

Les Rencontres des Savoir-faire

Nov. 2025

Janv. 2026



RENCONTRE 1

À table, tout est art ! Les arts décoratifs de la gastronomie

PIERRE SANNER, MARC BAYARD

Les Rencontres des Savoir-faire

Nov. 2025

Janv. 2026

Les Rencontres des Savoir-faire sont une nouvelle programmation culturelle coproduite par les Manufactures nationales – Sèvres et Mobilier national, le Campus d'excellence Mode, Métiers d'Art et Design – Manufacture des Gobelins et l'École des Arts Décoratifs – PSL à destination de tous les publics et spécifiquement des futurs professionnels de la création.

Ouvertes à toutes et tous, ces rencontres uniques en France, programmées depuis près de quinze ans, permettent d'appréhender l'évolution des pratiques, les sujets d'actualités et les innovations dans l'art, l'artisanat et le design. Elles ont vocation à transmettre des connaissances sur l'histoire et le patrimoine des arts décoratifs, mais aussi sur l'avenir des métiers d'art et des savoir-faire associés.



Les responsables des palaces et des maisons de la gastronomie, les chefs cuisiniers et les équipes hôteliers développent un esprit des lieux singuliers et harmonieux. Créations, arts de la table et de la décoration, argenterie et coutellerie, verrerie, accrochage d'œuvres d'art ou design, les passionnés de ces créateurs d'exception convoquent avec audace les détenteurs de savoir-faire sans pareil. Les cinq sens sont sollicités, parfois déstabilisés.

Les accords réfléchis prodiguent des sensations inconnues qui assurent à ces établissements le statut d'ambassades de l'art de vivre à la française. Des gestes, des connaissances propres au patrimoine immatériel s'émancipent ainsi, guidés par le talent des créateurs qui savent rendre tangible des plaisirs infinis grâce à leur savoir-faire.

[mardi 4 novembre / 18h30]

La stratégie du collectif des Entreprises du Patrimoine Vivant : la filière de la gastronomie

- Béatrice Brandt
Le Jacquard Français
- Philippe Moreau Chevrolat
Agence No Com

[mardi 2 décembre / 18h30]

Vin de Champagne d'art et de fête

- Laure Ménétrier
Directrice du musée des vins de Champagne à Epernay
- Caroline Carton
Responsable des projets culturels et expériences, Maison Ruinart

[mardi 13 janvier / 18h30]

Les énergies de la terre au service de la gastronomie

- Jean-Charles Hameau
Directeur du musée Adrien Dubouché
- Elsa Bachelard
Musée Adrien Dubouché

À l'occasion de l'exposition *Les énergies de la terre*, Limoges, musée Adrien Dubouché (du 12 déc. 2025 au 25 mai 2026)

RENCONTRE 2

La matière mise à nu

CHARLES-EMMANUEL DEBAR

Biosourcés, géosourcés, locaux ou bien encore issus de l'économie circulaire, quels changements l'utilisation de ces matériaux induisent-ils en terme de savoir-faire, de métier et de société ?

Qu'ils exercent en tant qu'architecte, artisan ou designer, les intervenants seront invités à s'exprimer sur leur travail et sur leur rapport à la matière à l'heure où les enjeux environnementaux et sociaux sont prépondérants.

Ces tables rondes sont animées par Charles-Emmanuel Debar, pilote du projet de la Grande Matériauthèque du Campus Mode, Métiers d'Art et Design – Manufacture des Gobelins. Ce projet en cours de réalisation, prendra place au sein du bâtiment Chabrol sur le site des Gobelins, Il est soutenu par la Fondation Bettencourt Schueller.

