

DÉROULEMENT DU PROJET  
INTERDISCIPLINAIRE  
DE DESIGN CULINAIRE  
JARDIN DES DELICES

INTENTIONS DU PROJET DE DESIGN CULINAIRE 

**Une définition du Design Culinaire**

L'acte de manger en plus d'être vital est un formidable reflet de ce que nous sommes.

Aux questions : pourquoi ? comment ? où ? quand ? ... le designer peut apporter des suppléments de réponses singulières au métier de la cuisine.

Mais qu'il n'y ait pas de confusion, il ne s'agit pas pour le designer de se transformer en cuisinier mais d'initier une collaboration transversale avec des professionnels des métiers de bouche. Chaque intervenant doit conserver son identité propre tout en s'enrichissant des savoirs faire et des sensibilités d'autrui.

Les interventions dans ce domaine sont encore peu nombreuses mais l'intérêt du public et des professionnels de la filière va croissant. L'école supérieure d'art et de design de Reims est précurseur en la matière. Elle est à ce jour la première école à posséder un atelier permanent de food design.

L'initiative de ce projet interdisciplinaire est donc une première expérience qui suscite curiosité, surprise et créativité de la part des étudiants .

L'intention des professeurs de cuisine ( Mr Ecalard ) est de stimuler l'imagination des élèves mais aussi de les inciter à renouveler leur approche dans la création culinaire. La volonté des professeurs de STI Arts Appliqués (Mme Huygevelde, Mme Duchayne et Mr Dumas) est d'apporter aux élèves une faisabilité motivante de leurs projets et l'étude des spécificités des matériaux culinaires rencontrés.

La culture culinaire est une éducation dispensée par notre environnement quotidien: Etudier cet univers familier améliore d'emblée la connaissance que nous avons de nous même et d'autrui. De ce fait, la convivialité d'un repas nous pousse à échanger, à partager un plaisir du savoir culinaire et du savoir être. C'est donc dans cet esprit que les élèves de différentes filières pourront échanger leurs connaissances et se rencontrer.

La présentation des projets (réalisés, -réalisables - et utopiques) lors d'un vernissage-exposition pour l'inauguration de la salle polyvalente et l'anniversaire des 60 ans du gué à Tresmes suscitera une ouverture du lycée sur l'extérieur et des rencontres avec des professionnels du Design et du monde gastronomique .

Mr Pierre Hermé et Mr marc Bretilot (enseignant le Design culinaire à Reims) ont été contactés et invités à l'exposition des travaux des élèves pour le 16 mars.

Pour ce jour, l'enjeu du projet sera de susciter l'étonnement du convive et de réveiller ses sens.



### Bilan des réunions

Les idées énoncées et retenues ont été les suivantes :

- Présenter ce thème aux professeurs qui encadrent les élèves concernés par le projet comme un thème d'étude commun pour l'année 2006-2007. Différentes formations (en Céramique, en Arts Appliqués, en Hôtellerie ....) travailleront ce thème de façon indépendante et conjointe et se retrouveront le 16 mars pour présenter les projets réalisés par les élèves.

Ce dispositif pourrait être une piste de réflexion pour le projet d'établissement mais serait aussi une sorte de catalyseur de bonnes volontés et d'intérêts pédagogiques pour poursuivre cette expérience interdisciplinaire les années suivantes.

Afin de présenter ce thème d'étude et inviter nos collègues à y participer un apéritif a été préparé par les étudiants de MANH le Vendredi 15 septembre 2006 à 17h30.

Cet apéritif a été animé par un diaporama des projets archivés d'élèves de cuisine et d'élèves de sti Art Appliqué. L'invitation au projet et une définition du design culinaire ont été présentées .



