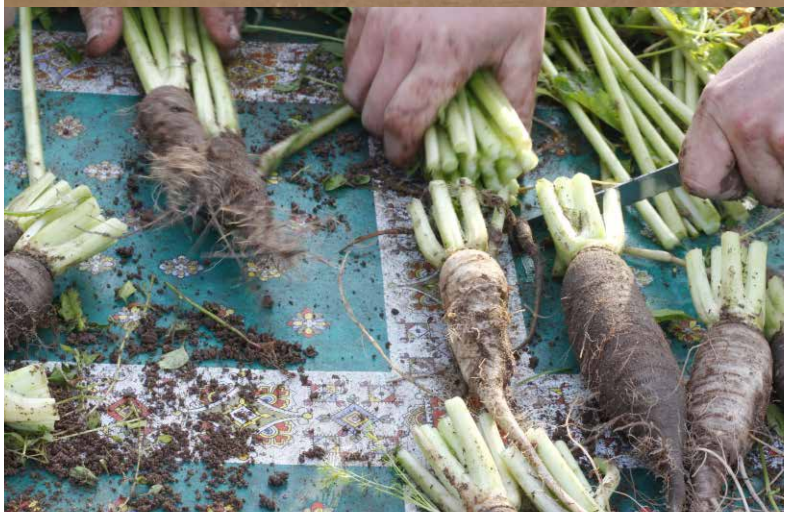
Prix Jeune Talent Végétal Design et gastronomie 2018

ENSA Limoges / Fondation d'entreprise Le Delas

Les étudiants
de l'ENSA Limoges
au Domaine de Toury,
au travail dans les
champs et en cuisine
avec le pâtissier
André Stevens.



la Fondation d'entreprise Le Delas

La création de la fondation d'entreprise Le Delas répond à un désir de transmettre, hors du cadre de l'entreprise et de ses exigences économiques, l'expérience, la passion et le respect du produit accumulés au cours d'une vie professionnelle dans le secteur de la production agricole et de la distribution alimentaire.
La fondation d'entreprise Le Delas a pour but de promouvoir le rapprochement entre la gastronomie et la création artistique contemporaine autour d'une réalité vivante : le végétal.

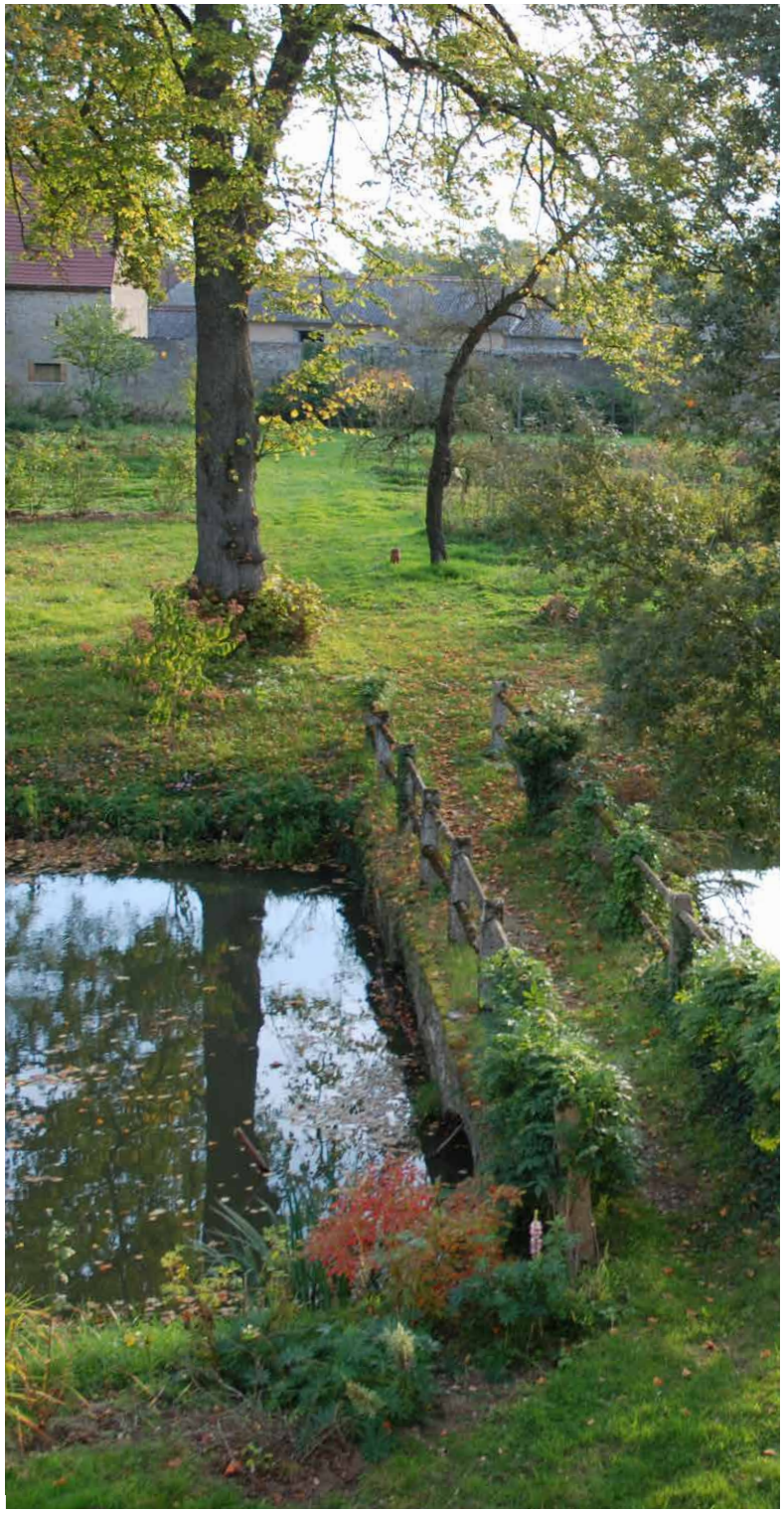
La fondation agit aujourd'hui selon deux axes d'intervention :

1. Le soutien à la création
   - La fondation d'entreprise Le Delas reçoit au domaine de Toury des chefs de cuisine afin qu'ils puissent approfondir leurs connaissances sur les produits et leur mode de culture. Elle les invite à créer des plats inspirés par la production du domaine, au plus près de l'esprit du lieu.
   - Elle organise des rencontres entre des chefs et des artistes dans le but d'échanger sur les processus et les enjeux de création respectifs.
   - Elle accueille des artistes en résidence au domaine de Toury et expose les œuvres produites à l'occasion pour le site.
2. Sensibilisation des étudiants des écoles d'art et de cuisine au monde du végétal
   - La fondation organise au Domaine de Toury des workshops pour les étudiants des écoles de cuisine et des écoles d'art.
   - Elle décerne le prix « Jeune talent végétal cuisine » destiné aux élèves d'écoles de cuisine pour la création d'un plat réalisé avec les produits du domaine de Toury.
   - Elle décerne le prix « Jeune talent végétal design » destiné aux étudiants des écoles d'art pour la création d'une œuvre inspirée par le Domaine de Toury.

Le Domaine de Toury

Les activités de la Fondation d'entreprise se déroulent en partie au Domaine de Toury.
Implanté sur soixante hectares de terre bourguignonne et intégré à l'entreprise Le Delas il y a maintenant six ans, le Domaine de Toury est un lieu de production agricole biologique où l'expérimentation et la recherche de goût pour les aliments priment sur le rendement. Le domaine produit des légumes et des fruits biologiques de très haute qualité résultant de l'observation des différents tests de semences, de la recherche sur les meilleurs amendements organiques ou de l'expérimentation de nouveaux outils. Plus d'une centaine de variétés sont sélectionnées pour répondre à la demande de grands chefs. Le Domaine de Toury est aussi un lieu d'expérimentation en matière de restauration de la biodiversité et du paysage.

Le Delas existe depuis plus de quarante ans. Sa réputation en matière d'excellence de produits alimentaires est établie depuis longtemps sur le marché de Rungis. Ces dix dernières années, son président, Antoine Boucomont, ancien élève d'AgroParisTech, a permis le développement de l'entreprise en se basant sur une recherche passionnée des meilleurs produits et un souci d'exigence au service de ses clients. Cette réussite est fondée sur des valeurs profondément humaines chères à Le Delas : engagement, excellence, créativité, respect des hommes et de l'environnement.



