



Flops!

Quand le design s'emmêle...

Exposition
20.05 >
29.08.2021
citedudesign.com

Sous cette appellation à double sens, la fameuse Cité du design de Saint-Étienne organise jusqu'au 28 août une exposition qui propose au grand public un regard décomplexé et plein d'humour sur les flops du design. Des créations inutilement savoureuses de Katerina Kamprani aux objets introuvables de l'incontournable Jacques Carelman, un beau voyage en absurdie des formes et fonctions.

Qu'ont en commun des Google Glass, des verres à vin siamois et un miroir pour mythomanes ? Ils font Flops ! Mais ils nous invitent également à nous questionner sur les raisons de leurs déconvenues. Quelles sont les causes qui mènent une innovation à l'échec ou au succès ? Comment les ratés peuvent-ils servir l'innovation ? Qu'est-ce qui déclenche l'appropriation par les utilisateurs ? Les flops sont des éléments utiles pour comprendre les

problématiques de la création. Ils nous amènent également à comprendre ce qui fait qu'un produit devient culte et satisfait les rêves et désirs d'une société. L'exposition **Flops ! Quand le design s'emmêle...** propose ainsi un regard décomplexé et plein d'humour sur les flops du design, au travers de nombreux objets présentés sur plus de 700 m². à la Cité du design.

Interview de Sylvie Sauvignet, coordinatrice de l'exposition

Culture Cuisine : Pourquoi consacrer une exposition aux ratés du design ?

Sylvie Sauvignet : « En France, un élève qui rate un exercice a une mauvaise note, un « peut mieux faire ». Cette mauvaise appréciation est synonyme d'absence de travail ou de volonté. Le système éducatif condamne l'échec. Or, selon le point de vue des chercheurs, cette erreur est une étape nécessaire. Accepter de se tromper est un processus d'apprentissage et il est sans doute le meilleur moyen d'apprendre ; Dans notre culture, l'échec est honteux. Il reste un sujet tabou. Nous craignons de faire des erreurs, mais sans l'échec nous ne pouvons progresser. Dans son livre Futurs ? La panne des imaginaires technologiques, Nicolas Nova nous apprend que 95% des nouveaux produits échouent et que seulement 20 % des projets de R&D conduisent à des succès commerciaux. L'échec commercial est inévitable dans l'innovation et la réussite est souvent le résultat d'une succession d'échecs. Les raisons sont diverses : trop en avance sur leur temps ? (Avoir raison trop tôt c'est avoir tort). Erreur de conception ? (Rater ne serait-ce pas réussir plus tard ?). Échec commercial ? Manque de design ? Les flops nous aident à comprendre les problématiques liées à la création, à l'innovation et nous donnent une lecture décomplexée de l'échec. »



Culture Cuisine : Est-ce dans le but de rendre ce domaine moins austère, élitiste voire de le désacraliser ?

Sylvie Sauvignet : « Samuel Beckett, écrivain a déclaré : " Pour réussir il faut « Essayer. Rater. Essayer encore. Rater encore. Rater mieux." Faire une exposition sur les ratés du design c'est parler autrement de cette discipline. On nous rebat les oreilles avec les histoires des « success stories » pourtant de nombreuses innovations font flop ! et on n'en parle jamais...Les histoires des ratés de l'innovation, les échecs commerciaux sont tout autant intéressants. On a donc tout à gagner à valoriser nos échecs, car plus l'échec est gros, plus grande est l'ambition ! L'échec nous confronte à une réalité qui frappe et qui nous permet d'aller chercher des solutions auxquelles on n'avait pas pensé et qui attendaient peut-être un échec pour se révéler. Plutôt que de parler d'échec, on peut parler d'essai à transformer.

Culture Cuisine : Alors qu'on confond trop souvent le design avec l'esthétique, et que sa vocation est en réalité d'optimiser les formes au service de la fonction, que révèlent les ratés du design ?

Sylvie Sauvignet : L'objectif de l'exposition n'est pas seulement de dresser un inventaire d'échecs, de projets loufoques ou d'anecdotes. Elle est tournée sur le design en guidant le regard des visiteurs sur la modernité, sur nos objets du quotidien. Jacques Carelman et Katerina Kamprani nous parlent de fonction, de formes, d'usages, d'ergonomie...par le creux. En détournant des objets, en apportant de légères modifications aux propriétés fondamentales des objets simples du quotidien, en les défigurant, en les maltraitant parfois, ils questionnent nos

attentes concernant la fonctionnalité à travers un design défectueux. L'exposition nous rappelle que les objets que nous utilisons tous les jours ont été pensés. Nous prenons leurs formes pour acquises, mais si la forme de l'objet fourchette, par exemple, a très peu changé depuis son invention (de 2 dents à 4), c'est



©2019 Cité des sciences et de l'industrie exposition clin d'œil à Jacques Carelman Festival les Foirés

qu'elle répond parfaitement à nos besoins. Katerina Kamprani nous rappelle également que de nombreux objets, de services, d'applis sont d'abord inconfortables avant d'être définitivement adoptés. »

Propos recueillis par Jérôme Alberola



Visuels ci-dessus et à droite : Les introuvables - ©2019 Cité des sciences et de l'industrie exposition clin d'œil à Jacques Carelman Festival les Foires ©FABRICE ROURE