

1er PRIX
JEUNE TALENT
DESIGN VÉGÉTAL

EnsAD

et

Fondation d'entreprise Le Delas

Partenariat

École
nationale
supérieure
des Arts
Décoratifs

FON
DA
TION
LE
DELAS

PRIX

JEUNE TALENT DESIGN VÉGÉTAL

Le Prix Jeune talent design végétal est issu d'un partenariat pédagogique étroit entre l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs et la Fondation d'entreprise Le Delas.

En 2014, les élèves de 3ème année du secteur Design objet ont été accueillis au Domaine de Toury (Nièvre). Cette propriété agricole de 60 ha, intégrée depuis quatre ans au groupe Le Delas, produit en plein champ des légumes et des fruits biologiques destinés aux chefs de cuisine.

Après une visite du domaine et une approche théorique de l'agrobiologie, les élèves se sont initiés aux différentes tâches du maraîchage : préparation du sol, semis, binage, désherbage, cueillette, conditionnement.

Une visite du marché de Rungis et de l'entreprise Le Delas a permis aux élèves d'analyser les différentes étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production des produits jusqu'à leur distribution.

Par ces actions, la Fondation d'entreprise Le Delas souhaite sensibiliser les élèves à la réalité et aux enjeux d'une production agricole raisonnée, aux exigences et contraintes de la gastronomie.

La Fondation d'entreprise Le Delas décerne le Prix Jeune talent design végétal : d'un montant de 2 000 euros, il distingue le projet d'un étudiant afin de soutenir le développement de son prototype.

FONDATION D'ENTREPRISE LE DELAS

LA GASTRONOMIE RENCONTRE LA CRÉATION CONTEMPORAINE

La Fondation d'entreprise Le Delas a pour but de promouvoir le rapprochement entre la gastronomie, la création artistique contemporaine et le monde du végétal.

La Fondation d'entreprise agit selon trois axes d'interventions :

• Art et Gastronomie

La Fondation d'entreprise Le Delas accueille des artistes en résidence au Domaine de Toury et expose les œuvres réalisées pour le site à cette occasion.

Elle reçoit des chefs de cuisine au Domaine de Toury et les invite à créer des plats inspirés par la production du Domaine, au plus près de l'esprit du lieu.

Elle organise des rencontres/débats entre des chefs et des artistes, dans le but d'échanger sur les enjeux et les processus de création respectifs.

• Création et Végétal

La Fondation d'entreprise Le Delas souhaite placer la nature au cœur du processus créatif artistique et gastronomique.

Pour encourager cette démarche, la Fondation décerne 3 prix :

> Le Prix Talent végétal culinaire décerné à l'issue d'un concours de cuisine végétale destiné aux professionnels.

> Le Prix Jeune talent végétal culinaire décerné à l'issue d'un concours de cuisine végétal réservé aux élèves des écoles de cuisine.

> Le Prix Jeune talent végétal artistique récompensant le projet d'un étudiant en école d'art.

• Innovation et science du végétal

La Fondation d'entreprise Le Delas encourage la recherche en agrobiologie en soutenant des organismes qui agissent dans ce domaine et en initiant des programmes propres à la Fondation.

Elle organise des conférences avec des chercheurs en biologie, agronomie, sciences sociales, paysagistes sur des sujets qui touchent à la production agricole durable et saine et à la défense du paysage naturel.

LE DELAS

Le Delas existe depuis plus de 40 ans. Sa réputation en matière d'excellence de produits alimentaires est établie depuis longtemps sur le marché de Rungis.

Ces dix dernières années, son Président, Antoine Boucomont, ancien élève d'AgroParisTech, a permis le développement de l'entreprise, fondé sur une recherche passionnée des meilleurs produits et un souci d'exigence au service de ses clients.

Cette réussite est portée en profondeur par des valeurs humaines chères à Le Delas : engagement, excellence, respect des hommes et de l'environnement, créativité.

www.ledelas.fr

LE DOMAINE DE TOURY

Le Domaine de Toury est une propriété agricole familiale de 60 ha située en Bourgogne entre la Loire et l'Allier. Intégré depuis 4 ans au groupe Le Delas, le Domaine de Toury produit des légumes et des fruits biologiques destinés aux chefs de cuisine. C'est aussi un lieu d'expérimentation en matière d'agrobiologie, de restauration de la biodiversité et du paysage.

www.domainedetoury.fr

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES ARTS DÉCORATIFS

Créée en 1766, l'**École nationale supérieure des Arts Décoratifs** est une grande école d'art et de design relevant du ministère de la Culture et de la Communication. Lieu de foisonnement intellectuel, créatif et artistique, ses maîtres mots sont : innovation, pluridisciplinarité, partenariat.

L'École accueille en moyenne 700 étudiants, français et étrangers, et propose dix secteurs de formation.

La formation se déroule sur 5 années avec une spécialisation dans l'un des 10 secteurs de formation offerts. Le diplôme de l'École est reconnu au grade de master.

Le laboratoire de Recherche de l'École (EnsadLab) offre, en outre, plusieurs programmes de recherche couvrant les champs des arts et du design.

L'École nationale supérieure des Arts Décoratifs est membre de l'Université de Recherche Paris Sciences & Lettres - PSL Research University.

Dans ce cadre, et en collaboration notamment avec l'École normale supérieure, l'École participe à la formation doctorale SACRe (Sciences, Arts, Création, Recherche) dont l'ambition est de rapprocher artistes, créateurs et scientifiques.

L'École s'est engagée dans l'innovation par la création de la Chaire Innovation & Savoir-faire soutenue par la fondation Bettencourt Schueller.

