



L'Art dans l'Assiette



Classe de Première Bac Pro Cuisine
Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse – Apprentis d'Auteuil
Année Scolaire 2017-2018
Avec l'intervention de Laurence Godart, photographe

Réalisé avec le soutien de :



Intentions et objectifs du projet par Eric Fardel, Directeur Délégué de l'Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse

*« L'art est le propre de la vie »
- Nietzsche.*

Lui donner envie avant toute chose, ne pas imposer, laisser venir le jeune, l'immerger quelques instants, le ressortir aussi vite, le replonger, le laisser reposer ...
Telle est ma recette de l'invitation à l'art.

Dans un monde toujours connecté, construit d'images, j'ai imaginé ce projet dans le but de faire naître chez nos jeunes une synergie entre la gastronomie, l'art et le monde qui les entoure, si ce n'est, qui les engouffre.

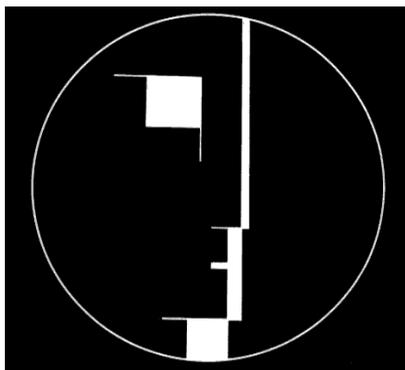
Il n'a pas été sans peine, mais grâce à l'énergie de François-Xavier BEE et de Jean-Bernard PIQUET-CARON, enseignants formateurs de l'EHST et de Laurence GODART, intervenante photographe, nous avons brisé des barrières intellectuelles et nos jeunes se sont livrés au jeu, et se sont livrés tout simplement.

Nous remercions nos partenaires, les fondations FOUJITA et HERMES, sans qui, nous n'aurions pu acheter le matériel, ni recruter Madame GODART, en somme, le projet « L'Art dans l'Assiette » ne se serait pas fait.

Enfin, je remercie nos jeunes de l'Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse, qui chaque jour, nous accordent leur confiance dans la réalisation de nouveaux projets, je remercie mes enseignants-formateurs de leur bénévolat pour toutes les actions que nous menons.

Un ensemble, élèves-professeurs-encadrants, avançant pas à pas mais sûrement, le regard tourné vers l'avenir, mais l'œil vigilant pour n'oublier personne sur le chemin de la réussite, qui ne peut-être que commune

Conception et mise en œuvre du projet par Laurence Godart



Logo du Bauhaus, créé en 1922
par Oskar Schlemmer

Le projet « L'art dans l'Assiette » est pour nos jeunes cuisiniers un moyen de transposer le tableau qu'ils ont choisi (œuvres d'art classiques ou modernes allant jusqu'au street art) dans leurs réalisations culinaires. Au départ, ils choisissent une œuvre qui leur plaît et je leur apprends en version condensée la pédagogie du Bauhaus...

Manifeste : Si l'école du Bauhaus est surtout connue pour ses réalisations en matière d'architecture, elle a aussi exercé une forte influence dans le domaine des arts appliqués, à travers les objets usuels qu'elle a façonnés, elle est en plus le précurseur du design contemporain, et de l'art de la performance.

Bauhaus : « maison du bâtir, maison de la construction ».

Walter Gropius publie le manifeste et le programme du Bauhaus. Dans le *Manifeste du Bauhaus*, il annonce la vocation de l'école en ces termes : « **Le but de toute activité plastique est la construction ! [...] Architectes, sculpteurs, peintres ; nous devons tous revenir au travail artisanal, parce qu'il n'y a pas d'art professionnel. Il n'existe aucune différence essentielle entre l'artiste et l'artisan. [...] Voulons, concevons et créons ensemble la nouvelle construction de l'avenir, qui embrassera tout en une seule forme : architecture, art plastique et peinture.**

« **Il n'existe aucune différence essentielle entre l'artiste et l'artisan** »

Les étudiants sont accueillis sans limite d'âge ni condition préalable de diplôme.

La mise en place d'un double tutorat (« maître de la forme » et « maître artisan ») se fait dès 1920 afin de favoriser le rapprochement entre un enseignement artistique formel et un enseignement pratique.

Puis, les jeunes du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse apprendront :

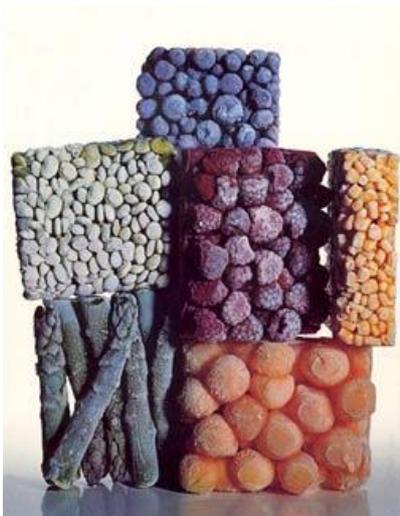
- « L'art de la couleur » et des contrastes de Johannes Itten
- ainsi que la théorie de la composition de Kandinsky : « Le point, la ligne, le plan ».

