

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

Diplômée en 2019 de la Design Academy Eindhoven, mon expérience de travail s'est principalement construite aux Pays-bas. J'y ai développé une pratique de Design Social en immersion, travaillant le plus possible dans un contexte social particulier (maison de retraite, entreprise de réinsertion, soin de personnes en situation de handicap...), et prenant un rôle (stagiaire, cuisinière...) qui me sert de prétexte à une observation active et à la rencontre avec les acteurs et usagers de ces contextes.

En co-création avec eux, j'essaye d'améliorer le vécu quotidien, de ré-enchanter les actions ou l'environnement habituel. Mes outils sont principalement l'illustration et notamment la gravure (pour donner à voir le quotidien autrement, et communiquer mes idées/observations sans passer par le langage) ainsi que la cuisine/l'alimentation (pour créer du lien social, interroger les habitudes, jouer). C'est la qualité de la rencontre, ainsi que les différents éléments trouvés sur place, qui forment le résultat final.



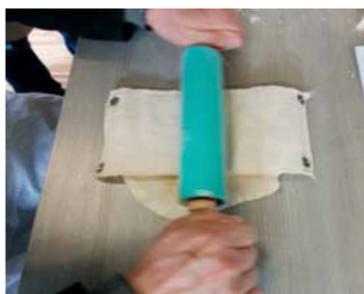
# Atelier de dessin et de cuisine dans un hôpital psychiatrique (projet d'étude)

## Les raviolis de la colère

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.

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'ai aussi imprimé les dessins sur des rouleaux de papier toilette).



# Proposition d'un nouvel art de la table dans les maisons de retraite (projet d'étude)

*ReAct, nouveaux couverts pour personnes pas si fragiles*

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 a 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.



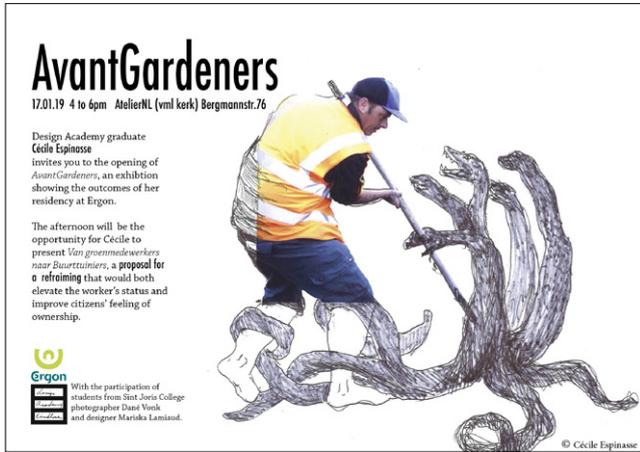
1) Bouchon/paille personnel, adapté à l'ergonomie et les goûts esthétique de chaque résidents. En céramique, inspiré des manches de canes.

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.