Carton d'invitation pour la présentation du Design Culinaire réalisé par Mr Dumas



### Vendredi 15 septembre:

Les élèves se rencontrent et présentent leur formation pendant le rituel ordinaire d'un apéritif. Ils sont filmés. Ce dispositif permet d'installer le thème du projet commun mais aussi crée le premier support d'étude indispensable pour susciter des pistes de réflexions. Ce film devient un support de travail pour analyser les comportements induits par ce rituel > Scénographies de gestes, d'objets, de mise en bouche, d'espace : ils pourront alors se questionner sur des contraintes ou problématiques liées à la table apéritive .

(Empêcher la bousculade, voir autrement une prise en main des petits fours, déguster, se servir autrement . Faire que ce moment ordinaire soit d'avantage éveillé par une mise en scène particulière ... gustative, tactique, et visuelle.



MERCREDI 27 SEPTEMBRE

Un pique-nique est organisé par les élèves de MANH et de MANAA pour se rencontrer à nouveau sur un terrain "neutre". Cette idée vient des MANAA qui ont le sentiment que les élèves de manh étaient "au travail" lors de la présentation du design culinaire. Une réflexion sur les états d'esprit des filières, d'identité d'apparat et d'uniforme s'en est suivie. La question de lier connaissance et de créer une convivialité au-delà des différences semble être un premier sujet d'étude pour les élèves .

A ce pique-nique, chacun a préparé des aliments pour caler ou pour «décaler»...Les MANH ont profité de cet événement pour présenter leurs savoirs faire aux étudiants d'Arts Appliqués ravis de déguster des produits culinaires cuisinés exclusivement pour eux.



CAHIER DES CONTRAINTES

vendredi 29 septembre 2006.

Après la projection des films réalisés au cours de «l'expo-apéro», les étudiants des deux Mises à niveau doivent repérer les contraintes rencontrées en matière d'ergonomie du "manger", de la prise en main des bouchées, de l'usage des outils ou encore sur la rencontre, la scénographie de l'espace ...

> Mise en évidence et organisation des réflexions.

> Définition des premières pistes créatives mises en commun.

> Identifications des axes d'étude et créations des équipes de travail.

> Mise en place d'un calendrier de rencontres. ( Du projet à la réalisation...)

Les problématiques soulevées deviennent les pistes de réflexions des étudiants :

#### 1- LES RESTES.

Comment se débarrasser des restes alimentaires et non alimentaires ? comment éviter l'encombrement du déchet sur les tables et dans nos mains ? comment revaloriser le déchet?

#### 2- L'USTENSILE POUR BUFFET.

Comment rendre un ustensile pratique pour la prise en main des différents apéritifs et pour sa mise en bouche ?

#### 3- LA PLACE DES APÉRITIFS CONVENTIONNÉS ET DES INTRUS.

Comment ennoblir des aliments peu coutumiers d'être présentés lors d'un buffet apéritif ? Comment intégrer un intrus ou contenant qui n'a pas sa place dans un buffet?

#### 4- LA CONVIVIALITÉ ET LA RENCONTRE.

Comment susciter et améliorer la convivialité des convives ? comment les faire participer à la fête ?

Comment dépasser les coutumes conventionnelles d'un vernissage?

#### 5- UNE QUESTION D'ESPACE

Comment éviter la bousculade, le coude à coude pour accéder au buffet ? comment conserver son espace vital pour déguster tout en cohabitant avec autrui ? comment se promener, circuler, et déguster ?



AXE D'ÉTUDE

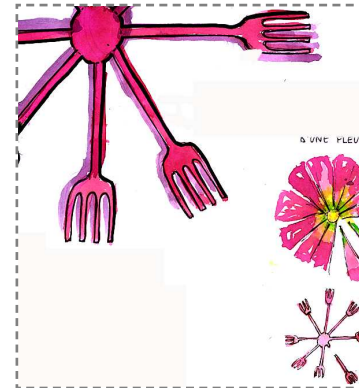
Une notion transversale aux disciplines des Arts appliqués et de la cuisine s'est imposée d'elle-même: la relation harmonieuse ou discordante entre le contenant et le contenu d'un produit culinaire.

