

Marije Vogelzang: философия на вкус

Интересы этой молодой голландки уходят далеко за пределы тарелки или обеденного стола.

Дизайнер изучает абсолютно все, что касается еды, возводя это понятие в ранг философских. Мария не считает себя food-дизайнером, так как ничего не украшает. Внешняя оболочка продуктов питания – это лишь способ рассказать историю и передать эмоции. Она называет себя eating-дизайнером, от английского to eat.

Мария Vogelzang, дизайнер

Мария Vogelzang (1978, Голландия) получила диплом дизайнера в Эйндховенской академии дизайна в 2000 году. В процессе учебы поняла, что хочет заниматься совсем не тем, чему ее учили. Вскоре студенческие эксперименты с едой превратились для Марии в нечто большее, чем просто увлечение. Философия, подкрепленная фантазией и нестандартным взглядом на привычное, быстро нашла своих почитателей. Сегодня Мария создает проекты и инсталляции для таких гигантов, как Nike, Hermes, Droog. А также руководит компанией, двумя кафе и путешествует по миру, презентуя свои проекты.

материал подготовила Наталья Компаниец, фото предоставлены пресс-службой Marije Vogelzang



Мы знаем, что:

- Свое первое кафе Proef (с голландского переводится как «пробовать на вкус, тестировать») Мария открыла в Роттердаме в 2004 году, а через два года, переселившись в Амстердам, открыла второе.
- Проект Toothless (2008) дизайнер посвятила пожилым людям, у которых нет зубов.
- В качестве кулинарных приспособлений Мария часто использует офисные лампы.
- В бюро Марии работает около 25 человек.
- Свое творчество Мария подчиняет восьми философским понятиям: ощущения, природа, культура, общество, техника, наука, психология и действие.
- Мария больше ценит свободу выбора, нежели понятия «правильно» или «неправильно». ☑