Ils passeront ensuite par un petit sas de décompression où ils formuleront par l'écriture simple, les raisons du choix du tableau et sa description, ce que cela leur évoque et inspire personnellement avec les nouveaux éléments de leurs apprentissages esthétiques et finaliseront en racontant leur assiette comme un autoportrait.

Le but est qu'ils appréhendent l'importance de la création individuelle.

Ce projet ne pouvait prendre forme sans un maître cuisinier comme Jean-Bernard Piquet Caron, talentueux, passionné par l'Art, bienveillant, non conformiste et en phase avec cette pédagogie.





Photographies d'Irvin Penn

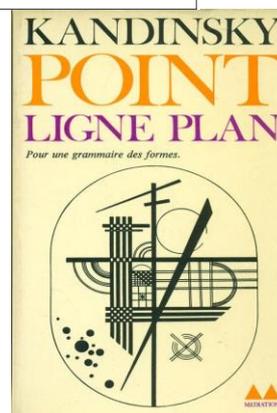
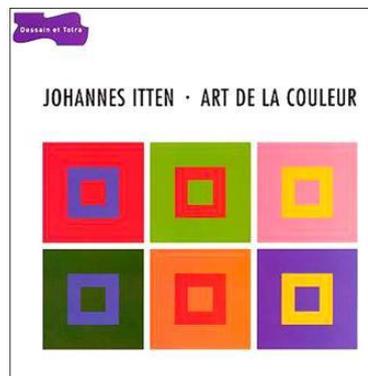
Les jeunes cuisiniers se sont ensuite mutuellement photographiés, s'emparant ainsi du pouvoir de créer une image signifiante et structurante d'eux-mêmes.

A l'issue de cette procédure, ils ont réalisé leurs constructions culinaires. Ensemble, nous les avons photographiées en respectant leurs désirs de lumière, de cadrage et choix de composition et contraste, donnant la preuve qu'ils étaient devenus ainsi maîtres et artistes de leur projet.

Les projections d'œuvres d'Irvin Penn (élève de Brodovitch, issu lui-même de l'influence du Bauhaus) dont une rétrospective est actuellement présentée au Grand Palais, furent une source d'inspiration pour nos jeunes.



Irvin Pen



Laurence Godart est photographe et diplômée en histoire de l'art.

ALAN



Mon intention :

J'ai voulu transposer ce détail ancien d'un globe des constellations dans mon assiette en réalisant un dessert du Sahara. Le scorpion m'inspire la violence et la haine qu'il dégage mais aussi la défense qu'il engendre.

Ingrédients :

Poudre de citron, gel et grains de grenade, scorpion noir séché, feuille de fenouil.





Titre :

SCORPIVS en latin.

