



PRIX  
JEUNE TALENT VÉGÉTAL  
DESIGN ET GASTRONOMIE

Partenariat EnsAD, Ferrandi, Fondation d'entreprise Le Delas

PRIX  
JEUNE TALENT VÉGÉTAL  
DESIGN ET GASTRONOMIE

Partenariat EnsAD, Ferrandi , Fondation d'entreprise Le Delas



Nicolas Vershaeve,  
lauréat 2015

## PRIX JEUNE TALENT VÉGÉTAL DESIGN ET GASTRONOMIE

Le Prix Jeune talent végétal design et gastronomie est issu d'un partenariat pédagogique étroit entre l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs - Paris (EnsAD), Ferrandi l'École française de gastronomie et la Fondation d'entreprise Le Delas. Ce prix est l'aboutissement d'un travail sur le thème de la conserve de fruits et légumes. Les élèves des deux écoles ont travaillé ensemble durant le premier trimestre pour proposer des projets qui associent une recette à un contenant.

Afin d'introduire le sujet, les élèves de 3<sup>ème</sup> année de l'EnsAD du secteur Design objet et les élèves de 2<sup>ème</sup> année de Ferrandi l'École française de gastronomie ont été accueillis au Domaine de Toury (Nièvre) en septembre 2016.

Cette propriété agricole de 60 ha, intégrée depuis six 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. Ils ont aussi entamé une première réflexion sur les différents modes de conservation.

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 végétal design et gastronomie depuis 2015.

# 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 le croisement entre art et gastronomie, la Fondation décerne cette année le Prix Jeune talent végétal qui récompense un projet issu de la collaboration entre des élèves de Ferrandi et de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs.

### • 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, des 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.

## LE DOMAINE DE TOURY (Nièvre)

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.

# L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES ARTS DÉCORATIFS - PARIS (ENSAD)

---

L'École nationale supérieure des Arts Décoratifs - Paris (EnsAD) est une école relevant du ministère de la Culture et de la Communication qui couvre tous les champs de la création (art, design, média). L'École accueille en moyenne 700 étudiants, français et étrangers. La formation se déroule sur cinq ans, avec une spécialisation au choix : Architecture intérieure, Art-Espace, Cinéma d'animation, Design graphique, Design objet, Design textile et matière, Design vêtement, Image imprimée, Photo/Vidéo, Scénographie.

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'EnsAD est membre de l'Université de Recherche Paris Sciences & Lettres – PSL Research University.

Dans ce cadre et en association, notamment, avec l'École normale supérieure, l'École participe à la formation doctorale SACRe 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 et de la Chaire d'écoconception « EC-AD » avec Nespresso.

Depuis un an, l'EnsAD s'est engagée également dans de nouveaux projets pédagogiques d'envergure — ouverture de la Grande École de Mode et Matière/Fashion School by PSL, inauguration d'une sixième année professionnalisante, large programme international — bi-diplôme avec la Bunka Gakuen University de Tokyo, création d'une école soeur en Afrique, responsabilité du volet design de l'Université Euro-méditerranéenne de Fès, ouverture du master « Management des arts et du design » en partenariat avec la Chine, etc.

De même, une réflexion de fond est engagée pour permettre l'accès de l'École à des étudiants d'origines sociales, culturelles et géographiques plus ouvertes.

# LE SECTEUR DESIGN OBJET

---

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

# FERRANDI, L'ÉCOLE FRANÇAISE DE LA GASTRONOMIE

---



Créée en 1920 par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de la région Paris Ile-de-France, Ferrandi Paris dispose d'une offre de formation unique en gastronomie et hospitality management, du CAP au Bac + 5, en passant par les formations continues : stages de perfectionnement, de reconversion, programmes internationaux.

Installée sur trois sites à Paris, Jouy-en-Josas et Bordeaux (grâce à une alliance avec Bordeaux École supérieure de la table, école de la CCI de Bordeaux), l'institution propose à tous ses apprenants une même philosophie : celle du travail et de l'exigence comme passages obligés vers l'excellence.

Maîtrise du geste, pratique en situation réelle, acquisition d'une posture managériale et d'entrepreneur, incitation à la créativité, la pédagogie Ferrandi Paris propose un accès à une expertise technique unique en son genre.



Une immersion de deux jours  
au Domaine de Toury a permis  
aux élèves de faire connaissance,  
de partager leurs passions et  
de se confronter à la réalité...

## Le maraîchage











Le dîner









## Les projets

**NOM DU PROJET****Intenses de champignons****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Antoine Pintout - EnsAD  
Marie Wodecki - Ferrandi  
Mathias Luc - Ferrandi  
Paul Ahfat - Ferrandi

**BRIEF**

Légumes entiers destinés à la production.

**RECETTE**

Champignons tournés dans leur concentré.

**TEXTE D'INTENTION**

La collection regroupe quatre préparations à base de champignon : des champignons tournés à la main, une crème de champignon, un hachis de champignon et un concentré.

La collection se compose de trois flacons. Conçus pour une utilisation en cuisine, ces flacons sont stables, à la fois à la verticale et à l'horizontale, transparents; ils mettent en valeur les produits et permettent une reconnaissance instantanée du contenu.

Les champignons tournés sont disposés dans un panier lié au bouchon qui se retire comme un tiroir.

L'idée est d'induire une gestuelle adaptée à la fragilité du produit.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Verre et polypropylène.

**DIMENSIONS**

300 x 130 x 70 mm





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

Garance Cabrit - EnsAD  
 Camille Awazu - Ferrandi  
 Pierre Van Wynsberghe - Ferrandi  
 Ketty Bergouignan - Ferrandi

**BRIEF**

Légumes mixés destinés à la production.

**RECETTE**

Pétales de tomates, saupoudrés de pimenton de la Vera dans un jus de tomate réduit parfumé à l'ail, au thym et au laurier.

**TEXTE D'INTENTION**

La saison est courte, les tomates sont précieuses autant qu'elles sont savoureuses. Le contenant invite le cuisinier à disposer les pétales, rangés les uns à côté des autres, comme dans un herbier.

La conserve est ensuite scellée par un joint de paraffine.

Dans ce projet, je voulais que la conserve rentre dans le langage de la cuisine comme un outil, un ustensile au service des cuisiniers. Facilement empilable, pratique à ranger, l'herbier se situe entre le contenant et le plateau.