L'École est également membre de la Conférence des Grandes Écoles.

www.ensad.fr

LE SECTEUR DESIGN OBJET

Coordinateur : Patrick Renaud

La pédagogie du **secteur Design objet** intègre les différentes pratiques contemporaines du design : design industriel, mobilier pour l'habitat et la collectivité, design de services...

Elle favorise la recherche, la production, l'innovation, la prospective, la connaissance des processus de fabrication et des milieux de distribution.

L'élève est sensibilisé, pour le développement du projet, à prendre en compte une dimension humaniste, sociale, écologique et économique.

À partir de modules d'expérimentations de formes, de couleurs, de lumières, de structures et de matériaux, l'élève est initié aux caractéristiques et aux propriétés de l'objet (usage, fonction, signification, etc.).

Il réalise dans les ateliers de l'École des maquettes ou des prototypes en grandeur réelle. La problématique des projets courts et longs est définie régulièrement avec des partenaires à partir de programmes ou autour de thèmes de réflexion tels que habitat et manufactures, habitat et développement durable, société et services, ville et mobilité, objets communicants, innovation recherche et développement, etc.

Pour acquérir son autonomie, l'élève interroge des spécialistes et développe des Grands projets en partenariat avec des entreprises, des distributeurs ou des éditeurs.

Outre l'équipe pédagogique permanente, le secteur accueille chaque année des personnalités du design et de la création.

Le secteur bénéficie du soutien financier d'entreprises ou d'institutions partenaires de projets. Il participe également à des salons professionnels et des conférences.

Équipe pédagogique

Coordination du projet : Sophie Larger, designer
avec Alexandre Fougea, ingénieur matériau
et Martin de Bie, designer

L'ART DU GESTE

Plier, rouler, ébarber, casser, empiler, battre, manchonner, froisser...

Ces gestes, qui sont usuels en cuisine, ne sont-ils pas proches de ceux que pourraient utiliser l'artiste ou le designer pour créer et produire de nouvelles formes ?

Modalités de travail :

- workshop 2 jours : visite au Domaine de Toury et lancement du projet
- workshop 1 jour : analyse éthologique autour de gestuelles liées au métier de cuisinier (vidéo, dessins, animation).
- travail continu sur 5 semaines :

L'étudiant choisit un geste, l'analyse pour, ensuite, définir un axe de travail :

Axe 1 > Transformer : modifier le geste (et pourquoi pas ses outils).

Axe 2 > Transférer : transposer un geste pour l'appliquer à un ou plusieurs matériaux différents.

Axe 3 > Rendre visible : comment rendre perceptible une gestuelle éphémère ?

Rendu : dossier de synthèse + réalisation d'un prototype ou d'une maquette échelle 1, plans techniques, devis auprès des fabricants.





**Compte-rendu
réalisé par un groupe
d'étudiants à l'issue
de leur visite à Toury**



Domaine de Toury,
Fondation d'entreprise Le Delas.





« À Toury, la relation entre l'homme et la nature est importante.

On respecte le rythme des saisons, la stabilité des sols et des organismes vivants.

Ici, c'est plus bio que bio, une agriculture expérimentale ».

« Les jardiniers testent plusieurs variétés, sur des sols différents avec plus ou moins d'engrais vert (compost, buis, etc.) pour des résultats en cohérence avec les attentes des chefs ».

« La fondation d'entreprise qu'ils ont créée vise à rapprocher la créativité des designers artistes avec celle des chefs étoilés, sans oublier l'importance des savoirs-faire des producteurs ».





« Les **chefs** viennent créer leur carte dans notre potager ».



« Les **doryphores** bouffent les patates, alors on change d'endroit chaque année pour les duper ».





« La **permaculture**, c'est cultiver une parcelle en permanence pour ne pas laisser les mauvaises herbes l'envahir ».

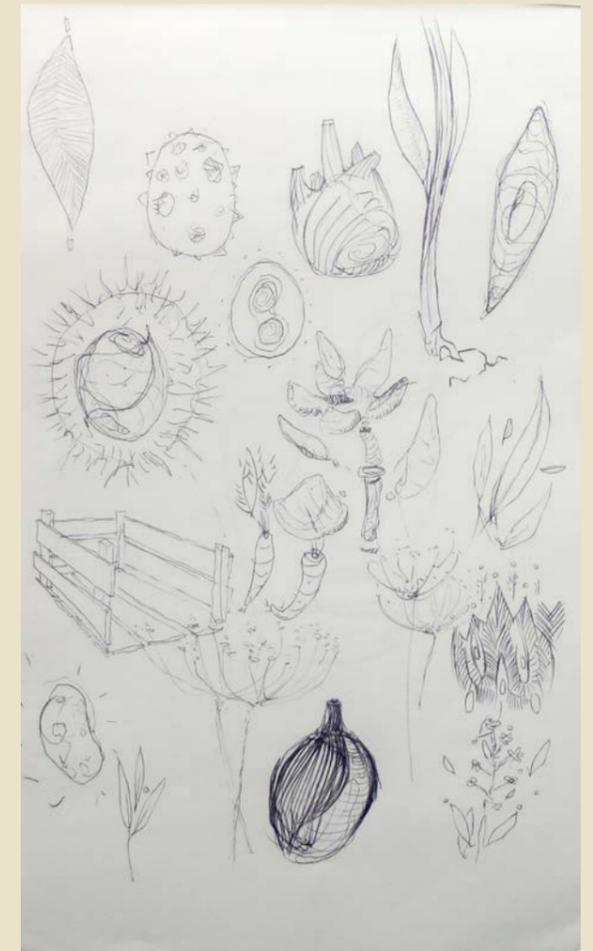


« L'**engrais vert** permet l'entretien de la structure vivante du sol ».





