

Variété d'expériences

# Scénario de dégustation, Domaine de Toury

L'objectif de cette expérience de dégustation est de rendre compte du travail qui est fourni à **Toury**, de la **sensibilité** du producteur et de la **particularité de ce potager** où chaque parcelle vit à son rythme dans une **biodiversité respectée** et un **écosystème** qui lui est propre.

Chaque légume se développe dans son **environnement** ce qui permet une **qualité** supérieure des légumes.

Cette dégustation de Toury se divise en «**parcelles**».

En effet lors de notre rencontre avec Antoine au domaine de Toury, nous avons pu visiter et travailler dans les champs de Toury.

J'ai analysé sur place quelques parcelles avec l'approche de la **phytosociologie** qui analyse le **comportement** et **développement** des plantes entre elles.

J'ai ainsi repris ce travail d'**analyse en parcelles** de légumes.

Chaque parcelle a un **angle d'analyse** différent et elle est donc présentée dans le **plat** à travers un certain prisme.

La parcelle de poireaux est vue sous le prisme de l'**énergie**, celle des carottes sous le prisme du **foisonnant**, celle des courges sous le prisme de l'**hybridation et de la prolifération** et enfin le chou représenté par l'**enveloppement**.



# Phytosociologie de Toury

La phytosociologie est une **discipline écologique et géographique** à part entière permettant de caractériser un milieu ainsi que son histoire.

Cette discipline botanique **étudie les communautés végétales** et leurs relations avec l'environnement, c'est l'une des branches de la géobotanique.

Son objet est l'étude synthétique des communautés de végétaux, pour les définir et les classer, caractériser leur structure et leur organisation, leur origine, leur genèse, leur évolution ainsi que leurs habitats.

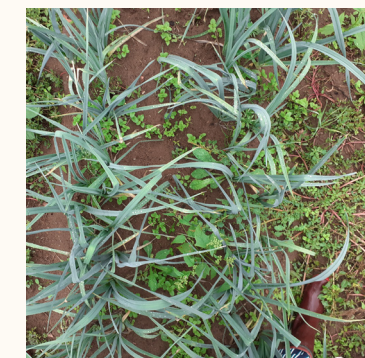
Pour **décrire les relations spatio-temporelles** entre végétaux, la phytosociologie s'intéresse aussi au **fonctionnement écologique** et botanique des végétations, c'est-à-dire aux **relations des plantes entre elles et avec leur milieu de vie** (climat, sol), ainsi que leur répartition géographique.



Allium porum  
solanum americanum  
digitaria sanguinalis  
chenopodium hybridum  
veronica persica poir  
helminthatica echoide  
Portucala oleracea



Domaine de Toury  
Relevé des espèces  
Etude écosystème parcelle 1  
Poireaux d'Hiver  
27/09/19  
  
Latitude : 3° 14' 04" E  
Longitude : 46° 43' 33" N  
Exposition : Sud



# L'analyse des parcelles, En images



## **Energie :**

Energie du sol, captée, solaire, puiser, transformer, tension, gravité, verticalité



## **Foisonnant :**

Diversité, aléatoire, écosystème, complémentarité, densité, dynamique, luxuriance, biodiversité



## **Enveloppant :**

Succession, protection, léger, croissance, transparence, superposition



## **Prolifération :**

Hybridation, mélange, multiplication, sol, tige, horizontal, essais, ramifications, propagation

Analyse des parcelles sous différents prismes.

Ces angles de vue représentent la manière dont sont cultivés les légumes, l'écosystème qui les entoure et elle est aussi parfois en lien avec la structure même du légume et son développement.