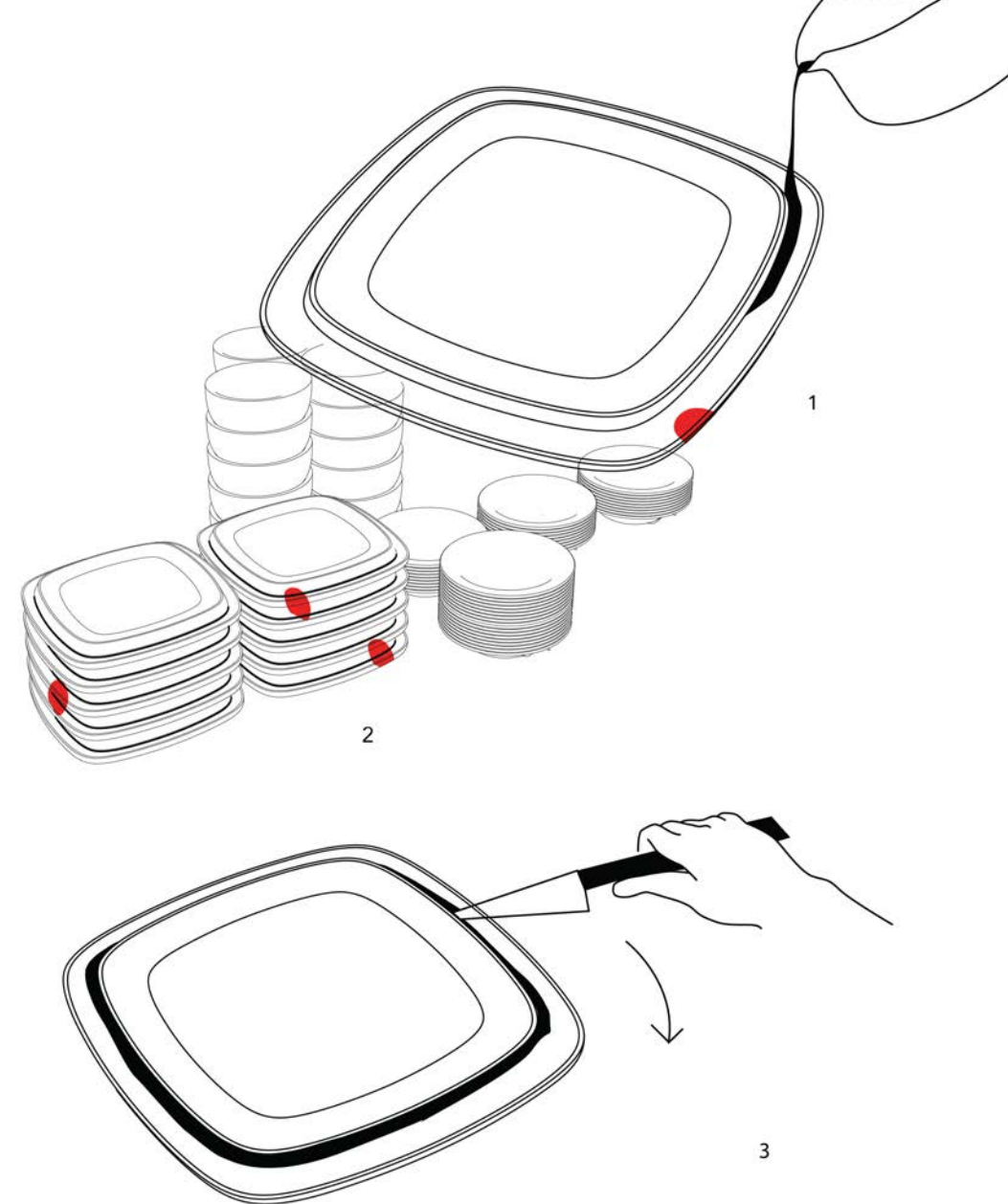
D'une forme basse et évasée, il initie déjà à la présentation d'assiette.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Contenant céramique, couvercle en verre, joint en paraffine.

**DIMENSIONS**

Contenant: 200 x 200 x 50 mm  
 Couvercle: 180 x 180 x 10 mm



1. jointure avec la paraffine

2. en attente

3. ouverture après conservation

<b>NOM DU PROJET</b>	<b>Sillons</b>
<b>NOM DE L'ÉTUDIANT</b>	Jodie Bécard - EnsAD <i>Arthur Da Costa Adao- Ferrandi</i> <i>Julia Salz - Ferrandi</i> <i>Louise Pottier - Ferrandi</i>
<b>BRIEF</b>	Condiments à destination client
<b>RECETTE</b>	Trois condiments pour la préparation du tartare en salle : un ketchup, un pickle et une gelée de cornichon.
<b>TEXTE D'INTENTION</b>	Le client ouvre le couvercle et voit apparaître le choix de trois condiments préparé par le chef. À l'aide d'une cuillère adaptée, guidé par la forme, l'utilisateur va pouvoir choisir la quantité de chaque condiment souhaitée et faire son propre mélange. L'objet est élégant et fin.
<b>DESCRIPTIF MATÉRIAUX</b>	Porcelaine et plastique alimentaire.
<b>DIMENSIONS</b>	182,5 x 80 x 32,83 mm



**NOM DU PROJET**

**Open**

**NOM DE L'ÉTUDIANT**

Justine Garric - EnsAD  
Jean Benistant - Ferrandi  
Raphaëlle Bathelier - Ferrandi

**BRIEF**

Fruits entiers destinés à la production.

**RECETTE**

Gelée de châtaigne dans son jus de volaille et champignon.

**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.

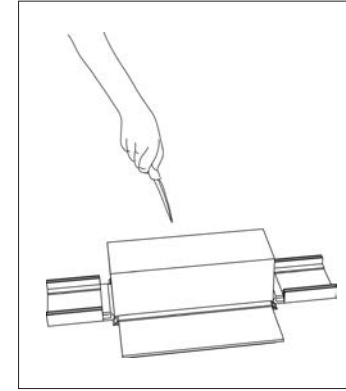
**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Verre, acier inoxydable.

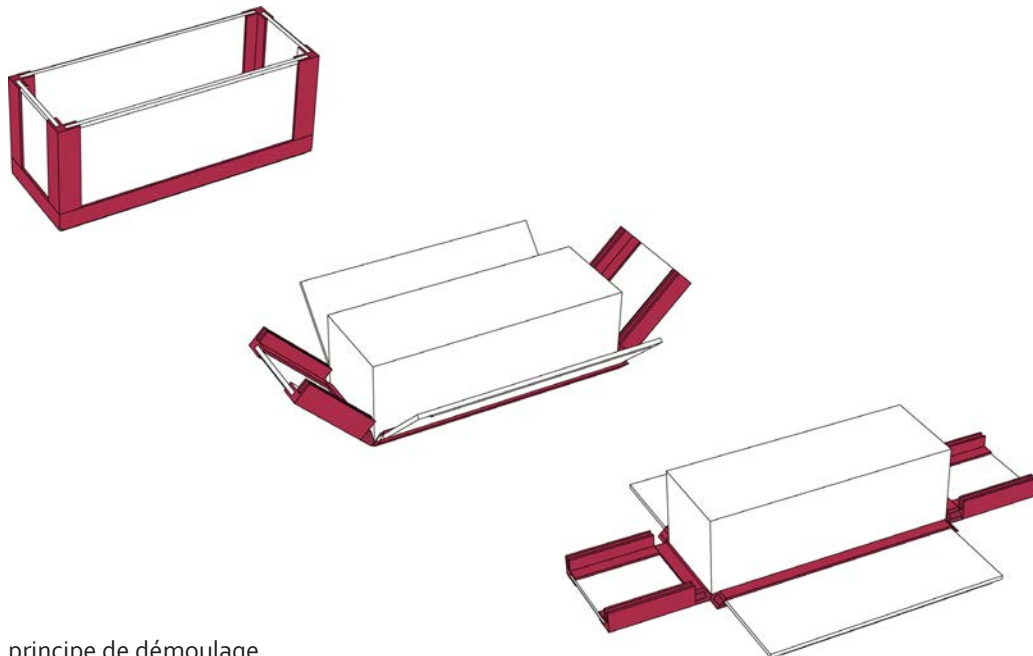
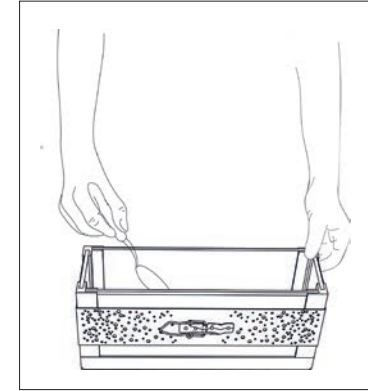
**DIMENSIONS**

