

Drice
Ducongé
dos Santos



Portfolio & curriculum 2021

frutos 2020

Frutos is a typeface consisting of 100 pictograms, created using a collection of pictures. Based on the concept of the compulsive collection of heterogeneous objects by antique dealers it becomes in a way, homogeneous. Frutos is born from the words of an antique dealer at the Market in Rue de la Douane & photographies of objects. We made a specimen and a website to showcase it.

With Emilie Raoul

15*25 cm Book, 48p. laser printing on glossy paper.
Has a booklet of 20p. printed on recycled paper.



The specimen is Frutos' catalog, each object has its own story, its past intertwined with Frutos' life. At the end, we find an order form to receive the treasures.

The website takes its inspiration from point&clicks, we walk around in Frutos' shop on first person view. By clicking on the objects, we adventure deeper and deeper into the shop, until we encounter with a divine artefact.

10. CARACTÈRE FRUTOS /

Pour faire une police :

On se promène le mercredi au marché de la Douane. On déambule entre les stands des brocanteurs, appareils photo à la main. Quand on oublie de demander la permission de photographier leurs trésors, on se fait crier dessus, mais la plupart du temps, tout va bien. On collectionne ceux qui nous intéressent dans nos cartes SD. Pareil aux Antiquités Richard. Une fois la collecte terminée, on met tout en commun. On choisit ceux qui restent, et ceux qui partent. On désherbe le butin : il nous en reste des centaines.

Ici commence la transformation de l'image. Du plus beau des sous-bocks, au signe typographique du petit pachyderme, membre du caractère FRUTOS.

LA PHOTO EST PASSÉE EN NOIR ET BLANC, ET LES CONTRASTES SONT AJUSTÉS DE MANIÈRE À ACCENTUER LES ÉLÉMENTS CLEFS DE L'OBJET COLLECTÉ.

ON ISOLE L'OBJET, ET PUIS ON LE PASSE EN SEUIL.

Partfois l'objet contient trop d'informations. On décide de le réduire à un seul élément : celui qui supportera au mieux la simplification graphique de la vectorisation.

ON COUPE,

ON CLEAN,

ON VECTORISE.

On exporte chaque vectorisation en format SVG. Puis on les importe sur Icomoon, où l'on génère la police. À chaque glyphe est associé un unicode, identifiant numérique universel, permettant d'afficher le caractère quel que soient la plate-forme informatique ou le logiciel utilisés. Une fois les glyphes répertoriés, on télécharge la caractére typographique FRUTOS.

PACHYDERME

ELEPHANT

PETIT PACHYDERME EST LE 87^e GLYPHE DU CARACTÈRE TYPOGRAPHIQUE FRUTOS.

ETAPES DE PRODUCTION. 11

x : 350 /

chlimbick

Statuette

nant des

inières à

grandes échelles, vendu sans balance. Prix: 50

**« Es ist
l'architect
Scléro
Prix: 2500
Producteur**

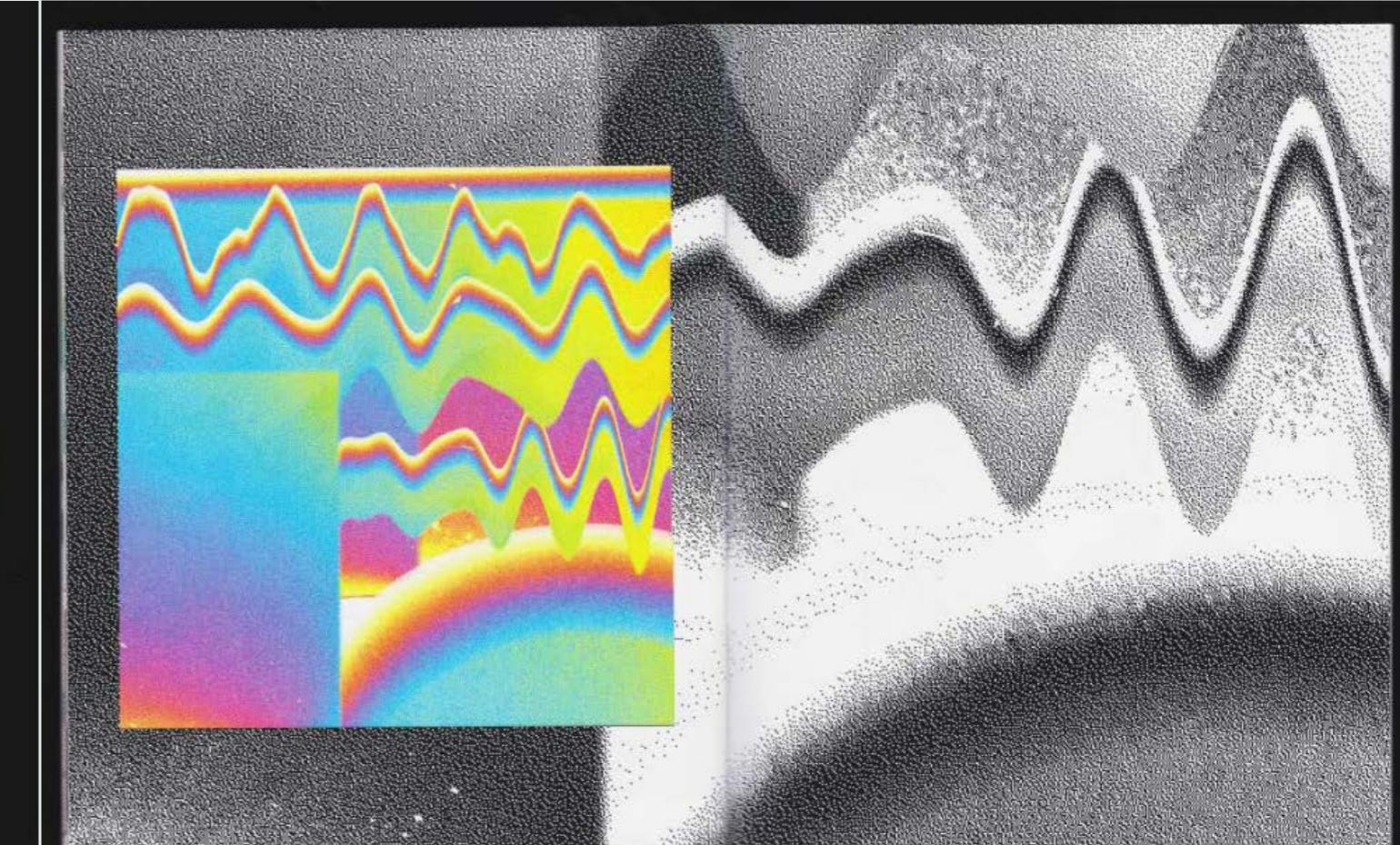
les images et les commentaires. APPARTEMENT, ETIA, 500

plusieurs femmes ont
compté dans ma vie.
Cependant nulla ne
s'approche du souvenir
inéitable d'une nuit
chaude et douce dans les
rues de Madrid, de ses
belles mains et de son
ventre rond.
Prix négociable

Intense 2019

A short edition, compiling some diverse graphic experiments brought together by the festive night out of two lovers. An ode to being drunk and watching your lover dancing.

17*21 cm Book, 28 p. laser printing on glossy paper.



Tu m'as tout pris pendant cette soirée,
mes bras, mes jambes, ma bouche et tes lèvres.
On s'est foutus en pleine lumière pour crier
aux autres qu'on en pouvait plus d'être
ensemble: tout le monde doit le savoir.
On a crié nos noms sur la piste, dans la rue,
sur l'asphalte, partout où il y avait du silence
on l'a rempli de nos corps et nos voix.
La ville nous avait engloutis maintenant c'est
nous qui la bouffons.

Video 2021

An unofficial music video for the song Underwaterfall by Bearcubs.

I made a program using processing to match the speed of a video of waves (found on youtube) according to the intensity of the song.

You can watch it [here](#).

Music video, 4 minutes 22 seconds.

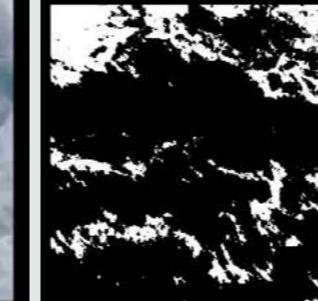
{bearcubs[underwaterfall[



{bearcubs[underwaterfall[

{loop[

my feet are falling from the ground
had my head up in the clouds so long
down into the depths with fading light
can't hold my br]



{bearcubs[underwaterfall[

{loop[

my feet are falling from the ground
had my head up in the clouds so long
down into the depths with fading light
can't hold my breath for another])

{ref[

this could be a dream
or a distant /memory
this could be a dream:::))

then out of nowhere I fall

{loop[])

sinking down

you were the imperfect storm

sinking down

looked up to the last light

fading from your eyes

{ref[])

THEN OUT OF NOWHERE I FALL



{bearcubs[underwaterfall[

{loop[

my feet are falling from the ground
had my head up in the ***** so long
down into the depths with fading light
can't hold my breath for another])

{ref[

this could be a dream
or a distant /memory
this could be a dream:::))

then out of nowhere I fall

{loop[])

sinking down

you were the imperfect storm

sinking down

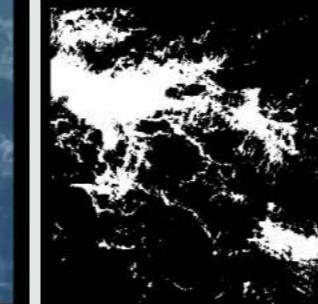
looked up to the last light

fading from your eyes

{ref[])

THEN OUT OF NOWHERE I FALL

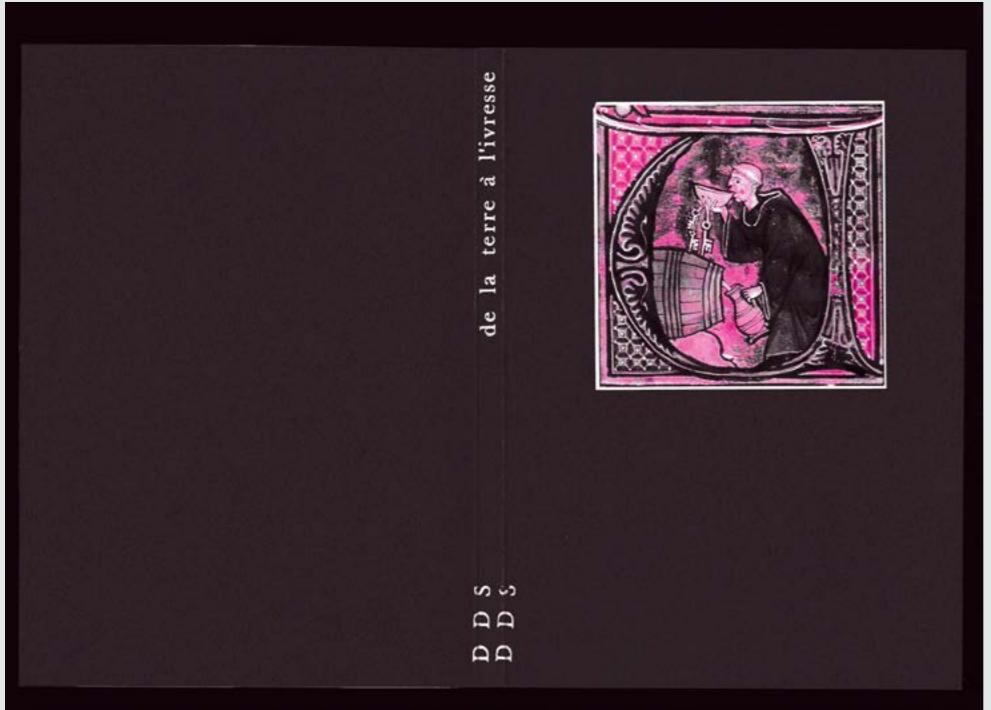
{loop[])



De la terre à l'ivresse 2021

(From soil to Drunkenness) An atlas, which aims to understand wine, multiplying the sources and approaches of it. It explores the meaning of wine through *terroir*, time, blood and thirst and thus, questions about the relationship different civilisations had with alcohol, wine, how and why it was so important and evocative. The book is almost only composed of quotes and pictures obtained through research in various fields such as oenology, popular songs, poems, history...

