

EXPERIENCE TOURY

INTENTIONS

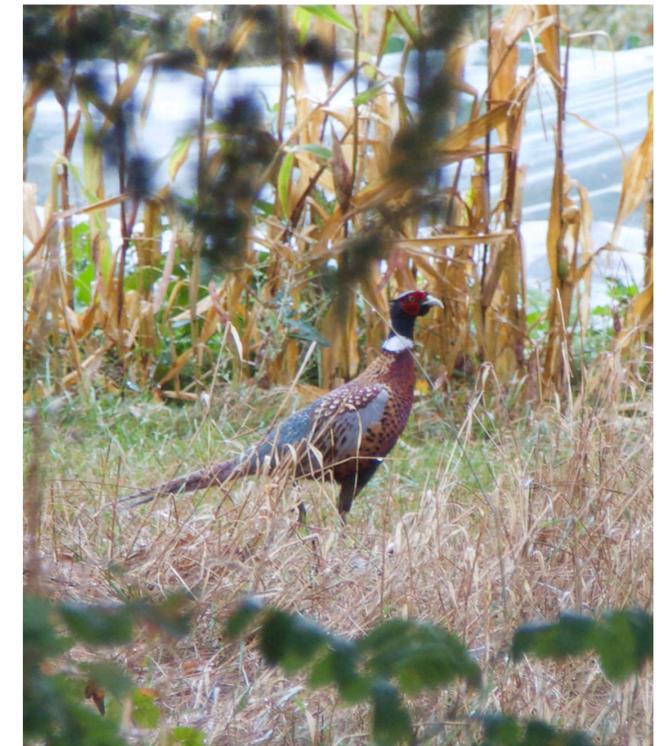
Exprimer l'influence du contexte de production sur les produits.

Préserver le lien entre les légumes et le contexte de production, de la récolte à la dégustation à travers des supports narratifs.

UN CONTEXTE PRÉSERVÉ

UN CONTEXTE PRÉSERVÉ

En visitant le domaine de Toury, j'ai été impressionné par la **richesse biologique présente**, de nombreux marqueurs biologiques en témoignent. Les différentes variétés de légumes sont produits en **maraichage**, sans intrant, pesticide ni fongicide ou tout autre produit de synthèse. Les légumes poussent avec des méthodes d'agriculture **naturelle** utilisant des matériaux comme des **copeaux de bois** ou de la **paille**.



AMENDEMENT DES SOLS

L'amendement avec les copeaux de bois permet un apport de matière organique, reconstitution de l'humus du sol, augmentation de la productivité des parcelles et amélioration de la qualité des produits.

Le paillage permet aussi d'utiliser moins d'eau, de multiplier la présence de microfaune et donc d'augmenter la croissance des plantes, il permet aussi de réduire l'utilisation de produits chimiques et protéger la terre



MAINTENIR LE LIEN / CHOIX MATÉRIAUX

Ma proposition consiste en **une série de supports de dégustation**, mettant en avant les **interactions** entre la **terre**, les **matériaux naturels** et les différents **produits**. Ces différents matériaux qui se mêlent à la terre sont invisibles au yeux des futurs consommateurs. Je cherche un moyen d'exprimer ces influences.

Pour cela, je travail un **matériau composite**, à base de Grès et de matériaux utilisés à Toury. En incorporant ces matériaux à la terre de différentes manières, selon des proportions variables, je créer des formes narratives.

La barbotine de grès

Le grès est un matériau céramique caractérisé par une très grande dureté et une excellente résistance aux agressions chimiques ou climatiques. Cette résistance est obtenue grâce à une cuisson à une température supérieure à 1 200 °C qui lui permet de devenir **imperméable**. La barbotine de grès me permet une grande liberté de formes.



Les copeaux de bois

Les copeaux de bois sont un matériau organique non toxique selon l'essence utilisée. Ils me permettent de générer des formes dans les supports de dégustation par leur disparition. Ils me serviront aussi comme matériaux de fumage à chaud.



Le foin

Le foin est un matériau organique non toxique me permettant de générer des formes dans mes supports de dégustation par son empreinte ou le vide créé par sa disparition. Il me servira aussi comme matériau de fumage à chaud.



L'EMPREINTE



La barbotine de grès me permet de prendre l'empreinte du bois et de la paille avec une grande définition afin de la rendre visible sur les supports de dégustation.

RECHERCHES PLASTIQUE

Recherches autour de l'**incorporation** de matières végétales (copeaux et foin) utilisés dans le cycle de production des légumes de Toury avec de la barbotine de grès.