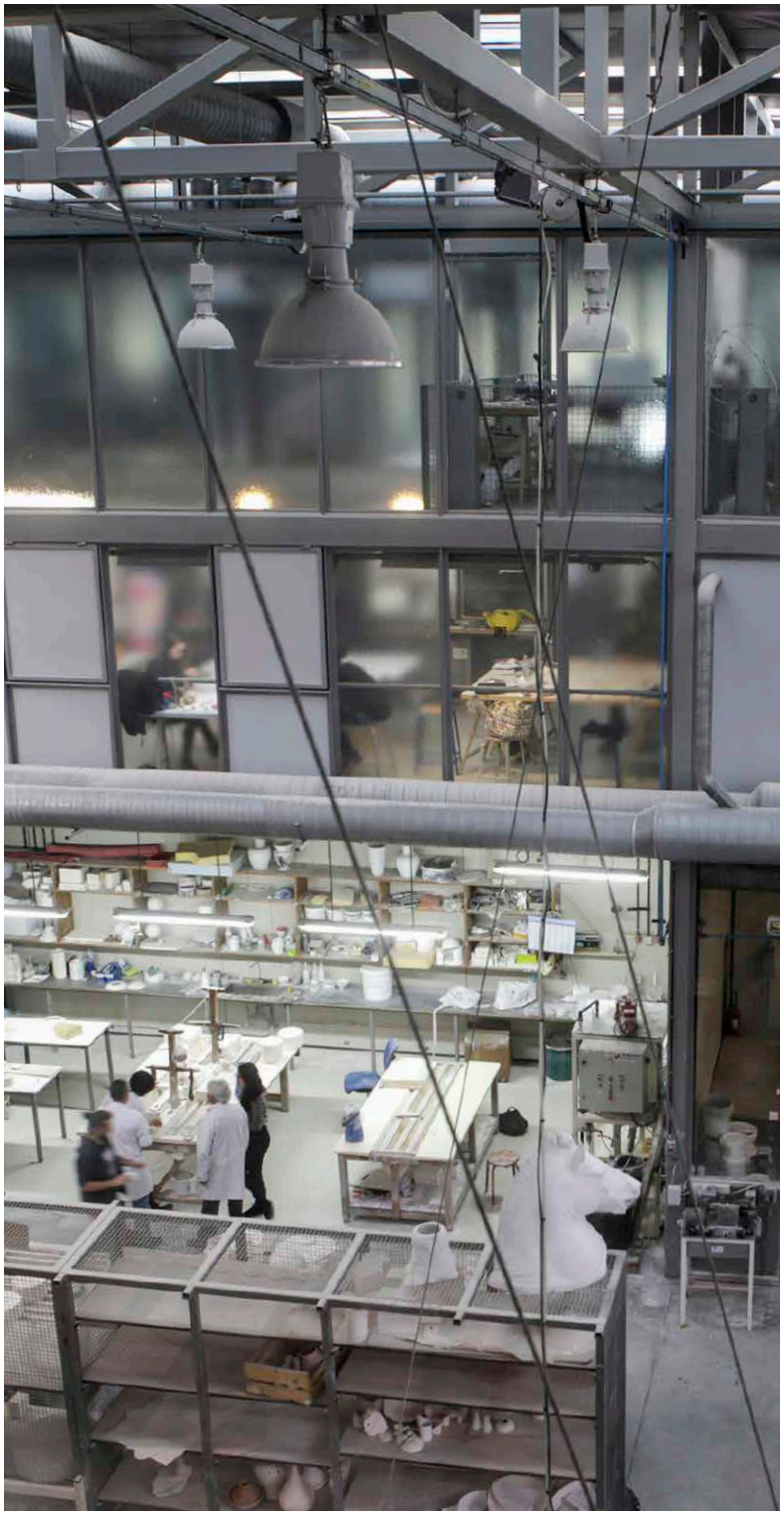


Photo
Marie-Pierre Saunier.

l'École nationale supérieure d'art de Limoges

L'ENSA Limoges est l'une des sept écoles nationales supérieures d'art placées sous la tutelle directe du ministère de la Culture, et sous la cotutelle de l'Enseignement supérieur. Au-delà de son lien privilégié à la porcelaine, l'ENSA est dotée d'un matériel technologique de pointe, d'une équipe pédagogique pluridisciplinaire, et s'inscrit au sein du réseau d'art contemporain particulièrement actif du Limousin.

Elle délivre deux diplômes : le DNA (bac + 3) et le DNSEP (bac + 5), ayant grade de master.
Exception au sein des écoles d'art françaises, elle dispose d'un espace de travail dédié à l'ornement corporel et au bijou, et a mis en place un laboratoire de recherche, La Céramique comme expérience.

Elle propose également un post-diplôme en coopération avec la Chine, un master (Création contemporaine et industries culturelles) en partenariat avec l'Université, et invite chaque année une cinquantaine d'artistes, de théoriciens, chercheurs, professionnels et maîtres d'art à l'occasion de conférences.
Ce maillage de connaissances et d'approches est porté à l'international dans le cadre d'échanges avec la Chine, la Finlande, l'Espagne, l'Allemagne, le Japon, etc.

Les 195 étudiants reçoivent un enseignement en option Art et en option Design d'objet. Les cours sont dispensés par des artistes, des designers, des philosophes, des historiens, des critiques d'art et des professionnels, qui transmettent leur savoir et leur savoir-faire dans une politique d'échange et de critique.

Outre la construction analytique de son travail, l'étudiant se confronte, à chaque étape de son parcours, à l'élaboration plastique de son projet et aux techniques de production nécessaires à une expression contemporaine. Dans une école d'art, l'apprentissage de la technique n'est jamais isolé du processus créatif. Les multiples expériences que mène l'étudiant dans des ateliers où il expérimente des matériaux (terre, bois, textile, teinture, etc.), des techniques (photo, vidéo, 3D, etc.), des langages (dessin, peinture, volume, multimédia, bijou, etc.) sont mises en perspective par les cours d'histoire de l'art et du design, par des journées d'étude, des voyages, des ateliers de recherche et de création, et par des conférences.

S'inscrire dans une école d'art suppose un engagement créatif et citoyen, un regard plastique et critique, une parole poétique et libre.

François Daubinet
Arthur Fèvre
Clément Laurin
Antoine Boucomont
Jean Ramon
Joachim Bendacha
Salma Rhallaf
Laure Boucomont
André Stevens
Alizée Raut
Antoine Lomenech
Charlotte Grebert
Jean Savard
Manon Papin
Siméon Droulers
Raphael Merlet
Anne Xiradakis
Béatrice Delaunay

le prix Jeune Talent Végétal Design et gastronomie 2018

Le prix Jeune Talent Végétal Design et gastronomie est l'aboutissement d'un partenariat pédagogique étroit entre l'ENSA Limoges et la Fondation d'entreprise Le Delas initié en 2017 sur le thème « Du dessert à l'assiette ». Il a été décerné à un étudiant de 3e année Design de l'ENSA Limoges le 15 mai 2018.

Le jury était constitué de :
Joachim Bendacha, chef pâtissier, restaurant Lameloise, Chagny-en-Bourgogne
Frédéric Bernardaud, société Bernardaud, Limoges
Laure et Antoine Boucomont, fondation d'entreprise Le Delas, Domaine de Toury, Toury-sur-Jour
François Daubinet, chef pâtissier exécutif Fauchon, Paris
André Stevens, chef pâtissier, notamment à l'hôtel de Crillon, Paris
Arthur Fèvre, chef pâtissier, restaurant Le Pressoir d'argent
Gordon Ramsay, hôtel Intercontinental, Bordeaux

À l'issue des délibérations, chacun des quatre chefs pâtissiers a sélectionné un objet, pour lequel il a réalisé spécifiquement un dessert.

L'ensemble du jury a aussi sélectionné le lauréat du prix Jeune talent végétal design, qui sera récompensé par une invitation à un tea time au Meurice pour déguster les pâtisseries de Cédric Grolet.

Suite à leur immersion dans le domaine agricole de Toury et à la rencontre avec des pâtissiers, la demande faite aux étudiants consistait à imaginer un support en porcelaine pour une pâtisserie en lien avec l'imaginaire du domaine.

Ce projet a eu pour point de départ un workshop de trois jours au domaine de Toury, afin d'en découvrir le paysage et les activités agricoles. Pendant ces trois jours, nous avons rencontré André Stevens, ancien pâtissier du Crillon, qui nous a expliqué comment il envisageait son métier et ses liens aux objets en nous proposant de découvrir de quelle manière il mettait en assiette un dessert.

De retour à l'école, les informations récoltées (photos, dessins, notes, relevés, empreintes) nous ont permis de comprendre l'ensemble des données et de commencer à construire un projet propre à chacun. Une seconde rencontre, avec Arthur Fèvre, chef pâtissier au Pressoir d'argent à Bordeaux, a permis aux étudiants de valider ou de modifier certaines de leurs pistes de travail. Après avoir développé leur projet grâce à des dessins et maquettes, les étudiants ont pu travailler en atelier porcelaine à l'ENSA Limoges pour développer modèle, moule et pièces en porcelaine. Cette étape a été non seulement un temps de réalisation du projet, mais aussi un temps d'invention de l'outil et d'adaptation aux contraintes de la fabrication en série.

