

FESTIVAL DES ARCHITECTURES VIVES



DOSSIER POST FAV

ÉDITION 2025

LA GOURMANDISE

Partenaires :



Cofinancé par l'Union européenne



Occitanie



PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE



Montpellier Métropole



Montpellier



GBOIRE



VO LUM



UNION BATHONNAIS



NBI ARCHITECTES



MAS



ODORE SCOLA



Clara Jung



v2com



Midi Libre

Médias :



v2com newswire



Midi Libre



SOMMAIRE

01. LE FESTIVAL	4
02. ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX	6
03. LE FAV, EN QUELQUES CHIFFRES	8
04. UNE FUSION QUI ÉVEILLE LES SENS	9
05. LA THÉMATIQUE	10
06. L'INAUGURATION	11
07. ÉQUIPES & PROJETS	12
08. LES PRIX	40
09. PARTENAIRES & CONTACTS	42

01. LE FESTIVAL

Depuis sa création en 2006, le Festival des Architectures Vives (FAV), organisé par l'association Champ Libre sous la direction d'Élodie Nourrigat et Jacques Brion, tous deux architectes à Montpellier, se consacre à sensibiliser le grand public à l'architecture. Ce festival transforme le centre historique de Montpellier en un parcours architectural interactif, reliant hôtels particuliers et cours intérieures majoritairement fermées au public.

Le FAV met en lumière le travail de jeunes architectes, paysagistes, urbaniste. Pour beaucoup, ce festival représente une première occasion de confronter leurs créations au regard extérieur.

Pendant une semaine, le public découvre ces projets innovants tout en explorant le patrimoine de la ville. Le festival crée ainsi un dialogue entre l'architecture contemporaine et le patrimoine historique, encourageant une réflexion sur l'évolution de l'architecture dans un contexte urbain existant.

Le FAV est ouvert et gratuit pour tous, attirant chaque année un nombre croissant de visiteurs. De 3 500 visiteurs en 2006, le festival a accueilli plus de 13 000 personnes pour chacune des éditions 2023 et 2024. **En 2025, ce ne sont pas moins de 16 000 visiteurs** qui ont été accueillis, témoignant de l'engouement toujours plus fort du public. Dans chaque cour, des médiateurs, facilitent les échanges entre les architectes et les visiteurs, rendant l'architecture accessible à tous.

UNE DIMENSION INTERNATIONALE

Le FAV se veut résolument tourné vers l'international. Près de la moitié des architectes invités viennent du monde entier, apportant une diversité de perspectives. Depuis 2006, le festival a accueilli des universitaires et des institutions de nombreux pays, renforçant ainsi son rayonnement.

Parmi elles : l'École Elisava de Barcelone, la Tohoku University du Japon, l'Université du Kentucky, l'Université Aalto de Finlande, l'Université Laval de Québec, la Graduate School of Design de Harvard, l'Institute for Advanced Architecture of Catalonia (IAAC), et bien d'autres encore. Le FAV s'inscrit également dans un programme européen ReCITYing depuis 2023.



reCITYing



ReCITYing, projet cofondé par le programme Europe de l'Union Européenne, vise à créer une plateforme de réseau et d'échange sur les pratiques de réutilisation temporaire des espaces urbains. Destiné aux jeunes créatifs, professionnels de l'architecture, du design et des arts, ainsi qu'aux décideurs politiques et entreprises sociales locales, ce projet promeut la régénération d'espaces et de bâtiments urbains inutilisés en laboratoires artistiques et incubateurs culturels.

Le projet favorise les connaissances pratiques et les compétences professionnelles en architecture de réutilisation dans 4 villes partenaires + 4 villes hôtes (Gênes-Lublin, Barcelone-Umea, Hanovre-Tallin, Maribor-Timisoara). Il combine l'expertise de plusieurs institutions : l'université de Gênes UNIGE (co-conception inclusive), l'Institut d'Architecture Avancée de Catalogne IAAC (fabrication numérique), l'université d'Hanovre LUH (stratégies de résilience urbaine), la galerie d'art de Maribor UGM (arts visuels et événements artistiques), et le FAV.

Lors de l'édition 2025 du festival, l'UNIGE et l'IAAC ont présenté des œuvres explorant la relation entre architecture et scénographie, et entre architecture et LandArt. Lors de l'édition en 2027, les partenaires LUH et UGM mettront en lumière les interactions entre architecture et musique, et entre architecture et arts visuels.



02. ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Le Festival des Architectures Vives s'engage dans une démarche environnementale, privilégiant les ressources et matériaux naturels, le réemploi, et la réduction des déchets. En tant qu'événement public, un des objectifs est de sensibiliser le public au large domaine de l'architecture associé à une image vertueuse. Les installations éphémères du festival peuvent générer des déchets dont le coût de collecte et de traitement est en hausse constante, soulignant l'importance de repenser nos pratiques et modes de production dans un monde aux ressources limitées.

Aujourd'hui, la construction représente environ 40 % des émissions de CO2, 37 % de la consommation d'énergie et 40 % des déchets dans les pays développés. Il est crucial d'agir pour réduire la consommation énergétique et privilégier des matériaux durables. De nombreux travaux redécouvrent des techniques ancestrales de construction, tel que le pisé, la construction en pierre, ou l'utilisation de matériaux bio et géosourcés dans une logique de valorisation des déchets.

Le Festival des Architectures Vives et les équipes participantes s'engagent à intégrer les préoccupations environnementales. Les installations présentées durant le Festival des Architectures Vives sont pensées dans une optique de limiter l'utilisation des ressources de valoriser les matériaux naturels et penser le réemploi, recyclage, réutilisation ou la donation des matériaux utilisés. L'approche globale de l'événement intègre ces considérations à toutes les étapes, de la conception à la réutilisation des installations.

EN PARTENARIAT AVEC LE FAV



Afin d'assister les équipes dans cette démarche, le FAV a établi depuis 2024 un partenariat avec **MAS RÉEMPLOI**, à Montpellier. Ce partenariat permet aux équipes participantes de consulter un catalogue en ligne des matériaux disponibles.

Lors de la désinstallation du projet, MAS RÉEMPLOI collecte les matériaux afin de les réutiliser ou de les valoriser, en mettant l'accent sur les matières réemployables.

Cette année, en collaboration avec notre partenaire, **un prix environnemental a été décerné** au projet qui intègre de manière optimale cette approche environnementale.

Opter pour une approche globale

Valorisation des matériaux naturels et réemploi

Un prix environnemental à la clé

Le FAV & Mas Réemploi pour un avenir durable !

Sur les 13 installations éphémères présentées, une opération de collecte a été menée à l'issue du festival. Grâce à cette initiative, 575 kg de matériaux ont pu être détournés de la filière classique de traitement des déchets et intégrés dans un circuit de réemploi.

Grâce au réemploi des matériaux des installations, le FAV a permis d'éviter l'émission de 983 kg.eq CO².

Mais cela représente quoi ?



