

REVUE DE PRESSE

2021

CONCOURS

NEW LIVING WOOD



SOMMAIRE

PRESSE AGENCE, 21 juillet 2021, *Floriane DUMONT*

ARCHITECTURES BOIS, 21 juillet 2021, *Claire THIBAULT*

WOODSURFER, 15 juillet 2021, *Anna ADER*

SÉQUENCES BOIS, 09 juillet 2021, *Clothilde FEUGEAS*

LE BOIS INTERNATIONAL, 08 juillet 2021, *Stéphane JARDIN*

LE BOIS INTERNATIONAL.COM, 08 juillet 2021, *Stéphane JARDIN*

INTRAMUROS, 03 juillet 2021

L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS, 01 juillet 2021, *Amandine ROBERT*

LE COURRIER DU MEUBLE ET DE L'HABITAT, 25 juin 2021, *F.S*



PRESSE AGENCE

Publié le 21 juillet 2021 par Floriane DUMONT

PARIS : Le lauréat du concours New Living Wood 2021

 presseagence.fr/lettre-economique-politique-paca/2021/07/21/paris-le-laureat-du-concours-new-living-wood-2021/

July 21, 2021

ESPACE STOCKAGE / PRÉPARATION

«CUISINIVRAC»



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'intérieure. 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.

[EN SAVOIR PLUS](#)

1/1



ARCHITECTURES BOIS

Publié le 21 juillet 2021 par Claire THIBAULT

Date : 21/07/2021
Heure : 16:38:46
Journaliste : Claire Thibault

Architecture **BOIS**

www.architecturebois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Espace repas en bois : 4 jeunes designers repérés pour leurs projets

Imaginer un espace repas en bois, tel était le défi du concours New **Living Wood 2021**. Quatre étudiants ont conquis le jury par leurs propositions innovantes. De la cuisine bois, en passant par des réfectoires en bois, découvrez les aménagements qui pourraient faire partie, demain, de votre quotidien !

L'espace repas de demain s'habille de bois, à l'occasion du concours New **Living Wood**. Étudiants et jeunes professionnels du design et de l'aménagement intérieur ont en effet planché sur l'utilisation du bois dans les espaces de repas, qu'ils soient privés ou collectifs.

Alors que la crise sanitaire liée à la Covid-19 impacte notre façon de prendre les repas, comment penser 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 donc présenté une réponse en proposant un véritable projet immobilier et d'agencement intérieur* »

, expliquent les organisateurs du concours.

Cette année, le jury se composait de Mégane Servadio (French Design), Sabine Boury (UIPC), Sarah Laroussi (CNDB), Morgane Pluchon (Lapeyre), Benoît Cauchard (UMB-FFP), Bertrand Gauthier (UICB) et Claire Leloy pour le projet « Impact » (Meedle/Codifab).



www.architecturebois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Un espace repas bois, en vrac !

Le premier prix revient à Théo Descantes, de l'école LISAA Paris. Son projet Cuisinivrac offre une solution de stockage innovante en bois. Il a ainsi imaginé un rangement mural alimentaire, en bois de Cèdre et de Chêne. Sa proposition encourage ainsi la pratique du vrac, tout en facilitant les préparations. Tous les ingrédients sont ainsi visibles et à portée de main !

Comprendre son projet en vidéo



Une cuisine commune étudiante en bois



www.architecturebois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Le projet Greffectoire de Lou Fleurigeon et Poillot Judith reçoivent le 2 e prix du concours. Ces étudiants de l'école La Martinière-Diderot, à Lyon, ont imaginé une cuisine étudiante commune, avec du mobilier bois.

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.

Comprendre son projet en vidéo



Un réfectoire mobile en bois

Le 3 e prix revient à Rébecca Rival de l'école LISAA Paris. Son projet Process'Local est un réfectoire mobile en bois. Il combine restauration rapide et cuisine traditionnelle, dans un esprit de convivialité qui stimule l'appétit !

