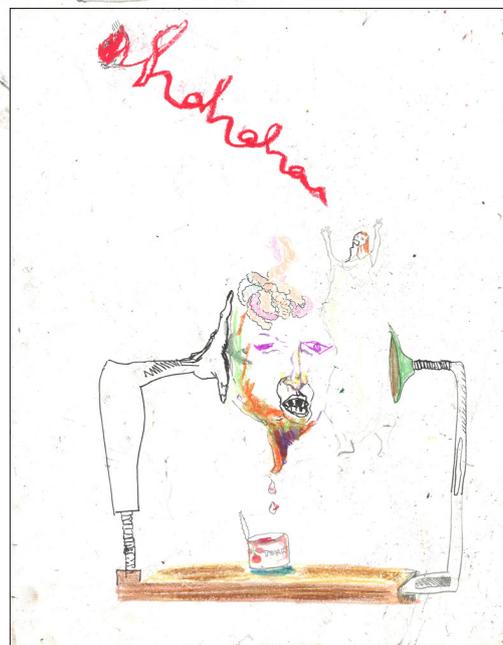
3) Les monotypes révèlent les caractéristiques graphique des plantes.



crédit pour les photos de cette page:
Eddo Hartman et le Centraal Museum Utrecht

Pratique en atelier

Dessins thérapeutiques
Pastel gras sur papier, formats multiples





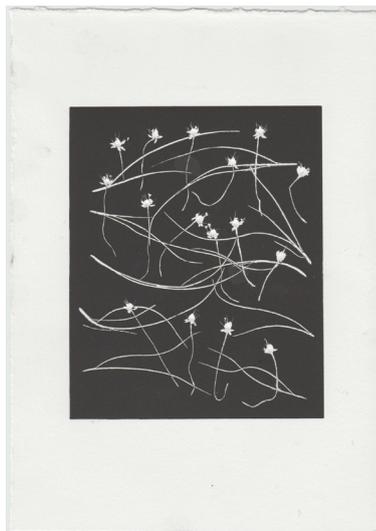
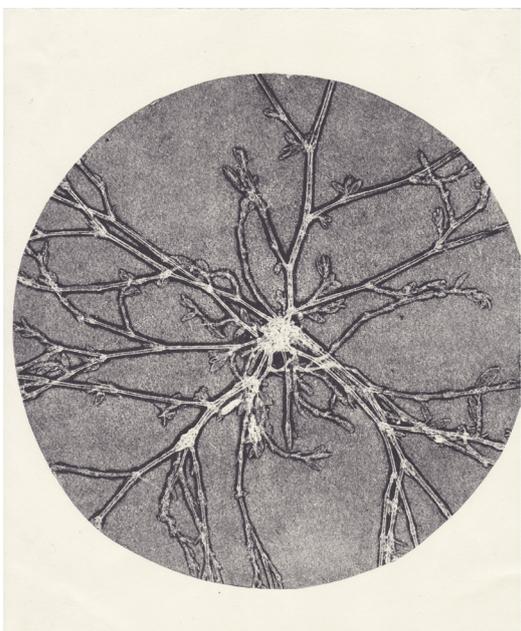
Linogravures, formats multiples

J'ai créé le collectif Flat_Friday avec l'artiste Sixtine Blandin autour du plaisir que nous avons de graver et imprimer. Au départ rendez-vous hebdomadaire, c'était un moyen de garder du temps pour expérimenter et créer librement.

Comme je travaillais en parallèle en temps qu'agent de maintenance des espaces verts (pour le projet Avant Gardener), la plupart de ces gravures sont inspiré de mes impression sur ce métier.



De haut en bas :
Bourgeons de marronnier, épisode 1 (issu d'une série de 4) 2020
Mael, L'enfant-chouette, 2019
La soif de l'arbre, 2019
Schoffelen, 2019
Coiffure Nature + Hedge dresser, 2019
Portrait de jardinier (issu d'une série de 5), 2019



Monotypes, profusion du végétal urbain

Toujours dans la continuité de mon travail de maintenance des espaces verts urbains, j'ai commencé à expérimenter avec les "mauvaises herbes" que nous retirions de la ville et de la vue des citoyens. Je trouve dans le monotype le moyen de magnifier les détails et l'architecture de ces plantes. J'ai développé une technique en 3 étapes qui me permet d'obtenir des images qui rappellent la photographie.



bandeau du haut et de bas : vue de l'exposition la Crique du Rhin, 2021





Structures lumineuses

Je conçois aussi des structures en bois découpé qui viennent accueillir mes monotypes; les impressions sont fixées à des cadres, qui viennent s'emboîter entre deux bases géométriques. Des petites clefs viennent fixer le tout. L'idée est que chacun puisse créer et monter son propre luminaire en choisissant 3, 4 ou 6 panneaux parmi une collection de monotypes.





Ateliers de découverte du monotype et de la linogravure,

J'anime volontiers des ateliers pour partager les joies de l'expérimentation autour de l'impression. Je propose un atelier bimensuel le samedi matin au CRIC, et je crée aussi des formats spécifiques pour différents partenaires (musée, centre socio-culturel, université...) seule ou avec le collectif. Pour pallier les confinements, nous avons aussi travaillé à un kit pour graver depuis chez soi.