575 kg de matériaux intégrés dans le réemploi



223 A/R Montpellier-Paris en TGV



7 000 kilomètres de voitures



1 A/R Paris-Lisbonne en avion pour 2 personnes

PRIX ENVIRONNEMENTAL 2024

À VOS BRIQUES // MARINE MANCHON



PRIX ENVIRONNEMENTAL 2025

CHAUME SUBLIMÉ // JULIA FRAOLINI & FÉLIX STEINBACHER

03. LE FAV, EN QUELQUES CHIFFRES

19 Éditions à Montpellier

Dont 3 Éditions à La Grande Motte

28 Pays ayant contribué au FAV

430 Médiateurs¹ depuis 2006

Plus de 640 Architectes depuis 2006

Près de 100 Articles de presse en 2025

16 000 Visiteurs en 2025

97 % Des visiteurs sont satisfaits de l'accueil et des renseignements donnés par les médiateurs²

94 % Des visiteurs se déclarent satisfaits de la documentation et des oeuvres³

Source² & ³ : Enquête FAV Juin 2023 avec la CCI

ZOOM SUR LES ARCHITECTES

Depuis 2006 le FAV a accueilli 643 architectes venus du monde entier :

380 architectes originaires de France (59%)
193 architectes venus d'Europe (hors France) (30%)
70 architectes en provenance de zones hors Europe (11%)

Cette communauté se compose de 361 hommes (56%) et de 295 femmes (44%).

& SUR LES MÉDIATEURS

Les médiateurs sont étudiants à l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Montpellier. Ils ont à cœur d'aider les visiteurs à mieux comprendre la démarche des architectes ou simplement leur permettre d'apprécier les installations.

Cette année, ils étaient pas moins de 36 pour permettre aux visiteurs de mieux apprécier le festival.

04. UNE FUSION QUI EVEILLE LES SENS

LE FAV & ODORE SCOLA S'UNISSENT POUR LA CRÉATION D'UN PARFUM À L'OCCASION DE L'ÉDITION 2025

Dans un laboratoire discret, niché derrière les murs centenaires de l'Université de Montpellier, Odores Scola perpétue le savoir-faire des maîtres-parfumeurs apothicaires.

Ce n'est pas juste une parfumerie, chaque parfum porte en lui un morceau d'histoire: l'histoire de femmes passionnées qui puisent dans les archives du temps des recettes d'odeurs ancestrales et conjuguent leurs savoirs à l'enthousiasme des jeunes étudiants pour retrouver la magie des échanges olfactifs authentiques.

L'équipe Odores Scola relie tous les savoirs et fait école pour redonner à Montpellier la mémoire de son histoire. Cette collaboration fait sens avec l'âme du Festival des Architectures Vives, célébrant le patrimoine architectural de la ville.

L'UNIVERS DU PARFUM

Frais

Pétillant

Minéral

Plaisir & bien être

Rencontre inattendue

Temps suspendu



SENTEURS D'ARCHITECTURE VIVES

Un parfum solaire et minéral capte l'âme éphémère du Festival des Architectures Vives. Il mêle la force des pierres blanches montpelliéraines à la vivacité d'une orange audacieuse et à l'effluve d'un bigaradier en pot d'Anduze, une fraîcheur végétale qui apporte une touche inattendue.

Ce sillage rend hommage à l'équilibre entre patrimoine et création contemporaine, gravant le souvenir d'instant suspendus et de rencontres uniques au cœur de la ville.

Ce parfum d'ambiance a été diffusé du 10 au 15 juin à travers l'installation Jeanine, installée au cœur de l'hôtel d'Hortolès, dans une cour végétalisée où minéral et végétal s'unissent avec harmonie.


ODORES SCOLA
MONTPELLIER

05 THÉMATIQUE 2025

LA GOURMANDISE

La gourmandise, habituellement associée au plaisir des papilles, s'est révélée ici dans une dimension architecturale où les matières, les formes et les espaces se transforment en une véritable célébration du désir. Loin d'être un simple péché, la gourmandise devient un vecteur de créativité et d'innovation, un prétexte à explorer la façon dont les espaces peuvent susciter une envie irrésistible d'être vécus et expérimentés. Les cours d'hôtels particuliers en sont déjà l'évocation, et les installations sublimeront ce moment intense.

La gourmandise incarne la volupté, le plaisir, mais aussi la curiosité et l'exploration sensorielle. En architecture, elle se traduit par des expériences spatiales immersives où chaque détail est conçu pour attiser la curiosité et l'envie de découvrir. De même que la cuisine contemporaine explore de nouvelles saveurs, textures, et sensations, parfois jusqu'à l'étude moléculaire, l'architecture gourmande invite à une expérimentation audacieuse. La cuisine moléculaire redéfinit les frontières du goût en réinventant les techniques traditionnelles pour créer des expériences sensorielles inédites. De la même manière, l'architecture peut s'emparer de cette quête d'innovation et de découverte pour concevoir des espaces où la matérialité, la lumière, et les proportions sont réinterprétées, transformant ainsi l'espace en un vrai laboratoire d'expérimentation sensorielle.

Pour cette édition, nous vous invitons à revisiter les codes de l'architecture à travers le prisme de la gourmandise. Comment l'architecture peut-elle devenir une invitation à la délectation ? Les installations proposées devaient jouer avec les perceptions et inviter les visiteurs à une expérience immersive. Le défi était de concevoir des installations qui éveillent le désir d'être explorées, goûtées du regard, savourées par l'esprit.

CLARA JUNG



MARRAINE DE L'ÉDITION

De ses premières créations dans un petit labo aux trois boutiques qu'elle gère aujourd'hui à Montpellier et Castries, elle a su conquérir les cœurs (et les papilles) des Montpelliérains grâce à ses desserts et douceurs faits maison.

Clara, cheffe pâtissière Montpelliéraine, nous accompagnera pour le festival où le plaisir des yeux et des sens rivalise avec celui des papilles.

À l'occasion du FAV, Clara a même imaginé «la bouchée secrète du FAV», une pâtisserie éphémère spécialement conçue pour le festival, qui était disponible dans sa boutique du centre ville.

06. L'INAUGURATION

Le 10 juin dernier, les jardins de la DRAC ont accueilli l'inauguration de la 19^{ème} édition du Festival des Architectures Vives. Partenaires, équipes et médiateurs étaient réunis pour célébrer ensemble ce moment fort du festival.



07. ÉQUIPES & PROJETS

01 // PORTRAIT D'UNE PLANÈTE

CCI / HÔTEL SAINT-CÔME - 32 Grand rue Jean Moulin ----- Projet ReCITYing

02 // JEANINE

HÔTEL HORTOLÈS - 15 rue des Trésoriers de la Bourse

03 // CHAUME SUBLIMÉ

HÔTEL DES TRÉSORIERES DE LA BOURSE - 4 rue des Trésoriers de la Bourse ----- Prix environnemental

04 // PAYSAGE DE PAIN

HÔTEL DE LUNAS - 10 rue de la Valfère

05 // MADELEINE DE PROUST

HÔTEL D'AURES - 14 rue de Eugène Lisbonne ----- Prix de la Gourmandise

06 // RIBOTE

FACULTÉ DE MÉDECINE - 2 rue École de Médecine ----- Prix Spécial

07 // LA LANGUE GUSTATIVE

HÔTEL DE ROZEL - 2 Ter rue St Pierre

08 // L'APRÈS DES DÉCHETS

HÔTEL AUDESSAN - 9 rue de la Vieille Intendance ----- Projet ReCITYing

09 // RÉCIPROCITÉ, UN PAVILLON POUR LE FUTUR

ANCIENNE AUBERGE DE JEUNESSE - Impasse de la petite Corrairie ----- Collaboration