140x195 mm Book, 96p., Swiss binding,
laser printing on Munken Print White 80g



Dans cet ouvrage, nous nous intéressons au vin, non pas par ses cépages, appellations, goûts, domaines, mais par un prisme plus élargi, celui de son histoire. De la terre où la vigne prend racine, jusqu'à la bouche d'un ivrogne. De la pierre au sang, de la prière à l'affaisement des buveurs. Nous n'allons pas préciser, nous ne cherchons pas à exposer une quelconque vérité manuscrite du vin, ici il est question de tenter de croiser les écrits, les images & les traditions afin de comprendre le vin, ses origines et ses répercussions. Que ce soit en se vautrant dans l'extase christique ou dans la folie dyonisique, le vin touche à tout et à tous·tes, ne pas le goûter sera pour nous une aussi grande action que d'en abuser.

Le processus de fermentation n'a rien de très sorcier. À ce stade, le vinificateur doit simplement verser le raisin foulé appelé aussi «mout» dans une cuve et contrôler la température. Le processus commence dès que la peau des graines de raisin est fendue et que la température dépasse 12°C. Le sucre entre alors en contact avec les levures présentes sur la peau du grain ou dans l'air et qui se transforme peu à peu en alcool. Au cours de cette fermentation des composés secondaires vont être libérés tels le gaz carbonique, de l'éthanol (l'alcool), les glycérols qui apporte l'onctuosité au vin, l'acide succinique, l'acide acétique (c'est quoi ?), les huiles essentielles, les composés aromatiques (les esters) comme ceux de la banane ou des bonbons anglais, que l'on retrouve dans les vins primeurs (Beaujolais, Coteaux du Lyonnais, Gamay de Bourgogne...).

Une fois que les levures ont transformé tout le sucre en alcool, la fermentation alcoolique s'interrompt. Ce processus dure généralement deux à trois semaines. Le vin qui en résulte est alors encore trouble car chargé de lies maintenues en suspension par le gaz carbonique.

Une fois la fermentation alcoolique achevée, le vin résultant possède encore un goût âpre dû à la présence d'acide malique. Le vinificateur doit alors débourrer le vin grâce alors à une seconde fermentation: la fermentation malolactique. Pour qu'elle se produise, il faut ramener la température de la cuve à 20°C. Des bactéries dites lactiques vont alors transformer l'acide malique en acide lactique au goût de yaourt. Ce procédé est systématiquement recherché pour obtenir des vins rouges de qualité.

Le mout commence alors à chauffer. Sous l'action du gaz carbonique il commence même à bouillonner. Mais attention, aux alentours de 35-37 °C, les levures sont tuées par la chaleur et la fermentation cesse. Il faut donc indispensablenet réguler cette température.

La température joue un rôle important: trop basse, les levures cessent de travailler ce qui donnera un vin moins alcoolisé que le raisin l'aurait permis. Trop élevée et le vin risque d'être aigre. Aujourd'hui, les cuves modernes permettent de régulier ou de réchauffer le mout apportant ainsi un gain qualitatif important.

FRANKREICH
BON VIN FRANÇAIS
BEL AVENIR
ALLIANCE VINICOLE
NÉGOCIANTS À ALGER - BORDEAUX
SUDS & GÉORGES PORTARÉVALLE MAI MACON

28
L'élevage est l'ensemble des soins apportés au vin et des opérations du vigneron depuis la fin des fermentations et jusqu'à la mise en bouteille. Il peut durer plusieurs mois ou quelques semaines pour des vins primeurs qui sont peu élevés pour être bu jeunes, et plusieurs années pour élaborer les vins plus complexes et de garde. Tout dépend du type de vin que le vigneron veut élaborer.

29
Tout commence à la fin de la fermentation - suivant le type de vin produit - lorsque le vin est soutiré. C'est-à-dire qu'il est sorti de son contenant de fermentation pour être placé dans le contenant où il restera jusqu'à la mise en bouteille.

30
Le maître de chai, à la manière d'un berger, s'occupe de son troupeau, il parcourt la cave, goûte et re-remplit régulièrement chaque tonneau. Il connaît l'humeur du vin de chaque pièce, les traite différemment.

31

SANG
christ
calice
rites
libations
dieux
dégustation
vampire

Le vin contient intrinsèquement la possibilité d'une dérive, d'un déboire: il peut être à l'origine d'un voyage dont on ne revient pas; l'abus de la boisson débouche logiquement sur la maladie, la destruction, la mort.



Comme de toutes choses, il y a un secret du vin ; mais c'est un secret qu'il ne garde pas. On peut le lui faire dire : il suffit de l'aimer, de le boire,

de le placer à l'intérieur de soi-même. Alors il parle. En toute confiance, il parle. Tandis que l'eau garde mieux son secret ; du moins est-il beaucoup plus difficile à déceler, à saisir.

Garde n.m. : [vin] Action de garder, de mettre en réserve une bouteille afin d'affiner le vin, dans l'optique de le goûter des années plus tard. « C'est un bon vin, avec un potentiel de garde. »



Il lui semble voir ce qu'il ne voit pas, il lui semble que sa maison tourne et s'enroule sur elle-même [...], il ne sait plus se servir de sa langue, il ne sait pas parler, il ne sait pas ce qu'il dit, il balbutie, il se précipite, il tronque et il coupe les mots, [...], il chancelle, il titube, et, comme un porc, il aime se vautrer dans la boue.

J'étais très mal assis sur un porte-bouteilles, ce qui me donnait une apparence de profonde méditation, alors que j'étais simplement abruti, le plafond bas, très bas, la visière de l'intellect baissée jusqu'aux sédiments de l'humeur.

Quand nous sommes à la taverne

Quand nous sommes à la taverne
Que nous importe de n'être
que poussière,
Mais nous nous hâtons pour
les jeux,
Qui nous mettent toujours
en sueur
Ce qui se passe dans la taverne
où l'argent est le roi
Ça vaut le coup de demander
et d'écouter ce que je dis.

Certains jouent,
Certains boivent,
D'autres vivent sans pudeur
De ceux qui jouent,
Certains se retrouvent nus
Certains sont rhabillés
D'autres sont mis à sac.
Personne ici ne craint la mort
Mais ils misent le sort
Pour Bacchus.

Le premier est pour le tournée,
Puis les affranchis boivent,
Une autre fois pour
les prisonniers,
Une troisième pour les vivants,
Une quatrième pour
les Chrétiens,
Une cinquième pour
les fidèles défunt,
Une sixième pour
les sœurs légères,
Une septième pour la troupe
en campagne,
Une huitième pour les frères
pervertis,
Une neuvième pour
les moines dispersés,

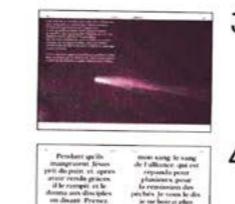
Une dixième pour ceux
qui naviguent
Une onzième pour les plaideurs,
Une douzième pour
les pénitents,
Une treizième pour
les voyageurs,
Une pour le pape une pour le roi
Tous boivent sans loi.

La patronne boit, le patron boit,
Le soldat boit, le prêtre boit,
Celui-ci boit, celle-ci boit,
L'esclave boit avec la servante,
L'agile boit, le paresseux boit,
Le blanc boit, le noir boit,
Le pionnier boit,
l'inconstant boit,
Le fou boit, le sage boit,
Le pauvre et le malade boivent,
L'exilé et l'étranger boivent,
L'enfant boit, le vieux boit,
L'évêque et le doyen boivent,
La sœur boit, le frère boit,
La vieille boit, la mère boit,
Celui-ci boit, celui-là boit,
Cent boivent, mille boivent.

Six cent pièces filent
vite, quand, sans retenue
Tous boivent sans fin.
Mais ils boivent l'esprit gai,
Ainsi nous sommes ceux que
tous méprisent
Et ainsi nous sommes sans
le sou,
Ceux qui nous critiquent iron
au diable
Et avec les justes ne seront pas
comptés.

Le vin est célébré dans les chansons bachiques, les poésies des goliards, qui chantent leur plaisir d'être à la taverne et leur désir d'y mourir avec le vin près de la bouche, à l'heure de leur mort.

De la Terre à l'ivresse



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

38-39 Matthieu 26: 26, Bible



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

42-43 Jean 6: 54, Bible



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

44-45 Le Graal, Dante Gabriel Rossetti, 1860, Andrew Lloyd Webber Collection



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

46-47 Adeline Poussin, "Le Vin Rouge: Un Élément Essentiel De La Rituale Au Sein Des Troupes De Marins," Civilisations, vol. 66, no. 1/2, 2017, www.jstor.org/stable/26867730



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

48-49 Christophe Lucand, Le « pinard » ou le sang des pollis, Le Monde Diplomatique août 2016
https://www.monde-diplomatique.fr/2016/08/LUCAND/56091



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

50-51 Nunc Est Bibendum, l'ivresse à Rome, Thierry Eloit, Revue de la BNF 2016/2



fr.wikipedia.org/wiki/Vins_de_la_comète
Comète Halley, Harvard College Observatory, 1901
dashrcf.fas.harvard.edu

Euripides, Bacchae, env. 405 av. J.-C., traduction française de Henri Berguin 1996 + texte grec
<http://www.mikrosapoplous.gr/texts1.htm>

Scène de libation, médaillon d'un kylix de Macon, v. 480 av. J.-C., musée du Louvre
Lévitique, 23: 13, Bible

Euripides, Bacchae, env. 405 av. J.-C., traduction française de Henri Berguin 1996 + texte grec
<http://www.mikrosapoplous.gr/texts1.htm>

Silenus, holding grapes and crowned with vines, flanked by a maenad and a faun. Engraving by C. Fauci, c. 1708 Wellcome Collection

Jim Jarmusch, Only Lovers Left Alive, 2013, film
Germaine Tillion, Il était une fois l'Ethnographie, 2015, Editions du Seuil

Le gosier en pente, l'ivresse au moyen-âge, Danièle Alexandre-Bidon, Revue de la BNF 2016/2, Alderbrandin de Sienne, médecin picard, fin du XIII^e siècle
Line engraving by L. Masson Wellcome Collection

Kuşağılm (trad.), p. 24-25 ; Kuşağım (éd.)