# 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.



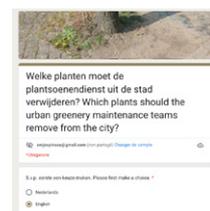


## Installation interactive et ateliers d'impressions au Museum Centraal d'Utrecht

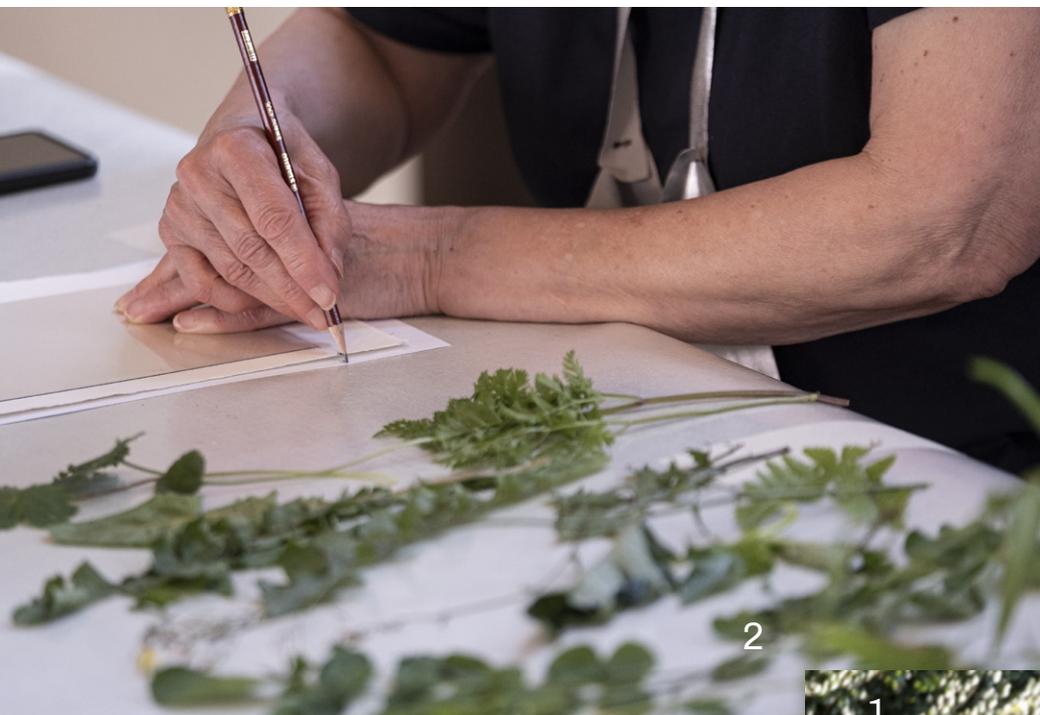


Cette installation informe et questionne les choix de maintenance des espaces verts d'Utrecht. Conçue à la suite de 2 mois de recherche au sein d'une équipe d'agent de maintenance, elle utilise une des roulottes où ils font généralement leur pause, très reconnaissable pour les habitants. Le recto décrit 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'approprier 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.

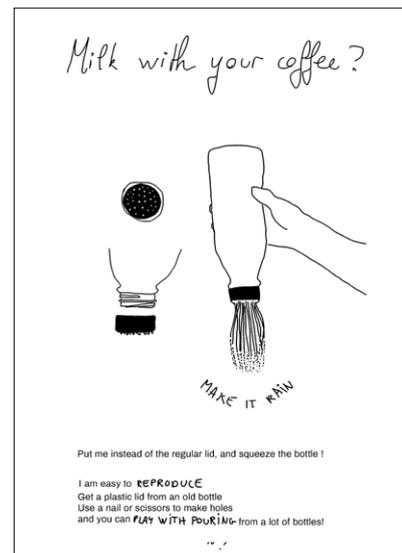
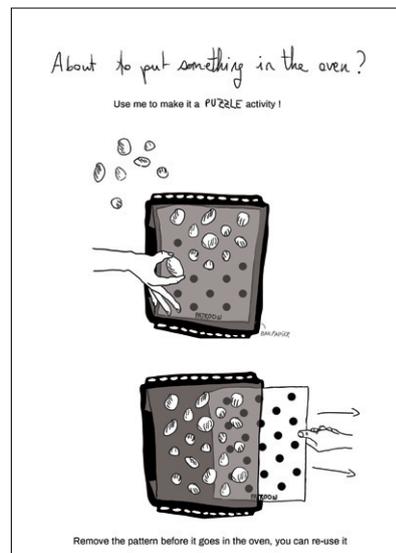
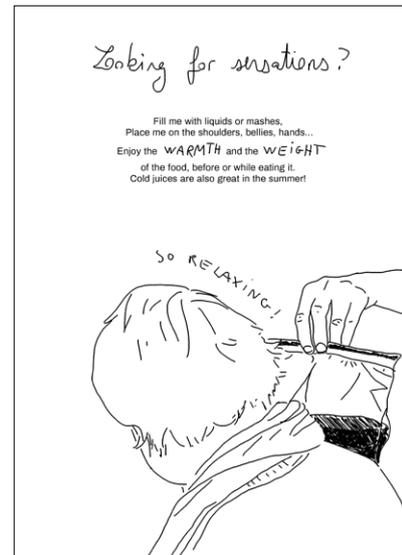
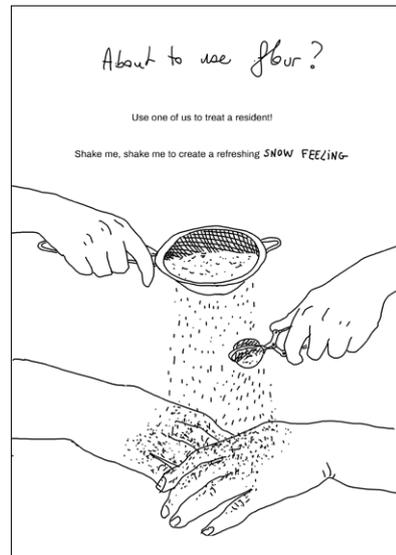