En incorporant ces matériaux de différentes manière, je cherche à laisser des **empreintes** dans la terre par leurs **disparition** lors de la cuisson des pièces de grès :

avant cuisson



après cuisson



- Pour générer des **creux** dédiés au **dressage** des différents mets.



- Pour **créer** du **vide** par la disparition des matériaux durant la cuisson.

La disparition des matériaux laisse place à du vide, ramenant à celui créé par les différents organismes, signe d'une terre en bonne santé, cela représente aussi la décomposition puis disparition des matières organiques et leurs influence sur les légumes.



RECHERCHES PLASTIQUE



RECHERCHES CULINAIRES

J'ai cherché une manière **simple** de cuisiner les légumes pour ne pas perdre leurs goût.

Tests de cuisson en **croute de terre** par concentration, **infusion** de foin et copeaux de bois. Les légumes pourraient être cuit de cette manière afin de **conserver le lien** entre le contexte et les produits

POMME TERRE



POIREAUX



CAROTTE

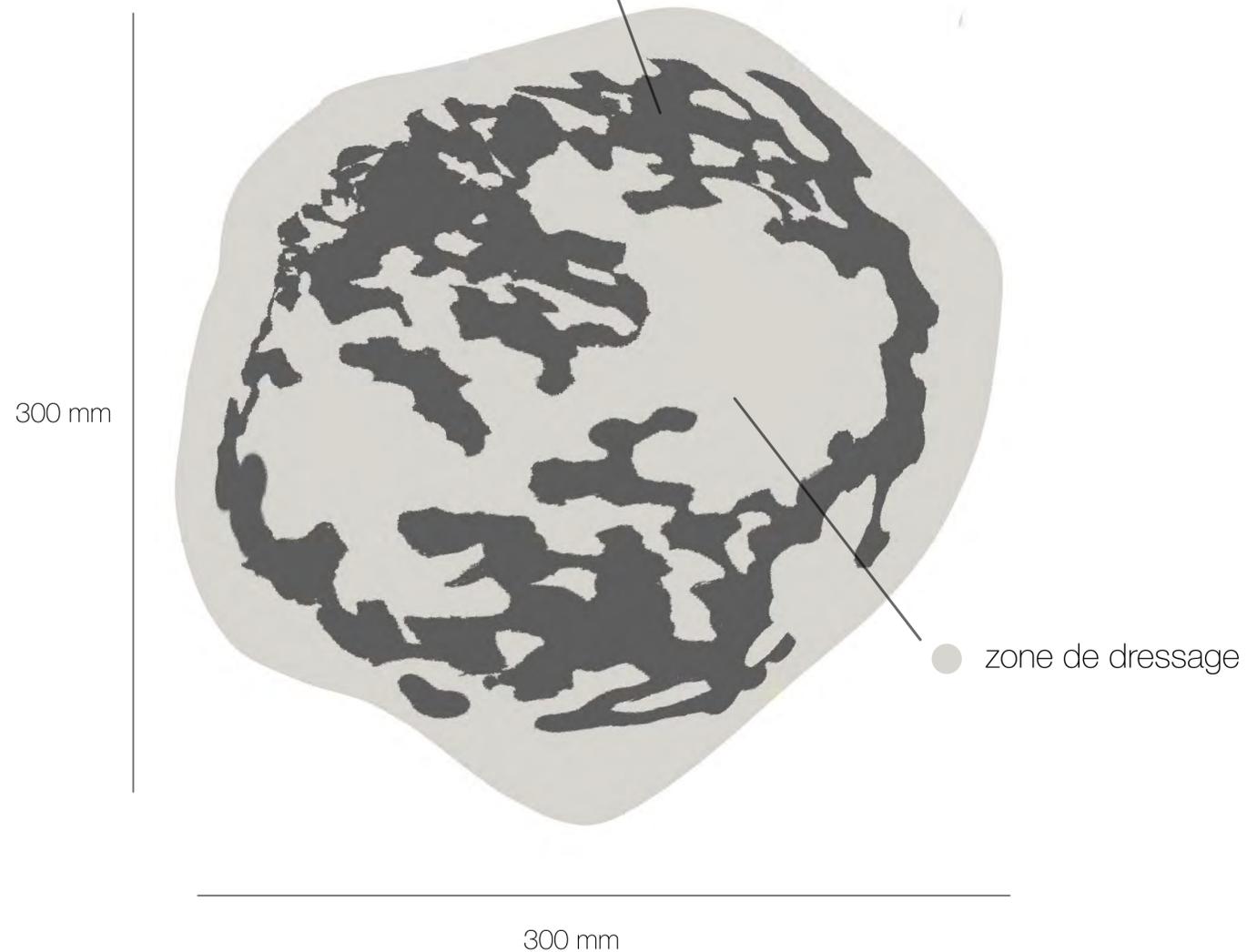


SUPPORT DE DRESSAGE

Ces assiettes confrontent deux type de zones :