De la terre à l'ivresse 2021

A website with the same content as the book, except this time everything accumulates and there's no given order so you can navigate freely through the content.

html, css, ajax, javascript (jquery)

[index](#)

[introduction](#)
[pierre](#)
[terre](#)
[fruit](#)
[vigne](#)
[racines](#)
[mange-boue](#)
[fermentation](#)
[élevage](#)
[garde](#)
[cave](#)
[vieillissement](#)
[millésime](#)
[christ](#)
[calice](#)
[rites](#)
[libations](#)
[dieux](#)
[dégustation](#)
[vampire](#)
[remède](#)
[poison](#)

[clear](#)

[pdf](#)

[download](#)

Dans cet ouvrage, nous nous intéressons au vin, non pas par ses cépages, appellations, goûts, domaines, mais par un prisme plus élargi, celui de son histoire. De la terre où la vigne prend racine, jusqu'à la bouche d'un ivrogne. De la pierre au sang, de la prière à l'affaisement des buveurs. Nous n'allons pas

[index](#)



[clear](#)

[pdf](#)

[index](#)

[introduction](#)
[pierre](#)
[terre](#)
[fruit](#)
[vigne](#)
[racines](#)
[mange-boue](#)
[fermentation](#)
[élevage](#)
[garde](#)
[cave](#)
[vieillissement](#)
[millésime](#)
[christ](#)
[calice](#)
[rites](#)
[libations](#)
[dieux](#)
[dégustation](#)
[vampire](#)
[remède](#)
[poison](#)

naquent de pierres semées par Deucalion.

La vigne se cultive sur un sol pauvre, pour qu'elle ne néglige pas son fruit par un trop fort apport. Le vignoble se veut caillouteux, argileux, rude, un terrain d'accidents. Alors, le raisin infuse dans le calcaire, le basalte, le schiste. La pierre devient peu à peu fruit.

Pendant qu'ils mangeaient, Jésus prit du pain ; et, après avoir rendu grâces, il le rompit, et le donna aux disciples, en disant : Prenez, mangez, ceci est mon corps. Il prit ensuite une coupe ; et, après avoir rendu grâces, il la leur donna, en disant : Buvez-en tous ; car ceci est mon sang, le sang de l'alliance, qui est répandu pour plusieurs, pour la rémission des péchés. Je vous le dis, je ne boirai plus désormais de ce fruit de la vigne, jusqu'au jour où j'en boirai du nouveau avec vous dans le royaume de mon Père.

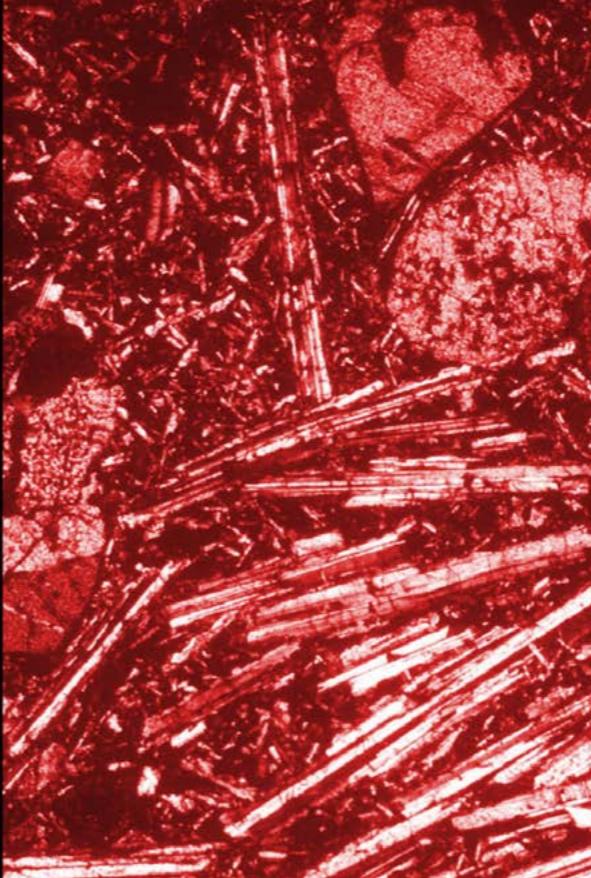
Celui qui mange ma chair et boit mon sang a la vie éternelle, et moi, je le ressusciterai au dernier jour. Car ma chair est vraiment une nourriture, et mon sang est vraiment un breuvage.

[index](#)

[clear](#)

[pdf](#)

[download](#)



[introduction](#)
[pierre](#)
[terre](#)
[fruit](#)
[vigne](#)
[racines](#)
[mange-boue](#)
[fermentation](#)
[élevage](#)
[garde](#)
[cave](#)
[vieillissement](#)
[millésime](#)
[christ](#)
[calice](#)
[rites](#)
[libations](#)
[dieux](#)
[dégustation](#)
[vampire](#)
[remède](#)
[poison](#)

La pierre est vivante et donne la vie. En Grèce, après le déluge, les hommes naquent de pierres semées par Deucalion.

La vigne se cultive sur un sol pauvre, pour qu'elle ne néglige pas son fruit par un trop fort apport. Le vignoble se veut caillouteux, argileux, rude, un terrain d'accidents. Alors, le raisin infuse dans le calcaire, le basalte, le schiste. La pierre devient peu à peu fruit.

[index](#)

[clear](#)

[pdf](#)



[garde](#)
[cave](#)
[vieillissement](#)
[millésime](#)
[christ](#)
[calice](#)
[rites](#)
[libations](#)
[dieux](#)
[dégustation](#)
[vampire](#)
[remède](#)
[poison](#)
[enivrement](#)
[taverne](#)
[bacchanales](#)
[violence](#)
[abrutis](#)
[effondrement](#)
[relaxation](#)
[black-out](#)
[ivre-mort](#)

Pendant qu'ils mangeaient, Jésus prit du pain ; et, après avoir rendu grâces, il le rompit, et le donna aux disciples, en disant : Prenez, mangez, ceci est mon corps. Il prit ensuite une coupe ; et, après avoir rendu grâces, il la leur donna, en disant : Buvez-en tous ; car ceci est mon sang, le sang de l'alliance, qui est répandu pour plusieurs, pour la rémission des péchés. Je vous le dis, je ne boirai plus désormais de ce fruit de la vigne, jusqu'au jour où j'en boirai du nouveau avec vous dans le royaume de mon Père.

Celui qui mange ma chair et boit mon sang a la vie éternelle, et moi, je le ressusciterai au dernier jour. Car ma chair est vraiment une nourriture, et mon sang est vraiment un breuvage.

Lors des libations on offre aux dieux et déesses un peu de vin, de lait, de sang. Nous offrons ce dont nous raffolons, nos liqueurs les plus précieuses, pour que les dieux puissent goûter au plaisir mortel de l'ivresse que provoque le vin, bien différente de celle que donne leur ambroisie.

Vous y joindrez une offrande de deux dixièmes de fleur de farine pétée à l'huile, comme offrande consommée par le feu, d'une agréable odeur à l'Éternel : et vous ferez une libation

Spec. Orchard 2021

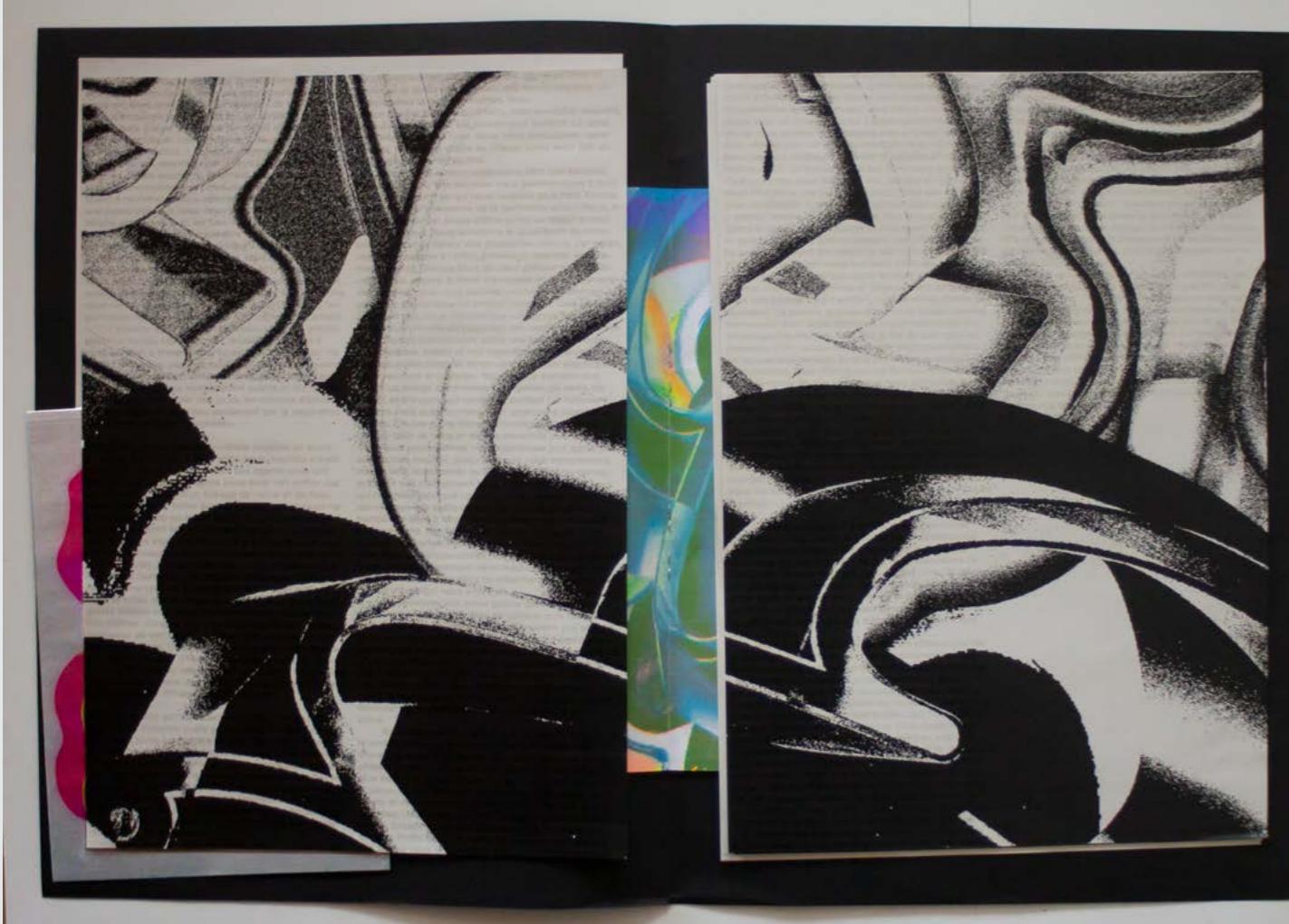
This project is an hybrid, half sci-fi book, half specimen for the Orchard by Rory King. The airiness and swiftness of the characters made me think of a universe in between poetry and hard-sci-fi, gushing with RVB colors. I wrote a small fiction evoking the discovery of these signs, which would be holographic artifacts of an ancient space civilisation.