**3 PRINCIPES CRÉATIFS** se présentent donc aux étudiants :

----->le principe d'illusion et de supercherie ; Quand le contenant est un faux-sembant vis à vis du contenu .

----->Le principe d'inversion : le contenant devient contenu >réflexion sur le matériau alimentaire (forme, goût, couleur, maintien et structure ...)

----->Le principe du détournement d'usage et du déplacement de signe pour renouveler la présentation culinaire et réveiller nos sens. Les interactions entre contenants et contenus sont les bases fondamentales dans l'apprentissage de la communication d'un projet quel que soit le domaine concerné (espace, objet, aliment cuisiné). La réflexion sur les modes de présentation détournés de leur contexte peut donc susciter l'intérêt des étudiants. Ils s'interrogeront sur les produits apéritifs (solides et liquides) existants afin d'en renouveler les formes, les textures, les couleurs, les saveurs, les modes de dégustation, de présentation, ....fruits secs, petits fours, les amuses bouches, cocktails ...

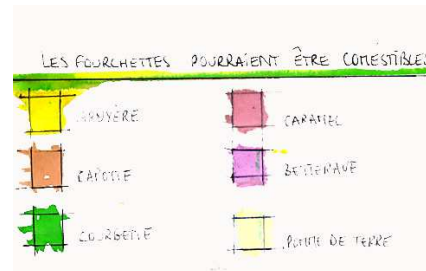


-L'USTENSILE POUR BUFFET.

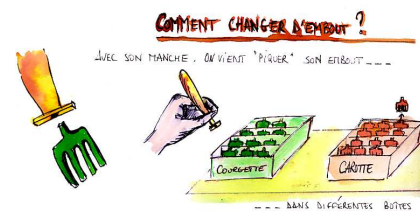
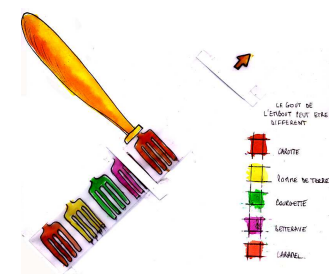
COMMENT RENDRE UN USTENSILE PRATIQUE POUR LA PRISE EN MAIN DES DIFFÉRENTS APÉRITIFS ET POUR SA MISE EN BOUCHE ?

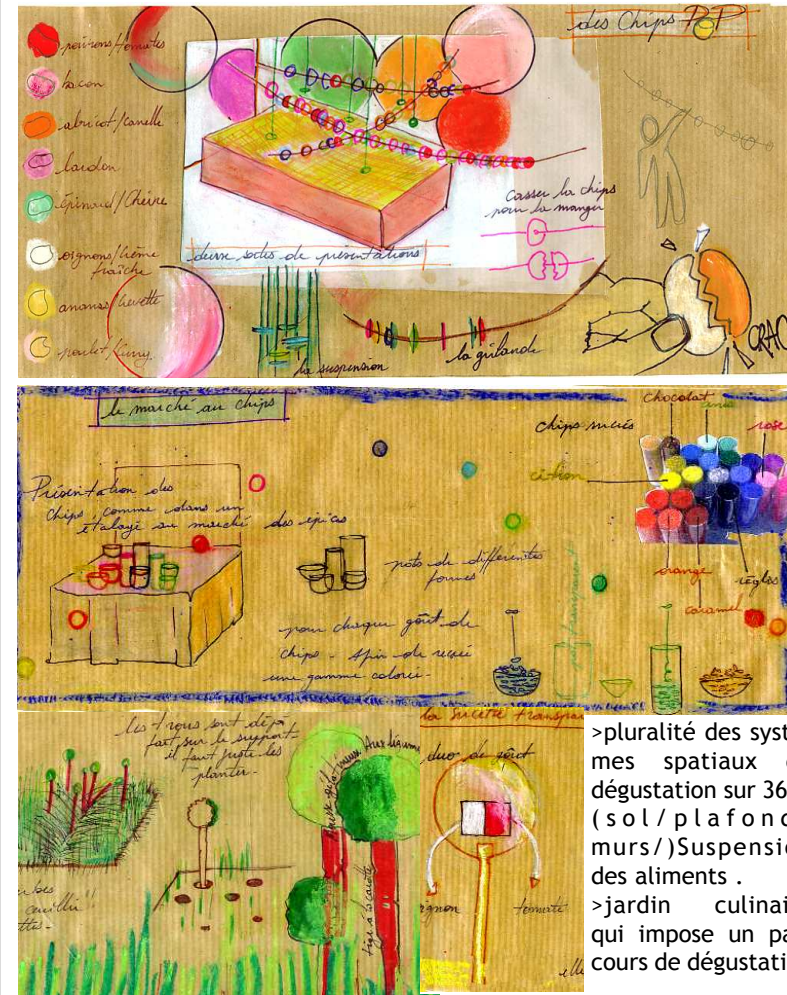
>DÉTOURNER UN OUTIL, PLAT OU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE POUR RÉACTUALISER LA MANIÈRE DE PRÉSENTER ET DE DÉGUSTER UN APÉRITIF .