Anne Xiradakis
designer, enseignante à l'ENSA Limoges en design d'objet

Nadège Mouyssinat
céramiste, responsable de l'atelier porcelaine de l'ENSA Limoges

Les étudiants ayant participé au projet sont

Béatrice Delaunay, Siméon Droulers, Charlotte Grebert, Sophie Irwin, Clément Laurin, Antoine Lomenech, Raphael Merlet, Manon Papin, Jean Ramon, Alizée Raut, Salma Rhallaf, Camille Ricada, Jean Savard :

Raphaël Merlet

Tero

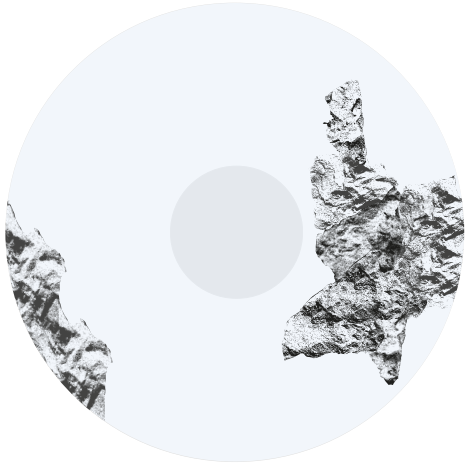
Matière travaillée, préparée, la terre est un mélange de divers matériaux plus ou moins en décomposition et devenant un substrat fertile, équilibré, propice au développement du vivant ou d'un vivant. Un vivant comestible dans un futur proche. Créer ce milieu fertile où poussent nos aliments relève d'un processus et d'un travail nobles, qui constituent à mon sens un véritable artisanat, celui du maraîcher. Et c'est sans doute ce processus qui m'a poussé à réaliser cette assiette, ce processus mais aussi le contraste entre la terre, ce milieu naturel brut, organique, plein d'aspérités irrégulières, et la subtilité du goût des légumes qui y ont poussé, la délicatesse de leur saveur en bouche, entre autres textures croustillantes ou fondantes. C'est l'expérience des sensations qui est en jeu. Mais à partir de quand l'aliment devient-il mangeable et appréciable ? Comment se déroule ce processus partant des changements de milieu et d'état de la terre pour aller jusqu'au récipient, l'assiette, réceptacle des aliments ? Mon but consistait à réunir dans l'assiette ce contraste et ce processus par le recours à différentes textures qui restitueraient l'expérience sensible du toucher et permettraient, sur le dessous, de sentir des aspérités sans les voir, et, sur une surface lisse et bosselée, de ressentir la douceur de la matière modelée par la main de l'homme à force de manipulations. Blanche ou noire, il n'y a au centre de l'assiette que l'aliment, élément central et acteur principal, quand l'assiette, elle, est seulement une scène, un espace ouvert et disponible à l'aliment.

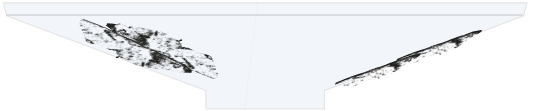
***Le Parcellaire*, dessert composé de crémeux au chocolat issu de la plantation Vila Gracinda, crème glacée à la tourbe écossaise d'Arthur Fèvre, chef pâtissier du Pressoir d'Argent, sur assiette de Raphaël Merlet.**

Matériaux
porcelaine de Limoges

Dimensions
Diam. 20 cm ; H 6,5 cm pour l'autre

Processus de fabrication
La matière porcelaine permet de retranscrire les textures assez fidèlement pour que parfois on ne sache plus s'il s'agit de porcelaine ou du matériau dont elle a pris la forme. C'est pourquoi, afin de réaliser une forme, je suis parti d'un bloc de terre séché puis taillé, que j'ai ensuite moulé dans du latex pour produire une forme en plâtre que j'ai ensuite poncée et façonnée à l'aide de râpes, racloirs, tournassins, papiers de verre, pour lui redonner une face lisse. J'ai ensuite ajouté un pied réalisé au tour à plâtre, puis j'ai moulé le tout pour en faire une version en porcelaine, par la méthode du coulage. Sur l'assiette en porcelaine crue mais sèche, j'ai enfin réalisé les finitions au papier de verre, puis frictionné les pièces de poudre d'alumine avant de les emmener à la cuisson.





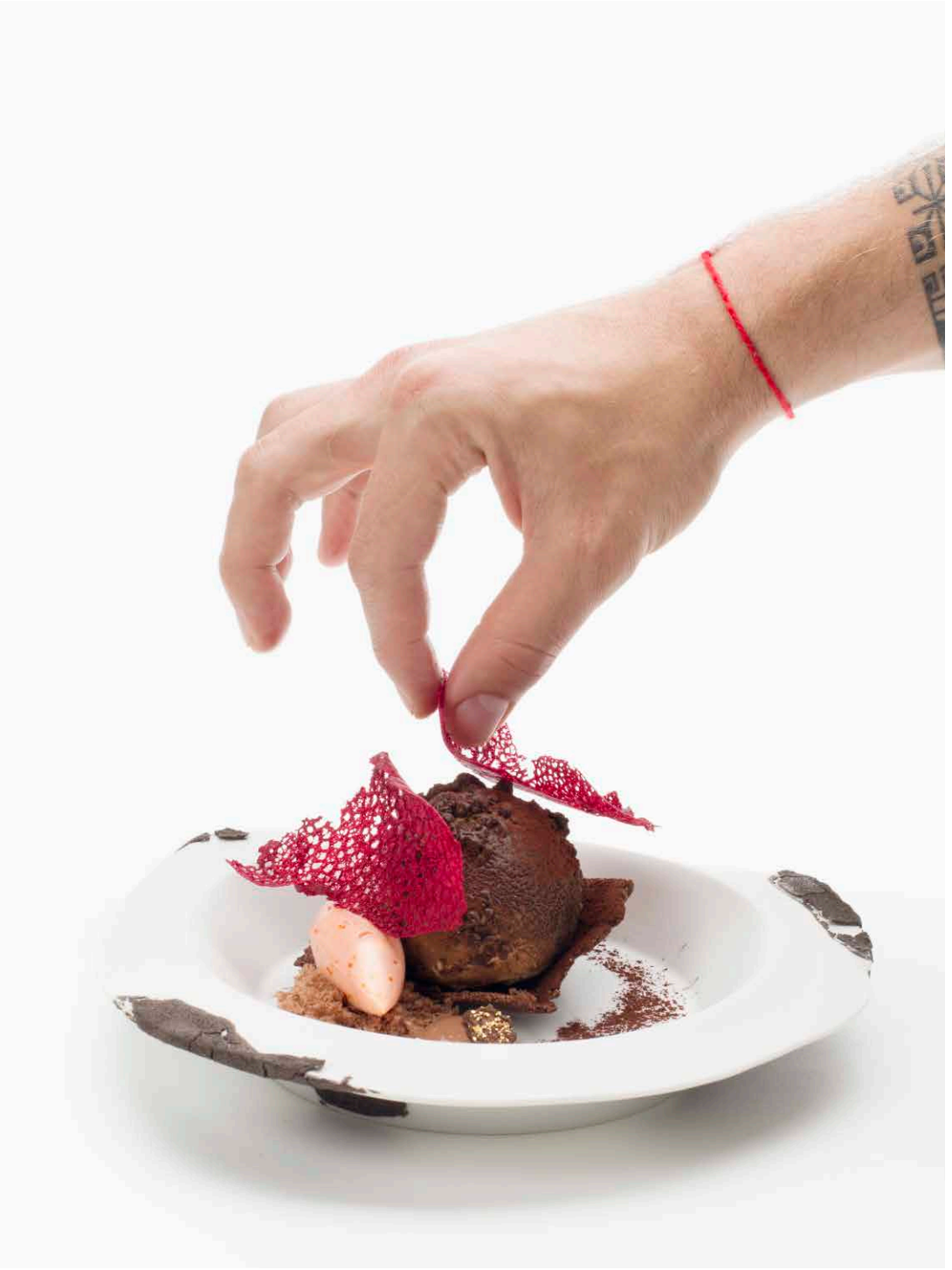
Antoine Lomenech

Crescentia

Crescentia est un diptyque de supports à dessert inspiré du séjour au domaine de Toury, qui a été l'occasion de participer aux activités dans les champs, expérience que, pour ce projet, j'ai souhaité partager avec l'utilisateur : mettre les mains dans la terre.
Le premier contenant, le gobelet, permet de présenter un prédessert comme une bouchée, une crème, etc. De par sa forme arrondie, instable, en équilibre, il invite à le prendre en main.
Une enveloppe de grès recouvre l'extérieur de la porcelaine, lui donnant cette apparence et ce toucher terreux tout en évoquant à la fois la préciosité, la fragilité, une vie : la graine dans la terre.
Le second contenant est une évolution du premier ; il permet de présenter un dessert. Il s'agit d'une graine devenue plante. Cette assiette garde sa dualité grès/porcelaine, ainsi que de fines traces de la coulée de barbotine, comme une empreinte, des fibres. Son aile est de forme organique, irrégulière.

Matériaux
Porcelaine et grès.