10 // TEMPLE (THE LAST CHEESEBURGER)

DRAC / HÔTEL DE GRAVE - 5 rue de la Salle l'Évêque ----- Prix Jury

11 // CALADE EXQUISE

HÔTEL SABATIER D'ESPEYRAN - 6 bis rue Montpelliéret ----- Prix Public

12 // ANG HALAGA NG TSOKOLATE

HÔTEL DE GRIFFY - 26 rue de l'Aiguillerie

13 // ÉBULLITION

HÔTEL BASCHY-DE-CAYLA - 1 rue Embouque d'Or

SUR 94 CANDIDATURES REÇUES EN 2025 :



*des candidatures reçues
viennent de France*



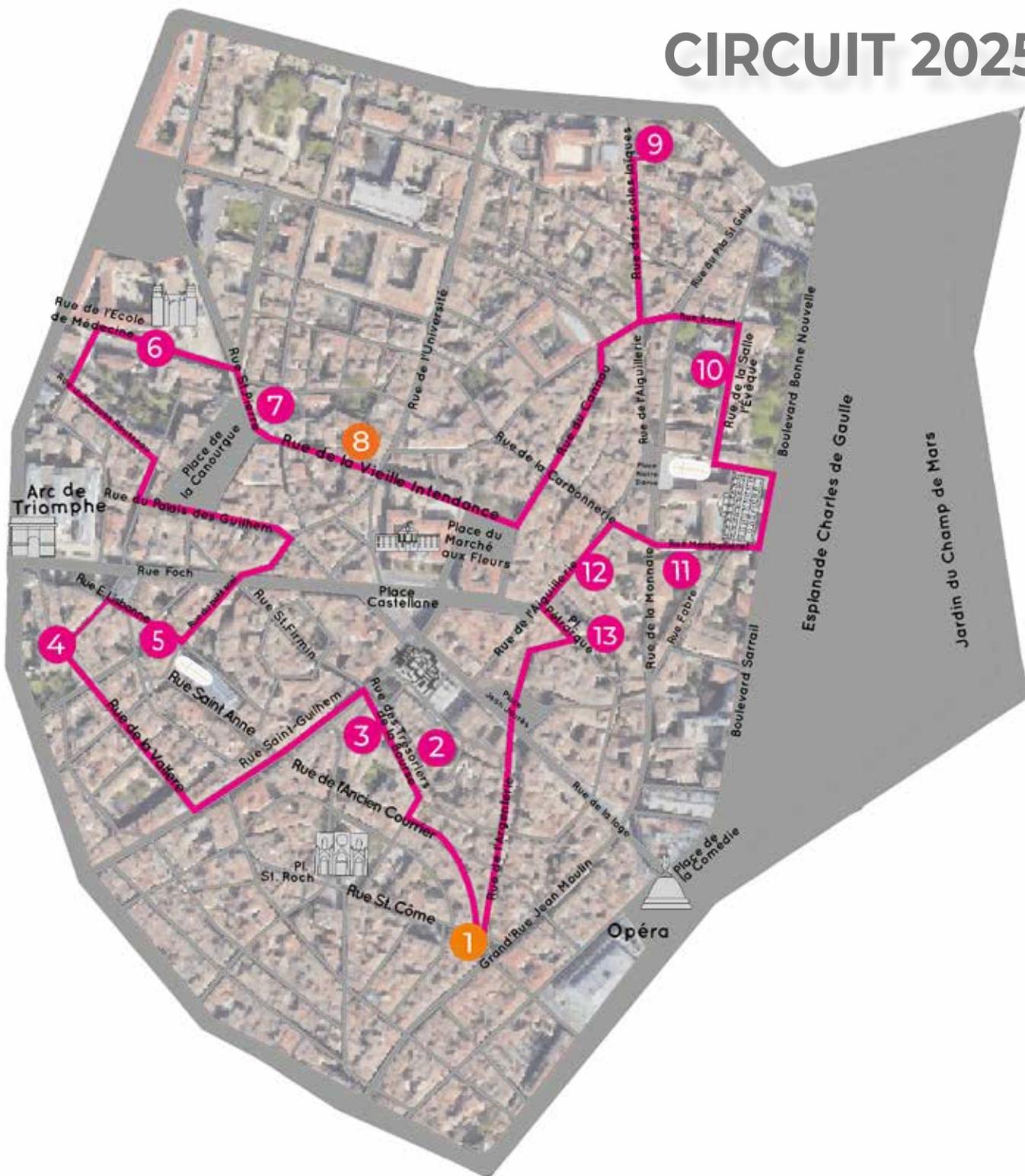
*des candidatures reçues
viennent d'Europe
(Hors France)*



*des candidatures reçues
viennent de l'extérieur
de l'Europe*

Le FAV 2025 réunit 13 équipes, dont trois invitées : l'IAAC, l'UNIGE dans le cadre du programme européen ReCITYing, et l'association Quatorze.

CIRCUIT 2025



PROJET RECITYING

01 //

Université de Gênes (UNIGE) :
Département d'architecture et de design
Gênes // Italie

 Hôtel Saint-Côme // CCI Hérault
32 Grand rue Jean Moulin



L'équipe principale du projet est composée d'architectes et de designers de l'Université de Gênes, Département d'architecture et de design (UNIGE - dAD) : Manuel Gausa, Giorgia Tucci, Nicola Canessa, Chiara Olivastri, Silvia Pericu, Chiara Centanaro, Giovanna Tagliasco, Stella Femke Rigo, Chiara Maresca, Omar Tonella, Federica Delprino, Alessia Ronco Milanaccio et Elio Micco.

L'équipe s'accompagne de professionnels de l'Académie linguistique des beaux-arts de Gênes (Anna Varaldo), du metteur en scène (Carlo Sciacaluga) et des acteurs (Silvia Biancalana, Giorgia Coco, Andrea Di Casa, Andrea Nicolini, Cristina Pasino).

Ensemble, ils forment une équipe de conception interdisciplinaire ayant une expertise en régénération urbaine, installations architecturales, scénographie et arts de la scène. L'installation est issue de certaines propositions de projets des étudiants et tente de les réunir pour créer un environnement propice à la représentation du texte « Portrait d'une planète » de Friedrich Dürrenmatt. L'objectif est de synthétiser l'approche conceptuelle et de la relier au sens du texte en lui donnant une nouvelle forme.



PORTRAIT D'UNE PLANÈTE

.....

Nous consommons les ressources de notre planète. Le jour du dépassement de la Terre a été atteint le 29 avril dans l'Union Européenne. Il marque la date à laquelle la demande de l'humanité en ressources et services écologiques, au cours d'une année donnée, dépasse la capacité de régénération de la Terre.

Si le soleil explose à tout moment, les humains peuvent-ils aujourd'hui affirmer avoir pleinement profité de l'opportunité que la Terre leur a offerte ? Telle est la question qui a donné naissance à la pièce « *Portrait d'une planète* », adaptée par Friedrich Dürrenmatt, présentée par l'équipe de l'Unige dans le cadre de l'installation GOA ReCITYing, qui s'est tenue le 10 avril à l'Albergo dei Poveri de Gênes. La pièce dépeint un monde dominé par les guerres et la répression. Malgré le fait que le scénario habituel dans lequel elles se déroulent soit une guerre générique, les questions abordées sont d'une grande actualité et attendent toujours une solution.

