

Design *Arts* Médias

**Entretien avec Julie Brugier
Astrid Boisgibault**

Julie Brugier est une designer, céramiste et docteure en design. Elle fait partie du duo Frugal Studio avec Anna Talec et a fondé il y a quelques années le collectif Hotel Magma. Elle m'a accueillie dans son atelier à Montreuil pour cet entretien le 27 avril 2026.

1. Formation et situation professionnelle

Astrid Boisgibault¹ : Pourriez-vous tout d'abord indiquer quelle a été votre formation et nous décrire la structure (université, école, entreprise...) dans laquelle vous travaillez à présent ?

Julie Brugier : J'ai fait des études d'arts appliqués, j'étais à Duperré les trois premières années de mes études. J'ai fait une MANAA et ensuite la CPGE qui est assez peu spécialisée, plutôt orientée objet et espace, qui est l'équivalent d'un BTS en fait. Et ensuite je suis allée à l'école Boule pour faire un DSAA en design produit. Donc moi je viens plutôt de l'objet. Et par la suite j'ai fait un peu de recherche, j'ai fait une thèse aux Arts Décos, et au final je suis revenue sur l'objet, plutôt dans sa fabrication et j'ai notamment monté un studio avec mon amie Anna dans lequel on fait une recherche matériau, autour du chanvre. Ensuite, de mon côté, je me suis fait prendre par la céramique, qui est devenu un bon matériau de prédilection, même si je fais pas que ça. En gros j'alterne entre les projets de Frugal Studio qui travaillent le chanvre...ou d'autres collaborations, parce que le fonctionnement qu'on a avec le studio c'est de faire des résidences. On candidate à des résidences et on essaie de faire une grosse résidence par an. Parce que l'objectif de Frugal c'est d'avoir un terrain de recherche expérimental, c'est pas d'en vivre. C'est plutôt de mener des recherches, et pour ça il faut des bourses et des lieux d'accueil. La dernière résidence qu'on a faite l'an dernier c'était à la fondation Martel avec des verriers, où on a quand même travaillé autour du chanvre, mais avec l'idée d'utiliser le chanvre comme matériau pour souffler du verre. Donc il y a la partie studio, ma pratique personnelle à l'atelier, et de l'enseignement.

L'atelier [Hotel Magma] c'est moi qui l'ai fondé avec trois personnes d'un atelier précédent. J'ai eu un maître de stage quand j'étais étudiante qui est le maître de ces lieux qui s'est avéré rechercher des gens pour occuper ce lieu parce que les précédents occupants partaient. Donc j'ai décidé de le reprendre et de monter un lieu collectif, ce qui n'a pas été une mince affaire, mais qui s'est quand même bien passé. On a monté une asso, tout simplement, comme moi j'ai fonctionné dans tous mes autres ateliers, pour pouvoir payer qu'un seul loyer, pour avoir une assurance commune sur les lieux. Donc c'est une association, on est onze occupants actuellement, il y a des céramistes et des designers, c'est mélangé.

2. Habitabilité du monde et finalité du design

A.B : Notre enquête porte sur l'habitabilité du monde et l'espace public. Elle se fonde sur l'idée que le design (ici le design d'espace, l'architecture ou la scénographie) aurait à améliorer le caractère habitable du monde et que, pour y parvenir, il devrait favoriser la rencontre, l'échange, les débats visant le bien commun en aménageant ou en investissant des lieux.

Votre pratique du design est-elle orientée vers cette double finalité ? Pouvez-vous donner des exemples de projets pour montrer en quoi c'est le cas ? Ou expliquer en quoi cette double finalité vous est étrangère ?

J.B : Oui il y a une part de ça. Je dirais que dans ma pratique il y a une passion très intuitive et naturelle vers le plaisir de travailler la matière et de la trouver belle. Et l'envie en effet de participer à notre société et d'une manière intéressante, en tous cas essayer de viser ça, car c'est pas toujours le cas. Ce qui caractérise ma pratique de l'objet, que ce soit avec Frugal, ou des objets en céramique ici, ça se sent que je viens du design et de l'objet, j'ai pas un profil d'artisan. Moi j'aime pas faire de la série, j'ai du mal à atteindre cette qualité-là et c'est pas trop ce qui m'intéresse. C'est pas du tout que je dénigre la série. Mais moi ce qui m'intéresse plus c'est l'objet.

