

# WORKSHOP

## L'ALIMENT COMME MATERIAU ET LA CERAMIQUE COMME OUTIL DE TRANSFORMATION ET DE DEGUSTATION

ENSEIGNANTS	Nathalie VIDAL Martine LE GAC Jean-François DULCK-CONVENTI
INTERVENANT	Philippe ORLIAC
CALENDRIER	du 26 au 30 novembre 2012
SEMESTRE(S)	S01
ANNEE, OPTION	Etudiants de l'atelier de rentrée
MODE D'EVALUATION	Présentation du travail

CONTENU	<p><b>Objectifs:</b></p> <p>Les étudiants du lycée du Castel section pâtisserie, ceux de BTS du lycée de la céramique à Longchamp et ceux de l'ENSA vont travailler ensemble pour favoriser la conception en équipe afin d'obtenir des échanges de compétence et une complémentarité.</p> <p>Il s'agit d'explorer des nouveaux champs de création et de développement pour les étudiants d'art et de design d'espace en partant du postulat que l'aliment est un matériau,</p> <p>d'analyser les lieux du repas (la rue, la campagne, l'avion, la cuisine...) les types de repas (cocktails, banquets, pique-nique, repas familiaux...), d'envisager une approche différente des rituels qui accompagnent les aliments, de proposer le jeu, le plaisir, l'interactivité, l'échange, l'imaginaire, la contemplation, l'engagement, la provocation...</p> <p><b>Objet et contenu:</b></p> <p>Créer de nouvelles façons de manger par la gestuelle, la mise en scène et la mise en forme plastique. Créer de nouveaux outils culinaires et contenant.</p> <p><b>Méthodes d'enseignement et d'apprentissage:</b></p> <p>Cours sur la transformation de la matière en pâtisserie par Michel Rainaud pâtissier. Cours Art et nourriture par Martine Le Gac enseignante en Histoire des Arts. Conception et mise au point des projets et des volumes dans l'atelier de fabrication en octobre. En novembre création des moules et fabrication des pièces à la faïencerie de Longchamp.</p>
---------	---

<b>EVENEMENT(S) ASSOCIE(S)</b>
--------------------------------

Atelier de rentrée du 8 au 12 octobre 2012
--