DEBORAH

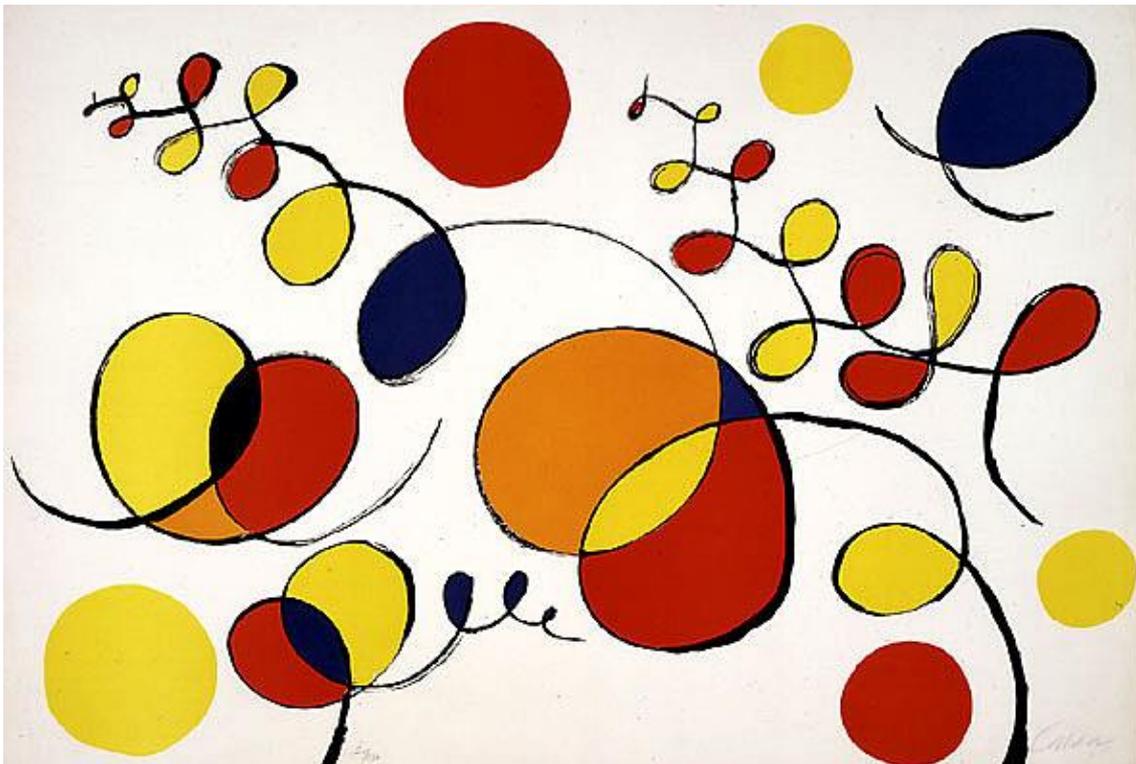


Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Calder car il m'évoque la liberté, l'envol, la légèreté et mon indépendance future. Les lignes courbes sont aériennes comme un cerf volant.

Ingrédients :

Chocolat noir, crème myrtille, banane fraise et orange.





Titre:

Le cerf volant festif.

ETIENNE

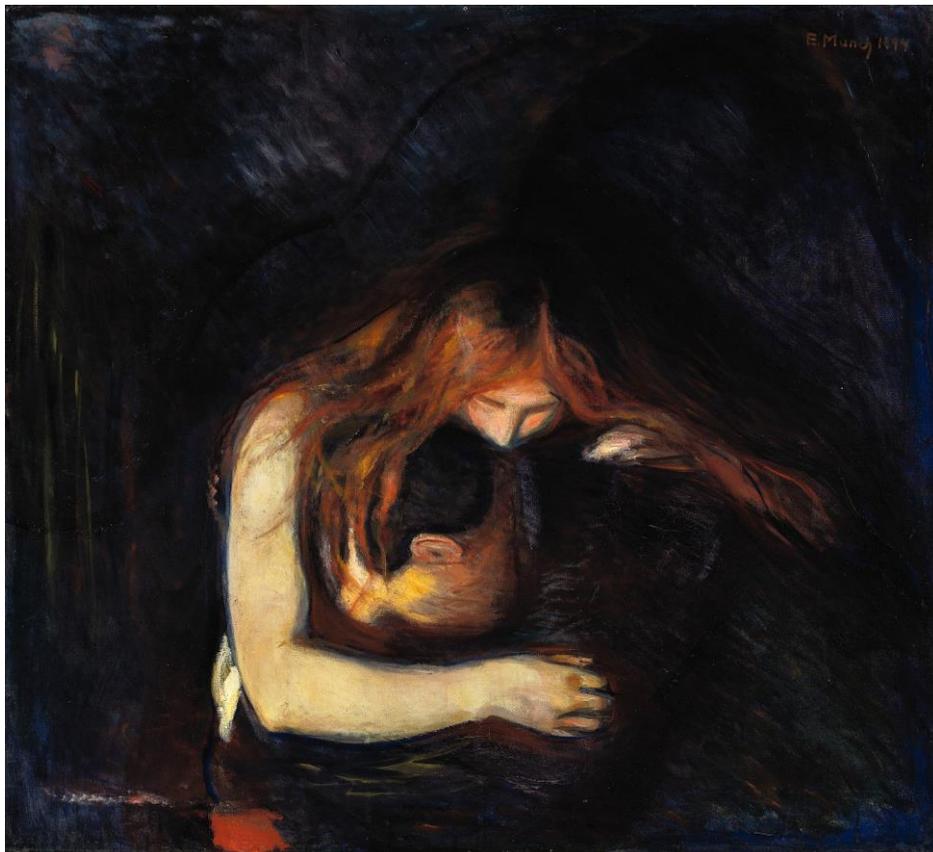


Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Munch. Cette femme rousse comme une sorcière du Moyen Âge est une vampire. En général ce sont des hommes, j'aime que ce soit bizarre car c'est un homme qui est manipulé ici.

Ingrédients :

Calamar, ventrèche de porc, gastrique à la framboise.





Titre :

La vampire et le porc.

HUGO



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Van Gogh, « Autoportrait à l'oreille bandée ». Je trouve ce tableau mystérieux et amusant, on dirait un Russe. Il fume la pipe tranquillement. C'est un clin d'œil.