Dimensions
Assiette : diam. 25 cm ; H 4 cm
Gobelet : diam. 8 cm ; H 11 cm



François Daubinet, chef pâtissier exécutif Fauchon, a réalisé dans l'assiette d'Antoine Lomenech le dessert *Fusion* : crumble cacao, biscuit moelleux au cacao, sauce chocolat au lait pimentée, mousse onctueuse au chocolat 46 %, Linzer cacao croustillant. Photos Anthony Girardi.

Charlotte Grebert

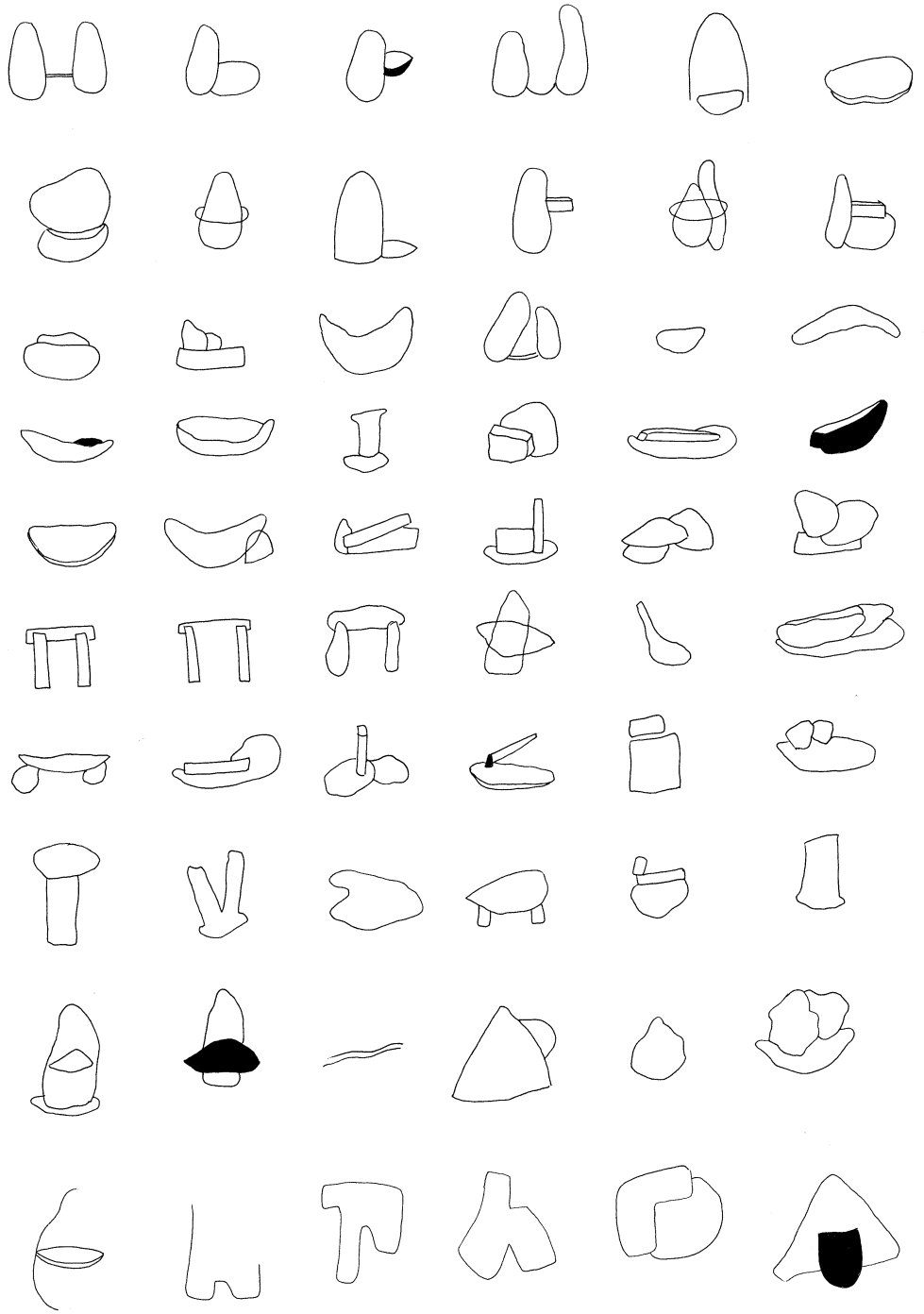
Expérimenter · geste · esprit du lieu

J'ai imaginé une assiette qui allie la porcelaine blanche classique des services de table dans les restaurants étoilés et une page blanche laissée au pâtissier pour créer, tout en donnant à ce contenant des formes irrégulières en écho à la production maraîchère. Afin d'évoquer également la forêt qui cerne le domaine de Toury, j'ai associé du bois à cette assiette blanche en porcelaine. Ce jeu de matières me semblait illustrer avec justesse la façon dont j'ai perçu ce séjour et cette visite. J'ai commencé par dessiner un abécédaire de formes, puis j'en ai extrait les plus intéressantes pour composer cette alliance entre porcelaine et bois. J'ai ensuite réalisé une première forme en plâtre pour la mouler puis la décliner en porcelaine, avant de tourner au tour à bois l'autre partie et de les assembler afin qu'elles ne fassent plus qu'un.

Matériaux
Bois, essence hêtre, porcelaine blanche

Dimensions
16 x 22 x 6,5 cm

Processus de fabrication
La première étape a été celle de la réalisation de la partie en porcelaine. J'ai conçu un modèle en plâtre à partir d'une assiette existante que j'ai modifiée et à laquelle j'ai ajouté un pied.
J'ai ensuite créé un moule en plâtre en deux parties et à ciel ouvert de ce modèle, que j'ai mis au séchoir pendant 3 jours avant d'y couler de la barbotine que j'y ai laissée quarante-cinq minutes puis revidée (coulage/revidage). L'assiette crue a mis un jour ou deux à sécher. Je l'ai ensuite mise dans un premier four au dégourdi, et à l'issue de cette première cuisson je l'ai poncée doucement afin d'en éliminer les aspérités et de pouvoir appliquer l'émail blanc uniquement sur le dessus de l'assiette. Dès lors, l'assiette a pu partir au four grand feu gaz pour une dernière cuisson, posée sur une plaquette en barbotine crue afin qu'elle garde au maximum la forme ronde de son pied.
La seconde étape a concerné le tournage des pièces en bois qui ont été tournées après toutes les étapes de cuisson pour être au plus proche de l'assiette. J'ai ensuite fait un modèle en terre crue pour étudier la forme et les diverses possibilités de fabrication. Puis j'ai choisi et coupé la forme en bois pour la visser sur le tour à bois et la creuser à l'aide de gouges tout en revenant sans cesse au modèle que constituait l'assiette. Une fois la forme creusée, je l'ai poncée, j'en ai rebouché les trous (vis) à la colle à bois, puis j'ai appliqué dessus de l'huile de lin.



Jean Savard

Fane coupée nette

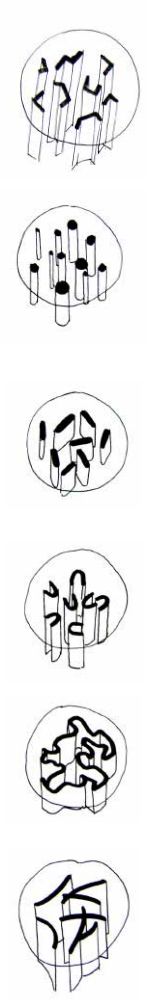
Au domaine de Toury, lors des ateliers de maraîchage, on nous demandait de couper les fanes des légumes, et cette coupe nette très graphique au niveau du profil des tiges m'a attiré. J'ai voulu utiliser la fane comme un pied pour surélever le dessert, le mettre en avant. Le processus de fabrication choisi permet de marquer une différence entre chaque assiette, que ce soit dans le positionnement des pieds, la silhouette des ailes ou encore la forme que prend le bassin en se déformant. Cette assiette renvoie à la Pratt Chair de Gaetano Pesce, aussi bien par le principe de série différenciée pensé par le designer et exécuté par le fabricant que par le questionnement des limites du matériau. Cette assiette est d'ailleurs davantage un support à dessert qu'une assiette, car elle agit comme un piédestal en venant présenter voire prôner la réalisation d'un chef pâtissier.

