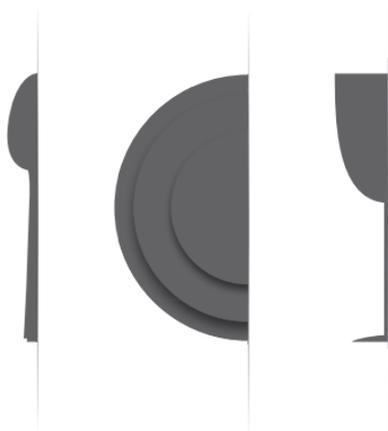




NON SANS RAISON
PORCELAINE DE LIMOGES
MADE IN FRANCE





De tous les pays européens, la France demeura pendant longtemps la nation la plus réfractaire à la vaisselle contemporaine. Produire une véritable collection contemporaine ne retenait pas l'attention réel d'industriel et du grand public.

Par le passé, des critiques ont affirmé que la porcelaine n'accordait pas d'importance à la création contemporaine, à la qualité pour une utilisation quotidienne, et que le travail du décor ignorait ou négligeait les qualités intrinsèques de la porcelaine.

Pour beaucoup de ses contemporains, la porcelaine est entachée d'une connotation passéiste, à l'image des rites traditionnels et des services d'une longueur à faire pâlir les minimalistes.

Ce n'est pas la philosophie de NON SANS RAISON.

Pour la création d'un service, il est utile de partir de sa fonction première et de la facilité de manipulation des pièces. L'équipe tire le meilleur du produit et exalte ses qualités naturelles tout en perpétuant une production à l'image des savoir-faire ancestraux. La qualité est préférée à la quantité.

Des services courts, des décors cuits en grand feu pour une tenue optimale, des pièces polyvalentes et modulables entre elles, des motifs aux interactions formalisées, placent NON SANS RAISON dans une créativité contemporaine.

En relation complice avec le savoir faire des artisans les plus habiles, NON SANS RAISON mise sur l'innovation artistique comme vecteur de valorisation et de développement de produits autour du potentiel créatif de l'or blanc de Limoges.

Savoir gérer le rapport du présent avec le passé,
la tradition et le changement, est une tâche qui appartient
à notre génération comme aux précédentes ;
le faire, avec éthique, raisonnablement et de manière
équilibrée, est d'abord une marque d'intelligence.
Elle est un moyen d'enrichir notre patrimoine
et d'approfondir cette honnête volupté.

Animée par la passion et l'expertise, notre démarche
collective ancrée dans la revalorisation du patrimoine
porcelainier de Limoges, s'accorde à réveiller le passé
à travers la modernité créative et dans le respect des
traditions ancestrales. L'estampille NON SANS RAISON
est une déclaration d'intention de perfection et le manifeste
au rayonnement des savoir-faire des porcelainiers de Limoges.

Inscrire son empreinte dans la performance, la modernité,
l'innovation et le savoir-faire correspond aux créations
et aux discours dans lesquels NON SANS RAISON
se plaît à évoluer.



•

NON SANS RAISON
RICHARD x CRISTAL DE SÈVRES
Les arts de la table s'associent

•

ART CULINAIRE, ART DU VIN,
ART DE LA PORCELAINE
Démarche créative
Laboratoire de création

•

NON SANS RAISON
dresse la table

•

L'ART DE RECEVOIR

•

PARCOURS GUSTATIF
autour de l'or blanc du limousin

•

PASSONS À TABLE

•

LE BLANC
de l'intemporel à la singularité

•

NON SANS RAISON

Certificat d'authenticité

Par la présente, nous certifions que cette assiette à entremets, en véritable porcelaine de Limoges est une œuvre originale et unique de NON SANS RAISON.

Alliance du platine et du kaolin, elle est dessinée, fabriquée et décorée dans la plus pure tradition des manufactures de limoges

Contrôle qualité effectué le

27/06/08

Pièce n°



NON SANS RAISON
RICHARD x CRISTAL DE SÈVRES
Les arts de la table s'associent

NON SANS RAISON
PORCELAINE DE LIMOGES
MADE IN FRANCE

RICHARD

Orfèvre à Paris depuis 1910

CRISTAL DE SÈVRE

Off Maison & Objet septembre 2010

NON SANS RAISON dresse la table chez **RICHARD**
et vous convie à redécouvrir les savoir faire d'excellence
à la française sous un nouveau jour.

Une esthétique de l'art de la table
désencombrée et décomplexée,
allégée des carcans passeistes,
toutefois avec élégance et fantaisie
sans jamais se laisser aller à la facilité.

Trois maisons de haute qualité,
Animées par l'excellence et la perfection,
Des matières gravées du sceau de la tradition,
Des techniques artisanales et ancestrales liées.

