

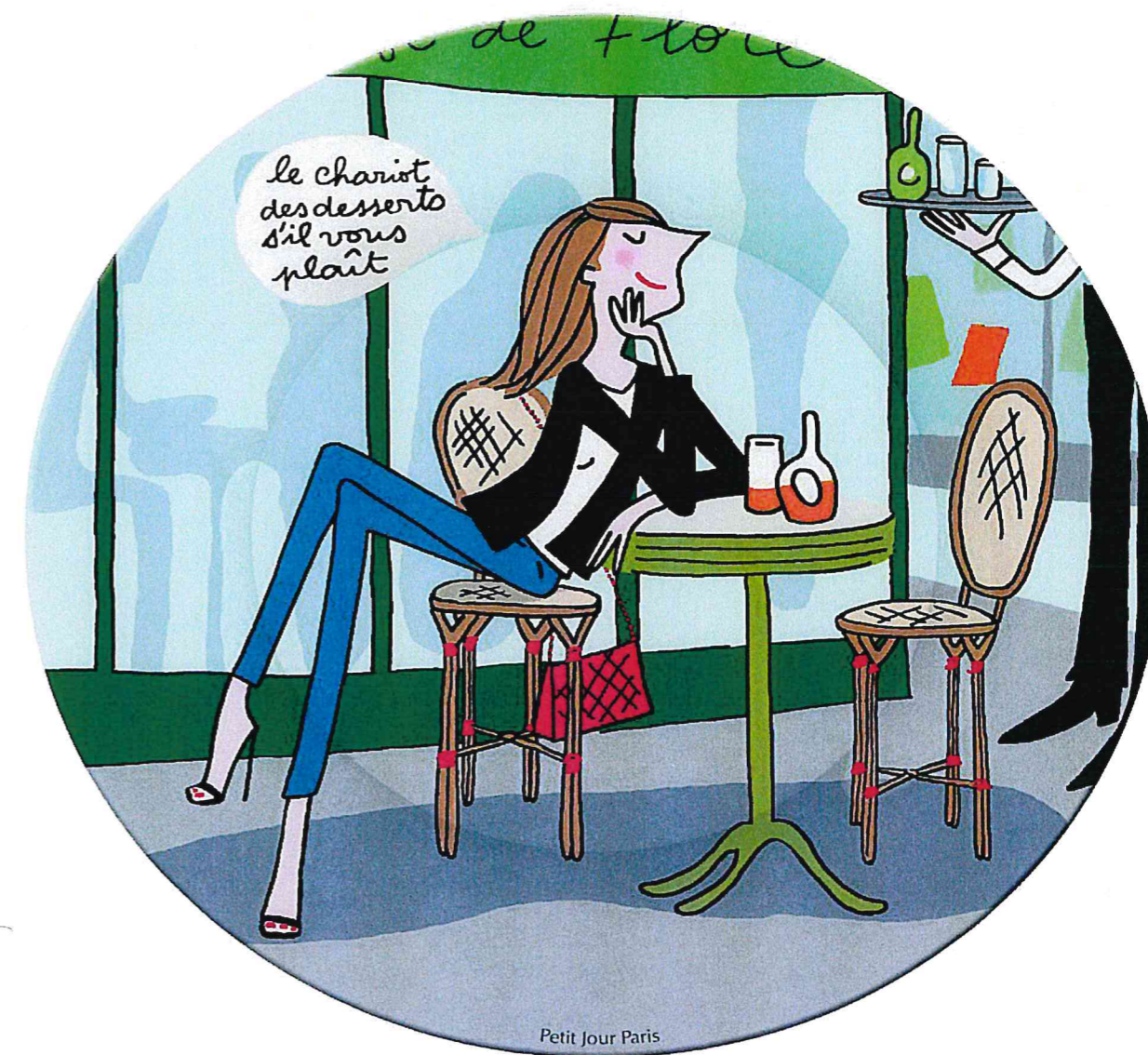
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
OPTION ÉBÉNISTE

ARTISANAT et MÉTIERS D'ART

PREMIÈRE PARTIE – Durée 2H

ARTS APPLIQUÉS

SESSION 2017



Un chariot à pâtisseries pour une brasserie chic

TENDANCES en matière de consommation de pâtisseries ...

« Chacun vit sa propre expérience avec la pâtisserie, elle fait appel à l'enfance »
Yann Couvreur, Chef Pâtissier à l'hôtel Prince de Galles, à Paris.

« Je ne sauve pas des vies, mais j'espère apporter un peu de bonheur à tout le monde. Telle est, depuis des siècles, la mission du pâtissier ».
Dominique Ansel, Chef Pâtissier français installé à New York.

La pâtisserie est aujourd'hui considérée comme un remède à la morosité, un retour à l'enfance. Avec la tendance de la « consommation ajustée » (1) et le « slow food » (2), la pâtisserie artisanale séduit. Une pâtisserie individuelle chez un grand pâtissier est un luxe abordable et psychologiquement bienfaisant. Références issues du Journal Du Net (JDN).

CONTEXTE

En tant qu'ébéniste designer, on vous demande de concevoir un chariot à pâtisseries pour une nouvelle brasserie très chic au style classique revisité. L'ambiance y est chaleureuse, calme et met entre parenthèses le tumulte de la vie quotidienne. Ainsi, la brasserie de l'hôtel B2 à Zurich souhaite vraiment se démarquer en proposant des pâtisseries contemporaines de grande qualité.



