

CREATION D'UN DESSERT

FR^{ANCE} = JAP^{ON} ::

Regards croisés
Regards croisés

PLANCHE PHOTOS ATELIERS

Apprendre, Comprendre, S'inspirer...

Steve MERIN - Enseignant Arts Appliqués

Conception graphique



Du pliage, du tissage,
des katagamis, etc...
Les élèves se prennent au jeu !!!



Les élèves de 1BP en action dans
différents ateliers animés par
l'incontournable Michèle !!!

Regards croisés

FRANCE - JAPON

Regards croisés

PLANCHE DE REFERENCES

Analyse, Tendances...

Au Japon, l'aménagement de jardins est un art important et respecté...
Le jardin japonais cherche à interpréter et idéaliser la nature...

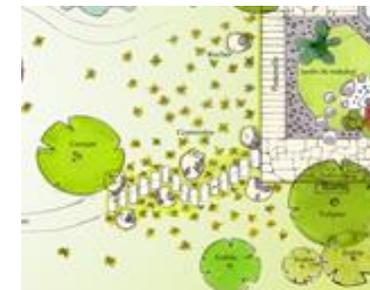
Principes et techniques

La composition d'un jardin japonais suit trois grands principes :
la reproduction de la nature, le symbolisme et la capture de paysages.
la simplicité est une caractéristique importante dans la plupart des styles japonais.



La perspective

La perspective est liée au principe de miniaturisation : en jouant sur la taille des éléments proches et lointains il est possible de donner l'illusion d'espace à certaines zones du jardin.
Au contraire de la perspective occidentale, reposant sur un plan horizontal et un point de fuite, la perspective du jardin japonais repose sur le « principe des trois profondeurs » de la peinture chinoise, avec un premier plan, un plan intermédiaire, et un plan lointain. Les vides entre plans sont occupés par des plans d'eau, de mousse, ou de sable.



L'asymétrie

Le principe d'asymétrie évite qu'un objet ou aspect déséquilibre la composition en paraissant trop dominant par rapport aux autres, et rend celle-ci plus dynamique.
Il associe le spectateur à la composition, en incitant à parcourir du regard d'un point intéressant au suivant.

PLANCHE DE REFERENCES

Analyse, Tendances...

Le tressage

Art japonais, issue d'influence des armures et épées des samourais.



Le bol à thé

La cérémonie du thé au japon est un art. Le temps est important avec son vécu, ses blessures... Donc un objet a de la valeur par le temps passé.



桜



Notions

La forme ronde est importante dans la culture japonaise.
La nature est au centre de leur culture. C'est un mode de vie.
La nature a son côté cabossé qui inspire l'art japonais.



La symbolique chromatique

Le rouge est important pour le Japon. En effet, le soleil est rouge pour les japonais.
Le Blanc et Noir c'est le temps qui passe, c'est le regard sur l'humanité.

PLANCHE DE REFERENCES CULINAIRES

Analyse, Tendances...

Pistes de réflexion / FRANCE

La brioche, les fleurs comestibles, la madeleine, le cake nature...



Pistes de réflexion / JAPON

Le Yuzu, La purée d'Haricots rouge, le Combava, le sésame, le matcha, le sencha...



Travail des élèves de 1BP (BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie)