Dans chacun de leurs métiers,
les hommes rencontrent la matière.
Il faut alors faire vite, sans hâte,
avec des gestes souples et précis.
Dotées de maîtres artisans d'exception,
d'une habilité inégalable et d'une sensible
attention aux détails.

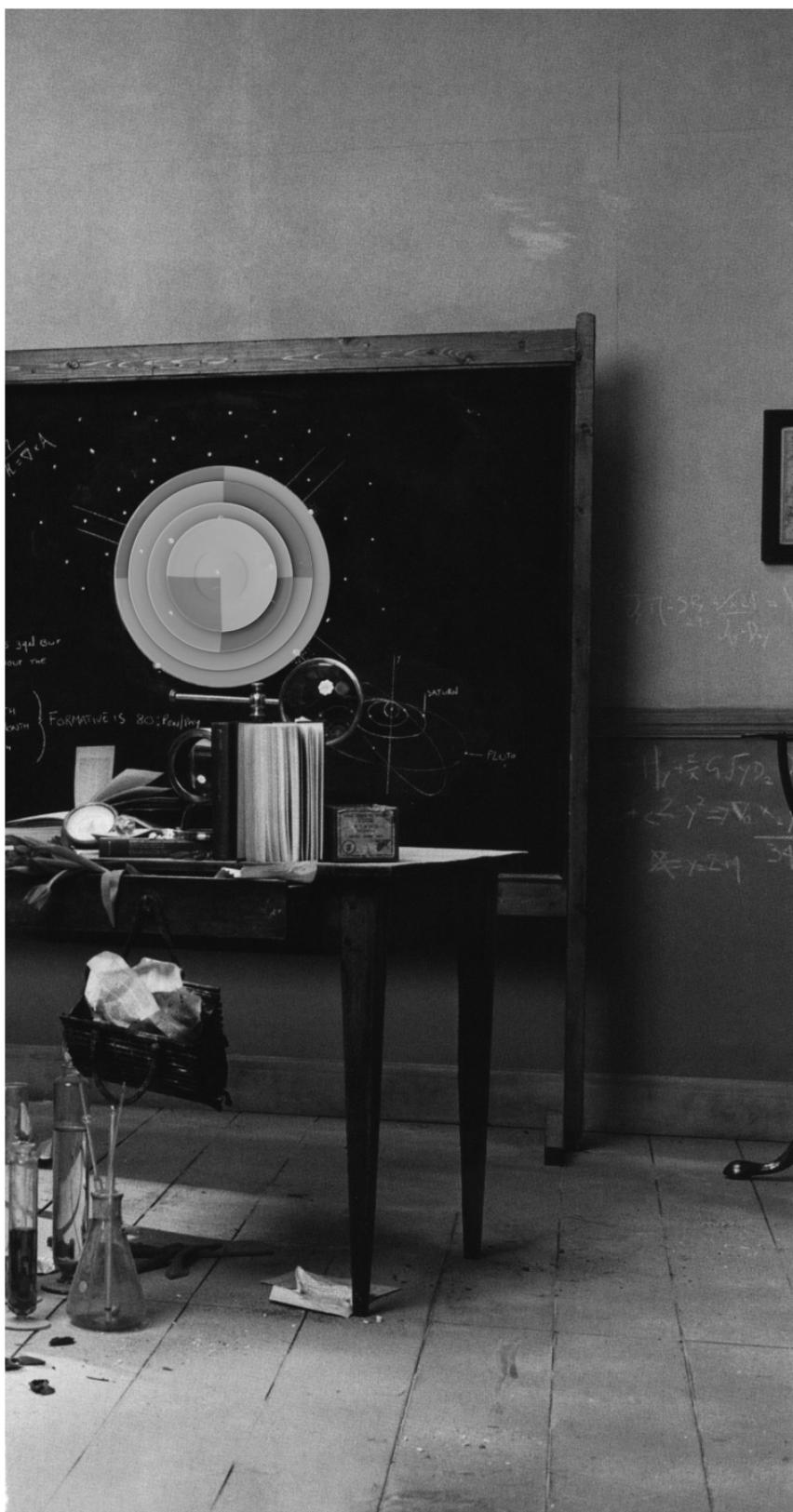
Pressage, polissage, cuisson,
finitions font l'apanage de leurs fabrications.
Émaillage pour les porcelainiers,
soufflage pour les verriers,
et satinage pour les orfèvres.

En fusion rougeoyante et imprévisible,
la pièce prend forme à mesure
et révèle son ossature.
La couleur de la matière est en
constante évolution.

Du temps il en aura fallu et il en faudra encore.
Pour que chaque matière scintille,
se solidifie et découvre la lumière.
Jusqu'à son devenir translucide pour la porcelaine,
transparent pour le cristal
et d'un brillant absolu pour l'argent.