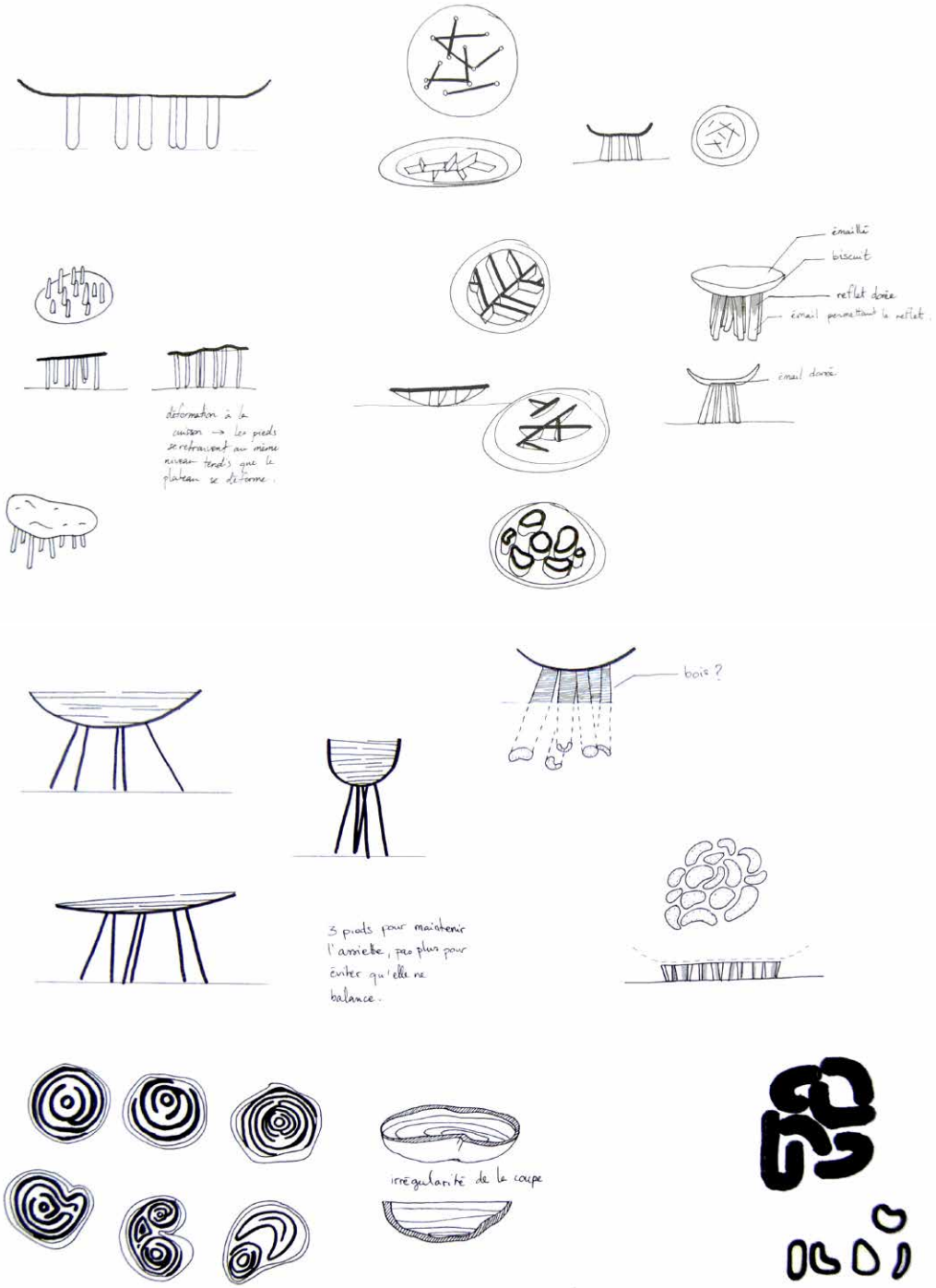
Dessert d'André Stevens, chef pâtissier, assiette de Jean Savard. Photos Anthony Girardi.

Matériaux
Biscuit de porcelaine et porcelaine émaillée

Dimensions
Diam. 23 cm env. ; H 8 cm

Processus de fabrication
Mon projet repose essentiellement sur son processus de fabrication, peu similaire aux techniques traditionnelles de coulage.
Liste des éléments : 1 moule de 4 (grands) pieds, 1 moule de 4 (petits) pieds, 1 plaque de plâtre de 40 x 40 x 3 cm, barbotine, émail.
a) Couler, démouler, nettoyer 16 pieds (8 grands, 8 petits), les mettre au fur et à mesure sous un plastique afin qu'ils sèchent le moins possible.
b) Dans un contenant à fond plat (assiette, seau...) verser un mélange 1/3 émail, 2/3 eau sur 2 à 3 cm de profondeur. Placer les pieds à la verticale dans le liquide. Laisser reposer 5 à 8 min (le temps que l'extrémité des pieds ramollisse).
2 versions :
c.1) Sur la plaque de plâtre préalablement humidifiée, verser une certaine quantité de barbotine de manière à ce que la plaque fasse environ 26 cm. Il est possible de créer un motif de halos concentriques en coulant à intervalle de 30 secondes une plaque par-dessus une plaque, autant de fois que nécessaire.
d.1) Planter les pieds dans la barbotine immédiatement après avoir coulé la plaque afin de faire fusionner l'ensemble.
c.2) Sur la plaque de plâtre préalablement humidifiée, disposer les pieds à la verticale sur une surface présente entre 6 et 10 cm de rayon.
d.2) Verser la barbotine au centre puis la laisser se disperser entre les pieds.
e) Laisser sécher le tout sous un sac plastique.
f) Décoller si possible l'assiette de la plaque de plâtre pour éviter toute fissure.
g) Faire un support de cuisson en coulant une plaque correspondant au diamètre de l'assiette
h) Dégourdir.
i) Émailler la surface de l'assiette.
j) Cuire l'assiette à l'endroit sur son support.





Clément Laurin

Ecaille

Après m'être imprégné du domaine de Toury, j'ai fait le choix de développer ma recherche à partir d'un arbre à l'écorce particulière, comme s'il pelait. L'écorce m'a permis de réaliser une recherche formelle autour de l'espèce de rouleau qu'il formait et le mouvement que l'on y trouvait. Je suis parti sur quelque chose de simple, sous forme de feuille en mouvement, puis j'ai tenté des formes plus complexes, en ajoutant d'autres feuilles par exemple.
L'important étant à mon sens d'essayer de garder le mouvement, le geste qui figurait dans l'écorce. Après la rencontre avec Arthur Fèvre, je me suis demandé s'il ne faudrait pas plutôt un socle autour duquel le ruban viendrait s'enrouler. Après réflexion formelle et technique, le socle me paraissant trop imposant et contraignant techniquement, c'est en fin de compte sur mes premières recherches que je suis revenu, puisqu'elles exprimaient l'idée de mouvement dans une simplicité de forme.

Matériaux
Porcelaine partiellement émaillée (uniquement les faces visibles).

Dimensions
H 78 x L 135 x l 240 cm

Camille Ricada

Onsen

Je me suis intéressée à la source du domaine, qui offre les ressources nécessaires pour les 3,5 hectares de culture. À l'issue de ma visite, j'ai choisi de travailler sur les formes des flaques d'eau sur les bâches recouvrant les paillages. Elles sont toujours aléatoires et différentes. J'ai cherché à reproduire sur le même principe une famille de motifs, de formes aléatoires en gélifiant de l'eau, que j'ai déposée dans le moule afin de mouler mes pièces dessus, ce qui, tout en n'altérant pas le moule, permet d'obtenir chaque fois des formes différentes. La gélatine disparaît lors de la première cuisson.

Matériaux
Porcelaine émaillée

Dimensions
29 x 16 cm

Sophie Irwin

Beans

Ce projet nommé *Beans* a été inspiré par une escapade au sein du domaine agricole de Toury, au cœur de la Nièvre. C'est en explorant les différents dynamismes visuels dans les champs que j'ai pu produire ce plat à désert. La forme suggère le contour d'un haricot, qui se décline en trois tailles différentes. La superposition permet de renouveler la forme, assemblée selon le souhait du pâtissier et inspirée par le désordre et l'agitation permanente de la nature.
Chaque plat peut aussi se retourner afin de devenir un récipient grâce à un piètement courbé, et leur positionnement, à quelques centimètres du bord du plat, accorde une légèreté lors du service.

Matériaux
Porcelaine, grès coloré

Dimensions
L 19 cm x l 15 cm x H 2,5 cm, la plus grande ;
L 9 cm x l 6,7 cm x H 1 cm, la plus petite.

Salma Rhallaf

Faire sortir l'assiette de la terre

La visite au domaine de Toury nous a permis de découvrir les paysages et l'agriculture dont sont issus les produits utilisés dans les plats des chefs. C'est cette origine que j'ai voulu transmettre dans l'assiette : les feuilles, les arbres, la terre, les racines et le respect du cycle de la vie. Bref, tous ces facteurs invisibles d'ordinaire, et qui permettent d'obtenir des produits de qualité.
Le rappel de ces éléments se retrouve donc au-dessous de l'assiette : telles des racines, ces pieds créent sur la table une surélévation et un jeu d'ombres et de lumières. Le motif en volume est visible lorsque le serveur apporte le plat au client, ce qui permet de mettre en avant ce moment, de créer un avant-goût de ce qui va être savouré. Les vides et pleins permettent par ailleurs au serveur de porter puis de poser l'assiette facilement.

Matériaux
Porcelaine

Dimensions
Diam. 23 cm ; H 6 cm

Maquette et processus de fabrication. Photo Salma Rhallaf.