« L'image de l'aliment, c'est important ! »



De la plantation au conditionnement



semis



jeunes pousses



maturité



récolte



lavage



tri

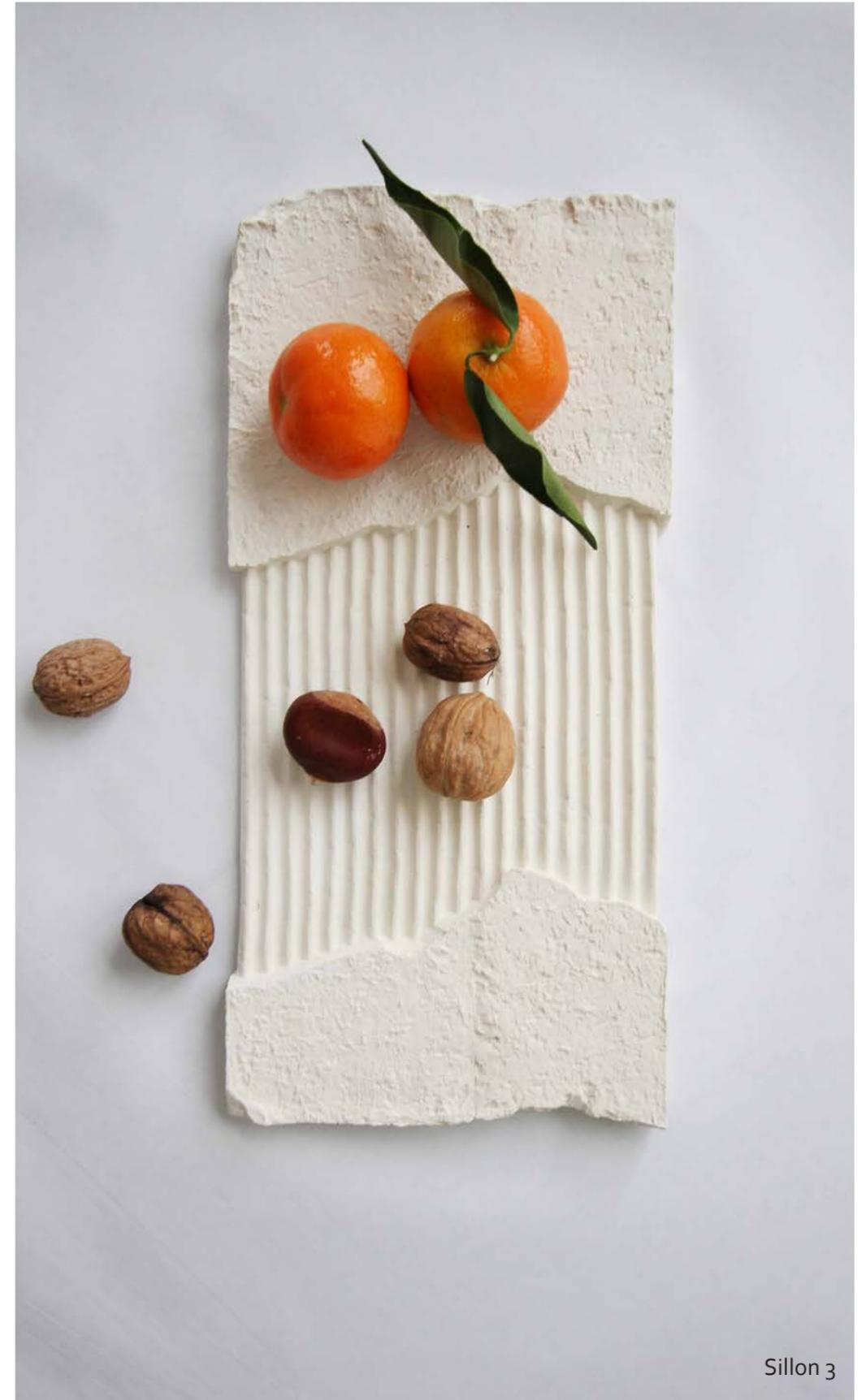


prêts à livrer

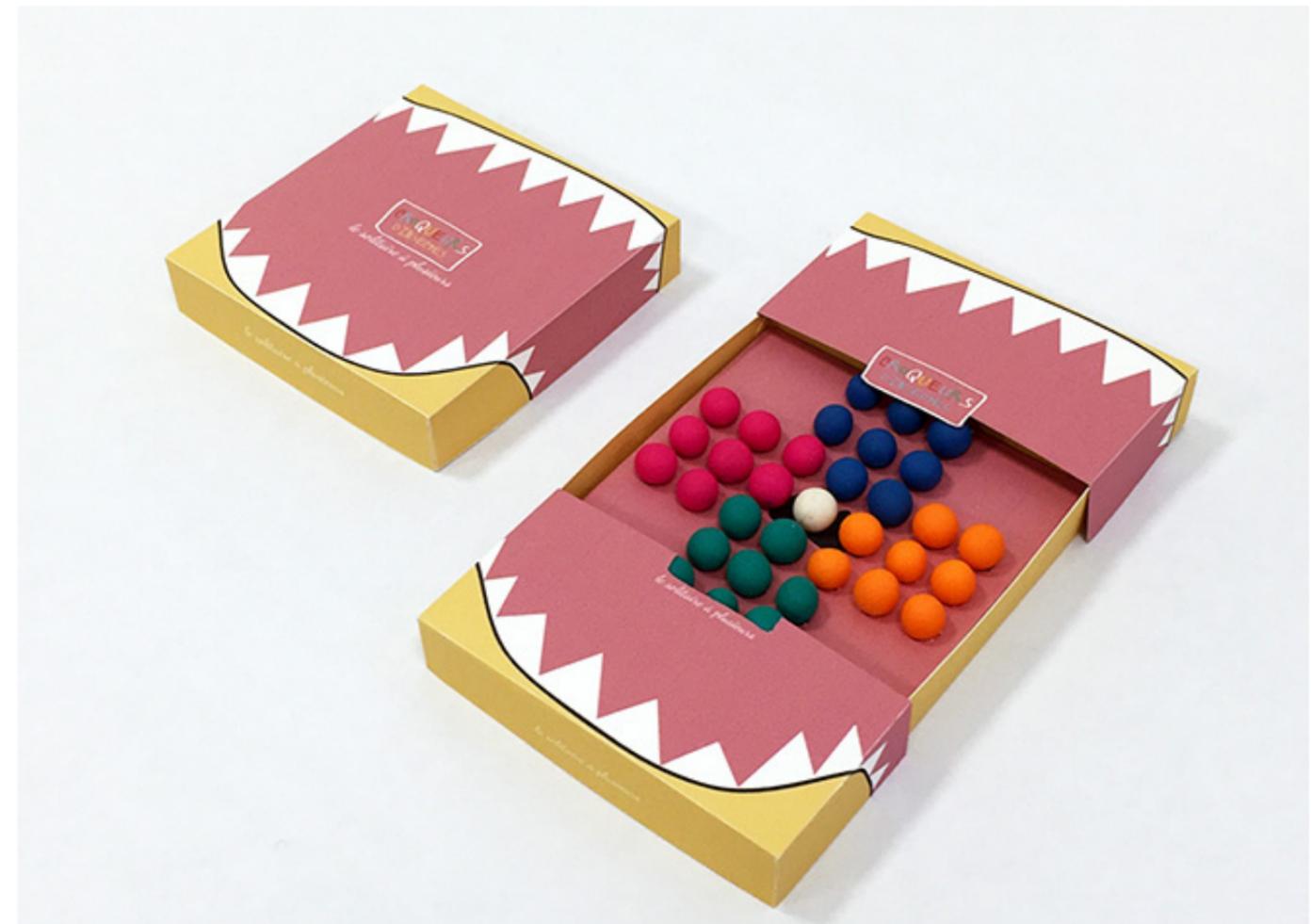
**Les projets réalisés
par les étudiants
de l'EnsAD**

NOM DU PROJET	Sillons
NOM DE L'ÉTUDIANT	Nicolas Verschave
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Hêtre + faïence
DIMENSIONS	Sillon 1 : 412 x 225 x 20 mm Sillon 2 : 270 x 270 x 20 mm Sillon 3 : 305 x 145 x 20 mm
TEXTE D'INTENTION	<p>Cette série de plateaux de présentation a été conçue à la suite d'une visite au Domaine de Toury.</p> <p>En référence aux qualités graphiques observées au sein du potager, les motifs de faïence jouent avec leur support de hêtre tout comme les champs participent au dessin d'un paysage.</p> <p>Ces plateaux portent ainsi en eux la marque d'un procédé de réalisation manuel et d'inspirations locales.</p>
BUDGET ESTIMATIF	<p>Fabrication d'une série composée de trois plateaux : 1 040 €</p> <p>Production de 10 séries : 6 670 €</p> <p>Production de 50 séries : 21 495 €</p> <p>Production de 100 séries : 40 750 €</p>





NOM DU PROJET	Insectes à croquer
NOM DE L'ÉTUDIANT	Florent Lenormand
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Cartons découpés et pliés + billes alimentaires d'insectes
DIMENSIONS	180 x 180 mm pour une boîte
TEXTE D'INTENTION	<p>En 2050, nous serons 9 milliards d'humains sur terre. La production agricole deviendra insuffisante pour nourrir la planète. Manger des insectes commence à être sérieusement envisagé dans les pays occidentaux.</p> <p>À travers la conception de kits pédagogiques, j'ai invité des enfants de 4 à 6 ans à découvrir des insectes comestibles pour leur faire prendre conscience de l'intérêt de modifier nos habitudes alimentaires.</p>
BUDGET ESTIMATIF	<p>Fabrication d'une série composée de trois boîtes : 18 € Production de 10 séries : 44 € Production de 50 séries : 340 € Production de 100 séries : 925 € Production de 1 000 séries : 7 028 €</p>