Ingrédients :

Oreille de cochon pochée, frite et fumée, crème de topinambour, piment.





Titre:

L'oreille réparée de Van Gogh.

LISA



Mon intention :

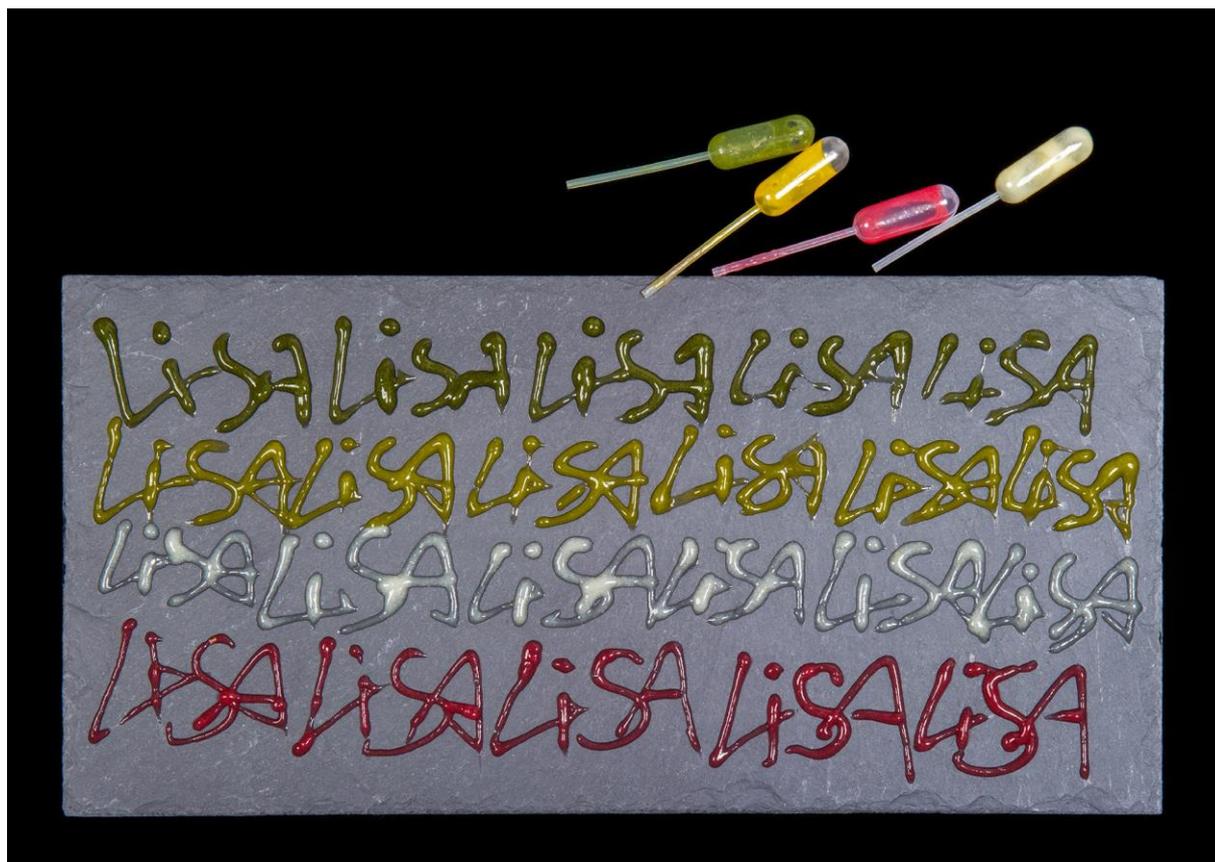
J'ai voulu transposer dans mon assiette l'art de la rue et cette œuvre de Jonone.

Reproduire mon prénom comme lui en plusieurs fois et de différentes couleurs en grande taille, cela m'excite l'œil.

Ingrédients :

Gel basilic, citron, poutargue et tomate .





Titre :

Mon prénom dans l'assiette.