400 x 120 x 140 mm

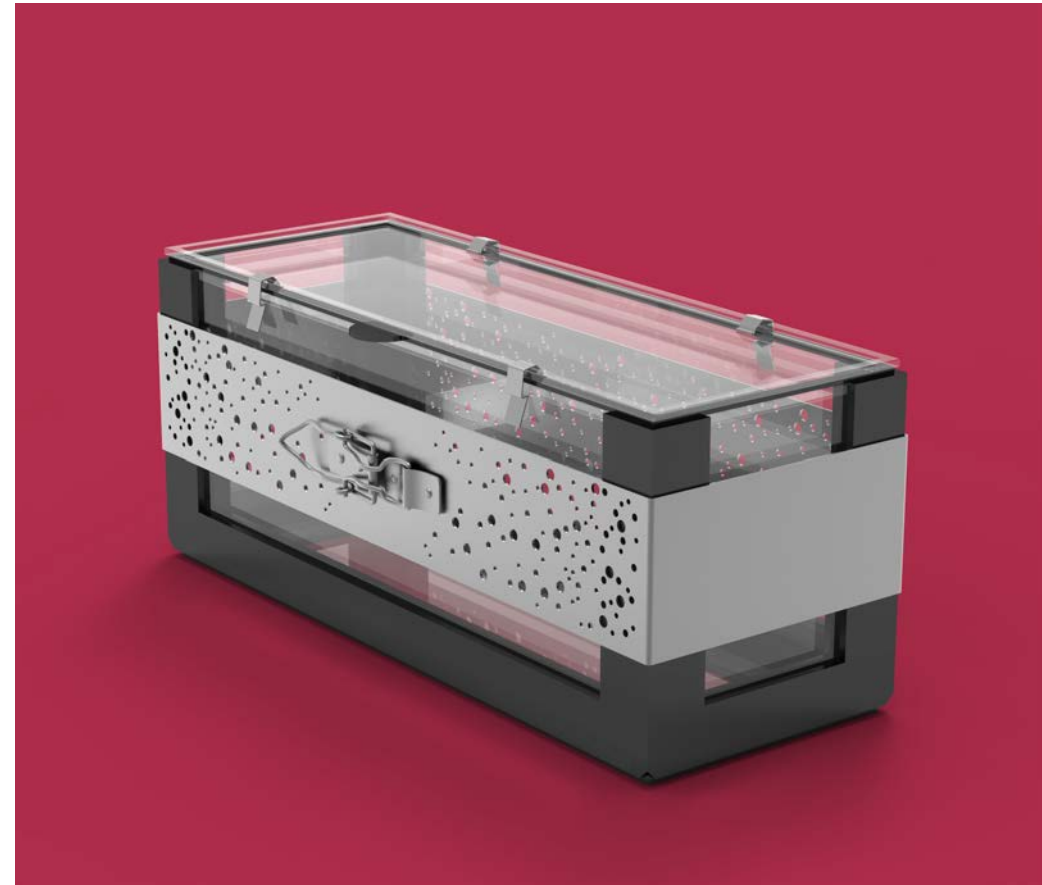
service froid



service chaud



principe de démoulage



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

Simon Chaouat - EnsAD  
Jules Collas - Ferrandi  
Alice Deneche- Ferrandi  
Maxime Guyon- Ferrandi

**BRIEF**

Des tartinables pour le client.

**RECETTE**

Pâte à tartiner et noisettes concassées.

**TEXTE D'INTENTION**

S'inspirant des codes du service au guéridon fondés sur le spectacle et la gestuelle, ces deux objets énigmatiques mettent le geste du maître d'hôtel en valeur et créent une véritable mise en scène du dessert.

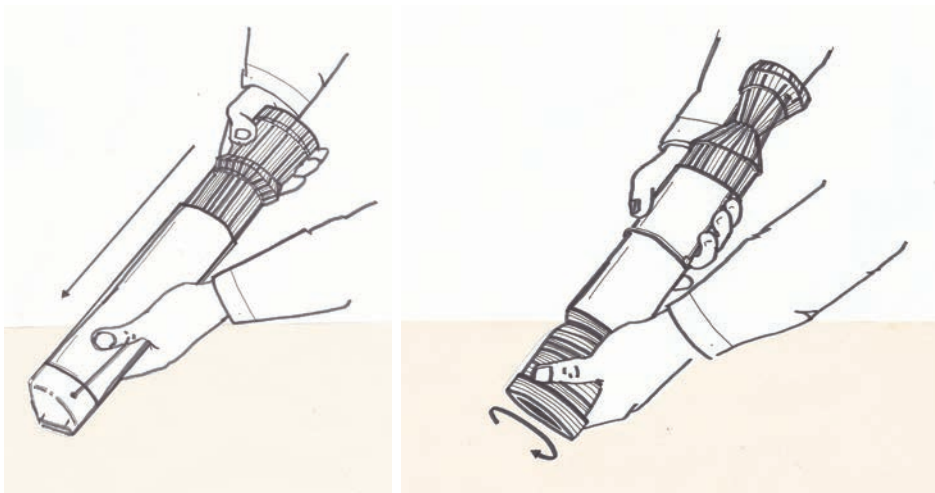
Ce dispositif de service en salle se compose d'un « régaleur » permettant de déposer une pâte de noisette et une ganache chocolat et d'un « exhausteur » qui concasse des noisettes caramélisées sur la préparation.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Bois (frêne et hêtre), acier inoxydable et céramique.

**DIMENSIONS**

Ø30 x 600 mm



**NOM DU PROJET****Ptit Dej'****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Souleimen Midouini - EnsAD  
Damien Guillemconso - Ferrandi  
Lucas Pipard - Ferrandi

**BRIEF**

Consommables à destination du client.

**RECETTE**

Petit-déjeuner à transporter se compose d'une crème de café, d'un smoothie mangue mandarine, de boules de muesli et d'un rocher coco.

**TEXTE D'INTENTION**

Le moment du « ptit dej' » est l'occasion de prendre un moment pour soi avant de commencer sa journée.

Le contenant est destiné à être transporté facilement et permet une dégustation dans des conditions de déplacement.

Ce petit-déjeuner revisité sous l'angle gastronomique permettra peut-être aux personnes ne mangeant pas le matin de redécouvrir les plaisirs et les bienfaits du repas matinal.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Tetra recart, PTE, carton.

**DIMENSIONS**

Ø90 x 150 mm



**NOM DU PROJET**

Cell

**NOM DE L'ÉTUDIANT**

Talita Otovic - EnsAD  
Antoine Rouillac - Ferrandi  
Samuel Sebbag - Ferrandi  
Seraphin Lescanne - Ferrandi  
Felix Jung - Ferrandi

**BRIEF**

Condiments à destination du client.

**RECETTE**

Barbecue, ketchup de potimarron, pesto de basilic, sauce au parmesan, sauce au curry, gelée de piment.