Porcelaine de Limoges, argenterie et Cristal de Sèvres.
Elles se dévoilent en une synergie de pureté
et de justesse.

Il n'en reste qu'elles ne sont pas moins un témoignage
du fait main made in France, de la longue tradition
artisanale et industrielle française.



ART CULINAIRE, ART DU VIN,
ART DE LA PORCELAINE
Démarche créative
Laboratoire de création

$$1 + 1 = 3$$

L'IMAGINATION COLLECTIVE

•

"Ce qu'on voulait faire,
c'est en le faisant que on le découvre."

Alain

•

C'est la créativité qui fait vivre NON SANS RAISON,
d'abord parce qu'elle se trouve au coeur de la passion,
de la détermination et de l'engagement de chaque
membre de l'équipe, mais aussi parce que c'est la
créativité des produits qui donne envie de dîner dedans.

La diversité de ces collaborations et la transversalité
enrichissent grandement l'évolution créative.

Chaque membre apporte ses propres valeurs, son savoir
et ses perceptions sensorielles dans un même
dessein, celui de réveiller cette belle endormie qu'est
la porcelaine par la revalorisation créative tout en
augmentant ses grades de qualité.

Le cuisinier Gaetan Briand

(Formé par les établissements P. Gagnaire et J.Robuchon)

a privilégié pour cet hommage aux savoir faire
d'excellence de l'art de la table :

la conceptualisation qui permet la déclinaison.

Le second mets est la déclinaison du premier,
mais il ne lui ressemble en rien.

Il s'est référé à la diversité des approches techniques,
sensorielles et gustatives. Une matière première
déclinable à foison, pour une cuisine facile,
authentique, tout de même variée de sens :
goût, toucher, odorat, vue mais aussi à travers
les connaissances et les expériences personnelles.

La carte est comme un scénario découpé en séquences
successives.

•

"Sans morale, il n'y a plus de vin de Bordeaux,
ni de style. La morale, c'est le goût de ce qui est pur
et défie le temps"

J.Chardonne

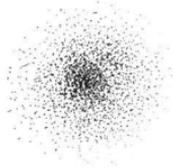
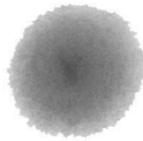
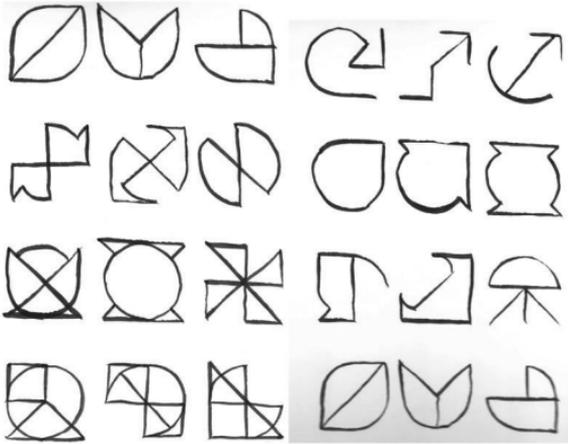
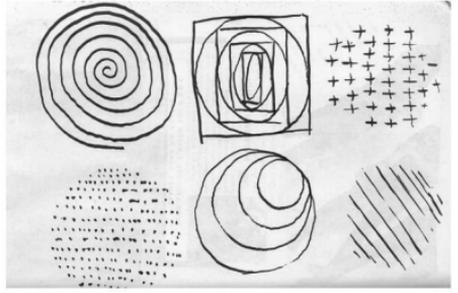
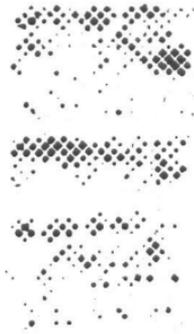
•

Le sommelier Benjamin Darreau

(Chef sommelier chez J.Robuchon)

a souligné les mets du cuisinier et ajouté la touche
finale qui donne au plat toute sa saveur.

Le dicton ; Il n'y a pas de bon vin sans quelqu'un pour
le boire d'ailleurs, un vin n'est bon que si les convives
savent l'apprécier ; il y croit dur comme fer.



Aeration, minimal

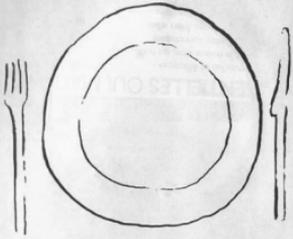


Spirale

hypnotique



Feminina 1966



circulaire.



fait main.
empreinte.



Artisanale, toucher



Artisanal



systeme



Empreintes



DIGITAL
MODERNE

Spirals

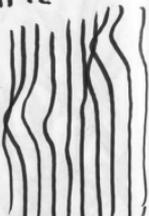
Hypnotique



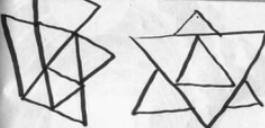
niveau de
GRIS.