A screenprint was made to accompany it.

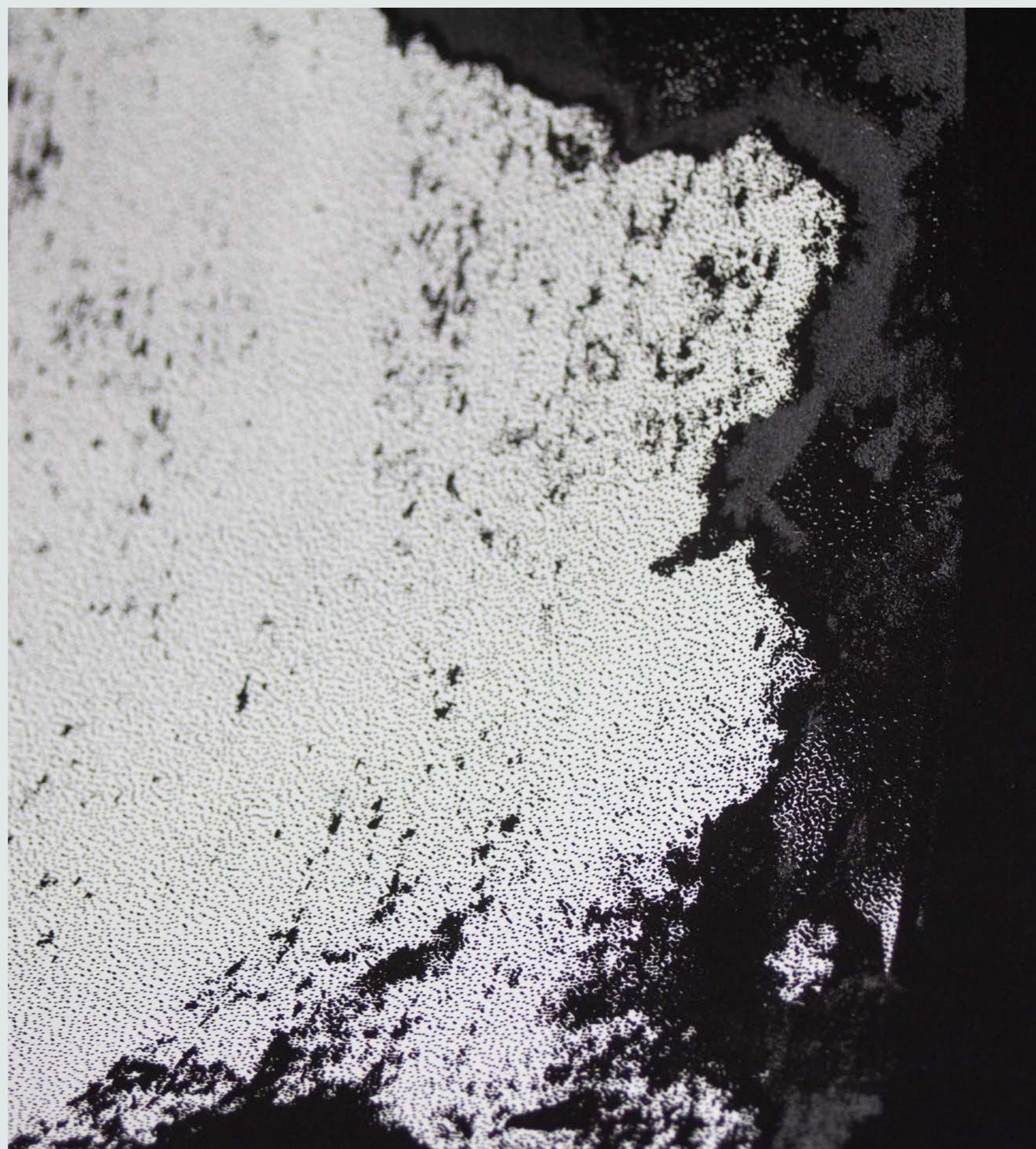
Edition, A3, 6p., notbinded, laser printing on grey recycled paper 80g.

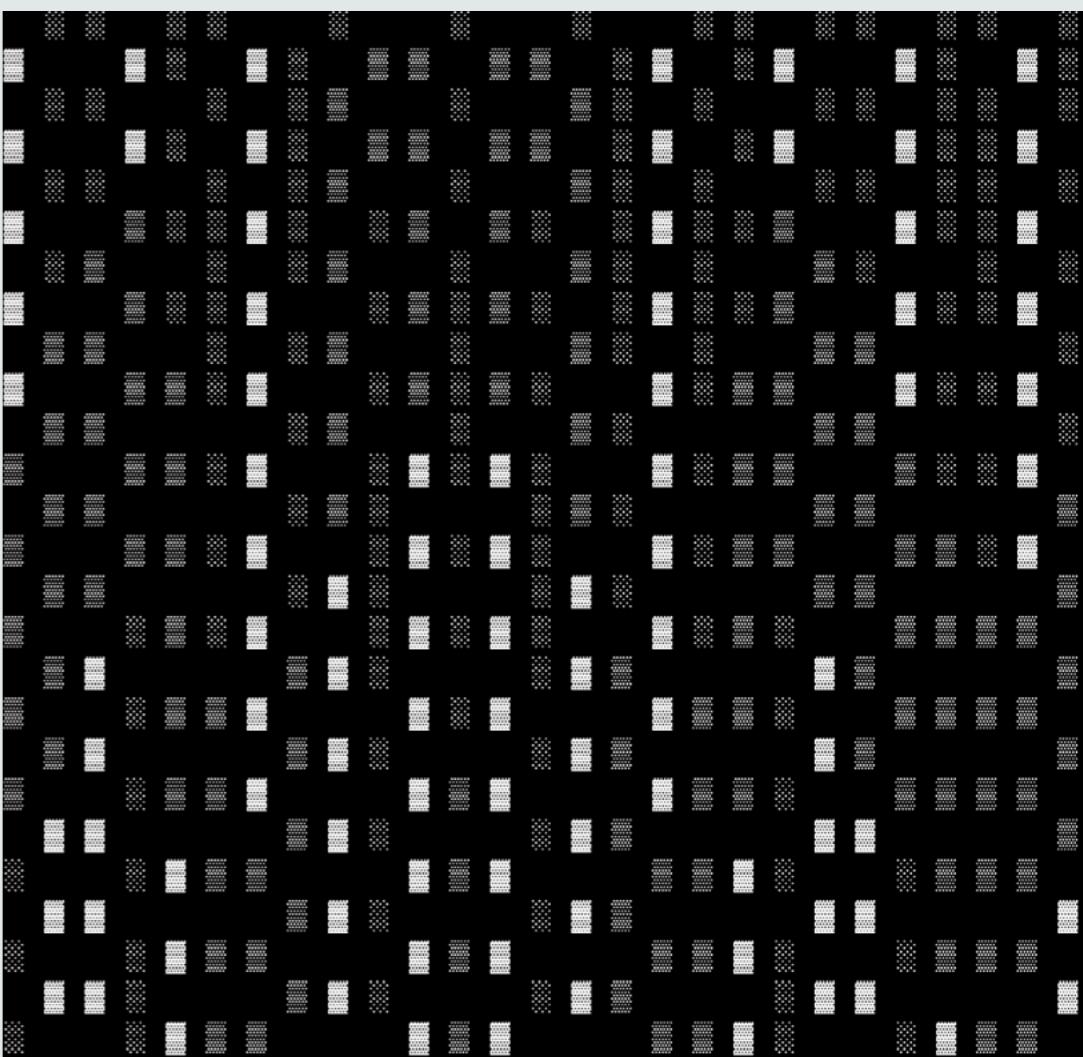
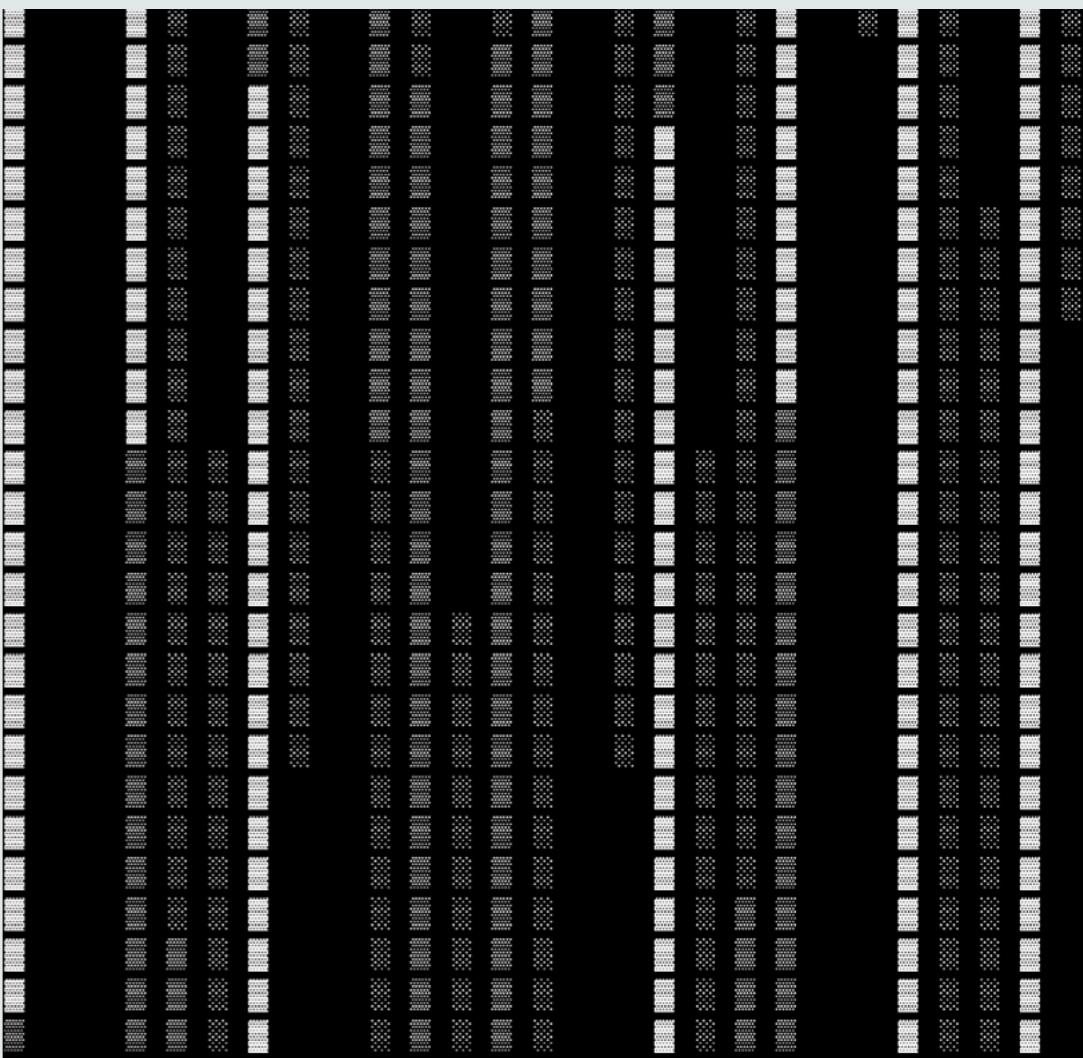
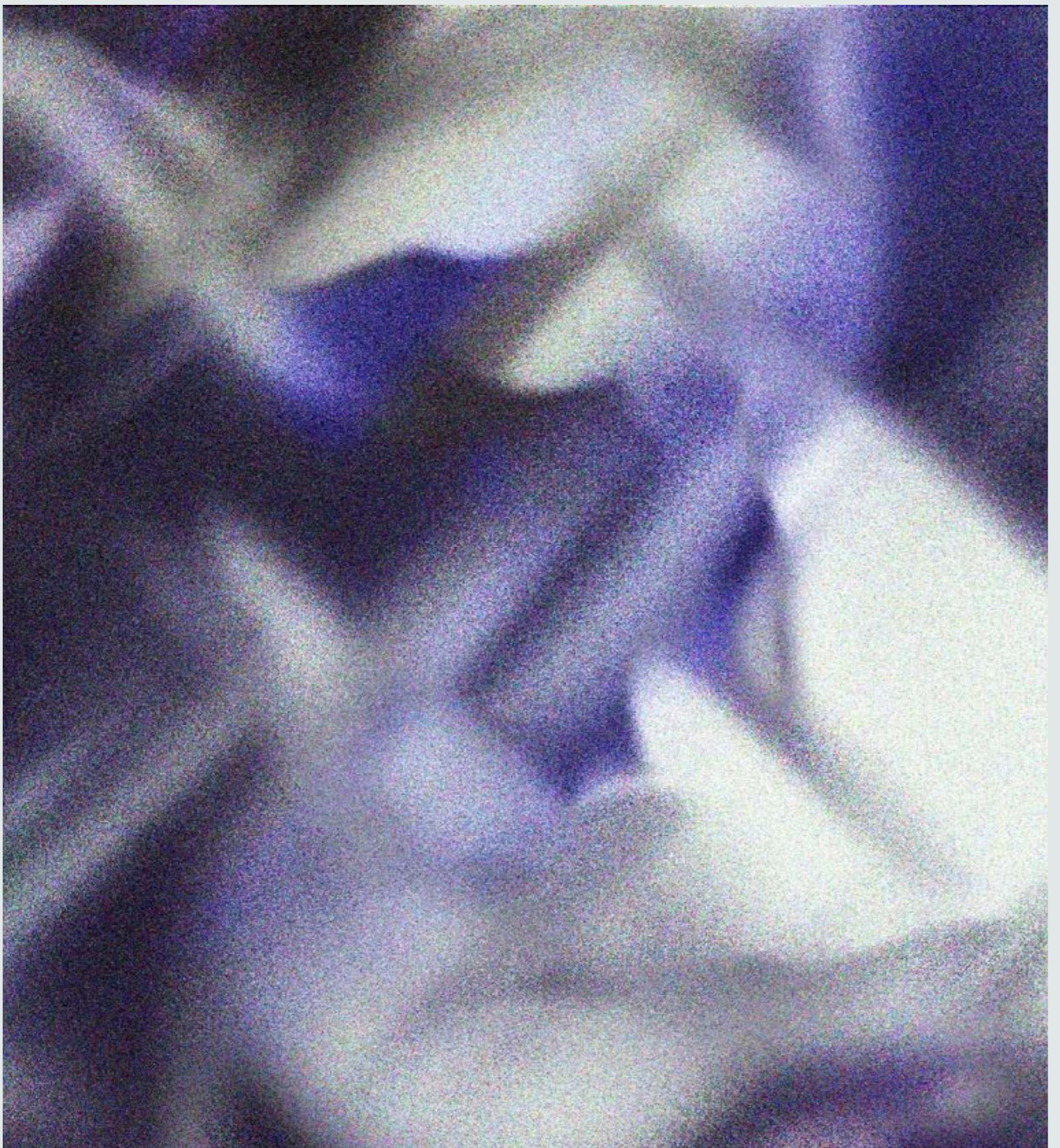
4 inserts laser printed on silver paper 125g