**TEXTE D'INTENTION**

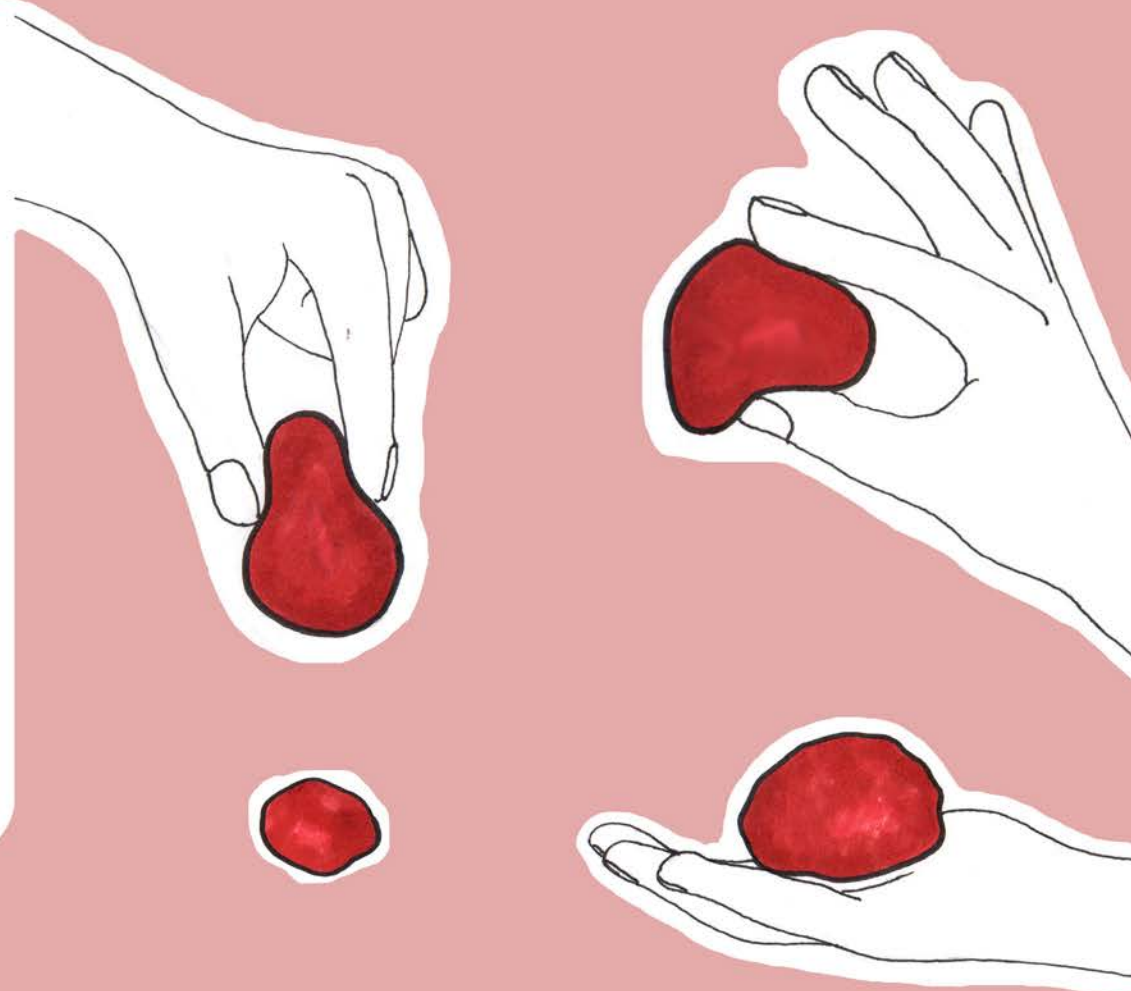
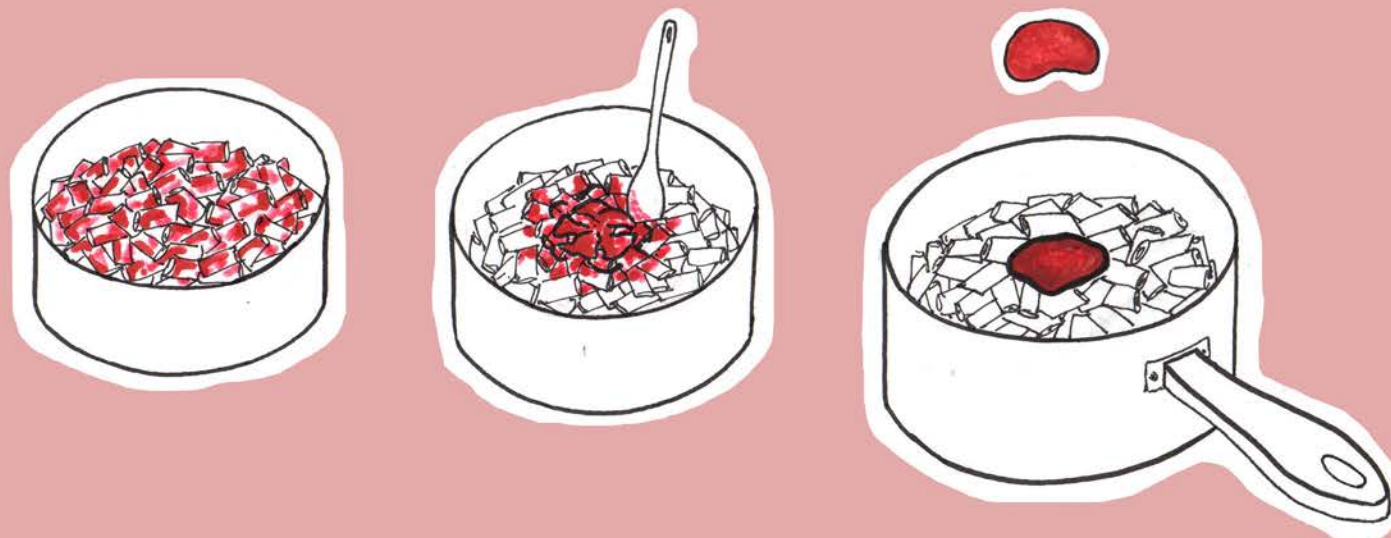
Dans une société de plus en plus préoccupée par les enjeux écologiques, la question de l'emballage est un sujet majeur. Ce projet vise à penser l'emballage du futur et plus particulièrement l'unidose de sauce comme un contenant 100% naturel, biodégradable et même comestible.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Agar agar, collagène, gélatine.

**DIMENSIONS**

100 ml



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

Oriane Lesaffre - EnsAD  
Guiliana Cardoso - Ferrandi  
Steven Corre - Ferrandi

**BRIEF**

Fruits mixés à destination du bar.

**LA RECETTE**

Sirop de citron, basilic et poivre timut.