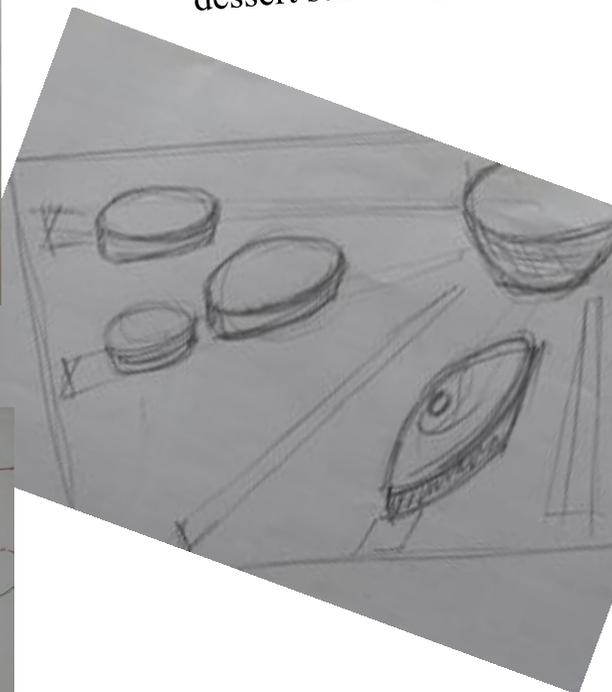
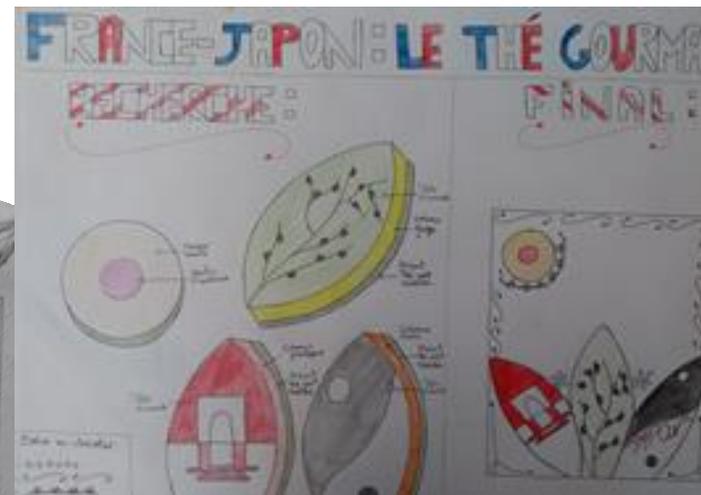
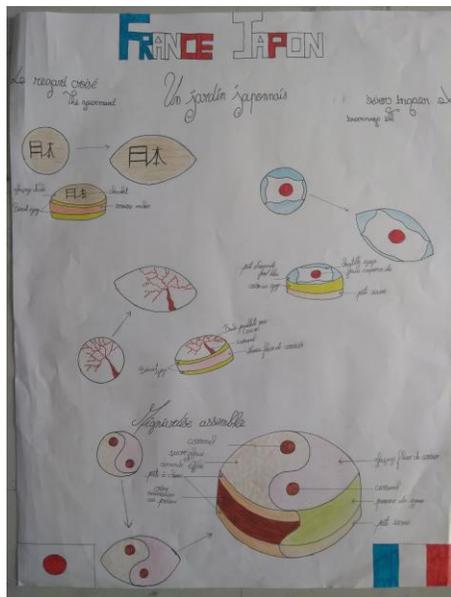
En s'appuyant sur la visite du MAD, des ateliers réalisés au lycée, les élèves sont chargés de réfléchir à un dessert pour la soirée Japon qui sera organisée par le lycée Auguste ESCOFFIER au mois d'avril 2019. La planche culinaire présente des références du japon et de la France et plus largement de l'orient et de l'occident. Les élèves devront proposer une idée conceptuelle à partir de ces produits

PLANCHE DE RECHERCHES

Croquis d'élèves...

Travail des élèves de 1BP (BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie)

Les élèves réfléchissent par petits groupes sur une idée conceptuelle de dessert sur des goûts inspirants et créatifs...



Regards croisés
FRANCE - JAPON
Regards croisés



PLANCHE DE RECHERCHES

Croquis d'élèves...

