Atelier Expérimental: Le dressage des mets

Date:.....

Les Arts appliqués

Ce que je sais	Ce que j'apprends

Mes observations:

ARTS APPLIQUES

Imaginez-vous « déguster » un Picasso ou la « Nature morte aux oranges » de Matisse ?
L'œuvre d'art procure un plaisir essentiellement esthétique à laquelle la cuisine créative utilise le « concept d'esthétique » pour faire évoluer son design. Le design culinaire, ainsi nommé, prend en compte la fonction du produit choisi, modifié et modelé tout en respectant, au-delà des considérations formelles, le goût et la saveur de celui-ci.
Ainsi les arts appliqués, s'appuyant sur la création artistique, s'impliquent dans le processus de création qui naît à la cuisine pour une recherche de la forme et imaginent des organisations de dressage.

Design culinaire

Le design culinaire est-il une mode, une pratique, un concept qui fait du cuisinier un esthète en toque blanche ?
Celui-ci devient effectivement le créateur d'une œuvre pensée et réfléchie qu'il dresse sur un support soigneusement choisi et présenté aux clients.
Sa démarche le rapproche du plasticien voire du designer créant de nouveaux objets pour notre quotidien.
« Travailler en parallèle avec une discipline autre que la sienne fait évoluer, c'est vrai dans toutes les professions » Pierre Hermé.

Le cuisinier doit développer des qualités nouvelles :

- un sens aigu de recherche et d'ouverture.
- une sensibilité aux formes et aux couleurs.
- une culture du goût.

C'est dans une réflexion transversale associant les pratiques culinaires et la créativité, dans toutes les approches plastiques (peintures, sculptures, installations…) que s'expriment l'inspiration et le désir d'harmonie dans la recherche de formes et de dressage d'assiettes ou d'autres supports comme les verrines ou les coupelles…
L'assiette devient véritablement le lieu d'une composition abstraite qu'il faut aborder d'abord de façon graphique pour organiser au mieux les volumes, les couleurs et les matières.

On peut notamment citer Wassily Kandinsky (1866 –1944), peintre et enseignant, qui développe le premier traité théorique sur l'abstraction *(1)* dans lequel les éléments géométriques élémentaires, le point, la ligne, le plan sont mis en relation :

- le point peut prendre plusieurs formes et «résonner» différemment dans le plan.
- la ligne a deux qualités : la «tension» et la «direction».

Points répartis
dans le plan

Wassily Kandinsky *(2)*
Jaune.Rouge.Bleu 1925

Lignes de direction

(1) Point, ligne, plan
(2) Wassily Kandinsky in Regards sur la peinture.

Il est intéressant d'utiliser et de transposer cette analyse dans la conception du dressage :

- le point : les gouttes, les traits de sauce, de coulis … répartis sur le support.
- la ligne : les brins, les herbes qui donnent une élévation ou des directions à la composition.

A propos du travail du peintre, cette phrase de Maurice Denis (1870 -1943) exprime aussi la recherche de composition :
« Se rappeler qu'un tableau - avant d'être un cheval de bataille, une femme nue, ou une quelconque anecdote – est essentiellement une surface plane recouverte de couleurs en un certain ordre assemblées ».

De la même façon, un dressage d'assiette se construit, s'organise et s'équilibre autour des mets pour susciter chez le client un plaisir esthétique, préalable à la dégustation.

Les arts appliqués dans le dressage

L'art du dressage des mets demande :

- Une composition créative.
- La recherche du design du support

Le choix du support de dressage (assiette, verrine …) est essentiel car il va de pair avec l'effet de mise en scène des mets. Son design accompagnera le dressage pour le mettre en valeur, lui donner du relief ou à l'inverse affaiblira l'équilibre de la composition.

Trois critères sont à prendre en compte :

➢La forme

On dresse différemment dans un cercle, un carré ou un rectangle. Les principes de composition font que l'on prend en compte les lignes directrices de chaque forme : la courbe pour le cercle, les lignes verticales, horizontales et les diagonales pour le carré et le rectangle.
Cependant d'autres compositions existent proposant des dressages innovants.

➢Le matériau

En adéquation ou en opposition à la texture des mets cuisinés, le matériau du support participera à donner de l'éclat au dressage.

➢La couleur

Elle dépendra en grande partie des éléments à dresser. Le blanc est le plus facile à utiliser et permet un jeu chromatique des mets cuisinés, en opposition, le noir favorise les contrastes forts pour des repas à thème.

Pour exemple, cette citation de Paul Sérusier (1864-1927), artiste peintre, illustre ce jeu des couleurs :

« Trois ou quatre teintes bien choisies, cela suffit et cela est expressif; les autres couleurs ne font qu'affaiblir l'effet ».

Il ne faudrait surtout pas que la création culinaire soit réduite à la multitude de livres de cuisine esthétisants qui sont édités depuis quelques années.

Les photographies y sont belles, séduisantes, alléchantes. La photographie est un art, certes, mais la cuisine y est réduite à de belles images. On n'y discerne pas l'inventivité du cuisinier qui a tranché, ciselé, modelé, composé, en un mot, « designé » son produit.