Je trouve ça très chouette de vivre de la céramique, ce qui n'est pas encore mon cas, j'enseigne la céramique et je fais pas que de la fabrication, mais je me rends compte finalement que c'est pas ce qui va m'animer le plus. Ce qui m'intéresse c'est d'être dans une démarche de projet, j'aime bien la garder et c'est pour le coup très présent dans les résidences. On a le temps de développer des projets qui sont ancrés, de faire des interviews, de vraiment creuser un territoire ou un terroir, une technique, de se l'approprier, disons de mener un travail un peu plus intellectuel autour de la pratique. Dans l'atelier de céramique, moi je dirais pas que c'est très intellectuel, mais par contre il y a un intérêt pour certains types d'objets utilitaires particuliers, par exemple ici [on se déplace...] j'ai des pots à fermentations, qui sont des trucs que je fais depuis longtemps, et que je vends bien aussi. C'est des pots à fermentation qui utilisent une technique de joint à eau très traditionnelle, je n'ai absolument rien inventé, moi juste je m'amuse sur les formes les émaux, c'est un exercice plastique pour moi. Mais c'est objet a pour moi un grand intérêt, surtout en le re-rendant présent, et un peu contemporain et désirable pour des gens qui sont intéressés par ces techniques de cuisine. J'ai pas mal d'objets vers l'univers culinaire, de l'espace domestique, parce que la cuisine c'est un peu mon dada. Au départ j'ai commencé à faire ces pots pour moi.

Après j'ai déployé d'autres questionnements sur comment créer des outils de cuisine qui ont une autre temporalité, et promouvoir le fait de cuisiner c'est un peu ma petite action du quotidien en tant que céramiste. C'est ultra modeste parce que je pense pas révolutionner quoi que ce soit, mais pour moi c'est une forme de participation. Et c'est surtout que ça m'amuse et que ça m'intéresse, la question de l'outil domestique, comment on produit et on travaille ses ressources chez soi. Quand j'avais mené ma thèse, c'était beaucoup sur ces questions d'économies domestiques, que ce soit la gestion de l'eau, des denrées, de l'énergie. Autrefois il y avait des choses très basiques, c'était le bois, la nourriture, l'eau, et petit à petit au cours du XX^e siècle, ces flux domestiques ont beaucoup évolué, on a domestiqué certaines choses d'une manière très techniques. L'eau c'est plus l'eau de source par exemple. Et ça a beaucoup orienté quels outils on utilise au quotidien. Aujourd'hui je trouve qu'il y a malheureusement, et je fais un constat d'une banalité absolue, une déconnexion très forte des gens avec ce qui les nourrit, ce qu'ils boivent et qu'ils mangent. Alors que pour moi savoir cuisiner par exemple c'est une pratique, même quand c'est amateur. Moi je suis une cuisinière du quotidien, ça m'intéresse pas de devenir cuistot, mais je trouve que ça amène un rapport au monde, une manière d'habiter son environnement qui est très sensible et personnelle. Je trouve que revenir à des pratiques plus sensible, plus corporelles, qui demandent peut-être plus de temps, plus d'effort, qui sollicitent davantage les sens, les la seule et bonne voie aujourd'hui pour questionner la planète, être sensible à l'écologie, je pense que c'est fondamental. C'est aussi se reconnecter à ce qu'on est, c'est-à-dire un corps qui a besoin de bouger, qui a besoin de forcer, qui a besoin de s'activer, de sentir, de goûter, et donc pour moi la cuisine c'est le biais le plus simple, le plus accessible. On peut aussi faire du bricolage, lire, faire du dessin, il y a plein de choses...La cuisine c'est aussi promouvoir une autre agriculture, et si tu sais pas transformer tu as pas accès aux produits bruts.

A.B : Donc toi tes objets c'est un peu une étape dans cette réflexion...

