

Régions > Neuchâtel et Littoral

22.03.2013, 00:01 - Neuchâtel et Littoral

Actualisé le 22.03.13, 01:35



Des objets malins qui emballent

NEUCHÂTEL



Commerçants et designers cogitent au Swiss Creative Center.

Parce que créer c'est faire, le Swiss Creative Center (SCC), basé, depuis plus d'un an, au numéro 4 de la place de la Gare, à Neuchâtel, s'est lancé le défi de prouver aux quidams que la créativité n'a rien d'abstrait. Dans cette optique, il permet au public de partir, aujourd'hui entre 17 et 20 heures, à la découverte du processus de co-création. Un concept auquel se familiariser en visionnant, sur quatre étages, ses quatre étapes.

Intitulé "Faim d'idées, soif de connaissances", un workshop a réuni, entre janvier et février, 17 commerçants locaux, huit designers et neuf étudiants de troisième année de la filière ingénieur-designer de la HE-Arc. "Les plaisirs de la table" ont été placés au centre de cette rencontre inattendue. Une vision entre pragmatisme et rêve.

De cette collaboration sont nés des projets destinés à permettre aux commerçants ayant osé se lancer dans la danse d'améliorer leur image, de mieux mettre en évidence un produit, voire de combler un manque. Témoin de cette expérience, Sandrine Monard, patronne de la fromagerie les Martel, aux Ponts-de-Martel, s'enthousiasme. "Nous avons lancé le Bleuchâtel, qui marche à merveille, puis nous avons sorti la crème de Bleuchâtel, qui, pourtant délicieuse, peine à démarrer. Nous ne comprenons pas pourquoi." Verdict des designers: le packaging ne convient pas à un produit du terroir. "Nous le trouvons pourtant beau notre emballage", sourit Sandrine Monard.

Comme la fromagerie possède encore passablement de stocks de cet emballage, les designers ont travaillé sur une manière de mieux les présenter. "Et aussi d'intégrer le consommateur dans le concept en lui permettant de déguster ce Bleuchâtel comme et avec quoi il le veut", relève Lætitia Florin, étudiante à la HE-Arc.

Ses deux camarades de projet, Loris Vettese et Tanyel Yalazoglu estiment très intéressante cette expérience. Ayant, tous les deux, déjà participé à des projets pour des entreprises, ils admettent n'avoir jamais imaginé travailler pour promouvoir un fromage. Pourtant, "l'entière liberté" dont ils ont disposé et leurs échanges avec des commerçants qu'il a fallu "rassurer, écouter", les a conquis. La patronne de la fromagerie se dit du reste prête, si les moyens financiers le lui permettent, de commercialiser le produit élaboré lors de ce workshop.

L'enjeu de ce dernier semble donc atteint, même si tous les projets ne seront pas réalisés. "Le but n'est pas d'arriver à la réalisation du produit, mais d'ouvrir cet espace à l'inspiration moyennant des rencontres", explique Elmar Mock, animateur du workshop et membre du SCC. Et ce dernier d'espérer voir, ce soir, des Neuchâtelois lambda osant franchir le pas en affirmant: "Je suis sun créatif!". Car selon lui, nous en avons tous la fibre.

Portes ouvertes:

Aujourd'hui de 17h à 20h. Présentation de l'exposition et conférence par Lionel Lourdin, à 18h. Plus d'informations sur:

www.scc-network.ch. Ont participé à ce workshop: Le Romarin, hôtel Alpes et Lac, La Désobeissance, L'Escarbot, domaine de Chambleau, Bourquin SA, confiserie Schmid, La Semeuse, interprofession Tête de Moine, Feel the food, Choco Emotions, restaurant Les Toiles, Cordon Rouge, fromagerie Les Martels, vin Thiébaud, Lunalo, Le Glob

Par FLORENCE VEYA

Découvrez le Creux-du-Van

www.gout-region.ch

Une escapade unique à pied ou en flyer (vélo-électrique)



Choisir sa pub >