# La table

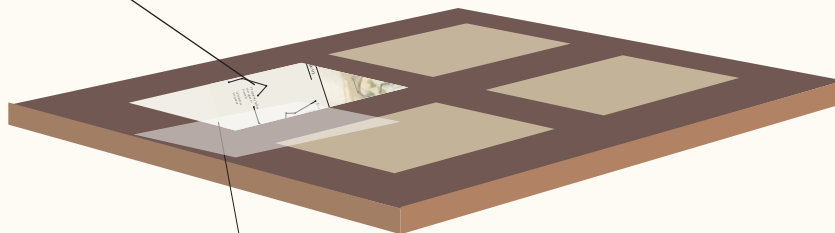
La table est carrée, pour deux personnes, les plats, à partager. Les plats sont servis sur des **supports rectangulaires**.

Ces quatre rectangles se font face, deux à deux.

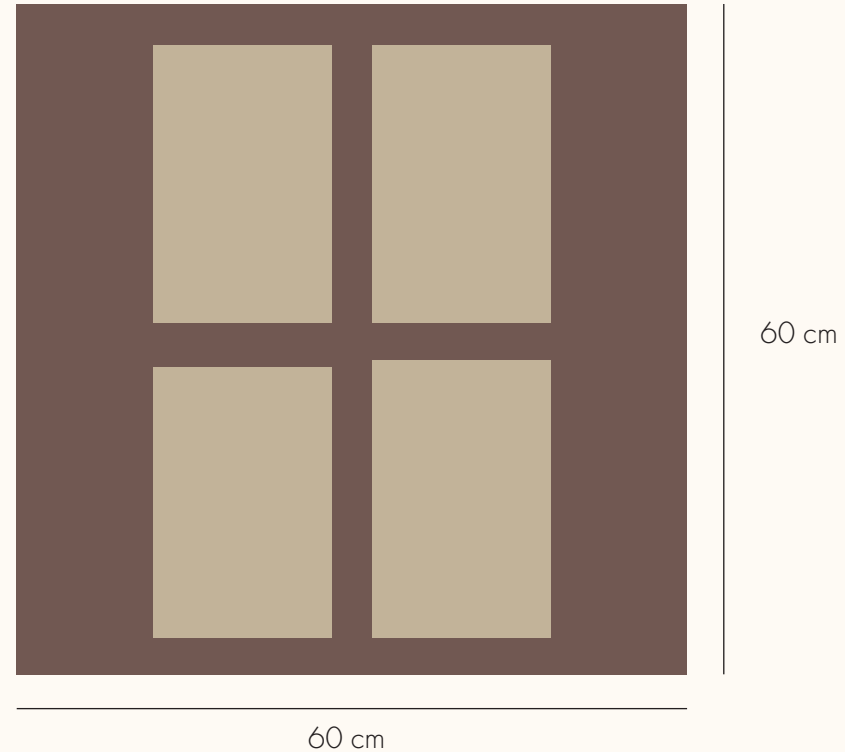
Cette table devrait faire **écho aux champs** de Toury, aux parcelles vue de haut, mais aussi à la **biodiversité** présente qui est un un lien **d'analyse** entre toutes ces parcelles.

La **rigidité géométrique** est présente pour rappeler l'analyse, la **recherche** archéologique et **phytosociologique** mise en avant.

Menu imperméabilisé à la cire d'abeille, utilisé comme assiette  
Dressage sur le menu en lui même avec une zone dédiée

