

Pauline CHEREAU

Mémoire de Master 2 de Design sensoriel  
Session de Juin 2024

# Paysages Comestibles

DE L'INSPIRATION  
À LA CRÉATION CULINAIRE

Sous la direction de Delphine TALBOT  
Responsable de parcours : Elodie BECHERAS











Image de couverture  
Chereau, P. (2019). *Écorce de vigne du domaine Ménard-Gaborit* [Photographie personnelle].

Image P. 5  
Chereau, P. (2024). *Installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito* [Photographie personnelle].

Relecture : Catherine Chereau

Impression : Cogeprint

Imprimé en France

Papier PEFC / Imprimerie certifiée Imprim'vert



Pauline CHEREAU

# Paysages Comestibles

## DE L'INSPIRATION À LA CRÉATION CULINAIRE

Mémoire de Master 2 de Design sensoriel

Sous la direction de Delphine TALBOT

Session de Juin 2024

Responsable de parcours : Elodie BECHERAS



# Remerciements

En premier lieu, je remercie Mme Delphine Talbot, designer coloriste, professeure à l'ISCID et directrice de ce mémoire pour sa présence et l'aide qu'elle m'a apporté. Je la remercie également pour nos goûters de classe, qui étaient l'occasion de préparer de délicieuses collations à savourer pendant nos suivis.

Je souhaite également remercier Elodie Becheras, directrice de l'ISCID et responsable du parcours Master Design Sensoriel, pour son écoute, sa disponibilité, ses conseils et son suivi tout au long de l'année sur l'ensemble de mes projets.

Je poursuis en remerciant chaleureusement François Labadie, opérateur logistique de l'ISCID, pour son soutien sans faille et son aide précieuse dans la mise en œuvre de mes projets.

Je souhaite exprimer ma profonde gratitude à Lei Saito, artiste culinaire, pour sa douceur et sa disponibilité. Je la remercie chaleureusement d'avoir pris le temps d'échanger avec moi et de m'avoir permis de participer à un workshop sur le paysage comestible, une expérience qui m'a énormément plu et enrichi.

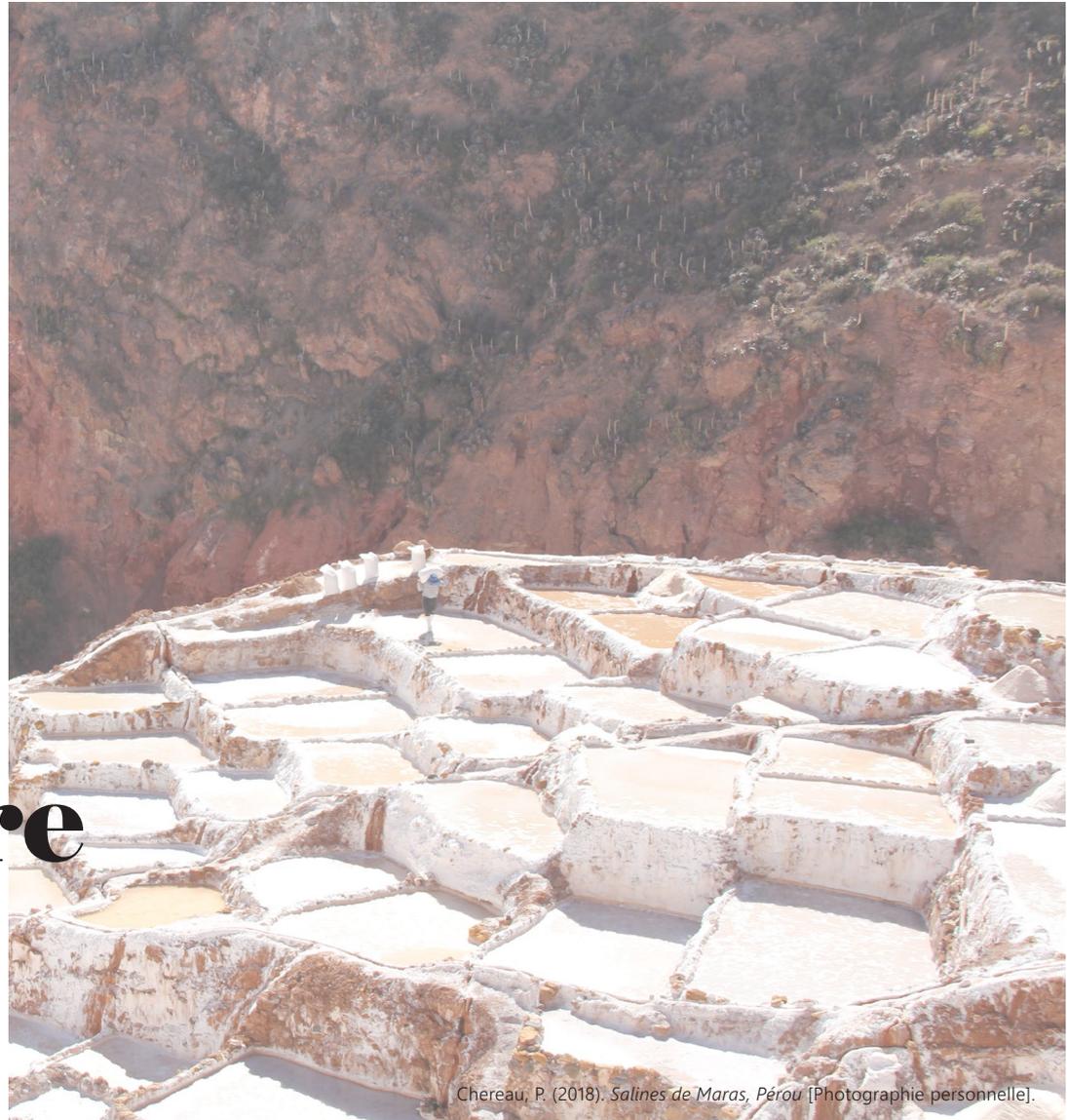
Je remercie aussi tout particulièrement Aurélia Lesterlin-Clausin, cheffe cuisinière et responsable de stage à La Fée Gourmande. Sa confiance, sa générosité et sa transmission d'expérience ont été d'une valeur inestimable pour mon apprentissage et épanouissement professionnel.