**TEXTE D'INTENTION**

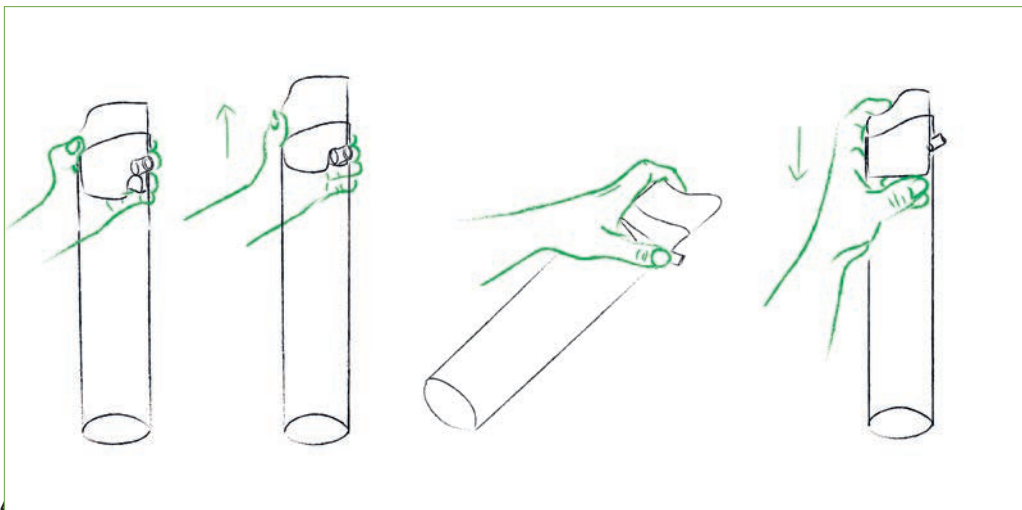
Bouteille de sirop destinée à être utilisée pour l'élaboration de cocktails. Les *barmen* manipulant les bouteilles rapidement, leurs gestes doivent être assurés.  
À travers la conception de cet objet, l'objectif a été de répondre aux besoins des *barmen*, en proposant un outil de travail qui soit plaisant à utiliser, efficace dans sa forme et facilement maniable.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Verre pyrex, liège.

**DIMENSIONS**

Ø60 x 300 mm



**NOM DU PROJET****À la renverse****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Marie Bigot - EnsAD  
 Louise Beau - Ferrandi  
 Marin Colombes - Ferrandi  
 Mina Saoudi - Ferrandi

**BRIEF**

Légumes entiers destinés au client.

**RECETTE**

Les minis légumes méditerranéens : courgettes blanchies, poivrons rotis, aubergines au sel dans son huile de pépins de raisins.

**TEXTE D'INTENTION**

Ce bocal se conserve la tête en bas, pour retrouver le geste de nos grands-mères préparant leurs confitures.

Celui-ci offre des mini légumes méditerranéens, choisis pour un maximum de qualités gustatives en les gardant entiers ; leur huile de pépin de raisin parfumée les conserve et peut accompagner vos plats.

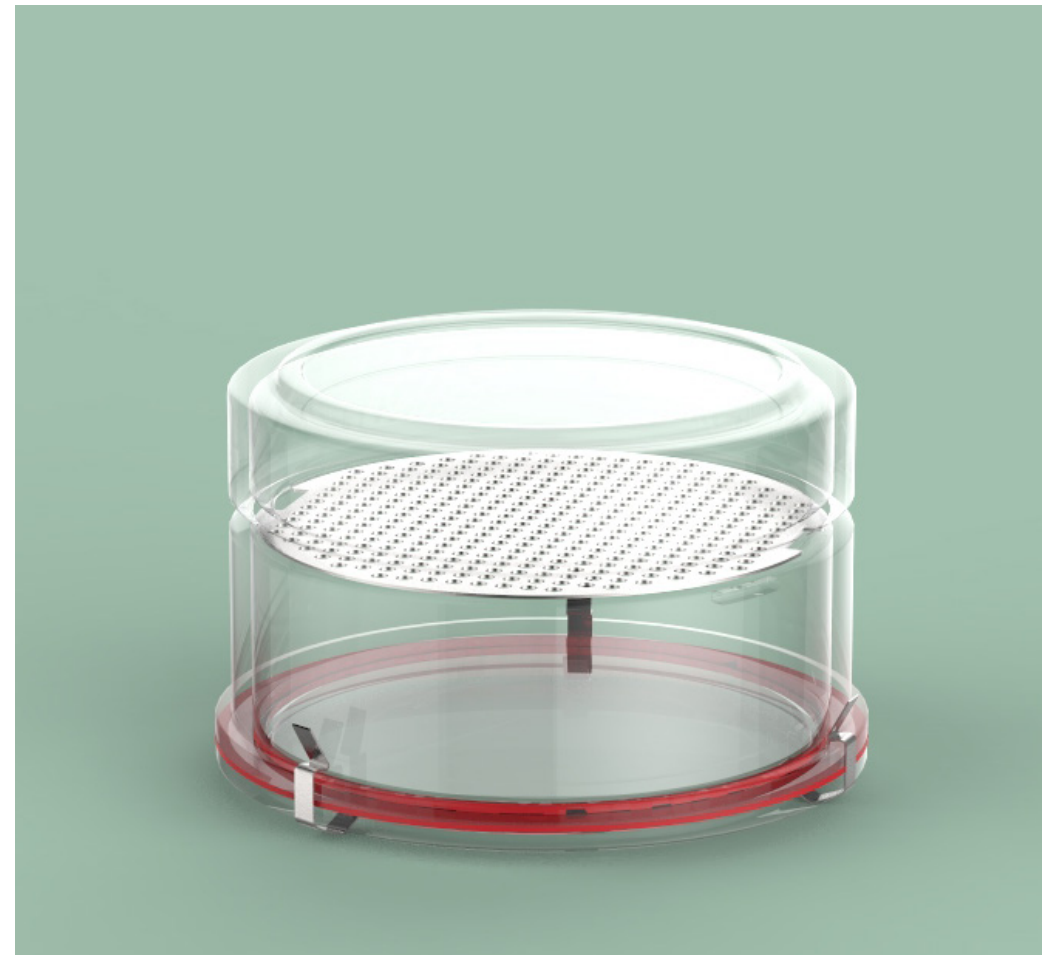
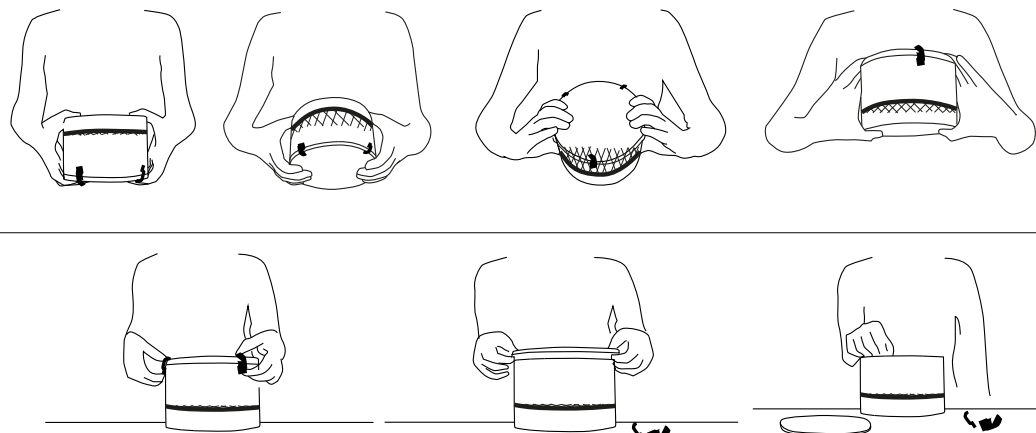
Cette huile vient se réfugier au fond du bocal après renversement au moment de l'utilisation, pour cueillir facilement les légumes ainsi égouttés.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Pyrex, caoutchouc alimentaire FDA, acier inoxydable.