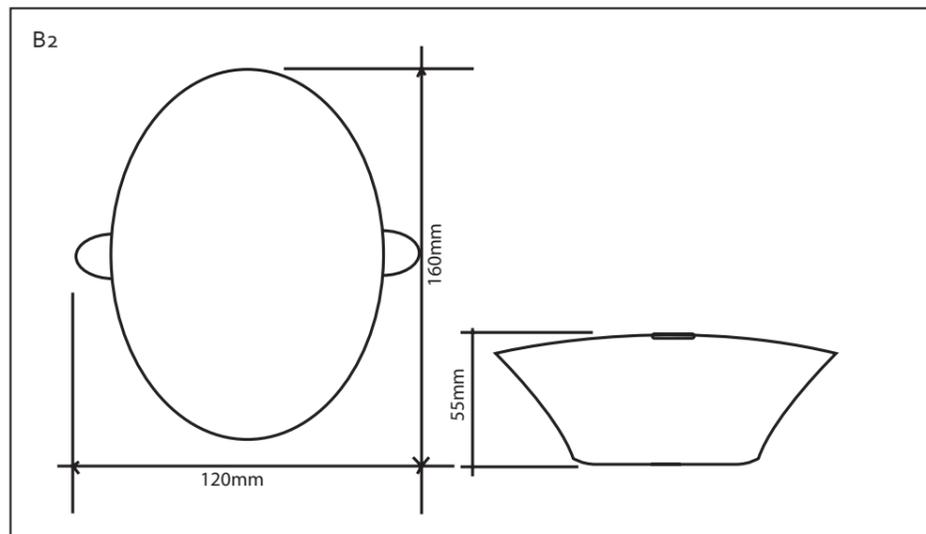
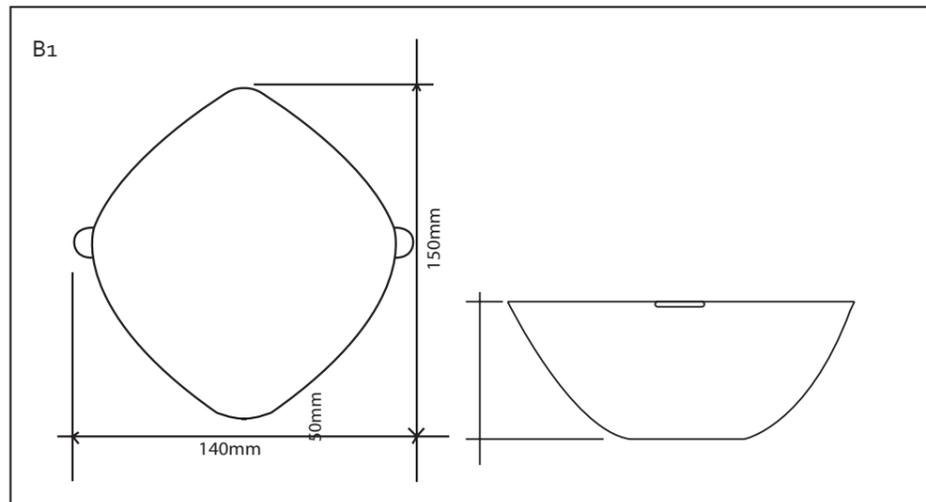


NOM DU PROJET	Fractions
NOM DE L'ÉTUDIANT	Caroline Chapon
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Plaques d'inox découpées
DIMENSIONS	Ø 100 mm
TEXTE D'INTENTION	<p>Recherches autour de la division à table. Le diviseur fractionnel est un objet poétique qui s'adapte aux situations incongrues. À positionner au centre d'un plat circulaire, il se décline de la sorte : « J'ai oublié une part », « Le patriarche », « Le prévoyant », « Le couple », « Le couple libre », « Le célibataire », « Le petit dernier », etc. Le diviseur fractionnel existe aussi dans une version « Politesse » qui permet à chacun de pondérer la « taille » de sa faim et de rechercher le plus juste des partages.</p>
BUDGET ESTIMATIF	<p>Production de 20 pièces : 290 € Production de 160 pièces : 1 088 €</p>





NOM DU PROJET	Bols
NOM DE L'ÉTUDIANT	Antoine Defour
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Céramique type grès
DIMENSIONS	B1 : 140 x 150 x 70 mm B2 : 120 x 160 x 55 mm
TEXTE D'INTENTION	Contenants ayant une forme adaptée à la prise en main. Parti pris esthétique de visage illustré en bas-relief sur la surface extérieure.
BUDGET ESTIMATIF	Production de 2 bols : 235 € Production de 10 bols : 955 €





NOM DU PROJET**Le Sarz****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Alice Renaud

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Tissu lin + baguettes de bambou + fil de coton

DIMENSIONS

540 x 260 mm (ouvert)

160 x 210 mm (fermé)

TEXTE D'INTENTION

Le sarz est un sac en lin permettant la cuisson de gâteaux en immersion dans l'eau bouillante.

Il s'inspire d'une recette traditionnelle bretonne, le kig ha farz, où une pâte de sarrasin est cuite dans une poche de tissu.

Ce projet est un travail de simplification du geste afin de créer une ouverture facile et complète du sac tout en gardant son étanchéité.

BUDGET ESTIMATIF

Fabrication d'un sac : 52 €

Production de 10 sacs : 170 €

Production de 50 séries : 810 €





NOM DU PROJET	À contre forme
NOM DE L'ÉTUDIANT	Aurélie Rolland
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Faïence émaillée blanc brillant
DIMENSIONS	Ø 260 mm

TEXTE D'INTENTION

La cuisine a le pouvoir de s'adresser à tous nos sens. Rien n'est plat dans un mets, chaque bouchée apporte une nouvelle tonalité, de nouvelles sensations, tout est relief... À *Contre Forme* est une assiette en céramique offrant un paysage de creux et de pleins pour sublimer un plat et ajouter une dimension visuelle à celle explorée dans notre palais.

BUDGET ESTIMATIF

Fabrication d'une assiette : 30 €
Production de 10 assiettes : 300 €
Production de 30 assiettes : 900 €



NOM DU PROJET**Pinces****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Romain Marty

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Inox 304L + chêne

DIMENSIONS

Pince friture > 300 x 35 mm

Pince dressage > 230 x 10 mm

Pince cuisson > 280 x 30 mm

Pince dégustation > 200 x 28 mm

TEXTE D'INTENTION

L'une des caractéristiques de la cuisine, à mes yeux, est d'être intimement liée à notre culture, nos usages mais elle est tout aussi capable de voyager et de dépasser les frontières géographiques pour s'inspirer des pratiques, des coutumes d'autres pays.

J'ai décidé de travailler sur le principe des baguettes asiatiques qui sont à la fois les ustensiles et les couverts : avec cette série de pinces, le geste d'une autre culture se trouve occidentalisé à travers ma vision du design.