>DÉCONTEXTUALISER UN ALIMANT .



> TOUT DOIT DISPARAÎTRE ! >RENDRE LES DÉCHETS CONTENANTS ET OUTILS COMESTIBLES





>pluralité des systèmes spatiaux de dégustation sur 360° (sol/plafond/murs/Suspension des aliments .

>jardin culinaire qui impose un parcours de dégustation



• Exposer la nourriture, comme une scénarisation d'intérieur  
 (Comme des objets de déco)

• Rappél: un peu le stand de dégustation

• Présenter la nourriture comme un objet d'Art (vue de profil)

\* Cette présentation laisserait de l'espace pour les consommateurs

\* Aère la pièce

\* Facilité d'accès au buffet

\* Evite la bousculade

Etageres simples fixées aux murs

C'est un peu l'idée de SONG-DONG

Les étagères rappellent l'idée du plateau!

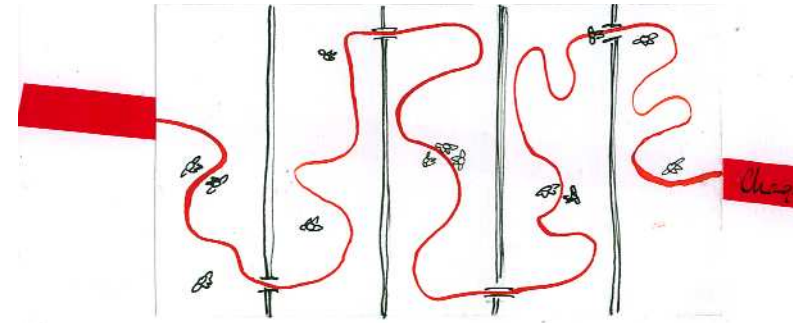
\* Plateau rond tournant

\* Facilité d'accès à la nourriture

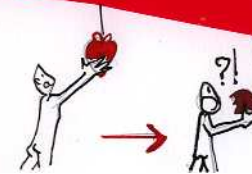
\* Plateaux sur des tables rondes qui permettent de se promener, circuler et déguster sans se bousculer.

\* Cercles, ronds = rappél la période Pop!

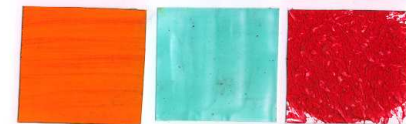
> STABILITÉ DU CONVIVE  
 MOBILITÉ DU BUFFET >  
 > JEUX CULINAIRES QUI IMPOSENT UN PARCOURS DE DÉGUSTATION .  
 RÉFLEXION AUTOUR DU PARCOURS ET DU TERRITOIRE ( PARCOURS FICTIF, PARCOURS VÉCU, PARCOURS GUSTATIF /OLFACTIF/ VISUEL )



PENDANT TOUT LE PARCOURS LE VISITEUR SUIT UNE ODEUR, UN GÔT PARTICULIER, IL CHERCHE DANS LA SALLE CELUI QUI LUI PARAIT ÊTRE LE BON... MAIS EST-CE QU'ON DESIRAIT ?