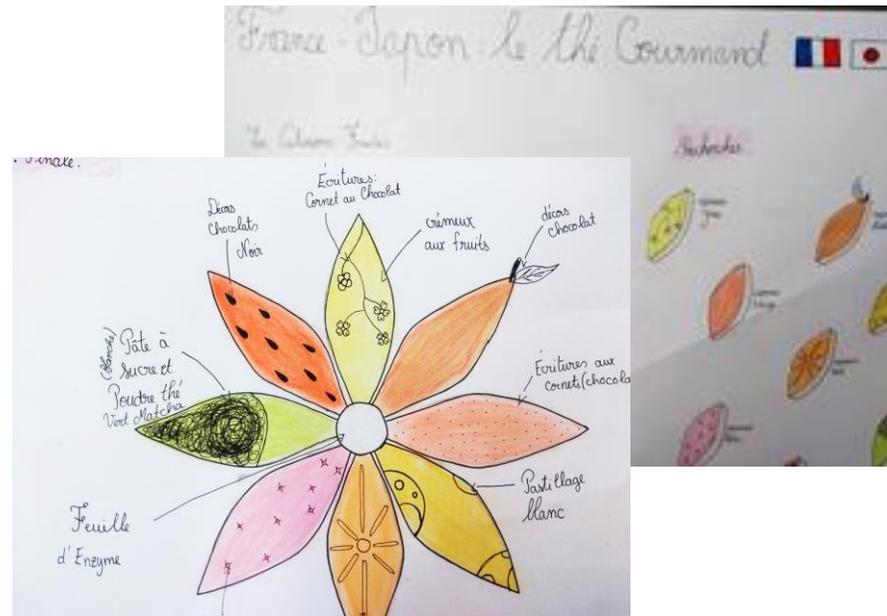
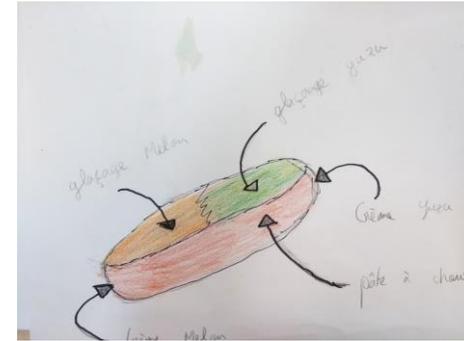
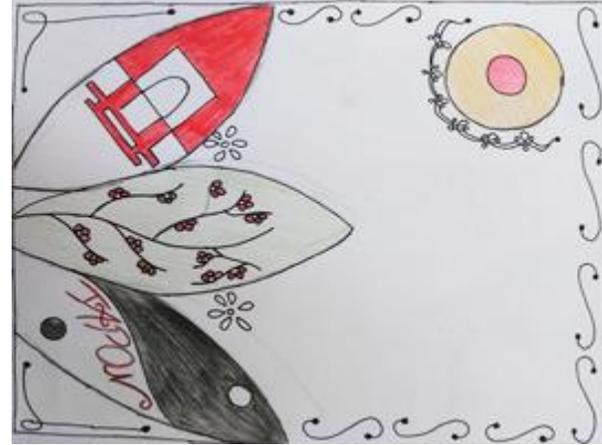
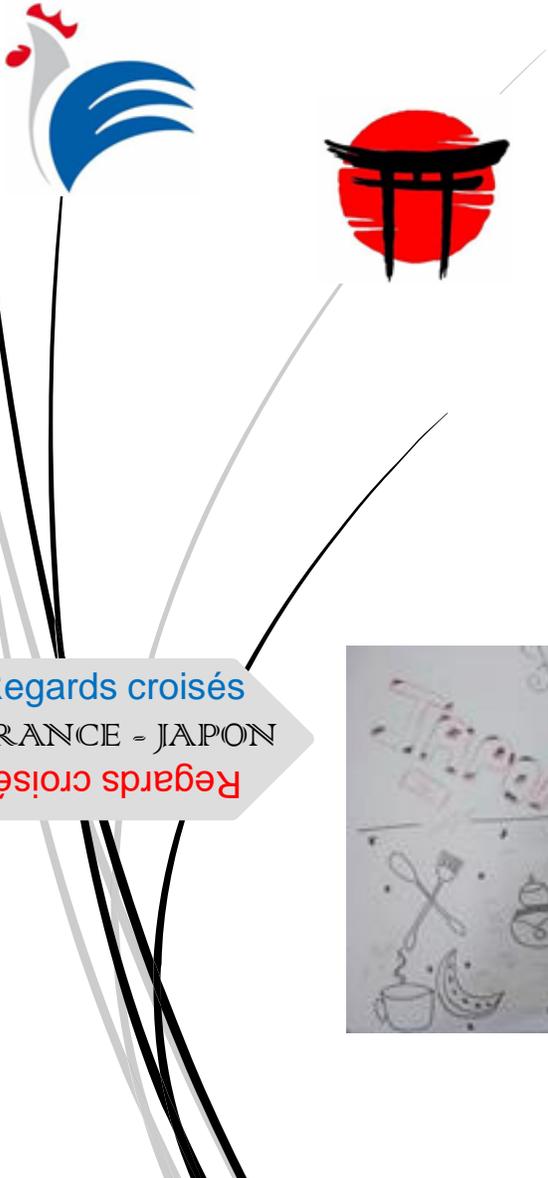


PLANCHE CONCEPTUELLE DU DESSERT

Si mon dessert était un jardin...

Un thé gourmand et ses douceurs revisitées

- Le thé en rappel à la culture japonaise.
- Des pâtisseries françaises revisitées.
- Symbolique du soleil rouge pour les japonais.
- Idee d'un jardin japonais vu en plan.
- L'importance de la forme ronde pour les japonais.

