



ميامي تشهد حدث "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët": إعادة الوصل مع الطبيعة ومع بعضنا البعض.

كشفت علامة Perrier-Jouët في إطار انطلاق فعاليات منتدى Design Miami/ 2019 عن "A Banquet of Nature"، وهي عبارة عن تجربة تكونها لحظات مدهشة يعيش خلالها الحضور سحرا نفخت فيه روح جديدة يعيد وصلهم مع الطبيعة ومع بعضهم البعض. "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët" يدعو الحضور للتفنن في طقوس تذوق جديدة دعامتها روح ابتكار حرفيين من مهن مختلفة تابعين للعلامة ويسمون بـArtisans of the Wild، سجلوا أيضا حضورهم خلال مادية الافتتاح التي تم تنظيمها في نزل Faena. شارك هؤلاء الحرفيون، أصدقاء دار Perrier-Jouët، في تأليف حوار صادق وأصيل بين الطبيعة والشمبانيا والتصميم وفن الطبخ.

إعادة ابتكار مادية تخلق الصلة والمعنى

أعدت دار Perrier-Jouët النظر في أعراف المآدب مما آل إلى طرق جديدة في وصل الناس مع بعضهم البعض ومع الطبيعة، تماما كما فعلت حركة الفن الحديث في فجر القرن العشرين. يعود تاريخ هذه العلاقة الفريدة بين العلامة والطبيعة والفن إلى تأسيسها سنة 1811. ولعل أحسن مثال عن شغف دار Perrier-Jouët المزدوج بالطبيعة والفن شعار شقائق النعمان الذي رسمه لها عام 1902 إميل كاللي، أحد معالم الفن الحديث.

شارك كل الحضور في حدث "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët" في رحلة فنية أثارها إبداع حرفيي العلامة Artisans of the Wild الذين صمموا تجربة فريدة حول عدد من المحطات هدفت لحث تجاذب أطراف الحديث ما بين الحضور فمكنتهم من إعادة التواصل مع طبيعتهم وحدهم ومشاعرهم. كما صمم حرفيو Artisans of the Wild كذلك لحظات مدهشة شارك فيها الضيوف على سبيل المثال، طرحت عليهم أسئلة مثيرة خلال مختلف مراحل المادية عبر هواتف وضعت مسبقا لهذا الغرض على مختلف الطاولات.

إعادة ابتكار المادية كتجربة تجدد الحوار بين الشمبانيا والتصميم وفن الطبخ

شارك في مادية "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët" ثلاثة حرفيون Artisans of the Wild تابعون للعلامة، قدم كل واحد منهم رؤيته الفريدة للتراث الثقافي وبراعة ومهارة العلامة. فخلقوا حوارا مبتكرا بين الشمبانيا والتصميم وفن الطبخ منقوعا بروى دار Perrier-Jouët للطبيعة المعاد ابتكارها.

تضافرت جهود كل من هرفي ديشامب، المسؤول عن قبو التخمر لدار Perrier-Jouët والمصمم أندريا مانكوسو من شركة Analogia Project، لمدة سنة كاملة لخلق طقوس فنية جديدة في علاقة بالشمبانيا أطلقا عليها اسم Metamorphosis (أي تحول)، وهي عبارة على مجموعة من كؤوس الشرب ستعرض خلال فعاليات منتدى Design Miami/ 2019. إبداعات أندريا مانكوسو الفريدة من مادة الكريستال تنفخ الروح في أصناف شامبانيا Perrier-Jouët الستة، إذ توحى بالشخصية الفريدة لكل واحد منها. وفي وصفه لتصاميمه، يقول مانكوسو: "[تصاميمي] كشمبانيا Perrier-Jouët: إذ تروي قصصا، تخلق المفاجأة وتوصل مشاعرا". Metamorphosis جزء من تجربة تذوق جديدة تستكشف تحولات الطبيعة وكيف تصنع دار Perrier-Jouët الشمبانيا من العنب معتمدة على ما يزيد عن 200 سنة من المهارة والخبرة.

وتعاون هرفي ديشامب كذلك مع بيار غانيار، الطباخ الحاصل على ثلاثة نجوم من دليل ميشلان، قصد خلق الانسجام المثالي بين أصناف شامبانيا Perrier-Jouët الستة وأطباقه المستوحاة من الطبيعة. يقول بيار غانيار: "الطبيعة هي التي تملئ أطباقي وتعطيها معانيها". خلال "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët"، تزهو الطبيعة من الأطباق، في احترام تام للمواسم والنكهات الأصيلة للمنتجات، ومن الطاولات، التي زينت بنفس الفواكه والخضروات الطازجة المستخدمة في إعداد الأطباق. وخلافا للسبيل العادي للمآدب،

صمم كل طبق ليكون فرصة للتشارك ولتجاذب الضيوف لأطراف الحديث فيما بينهم. وصفا لهذه التجربة، يقول هرفي ديشامب: "يكمّل نمط أصناف شامبانيا Perrier-Jouët الزهري المركب الأطباق المنظمة لبيار غانيار، كشراب مصاحب للطبق وعنصر مكون له."

إعادة ابتكار المأدبة كتجربة تعتمد على مهارة حرفيي Artisans of the Wild

كشفت الراقصة والكوريغراف بلانكا لي النقاب عن *Metamorphosis* للحضور خلال المأدبة. بحركاتها المتناغمة ورشاققتها وطاقتها، حولت بلانكا لي تقديم كؤوس الشرب إلى لوحة سحرية لا تنسى. وفي الوقت نفسه، ساعدت عارضة الأزياء ويني هارلو على خلق الحوار بين الضيوف بفضل شخصيتها الفريدة. وانضم إليها إيمانويل بيروتين، صاحب قاعة عرض متخصصة في الفن المعاصر، الذي حضر المأدبة بين ثلة من الفنانين المؤثرين.

كان لحدث "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët" غرض هادف فحواء الطبيعة المعاد ابتكارها: خلق همزات وصل بين الأفراد وبين الضيوف والطبيعة.