Pour le FAV, cette réflexion prend la forme de bonbons dorés géants parsemés, symboles à la fois sucrés et troublants de notre appétit insatiable. Leur éclat doré, constitué de couvertures de survie, invite à une réflexion sur l'attrait démesuré de la consommation et sur la fragilité d'une planète que nous traitons encore trop souvent comme une source illimitée de plaisirs.

02//

Justine Viala
Montpellier // France

 **Hôtel d'Hortoles**
15 rue des Trésoriers de la Bourse



Diplômée de l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Montpellier en 2022, Justine a complété son parcours par une formation en retail design à l'école barcelonaise ELISAVA, explorant toutes les étapes d'un projet, du concept global, à l'aménagement, jusqu'au dessin de mobilier, pour des espaces commerciaux.

Passionnée par la rénovation et l'aménagement intérieur, elle s'attache à mettre en valeur l'existant grâce à des interventions sur-mesure. Son expérience au sein d'une agence d'architecture montpelliéraine l'a amenée à approfondir cette approche sensible, ancrée dans le contexte, et qui mêle fonctionnalité et créativité.

Le Festival des Architectures Vives représente pour elle une occasion unique de célébrer l'imaginaire, où architecture et poésie se rencontrent pour éveiller les sens.



JEANINE

.....

*La fleur s'ouvre en silence,
Et son nectar profond
Offre à qui s'approche
Les saveurs de son monde.*

Les fleurs et l'univers de la gourmandise partagent un même langage sensoriel, où les couleurs, les textures, et particulièrement les parfums, éveillent les sens.

Suspendue au cœur d'une cour végétalisée, *jeanine* veille, immense et délicate. Une fleur comme une invitation, qui attire, guide, et enveloppe les visiteurs. Ses légers pétales flottent dans l'air, contrastant avec la massivité de la pierre.

L'installation se goûte, se contemple, se respire. Dans son sillage, un parfum frais et pétillant emplit l'espace. Il éveille l'odorat, invite à une découverte surprenante et éphémère, évoque un instant de plaisir et d'inattendu.

C'est une réminiscence, un instant suspendu, un nom murmuré en hommage à une âme gourmande : *jeanine*.

PRIX ENVIRONNEMENTAL

03//

COAT - conditions atmosphériques d'espaces :
Felix Steinbacher - Julia Fraolini
Vienne // Autriche - Lyon // France

 Hôtel des Trésoriers de la Bourse
4 rue des Trésoriers de la Bourse



Julia Fraolini (FR) et Felix Steinbacher (DE) sont deux architectes basés à Vienne, en Autriche. Ils se sont rencontrés durant leurs études d'architecture à l'Université Leopold - Franzens d'Innsbruck, en Autriche, d'où ils sont tous deux sortis avec un Master en Architecture sous la supervision du Univ. Prof. Arch. DI Kathrin Aste à l'Institut d'Architecture Expérimentale /studio3.

Ils étudient le rôle de l'architecture dans les phénomènes socioculturels découlant des défis contemporains. Leur travail questionne, redéfinit et réinterprète les archétypes architecturaux à travers l'expérimentation, et explore le potentiel de l'architecture à inspirer la collectivité et l'individu à réévaluer leurs habitudes, leur mode de vie (domestique) et leur relation à leur environnement.

Julia a commencé ses études à l'ENSA de Montpellier avant de s'installer à Innsbruck et d'y terminer son programme de licence. Julia fut inspirée par le Festival des Architecture Vives en tant qu'étudiante, c'est un grand plaisir d'y participer aujourd'hui.



CHAUME SUBLIMÉ

.....

Notre installation interprète la gourmandise comme une découverte multisensorielle du plaisir des sens en trois temps : révélation (présentation du plat), anticipation (impatience de goûter) et expérience (dégustation). De même, la cour se révèle par un aperçu extérieur, s'anticipe en y pénétrant et s'expérimente pleinement une fois à l'intérieur.

Toutes deux reposent sur un dualisme : l'assiette et la nourriture, la façade extérieure et intérieure du bâtiment. Inspirée par cette analogie, l'installation transforme un matériau ordinaire - le roseau - en une expérience immersive inédite. Son extérieur sobre contraste avec un intérieur intrigant, tactile et sensoriel, invitant le visiteur à la découverte.

Durable et compostable, l'installation valorise des matériaux réutilisables, inscrivant l'architecture dans une démarche circulaire.

À la croisée de l'architecture et de la gastronomie, ce projet célèbre la redécouverte des sens et le potentiel esthétique de la chaume, tout en explorant la transformation d'éléments familiers en expériences surprenantes.

04 //

MERO Studios :
Megan Dang - Rose Zhang
New York // États-Unis

📍 Hôtel de Lunas
10 rue de la Valfère



MERO Studios est un cabinet d'architecture et de design graphique basé à New York, fondé par Megan Dang et Rose Zhang de l'Université Columbia GSAPP.

Notre pratique met en avant la durabilité grâce à une sélection réfléchie des matériaux et une construction respectueuse du climat. Nous sommes fières de notre approche sur mesure et collaborative, qui valorise l'histoire de nos partenaires tout en soutenant un avenir circulaire.



PAYSAGE DE PAIN

.....

En France, le pain est essentiel à la vie quotidienne, mais son abondance conduit souvent au gaspillage. Selon une étude réalisée en 2018 par l'ADEME ¹, 11 % du pain des boulangeries est retiré de la vente. Parmi ce pain invendu, 15 % sont donnés, 25 % sont réutilisés comme aliment pour animaux et 60 % sont détruits.

Paysage de Pain transforme ce symbole de gaspillage en une expérience architecturale immersive. Installée dans une cour historique pour l'édition 2025 du Festival des Architectures Vives, l'œuvre explore la gourmandise non pas comme un excès, mais comme un prisme pour repenser la durabilité. Construite à partir de baguettes reformées, collectées en partenariat avec Pain de l'Espoir, une association locale basée à Montpellier, la structure établit un dialogue entre l'indulgence et l'urgence de la responsabilité environnementale.

Les visiteurs sont invités à déambuler dans la sculpture et à interagir avec une nouvelle interprétation du pain quotidien. En élevant le pain jeté au rang de matériau tactile, *Paysage de Pain* célèbre à la fois le potentiel esthétique de l'aliment et la créativité nécessaire pour faire face au gaspillage.

Ici, la gourmandise devient une célébration de la transformation : une délicatesse architecturale qui invite à explorer et à réfléchir sur la manière dont nous consommons, rejetons et créons. Dans l'esprit du festival, *Paysage de Pain* est non seulement un festin pour les sens, mais aussi un appel à savourer nos ressources avec soin et ingéniosité.

¹ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

PRIX DE LA GOURMANDISE

05//

Elodie Cottar - Florine Cottar
Paris // France

 **Hôtel d'Aurès**
14 rue Eugène Lisbonne



Elodie Cottar est paysagiste scénographe, indépendante et Florine Cottar est architecte HMONP.

Elles sont sœurs et ont la chance de pouvoir associer leurs disciplines et de s'engager ensemble dans des projets de conception et de mise en scène, incluant l'usager des lieux dans le diagnostic sensible et l'esquisse programmatique grâce au principe de co-conception.