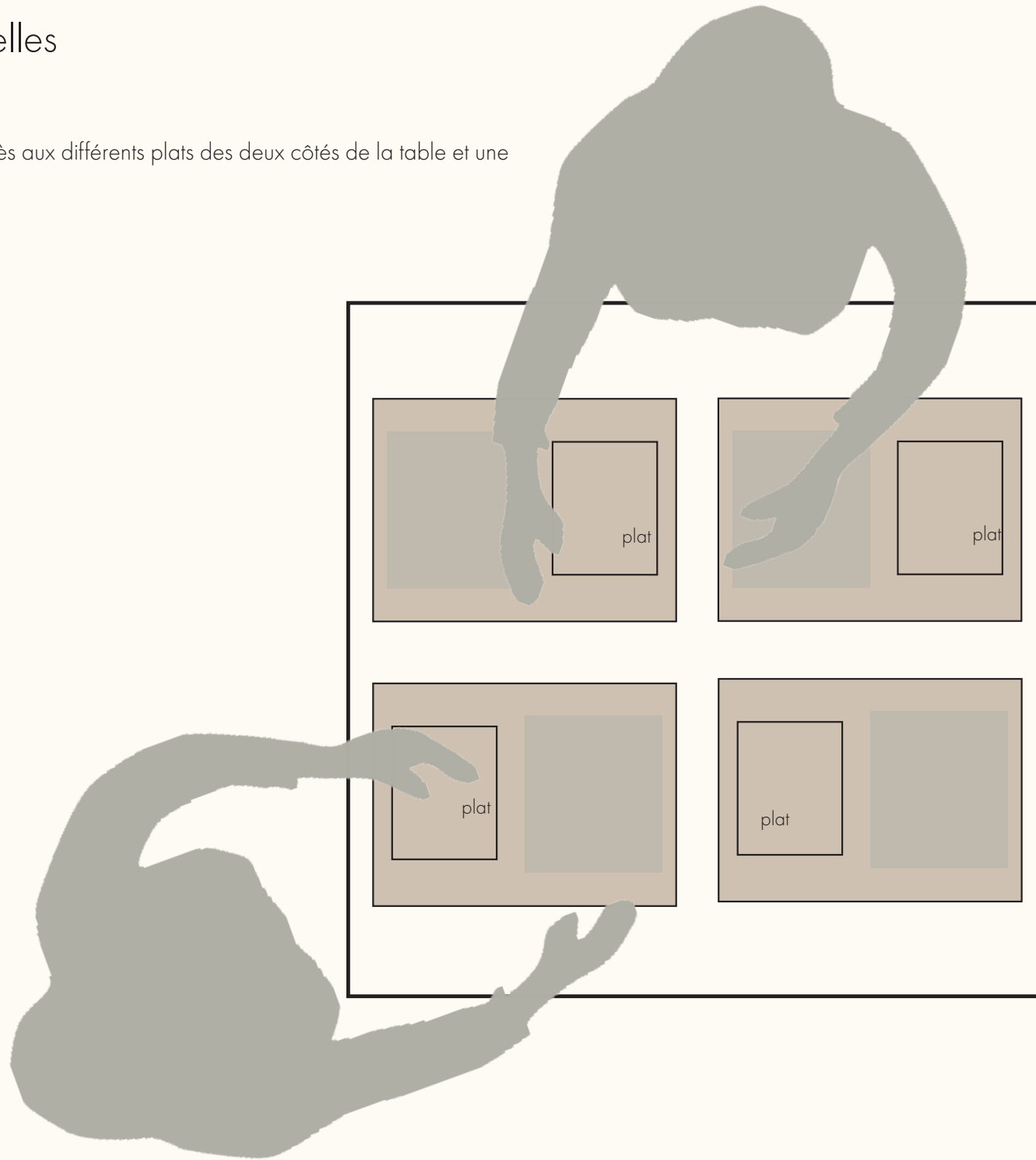
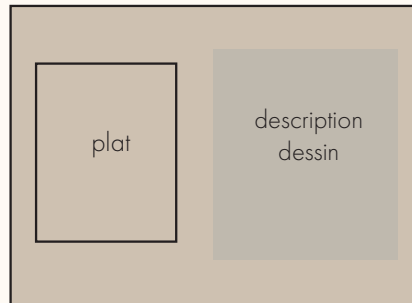


Papier transparent rigide, qui décrit les liens au sein de la parcelle en décrivant le plat à tenir au dessus du plat

