



karta^{*}
BRETAGNE

WORKSHOP

DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Février à mai 2019

Lycée LE PARACLET
QUIMPER



RENCONTRE DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Fort de son expérience dans les métiers de la bouche et des Arts Appliqués, notre établissement propose régulièrement de croiser les disciplines.

A travers les projets, nous invitons les élèves et les étudiants à s'approcher au plus près des contraintes du monde professionnel, depuis le lycée jusqu'aux diplômes supérieurs.

Les élèves de Terminales bac professionnel Boulangerie Pâtisserie ont collaboré avec les Terminales STD2A. Ensemble ils ont œuvré dans le but de réinventer un dessert incontournable, la tarte au citron. L'innovation était le maître mot de ce projet dans son esthétique, son goût, sa présentation.

Les élèves d'Arts Appliqués ont réfléchi en amont à la création d'un objet en céramique pour déguster et mettre en valeur le dessert. L'artiste céramiste Lucy MORROW a aidé les élèves dans cette tâche à travers différents ateliers de pratiques.

Ils ont ainsi pu découvrir toutes les étapes d'un métier d'art, adapté à la fabrication d'un produit. L'artiste, dans son approche artistique fait preuve d'une grande finesse d'exécution notamment dans son travail sur la porcelaine.

Les deux classes se sont retrouvées afin de réaliser ensemble un dessert présenté devant un jury de professionnels. Cette expérience fut très enrichissante pour l'ensemble des participants.

Ce projet s'inscrit dans l'actualité car le lycée s'est associé à l'UBO de Brest pour la création d'une licence orienté vers le design culinaire, la licence Design Alimentaire. Cette formation est disponible depuis 2019 sur le site de Brest.

INTERVENANTS :

- Artiste Céramiste
Lucy MORROW
<http://www.lucymorrow.com>

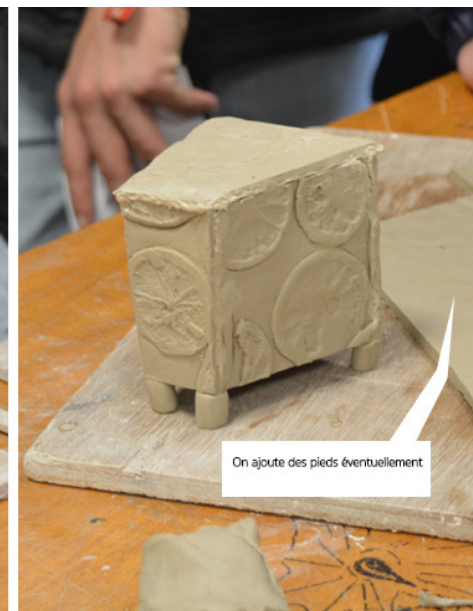
- Boulanger, Pâtissier
Olivier LEFEBVRE
Loïc LUARN

- Design et Arts Appliqués
Katell OWEN
Patrick KERNOA
Gaëtan MACQUET

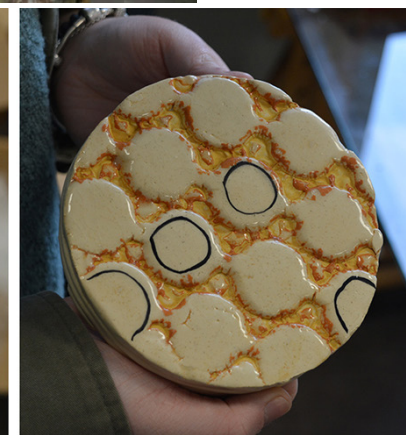
Directeur Délégué à la Formation
Cyrille FRADIN

RENCONTRE DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Première rencontre avec l'artiste Lucy MORROW. Présentation de son travail et des possibilités pour le workshop.