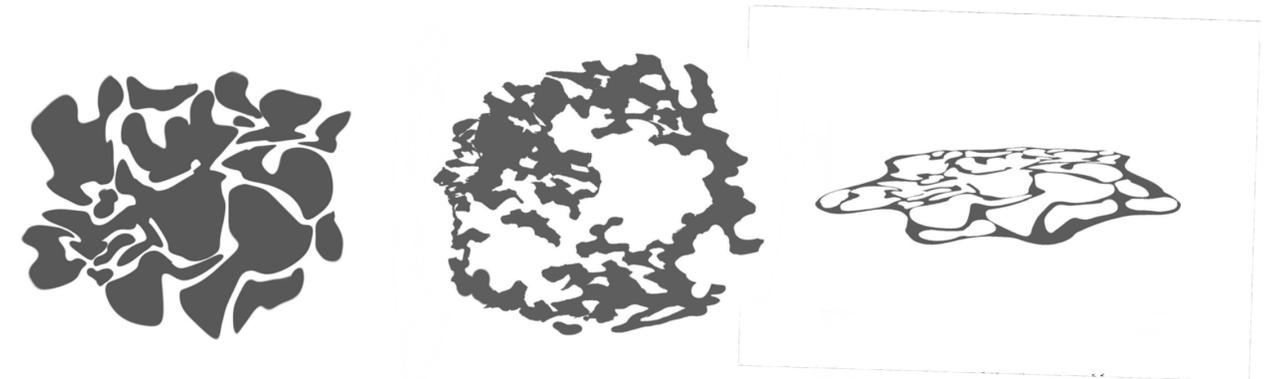
zones **planes** et zones **d'empreinte**, qui varient leurs forme, leur profondeur, leur proportion de vide.

● zones de vide générés par la disparition des matériaux



ZONES DE VIDE

Les zones vide permettent de recevoir des matériaux de fumage (copeaux ou foin) qui seront fumé à chaud.



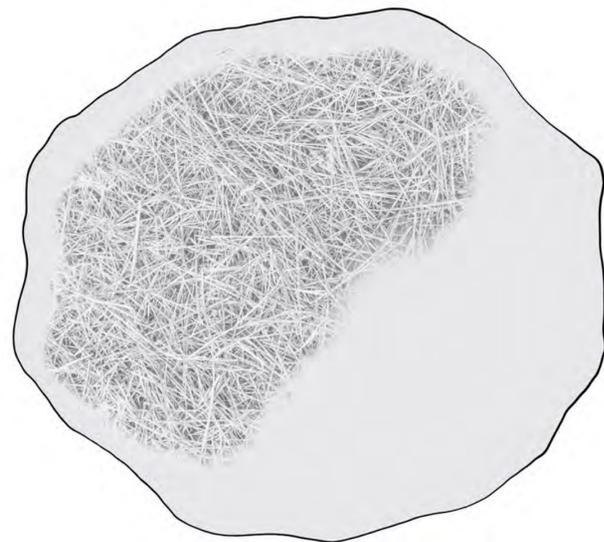
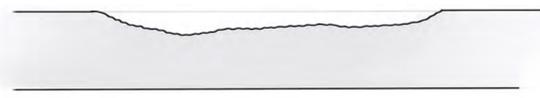
VARIATIONS DES ZONES DE VIDE