LORENZO

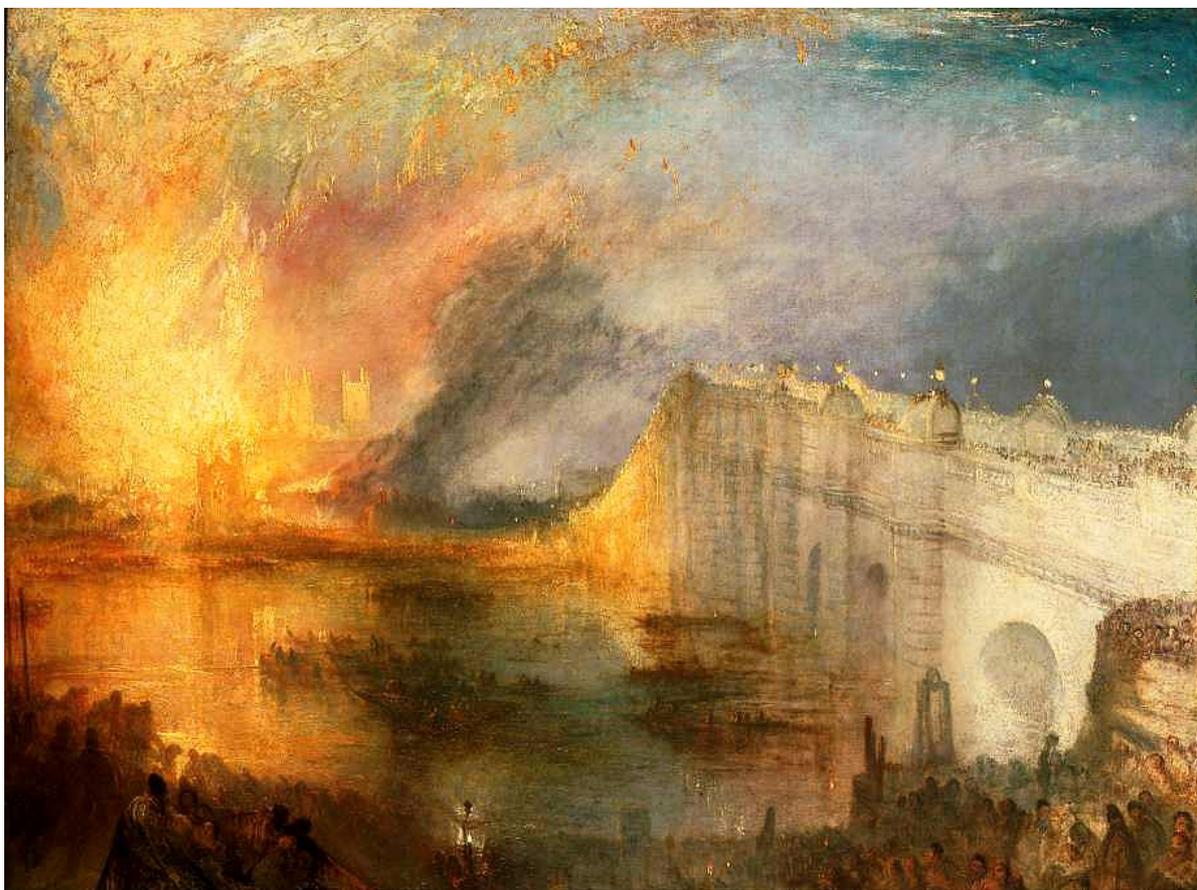


Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Turner. Il m'inspire deux mondes qui ne fusionnent pas. L'un est en flamme et l'autre est regardé froidement par des gens apeurés et choqués.

Ingrédients :

Compression de génoise, poudre de citron, d'orange et de pamplemousse, sachet de thé, gel à la myrtille.





Titre :

Le feu qui brûle dans le coin.

OUALID



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Pollock. Il m'inspire par son geste puissant et instinctif, une énergie vitale. L'anarchie des couleurs m'évoque l'émotion de la colère. A la cuillère, j'ai fait du dripping dans l'assiette.

Ingrédients :

Crème de persil, tomate, poivron et encre de seiche nature.





Titre :

La couleur dans tous ses états.

PAUL



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Monet, les nénuphars.

C'est un paysage de nature qui m'évoque le silence que j'affectionne, le calme et le milieu aquatique.

Ingrédients :

Consommé de canard, feuilles de capucines et fleurs de jasmin.





Titre :

Mon mini jardin

RIDA



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau d'Hokusai. Il m'inspire car j'ai une fascination pour la culture Japonaise. J'y vois la pêche, le commerce et l'écume de la mer.

Ingrédients :

Gel chou rouge, cône de Daïkon, émulsion miso blanc.





Titre :

La journée d'un pêcheur.