En parallèle, elles ont créé Les Ateliers Cimes, une association via laquelle elles conçoivent et animent des ateliers créatifs immersifs et sensoriels, selon les principes d'art thérapie, pour apprendre à explorer et vivre autrement dans des espaces transformés, scénographiés et renaturés. Elles interviennent au sein des écoles, instituts médicaux éducatifs, structures de santé ou résidences seniors EHPAD, pour sensibiliser et inclure les enfants, aînés et personnes en situation de handicap ou détresse sociale dans les projets « artistiques/thérapeutiques ».



MADELEINE DE PROUST

.....

« *Madeleine de Proust* » est une installation colorée, ludique et interactive qui invoque la tonalité affective de la gourmandise en déclenchant l'émotion par les sens et la réminiscence de souvenirs d'enfance. Les premiers apprentissages de la vie se font au niveau de la bouche et sont exacerbés grâce à la gourmandise à laquelle se laissent aller les enfants, sans remords. Se laisser aller à un moment de gourmandise pour retrouver un instant d'insouciance et de légèreté, stimuler nos « aptitudes à apprécier » et à « prendre du plaisir », et redévelopper notre « goût » des choses.

Cette piscine de crayons de couleurs, outils que l'enfant utilise pour s'exprimer, surmontée d'un nuage de post-it, fait participer le visiteur au mélange des saveurs et à l'écriture de son souvenir gourmand ou celui de ce moment de liesse.

Libre au visiteur d'emporter son souvenir ou bien de le partager avec les autres en le laissant accroché au nuage. Ainsi, l'œuvre se consommera le temps de l'exposition comme engloutie par gourmandise.

Dans cette installation nous valorisons la notion de réemploi et du participatif.

PRIX SPÉCIAL

06//

Benjamin Borne
Chalindrey // France

📍 **Faculté de Médecine**
2 rue de l'École de Médecine



Benjamin Borne a fondé son agence en septembre 2024. Attaché aux savoir-faire et aux matériaux, il prône une approche non-dogmatique. Chaque nouveau projet est une occasion de remettre en question ses habitudes de travail. Indépendamment de leur taille ou de leur type, tous les projets nécessitent la même attention.

Une place primordiale est accordée aux usagers dans le processus de conception. Cette approche contraint à définir avec précision le rapport entre l'individu et son environnement pour les transposer en architecture.

Benjamin est diplômé de l'école Paris Val-de-Seine en architecture et de l'école Boule en ébénisterie. Ce double cursus lui donne un regard singulier sur le monde qui l'entoure. Il est convaincu que la pratique multidisciplinaire apporte un enrichissement salutaire entre architecture, art et artisanat.



RIBOTE

.....

Ribote (nom féminin) : excès de table.

Au premier pas à travers le porche, l'apparente stabilité proposée par cette trame rigide vacille. L'équilibre devient instable. Une ambiguïté spatiale s'installe et les perspectives se troublent. Alors que tout semblait immobile, notre déplacement façonne un désordre visuel. La vision est fragmentée. Les reflets acidulés mélangent le ciel à des morceaux de bâtiment. La centaine de miroirs fait danser la cour. Les éclats de lumière teintent l'espace d'une lumière saturée. Les reflets de couleurs tachettent les façades. Entre immobilisme et mouvement, notre œil devient le seul moteur de cette œuvre. Cette installation se joue de notre perception et perturbe nos sens à l'extrême, à l'allégresse.

07//

Studio Deng :
Qicheng Wu - Meichen Wang
New York // États-Unis

 **Hôtel de Rozel**
2 ter rue Saint-Pierre



Fondé à New York en 2023 par Qicheng Wu et Meichen Wang, Studio Deng est une pratique de design interdisciplinaire qui réimagine les limites de la vie quotidienne.

Le studio tire son nom du mot chinois « deng » - attendre. À l'image de la lumière filtrant à travers les feuilles ou de l'eau sculptant la pierre, nous croyons au pouvoir de l'observation patiente pour révéler la beauté du quotidien. Lorsqu'il est doublé en « deng deng », l'expression s'ouvre sur un sentiment de continuité et d'infinitude – une métaphore parfaite pour notre approche du design. Nous travaillons à travers les échelles et les disciplines, permettant à chaque projet de se déployer à son propre rythme et de trouver sa forme naturelle.



LA LANGUE GUSTATIVE

.....

L'humidité de l'herbe après la pluie, l'umami d'une douce brise, l'explosion électrique des bonbons pétillants, ou la reddition veloutée du fromage qui fond — chacun évoque un moment de synesthésie sensorielle. Et si la perception du goût pouvait être partagée, touchée et réimaginée?

Chaque objet abrite une langue invisible — un répertoire silencieux de souvenirs gustatifs. La Langue Gustative donne vie à ce concept à travers une langue immersive d'une fenêtre de cour à l'Hôtel de Rozel. Une langue métallique s'écoule du rebord de la fenêtre et s'étend jusqu'au centre de la cour, reflétant son environnement dans sa forme sinueuse. Environ cent papilles gustatives de quatre types différents poussent de la langue et se balancent dans le vent.

Inspirées par des micrographies de véritables papilles gustatives, chaque forme unique et fantaisiste symbolise une saveur, invitant au toucher et éveillant l'imagination. *La Langue Gustative* invite les visiteurs à insérer plus de papilles gustatives dans la structure métallique et à participer à la perception de la cour — où objets et humains partagent leur imagination sensorielle.

PROJET RECITYING 08//

Institut d'architecture avancée de Catalogne
(IAAC) - Urban Sciences Lab (USL)
Barcelone // Espagne

📍 **Hôtel Audessan**
9 rue de la Vieille Intendance



L'équipe de projet est composée d'architectes et d'urbanistes du Urban Sciences Lab (USL) de l'Institut Avancée d'Architecture en Catalogne (IAAC) à Barcelone : Laura Guimarães, AnaGallego, Mathilde Marengo, Isabel Lima, Valeria Ospital et Willy Müller. Ainsi que des chercheurs et artistes invités Alejandro Haiek Coll (Umeå University) et Petra Garajová. Ensemble, ils forment un groupe de design interdisciplinaire spécialisé en régénération urbaine, installations architecturales, biomatériaux et espaces multi espèces.

Le Urban Sciences Lab est un département de l'IAAC qui se centre dans l'urbanisme transformateur. Le USL intègre les dimensions sociales, culturelles, technologiques et écologiques dans la planification des urbanisations contemporaines, à travers de stratégies spatiales, infrastructures et espaces publics régénératifs. Le Lab vise à autonomiser les communautés diverses, soit comme acteurs humains et non humains, dans le développement urbain.

L'installation sera réalisée en collaboration avec les chercheurs du IAAC - Chiara Farinea et Shyam Zonca - ainsi qu'avec les étudiants des programs MaCTO2, MAA02 et MRAC02 de l'IAAC (année académique 2024-2025).



L'APRÈS DES DÉCHETS

.....

Au Parc Agrari del Baix Llobregat, un paysage agricole oublié aux abords de Barcelone, une communauté de jeunes créatif·ves, de chercheur·es internationaux·ales et d'agriculteur·rices locaux·ales s'est réunie pour réinventer la relation entre les habitant·es, la nourriture et la terre. À travers un processus de co-plantation et de co-création, nous avons développé une œuvre de land art vivante : des cultures semées selon des motifs dessinés directement dans le sol, destinées à devenir les matériaux d'une installation in situ.