Quelques exemples en images

Des arts plastiques … à l'assiette :

Le dripping

"Tondo" 1948
J. Pollock *(1)*
Expressionnisme abstrait
Technique du dripping (coulures)

Dressage à l'assiette d'un entremets *(2)*
Le coulis chocolat reprend
la technique du dripping.
Vue en plongée.

Application des éléments analysés par Kandinsky :

Le point

Dressage associant assiette et verrine.
Points : gouttes de sauce réparties
sur le support.

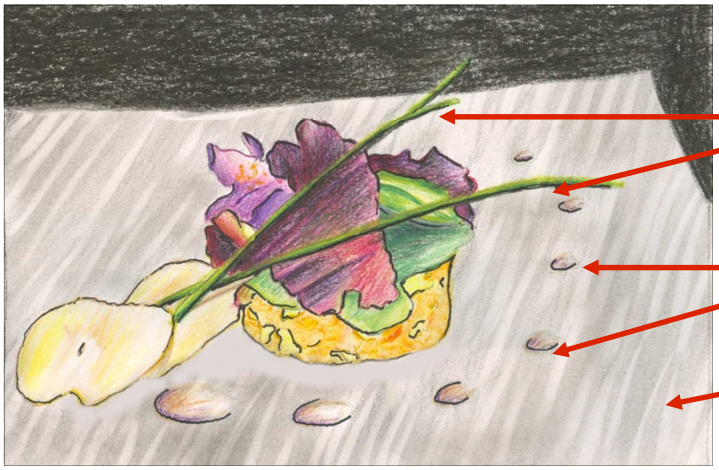
La ligne

Chair de poisson.
Design géométrique, dressage sur
ardoise avec un contraste fort noir/blanc.
Lignes : les brins de ciboulettes
donnent des lignes de direction.

(1) Jackson Pollock in L'aventure de l'Art au XXe siècle.
(2) martindesserts.com

Études graphiques de dressage

Croquis coloré, technique : crayons de couleur (Tartare de saumon et pommes)



Organisation dans l'assiette

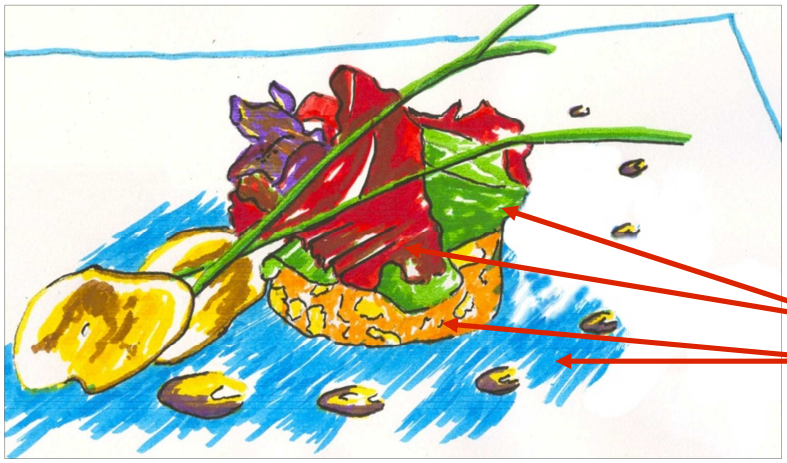
Lignes de direction
(brins de ciboulette)

Points dans le plan
(gouttes de sauce)

Design de verre bullé
(support carré)

Cercle chromatique

Croquis coloré, technique : feutres



Choix de couleurs complémentaires.
Leur rapprochement ravive leur luminosité.
Le rouge et le vert, le bleu et l'orange s'opposent sur le cercle chromatique.

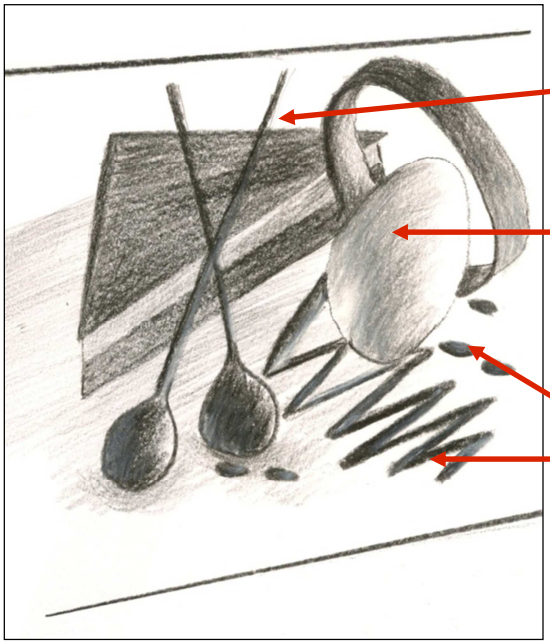
Croquis coloré, technique : crayons de couleur (Tartare de saumon et pommes)

Organisation dans l'assiette

Lignes de direction
(brins de ciboulette)

Points dans le plan
(gouttes de sauce)

Design de verre bullé
(support carré)



Ligne de direction
(nougatine)

Rendu du volume par
un dégradé de gris

Points et ligne
(gouttes et trait de chocolat)