STEVEN

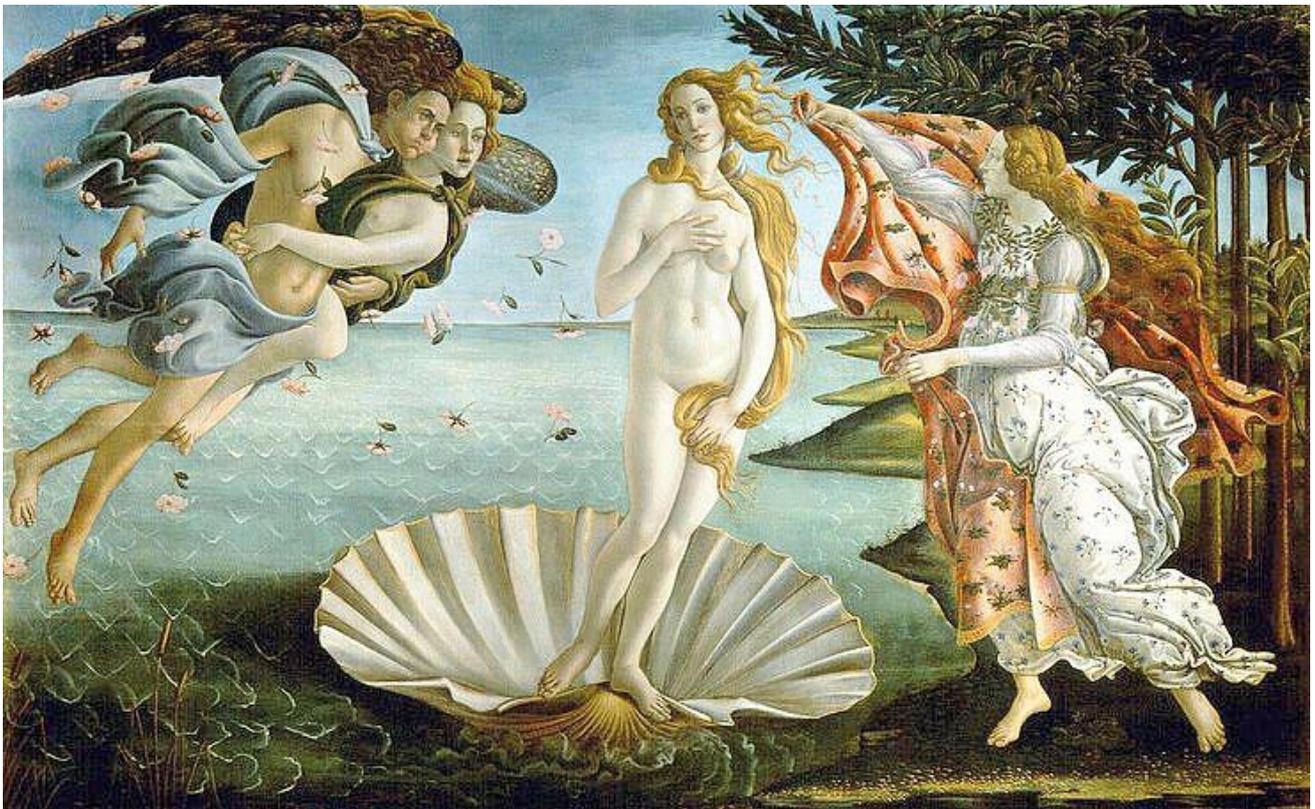


Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Botticelli. Cela m'inspire la mer, le vent, la nature et la beauté féminine de Vénus, sa chevelure dorée dans sa simple nudité.

Ingrédients :

Dashi à la spiruline, Saint Jacques, feuille d'or et shizo vert.





Titre :

Ma Vénus.

SUNNY



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Velasquez. Il représente une scène de vie quotidienne que j'ai connu avec ma grand-mère, je l'aidais à préparer, je suis ce jeune garçon dans l'image qui allait chercher les œufs à la basse cour, pour préparer les crêpes. Il m'inspire le partage que nous avons.

Ingrédients :

Œufs, lardons , tomates, oignons rouges et piments.





Titre:

Ma grand-mère nourricière.

THOMAS



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Monet.
Il m'inspire le calme que me procurait le jardin de mes grands parents, la nature, le printemps et le renouveau des fleurs.

Ingrédients :

Shizo, carottes sauvages, fleur de Jasmin ; pousses de petits pois, huile de noisettes.





Titre :

Le jardin de mes grands-parents.

VINOSHA



Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Cevallos. Mon intention était de moderniser la fraise de l'époque pour en faire celle d'aujourd'hui. J'aime la pâtisserie et je voulais y mettre de l'humour. Les craquelures des tableaux se retrouvent aussi sur l'assiette et montrent la fragilité de la vie.

Ingrédients :

Crème glacée à la vanille, insert de fraises, pousses de petits pois.





Titre :

Le secret de la fraise.