J.B : C'est une étape, voilà. Et c'est vrai que la fermentation c'est redevenu très en vogue, ça intéresse beaucoup de gens, notamment pour des raisons de santé, Et j'avoue, la fermentation, c'est quelque chose qui est redevenu très en vogue. Ça intéresse beaucoup de gens, notamment pour des raisons de santé. Mais aussi parce que le monde de foodie a vachement augmenté. Moi, ceux qui m'achètent des trucs, c'est ça. Pour le coup, il y a un vrai marché. Il y a des choses à faire. Après, moi, ça m'intéresse aussi que ce soit pas que des cuisiniers qui achètent mes pots, que ce soit plutôt des gens qui aiment cuisiner, qui cuisinent pour leur famille, qui cuisinent tous les jours. Parce que les autres, ils sont déjà convaincus. Donc, j'ai travaillé sur les pots à fermentation que je fais toujours régulièrement. J'ai des demandes régulières. Et après, j'ai fait toute une série de fumoirs. J'ai une série qui est emballée, qui est issue d'une résidence que j'ai faite l'an dernier en Chine, où c'était du coup des fumoirs en grès et porcelaine et qui s'inspirait plutôt des cuisines d'extérieur, des cuisines de rue, là-bas. En fait, il y a une espèce de migration de la cuisine vers le trottoir, là-bas. Il y a vraiment beaucoup, beaucoup de gens qui cuisinent dehors. Mais ça va être pour leur petit repas du midi, c'est pas forcément un commerce. Il y a plein d'installations un peu précaires, un peu bricolées, que je trouve hyper marrantes, qui sont à la fois

des lieux où tu cuis, à la fois ta table pour manger. Formellement, ça m'a pas mal intéressée. J'ai fait une série de fumoirs qui sont plutôt des fumoirs boîtes. Celui-ci, c'est un qui a été utilisé. En gros, t'as un foyer en terre réfractaire. Et t'as des plateaux perforés sur lesquels tu mets tes aliments. Comme une assiette, quoi, si tu veux. En dessous, du coup, c'est que des fumoirs à froid. Ça fonctionne à la braise. Ça fonctionne à la paille, au fond. Tu brûles de la paille. Dès qu'elle est consommée, en gros, ça fait de la fumée. Et tu vas pouvoir mettre ton couvercle et attendre que tes aliments prennent la fumée. C'est vraiment une boîte à fumée. Une simplicité du bois. C'est simple. Et donc, voilà, j'en avais développé toute une série. Et avant ça, il y a deux ans, c'est là que j'ai fait les premiers fumoirs. Pour le coup, c'était des fumoirs tournés que je fais autour. Et en fait, c'est parce que, dans le cadre de Frugal, on a fait une expo où on a travaillé autour des objets fumoirs. Et suite à ça, j'ai étudié du gitron et de l'enfermé en céramique, de réfléchir à un système... Parce que c'est pas très traditionnel, le fumoir en céramique. En général, c'est plutôt... En fait, c'est toujours des objets très alternatifs, fait maison. Le fumoir, une cuve en métal dans ton jardin, super, si tu mets un couvercle, bref, c'est toujours un truc un peu... Et donc, il en existe, mais c'est vrai que c'est pas un objet très répandu. En fait, en céramique, je n'en ai jamais vu, des fumoirs. Il y a les barbecues, il y a les fours, les braseros, il y a plein de choses en céramique, mais fumoir, je n'en ai jamais vu. Par contre, au Japon, dans l'art de la céramique, il y a quand même des objets qui se rapprochent du fumoir. Donc, ouais. Si tu creuses un peu, tu finis par trouver, parce que la fumée, elle a été utilisée dans la cuisine. Il y a des objets de cuisine autour de la fumée, mais c'est vrai que le fumoir, ça a été souvent un truc qu'on a fait en grosse quantité. Souvent, c'est même des architectures, les fumoirs. C'est des cabanes entières, tu vois. En tout cas, par exemple, dans le nord de l'Europe, là où ils fument le poisson, c'est à des échelles tellement grandes que ce n'est pas un truc qu'on fait à la maison. Mais voilà. Il y a eu les fumoirs, il y a eu aussi une collaboration avec des filles qui travaillent sur le mycélium. On a fait une champignonnière. C'était une collab qu'on a faite quand elles étaient à l'atelier. Elles, elles travaillent le mycélium, la culture des champignons, mais dans des processus pour produire de la matière ou en tout cas pour reproduire des objets. Elles explorent vraiment les possibilités de fabrication à partir du mycélium. Et donc, on s'était dit qu'on aimerait bien développer ensemble une champignonnière, un objet utilitaire domestique pour la culture des champignons. Parce que ce n'est pas un truc très démocratisé.