Manon Papin

Du bout des doigts

Ce sont les sensations recueillies durant notre séjour au Domaine de Toury qui m'ont intéressée : le toucher, le son, la matière, les odeurs. Dans mon projet, j'ai voulu amener l'utilisateur à toucher cette assiette. Après avoir imaginé différentes manières de le faire, je me suis arrêtée sur une assiette qui invite au contact par une déformation cachant une texture sur un côté, le but étant de surprendre en faisant ressentir cette texture sans la montrer. Le dessert étant à mes yeux un moyen idéal pour sublimer un produit et mettre en valeur le travail des maraîchers, j'ai eu envie de faire ressentir la matière, de rappeler la terre et de montrer en quelque sorte la face cachée du dessert : la production des matières premières. Au fil de mes recherches, je suis ainsi arrivée à un duo d'assiettes subtilement différentes dans leur relief. Le bord de l'assiette a été ajouté à mes premières recherches non seulement pour des questions de praticité, mais aussi parce qu'il ancrait le relief plus profondément dans l'assiette et la surélevait légèrement, ce qui permettait de créer une jonction entre le relief et le bord plus net, et accentuait cette invitation au toucher. J'ai choisi d'émailler l'intérieur de l'assiette, mais aussi légèrement la texture du dessous pour des questions d'hygiène vis-à-vis de la zone touchée. L'émail donne ainsi à l'assiette un effet qui joue avec les reliefs et la lumière et donne l'illusion d'un paysage.

Matériaux
Porcelaine

Dimensions
Diam. 23 cm

Processus de fabrication
Tout d'abord, il a fallu réaliser une maquette d'assiette avec une déformation que j'ai dégourdie pour en conserver la forme. Ensuite, faire une assiette au tour à plâtre pour en définir le bord, scier le dégourdi et l'assiette en plâtre pour y placer la déformation du dégourdi. Puis réaliser un moule en deux parties, y appliquer une texture en ôtant de la matière à l'endroit souhaité.
Après séchage du moule, couler la pièce en utilisant une bouteille (dont le fond a été coupé) pour répartir la barbotine par pression. Une fois la pièce sèche, retravailler les reliefs de l'assiette pour les rendre plus fluides et naturels, dégourdir puis émailler au pistolet ou par trempage puis ôter l'émail sur le verso de l'assiette.
Si la fabrication du moule n'a pas posé de problème, lors de la cuisson des premières pièces je me suis rendu compte que la déformation s'affaissait trop, c'est pourquoi j'ai placé dessous un support pendant la cuisson. La texture située sous la déformation devait initialement constituer un dégradé, mais, puisque cela n'était pas suffisamment perceptible au toucher, j'ai opté pour une texture uniforme. J'ai aussi affiné le bord de l'assiette, trop épais, et dont la jonction avec la déformation n'était pas esthétique. J'ai ensuite poncé et atténué avec un papier épais les déformations qui formaient trop de bosses afin d'en lisser la surface et d'obtenir un relief délicat. Enfin, la cuisson s'est faite au four à gaz porcelaine en vue d'éviter les pollutions et le jaunissement des assiettes.

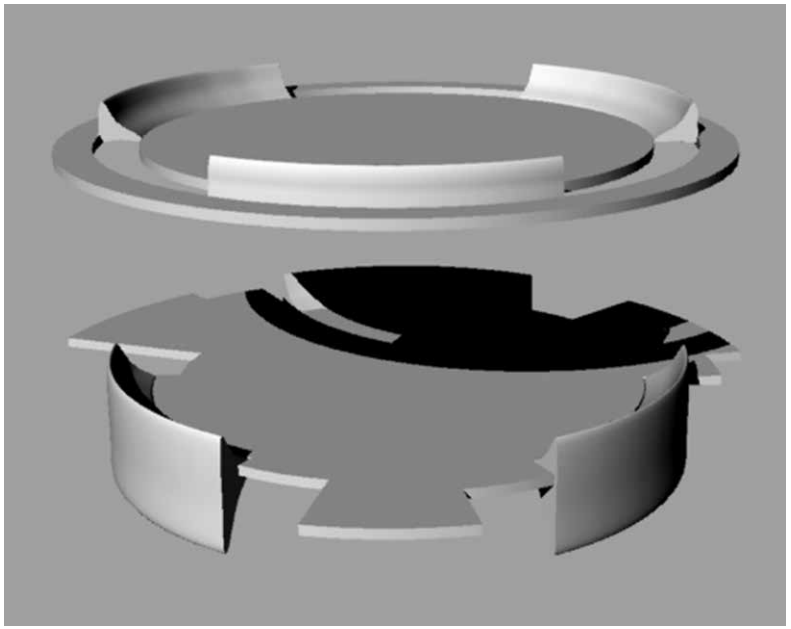
Béatrice Delaunay

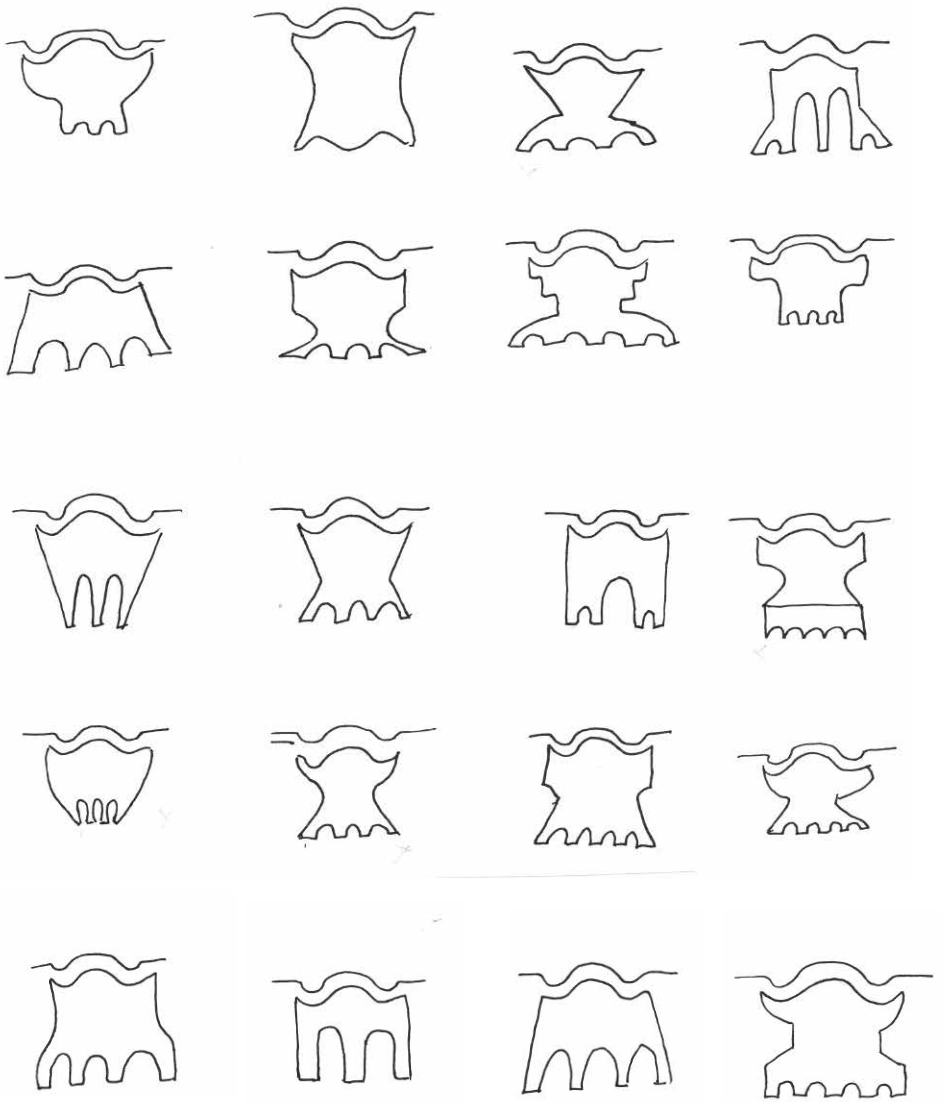
Le croisement terrestre

Fortement inspirée par le Domaine de Toury, qui produit des fruits et légumes selon des méthodes d'agriculture naturelle, l'assiette en porcelaine Le croisement terrestre est composée de deux parties. Vivante, étrange et surprenante, l'assiette se métamorphose sous les yeux du spectateur. Dans un premier temps, le serveur vient poser le support vide. Sa forme étrange, évoquant l'enveloppe d'une graine en train de se déchirer, amènera le spectateur à se questionner sur l'utilité de cet objet, puis, à l'issue de cet instant de contemplation du support, le serveur posera dessus l'assiette, qui viendra le compléter.
La pâtisserie du chef sera donc sublimée par un geste et un mouvement inattendus.