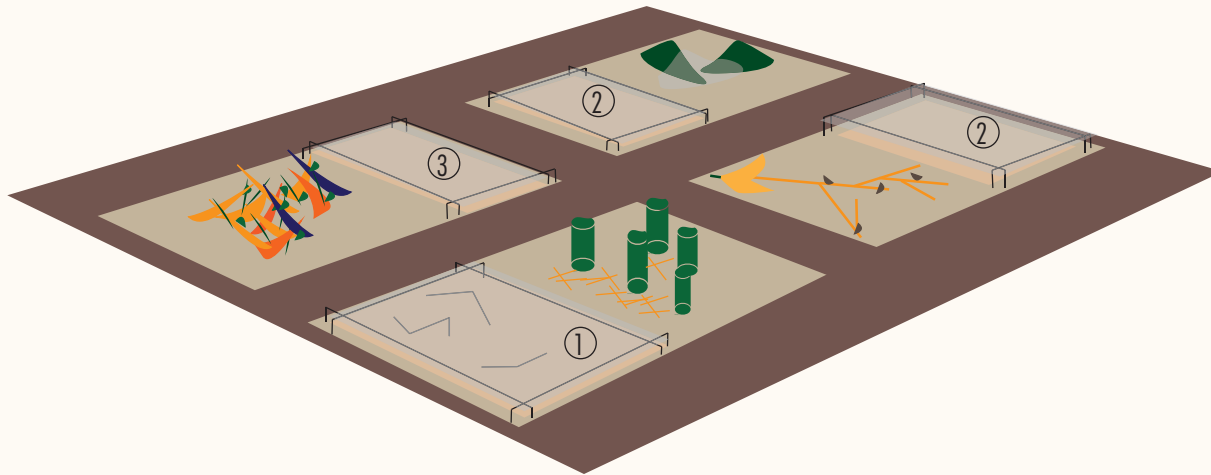


# Disposition des parcelles

La disposition choisie permet un accès aux différents plats des deux côtés de la table et une lecture facilitée des descriptions.



# Articulation du repas



## ① Parcelle 1 : L'entrée

### - L'Energie

L'entrée à base de Canneloni de poireau arrive dressée et est décryptée grâce à un disque transparent qui vient se placer sur le plat pour en déduire les composants.

## ② Parcelle 2 et 3 : Duo de plats

### - Enveloppant - Prolifération

Ces deux plats sont mangés lors de ce troisième temps, et permettent de découvrir d'autres enjeux à prendre en compte lors de la production de légumes, le premier met en avant la **protection** mise en oeuvre par Antoine et le second l'étendue et la **liberté du développement de ses légumes**.

## ③ Parcelle 3: Sucré - salé

### - Foisonnant

Dessert à base de carottes et de leur écosystème, la finition du dressage granite est réalisée devant le gouteur, ceux-ci ont toujours la possibilité de décrypter le plat.

Ce dessert parle de la **dynamique et de la vie** au sein des parcelles de carottes qui sont les plus foisonnantes d'insectes, variétés de fleurs, de champignons etc grâce aussi au **travail de la terre et des pollinisateurs** aléatoires.