YASSINE

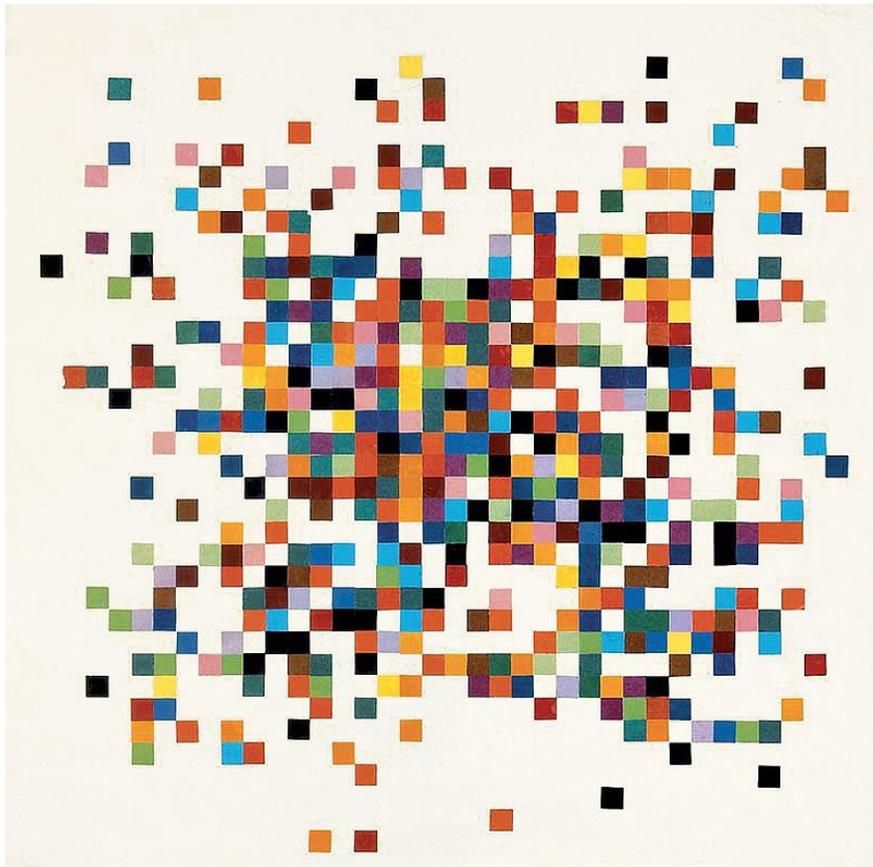


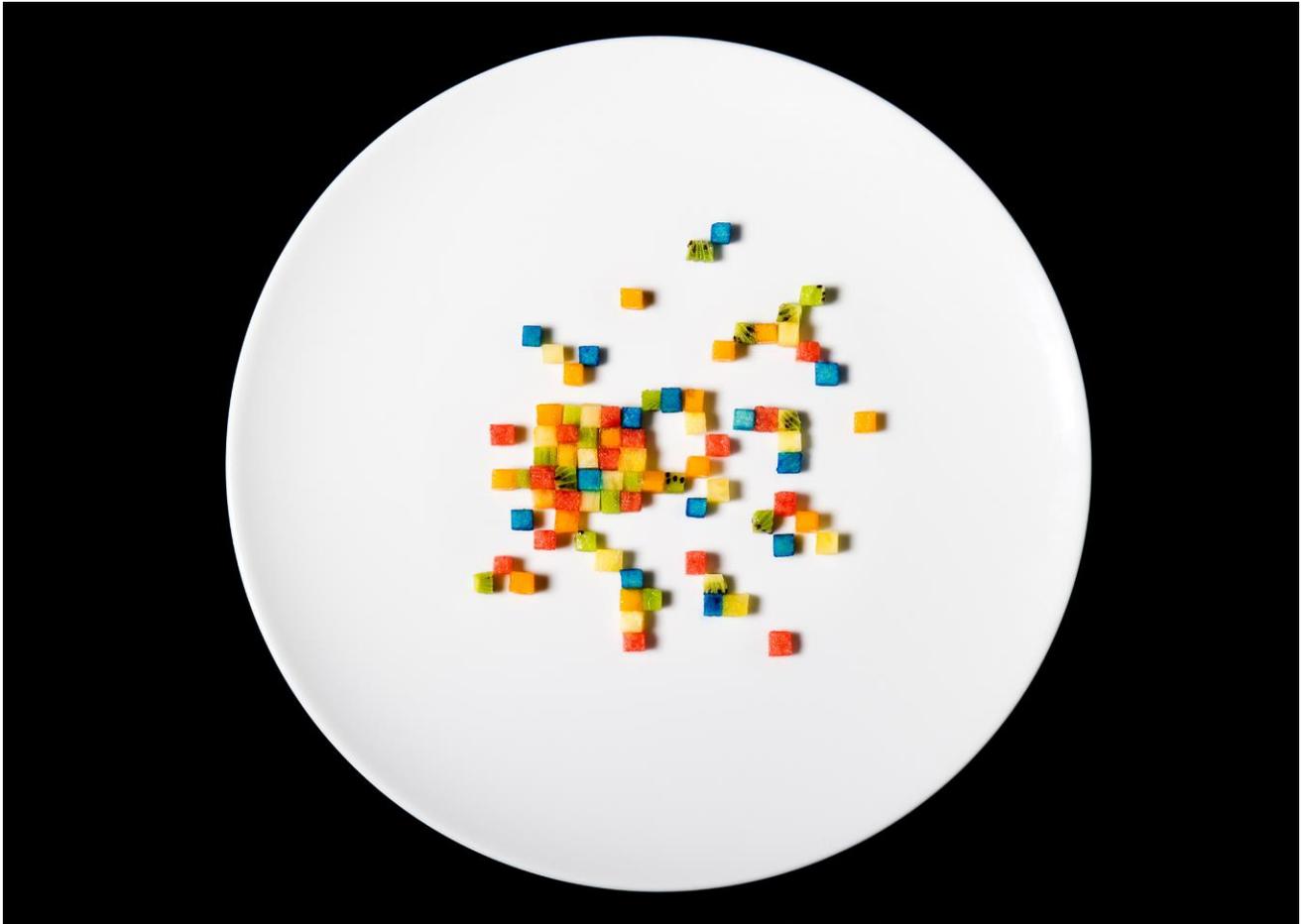
Mon intention :