crédit pour les photos de cette page:  
Eddo Hartman et le Centraal Museum Utrecht

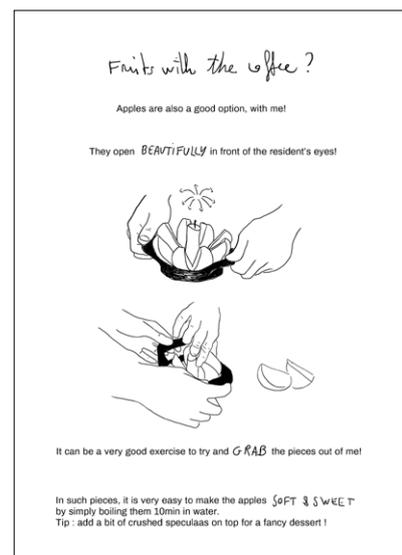
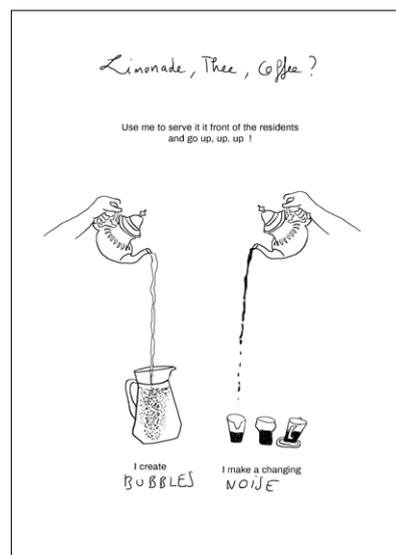
# Collection de 10 outils et leurs modes d'emploi illustrés pour encourager le personnel qui s'occupe de personnes porteuses de handicaps lourds à transformer la préparation et le service des repas en activités sensorielles.



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



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 faits qui leur sont livrés. (voir page suivante)



# 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 salad
- > 10 minutes available, taste + smell: make a ratatouille out of me!

### Ratatouille recipe

Preparation: 5 to 10 min  
Cooking: 10 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



## 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...

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.

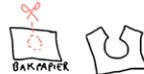
*Home-baked cookies today? Oh, yes! And what about a massage on those shoulders? I want that, too! It is not too beautiful to be true. Erik from the centrale kitchen is delighted to offer you fresh dough, that you would only have to spread on a baking paper and cook for 10 minutes in the oven. But why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

### Preparation:

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



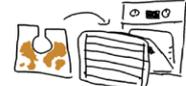
### Massage:

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.