3. Habitabilités

A.B : Dans notre réflexion, l'espace public est avant tout compris comme « sphère politique » et « lieu concret » où des discussions peuvent s'engager entre les personnes. Mais ce primat social et politique de l'habitabilité ne recouvre pas tous les sens possibles de cette notion. Notre réflexion se situe entre une compréhension poétique du concept et une saisie plus écologique.

Comment comprenez-vous l'habitabilité ? Pourriez-vous illustrer votre compréhension de l'habitabilité en donnant des exemples de projets ?

J.B : Moi j'ai un peu un biais, quand j'entends habitabilité, j'entends tout de suite les ressources, vraiment les bases qui permettent de vivre et pas seulement de survivre. Donc c'est très orientés sur des besoins nécessaires, se loger, se nourrir, cultiver. Sans trop y réfléchir, c'est ça que je vois d'abord dans habitabilité, mais c'est vrai qu'il y a aussi une dimension sociale qui est super importante. Comme ici, le social génère de la solidarité, de l'entraide, et donc une possibilité d'action, on le vit tous les jours, ça, avec son niveau de complexité aussi, parce qu'il faut savoir cohabiter, ce qui n'est pas une évidence, je peux te le dire, c'est une gestion de tous les jours, un atelier collectif, c'est pas facile, mais je pense qu'on a tous beaucoup appris en gérant ce lieu, avec la complexité de mettre en commun 12 personnes, de se mettre d'accord, que tout le monde soit content, que les pratiques différentes cohabitent, s'entraident, c'est comme la vie dans un petit village, ici, il y a un peu les mêmes problèmes. Il y a énormément d'entraides, on fait plein de missions en commun.

Quand on est arrivé ici, on a eu pas mal de frais d'aménagement du lieu, donc tout le monde a mis un peu de sa poche, bon, au bout d'un moment, on s'est dit, on peut pas fonctionner comme ça,

c'est un atelier qu'on loue, c'est pas notre atelier personnel. Par exemple acheter le poêle, aménager le poêle, des choses comme ça, Depuis on a mis en place ce qu'on appelle les prix libres : on a une étagère ou deux sur lesquelles il y a plein de pièces qu'on donne, enfin qu'on donne, non, qu'on met à la vente, mais à prix libre, et avec ça, il y a une rentrée d'argent dans l'atelier, ce qui concerne plutôt les céramistes, et qui nous permet d'investir dans le matériel commun aujourd'hui. Il y a une espèce d'économie interne qu'on a trouvée, avec les ventes à l'atelier, les cours du soir... Récemment, il y en a qui ont terminé la cuisine, qui étaient chantier depuis longtemps. Prochainement, on va installer la nouvelle ventilation, donc voilà, il y a tout le temps des choses à faire et à améliorer ensemble.

4. Les lieux et les publics des espaces publics

A.B : Tout au long de l'histoire de nos sociétés occidentales, les « lieux » de ces échanges ont changé en fonction « des publics », des personnes engagées dans l'échange. Les communs ou les espaces numériques de discussions d'aujourd'hui, pour nous en tenir à deux exemples, semblent bien loin des Salons du XVIII^e siècle !

De votre point de vue, quels sont aujourd'hui ces lieux et quel rôle le design peut-il jouer ?