DECORATION
MOTIF

TRAME



LIGNE



SUPERPOSITION
DE FORMES



ASSIETE



"EN ART, J'AIMÉ LA SIMPLICITÉ ;
DE MÊME EN CUISINE"
ERIK SATIE

NON SANS RAISON
dresse la table

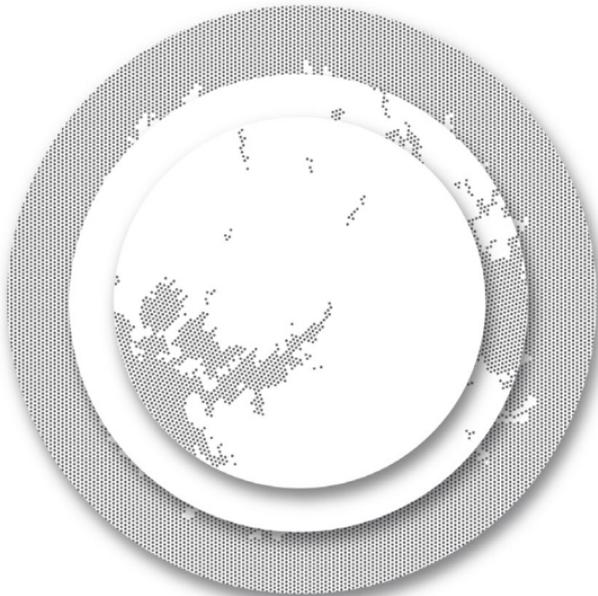
Le traitement des motifs graphiques en trame platine court autour de chaque pièce et rehausse les lignes épurées des services.

La rotation des pièces du service suggère au cuisinier un dressage original de l'assiette dont les motifs se prêtent à des jeux de composition, d'empilement et de rythme des mets.

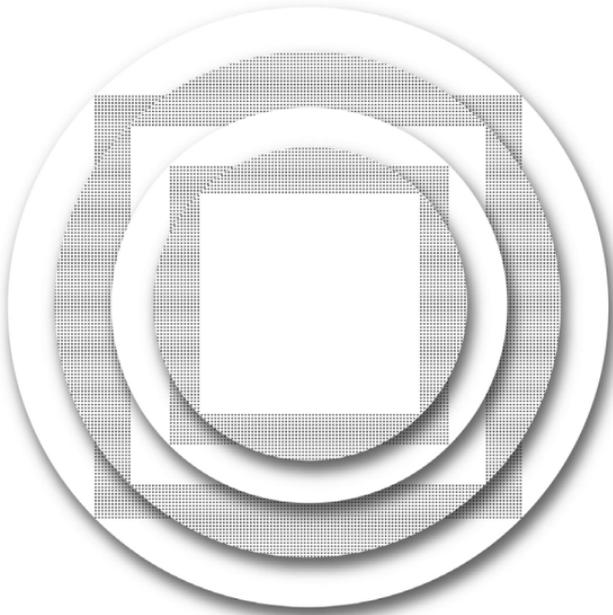
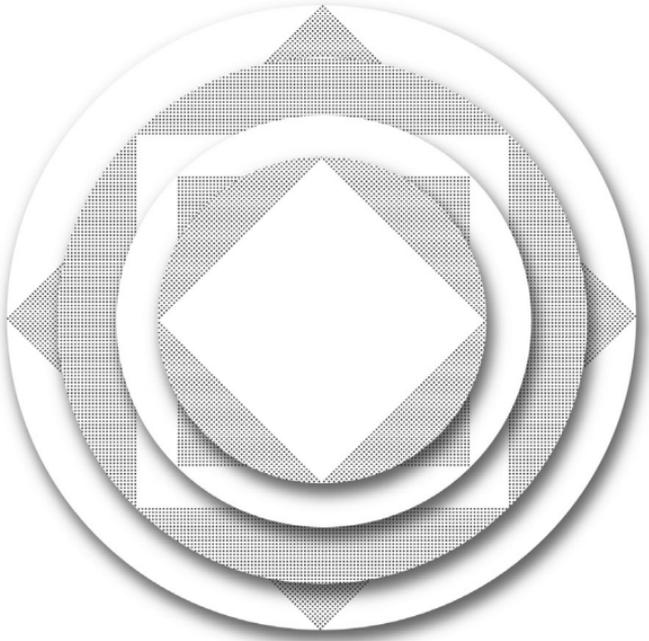
D'essences abstraites et conceptuelles, ces jeux formels n'en sont pas moins concrets et matériels. Le contraste de valeur et les jeux graphiques, métal platine et kaolin extra blanc, balisent l'espace des mets dans lequel se meut le convive.