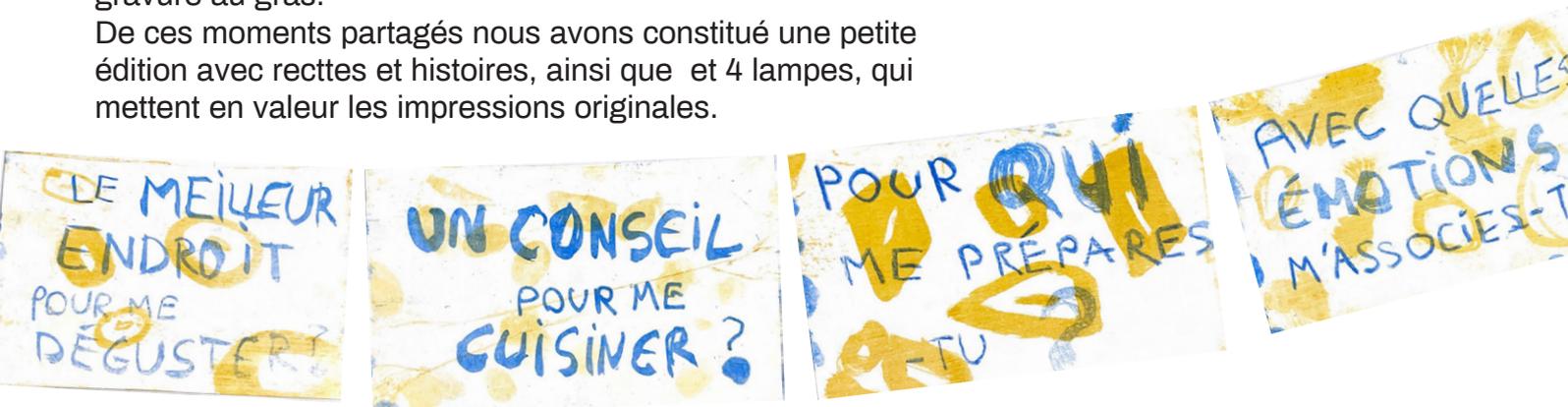
## Le Café ça beigne, espace temporaire de convivialité

Imaginé en collaboration avec l'artiste et cheffe cuisinière Marie Storup, le *café ça beigne* est un bar, une friteuse et une presse à imprimer sur caddie. Nous avons parcouru les rues de HautePierre en offrant des beignets en échange de souvenirs, histoires ou recettes, et proposé aux gourmands de laisser leur trace grâce à la kitchen-litho, un procédé de gravure au gras.

De ces moments partagés nous avons constitué une petite édition avec recettes et histoires, ainsi que et 4 lampes, qui mettent en valeur les impressions originales.

dans le cadre de la résidence artistique de l'association Horizome.

horizome

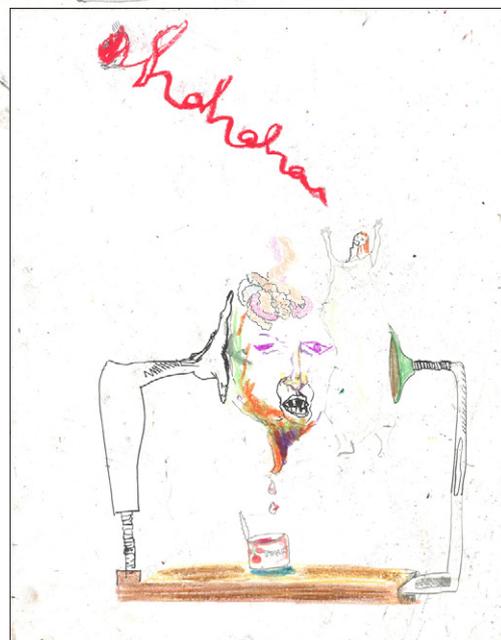


## Pratique en atelier

En parallèle (et souvent inspirée) de ce travail in-situ, j'ai aussi une pratique d'atelier, centrée sur l'impression de monotypes et de linogravures, que je monte parfois en structures lumineuses.

Je propose aussi des ateliers de découvertes des techniques d'impressions en relief. J'éprouve un réel plaisir à faire découvrir les joies de l'impression aux autres, à leur donner les outils pour qu'ils puissent inventer, créer, et s'émerveiller du résultat. De plus, la variété du public et des contextes de ces ateliers supposent l'invention de nouveaux formats et me pousse à garder active ma recherche plastique.

