

La mer
La mer
La mer
La mer

26 & 27
FÉVRIER
2016

E X P O S I T I O N

Proposée dans le cadre du
Bachelor Cook Designer de l'École Hôtelière d'Avignon

 **École
hôtelière
d'Avignon**

une école

 **CCI VAUCLUSE**

AVIGNON

www.avignon.fr

Cette exposition vous présente les travaux des étudiants en Bachelor Cook Designer de l'École Hôtelière d'Avignon.

Cette formation a pour objectif d'enseigner une cuisine contemporaine avec une autre approche sur les modes de préparation, de présentation et de consommation. Elle offre aux étudiants une nouvelle vision de la cuisine, en associant le processus de création du design au goût. Couleurs, formes et volumes, mais aussi la scénographie, l'acte de manger et sa gestuelle sont étudiés afin de créer une harmonie. Tout ceci afin d'inscrire "la recette et l'assiette" dans leur environnement global. Sont également abordés les moyens actuels de communication à travers la photographie, les médias, le graphisme, le packaging...

Ainsi, pour leur projet de diplôme, les étudiants ont eu la volonté de réaliser cette exposition hors des murs de l'école afin de présenter une facette du design culinaire à un large public.

A travers le thème imposé extrêmement riche de la mer, ils vous présentent leurs travaux et vous expriment leurs visions. Vous découvrirez une série de 5 photos réalisées par chaque étudiant, ainsi qu'un travail plastique, avec la réalisation d'une œuvre et un projet de design d'assiette.

L'ensemble de ces projets vous est présenté sur des structures évoquant à la fois les filets de pêche, les arêtes des poissons, les épaves des bateaux échoués ou les digues rongées par l'eau de mer...

L'Église des Célestins, de par son architecture, peut évoquer une coque de bateau renversée, ou simplement nous plonger dans l'immensité de la mer et des abysses. Son coté «brut» participe pleinement à la présentation des travaux.

La direction de l'École Hôtelière d'Avignon, les étudiants et leurs professeurs souhaitent remercier la ville d'Avignon, Madame le Maire et les services culturels qui ont permis à ce projet d'exister dans ce lieu unique et si particulier.

Fonds marins

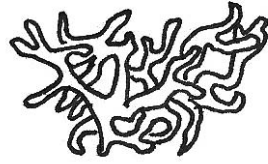
Fanny PAYRE
22 ans

*« Le design culinaire
est l'évolution incontestée de la cuisine »*

Sa meilleure expérience fût son séjour
de 5 mois à Londres.



Portrait



Prototype



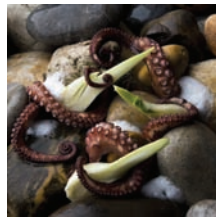
Structure



Assiette



Produit



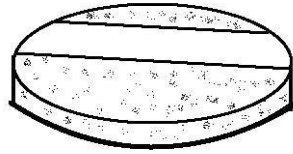
Créative



Artistique



Portrait



Prototype



Structure



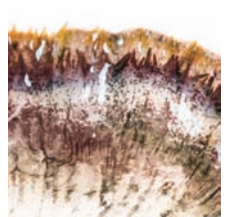
Assiette



Produit



Créative



Artistique

L'iode

Cécile BERTRAND
23 ans

*« Il n'y a pas que l'art du goût,
mais le goût de l'art »*

Sa meilleure expérience fût jour après jour
l'adrénaline et l'euphorie des services réussis.

Reflet de lune

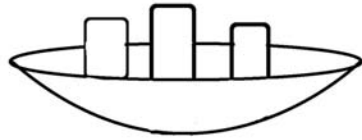
Agathe BAULU
21 ans

*« La création artistique n'est pas innée,
mais quelque chose qui se travaille »*

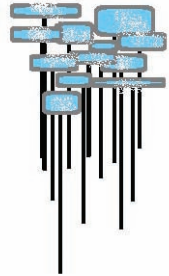
Sa meilleure expérience fût sa rencontre
avec Richard Haughton.



