

gO  
22

» Enrichir votre histoire en cultivant vos racines

Tout de GO\*

En 2022, poursuivons ensemble l'écriture de nos alimentations de demain avec gourmandise et enthousiasme.

\* forme ancienne de « avaler tout de gob » du gaulois gobbo « bec, bouche » qui donne ensuite gobet « bouchée, gorgée » en vieux français.

### Intramuros Designer du mois, Décembre 2021

Article de Bénédicte Duhalde

Le mois dernier, le magazine Intramuros nous a fait le plaisir et l'honneur d'inviter Germain Bourré comme designer du mois sur la version en ligne. Un grand merci à Bénédicte Duhalde et Intramuros pour ce nouveau portrait.

Ce sont 20 ans de recherches et accompagnements autour de sujets qui deviennent de plus en plus partagés et prénants qui sont repris dans cet entretien.



Article à lire [ici](#)

### Restaurant Le Gabriel, Chef Jérôme Banctel\*\*

Hôtel La Réserve, Paris.

Depuis le printemps Germ-Studio accompagne à 360° le Chef \*\* Jérôme Banctel. Toute notre méthode d'écoute et de révélation par l'écriture et le dessin est mise en œuvre pour inventer les outils nécessaires dédiés aux équipes et à l'expérience client.

On vous en reparle vite !



Ce projet est aussi l'occasion de collaborer avec des talents complémentaires, un grand merci à Aurore Markowski de l'Atelier Luvin avec qui nous partageons les sujets d'identité graphique et Atelier Lucile Viaud avec qui nous avons créé les « menhirs » comme autant d'alignements éphémères à chaque service.

### Restaurant La Feuille de Chou

Hôtel MOBHOUSE, Saint-Ouen

Cette rentrée 2022 va voir éclore le tout nouveau projet hôtelier de Cyril Auizerate dessiné par Philippe Starck, le MOB HOUSE. Germ-Studio est à l'œuvre pour accompagner le positionnement culinaire des différentes offres de restauration. Projet à suivre !

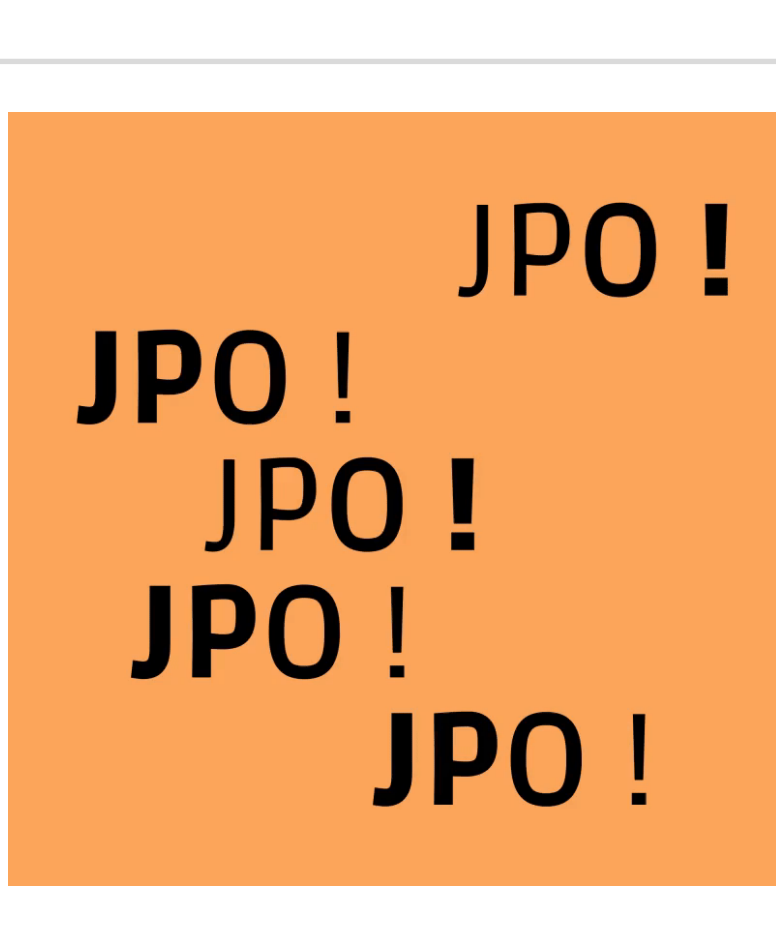


Droits Photographiques 2022 © Julie Limont

### Master Design & Culinaire

ESAD de reims

Cette année encore, rendez-vous ce samedi 22 janvier pour les portes ouvertes [du Master Design & Culinaire](#) de l'Esad de Reims.



### Exposition «Matières à Mijoter»

Maïf social club - 37 rue de Turenne - 75003 Paris

**MATIÈRES À MIJOTER**

QUI DÉCIDE DE CE QUE L'ON MANGE ?



EXPO, ARTS VIVANTS, DÉBATS D'IDÉES, ATELIERS...

01/10/2021 au 29/01/2022

37 RUE DE TURENNE PARIS 3<sup>e</sup>



Derniers jours pour aller voir **Matières à mijoter** qui explore la notion d'alimentation à travers la présentation du travail de onze artistes internationaux et pluridisciplinaires.

5 étudiantes du [Master Design & Culinaire de L'ESAD de Reims](#) y exposent également leur projet. Ils nous invitent à redécouvrir des traditions, à se laisser guider dans une promenade informative et gustative, à partager une expérience esthétique et sensorielle, ou encore à goûter et comprendre le pouvoir nutritif et guérisseur des algues.