**DIMENSIONS**

Ø150 x 100 mm





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

Calypso Guimard- EnsAD  
Carla Michel - Ferrandi  
Marie-Léa Coulon - Ferrandi  
Paul Tomei - Ferrandi

**BRIEF**

Légumes mixés à destination du labo.

**RECETTE**

Concentrés de tomate, carotte, oignons et échalotes.

**TEXTE D'INTENTION**

Utilisés fréquemment tant par les cuisiniers que par les particuliers, les concentrés jouent un rôle important dans la saveur des plats. On observe pourtant un manque de diversité en terme de concentrés et d'emballages sur le marché. En effet, seul le concentré de tomate, souvent trop acide et/ou trop sucré, est disponible en magasin. De plus, il est conditionné soit dans une boîte métallique, soit dans un tube ou, plus rarement, dans un bocal en verre, objets manquant d'ergonomie et de praticité. Les cuisiniers ont tendance à acheter leur concentré en boîte de conserve, qui par leur forme cylindrique peut causer une perte d'espace lors du rangement, obliger un service à la cuillère et un transvasement dans un autre plat pour des raisons d'étanchéité, d'oxydation et d'hygiène. Beaucoup d'étapes pouvant être évitées par un autre moyen de conditionnement.

Le projet Tetrapress utilise l'emballage Tetra-Recart® qui est le premier emballage en carton stérilisable permettant le conditionnement de produits habituellement placés dans des conserves en verre ou en acier (purées, légumes, sauces, haricots, produits à base de tomates, etc.). C'est aussi un matériau peu coûteux, renouvelable, facile à aplatir et compatible avec les processus de recyclage existants.

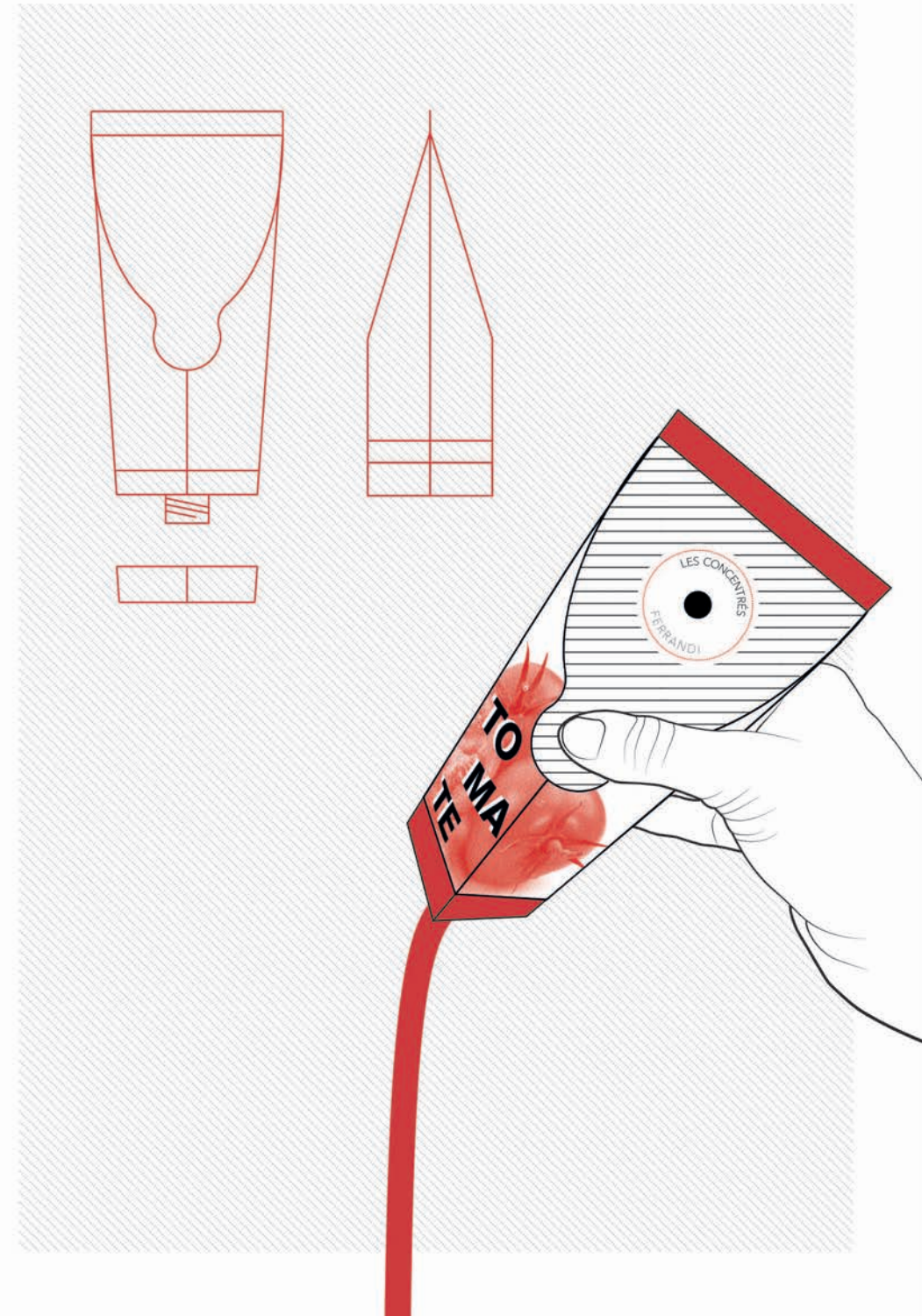
En travaillant avec la souplesse du matériau et en ajoutant un bouchon de distribution, on obtient par patronage un objet invitant le pressage, plus léger qu'une boîte de conserve, plus facile à ranger grâce à sa base carrée, refermable, stérilisable et imprimable.

**DESCRIPTIF MATÉRIEAUX**

Tetra-Recart®, polypropylène.

**DIMENSIONS**

60 x 60 x 160 mm



NOM DU PROJET

Bulles

NOM DE L'ÉTUDIANT

Paul Lossent - EnsAD  
Valentine Diez - *Ferrandi*  
Thomas Jacquemin - *Ferrandi*

BRIEF

Fruits mixés pour le bar.

RECETTE

Sirop d'orgeat, jus de citron et jus d'ananas.