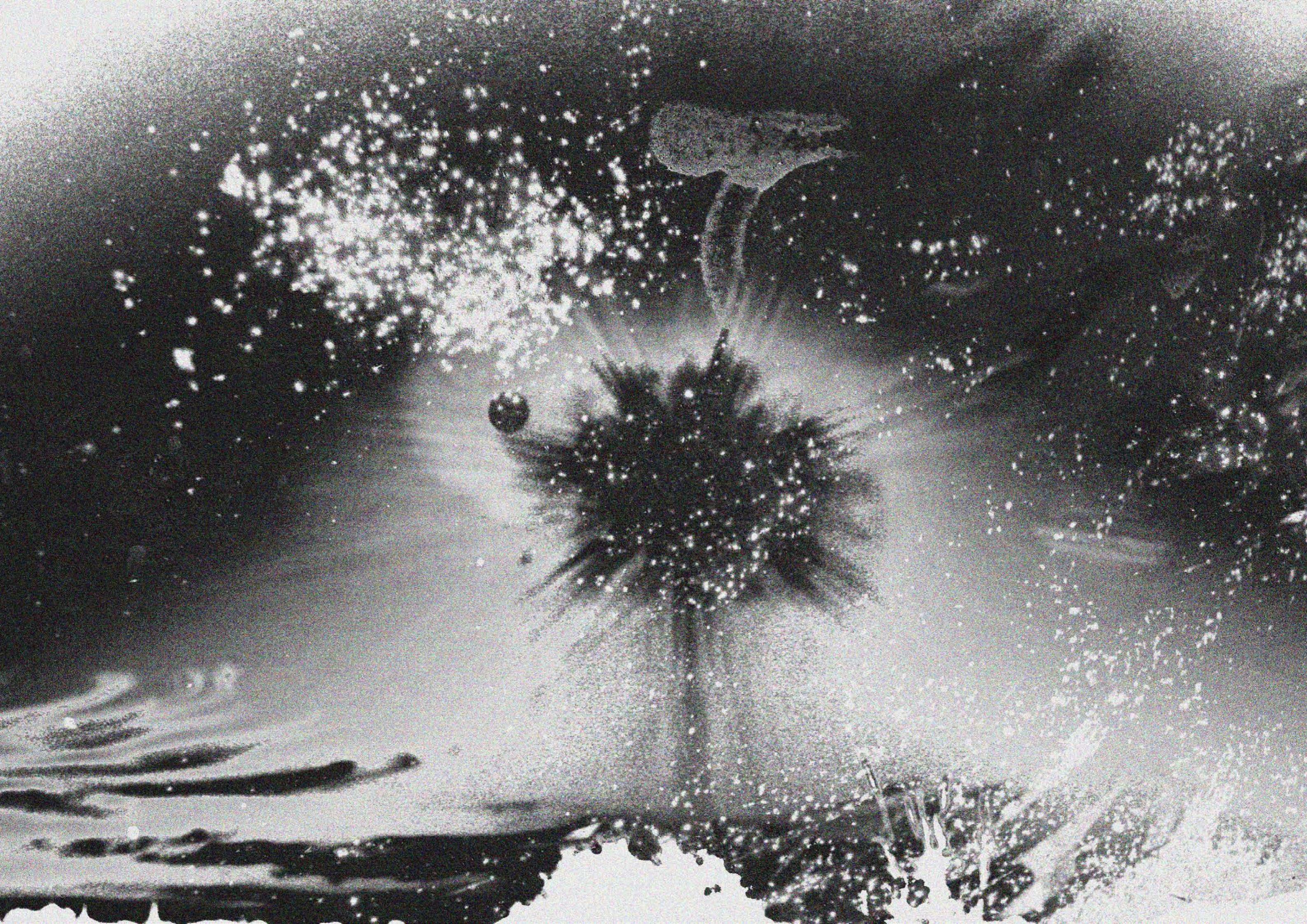
Screenprint 3 colors (neon yellow, neon blue & neon pink), 410x295 mm, coated paper 170g



Sérigraphie 2 passages (noir, argent), 15 ex., 410x295 mm
les visuels noirs et blanc ASCII en page suivante sont des animations codées visibles
[ici](#)