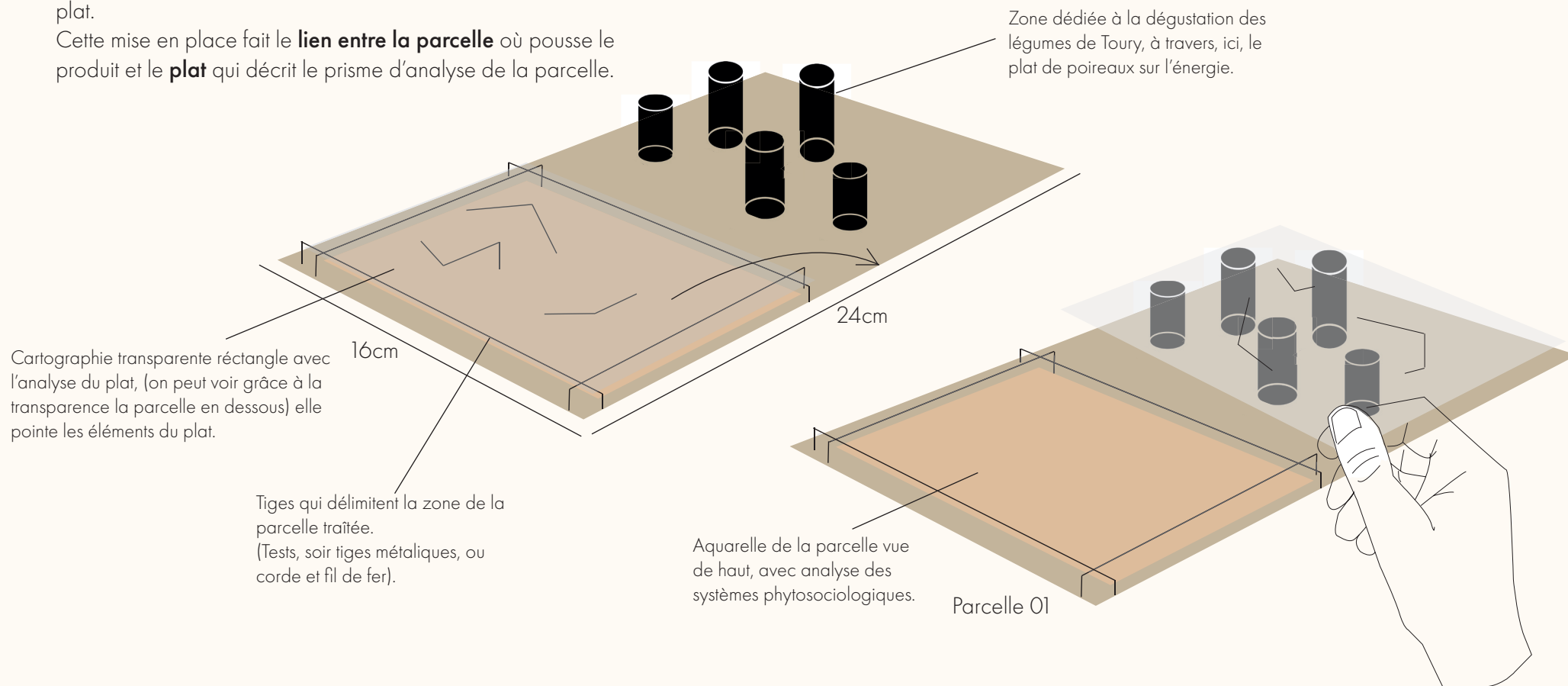
# Scénario d'usage

Le plat ainsi que sa présentation forment **un ensemble**.

Le support est en papier imperméabilisé, on peut ainsi y dresser le plat.