Celui-ci découvre les pièces au travers de singulières mises en scène et en expérimente ses champs avec les sens. Les volumes et les perspectives s'avèrent riches de possibilités.

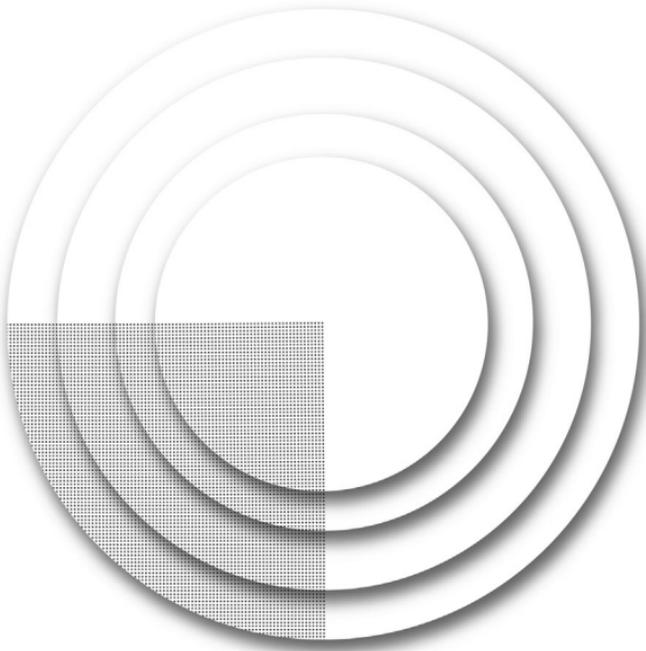
Leurs angles multiples permettent la mobilité de la mise en scène, d'expérimenter la mutation des formes et de mettre l'art de la table « en mouvement », une invitation à appréhender la construction optique.



Avant, Ici, Maintenant.



Square.



•

“Dis moi ce que tu manges je te dirais ce que tu es”

A. Brillat-Savarin

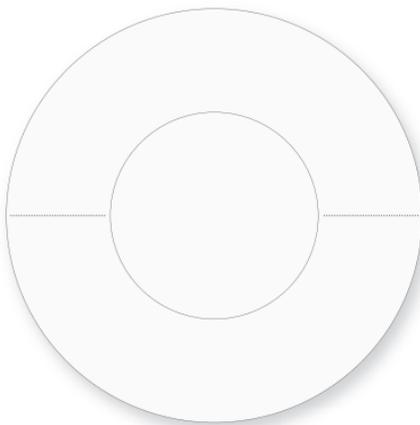
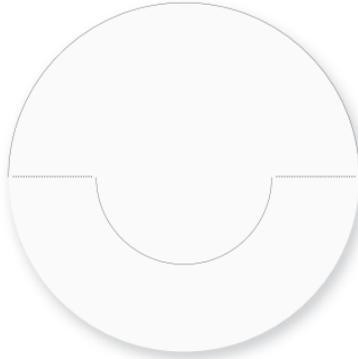
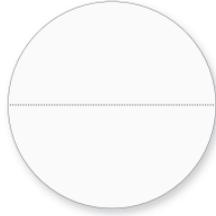
•

“Tout plaisir est de par sa nature même, un bien, mais tout plaisir
ne doit pas être recherché”

Epicure

•

L'ART DE RECEVOIR



•

“Il faut trouver le juste équilibre entre ce que l'on veut faire, ce qui est possible, et ce que souhaitent les convives”

Ferran Adrià, Une journée à elbulli

•

Un goût de l'improvisé sans que pour autant
que soit compromis le confort de la table,
Un penchant pour la convivialité,

Une aspiration à passer à table sans façons,
sans surcharge et sans abondance,
Un désir d'honorer ses invités dans un monde dont l'évolution
vertigineuse restreint les occasions de convivialité,

Marque de civilisation et illustration du savoir vivre,
la table n'est pas sans dire un lien social,
un lieu de tous les échanges, des discours les plus vifs aux plaisirs
les plus suaves.

Elle n'est plus l'apparat mais l'apparence où se manifeste,
au même titre que dans l'aménagement de toute autre partie
de l'habitation, le goût et la personnalité de l'occupant.

Un jeu de rôles entre les acteurs de la table,
un jeu de mets et de formes dans et sur les assiettes.
Au delà d'apporter une dimension gustative,
la dimension symbolique fait la différence.

CARPE DIEM

•

“Où sont-ils eux-mêmes ces biscuits complices
agréables du vin?”