DEUX MATÉRIAUX / DEUX TYPOLOGIES

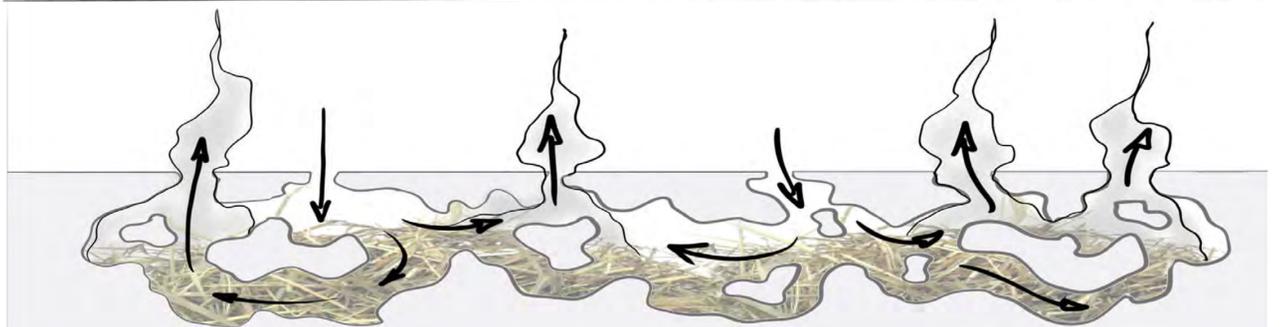
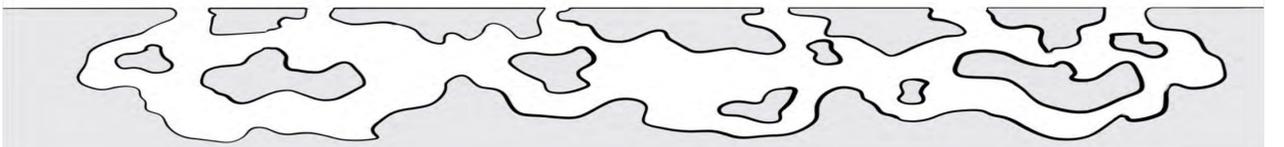
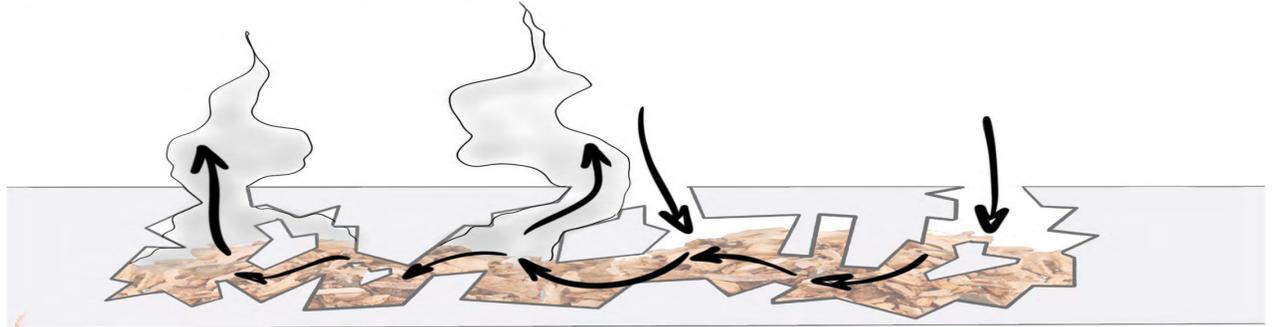
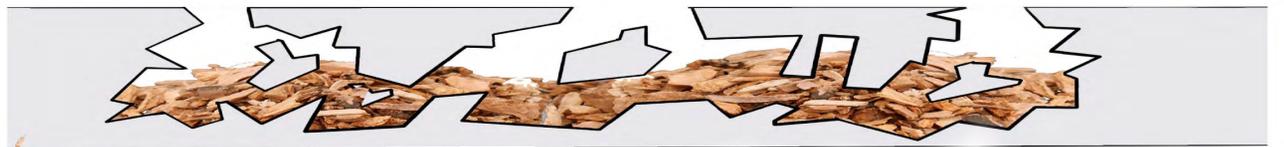
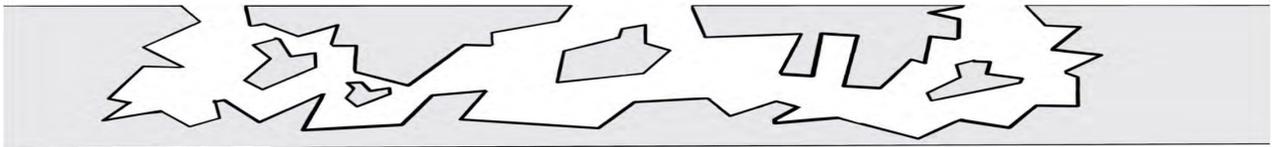
ZONE DE DRESSAGE EMPREINTE

Ces surfaces servent de **supports** aux différents mets, elles sont créées par l'empreinte d'un matériau.