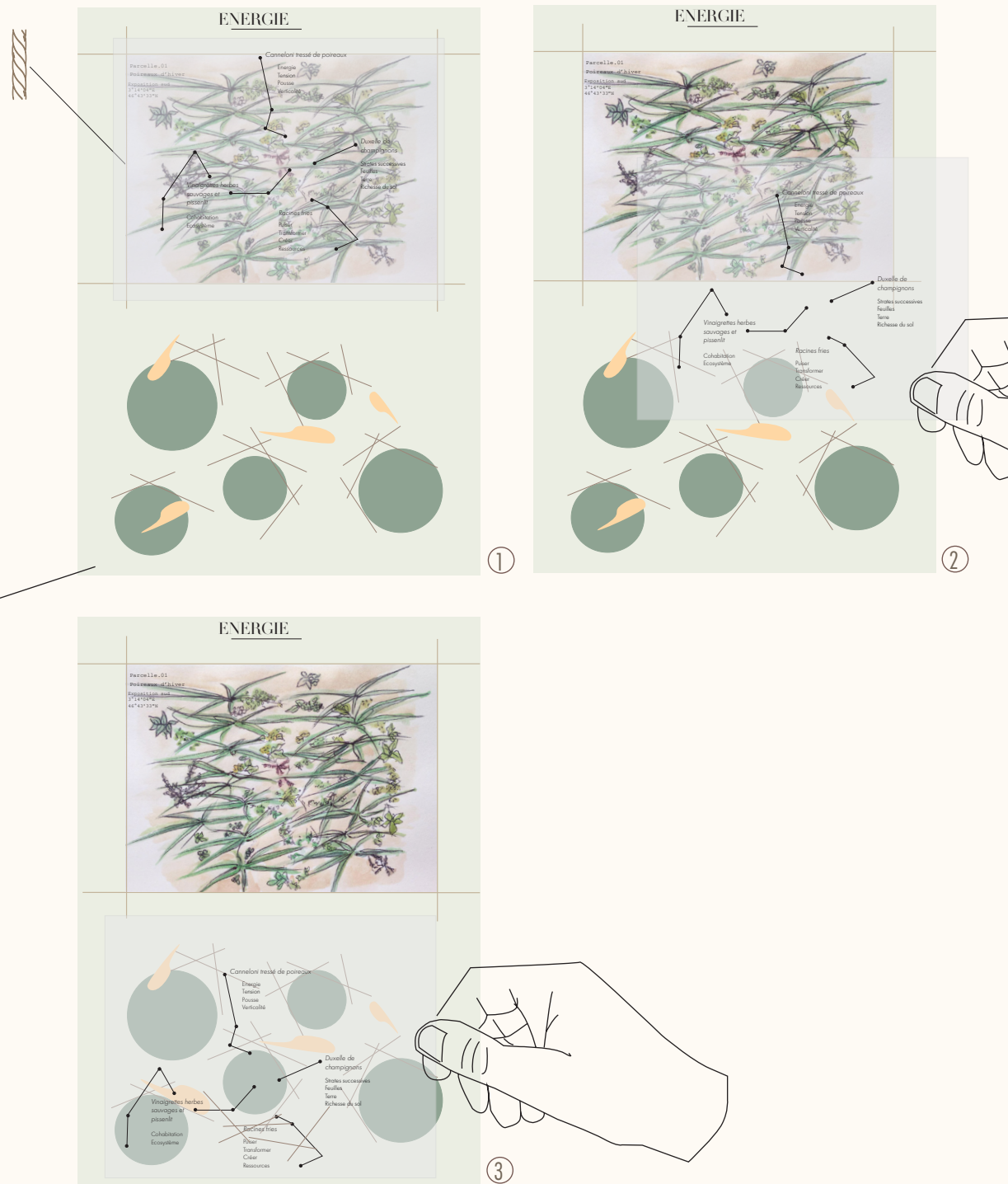
Le plat est positionné sur la partie qui lui est dédié, on se retrouve finalement comme **acteur d'une investigation** et d'une **analyse phytosociologique**. Tout d'abord la **zone** à observer est **balisée**, puis il faut l'analyser **la comprendre**, lorsque l'on a observé les systèmes en place dans la parcelle on peut **investir le plat** et l'analyser à travers une **cartographie** transparente des éléments qui composent le plat.

Cette mise en place fait le **lien entre la parcelle** où pousse le produit et le **plat** qui décrit le prisme d'analyse de la parcelle.





# Maquette des support et de mise en scène





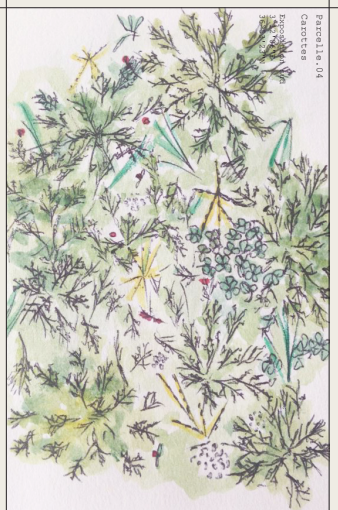
Parcelle 00  
M. LÉVELÉ  
Fédération  
nationale  
des  
horticulteurs  
de  
France