BUDGET ESTIMATIF

Fabrication d'un kit complet avec housse en cuir : 680 €

Production de 50 kits : 2 045 €

Production de 100 kits : 4 750 €





NOM DU PROJET

La mécanique des roches

NOM DE L'ÉTUDIANT

Sophia Taillet

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Céramique

DIMENSIONS

Récipient 1 : 250 x 250 x 100 mm

Récipient 2 : 200 x 170 x 120 mm

Récipient 3 : 120 x 140 x 60 mm

TEXTE D'INTENTION

Composition de récipients en céramique qui évoquent un paysage organique.

L'utilisateur est libre de créer sa propre composition, son propre tableau en jouant avec le vide du récipient et le plein de sa contre-forme rugueuse.

Le concept est de pouvoir exploiter l'objet dans sa globalité, autant sa partie creuse, fonctionnelle, que son enveloppe qui transporte l'utilisateur dans un univers minéral.

BUDGET ESTIMATIF

Fabrication d'une série composée

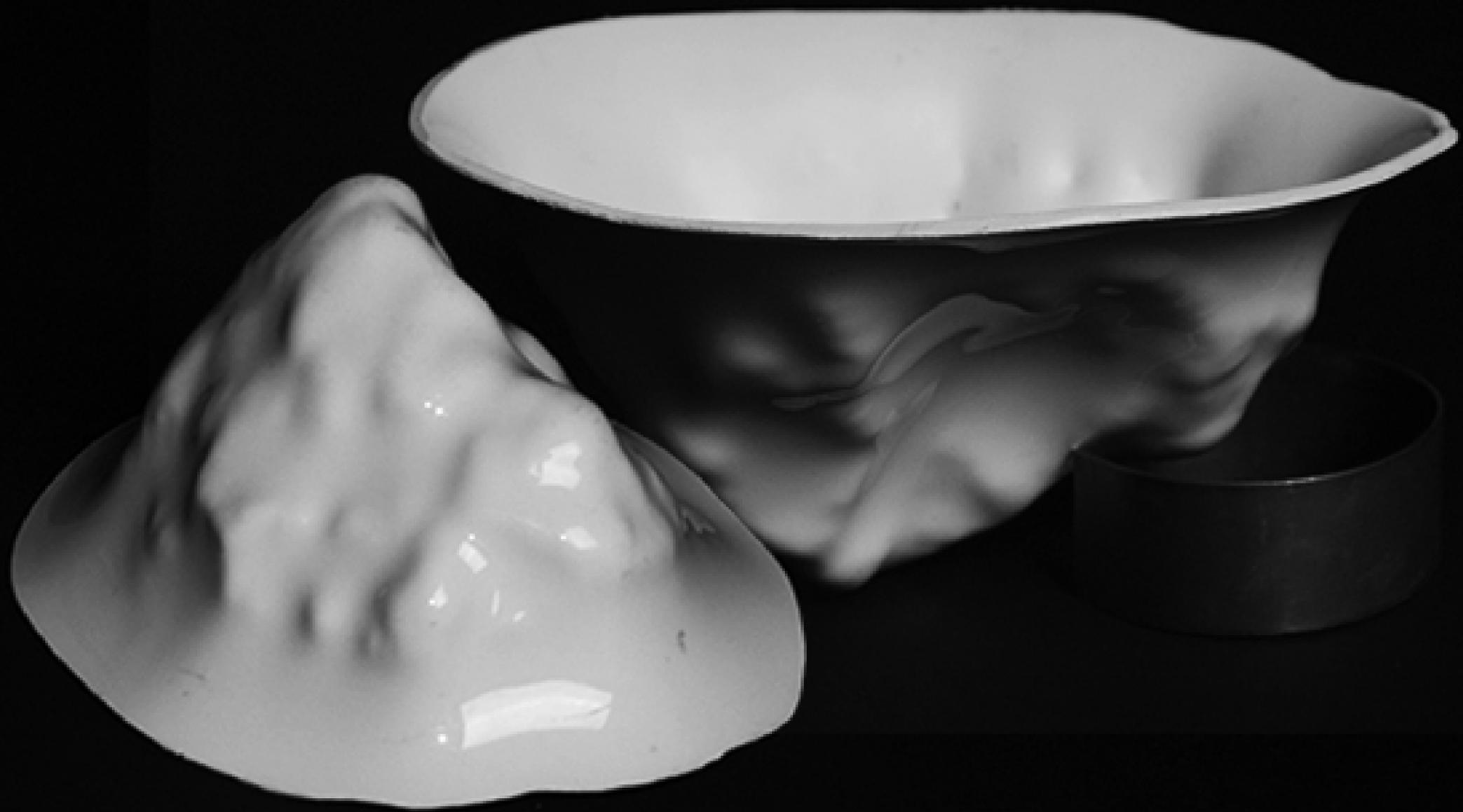
de trois bols : 120 €

Production de 10 séries : 1 200 €

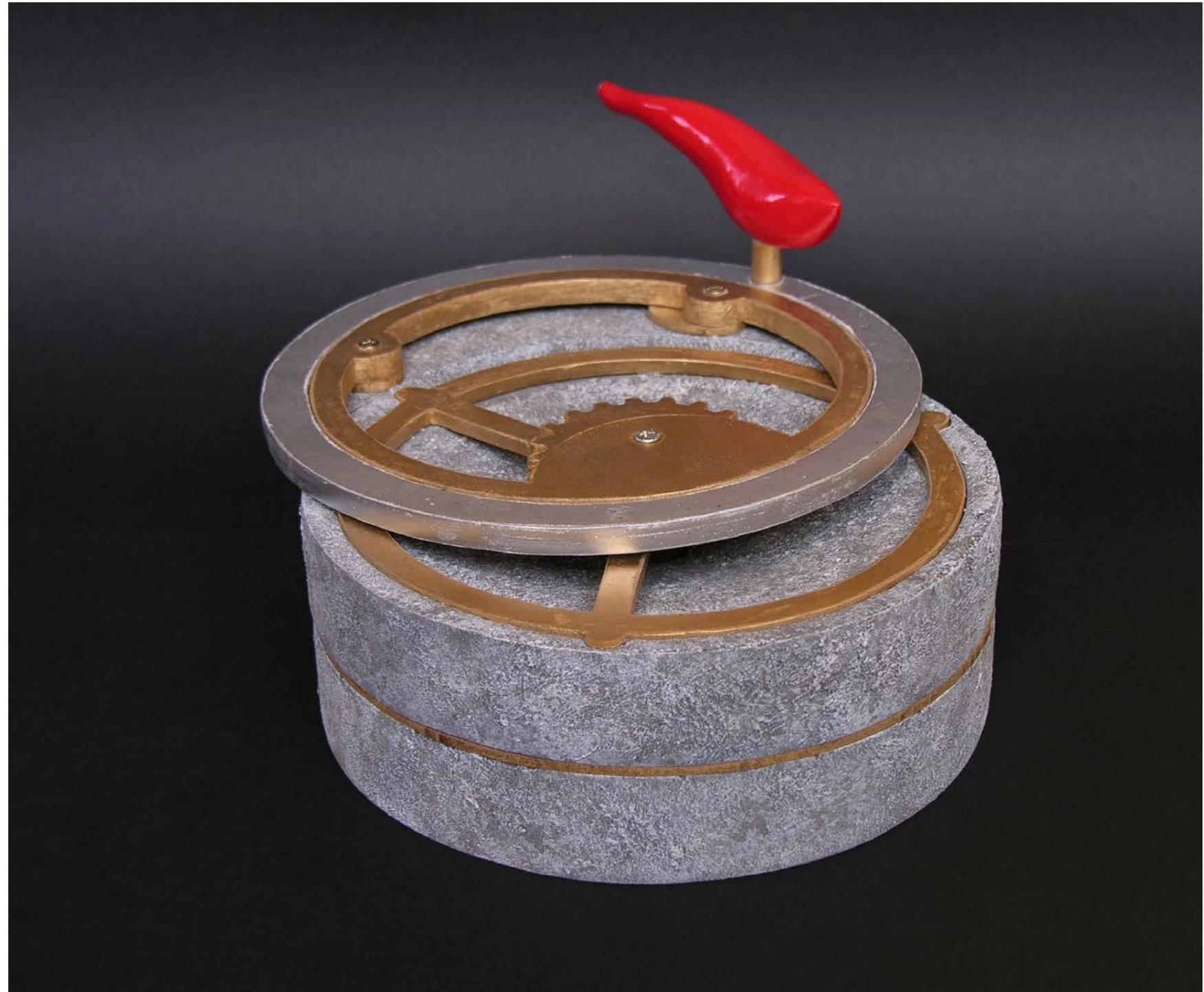
Production de 50 séries : 5 850 €

Production de 100 séries : 8 600 €





NOM DU PROJET	Moulin à farine
NOM DE L'ÉTUDIANT	Auguste Hazemann
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Grès, laiton, inox, céramique.
DIMENSIONS	240 x 200 x 140 mm
TEXTE D'INTENTION	Sans ambition de quantité, la pierre moule délicatement le grain qui conserve toutes ses qualités diététiques et gustatives marquant la différence avec la farine industrielle. De plus, l'utilisateur a une vue sur la qualité d'origine du grain et sa provenance.
BUDGET ESTIMATIF	Production de 1 moulin: 5 030 € Production de 10 moulins : 16 250 €