ZONE DE FUMAGE

Les creux dans l'assiette permettent de recevoir des matériaux de fumage

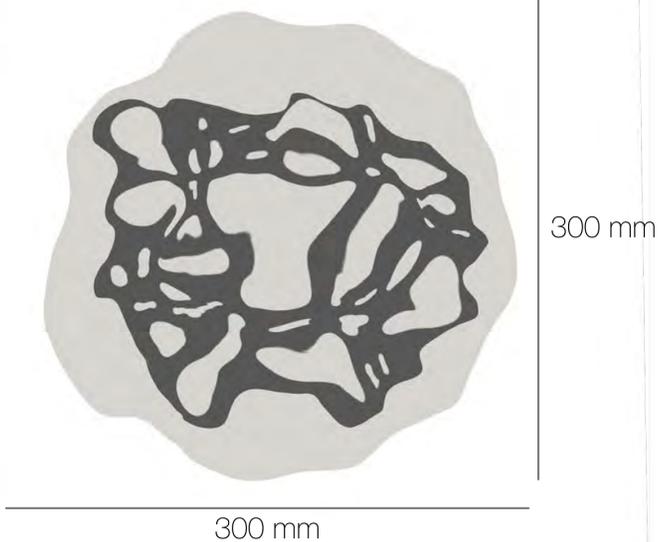


FORMES RETENUES

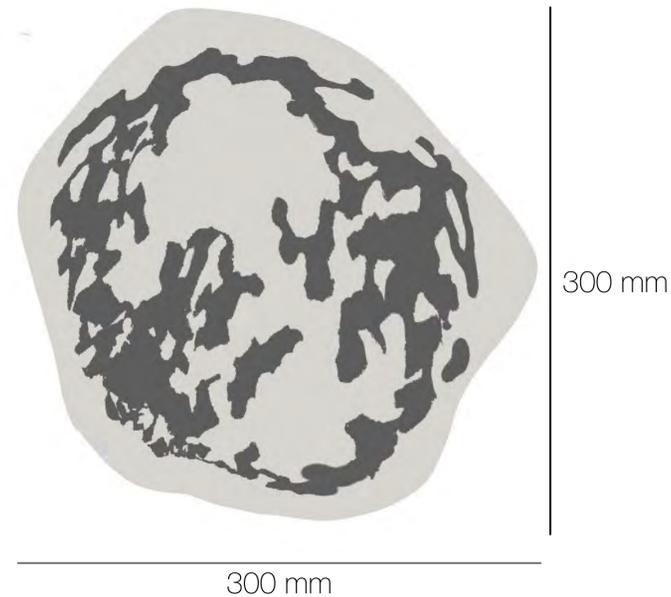
Chaque assiette à un **contour et des motifs uniques**. Le format reste dans des dimensions de 300 / 300 / 40 mm. La forme et les dimensions des empreintes varient selon l'usage souhaité.