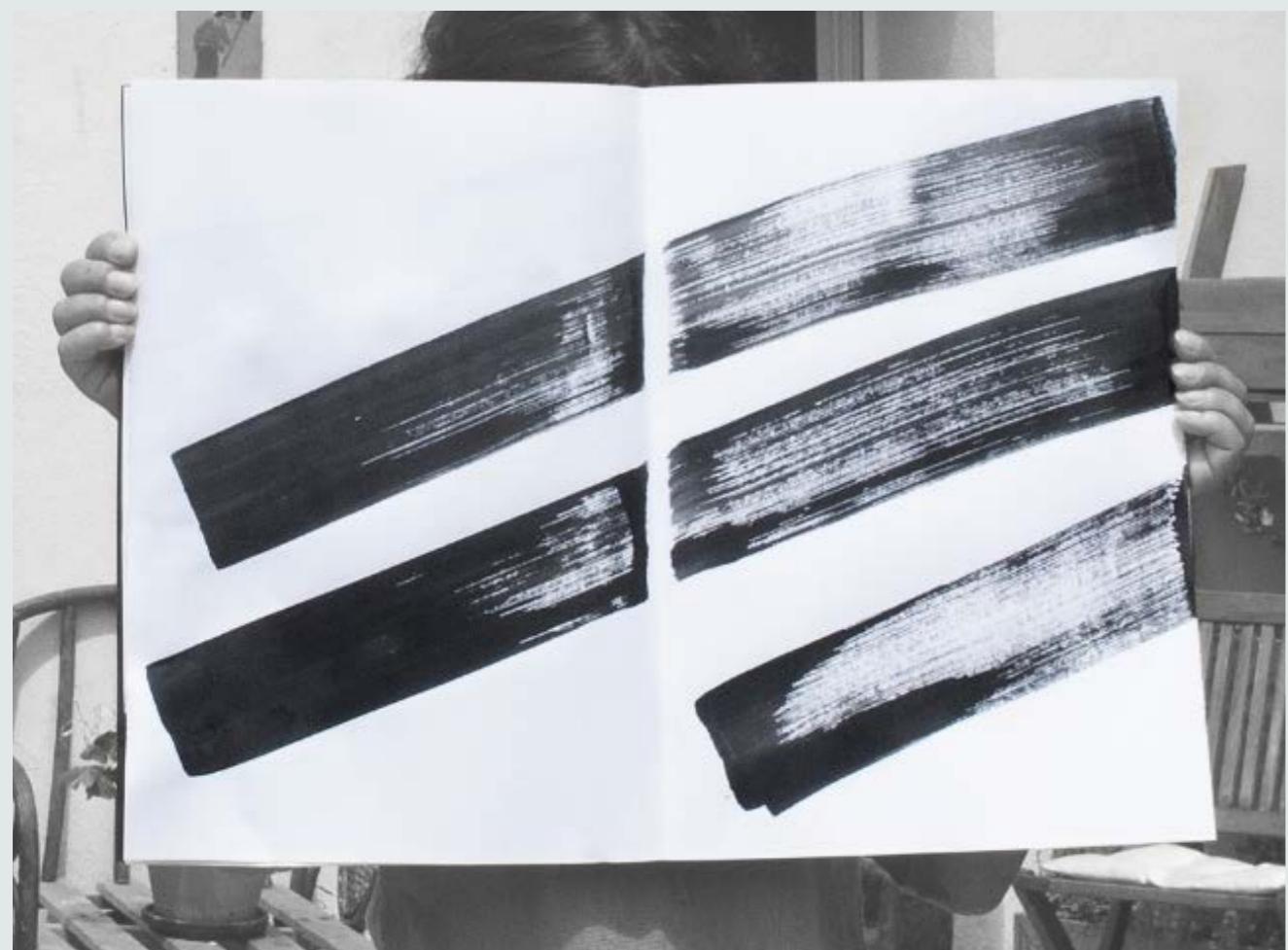




2 colors screenprint (black, silver), 10 copies, 680x820 mm



Indian Ink on paper, A2 and A1

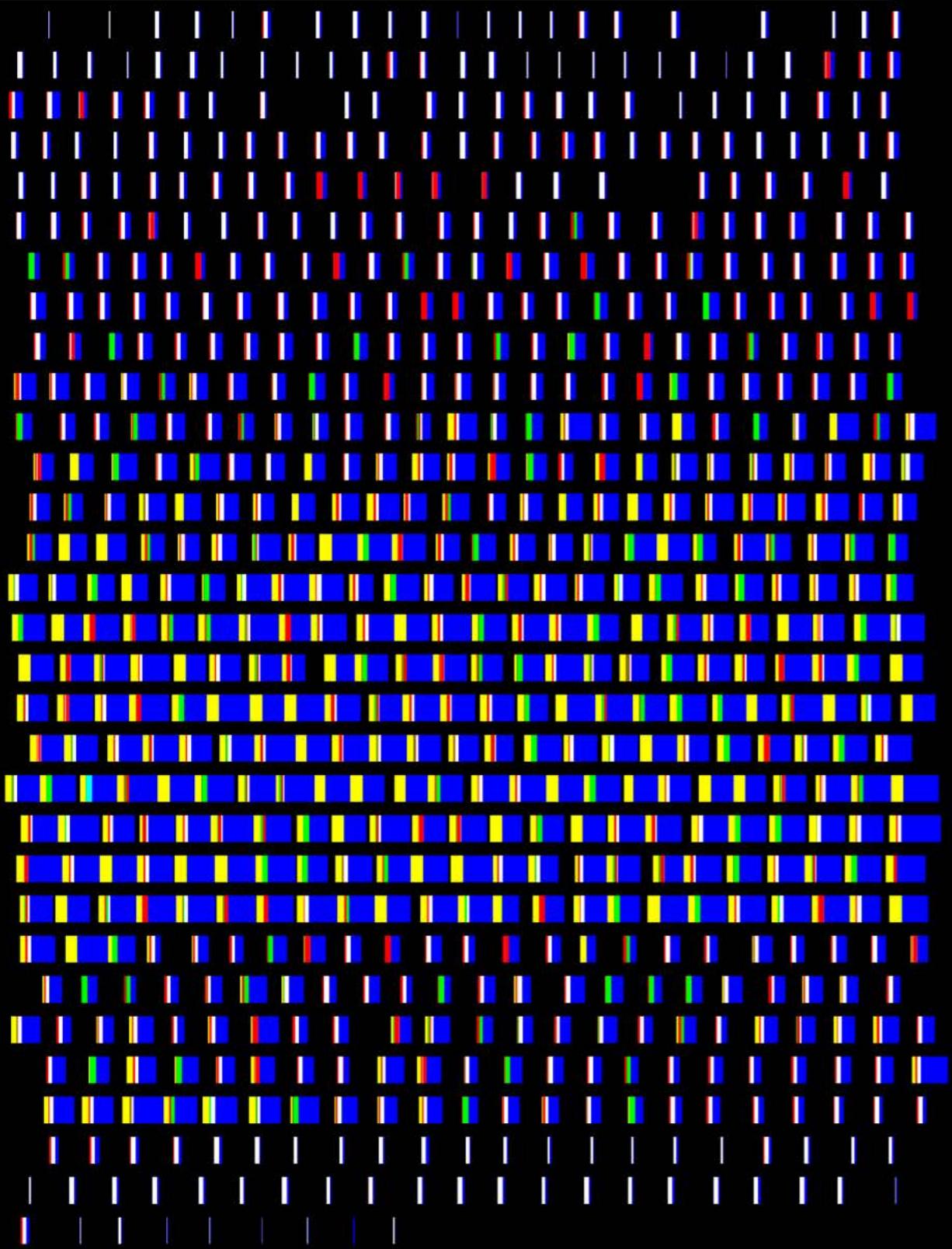


Visualisations 2020

A series of 6 posters (here a selection), generated by a program written using processing where I take the sonic data of a song, like the height of a note and/or the overall saturation and then use it to recreate a visual of it. It's a matter of writing sound and time.

Rone - Room with a view

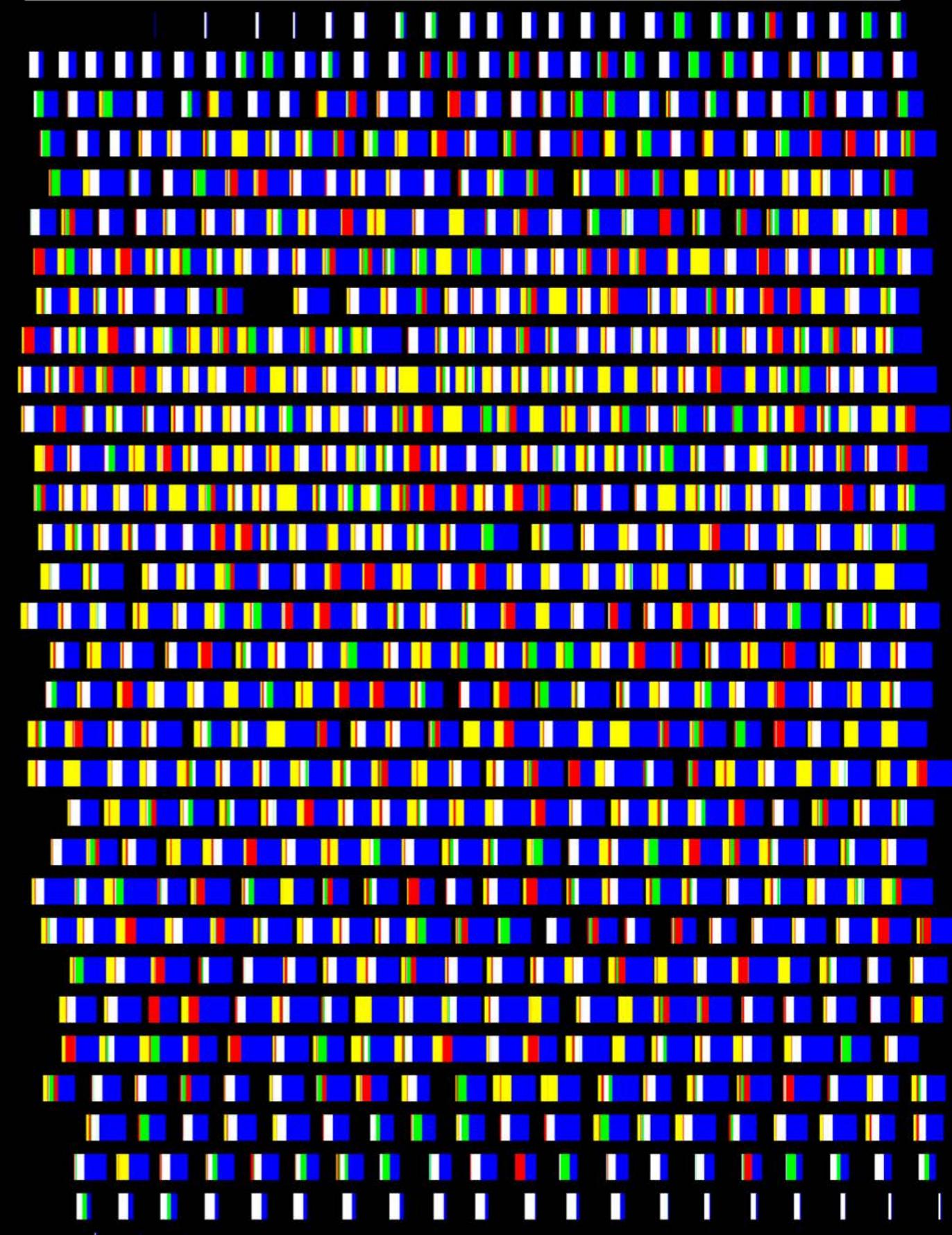
3:30



Die Dokumentation Santos

Chihei Hatakeyama — Forgotten Hill

4:01



Die Dokumentation Santos

[Retour](#)

MARIE FEREC [MAR]

[TEXTE ENTIER](#)

[IMAGE 1](#)

[IMAGE 2](#)

[IMAGE 3](#)

[IMAGE 4](#)

[IMAGE 5](#)

+

ERIC ARMYNOT DU CHATELET [ERI]

