

Couleur et Texture dans le Design Culinaire

PAV – Nov.2024
G.Gatineaud
E.Roch

Cette évaluation a pour but d'explorer les interactions entre la couleur et la texture dans la création d'un plat, en utilisant un ingrédient unique. En vous appuyant sur les deux adjectifs de votre sujet, vous développerez une vision artistique et expressive autour de cet ingrédient. Ces adjectifs guideront votre interprétation visuelle et émotionnelle. Votre travail final consistera en une planche A3 regroupant vos recherches et une interprétation graphique détaillée de votre création culinaire ainsi qu'une planche A3 représentant votre plat. Le plat sera composé de au moins quatre parties distinctes qui reflèteront vos interprétations des adjectifs du sujet.

Mercredi 13/11 - Nuancier de Couleurs
Mardi 19/11 - Nuancier de Textures et Analyse des Adjectifs
Mardi 26/11 - Réalisation du Plat, Rédaction et Planche Finale

Matériel

Peinture, pinceaux fins, palettes, et feuilles épaisses pour le nuancier.

Étape 1 :

1.1 Nuancier de l'Ingrédient à l'État Naturel

Représentez les couleurs de votre ingrédient à son état naturel (ex. parties de l'aliment comme la peau, la chair). Peignez des cases de 2 cm x 2 cm et notez la provenance de chaque couleur.

1.2 Nuancier de l'Ingrédient Cuisiné

Montrez les variations de couleur que votre ingrédient subit selon différentes cuissons (ex. grillé, frit, cuit à la vapeur, mariné). Créez des cases de 4 cm x 4 cm en précisant le type de cuisson.

Étape 2 :

2.1 Nuancier de Textures de l'Ingrédient

Créez un nuancier de textures sur des cases de 4 cm x 4 cm en représentant les textures possibles (ex. purée, mousse, chips). Indiquez chaque texture sous forme de légende.

2.2 Analyse par Adjectif

Regroupez les couleurs et textures de votre nuancier selon les deux adjectifs de votre sujet. Découpez et placez des carrés de 2 cm x 2 cm pour chaque couleur/texture choisie et titrez chaque groupe avec l'adjectif correspondant. Justifiez chaque choix en une phrase.

2.3 Création de Nouvelles Textures

Créez deux textures supplémentaires en fonction de vos adjectifs. Chaque texture doit se dessiner sur une case de 3 cm x 3 cm et comprendre une brève explication de votre choix en dessous. Ces textures doivent servir de support à votre idée de plat.

Stylos, pinceaux, crayons, feuilles épaisses

Mon aliment :

Mes 2 adjectifs :

!

Étape 3 :

3.1 Texte d'Intention

Rédigez un court texte (environ 10 lignes) expliquant l'idée générale de votre plat. Ce texte doit comprendre :

- l'organisation du plat
- les sensations, émotions et impressions qu'il doit transmettre
- la manière dont les couleurs et textures reflètent cette intention

3.2 Planche Finale

Réalisation de votre plat au format A3. Le plus grand soin et la plus grande rigueur sont attendues. La représentation doit être fidèle et précise.

Étape 4 :

4.1 Réorganisation des recherches

Disposez tous les éléments de recherche (tout sauf la planche finale) sur une seconde feuille A3. Assurez-vous de la lisibilité de chaque section et vérifiez que la présentation transmet clairement l'intention globale de votre travail. Pour se faire vous penserez à créer des rubriques et hiérarchiser l'information. Remettez vos planches terminée à la fin du cours.

Feuille A3, colle, ciseaux,
Nuancier de l'ingrédient à l'état naturel,
Nuancier de l'ingrédient cuisiné,
Nuancier de textures de l'ingrédient,
Analyse par adjectif,
Créations des nouvelles textures,
Texte d'intention,