J.B : Avec l'atelier, et ça questionne peut-être pas l'habitabilité, mais par exemple on participe aux portes ouvertes des ateliers de Montreuil, où il y a énormément d'ateliers. Pendant un week-end, tout d'un coup, finalement, tous ces praticiens dans l'ombre, un peu, dans leur vieux hangar, ça devient quand même collectivement une vraie institution à Montreuil. Ces week-ends des portes ouvertes, je dis ça, c'est vraiment une toute petite échelle, mais en fait, beaucoup de gens les connaissent, et puis la ville, du coup, rayonne un peu aussi de ça, elle en est fière. Ça, pour moi, à mon sens, c'est une forme de participation, en tout cas, une activité culturelle, si on peut appeler ça comme ça, de la ville, même si c'est que des portes ouvertes, c'est-à-dire que tu viens, tu visites les ateliers, mais bon, je trouve que c'est intéressant. En tout cas, nous, on essaye de participer à ce genre de choses collectives, quand on peut. Et puis l'atelier, il peut prendre plein de formes. Un atelier, aujourd'hui, c'est un lieu où tu fais des apéros avec tes potes, c'est un lieu où, tu fais des fêtes, où, des fois, tu fais des concerts. Nous, on aimerait le faire plus, on a fait quelques fêtes, on a déjà fait venir des gens pour jouer de la musique, pour moi, aujourd'hui, un atelier, il peut aussi avoir ce rôle-là, c'est-à-dire devenir une espèce d'espace d'accueil. Oui, c'est important. Voilà, ça participe aussi à l'habitabilité de notre monde, ça dépend pour qui, pour les voisins, peut-être un petit peu moins, mais en tout cas, ça peut devenir un lieu qui rassemble. Qui rassemble un certain public que tu sélectionnes, bien sûr, on peut aussi dire que c'est des lieux d'entre-soi complètement. Mais on peut de temps en temps profiter de l'espace qu'on a pour en faire autre chose que de la céramique.

En tout cas, nous, on est un lieu qui accueille du public, parce qu'on donne des cours tous les soirs, on fait des événements. Nous, on est un jeune atelier, ça fait deux ans qu'on est là, on a tous assez peu de temps finalement à consacrer à l'atelier et on y consacre quand même déjà beaucoup de temps, mais c'est vrai que c'est lent, c'est ça qui est peut-être un peu frustrant aussi quand t'es nombreux comme ça, on serait que deux à occuper ce lieu, je pense qu'on avancerait beaucoup plus vite, enfin on investirait plus de temps, mais bon, là, l'avantage, c'est aussi qu'on peut faire des missions à plusieurs, mettre en commun aussi nos savoir-faire. Et très vite, quand on a emménagé ici, la question de faire des choses dans ce lieu s'est posée, parce que bien entendu, personne n'habite ici, on pourrait dormir si on veut, mais c'est pas notre lieu d'habitation c'est quand même notre lieu, donc tu décides d'en faire un peu ce que tu veux, notamment les concerts, on aimerait ici, dans l'idée, pouvoir accueillir par exemple des concerts. C'est aussi une des raisons pour lesquelles on occupe l'atelier ici comme ça (l'atelier est un grand espace où chacun a un espace, avec au centre des établis partagés), on s'est toujours dit que l'avantage c'est qu'on peut libérer l'espace, il suffit d'enlever les établis, de les décaler, les ranger. Par contre, les fêtes dans un atelier de céramique, c'est pas évident, on va dire comme ça, donc ça reste des fêtes bien cadrées, c'est pas des rave parties non plus, mais je pense que ça nous intéresse tous

parce qu'on adore ce lieu, il est super chouette, avec cette verrière comme ça.

C'est même des idées qui nous ont motivé même économiquement, il y a 6 mois à peu près on s'était dit, ça serait vraiment chouette de trouver un moyen de faire du revenu pour l'asso, autre que les prix libres. C'est pas de l'argent qui va nous bénéficier, on va pas se payer avec, mais par contre on aimerait que ça puisse payer les travaux, payer des améliorations, parce qu'en fait souvent on est quand même limité par les moyens quoi, de chacun, donc on s'était dit qu'on pourrait organiser des soirées avec des concerts, sachant qu'on est 11, on est tous à Paris depuis presque 20 ans, on a un réseau artistique quand même vaste. C'est toujours des discussions, on a des AG deux fois par an, on fonctionne en collectif, on prend les décisions collectivement, on recrute que des gens ici qui veulent bien s'investir dans le collectif, parce que c'est un lieu où il y a toujours des missions à faire, tu vois par exemple le bois, on se fait livrer 5 stères de bois par hiver, pour ça il faut pas être deux quoi, sinon c'est un enfer, tu vois donc il y a plein de choses qui font qu'il faut qu'on soit nombreux, il y a beaucoup d'organisations, il faut être un peu investi, si tu veux être dans ton truc à part, il faut pas venir à Magma, c'est pas le lieu.