Empreinte copeaux de bois

Dressage

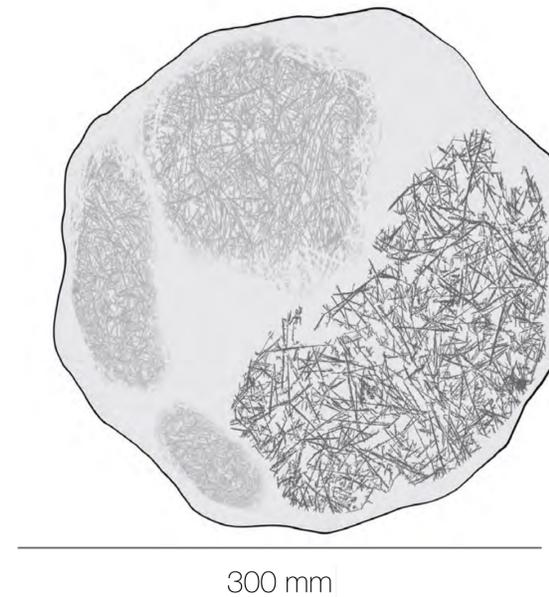


Dressage & fumage

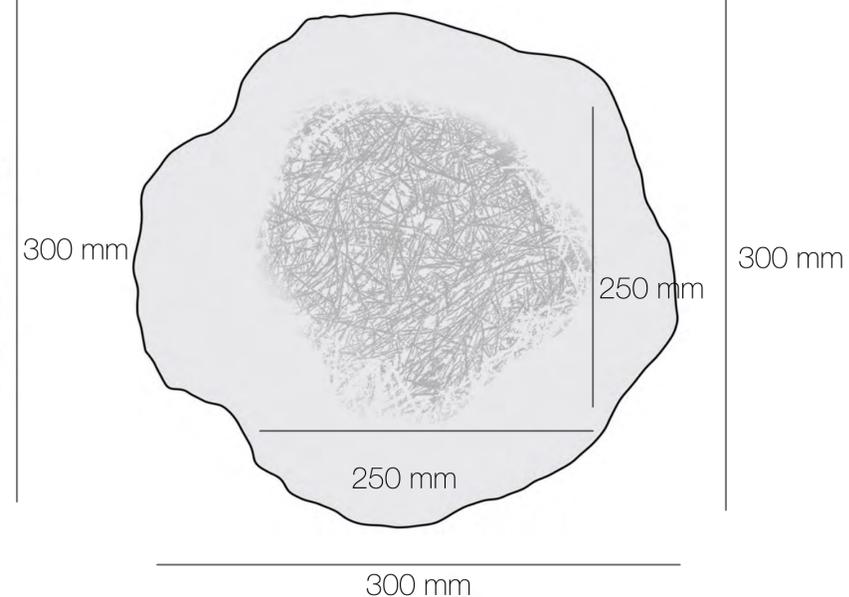


Empreinte foin

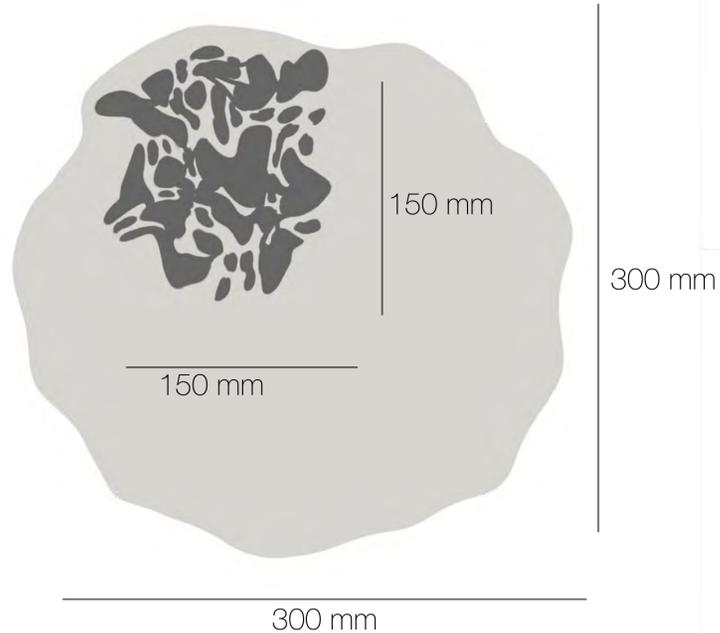
Dressage & fumage



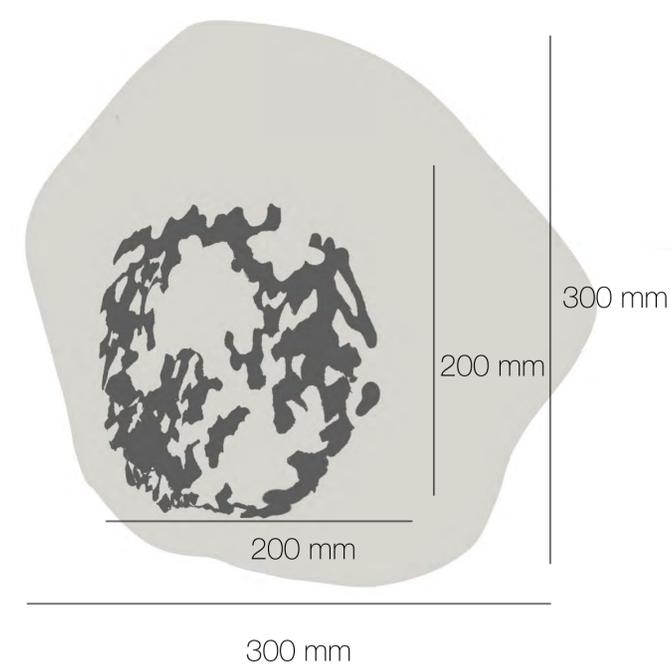