Matériaux
Porcelaine

Dimensions
Diam. 28 cm ; H 4 cm





Jean Ramon

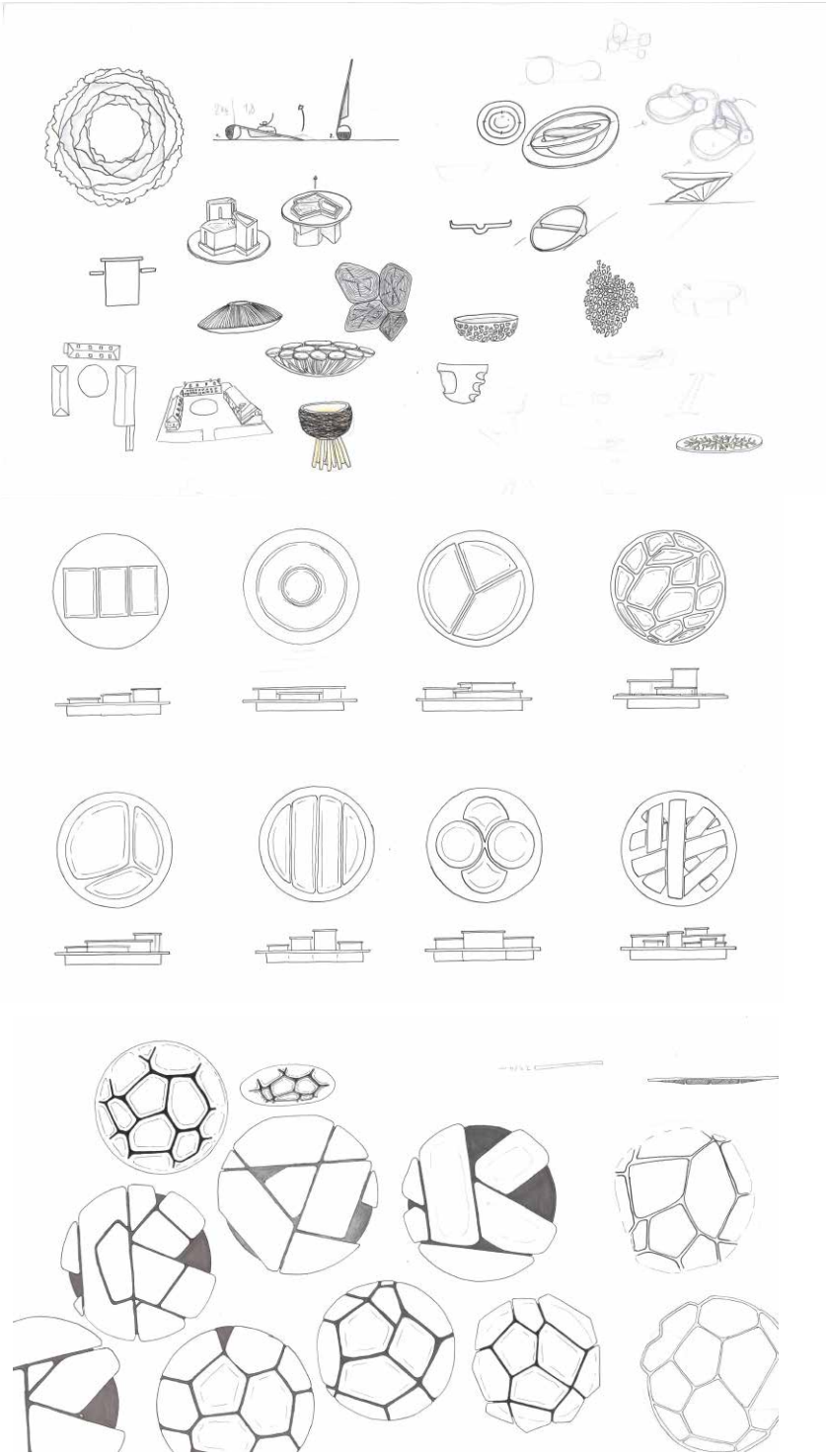
Ceci n'est pas un lac asséché

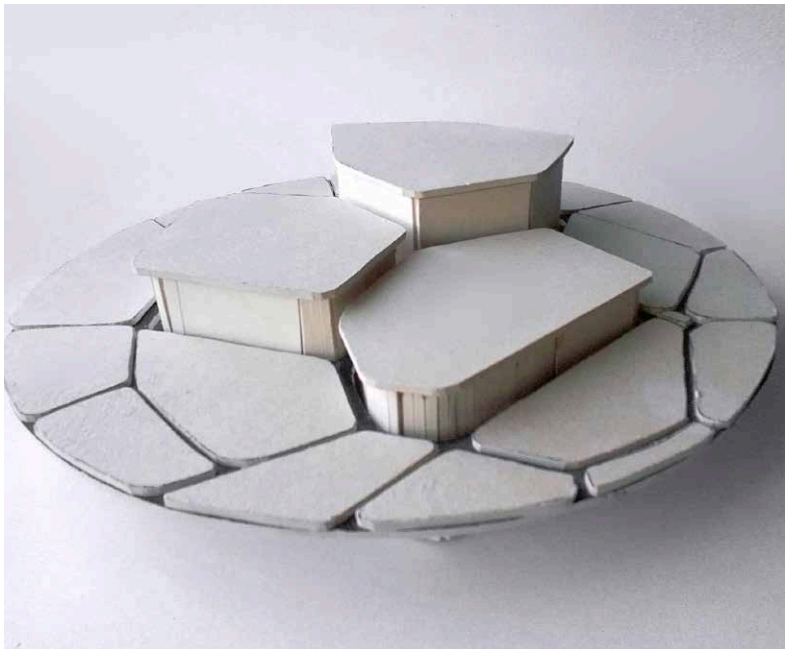
Au Domaine de Toury, j'ai remarqué qu'il y avait de gros tas de bois le long d'un mur, et la façon dont ils étaient disposés, coupés, ainsi que les formes que cela créait à l'intérieur des rondins de bois m'ont intéressé. C'était un empilement irrégulier. C'est ce qui a d'abord inspiré mon projet d'assiette.
Lorsque le projet a été lancé, la première chose que j'ai eu envie de faire a été une assiette un peu spéciale : je n'avais pas envie qu'elle soit statique comme l'est la vaisselle habituelle, généralement immobile ; j'avais envie d'y insérer un mouvement, qu'il s'agisse d'une assiette en deux temps. Dans ce projet, j'ai inséré plusieurs choses : l'irrégularité de ces gros tas de bois empilés, et le fait qu'il y ait trois plateformes (et donc du relief). Les trois très grands arbres se situant près de l'étang du domaine, j'ai eu envie de mettre en avant l'aspect bucolique du lieu. Lorsque l'assiette a vraiment été mise en forme, j'ai eu l'impression de me trouver face à un lac asséché.
L'assiette est donc mobile, puisqu'elle s'élève sur trois plateformes de hauteurs différentes lorsqu'elle est posée sur la table devant le client, et rabaisse ainsi ces trois plateformes lorsqu'elle est ôtée. Elle vient ajouter de la verticalité au plat, contrairement à une assiette plus traditionnelle.

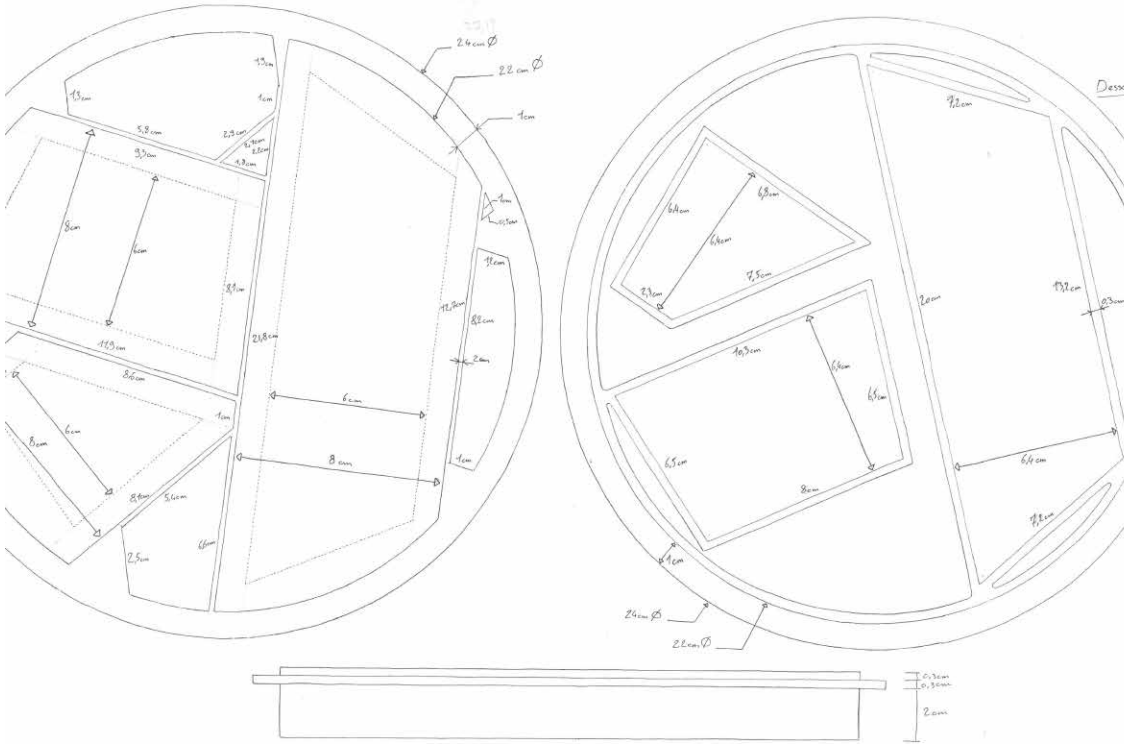
Matériaux
Porcelaine émaillée

Dimensions
Diam. 22 cm ; H 6,5 cm

Joachim Bendacha, chef pâtissier La Lameloise, a réalisé dans l'assiette de Jean Ramon *La fleur de rhubarbe*, dessert se composant d'une tartelette fruits rouges et rhubarbe confits, framboise garnie d'une crème légère à la fleur de sureau et crème glacée rhubarbe vanillée. Photo David Large.