5. Les sources

A.B : Pour finir, une question sur « les sources » de l'habitabilité et de l'espace public. Nous, nous nous sommes fondés sur une lecture critique de Jürgen Habermas. Y a-t-il des références — designers et/ou architectes théoriciens, poètes, romanciers, cinéastes, etc. — qui accompagnent votre pratique du design ?

J.B : Avec le doctorat, il y en a plein, il y a plein de designers qui m'intéressent pour plein de raisons différentes, si je vais en citer un, j'avoue que je pense qu'aujourd'hui je vais être un peu plus sensible à des démarches plus artistiques, enfin, formellement le design m'intéresse, je trouve que c'est passionnant la technique qui est engagée dans le design, même quand elle est pas artisanale, elle est industrielle aussi, je trouve très intéressante la question de la forme, ça touche pas trop mes sujets de prédilection, mais je suis très sensible à ça, donc oui je suis le design, on va dire, on va dire un peu au-devant de la scène aujourd'hui, qui est d'ailleurs pas forcément un design très expérimental, mais du coup sinon je vais plutôt m'intéresser à des démarches plus artistiques quoi, par exemple, je sais pas pourquoi je vais te citer ça, mais c'est une personne que je connais qui s'appelle Céline Pelcher, et qui elle a une démarche vraiment purement artistique, et qui touche beaucoup les rituels domestiques. Ça fait partie des choses qui vont vraiment m'intéresser mais de manière absolument sensible et plastique, et je pense qu'elle, elle touche moins la question vraiment de l'utilitaire et de la praticité, c'est vraiment plutôt, et je pense qu'au final mon travail a tendance à petit à petit à s'orienter à ça, la question plus symbolique des choses, la question plus rituelle, mais au sens moins pratico-pratique, que je pense j'ai beaucoup exploré par le design, venant du design, c'est quand même l'usage, c'est très important pour moi l'usage, en plus je fais des pots, je vois bien ce qui marche, ce qui marche pas, j'essaie toujours d'améliorer, mais c'est vrai qu'aujourd'hui je crois que plus ça va, et plus je trouve intéressantes les démarches un peu plus engagées, un peu plus « ésotériques » entre guillemets.

J'ai pas mal d'amis en fait, femmes surtout, qui sont dans des démarches comme ça, et en fait je crois que ça me parle vachement plus, enfin en tout cas aujourd'hui ça m'intéresse, mais sinon, en termes d'habitabilité, il y a un auteur que j'ai beaucoup lu, que je trouve génial, qui est un vieil auteur, c'est l'architecte Yona Friedman, je trouve que lui, il questionne vraiment de manière très concrète l'habitabilité de nos organisations sociales plutôt, pour le coup, plus que la gestion des ressources là-dedans, mais quand même il questionne aussi l'agriculture en vie des tous, il pose cette question, mais moi il m'a ouvert les yeux sur plein de choses par rapport à la question de l'échelle, du fait qu'aujourd'hui notre échelle de population, par exemple, rend beaucoup de choses inhabitables, et qu'en fait pour rendre les choses habitables, il y a une échelle à ne pas dépasser, il y a une échelle au-delà de laquelle on perd le collectif.

6. Conclusion

A.B : Y a-t-il un point sur lequel vous souhaitez revenir ? Un autre que vous souhaitez aborder ?

J.B : Non je pense que c'est bon

A.B : Encore merci pour le temps que vous m'avez accordé.

-
1. Astrid Boisgibault est étudiante en Master 2 « Design, Arts, Médias », à Paris 1 Panthéon-Sorbonne, en 2025-2026.