J'ai voulu transposer dans mon assiette ce tableau de Kelly. Mon intention était de faire du Pixel Art. Cela m'évoque les jeux vidéos à l'ancienne quand j'avais dix ans et que mon frère jouait, je le regardais et l'enviais.

Ingrédients :

Pommes, kaki, pastèque, ananas et kiwi.





Titre :

Fruits TETRIS.



A son décès en 2009, Madame Kimiyo Foujita a légué les droits d'auteur de l'œuvre de son mari, Léonard Tsuguharu Foujita (1886-1968), à Apprentis d'Auteuil. Afin de rendre hommage à l'artiste et à sa femme, **la Fondation Foujita a vu le jour en 2011 sous l'égide de la Fondation d'Auteuil.**

Titulaire des droits moraux et patrimoniaux, la Fondation Foujita a pour mission de **valoriser et faire vivre l'œuvre de cette figure majeure de l'École de Paris pour maintenir un souvenir vivant autour de l'artiste.**

Les produits issus des droits d'auteur et des dons sont entièrement destinés à **développer des projets de pratiques artistiques et d'ouverture culturelle pour favoriser l'éducation, la formation et l'insertion des jeunes accompagnés par Apprentis d'Auteuil.**

S'ouvrir à l'art, c'est s'ouvrir à d'autres formes de pensées,

au monde, aux autres et à soi.

S'ouvrir à l'art, c'est découvrir de nouveaux modes d'expression

pour développer un talent et prendre conscience de sa capacité à réussir.

www.fondation-foujita.org



La Fondation d'entreprise Hermès a été créée en 2008 pour incarner **l'esprit philanthropique de la maison**. Elle exprime les **valeurs humanistes et citoyennes d'Hermès** et s'engage en faveur du bien commun. Sa mission est d'accompagner l'évolution des savoir-faire artisanaux et artistiques au XXI^e siècle et leur adaptabilité dans un monde qui se transforme rapidement.

Son programme H³ (Heart, Head, Hand) fait le lien entre la philanthropie de la maison et celle de ses collaborateurs. Cet appel à projets interne permet à ceux d'entre eux engagés dans une association de se porter candidats afin qu'elle soit aidée par la Fondation. Depuis 2013, H³ amplifie ainsi le dialogue entre Hermès et la société civile en y associant **les initiatives portées par ses propres équipes à travers le monde.**

A travers ce programme H³, **la Fondation d'entreprise Hermès s'est associée à la Fondation Foujita pour soutenir 3 projets regroupés autour du thème « L'expérience artistique pour sublimer les formations professionnelles » :**

- **« L'Art dans l'Assiette »** pour des jeunes en formation Bac Pro Cuisine du lycée hôtelier Sainte-Thérèse à Paris
- **« La culture Japonaise au cœur de la formation professionnelle »** pour des jeunes du lycée horticole et paysager Saint-Antoine à Marcoussis (Essonne)
- **« Secrets de fabrication »** pour des apprentis ébénistes et menuisiers du lycée professionnel Saint-Jean à Sannois et des jeunes en Bac Pro Artisanat et Métiers d'Art du lycée professionnel de la communication et des industries graphiques d'Osny (Val-d'Oise)

www.fondationentreprisehermes.org

« La détresse d'une part grandissante de la jeunesse est la plus grande injustice de notre époque. Pour beaucoup, les jeunes sont devenus un problème de société alors qu'ils devraient en être la plus grande richesse.

Acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. »

La confiance peut sauver l'avenir.



Fondation catholique reconnue d'utilité publique, Apprentis d'Auteuil accompagne aujourd'hui 27 000 jeunes et 5 500 familles en France métropolitaine et outre-mer.

www.apprentis-auteuil.org