Cette œuvre en évolution a pris forme en mai 2025 : un chemin composé de sacs de jute réutilisés, remplis de plantes récoltées, invitant les visiteur·ses à marcher, se reposer et se reconnecter à l'écosystème du parc.

L'installation est recréée dans une version plus petite ici au FAV : elle apporte une sensibilisation à l'agriculture dans le contexte urbain, tout en mettant en valeur le potentiel régénératif du design circulaire. Elle souligne également la relation entre les citoyen·nes et les aliments qu'ils consomment, en explorant le lien entre l'Architecture et la Gourmandise, le plaisir des papilles, la joie de cueillir, de toucher, de goûter autrement. La Gourmandise apparaît non plus comme une simple tentation, mais comme une façon de savourer la vie tout en cultivant des ressources durables.

Ce n'est pas qu'une œuvre d'art.
C'est un système vivant, qui redonne sens au Parc Agrari del Baix Llobregat.

UN PROJET EN COLLABORATION AVEC LE FAV

09//

Association Quatorze
Montpellier // France

 **Ancienne auberge de jeunesse de Montpellier**
Impasse de la petite Corraterie



Quatorze est un collectif, une communauté. Ce n'est pas une agence d'architecture, c'est une association à but non lucratif. Elle explore et expérimente par l'architecture, elle fait de la médiation, de la co-conception et co-construction, et de l'habitat. L'association accompagne les personnes à dessiner le futur. Un futur rempli de joie, de courage, de dignité, pour bâtir un monde plus juste.

Quatorze crée également des espaces d'écoute et de partage. "Nous fabriquons ensemble, lors de chantiers participatifs. C'est l'occasion de se rencontrer, d'apprendre à se connaître, de s'émanciper, de prendre soin de son environnement." Quatorze participe à déconstruire les violences structurelles, depuis les espaces du quotidien jusqu'aux politiques publiques. "Nous construisons des lieux, pour créer des liens." Quatorze défend une utopie concrète : l'architecture sociale et solidaire.



RÉCIPROCITÉ, UN PAVILLON POUR LE FUTUR

.....

En centre-ville, dans cette ancienne auberge de jeunesse inoccupée depuis plusieurs années, partenaires associatifs et institutionnels proposent d'installer un programme d'habitat intercalaire, d'une durée de 3 ans, répondant à l'initiative Montpellier Zéro Bidonville (MZB) portée par l'association Quatorze. De février à juin, le site s'ouvrira progressivement grâce à des permanences architecturales et, d'avril à juin, une résidence artistique dans le cadre du programme européen Dialog City avec Alexandre Benetas-Ottobri alias Bonjour Studio.

Un pavillon du futur de 15m², conçu selon une logique paramétrique et évolutive, illustre l'esprit du projet : une charpente réciproque s'enroule sur elle-même pour former une structure basée sur la solidarité et l'interdépendance. Ici, architecture et gourmandise se rejoignent dans des gestes communs : assembler, partager, unir, offrir. Le pavillon invite à constituer une assemblée pour faire circuler les mots et les mets. À Montpellier en France et Aschaffenburg en Allemagne, les 12 demi-portiques de ce cadran seront ensuite transformés en 6 portiques d'une serre placée en lieu fertile ; un prolongement gourmand où se cultivent les liens, les idées et les récoltes.



Co-funded by
the European Union



STADT
ASCHAFFENBURG | digital ab



PRIX DU JURY

10//

Michael Cook - Garth Goldstein

Boston // États-Unis



DRAC - Hôtel de Grave

5 rue de la Salle l'Évêque



Michael Cook (AIA, NCARB, LEED AP BD+C) a fondé MC|AD début 2023 pour se concentrer sur des projets liés à la durabilité et à l'environnement naturel. Il a précédemment travaillé dans de grands studios d'architecture dans le monde - notamment Renzo Piano Building Workshop à Paris, Foster + Partners à Londres / Saint-Petersbourg, et Behnisch Architekten à Boston. Il a reçu plusieurs prix pour ses candidatures indépendantes dans des concours internationaux de design. Michael est diplômé de Princeton University (BSE) et de l'École d'Architecture à Yale (M. Arch.).

Garth Goldstein a fondé G2-Studio en 2010, un cabinet d'architecture spécialisé dans les bâtiments fonctionnant dans la gamme de consommation énergétique nette positive, de New York à Hawaï. Le studio a réalisé des projets allant d'un centre de retraite jésuite à une maison de montagne dans les Cascades. Parmi ses installations, on compte un bateau pour six personnes, construit avec 150 000 bouchons de vin, qui a navigué sur le Douro. Ancien architecte invité à la Cité internationale des arts de Paris, Garth est diplômé de Yale (M. Arch.) et de Brown (B.A.).



TEMPLE (THE LAST CHEESEBURGER)

.....

Les personnes aiment manger des cheeseburgers. Beaucoup de cheeseburgers – environ deux milliards sont consommés chaque année en France¹ seulement. Dans le même temps, le pays est en manque d'eau potable, comme le reste du monde. Et il faut beaucoup d'eau pour fabriquer un cheeseburger. Plus de 2500 litres², en fait. Cela équivaut à environ 5000 petites bouteilles d'eau (500 ml). Pour un seul burger ! Il semble que quelque chose doit changer.

La proposition imagine un avenir pas si lointain où les périodes de sécheresse de plus en plus graves induites par le réchauffement climatique ont nécessité la mise en œuvre de mesures de rationnement de l'eau beaucoup plus strictes sur l'ensemble du territoire. De nombreux aliments populaires sont interdits en conséquence, y compris tous les produits à base de bœuf et de fromage. L'installation fait ainsi office de temple dédié à la préservation du souvenir du tout dernier cheeseburger et de toute l'eau qui a servi à sa fabrication.

1 *RTL France*

2 *Sierra Club Foundation*

PRIX DU PUBLIC



Collectif Œuvrer : Justine Dromard - Brann Le Garrec
- Renaud De La Barre - Franck Durand - Simon Givélet
& Sothida Long Mondrepuis // France



Hôtel Sabatier d'Espeyran
6 bis rue Montpelliéret



Œuvrer est un collectif d'Architectes implanté à Mondrepuis (02500) dans l'Aisne. Œuvrer développe sa pratique architecturale sur les territoires périurbains et ruraux et s'engage dans des projets patrimoniaux, environnementaux et sociaux. Le collectif a investi et réhabilité une ancienne colonie de vacances construite à la fin du XIXème siècle pour en faire un laboratoire d'expérimentation dédié à l'architecture.

Œuvrer se compose d'une société coopérative (SCOP) et d'une association. La SCOP exerce l'acte de bâtir et l'association en assure la promotion en organisant des rencontres, des expositions, des conférences et d'autres manifestations collectives.

Les 6 membres d'Œuvrer se sont regroupés autour de valeurs communes qui interrogent le rapport à l'environnement de travail ainsi que sa place dans notre société, notamment le mode d'exercice du métier d'architecte. Ils expérimentent l'équité salariale, la prise de décision démocratique et la mise en place d'outils collaboratifs et coopératifs.