Dressage



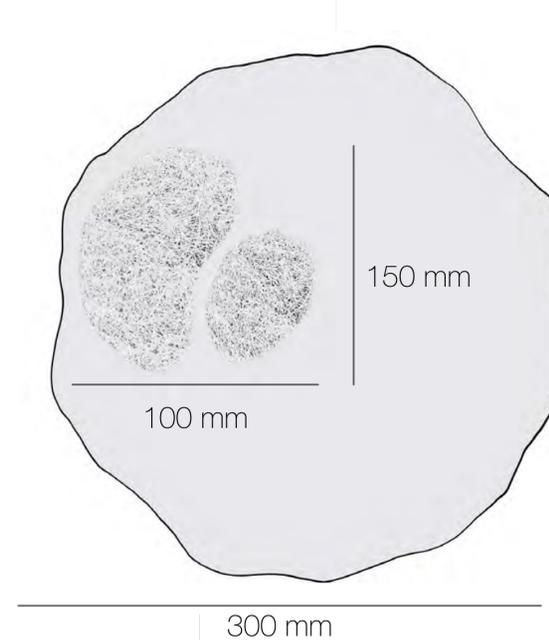
Dressage & fumage



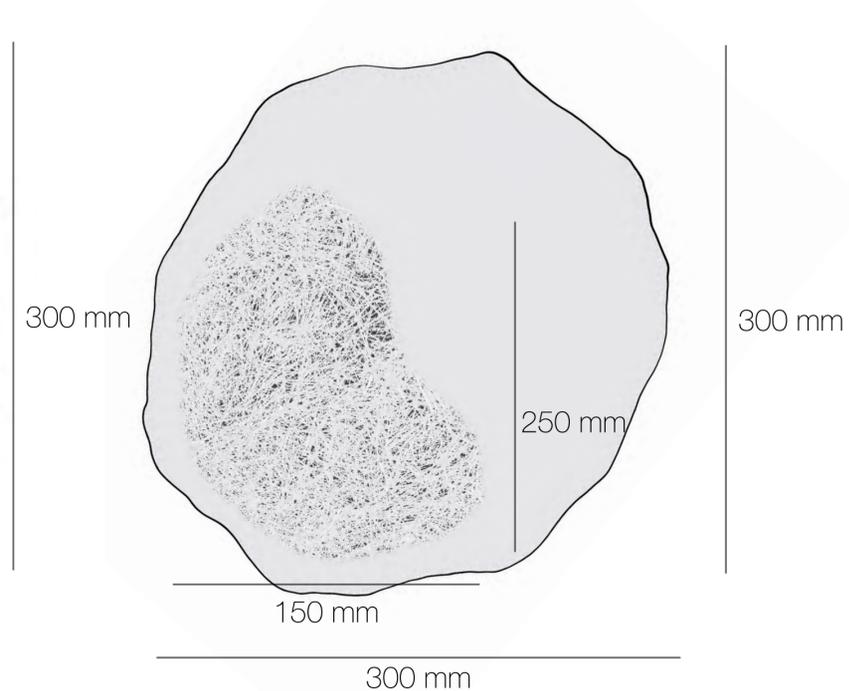
Dressage & fumage



Dressage & fumage



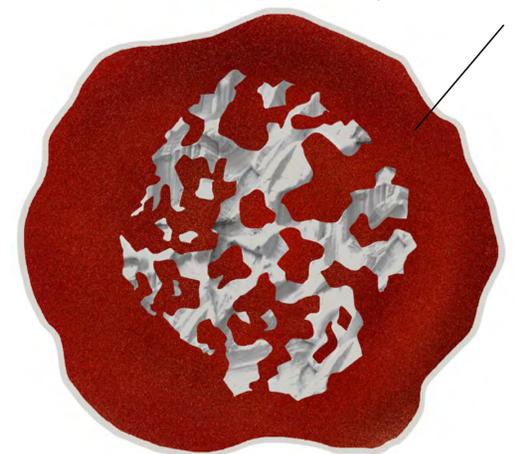
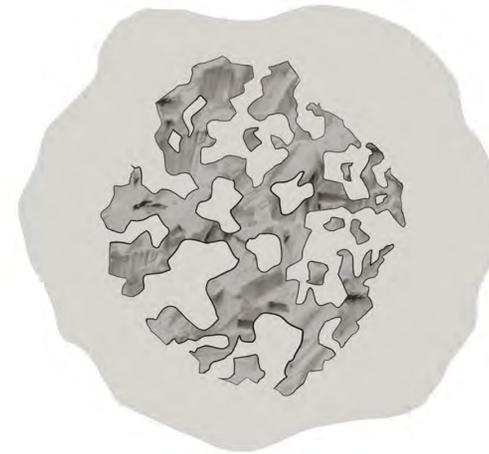
Dressage & fumage