Portrait



Prototype



Structure



Assiette



Produit



Créative



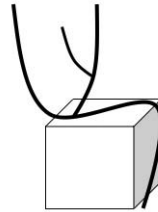
Artistique



Portrait



Prototype



Structure



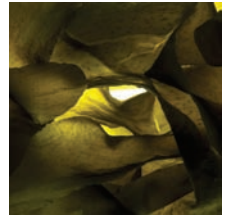
Assiette



Produit



Créative



Artistique

Bords de mer

Simon DOREAU-DELÉRIS
21 ans

« Le réel n'a de limite que notre imaginaire »

Sa meilleure expérience fût sa traversée
de l'Allemagne et de la Suède à vélo.

Banc de maquereaux

Avril ROPTIN
24 ans

« Il ne faut jamais s'arrêter de créer »

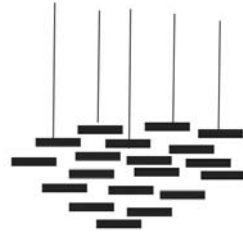
Sa meilleure expérience
fût la formation Cook designer.



Portrait



Prototype



Structure



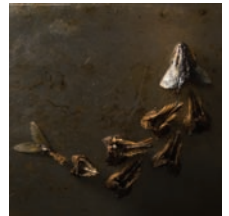
Assiette



Produit



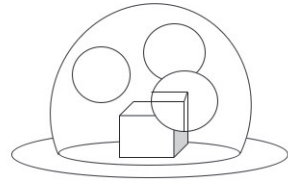
Créative



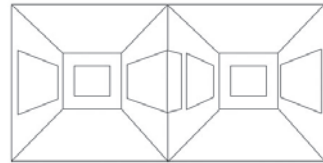
Artistique



Portrait



Prototype



Structure



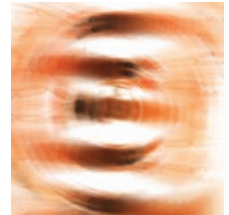
Assiette



Produit



Créative



Artistique

Langoustines & illusions

Bertrand BRÉSOLIN

24 ans

*«Le design culinaire, une discipline
qui change notre rapport avec la cuisine »*

Sa meilleure expérience fût son voyage
de 8 mois en Australie.

Le rouget

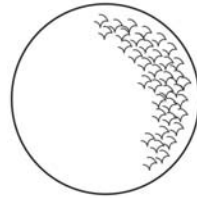
Juliette TUZZOLINO
20 ans

« Le travail d'équipe est la clé de la réussite »

Sa meilleure expérience fût en Australie,
lors de son stage en pâtisserie.



Portrait



Prototype



Structure



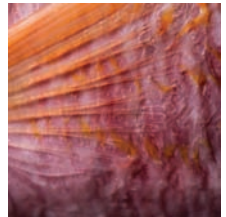
Assiette



Produit



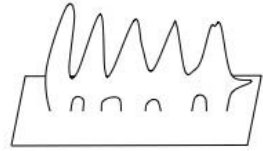
Créative



Artistique



Portrait



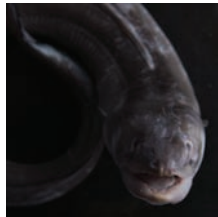
Prototype



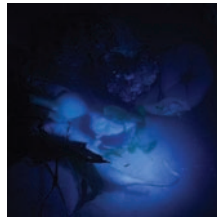
Structure



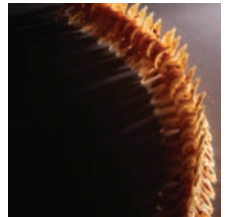
Assiette



Produit



Créative



Artistique

Le congre

Julie ROUBERT-OLIVE
20 ans

« La cuisine est une ouverture sur le monde »

Sa meilleure expérience fût au restaurant Loam lorsqu'ils ont reçu leur première étoile.

La marée noire

Mélisande GIBERNE
21 ans

« L'art ne tient qu'à un fil »

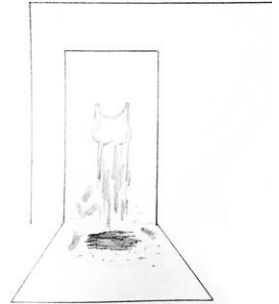
Sa meilleure expérience fût de promouvoir le design culinaire au sein d'une promotion unie.



Portrait



Prototype



Structure



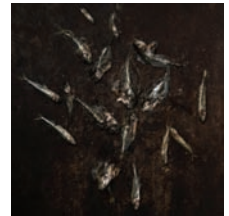
Assiette



Produit



Créative



Artistique

Avec tous nos remerciements...



une école



A V I G N O N

www.avignon.fr