TEXTE D'INTENTION

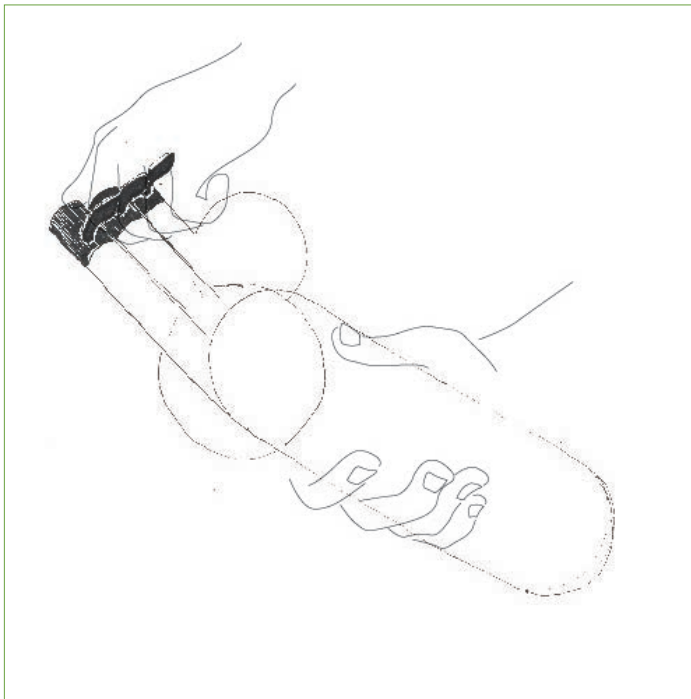
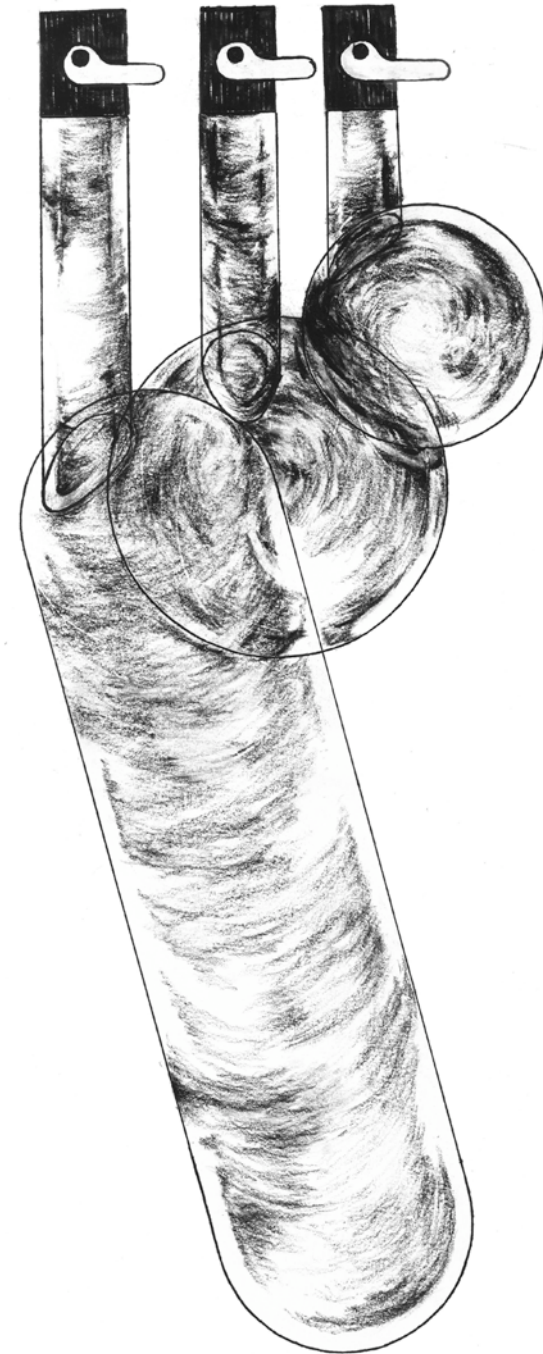
En observant et en interrogeant plusieurs *barmen*, j'ai pu identifier leurs besoins : en rapidité, en précision du geste et l'esthétique des contenants. L'univers du bar est un monde d'apparence. J'ai donc imaginé une bouteille inédite tout en respectant l'usage. Elle contient trois différents liquides et possède une mécanique de robinet doseur inspiré de l'univers du jazz.

DESCRIPTIF MATÉRIAUX

Verre et acier inoxydable.

DIMENSIONS

350 x 160 x 135 mm



**NOM DU PROJET**

**Up n up**

**NOM DE L'ÉTUDIANT**

Robin Thannberger - EnsAD  
Aurore Fouillot - Ferrandi  
Clément Tardif - Ferrandi

**BRIEF**

Consommables à destination du client.

**RECETTE**

Pâte à brioche prête à cuire.

**TEXTE D'INTENTION**

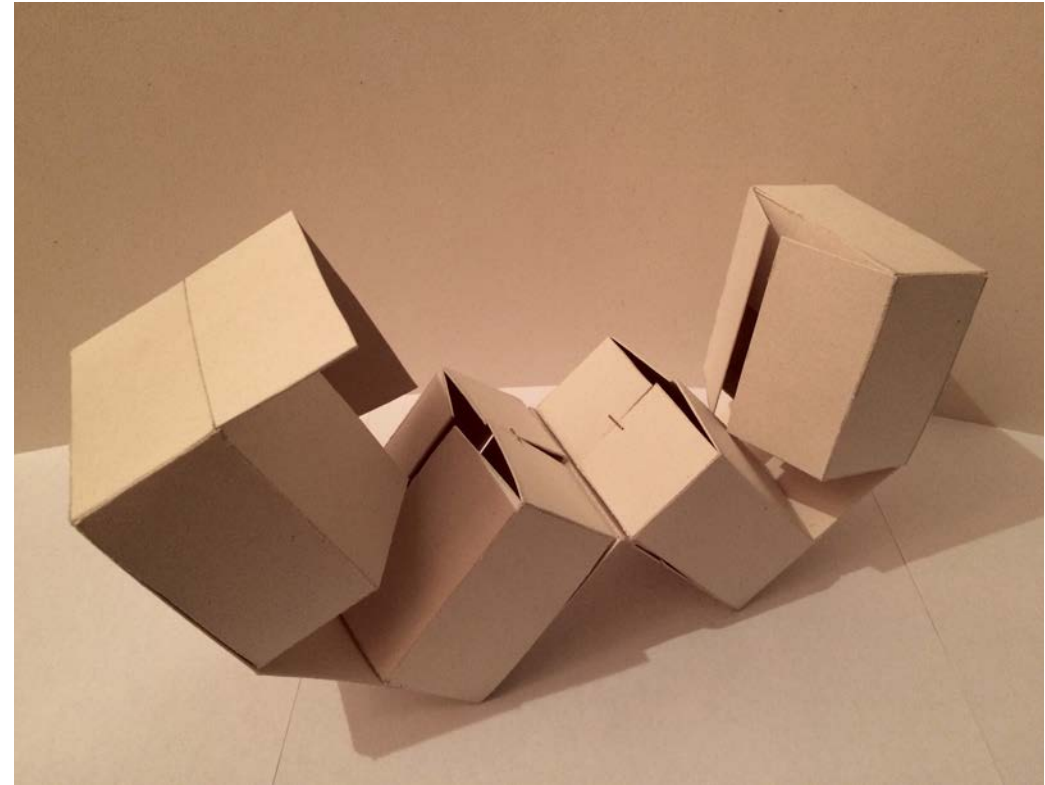
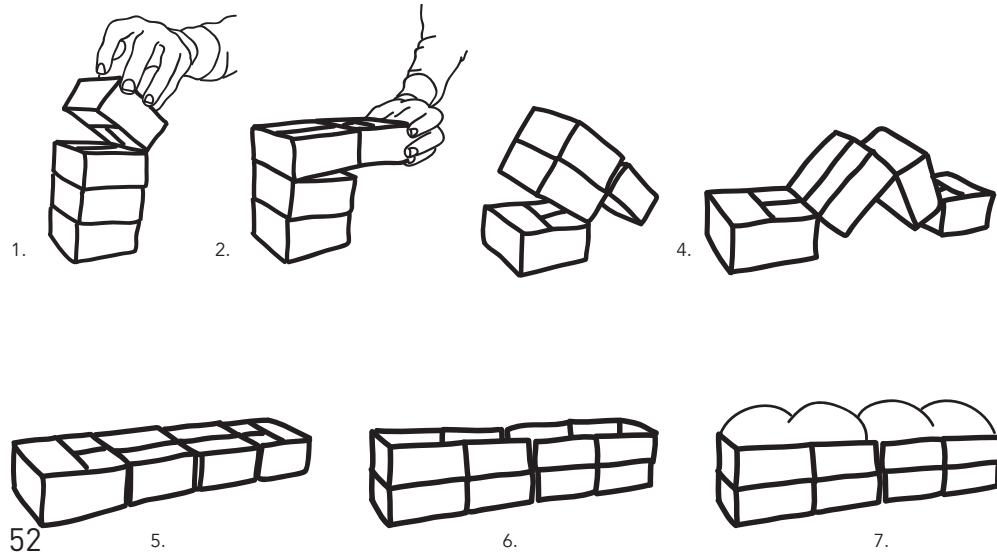
Ce contenant est destiné à la pâte à brioche prête à l'emploi. Son principe de fonctionnement repose sur la poussée de la pâte lors de la levée. Le but est de faire en sorte que la place prise par la brioche une fois gonflée ne soit pas comprise dans l'emballage. Mon objectif est de gagner de la place lors du rangement en rayons ainsi que dans nos réfrigérateurs. L'emballage se déploie en même temps que la brioche. Chaque compartiment contient une dose de pâte. Du papier cuisson sépare les compartiment afin de pouvoir portionner la brioche si nécessaire.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Bois de peuplier et papier cuisson.