Alizée Raut

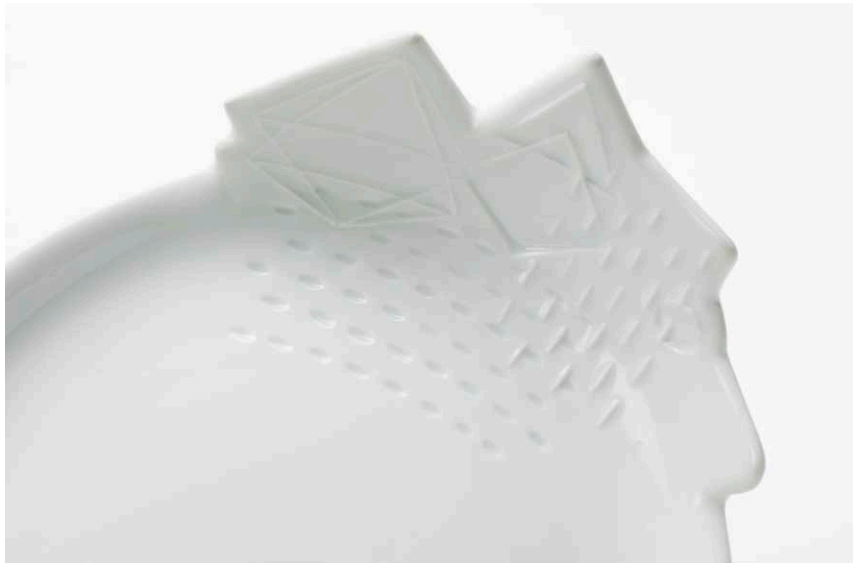
Relations

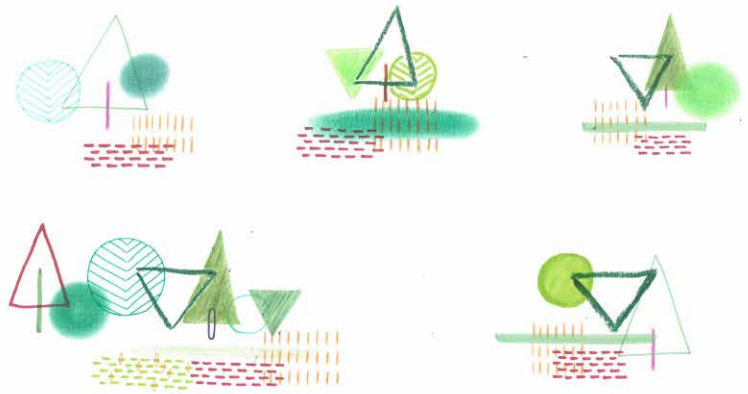
Pour créer mon assiette, je me suis inspirée des paysages du domaine de Toury. J'ai voulu mettre en valeur et en relation l'environnement agricole et le dessert qui serait conçu dans l'assiette par l'un des chefs pâtissiers. J'ai donc retranscrit de manière graphique et symbolique le paysage, les arbres, les champs... Le bord de l'assiette crée une ligne d'horizon qui s'interrompt pour laisser place à un paysage graphique. Afin de donner libre cours à l'imagination du chef pâtissier qui l'utiliserait, j'ai voulu que, grâce à la gravure, les motifs intérieurs soient simplement en creux et en relief, afin de proposer une assiette comme une toile blanche. Sur l'extérieur, le motif est reproduit à l'identique, mais en couleur grâce au positionnement de chromos. L'assiette est déclinée en trois modèles légèrement différents. De cette manière, lorsque que les usagers sont à table, une relation se crée entre assiettes et usagers, chacun découvrant le décor et le paysage de l'autre.

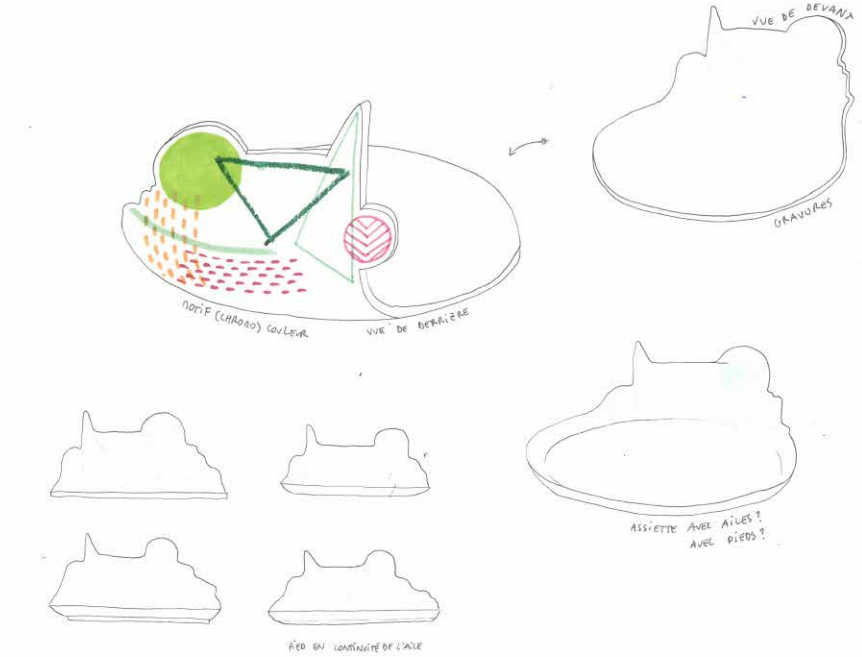
Matériaux
Porcelaine

Dimensions
Diam. 21 cm ; H 15 cm environ

Processus de fabrication
Façonnage du modèle de l'assiette au tour à plâtre, mise en forme de l'aile du modèle de l'assiette, gravure sur le modèle des motifs en creux à l'intérieur de l'assiette, moulage en deux parties, gravure dans le moule des motifs en relief, perçage des trous de coulée au niveau du pied de l'assiette, séchage du moule, coulage de barbotine de porcelaine dans le moule à l'aide d'entonnoirs, démoulage et séchage de la porcelaine crue, première cuisson dégourdie à 980 °C, émaillage à l'émail transparent, deuxième cuisson à haute température à 1230 °C, application des motifs extérieurs, troisième cuisson à 850 °C.







Remerciements :
XXXXXXXX

Directrice de la publication : Anne Xiradakis
Typographie : *Fira Sans* par Erik Spiekermann
Mise en pages : Nicolas Gautron
Relecture : Magali Brenon
Impression : XXXXXX

Prix Jeune Talent Végétal Design et gastronomie 2018

Un partenariat ENSA Limoges / Fondation d'entreprise Le Delas

avec

Joachim Bendacha, XXX
Laure Boucomont, XXX
Antoine Boucomont, XXX
François Daubinet, XXX
Arthur Fèvre André Stevens, pâtissier, XXX
Anthony Girardi, photographe, XXX
Nadège Mouyssinat, céramiste, responsable de l'atelier porcelaine de l'ENSA Limoges
Anne Xiradakis, designer, enseignante à l'ENSA Limoges
etc.

Les étudiants de l'ENSA Limoges ayant participé au projet :
Béatrice Delaunay
Siméon Droulers
Charlotte Grebert
Sophie Irwin
Clément Laurin
Antoine Lomenech
Raphael Merlet
Manon Papin
Jean Ramon
Alizée Raut
Salma Rhallaf
Camille Ricada
Jean Savard

ENSA Limoges
Campus de Vanteaux
19 avenue Martin Luther King, BP 73824
87038 Limoges Cedex 01
http://www.ensa-limoges.fr

Fondation d'entreprise Le Delas
Coordonnées XXX

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ART DE LIMOGES
19, AVENUE MARTIN LUTHER KING
B.P. 73824
87038 LIMOGES CEDEX 01

FONDATION LE DELAS