Biscuits trapus qu'une membrane fragile
reliait par des files de quatre,
qui emblaient de pierre
mais défailaient, fondants,
au contact du vin? ”

Colette, Les Six à huit des vins de France, 1950

•

PARCOURS GUSTATIF
autour du blanc du limousin

Exigeant un travail minutieux et un mélange subtil de composants minéraux, l'obtention d'une pièce de Limoges authentique nécessite maintes manipulations, depuis l'extraction du Kaolin extra blanc jusqu'à l'ultime finition, des jours d'expertise et de passion, durant lesquels techniques de pointe et savoir-faire artisanal sont intimement liés.

MENU DÉGUSTATION
AUTOUR DE LA FABRICATION
DE L'OR BLANC DU LIMOUSIN

Ingrédients :

La carotte

Un pigment végétal que l'on trouve dans les racines

La noisette

Symbole de sagesse, elle est un des premiers fruits récoltés par l'homme de la préhistoire européenne.

L'amande

Symbole des trésors de la terre.

ACTE 1

La préparation de l'or blanc

Les trois poudres : LE KAOLIN, roche argileuse sédimentaire blanche, le QUARTZ et le FELDSPATH sont associées puis, broyées, tamisées, délayées, malaxées, reposées et enfin essorées.

Poudres de carottes, de noisettes et d'amandes aromatisées au thym

ACTE 2

La pâte

Cette association de trois poudres arrive sous forme de mélange caillouteux qu'il faut diluer dans un malaxeur pour devenir de la barbotine.

Dès lors apparaît cette crème couleur ivoire, semblable à une pâte à pain. Ensuite cette pâte passe au pressage isostatique dans des moules en polyuréthane composant le dessus (le poinçon) et le dessous (la membrane), de la future pièce.

Après démoulage, elle est alors ébavurée, époncée, broyée et séchée.

Brioche vapeur à la carotte,
aux noisettes et aux amandes.

ACTE 3

Le friable

Dès lors intervient la première cuisson à 980°C, que l'on appelle dégourdi qui solidifie les pièces tout en les rendant poreuses et ainsi réceptives à l'émail. Délicatesse et habileté sont de mise dans cette étape.

Biscuit de carottes aux noisette
et aux amandes

ACTE 4

Le bain d'émail

Après l'espaçage, vient l'émaillage.

Espuma de carottes aromatisées au thym
avec sa pointe de noisettes et d'amandes.

ACTE 5

La porcelaine émaillée

La glaçure transforme ainsi les pièces en une matière vitrifiée,
blanche et translucide. Une deuxième cuisson à 1360°C est
alors nécessaire.

La rencontre du biscuit avec l'émail

Espuma de carottes sur biscuit
parsemé de noisettes et d'amandes caramélisées

ACTE 6

L'assiette NON SANS RAISON

Afin de ne garder que le premier choix,
un tri des pièces est effectué.

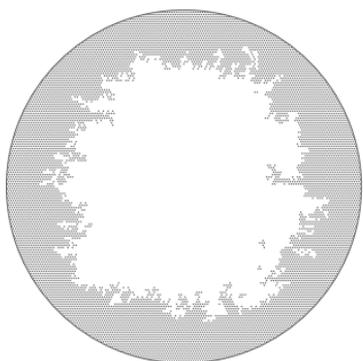
Puis, vient la pose du motif sur les pièces
grâce à la chromolitographie.

Et pour finir intervient la toute dernière et troisième cuisson
du décoré à 800/1200°C.

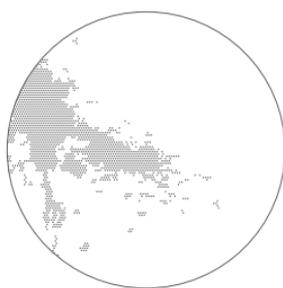
La céramique devient éclatante, non poreuse, sonore,
dure et translucide.

Espuma de carottes parfumées au thym,
chips de chorizo avec
noix de Saint Jacques juste poêlées
et pousses vertes acidulées

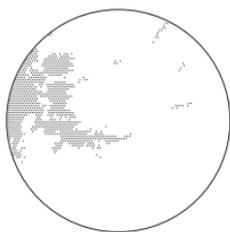
PASSONS A TABLE



assiette à dîner 27cm
dinner plate



assiette entremet 21cm
dessert plate



assiette à soupe 17cm
hollow plate



timbale 7cm x 5cm x 7,5cm
cup

AVANT, ICI, MAINTENANT

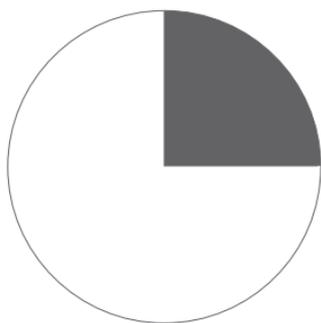
Inspiré de la technique du Dripping,
une forme de l'Action Painting impulsée
par Jackson Pollock, il exulte le passé,
se joue de l'espace et fixe le présent.