[mardi 18 novembre / 18h30]

Terre nourricière : matériaux à base de terre crue

- Louise Dubois
Designer matériau (Atelier Aïno)
- Frédérique Jonnard
Artisane terre crue (Atelier Terramano)
- Chloé Grossetête
Architecte (MAAU)

[mardi 9 décembre / 18h30]

Les défis des déchets, matériaux issus du recyclage et du réemploi

- Louise Thiard
Architecte et ingénieur (Extralife)
- Clara Simay
Architecte (Grand Huit)
- Luc Monvoisin
Designer (Kataba)
- Jérémie Triaire
Architecte d'intérieur (Premices and Co)

[mardi 20 janvier / 18h30]

Origines végétales : matériaux biosourcés & locaux

- Juliette Rougier
Artiste et designer
- Jean-Baptiste Dubois
Designer (Studio Jean Baptiste Dubois)
- Alexandre Fougea
Designer et ingénieur (Studio Alexandre Fougea)
- Lucien Dumas
Architecte et ébéniste (Materra-Matang)

RENCONTRE 3

Nouvelles perspectives artisanales

GRÉGOIRE TALON

Les Nouvelles perspectives artisanales donnent la parole à celles et ceux qui mettent les savoir-faire au service du monde de demain et vous invitent à considérer l'artisanat - ses ressorts, ses ressources et ses vertus - comme un levier d'innovation.

À l'occasion de ces deux premières tables rondes, nous irons parcourir nos terroirs et sonder les savoir-faire d'antan à la recherche de solutions pour traiter les grands enjeux du XXI^e siècle.

Porté par le Campus MoMAde, conçues et animées par Grégoire Talon, coordinateur du Conservatoire des Gestes et des Savoir-faire, les Nouvelles perspectives artisanales s'inscrivent dans le projet Re Source, une opération soutenue par l'État dans le cadre de l'AMI « Compétences et Métiers d'Avenir » du Programme France 2030, opéré par la Caisse des Dépôts.

[mardi 25 novembre / 18h30]

Objectif Terroir : les territoires sources d'innovations

- Olivia Bertrand
Tisserande (Directrice générale et Cofondatrice de Laines Paysannes)
- Jérôme-Louis Tarbouriech
Chargé du Pôle métiers d'art de Saint Amand Montrond (Délégué Région Centre Val de Loire - Ville et Métiers d'Art)
- Nicolas Verschaeye
Designer et directeur pédagogique (Post master Design des Mondes Ruraux, ENSAD)
- Benoit de Combret
Ingénieur, sculpteur (Fondateur de l'Atelier De Combret)

[mardi 27 janvier / 18h30]

Futur Antérieur : s'inspirer d'hier pour repenser demain

- Zoé Tric
Architecte, chercheuse et formatrice terre crue (AMACO)
- Bertand Vignau-Lous
Designer (co-fondateur de l'agence Entreaute)
- Clémence Bénézet
Chercheuse en analyse de l'activité (Institut français du cheval et de l'équitation)
- Clément Bottier
Artisan Designer Textile - colorants organiques naturels, Enseignant ENSAD



Les Rencontres des Savoir-faire sont
programmées par

Marc Bayard

Directeur de la recherche et de l'innovation,
Manufactures nationales

Héloïse Leboucher

Directrice opérationnelle du Campus Mode,
Métiers d'Art et Design

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE
DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

→ [Lien d'inscription ici](#) ←

Les Rencontres des Savoir-faire

42, avenue des Gobelins,
75013 Paris

 Les Gobelins

Pour toute information,
contacter Valérie Ducos :
valerie.ducos@culture.gouv.fr



Avec le soutien de :



Et en partenariat avec :



CALENDRIER

● NOVEMBRE 2025

[mardi 4 novembre / 18h30]

**La stratégie du collectif des Entreprises
du Patrimoine Vivant : la filière de la gastronomie**

[mardi 18 novembre / 18h30]

Terre nourricière : matériaux à base de terre crue

[mardi 25 novembre / 18h30]

Objectif Terroir : les territoires sources d'innovations

● DÉCEMBRE 2025

[mardi 2 décembre / 18h30]

Vin de Champagne d'art et de fête

[mardi 9 décembre / 18h30]

**Les défis des déchets, matériaux issus du recyclage
et du réemploi**

● JANVIER 2026

[mardi 13 janvier / 18h30]

Les énergies de la terre au service de la gastronomie

[mardi 20 janvier / 18h30]

Origines végétales : matériaux biosourcés & locaux

[mardi 27 janvier / 18h30]

Futur antérieur : s'inspirer d'hier pour repenser demain