Information sur le produit

OFFICINA ALESSI Service à thé et à café MEIER

Numéro d'article : OAL13 / Fabricants: Officina Alessi



236.450,00 €

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

Délai de livraison : 6 à 8 mois

Dimensions / données techniques :

Matériau : argent sterling 925/1000

Set composé de :
1 cafetière
1 théière
1 pot à lait

Information sur le produit

1 sucrier
1 plateau

Édition : Limitée à 99 exemplaires

Année : 1983

Design : Richard Meier

Remarque : l'ensemble est fabriqué entièrement à la main pour vous, sur commande.

"Tea & Coffee Towers"

Le projet des "Tea & Coffee Towers", lancé par Alberto Alessi et Alessandro Mendini en 2002, jouit depuis longtemps d'un statut légendaire. Trois nouvelles interviews viennent de paraître, dans lesquelles David Chipperfield, Greg Lynn et Gary Chang expliquent comment ils ont procédé.

Alessi a toujours su allier de manière particulière le côté pratique et la mode. De nombreuses sources d'inspiration ont été exploitées, les formes et les matériaux ont été considérés de manière nouvelle et inhabituelle pour donner naissance à des produits exceptionnels. La liste des architectes et designers connus qui travaillent et ont travaillé pour Alessi est donc longue. Elle va - pour n'en citer que quelques-uns - d'Aldo Rossi, des frères Castiglione, de Richard Sapper et d'Enzo Mari à Philippe Starck, aux Bouroullec et à Jasper Morisson. Des incunables pour l'usage quotidien ont ainsi vu le jour à maintes reprises.

Mais cela ne suffit pas. En tant qu'éclaireur, Alberto Alessi a également exploré des régions qui se situent au-delà des choses quotidiennes et pratiques. C'est ainsi que le designer Alessandro Mendini a développé avec Alberto Alessi le projet "Tea & Coffee Piazza" dès 1983, en pleine effervescence du postmodernisme. Avec ce projet, il a donné l'impulsion pour se pencher de manière radicale sur la conception de services à thé et à café en argent, mais aussi sur la conception elle-même et ses multiples possibilités. Onze des plus importants jeunes architectes internationaux ont pu convaincre Alessi et Mendini d'aborder la tâche de manière analytique et à la manière d'un manifeste architectural. Les résultats ont été surprenants et originaux. Tous les projets ont aiguisé le sens de la construction, de la composition et du symbolisme, parfois avec une bonne dose d'ironie. Michael Graves a conçu des pots qui ressemblent à des tours de défense, Charles Jencks a décliné le langage des formes des colonnes antiques et chez Aldo Rossi, les couvercles des pots ressemblent à des toits à pignons pointus. Et tous les ensembles se sont regroupés en tant qu'ensemble architectural sur la piazza du plateau.

En 2003, Alberto Alessi et Alessandro Mendini ont repris l'idée une nouvelle fois, toujours dans l'optique d'une interaction entre les disciplines de l'architecture et du design. Ce qui les préoccupait alors, c'était le rapport entre la création à grande échelle de l'architecture - et à petite échelle du design. La crème de la crème des architectes, qu'ils s'appellent Gary Chang ou David Chipperfield, Morphosis, Greg Lynn ou SANAA, a été invitée à participer à l'expérience. Une fois de plus, une nouvelle voie de création a été empruntée, dans laquelle la réflexion sur sa propre profession s'associe à une tâche concrète. Le projet a donné naissance aux "Alessi Tea & Coffee Towers", dans lesquelles chaque participant joue, à sa manière, avec les dimensions des différentes pièces et l'association de différentes fonctions.

Au total, 31 ensembles de thé et de café ont été créés, chacun étant un objet d'usage domestique chic et raffiné et en même temps une petite scène d'expérimentation créative, autant de solitaires qui forment un paysage urbain dans lequel le corps et l'espace jouent un rôle central.

Information sur le produit

Le projet des "Tea & Coffee Towers" a fait l'objet d'une coopération entre le Museo Alessi et les Edizioni Corraini, qui a donné lieu à la publication de deux DVD d'interviews dans lesquels certains des architectes impliqués donnent des informations sur leurs intentions et l'approche qu'ils ont choisie pour leurs "micro-architectures" et leurs "multiples". Nous vous présentons en exclusivité trois des interviews - avec David Chipperfield, Greg Lynn et Gary Chang - réalisées en collaboration avec l'auteur et réalisatrice Anna Pitscheider.

Comme le raconte David Chipperfield, il était moins intéressé par la création d'un service à thé et à café directement inspiré de l'architecture que par la transposition du processus de conception dont ses bâtiments sont issus à la tâche de design. Ses deux théières, qu'il conçoit comme des récipients pour liquides, renoncent délibérément aux anses, ce qui leur confère une qualité tactile particulière. À quoi doit ressembler un objet qui contient un liquide ? - et : Que signifie verser un liquide ? - telles sont les questions qui ont agité Chipperfield.

Gary Chang pense la construction et l'aménagement comme un processus coopératif. Il a donc observé une tradition locale et l'a ensuite transposée à l'échelle mondiale. Dans son "kung fu-Tea Service", chaque élément correspond à une partie du rituel de la dégustation du thé. Chacun a un aspect différent, on peut jouer avec chacun d'eux, mais ce n'est que de l'interaction de tous que naît le processus vivant de la dégustation du thé.

Greg Lynn a adopté une approche très radicale. Inspiré par la haute technologie, il forme quatre pièces en titane qui constituent un corps unique, mais aussi un groupe ou une famille. Ce qu'il construit est à la fois organique, expressif et érotique. La transformation et l'interaction jouent un rôle central dans l'émergence de la forme. Lynn joue avec les volumes ainsi qu'avec l'utilisation et l'espace qui en résulte et qui se transforme, lorsque les quatre éléments finissent par former une sorte de fleur.

En écoutant les trois architectes et en regardant leurs sets de thé et de café, on n'a pas seulement un aperçu unique du processus de création. C'est aussi à chaque fois une rencontre avec la créativité humaine, sa richesse et sa diversité.

à propos d'Officina Alessi

La collection Officina Alessi comprend les produits les plus sophistiqués, les plus réfléchis, les plus expérimentaux et les plus innovants d'Alessi. On y trouve également les articles en édition limitée et ceux qui ne sont édités qu'en petit nombre.

Depuis 1983, Alessi propose la ligne de produits Officina Alessi, dont le design expérimental a permis à Alberto de créer, entre autres, le projet "Tea and Coffee Piazza", pour lequel onze architectes de renom comme Robert Venturi, Charles Jencks, Hans Hollein ou Richard Meier ont conçu des services à thé et à café en édition limitée. Grâce au projet "Tea and Coffee Piazza", lancé dans un premier temps sous forme de campagne publicitaire, d'"architecture en miniature", Alessi a acquis une reconnaissance internationale comme l'un des principaux représentants du design postmoderne.

Tout sur votre achat

Offres personnalisées au lieu de guerres de prix

Des questions ? Nous avons les réponses

Livraison comme il se doit

Information sur le produit

Programme de bonus

Offres & Promotions actuelles

Notre showroom à Rüsselsheim

Projets réels, qualité authentique

Matériaux, entretien & accessoires