Comprendre son projet en vidéo

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.

L'objectif de ce concours national est de valoriser les étudiants et jeunes professionnels, architectes et designers, et promouvoir les usages du matériau bois.



WOODSURFER

Publié le 15 juillet 2021 par Anna ADER



Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Juillet - aout
2021

Page de l'article : p.9



Page 1/1



New Living Wood 2021

L'édition 2021 du concours New Living Wood a réuni trois écoles françaises de design : Ensaama Paris, Lisaa Paris et La Martinière-Diderot Lyon. 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 concours présente des projets prospectifs et innovants dédiés à la filière bois. L'espace-repas de demain a été le thème proposé aux participants cette année. Le premier prix a été attribué au projet Cuisinivrac, présenté par Théo Descantes de Lisaa Paris. Au menu : une cuisine équipée de différentes briques de bois, sous forme de rangement mural alimentaire. Bois de cèdre et de chêne sont réunis afin de limiter les emballages en favorisant au maximum le vrac et en facilitant les préparations. Découvrez tous les projets sur le site du concours : www.newlivingwood.lefrenchdesign.org



SÉQUENCES BOIS

Publié le 09 juillet 2021 par Clothilde FEUGEAS

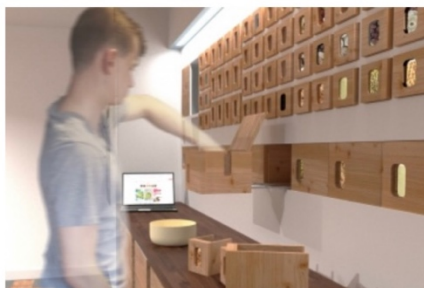
EXPOSITION VIRTUELLE : New Living Wood

Rédigé par Clothilde FEUGEAS

Publié le 09/07/2021

Partager

Tweeter



Le concours New Living Wood, à destination d'étudiants designers et architectes d'intérieur, vient de publier son palmarès. Trois prix ont été attribués pour des projets sur le thème de « l'espace-repas de demain ». Les projets finalistes sont à retrouver dans une exposition en ligne.

Depuis 2017, le concours New Living Wood récompense les étudiants en design et architecture d'intérieur issus de 3 écoles françaises de design : ENSAAMA Paris (depuis 2019), LISAA Paris et La Martinière-Diderot Lyon.

L'initiative de ce concours national revient aux organisations professionnelles de la filière bois réunies au sein du Codifab (UMB-FFB, CAPEB, UIPC, UICB), lequel assure le soutien financier du concours. L'association VIA (design français) coordonne le tout afin de primer des projets prospectifs et innovants, de sensibiliser les professionnels du bois à l'intégration du design dans leur stratégie de développement, et de valoriser le matériau bois pour développer ses utilisations et promouvoir la création à partir de celui-ci.

L'édition annuelle se voit marquée par la crise sanitaire, tant par ses modalités d'exposition (100% digital) des projets finalistes, que par son thème « l'espace-repas de demain ». En effet, le sujet questionnait cette année l'impact de cette période sur la manière de prendre nos repas. Parmi les critères d'évaluation figuraient, entre autres, la justification de l'essence de bois et une réflexion sur les assemblages, de quoi intéresser les professionnels de la filière.

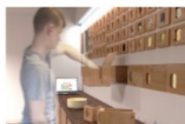
Parmi la quinzaine de projets, les trois lauréats ont investi les questions environnementales et sociétales sous des angles divers.

Le projet CUISINIVRAC, de Théo Descantes de LISAA Paris, a gagné le 1er prix. L'étudiant a travaillé sur la question des emballages ménagers, en proposant une cuisine où le stockage des produits alimentaires se fait dans un rangement directement intégré dans un mur, à l'aide de briques de bois de différentes tailles. Mobilisant les bois de cèdre et de chêne pour ces rangements, le projet questionne les enjeux environnementaux actuels visant à réduire la production d'emballages.