+

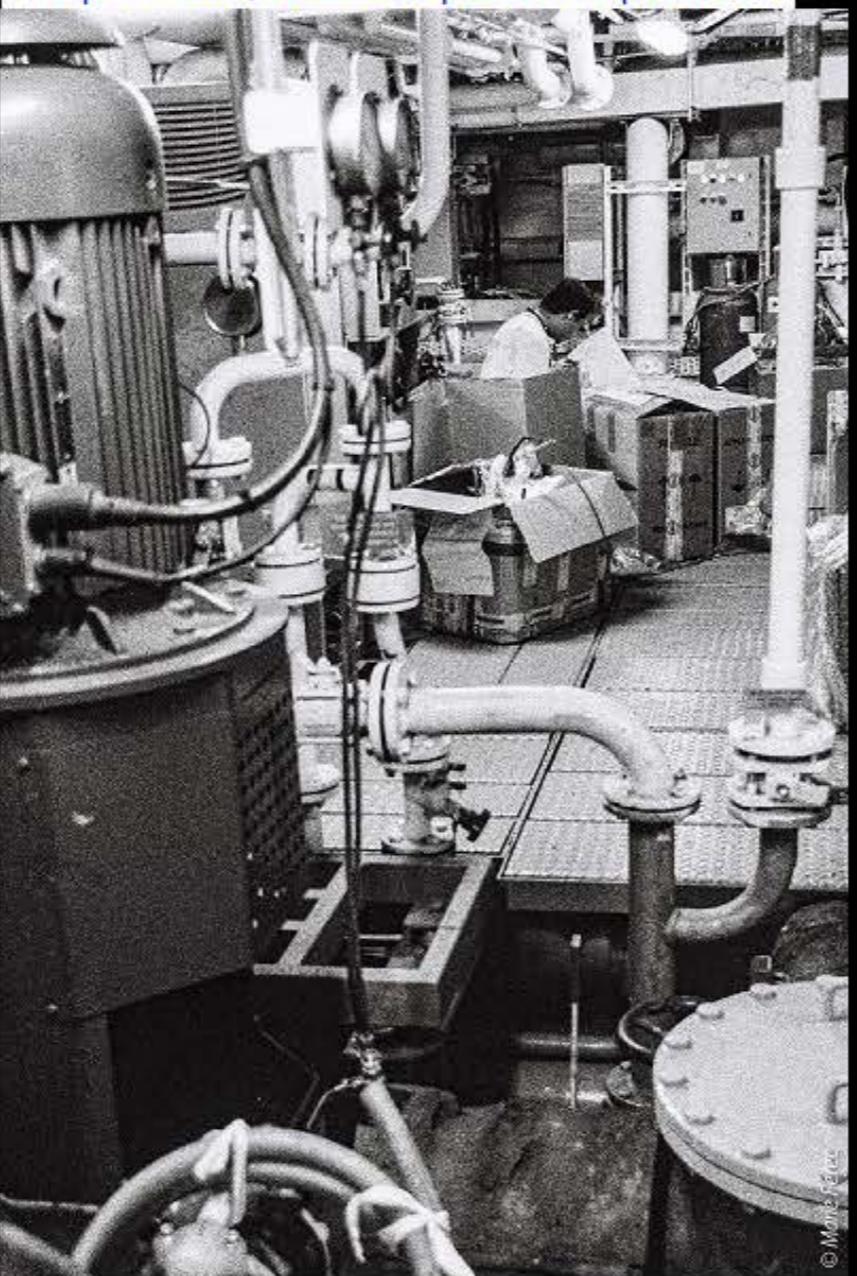
AMBRE TUELIN [AMB]

+

JESUS S.BAPTISTA [JES]

+

<https://www.flickr.com/photos/kampalilas/>



© Marie Férec

Bienvenue sur la page Source. Ici vous pouvez retrouver les images et les textes bruts mis en scène dans le projet.

Pour redécouvrir les échantillons de souvenirs attachés à chaque auteur.e cliquez sur le signe +.

Merci beaucoup à:

Marie Férec,
Jesus s. Baptista,
Eric Armynot du Châtelat,
et Ambre Tuclin.

Merci d'avoir partagé vos souvenirs avec moi.

Olivier Poncer
et Michel Ravay.

Merci de m'avoir assisté dans ce projet.

Nuits Halogènes 2020

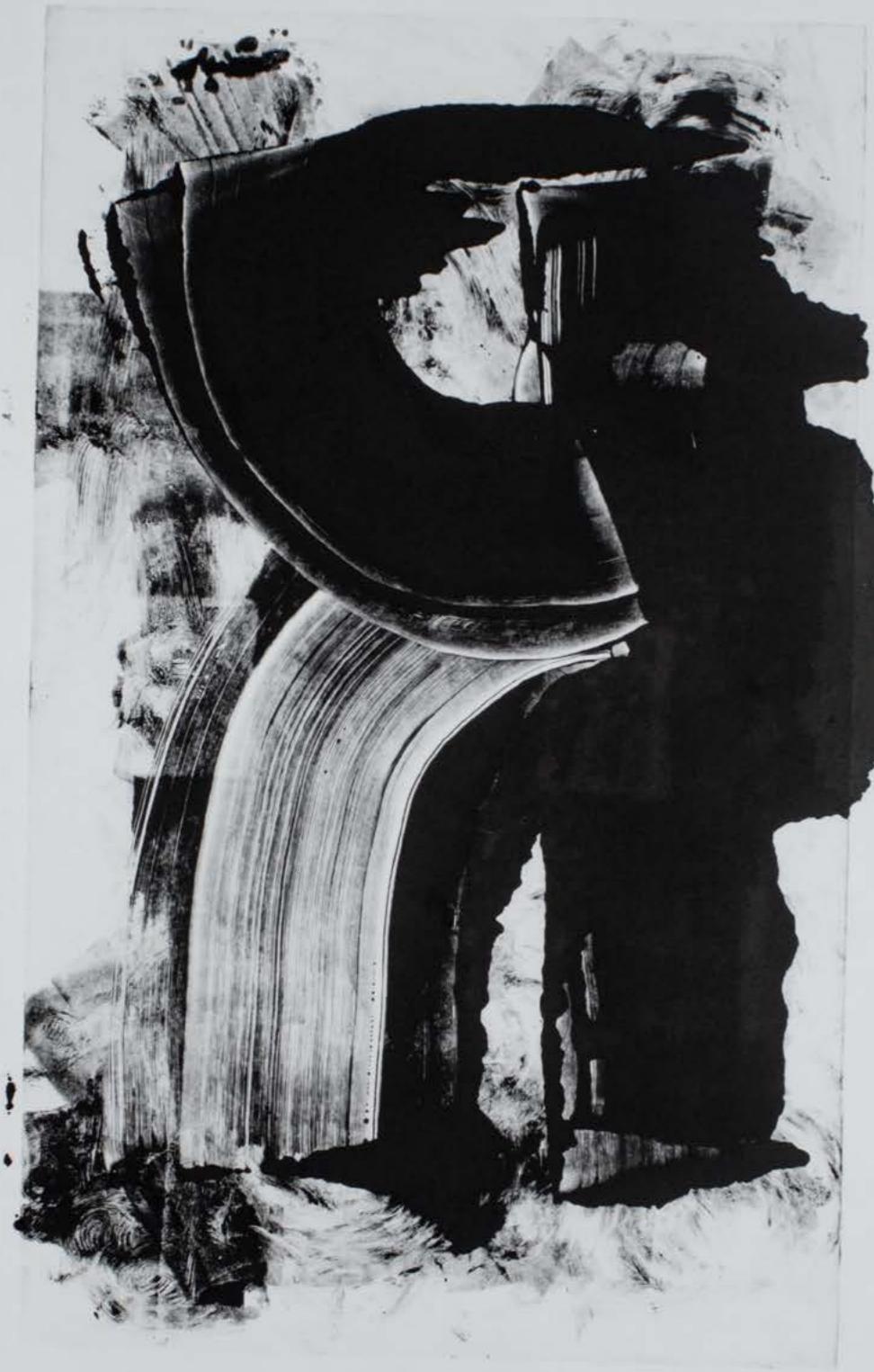


Gravures

Monotypes, black etching ink, 500x350 mm, unique
Etched copper plate, then put into the sea, A6





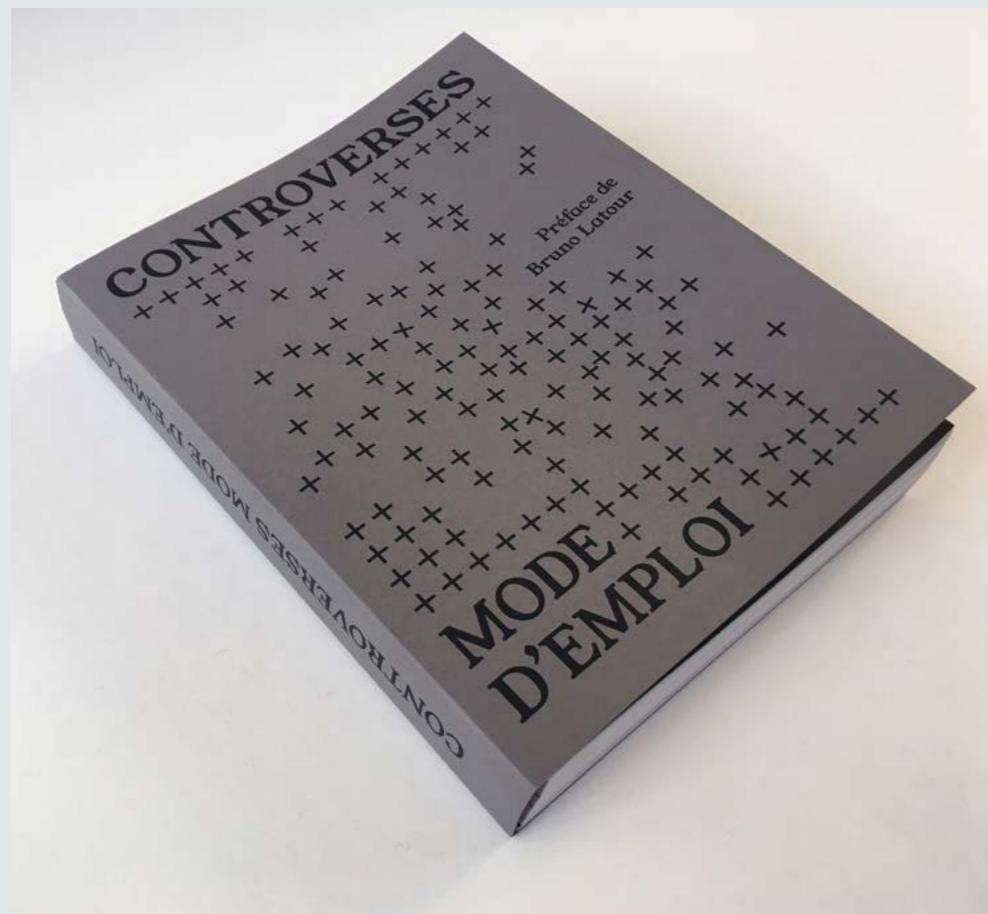
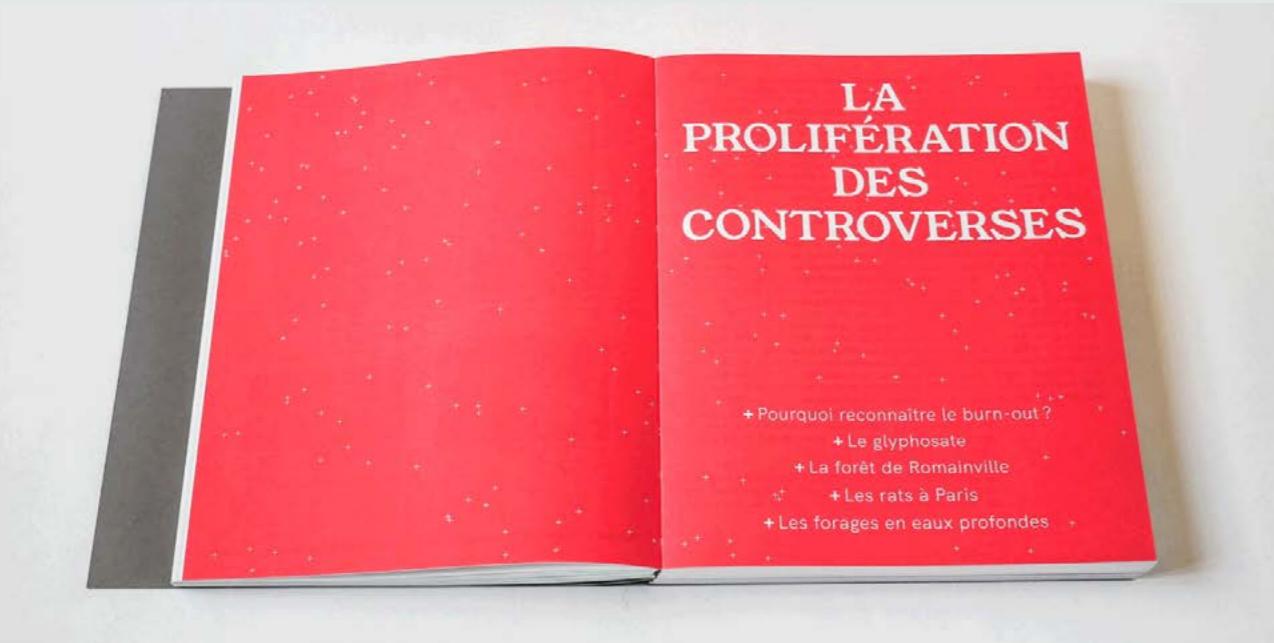