A table :

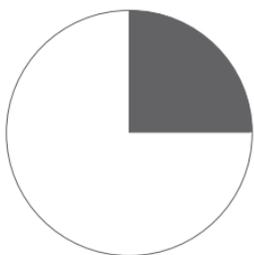
Avant, Ici, Maintenant conjure
la mélancolie, prône l'hédonisme,
invite à la rébellion et à l'art de
construire sa propre liberté.



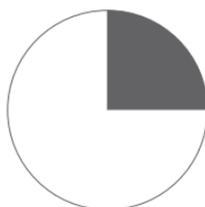
assiette de présentation 32cm
presentation plate



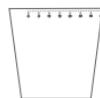
assiette à diner 27cm
dinner plate



assiette entremet 21cm
dessert plate



assiette à dessert 16cm
bread plate



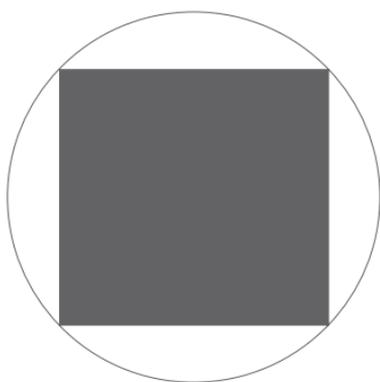
timbale 7cm x 5cm x 7,5cm
cup

CHRONOS

Capture l'époque moderne et entraîne l'art de la table dans un jeu de variations infinies. Les motifs se prêtent à des jeux de composition, de rythmes des mets, et à la rotation des pièces, véritable allégorie du temps. Inspiré de l'artiste contemporain Felice Varrini, le service Chronos symbolise la jouissance du luxe dans l'instant présent : arrêtez le, prenez le, faites le perdurer, bouleversez le, infléchissez le et courez lui après... Le motif en quart d'heure, initie une durée en mouvement que chacun peut s'approprier.

A table :

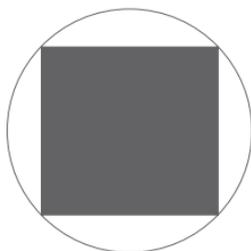
Chronos, une force dans le jeu de recevoir.



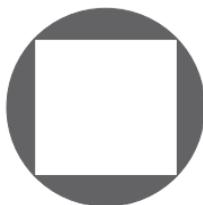
assiette de présentation 32cm
presentation plate



assiette à dîner 27cm
dinner plate



assiette entremet 21cm
dessert plate



assiette à dessert 16cm
bread plate



timbale 7cm x 5cm x 7,5cm
cup

SQUARE

En créant un jeu de construction où le rond se réconcilie avec le carré, il s'enorgueillit de l'omniprésence des jeux graphiques et des contrastes de valeur. Inspiré par le Suprématisme de Malevitch, il inverse les vides et les pleins, organise l'espace des mets, fait varier les couleurs intérieures en fonction de la lumière changeante. La contreforme, quant à elle, prend tout son sens dans l'empilement et la rotation des pièces.

A table :

Square hypnotise et entraîne dans les profondeurs du goût.



LE BLANC

De l'intemporel à la singularité



«Automates pensants,
mus par des mains divines»

Voltaire, Sept discours en vers sur l'homme

Création intelligente, design attractif, outil industriel adapté, esprit d'entreprise audacieux font de NON SANS RAISON la maison d'édition d'or blanc en renouvellement constant sur sa matière première exclusive, le kaolin extra blanc ; la pâte d'argile, la plus pure, friable et réfractable.

Révéléateur d'or blanc et véritable label haut de gamme de qualité made in France, nous travaillons toute notre porcelaine blanche d'art de la table à partir de formes coupes d'une extrême finesse, translucide et extra-blanche, alliées à une maîtrise de l'impression des métaux précieux et d'une variété de couleurs.

Notre exigence d'authenticité se traduit par la perfection du fait main, des températures idéales, les sens du détail, un savant dosage des métaux précieux et des finitions soignées.

Véritable Porcelaine de Limoges.
Fabrication 100% Française.



THE COCO WALL PLATES

Or how to transform the leaving room in high-class farmyard ? The COCO WALL PLATES allows you double uses: plates to set the table and wall art at the same time. Its strength lies in the contemporary contrast and complementary attractions between the ironic chicken hand painted with brightly coloured and the gold fillets on the white, smooth and bright enamel which advanced techniques and artisanal know how are closely dependent.

Combining the best limoges porcelain and the hand made design, this highly desirable project is the fruit of experience and meeting between the label NON SANS RAISON that collaborates on Limoges's porcelain creation chain influence and perpetuates a production with the image of ancestral know-how and the hand painted artisan techniques realized by Paula Juchem.

Thus, the COCO WALL PLATES offers a poetic and original installation for the leaving room and brings good lucky and humor in the image of the goose that lays the golden eggs.