CALADE EXQUISE

.....

La petite cuillère, dans l'imaginaire collectif, est le symbole de la gourmandise et du plaisir. Associée à la dégustation du dessert, c'est un moment gourmand et privilégié du repas apprécié de tous.

L'installation du collectif Œuvrer propose de revisiter la calade ou « sol debout », technique de pavage traditionnelle répandue dans plusieurs régions du Sud de la France et notamment à Montpellier, en remplaçant la pierre par un objet inhabituel qui vient nourrir la curiosité : une cuillère en métal. Un cheminement pavé d'objets métalliques sera installé dans la cour, reproduisant des motifs variés inspirés par la forme courbe et élégante des cuillères et par les décors architecturaux de l'Hôtel Sabatier d'Espeyran.

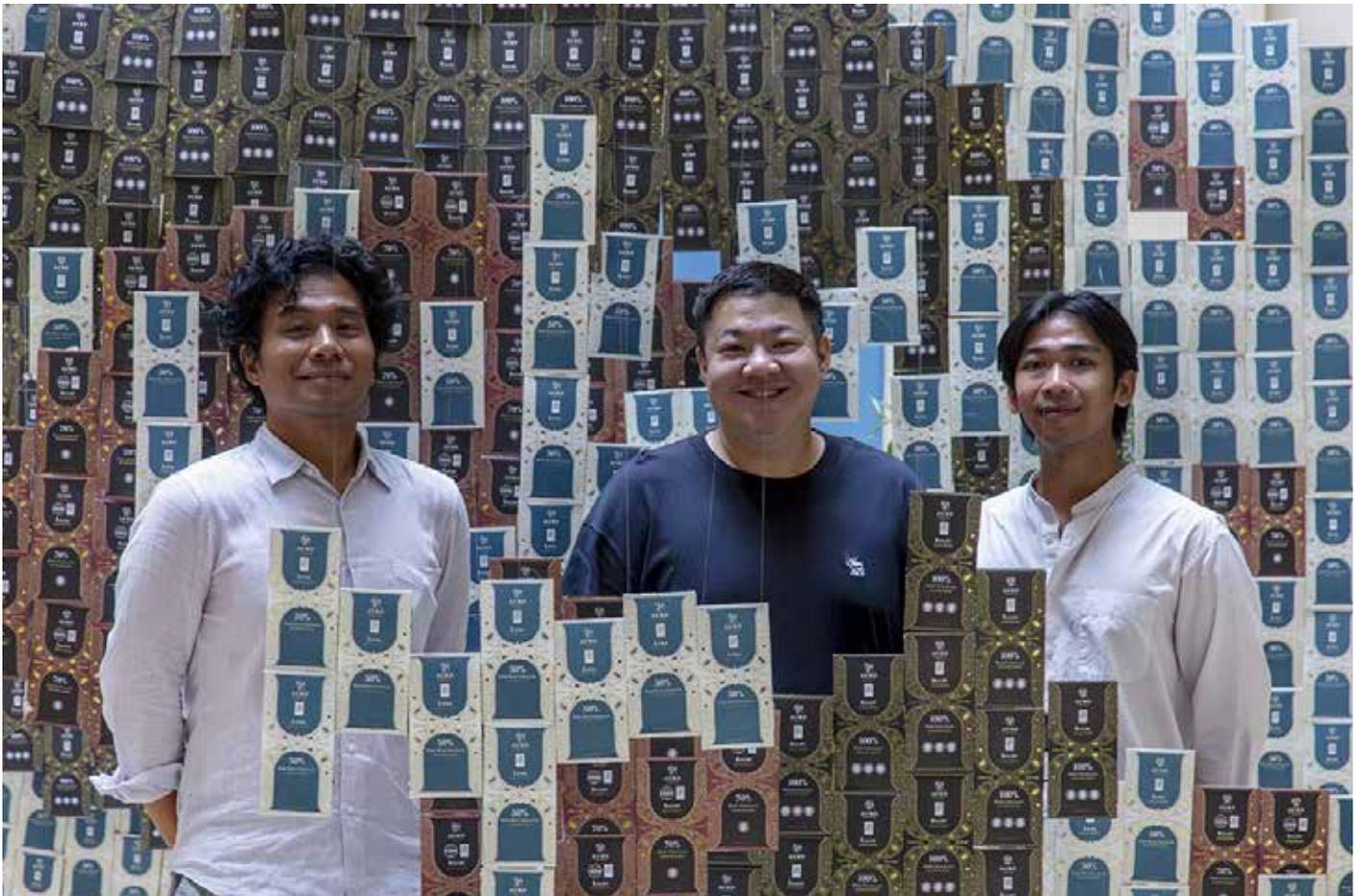
En détournant cet objet de la vie courante pour en faire un matériau de construction et d'aménagement, l'installation souhaite sublimer le sol de la cour et remettre à l'honneur un savoir-faire en voie de disparition.



12//

WTA Architecture and Design Studio :
William Ti - Carmelo Arancon - Exel Agapito
Manille // Philippines

📍 Hôtel de Griffy
26 rue de l'Aiguillerie



WTA Architecture and Design Studio a été fondé par William Ti Jr. en 2007 à Manille, aux Philippines. Aujourd'hui, avec plus de 120 architectes au sein de son bureau, WTA a développé un portefeuille diversifié de projets, allant des tours résidentielles aux maisons de repos, en passant par des plans directeurs et des aménagements urbains, des stades et installations sportives, ainsi que des projets dans les secteurs du travail, du commerce de détail et du civique.

Le cabinet s'engage à redéfinir le rôle de l'architecture dans la société à travers la philosophie de « l'Architecture Sociale. » Cette approche vise à créer des espaces inclusifs, engageants et ancrés localement, qui répondent aux besoins sociaux et favorisent l'interaction communautaire. Elle remet en question les normes architecturales traditionnelles qui privilégient l'esthétique et la grandeur au détriment de l'inclusivité et de l'utilité. L'Architecture Sociale propose de briser les barrières et de rendre les espaces publics véritablement accessibles en concevant des microinstitutions locales intégrées dans la vie quotidienne.



ANG HALAGA NG TSOKOLATE

.....

L'installation met en lumière l'importance historique du chocolat en tant que marchandise autrefois plus précieuse que l'or. Le chocolat était un luxe exclusif, utilisé même comme monnaie d'échange en Mésoamérique. Avec le temps, sa commercialisation a entraîné une demande croissante en Europe et aux États-Unis. Cependant, les pays exportateurs de cacao ont eu du mal à lutter contre la pauvreté des agriculteurs, ceux-ci ne recevant qu'une faible part des profits.

L'installation présente des centaines de barres de chocolat suspendues, apparaissant comme des fragments épars. Ce n'est qu'à l'entrée de la cour de l'Hôtel de Griffy que ces morceaux s'alignent pour former une pièce française de deux euros : un symbole des époques où le chocolat était réservé à l'élite, et un clin d'œil aux souvenirs d'enfance des pièces en chocolat doré. Un autre élément d'enfance intégré à l'installation est un jeu traditionnel philippin appelé « Pasabit ». Dans ce jeu, des friandises sont suspendues au-dessus de la tête et montent ou descendent, tandis que les enfants essaient de sauter pour les attraper.

