



Têtes d'affiche

Plein la vue

LE DÉTAIL QUI SAUVE

Graeme Williams a démarré sa carrière de photojournaliste à la fin des années 80, au plus fort de la lutte antiapartheid. Depuis, il n'a cessé d'accompagner son pays dans ses douleurs et ses joies, guettant les signes de changement, révélant une dure réalité sociale. A sa manière, toujours subtile. Témoin ce cliché pris dans un township de la région désertique de Kimberley : la pauvreté

dans toute son aridité, mais aussi la propreté et la couleur éclatante de cette nappe comme un étendard proclamant le non-renoncement d'une population qui garde foi en un avenir meilleur.

— **S.Be.**

« Frames Of Change »
Jusqu'au 31 août Du lun. au sam 14h-19h Galerie Vu', hôtel Paul Delaroché, 58, rue Saint-Lazare, 9^e
01 53 01 85 85
Entrée libre.



Décryptage

ODEUR CAFÉ

Qui ne connaît pas l'arôme du café ? Mais qui l'a déjà humé grâce à un smartphone ? Explications.

QUOI ? Une exposition interactive qui sollicite à fond nos sens olfactif et gustatif et nous laisse entrevoir la proximité d'un monde où les odeurs (comme celle du café utilisée pour la démonstration) s'intégreront à nos modes de communication en circulant par le biais d'un smartphone, comme le font déjà les images, le texte et le son.

QUI ? Le Laboratoire, lieu précurseur qui depuis 2007 invite scientifiques, étudiants, designers et artistes du monde entier à se rencontrer, à réfléchir, à défricher, à innover, jusqu'à parvenir à traduire des rêves en applications concrètes.

POURQUOI ? Pour ne plus perdre cet instant fugace durant lequel un parfum nous trouble, nous enivre, nous bouleverse même. Pour réinventer les échanges, imaginer l'envoi d'odeurs par le Web comme un nouvel élément du lien social, un instrument de partage de souvenirs, d'émotions. Et par là même un outil de lutte contre l'isolement. Encore au delà, pour se prendre à espérer qu'un tel instrument soit capable de déjouer les barrières de la langue, de la culture...

COMMENT ? A travers un parcours initiatique conçu autour du café. Pour optimiser nos sens, c'est dans l'obscurité et le silence que se déroule l'expérience. On tente d'abord d'identifier par le nez seul quatre des molécules qui composent l'ADN du café, puis on déguste un bon cru... sans en avaler une goutte grâce à deux objets déjà brevetés, le Whaf (on aspire un nuage... de saveurs) et l'AeroChef (un inhalateur qui tapisse notre palais d'un voile caféiné) ; puis vient le moment de boire un café patiemment fabriqué au siphon avant de poursuivre avec un espresso corsé. Enfin arrive le test de l'Ophone, invention qui permet d'envoyer depuis un smartphone un subtil arôme d'arabica que nous restitue un petit boîtier. A la fois bluffant et frustrant, tant l'envie de siroter pour de vrai un suave breuvage se fait alors... sentir ! — **S.Be.**
« Ophone & The Virtual Coffee » | Du 19 août au 15 sept | Du ven. au lun, 12h-19h, Le Laboratoire, 4, rue du Bouloi, 1^{er} | 01 78 09 49 50 | lelaboratoire.org | Entrée libre

Une étape du parcours initiatique : la dégustation d'un café préparé au siphon, une fabrication plus subtile qu'au percolateur.