Controverses, mode d'emploi²⁰²⁰

A book which I co-designed during my internship with French designer Sarah Garcin. This book was a commissioned by Sciences Po Paris and the research lab FORCCAST, based on the research FORCCAST which was about mapping controversies.

The whole book has been made using paged.js, a free and open source javascript web to print library developed by Adam Hyde, Julie Blanc, Fred Chasen et Julien Taquet. I worked together with Sarah Garcin on the whole design and also on the coding of the book.

*Book, 320p., Swiss binding,
offset printed on Munken Print White
html, css, javascript*



La Mue 2021

First issue of a fully numeric fanzine with as theme the mutations of matter. We tried (and keep trying through the new and upcoming issues) to translate what a zine is so it can be on the web, so a wider audience can access it (freely) but also to test out how the two principles of fanzine and web could intertwine, as they're often completely different territories. We are designers, programmers and editors.

With Philippine Talamona

[link](#)

La Mue noliquide

Contributeurs·ices

Mina Dechatre
Maude Lemieux
Carlaetco
Adelie.gir
Drice Ducongé dos Santos
Philippine Talamona
Marjorie Bodet
Axel Alousque
Agathe Torres

Edition et code

Drice Ducongé dos Santos
Philippine Talamona

Composition

Redaction
<https://www.redaction.us/>

Contact

dricetphili@lamue.com
@la.mue

Adélie.gir

Carlaetco



Maude Lemieux

Mina Dechatre

Drice DdS

Philippine Talamona

Marjorie Bodet

Axel Alousque

+ - normal

Je veux me noyer dans la foule



La Mue noliquide

Contributeurs·ices

Mina Dechatre
Maude Lemieux
Carlaetco
Adelie.gir
Drice Ducongé dos Santos
Philippine Talamona
Marjorie Bodet
Axel Alousque
Agathe Torres

Edition et code

Drice Ducongé dos Santos
Philippine Talamona

Composition

Redaction
<https://www.redaction.us/>

Contact

dricetphili@lamue.com
@la.mue

Adélie.gir

Carlaetco



Maude Lemieux

Mina Dechatre

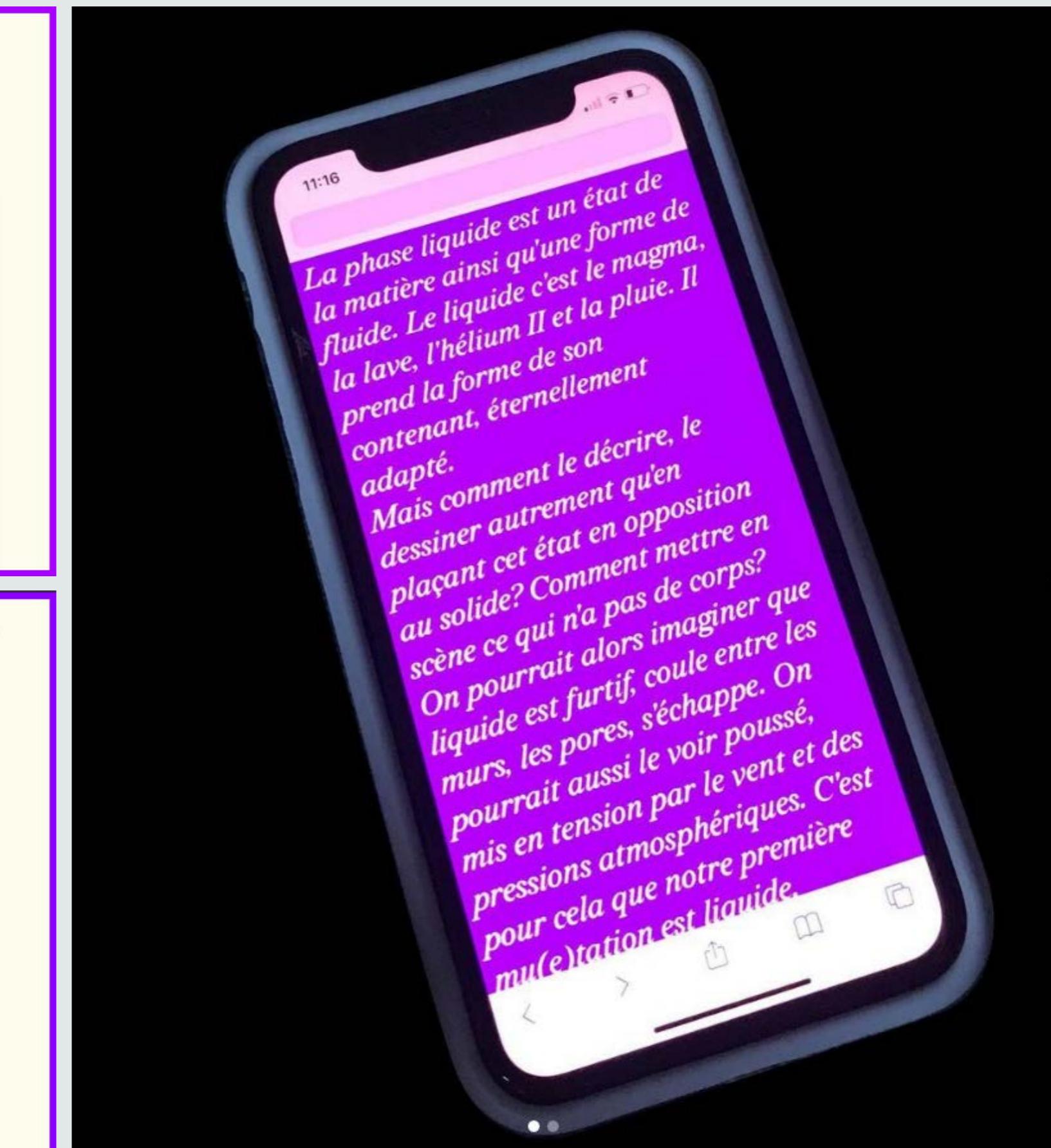
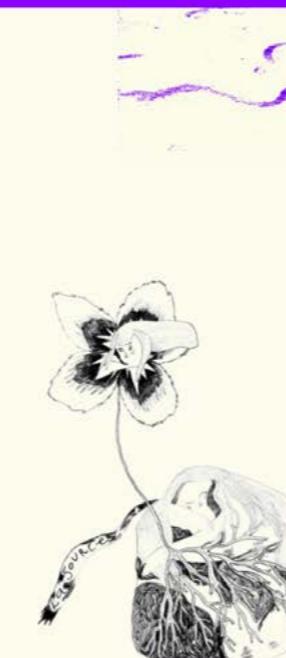
Drice DdS

Philippine Talamona

Marjorie Bodet

Axel Alousque

+ - normal



Robes Proj. 2018

First occurence in 2018, which we will try to do again in 202X. Esteban made 2 white dresses and I made visuals to project on them, through the then emerging techniques of sonification and glitch art. The dresses and their folds become part of the visuals changing it while they're being worn in front of the screen.

Avec Esteban Montois







Computer poetry²⁰²¹

An experiment on the links between text and graphics. The website prompts the user to type some text. While the text changes, the graphics also changes. In the near future I'll try to add more complexity to the transformation of the shaders, I'll maybe add some cursors which will change the shaders will also change the text.

Access it [here](#)

html, css, glsl, javascript



Alors que je rongeais mes os,
Léchant la glace les entourant.
Le froid transformait mes muscles
en glace.
Ma tête en iceberg.

Formation

2018 - Today
Strasbourg
Studies of Art and Graphic Design at the
Haute Ecole des Arts du Rhin

2015 - 2018
Lodève (Hérault)
Baccalauréat in Technologies of the Applied Arts

-----+

Professional Experiences

2020
Internship with Sarah Garcin,
help in design and programmation
of a book of 350p. «Controverses, mode d'emploi»

2017
Internship at Taupinette, a ceramist

Others

- 1.2021
Start of our fanzine La Mue with
Philippine Talamona, first issue is out!
- 11.2020
Took part in the workshop "Stroke Fonts",
organized by *OpenSourcePublishing* and the *ANRT*
coding and designing of a typeface using
the MetaPost language
01. 2020
Took part in the workshop "found footage"
with french artist *Nicolas Bailleul*
made a small movie with amateur videos found
on the internet
10. 2019
Took part in the workshop "Traverser L'écho"
with *Carol Robinson*, where I created two
sound performances
- 2018
Weekly pottery work in a small cabin graciously
lended by potter *Charlotte Kergomard*.

Competences

InDesign
Photoshop
Illustrator
KdenLive/Lightworks
HTML / CSS / JS
Python
Processing / P5JS
Gravure
Sérigraphie

-----+

Languages

French	Native
English	Bilingual
German	Fluent
Portugais	Beginner