Le Projet GREFFECTOIRE, de Lou Fleurigeon et Judith Poillot de La Martinière-Diderot Lyon, a reçu le 2e prix. Né de l'observation des usages des cuisines étudiantes communes de résidences universitaires, le projet combine trois intentions : développer les liens sociaux, améliorer le bien-être et limiter les conflits d'usages. Une greffe en façade permet de développer la surface de la cuisine. Des modules individuels de casier cuisine en bois et plastique recyclés sont développés par le binôme étudiant. Ils servent au transport des ustensiles et aliments, ainsi que de planche à découper une fois retournés. Chaque étudiant peut ainsi venir dans la cuisine avec son casier, l'encaster au plan de travail et cuisiner.

Le projet PROCESS'LOCAL, de Rébecca Rival de LISAA Paris, a obtenu le 3e prix. Se voulant humaniste, le projet PROCESS'LOCAL est un réfectoire mobile mêlant restauration rapide et cuisine traditionnelle. Conjuguant convivialité et authenticité, le projet intègre lui aussi les enjeux environnementaux autour de l'alimentation en proposant un lieu pour cuisiner à partir de produits locaux et anti-gaspillage. Côté construction, le choix de matériaux légers comme le pin permet une faible masse du réfectoire mobile – moins de 500 kg –, le rendant transportable à mains nues par une vingtaine de personnes.

Plus d'informations sur : <https://newlivingwood.lefrenchdesign.org/edition-2020-2021>





Date : 08/07/2021
Heure : 14:27:57
Journaliste : Stéphane Jardin

www.leboisinternational.com
Pays : France
Dynamisme : 4



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Trois projets primés pour l'exposition New Living Wood

Le Bois International



Le projet Cuisinivrac, lauréat du concours.

Crédit photo

L'édition 2021 du concours New Living Wood a eu lieu début juin afin de rassembler jeunes professionnels et étudiants du monde du design et de l'architecture autour d'un thème commun : l'espace-repas de demain. Un thème résultant du constat suivant : *«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»* .

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, à travers des projets innovants. *«Bien que le concours soit uniquement virtuel, cela n'enlève rien de la qualité des projets»* , soulignent les organisateurs.

Dans le cadre de ce concours, trois prix ont été décernés : le premier est allé au projet Cuisinivrac, par Théo Descantes, de l'école Lisaa Paris : il s'agit d'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 les emballages en favorisant au maximum le vrac et en facilitant les préparations.

Le second prix a été décerné au projet Greffectoire, par Lou Fleurgeon et Judith Poillot, de La Martinière Diderot située à Lyon, projet tiré des observations du mobilier des cuisines étudiantes communes. *«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»*, a estimé le jury.



LE BOIS INTERNATIONAL

Publié le 08 juillet 2021 par Stéphane JARDIN

Le Bois
INTERNATIONAL
» L'officiel du bois
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : Du 10 au 17
juillet 2021
Page de l'article : p.6-7



Page 1/2

Construction Trois projets primés pour l'exposition New Living Wood



L'édition 2021 du concours New Living Wood a eu lieu début juin afin de rassembler jeunes professionnels et étudiants du monde du design et de l'architecture autour d'un thème commun : l'espace-repas de demain. Un thème résultant du constat suivant : «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».

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, à travers des projets innovants. «Bien que le concours soit uniquement virtuel, cela n'enlève rien de la qualité des projets», soulignent les organisateurs.