ENERGIE



Parcelle 02  
Choux verts  
Exposition  
nationale  
des  
horticulteurs  
de  
France

ENVLOPPANT



Parcelle 04  
Canters  
Exposition  
nationale  
des  
horticulteurs  
de  
France

FOISONNANT



Parcelle 03  
Courges  
Exposition  
nationale  
des  
horticulteurs  
de  
France

PROLIFÉRANT

# Entrée/Energie

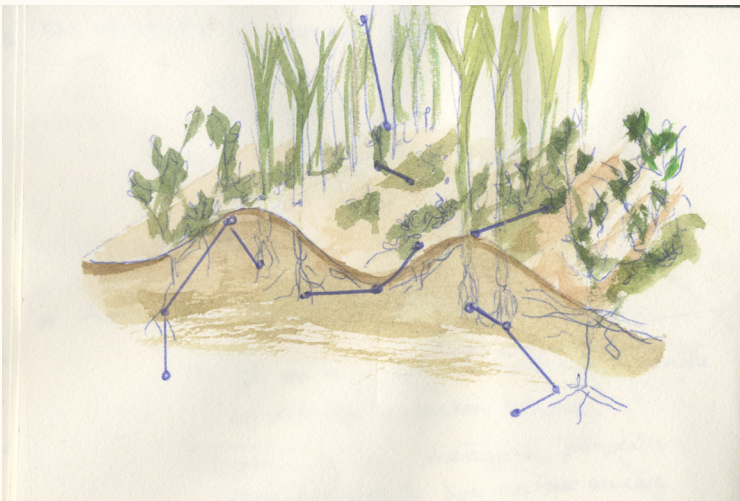
## Parcelle de Poireaux

La parcelle de poireaux est analysée sous le prisme de l'énergie. On fait ressortir de cette analyse **l'importance des énergies** dans la parcelle de poireaux, ces énergies se retrouvent dans la **richesse du sol**, l'énergie des racines pour **puiser** leurs ressources, **l'énergie solaire** captée par les feuilles, mais aussi à travers les échanges entre les plantes qui cohabitent.

Il y a aussi **l'énergie créatrice** du poireau, qui puise, transforme afin de pouvoir résister à la **gravité** et s'élever à la verticale, ainsi que la **tension** que l'on retrouve dans les fibre des feuilles.

Cannelloni de poireaux, terre de champignons, croustillant et pousses sauvage

A travers cette entrée nous retracerons le **parcours de ces énergies en quelques bouchées.**



Energie  
Parcelle de Poireaux



- Tressage feuilles de poireau
- Cannelloni de poireau
- Duxelle de champignons et échalotes
- Vinaigrette aux herbes sauvages
- Pousses sauvages, pissenlit
- Racines frites



# Plat 1 / Envelopper Choux

La parcelle de choux est représentative de **l'enveloppement**, celui ci se traduit par la **protection de l'homme des plantations** mais aussi par la structure même du légume. Grâce à un filet transparent on peut choisir **d'éviter le contact** du chou avec des espèces extérieures (limaces, oeufs de papillons etc...).

Ici c'est toute la parcelle qui est survolée du léger voile. Cette parcelle nous permettra de parler à travers le prisme de l'enveloppement, de protection, de **délicatesse**, de **transparence des gestes et de qualité**, mais aussi en se concentrant sur la structure même du chou, nous évoquerons sa répétition successive, sa densité croissante.

Mini choux farcis, émulsion ail des ours, tuile de riz infusée

Ce plat, autour du chou décrit **la notion d'enveloppement** par transparence, de protection face aux éléments externes. L'idée est de reprendre la structure courbe de la feuille de chou tout en y déposant une fine transparence pour rappeler le voile de nylon.