**DIMENSIONS**

150 x 150 x 300 mm



**NOM DU PROJET**

Charlotte

**NOM DE L'ÉTUDIANT**

Maurine Rolland - EnsAD

*Laurie Schmid - Ferrandi**Maxence Rougé - Ferrandi**Tanya Maury - Ferrandi***BRIEF**

Tartinables à destination du client.

**RECETTE**

Trois tartinables :

- lentilles corail, noix et échalotes
- Yaourt de brebis, citron, paprika, cumin et ail
- Fruit de la passion, carotte, mangue et calamonday

**TEXTE D'INTENTION**

Tout végétal a besoin de terre, de soleil et d'eau pour s'épanouir.

Mon objet en restitue ces aspects : le dôme en papier opaque de couleur marron se fait gage d'authenticité de la provenance des ingrédients de la préparation ; le jaune lumineux du couvercle peut rappeler une ambiance méditerranéenne, habitée par la chaleur et les rayons perçants du soleil ; quant au contenant en verre, il sublime son contenu par sa transparence, dans l'évocation subtile d'un liquide enveloppant.

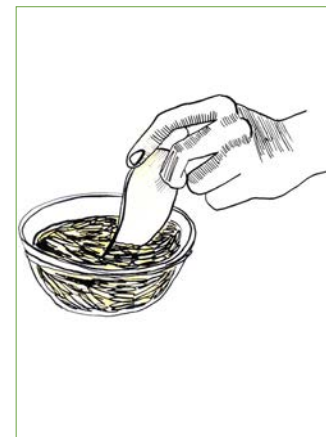
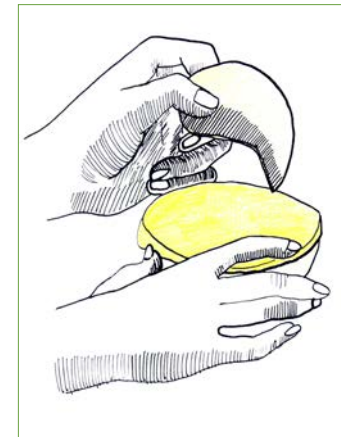
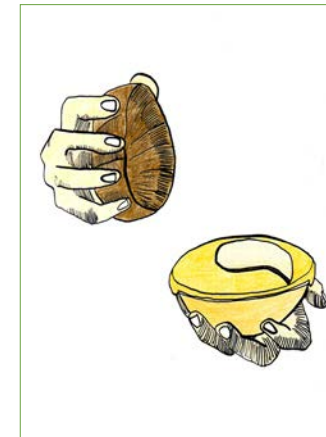
L'ensemble accueille ainsi trois recettes de tartinables à partager lors d'un apéritif dînatoire. Entrée, plat, dessert, chaque recette a sa propre couleur de dôme, sa propre identité, afin de proposer un repas riche et équilibré, à tartiner avec son couteau intégré.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Verre, silicone et bois.

**DIMENSIONS**

Ø110 x 80 mm



**NOM DU PROJET****Le confort de l'ananas et ses semblables****NOM DE L'ÉTUDIANT**

Sophie Zampieri - EnsAD  
Charlotte Billecoq - Ferrandi  
Raphaël Deffry - Ferrandi

**BRIEF**

Fruits entiers destinés à la production.

**RECETTE**

Suprême de citron jaune et vert, sirop timuth.  
Quartier de clémentine, sirop anis vert.  
Brunoise d'ananas, sirop thé fumé et estragon.  
Suprême pamplemousse, sirop thé vert, menthe.

**TEXTE D'INTENTION**

Ils sont doux et sucrées, précieux et réconfortants.

À l'inverse de la boîte à cornichons et son goût astringent, la passoire semble peu intéressante à l'œil mais tout de même très pratique, Comment intéresser l'œil à un bocal comme à un plat ?

Pourquoi ne pourrions-nous pas poser notre regard sur une conserve ?

Dans ce projet, je propose quatre passoires de formes aléatoires autour des quatre recettes. Un travail sur la forme comme pour la présentation d'un plat : le fruit est exposé au regard à tout moment.

**DESCRIPTIF MATÉRIAUX**

Verre.

**DIMENSIONS**

Ø110 x 205 mm



**Directeur de la publication**

Marc Partouche

**Conception graphique**

Sophie Larger

**Relecture et corrections**

Service des éditions

**Crédits photographiques**

(D.R.)

Achévé d'imprimer en janvier 2017

**Équipe pédagogique EnsAD - Paris**

Sophie Larger, designer

Alexandre Fougea, ingénieur matériau

**Équipe pédagogique Ferrandi - Paris**

Benoit Nicolas, chef cuisinier

Carlos Cerquiera, chef pâtissier

Guy Casalta, chef cuisinier

Régis Ferey, chef pâtissier

**Contacts****École nationale supérieure des Arts Décoratifs - Paris (EnsAD)**

31, rue d'Ulm

F\_75240 Paris cedex 05

+ 33 (0)1 42 34 97 00

www.ensad.fr

Facebook : Ensad75

Twitter : Ecole-ArtsDeco

Instagram : instagram-com/ensad/paris/

**École Ferrandi**

CCI Région Paris Ile-de-France

28, rue de l'abbé Grégoire

F\_75279 Paris cedex 06

Tél. +33 (0)1 49 54 17 34

www.ferrandi-paris.fr

Facebook : FERRANDI.Paris

**Fondation d'entreprise Le Delas**

1, avenue de Normandie

F\_94150 Rungis

+ 33 (0)6 07 49 12 46

www.domainedetoury.fr

www.ledelas.fr

laureboucomont@fondationledelas.com