NOM DU PROJET

Ouston

NOM DE L'ÉTUDIANT

Florian Dezileau + Constant Clesse

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Inox + laiton

DIMENSIONS

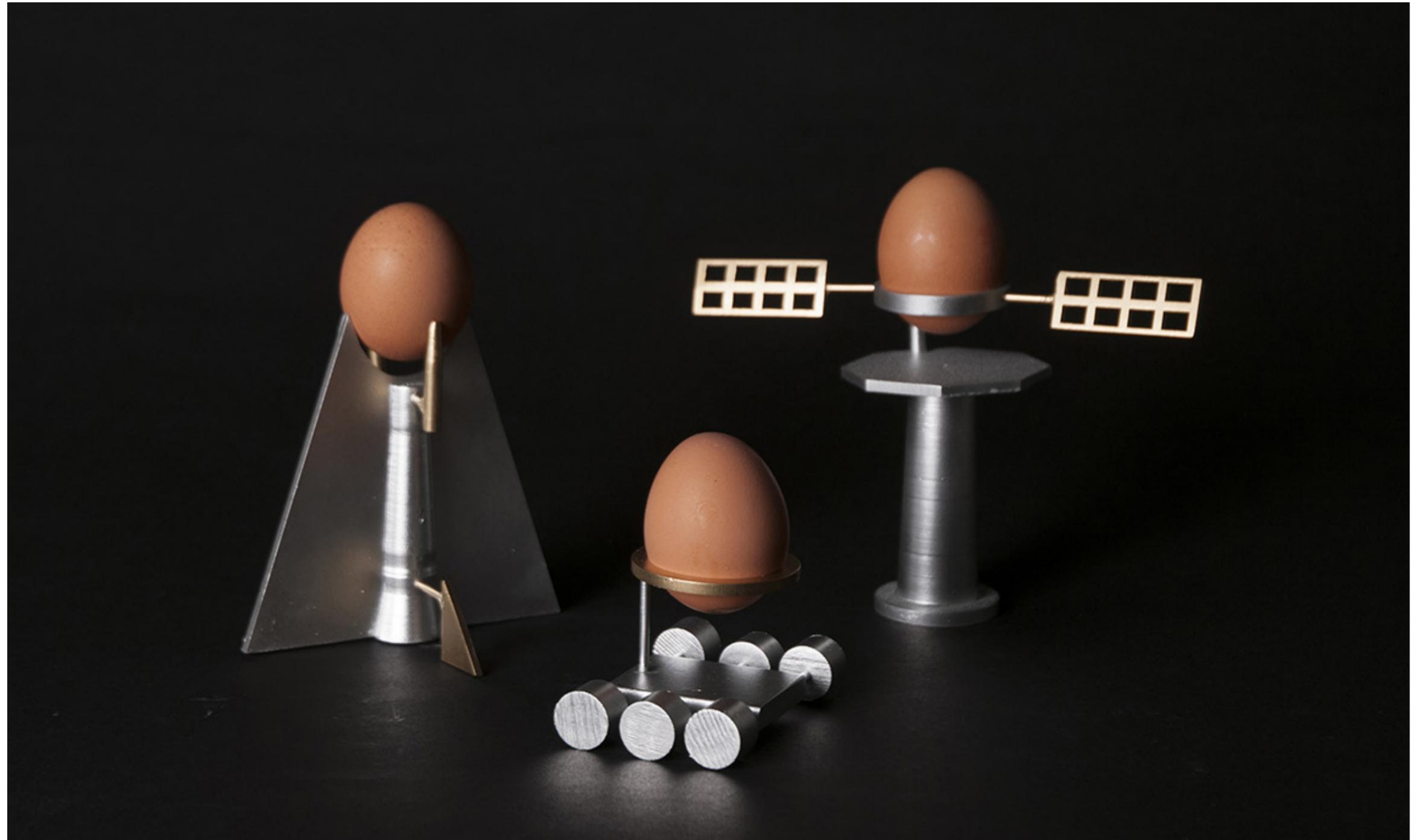
C₁ : 60 x 90 x 50 mm

C₂ : 120 x 115 x 110 mm

C₃ : 50 x 125 x 185 mm

TEXTE D'INTENTION

Kit de trois coquetiers inspirés des engins spatiaux, à monter soi-même pendant le temps d'une cuisson, destiné aux adultes.



NOM DU PROJET	Dessous-de-plat
NOM DE L'ÉTUDIANT	Matthieu Scherrer
DESCRIPTIF MATÉRIAUX	Silicone
DIMENSIONS	150 x 300 x 15 mm
TEXTE D'INTENTION	Pour cet objet, je me suis inspiré des projections de Fischer (représentations moléculaires). J'ai travaillé sur des formes très géométriques à étages. Le silicone assure à l'objet sa fonction et permet une industrialisation aisée.
BUDGET ESTIMATIF	Réalisation dans les ateliers de l'EnsAD. Fabrication moule : 100 € Tirage : 15 €/pièce



NOM DU PROJET

Chapeau

NOM DE L'ÉTUDIANT

Anne Perier

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Tôle inox roulée soudée + céramique

DIMENSIONS

105 x 105 x 130 mm

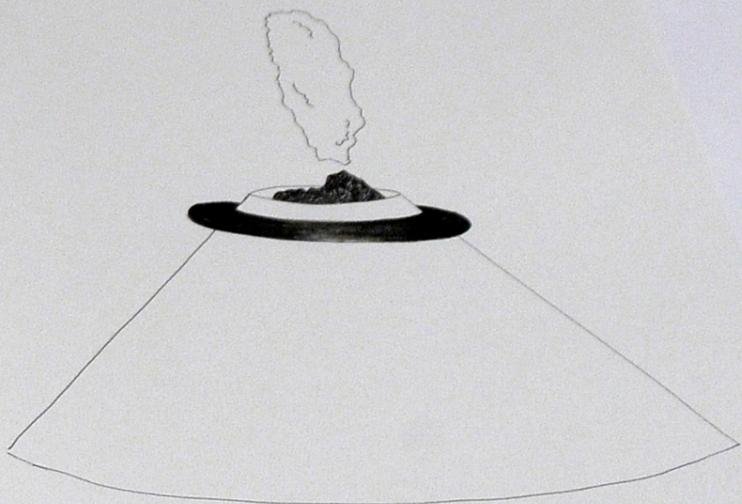
200 x 200 x 190 mm

220 x 220 x 140 mm

TEXTE D'INTENTION

Ce projet s'inspire du rituel du décrochage des plats dans les grands restaurants. Chaque cloche révèle un aspect sensoriel (goût, odorat et vue) afin d'attiser notre curiosité et notre désir.







Directeur de la publication
Marc Partouche

Conception graphique
Sophie Larger

Relecture et corrections
Service des éditions

Crédits photographiques
DR

Achévé d'imprimer en mai 2015

Contacts

École nationale supérieure des Arts Décoratifs (EnsAD), Paris

31, rue d'Ulm

75240 Paris cedex 05

+ 33 (0)1 42 34 97 00

www.ensad.fr

Facebook

www.facebook.com/Ensad/75

Twitter

Ecole-ArtsDeco

Fondation d'entreprise Le Delas

1, avenue de Normandie

94150 Rungis

+ 33 (0)6 07 49 12 46

www.domainedetoury.fr

www.ledelas.fr

laureboucomont@fondationledelas.com