Chaque barre de chocolat comporte un dos réfléchissant, offrant un reflet imparfait du spectateur, lui rappelant son rôle en tant que consommateur. Les barres proviennent d'une marque locale des Philippines, dont l'entreprise soutient une culture durable du cacao et valorise les agriculteurs en leur assurant un salaire équitable.



13 //

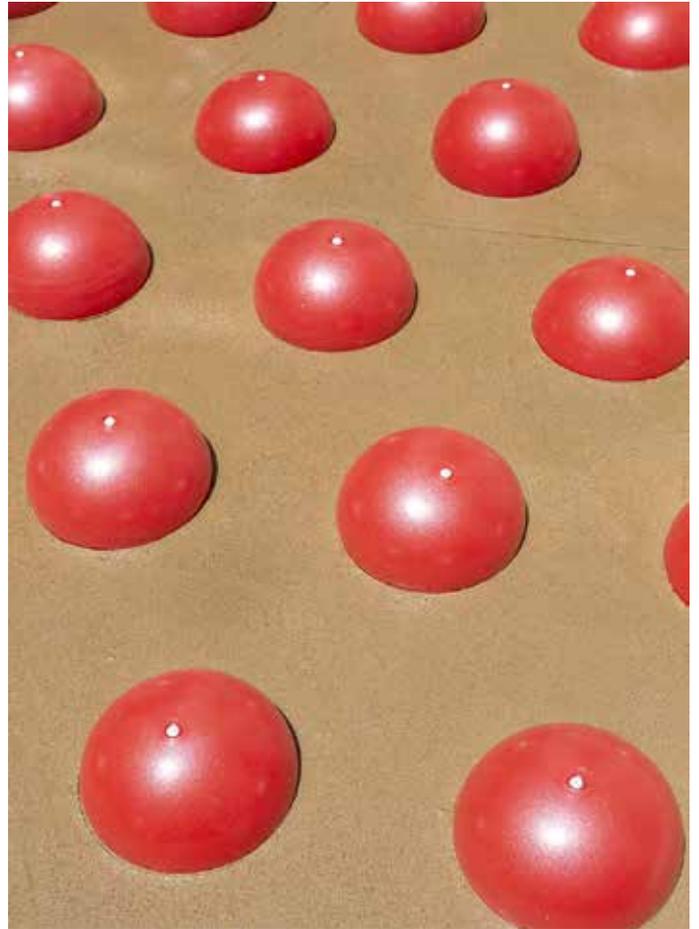
Sébastien Bonnerot - Simon Barret
Bordeaux - Paris // France

 **Hôtel de Baschy-de-Cayla**
1 rue Embouque d'Or



Des soirées lycéennes à la colocation étudiante, leur binôme s'est tout d'abord formé autour de l'amitié avant de partager le plaisir pour l'architecture. Simon est architecte HMONP, diplômé de l'ENSA Paris Belleville ; il explore l'acte collectif et le travail partagé, le minga, à l'Université de Santiago du Chili. Sébastien est architecte HMONP, diplômé de l'ENSA Paris La Villette et ingénieur ESTP ; il s'immerge dans l'architecture sociale et solidaire à l'Université de Buenos Aires.

Entre Bordeaux et Paris, leurs différents parcours ont renforcé une croyance commune en une architecture qui est un acte social, engagé et partagé. Par l'emploi de formes et de figures simples mais singulières, le projet émet des hypothèses d'usages plurielles. Ainsi, chaque projet s'évertue à créer son propre référentiel source de dignité et s'efforce de construire des récits singuliers qui lient la tête et la main, le réel et son futur souhaité.



ÉBULLITION

.....

L'installation Ébullition explore la gourmandise par la rencontre du visiteur avec une surface lisse et douce ponctuée de coques monochromatiques. La plateforme est un disque. Cette forme commune à l'architecture et à la pâtisserie évoque le partage. Telle la gourmandise, l'architecture devient un voyage aux départs multiples dont on ne connaît pas la fin. D'une bulle à l'autre, debout ou allongé, assis ou sautillant, avec les mains ou les pieds, les visiteurs explorent le doux, le moelleux et le rebondissant. À son rythme, suivant ses envies, chacun.e peut s'aventurer et se délecter à sa guise.

À l'instar d'un cookie ou d'une tarte aux fruits, la répétition de formes abstraites et monochromatiques sur une surface au périmètre rond aiguise le désir et l'envie. Les différentes matières sont promesses de saveurs et de plaisir. Ce réseau condensé d'objets gourmands, offre une infinité des potentiels à explorer avec les yeux ou le corps.



SYLVESTRE ALONSO MENUISERIE

08. LES PRIX

Pour cette 19ème édition, 5 prix ont été décernés.

En effet, le samedi 14 juin, le Jury a exploré les cours du FAV à la rencontre des installations qui célébraient la Gourmandise. Le public a aussi eu l'opportunité de voter pour leur installation préférée. L'ensemble des résultats ont été dévoilés sur tous les réseaux sociaux du festival.

Le jury était composé de :

Michel Roussel :
Directeur Régional des Affaires Culturelles (DRAC) de la région Occitanie

Isabelle Laffont :
Doyenne de la Faculté de Médecine

Gérald Chanques :
Vice-doyen aux affaires générales au patrimoine et à sa valorisation, à la vie de campus de la Faculté de médecine de Montpellier, Professeur des Universités, Praticien Hospitalier

Philippe Bource :
Directeur Territorial groupe Giboire, partenaire du festival

Yves-Alain Lienard :
Représentant Mas Réemploi, partenaire réemploi du festival

Clara Jung :
Marraine du FAV 2025, cheffe pâtissière Montpelliéraine qui a décerné le prix de la Gourmandise

Elodie Nourrigat :
Architecte et Présidente de l'association Champ Libre, organisatrice du FAV





Prix jury

.....



Prix public

.....



Prix Spécial

.....



Prix de la Gourmandise

.....

LES PRIX DÉCERNÉS

Le prix du jury : Temple (The last Cheeseburger) par Michael Cook et Garth Goldstein.

Le prix du public : Calade Exquise par le collectif Oeuvrer.

Le prix spécial : Ribote par Benjamin Borne.

Le prix de la Gourmandise : Madeleine de Proust par Elodie et Florine Cottar.

Le prix environnemental : Chaume Sublimé par Julia Fraolini et Félix Steinbacher.



Prix environnemental

.....

09. PARTENAIRES & CONTACTS

LES PARTENAIRES :



LES MÉDIAS :

V2COM
newswire

Midi Libre

Festival des Architectures Vives est organisé par l'association Champ Libre.
Association de loi 1901, présidée par Elodie Nourrigat et Jacques Brion, Architectes.

Équipe du FAV 2024 :

Elodie Nourrigat, Jacques Brion, Judith Rossi, Amila Breton



ASSOCIATION CHAMP LIBRE
4 rue des Trésoriers de la Bourse
34000 - Montpellier



+33 4 67 92 51 17



communication@festivaldesarchitecturesvives.com



www.festivaldesarchitecturesvives.com



Instagram : @festivaldesarchitecturesvives
LinkedIn & Facebook : Festival des Architectures Vives
TikTok : @fav_montpellier



Paul KOZLOWSKI @photoarchitecture.com
Site : <http://photoarchitecture.com>

CHAMP LIBRE