Brasserie de l'hôtel B2 à Zurich, en Suisse.

1 - Façon de consommer permettant de lutter contre le gaspillage.

2 - Cet art de vivre se positionne en opposition à la standardisation et à la banalisation alimentaire. Le « slow food » propose de réapprendre le goût avec une nourriture de qualité et de prendre le temps d'apprécier le plaisir de la table.

Création d'un chariot à pâtisseries pour une brasserie chic

1/ ANALYSER

Sur 1 format A3

A/ Prélevez les mots ou blocs de texte qui vous semblent importants dans la page 1/4.

B/ Afin de proposer des recherches de chariots à pâtisseries, observez les pages 3/4 et 4/4.

A l'aide de croquis, schémas, annotations et mots clefs, mettez en évidence les effets de textures, les caractéristiques formelles, structurelles, plastiques et chromatiques de tout ou partie des documents.

Dans un court texte, exposez vos conclusions.

2/ RECHERCHER

Sur 2 formats A3

À partir de votre analyse écrite et graphique et en tenant compte du cahier des charges, proposez deux recherches de chariots adaptés à la brasserie, sous forme d'esquisses. Une de ces deux recherches sera plus aboutie et mise en couleur.

Cahier des charges

Les pâtisseries seront présentées sur le chariot à chaque client souhaitant un dessert.

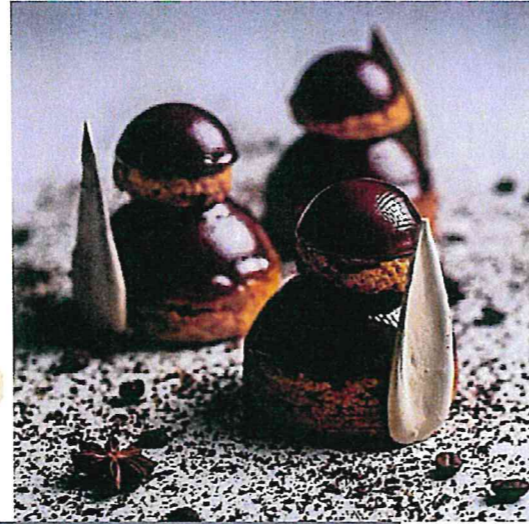
Ce chariot devra :

- être maniable, nettoyable, ergonomique,
- être de taille raisonnable pour ne pas encombrer,
- contenir quelques assiettes, cuillères et fourchettes à dessert pour le service,
- permettre de mettre en valeur les pâtisseries individuelles du jour et de les servir,
- être réalisé en bois et matériaux connexes.

Critères d'évaluation

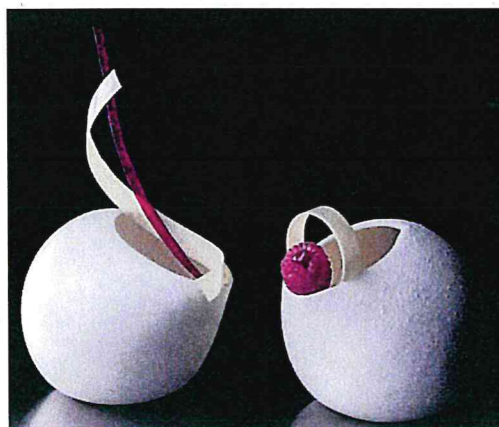
- Richesse et pertinence de l'analyse
- Diversité, intérêt et faisabilité des recherches
- Qualité de la communication écrite
- Qualité graphique

Yann Couvreur, Chef Pâtissier à l'hôtel Prince de Galles, à Paris. Il fait partie des étoiles montantes de la pâtisserie.



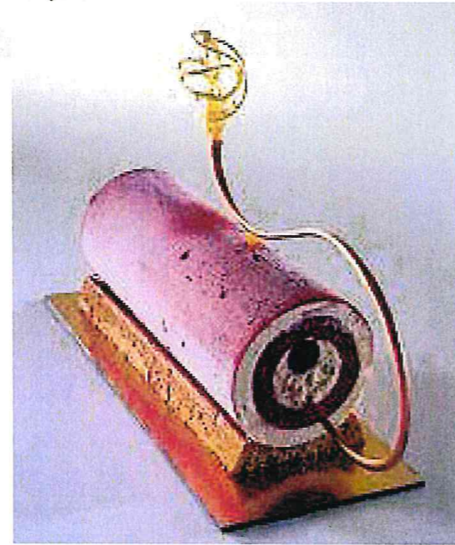
Pâtisseries individuelles composées par quatre Chefs Pâtissiers contemporains.

Dominique Ansel Chef Pâtissier français œuvrant à New York et inventeur du « Cronut » (croissant/donut), à l'origine de « UP » (Unlimited Possibilities), un espace de dégustation et de création de pâtisserie. Chaque dégustation est dirigée comme un cours de pâtisserie évolutif, le menu dégustation est expliqué mais aussi la philosophie de chacun des desserts servis.





Francisco Migoya Chef Pâtissier et professeur à l'école culinaire « The Culinary Institute of America » à New York. Chercheur, il a écrit plusieurs livres sur ses pâtisseries d'un genre nouveau.



Antonio Bachour travaille en tant que Chef Pâtissier au Saint Regis Bal Harbour Resort à Miami. Il a déjà été honoré au Top 10 des meilleurs pâtissiers des Etats-Unis.