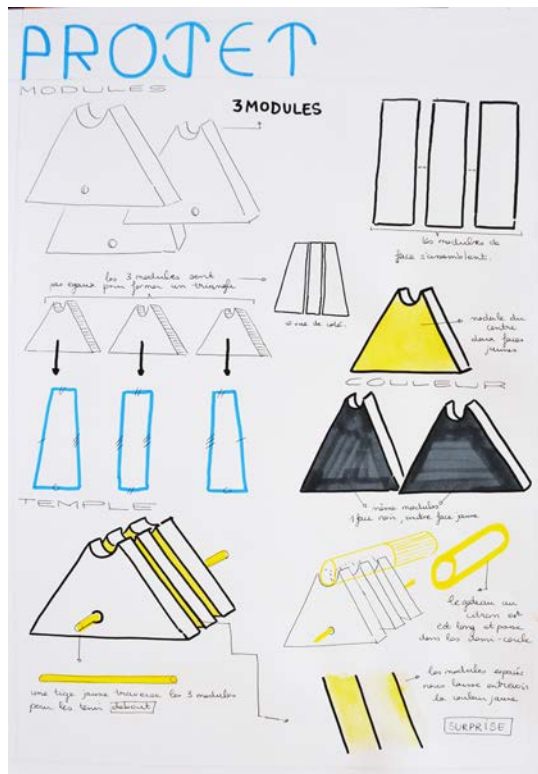
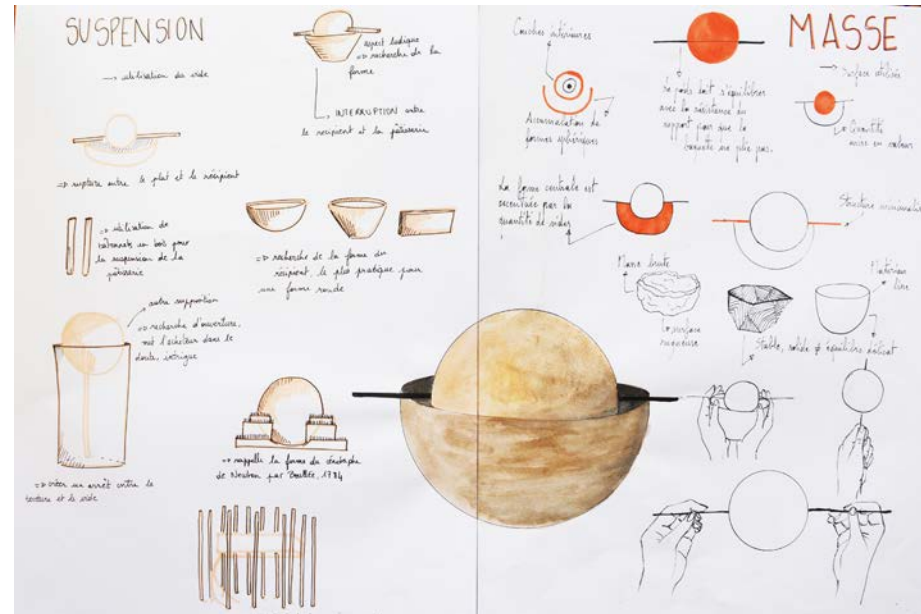


Découverte des différentes techniques de façonnage, exploration en binôme et restitution des particularités.



RENCONTRE DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

- Recherches dirigées autour de la tarte au citron, réinventer la manière de manger, de présenter, de valoriser le produit.
- Analyse de références contemporaines.
- Maquettes d'études : Prototypes en carton.



RENCONTRE DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Etape 1
Fabrication de matrices en plâtre qui serviront pour les empreintes de la phase 2.



DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE



Réalisation des différents objets à partir des matrices.

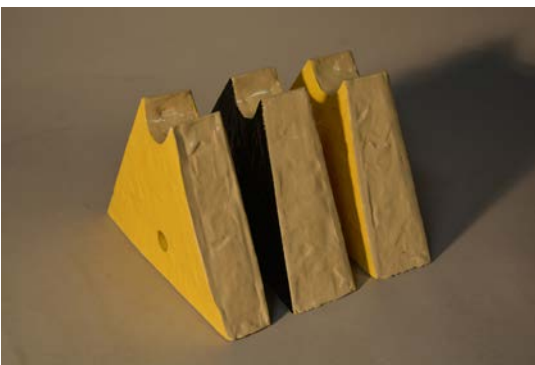
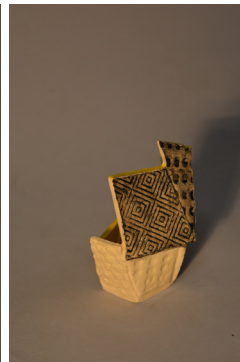
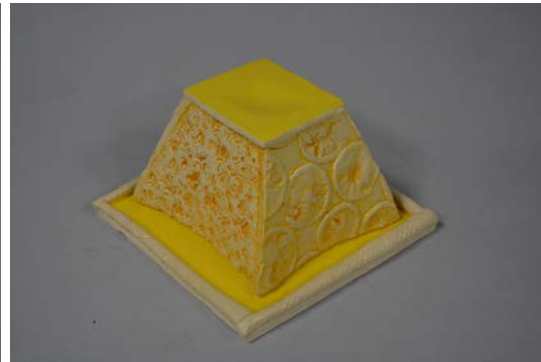
La céramiste a aidé chacun en adaptant une technique spécifique de modelage en fonction des projets.



Séchage des productions pendant une semaine et cuisson à l'atelier de la céramiste.

DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Des engobes (jaune et noir) ont ensuite été posés sur les objets selon les situations de manière partielle ou totale. Enfin un émailage a été appliqué dans un souci pratique et hygiénique pour un usage culinaire.



DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

Phase de prototypage.

Rencontre entre les élèves de Terminale Arts Appliqués et les Terminales Boulangerie Pâtisserie.

Conception de plusieurs recettes de tarte au citron à partir des contenants.



DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE



Finalisation du projet
Préparation en binôme des desserts en
cuisines et présentation devant un jury de
professionnels du design et des métiers de
bouche.



DESIGN, CÉRAMIQUE
& PÂTISSERIE



DESIGN, CÉRAMIQUE & PÂTISSERIE