Dans le cadre de ce concours, trois prix ont été décernés : le premier est allé au projet Cuisinivrac, par Théo Descantes, de l'école Lisaa Paris : il s'agit d'une cuisine équipée de différentes briques de bois, composée de son stockage de rangement mural alimentaire. Bois de cèdre et bois

Tous droits réservés à l'éditeur

LIVINGWOOD-MDI 5924041600508



REVUE DE PRESSE



Concours New Living Wood : Découvrez les lauréats de l'édition 2021



Initié par le Codifab (réunion des organisations professionnelles de la filière bois), le concours New Living Wood s'adresse aux étudiants en design et architecture d'intérieur et est organisé par Le FRENCH DESIGN by VIA. Les lauréats de la dernière édition viennent d'être dévoilés.

La cuisine était au cœur de la thématique 2021 du concours New Living Wood : les étudiants étaient en effet invités à proposer des solutions d'aménagement autour de « l'espace repas de demain » en utilisant les propriétés du bois dans leurs projets, par exemple ses propriétés mécaniques, isolantes, ou acoustiques.

Comme le précise Jean-Paul Bath, directeur du FRENCH DESIGN by VIA, « *la nouvelle génération est aujourd'hui en mesure d'apporter de nouvelles réponses, et de soulever de nouveaux enjeux dans le vivre bois, l'aménagement d'espaces de vie originaux, adaptables et humains. Le concours New living wood présente des projets prospectifs et reflète les tendances de demain dans nos aménagements d'intérieurs* ».

1er prix Cuisinivrac, par Théo Descantes (LISAA, Paris)

Son projet ? Utiliser les propriétés du bois pour imaginer un système de stockage des aliments en vrac, qui respecte bien sûr les normes sanitaires.

Vidéo : https://youtu.be/GhpNg0Ws_yc

L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS

Publié le 01 juillet 2021 par Amandine ROBERT

Découvrez les lauréats de New Living Wood, l'exposition 100 % digitale des meilleurs projets bois

Découvrez les lauréats !

Publié le 1 juillet 2021

Par **Amandine Robert** 

Le concours des jeunes designers

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.

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.



Concours New Living Wood : le bonheur est dans le bois !

25 juin 2021

Concours New Living Wood : le bonheur est dans le bois !

Le palmarès du concours New Living Wood 2021, orchestré par Le FRENCH DESIGN by VIA, illustre la pertinence du matériau bois pour concevoir les espaces de vie de demain dans le respect des impératifs de développement durable.