**Dessins thérapeutiques**  
Pastel gras sur papier, formats multiples

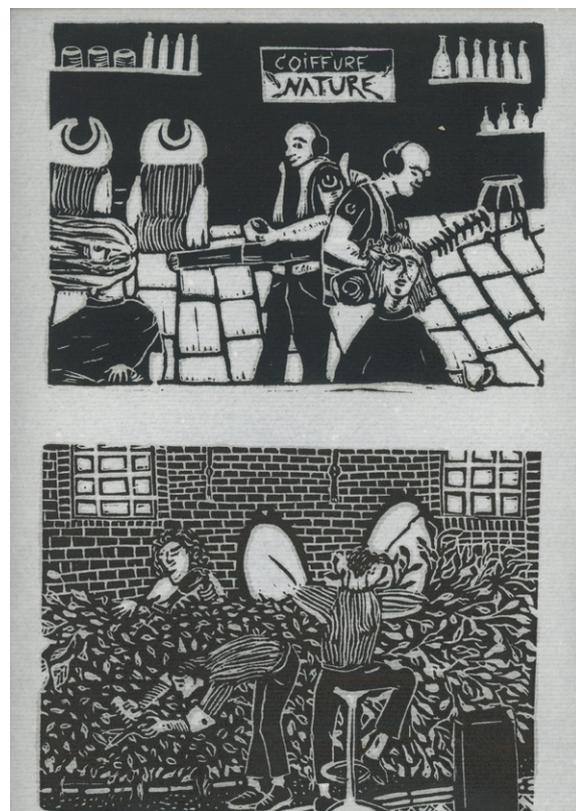
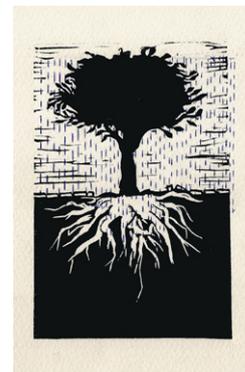




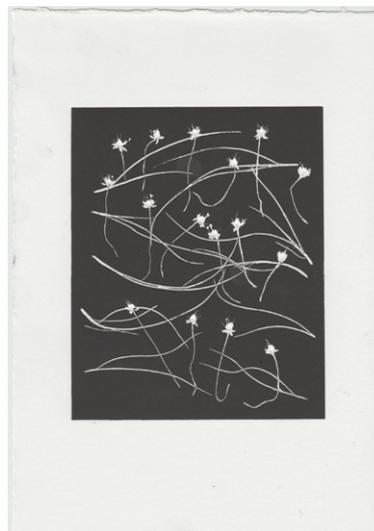
## Linogravures, formats multiples

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 inspirées de mes impressions 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

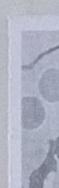


## Monotypes, profusion du végétal urbain

Toujours dans la continuation 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 citoyen. 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.

J'organise des ateliers pour faire découvrir cette pratique et sensibiliser le publique à cette problématique (voir page suivante).

vue de l'exposition la Crique du Rhin, 2021

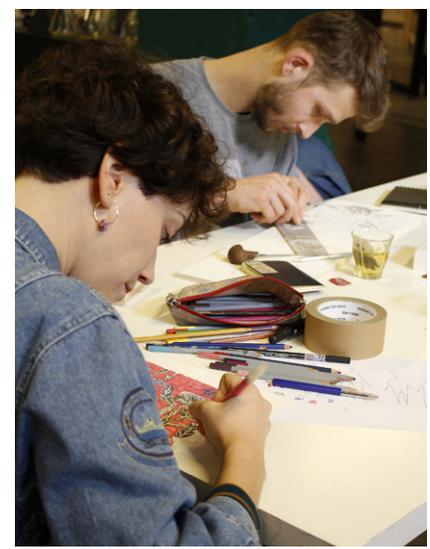




## Structures lumineuses

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

J'anime volontiers des ateliers pour partager les joies de l'expérimentation autour de l'impression en relief, avec ou sans presse à imprimer. Monotypes, linogravures, tampons, gaufrages... Je propose des workshops dans mon atelier et je crée aussi des formats spécifiques pour différents partenaires (musées, centre socio-culturels, universités, festivals...).



## **Contactez-moi !**

Cécile Espinasse,  
1 boulevard de la Marne  
67000 Strasbourg

+33 (0) 7 49 98 54 41  
[cecile.espinasse@protonmail.com](mailto:cecile.espinasse@protonmail.com)

[cecileespinasse.eu](http://cecileespinasse.eu)