Douceurs sucrées: idée des arbres disposés dans un jardin japonais

Décor : lignes colorées qui rappellent les rayons du soleil

Décor : fleurs comestibles hymne à la nature et à l'humanité

Douceur sucrée: la madeleine revisitée symbole de convivialité. Idée du tressage

Douceur sucrée: cake au sencha ou au matcha symbole du minéral (rocher) dans le jardin japonais

Douceur sucrée: brioche à la pâte d'haricots rouge

Le support : plateau ardoise noir qui rappelle la terre... symbole de la nature

La tasse de thé: idée du soleil à l'est (l'orient) qui regarde vers l'ouest (l'occident)

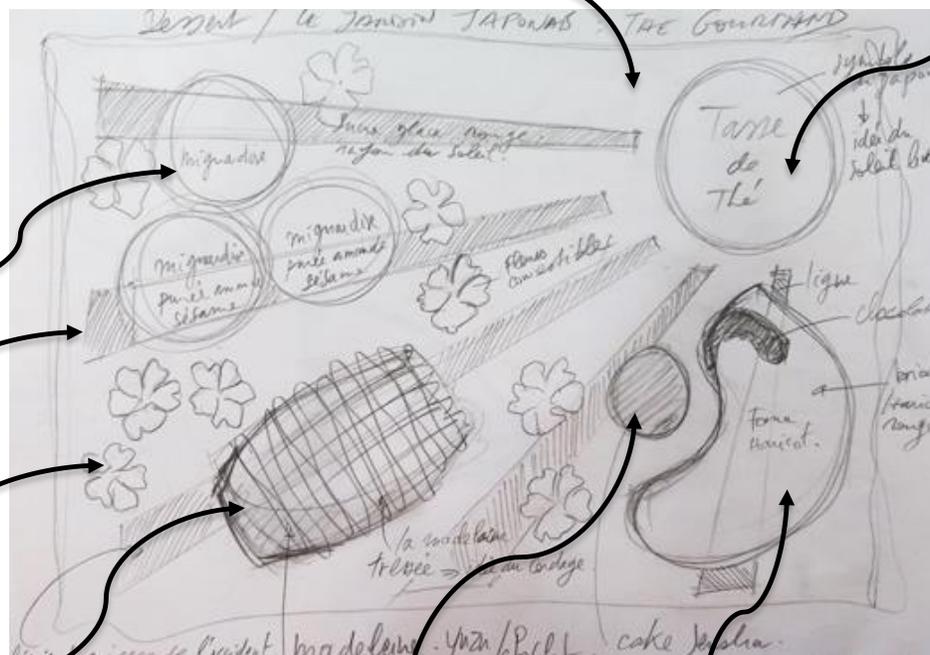


PLANCHE D'ESSAI EN LABO PATISSERIE

Vers un thé gourmand...

Travail des élèves de 1BP (BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie)

Les élèves expérimentent des recettes durant 3 ateliers, avec les enseignants de pâtisserie M. REGNIER et M. BERTRAND.

Les élèves tentent, produisent, goûtent et ajustent afin de déterminer les produits adéquates gustativement pour la soirée du MAD.

Des madeleines au goût de Yuzu ou de Combava
Des cakes au matcha ou au Sencha
Des brioches à la purée d'haricots rouge
Des décors en sucre glace coloré
Un thé aux saveurs japonaises



Regards croisés

En France le café gourmand est entré dans le quotidien culinaire des Français ; composé habituellement d'un café accompagné de ses 3 à 4 mignardises.

C'est sur cette piste de réflexion, que l'ensemble de la collégiale décide d'un thé gourmand pour la création d'un dessert original et dans la ligne du projet « FRANCE-JAPON : regards croisés »

Idée de reprendre les codes et symboliques du japon tout en présentant un savoir-faire culinaire français.

En rappel, le dessert tel que nous le concevons dans le rituel de la table en France n'existe pas dans la culture japonaise.

PLANCHE FINALE DU PROJET

Le jardin japonais et ses douceurs revisitées...

Steve MERIN - Enseignant Arts Appliqués

Regards croisés
FRANCE - JAPON
Regards croisés

Conception graphique



1

Les étapes du dressage
Vers le jardin sucré...



2



3

Travail des élèves de 1BP (BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie)



Présentation finale

Les élèves préparant le dressage d'environ 30 assiettes à dessert en présence de M. REGNIER - Enseignant Pâtisserie et de M. MERIN - Enseignant Arts Appliqués.

Ils devront passer voir les convives à la fin du repas afin d'expliquer la création de ce dessert pensé tout au long des semaines d'expérimentation et pourquoi ce résultat.