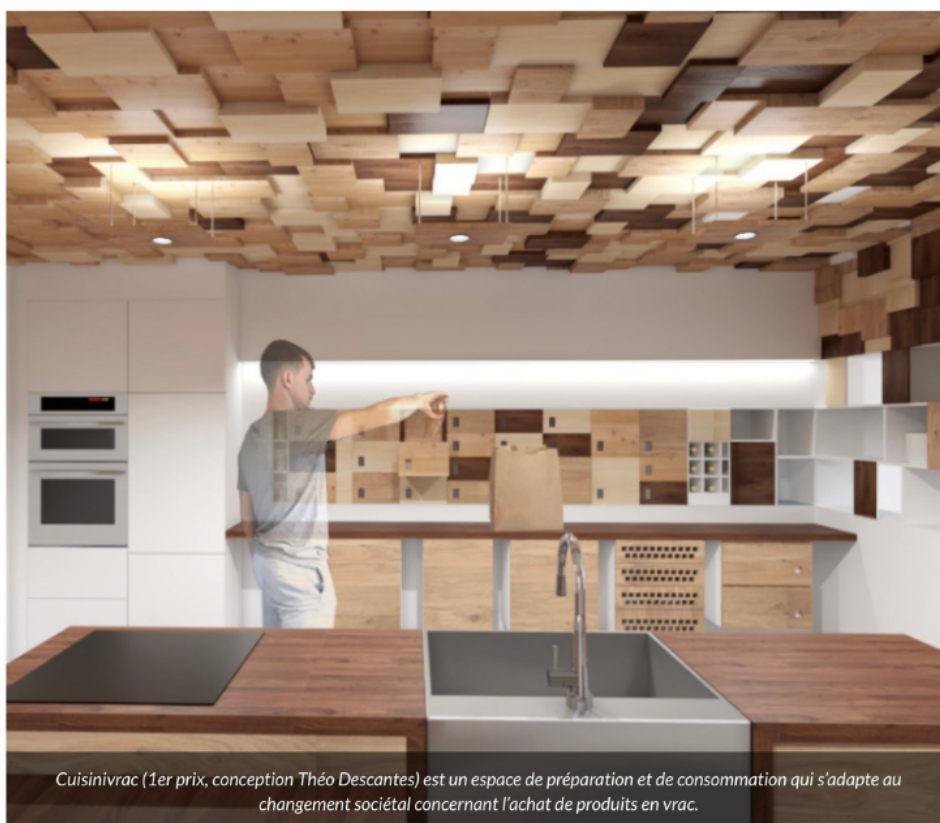
Donner aux étudiants en design et architecture d'intérieur l'occasion de mettre en évidence la modernité et les propriétés du bois dans l'aménagement intérieur, tel est l'objectif du concours New Living Wood, orchestré par Le FRENCH DESIGN by VIA. Ce matériau renouvelable est aujourd'hui reconnu comme durable, et favorable à la lutte contre le changement climatique, puisqu'1 seul m³ de bois emprisonne, pendant sa croissance, une tonne de CO₂. Par ses propriétés mécaniques élevées, mais aussi isolantes et acoustiques, sans oublier sa chaleur naturelle et son potentiel décoratif, le bois s'impose aujourd'hui dans de nombreux projets, depuis les immeubles grandes hauteurs jusqu'à l'agencement et le mobilier. « *La nouvelle génération est aujourd'hui en mesure d'apporter de nouvelles réponses, et de soulever de nouveaux enjeux dans le vivre bois, l'aménagement d'espaces de vie originaux, adaptables et humains. Le concours New living wood présente des projets prospectifs et reflète les tendances de demain dans nos aménagements d'intérieurs* », déclare Jean-Paul Bath, le directeur du French Design by Via.

Une thématique « L'espace repas de demain »

Initié par les organisations professionnelles de la filière bois – UMB-FFB, CAPEB, UICB, UIPC – réunies au sein du Codifab qui le finance depuis 2018, ce concours a donné lieu à une édition 2021 intégralement digitale, sous le thème « L'espace repas de demain ». Les candidats ont été invités à imaginer l'espace cuisine de demain – répondant aux évolutions sociétales et aux questions qui cuisine, comment cuisine-t-on, pour qui, selon quelle organisation de l'espace – en proposant un véritable projet immobilier et d'agencement intérieur. Le jury, composé de représentants de ces différentes organisations et d'experts en design, s'est réuni le 8 juin pour désigner les lauréats, parmi les projets candidats, imaginés par les étudiants des écoles supérieures d'art et de design partenaires*.

Le 1^{er} Prix de cette édition 2021 a été attribué à Cuisinivrac, par Théo Descantes (LISAA, Paris). L'étudiant a imaginé un concept de préparation et de consommation qui répond à l'impératif de réduction des emballages. Un ingénieux système de box en bois permet de stocker les aliments en vrac, et de les protéger de façon saine et esthétique, en faisant appel aux propriétés de ce matériau.





Cuisinivrac (1er prix, conception Théo Descantes) est un espace de préparation et de consommation qui s'adapte au changement sociétal concernant l'achat de produits en vrac.

Le 2^{ème} Prix a été attribué au projet Greffectoire (Lou Fleurigeon et Judith Poillot, École La Martinière, Lyon), et le 3^{ème} Prix revient au projet Process'Local (Rébecca Rival, LISSA Paris).

**L'École nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art (ENSAAMA, Paris), l'Institut supérieur des arts appliqués (LISAA, Paris), et L'École La Martinière Diderot (ESAA, Lyon), L'École supérieure d'art et de design (ESAD, Reims), et l'institut Strates (Sèvres).*