2008

JUIN

Présentation presse de la première collection
Avant, Ici, Maintenant à la Galerie Joyce – Palais Royal 75001
Paris.

OCTOBRE

Partenariat Clark X Alife X NON SANS RAISON,
pack collector en exclusivité chez Colette
Partenariat avec Grey Goose pour un dîner VIP
à la Galerie Joyce – Palais Royal.

NOVEMBRE

La toute première collection Avant, Ici, Maintenant intégrée
dans la sélection du Bon marché et disponible en exclusivité
du 03 novembre au 31 décembre.

2009

JANVIER

Nouvelle collection CHRONOS
Présence au salon Maison & Objet Paris,
Scènes d'intérieur du 23 au 27 janvier 2009.

2010

JANVIER

Nouvelle collection SQUARE, éditions 2010
Présence au Monté Carlo Travel Market
du 15 au 17 janvier 2010.
Présence au salon Maison & Objet,
Scènes d'intérieur du 22 au 26 janvier 2010
La sortie de THE COCO WALL PLATES :
Partenariat exclusif avec l'artiste italienne Paula Juchem
sur un innovant vaisselier mural peint à la main.

MARS

Les rendez vous Cooklette chez Colette, un vendredi par mois :
Cooklette #6 *Stick, design and eat your
Nike Air Royalty Macaron.*

AVRIL

Cooklette #7 *Les cupcakes de Chloé S*

MAI

Vernissage le 27 mai 2010 à la Galerie boutique
THINK & More... Exposition et scénographie de la vitrine
tout au long du mois de juin & juillet.
Cooklette #8 *Le black burger du professeur Monfort*

SEPTEMBRE

NON SANS RAISON X Richard orfèvre X Cristal de Sèvres
Off Maison & Objet septembre 2010 : NON SANS RAISON
dresse la table à l'atelier Richard, 30 rue des gravilliers 75003
PARIS

Cooklette #11 *Les boulettes chez Colette* pat Valérie Abécassis

OCTOBRE

NON SANS RAISON revient émoustiller la rue Saint-Honoré le
21 et 22 octobre par son art de la table avec deux événements :
Présentation presse de la collection VARIATIONS à la Galerie
boutique Think & more...

Cooklette #12 *Je fais mes pâtes à tartiner* avec Rachel Khoo

NOVEMBRE

Cooklette #13 *L'œil de clémentine* de Marc Brétilot
Partenaire de Lyon Design en Ville,
scénographie de la soirée d'inauguration, lancement du parcours
Quand le design met en appétit, partenaire du *Diner en ville* au Village
des créateurs orchestré par le cuisinier Mathieu Rostaing Tayard,
restaurant le 126 et exposition au Village des créateurs avec les
designers d'USIN-e et Grand'O de Lyon.

DÉCEMBRE

Cooklette #14 *What'soup ?* avec les équipes de Fricote, BKRW,
Wad, Surface to air, Hell's Kitchen, Alternative saveur et
Cococook.

Résidence à la vitrine de la Maison du Limousin,
30 rue Cautmartin 75009 Paris.
Marché de Noël à l'imprimerie, 16 rue Saint-Merri organisé par
le magazine Fricote, décembre 2010.

2011

JANVIER

Cooklette #15 *La galette Colette* avec le designer Stéphane Bureaux.
Nouvelle ligne d'accessoires autour de nos services de table.
Présentation presse NON SANS RAISON X Cristal de Sèvres,
Off Maison & Objet janvier 2011,
à la cave de la Madeleine, rue Royale Paris 75008.



Thanks to

Galerie Joyce, Bon Marché, Think & More.. *Paris*,
Dovetusaï *Milan*, Tip 's *Genève*,
80001 Concept Bon Genie Grieder *Zürich*,
Galleria Luisa delle piane *Milan*, Colette *Paris*, Artaban *Paris*,
Estampille *Toulouse*, Abysse galerie *Morges*,
Galerie Lachaniette et Lachaniette Prestige *Limoges*,
Tant qu'il y aura du vin *Saint-Emilion*, Golf de la Porcelaine *Limoges*,
Nest *Bahrain*, Entrata liberta *Milan*,
Tableart *Los Angeles*, Kevin Glancy Limited *Manchester*
Maison du Limousin *Paris*, Paroles de chef, Churchill *Limoges*..



Réalisations: Alife, Yves Saint Laurent, Louis Vuitton, Sarah SA,
Paula Juchem, Stéphane Parmentier..



NON SANS RAISON
PORCELAINE DE LIMOGES
MADE IN FRANCE

9 Rue Gutenberg 87100 Limoges • 19 Rue du Dragon 75006 Paris

+33 (0)6 79 85 26 63

mail@nonsansraison.com • www.nonsansraison.com