# Enveloppement Parcelle de chou



- Voile de riz
- Emulsion à l'ail des ours
- Choux Farcis
- Croustillants de chou

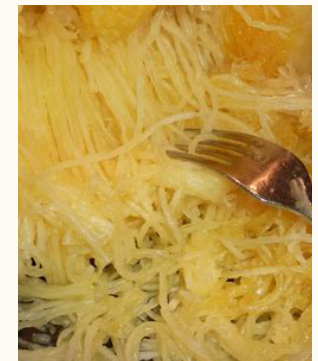
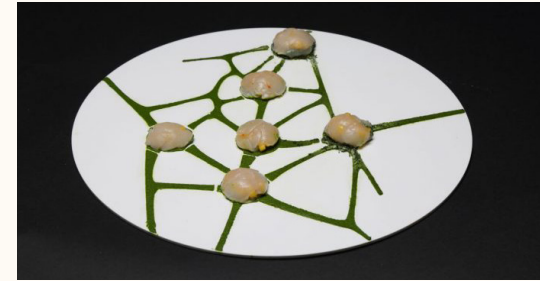
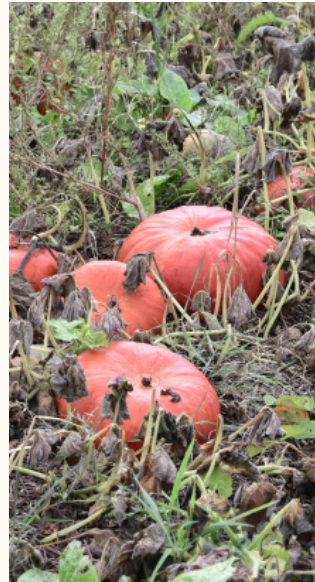
# Plat 2/ Prolifération Courge

La parcelle de courge, est analysée sous le prisme de l'hybridation et de la prolifération. En effet on peut observer une **prolifération horizontale**, sur le sol, grâce aux **ramifications** par les tiges.

Cette parcelle est mise en avant car on y découvre aussi la notion de «tests» qui sont nécessaires et réalisés par Antoine afin de trouver les **meilleures variétés à Toury**. En effet les **aléas** de la pollinisation crée de nouvelles variétés et parfois de bonnes surprises!

Beignet de fleur de courge, graines épiciées et purée de courge

Ce plat veut exprimer la prolifération de la courge ainsi que les possibles croisements et hybridations qui peuvent être créés lors de ces **multiplications**. En effet on reprend dans le dessin du plat l'idée de ramifications, de **point d'origine** et de développement d'un **réseau naturel**.



# Prolifération

## Parcelle de courges



Fleur de courge farcie et poêllée

Graîne de courge épicée

Purée de courge





# Dessert / Foisonnant Carotte

La parcelle carotte est représentée sous le prisme de la **dynamique** et de la **luxuriance** afin de montrer la foisonnante **biodiversité** qui régit l'environnement de ces légumes. En effet c'est la parcelle qui est visiblement la plus vivante, de part la **multitude d'espèces de plantes sauvages**, mais aussi de champignons (qui poussent grâce à la décomposition des copeaux de bois), d'insectes (abeilles, vers, sauterelles, insectes volants ...).

Ma volonté dans ce plat est de montrer les liens entre le **dynamisme de la parcelle de Carotte**, dans ce micro-écosystème où la biodiversité se déchaîne, **vivante**, **foisonnante**, luxuriante et **l'équilibre** qui se crée grâce à toutes ses variétés aléatoires qui voient le jour pour **compléter l'écosystème** des carottes, mais aussi grâce au travail du sol, à la décomposition des copeaux de bois et au travail des



Foisonnant  
Parcelle de carottes



Pétales cristallisés

Fraises

Granité pomme, citron vert, épinards

Carotte rôtie au miel

Rhubarbe confite à la rose

Compotée de rhubarbe

Chips de carottes et de rhubarbe

Sponge cake