SCÉNARIO D'USAGE

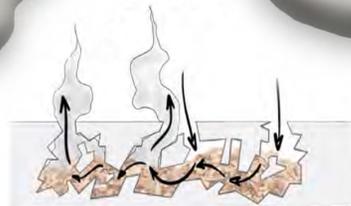
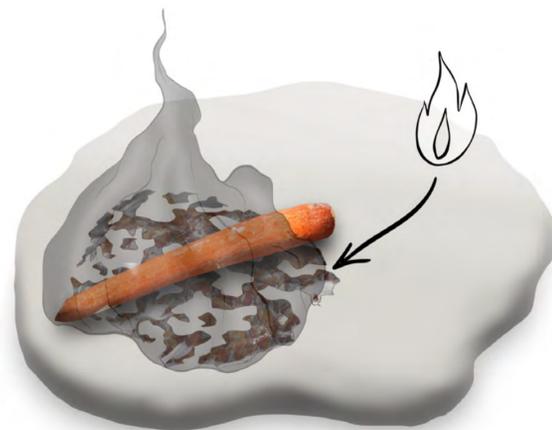
FUMAGE : copeaux / foin

Ajout de copeaux ou foins dans l'assiette



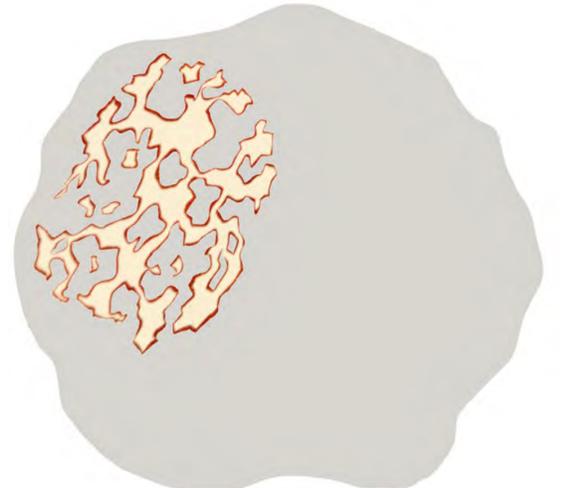
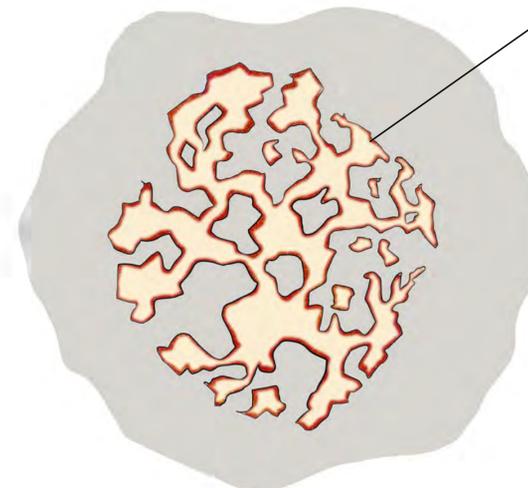
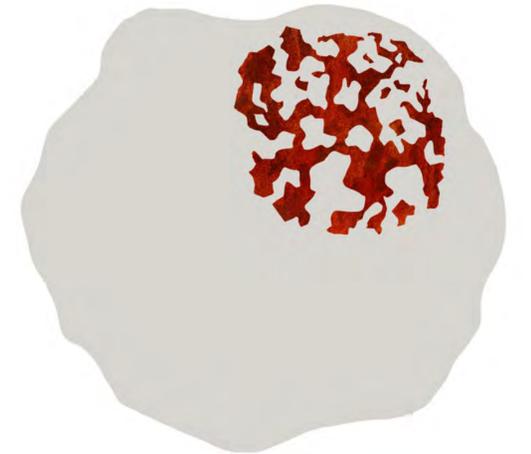
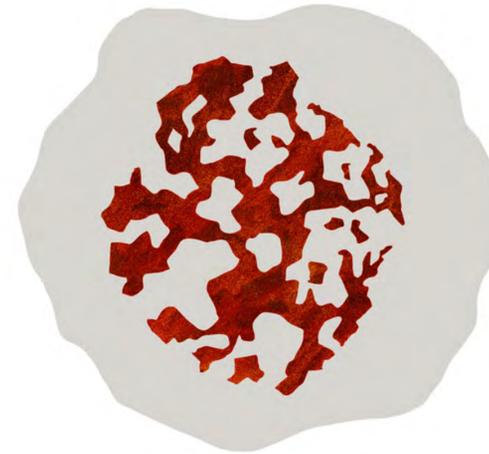
Dressage de l'élément à fumer

Fumage à température moyenne environ 70 °C



CREUSET

Le **vide** laissé par la disparition des copeaux ou du foin devient une **zone de dressage** pouvant recevoir divers éléments, solide, en poudre ou liquide.



DRESSAGE