Game de Texture !!



COMMENT SE PROMENER, CIRCULER, ET DÉGUSTER ?

> Aller à la quête de sa nourriture, parcourir un chemin, dépasser des obstacles ...parcours initiatique culinaire .



THÈME CHOISI POUR LE PROJET:

LES ÉTUDIANTS ONT ÉLABORÉ LEURS RÉFLEXIONS ET DESSINÉ LEURS IDÉES DE FAÇON AUTONOME . APRÈS UNE MISE À PLAT DES IDÉES ÉNONCÉES, DEUX THÉMATIQUES SEMBLENT S'IMPOSER : UNE ATMOSPHÈRE DE FÊTE FORAINE OÙ LES SUCRERIES L'EMPORTENT SUR LE SALÉ ET L'ATTITUDE DU JARDINIER QUI VIENT CULTIVER SON JARDIN AFIN D'EN DÉGUSTER SES PRODUITS.

LES ÉLÈVES ONT DONC DÉCIDÉ DE CONCEVOIR POUR CET APÉRITIF DE DESIGN CULINAIRE UN JARDIN DES DÉLICES.

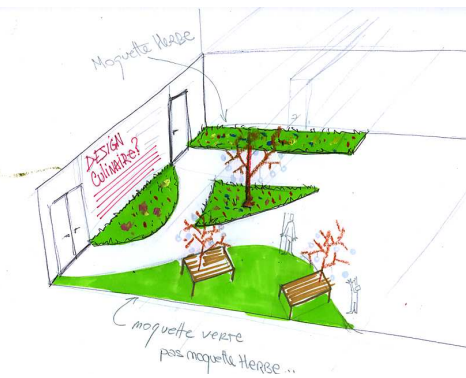
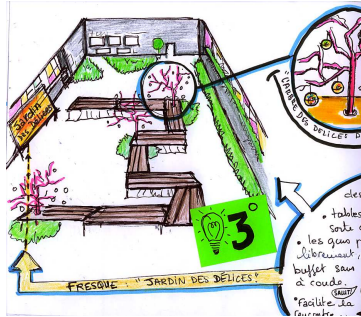
ALLER À LA CUEILLETTE, RÉCOLTER LES FRUITS D'UN JARDIN ATTRIBUERONT À L'ACTION SIMPLE DE SE NOURRIR, UNE SYMBOLIQUE FORTE QUI PERMETTRA AUX CONVIVES D'ÉVEILLER LEURS SENS.

PRENDRE SOIN DE SON JARDIN, ARROSER, PLANTER, CONDUIRONT NOTRE RÉFLEXION À CONSIDÉRER LE REPAS COMME UN CYCLE OÙ LES RESTES ET LES DÉCHETS JOUENT EUX AUSSI UN RÔLE IMPORTANT DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.

AFIN DE RENDRE LISIBLE CES INTENTIONS, LES ÉLÈVES EN CUISINE DEVRONT CONCRÉTISER CERTAINS PROJETS DE DESIGN CULINAIRE ET LES ÉLÈVES DE MISE À NIVEAU RÉALISERONT LA SCÉNOGRAPHIE DU JARDIN DES DÉLICES.



# PROPOSITIONS DE SCÉNOGRAPHIES



La scénographie impose aux étudiants plusieurs difficultés : l'une est d'exprimer un jardin qui incite à une gestuelle de cueillette et de récolte, l'autre est de respecter les contraintes de circulation des visiteurs, de cheminement pédagogique nécessaires à toute exposition.