Un grand merci à mes parents, pour leurs conseils ainsi que leur soutien inconditionnel, à la fois moral et économique, qui m'a permis de réaliser les études que je souhaitais et par conséquent ce mémoire.

Je tiens aussi à remercier Yoann pour m'avoir accompagné jusqu'à Montauban, pour son soutien constant et ses petites attentions quotidiennes. Grâce à lui, j'ai pu garder une attitude positive même dans les moments difficiles.

Enfin, je souhaite exprimer ma profonde gratitude à toute ma promotion de Master 2 en design sensoriel. Vous avez été une classe incroyable, marquée par un soutien mutuel constant et une grande sororité. Un merci tout particulier à Anaïs et Marie, qui ont été à mes côtés lors de nombreuses journées et longues soirées de travail.

# Sommaire



Chereau, P. (2018). *Salines de Maras, Pérou* [Photographie personnelle].

Remerciements 8

Avant-propos 12

## INTRODUCTION 16

### PARTIE 1 : LE PAYSAGE COMME INSPIRATION - 30 DE L'HIVER AU PRINTEMPS

A. Le paysage situé 32

B. Le paysage culturel et spirituel 44

C. Méthodologie de création-recherche : De la récolte à l'inspiration 58

### PARTIE 2 : LE PAYSAGE NOURRICIER ET CULINAIRE - 72 DU PRINTEMPS À L'ÉTÉ

A. Du paysage dans l'assiette 74

B. Composition autour et dans l'assiette 86

C. Du culinaire au design global 102

### PARTIE 3 : CRÉATION DU PAYSAGE COMESTIBLE - 118 DE L'ÉTÉ À L'AUTOMNE

A. Le paysagiste culinaire 120

B. Méthodologie de création de paysages comestibles 125

C. Application sur mon projet de fin d'étude 128

## CONCLUSION 148

Bibliographie 152

Tables des illustrations et des oeuvres 162

Annexes 166

# Avant-propos



Chereau, P. (2017). *Jardins de Chaumont* [Photographie personnelle].

Mon parcours professionnel, bien qu'ancré dans le domaine du design, peut être qualifié d'éclectique. En effet, j'ai toujours eu du mal à me fixer sur une discipline en particulier, décidant donc d'en explorer plusieurs, chacune s'enrichissant et se complétant les unes avec les autres. Que ce soit le design textile, la photographie, la scénographie, le design d'objet ou même le graphisme, j'ai ressenti une envie irrésistible de tout faire, de tout explorer. En intégrant le parcours de design sensoriel, j'espérais trouver une pratique capable de lier toutes ces passions. Non seulement cela a été le cas, mais cette formation m'a également révélé une nouvelle dimension à mon travail : la pratique culinaire.

Le design culinaire, bien plus qu'une simple discipline, touche à une multitude d'aspects différents : la composition des plats, leurs couleurs, la manière dont ils sont présentés, le contexte dans lequel ils sont consommés, et l'espace dans lequel ils prennent vie. Par ailleurs, la cuisine engage tous les sens, offrant une expérience multisensorielle complète par le goût, l'odorat, la vue, le toucher et même l'ouïe, transformant chaque repas en une véritable composition sensorielle.

Mais au-delà de ses dimensions esthétiques et sensorielles, la cuisine possède une approche profondément anthropologique. Nous mangeons environ trois fois par jour, et ces repas constituent des rituels sociaux qui rythment nos journées. Ces moments sont imprégnés de traditions, de souvenirs et de significations culturelles. La cuisine est ainsi un langage universel qui raconte des histoires, transmet des émotions et forge des liens.

Mon intérêt pour la cuisine remonte à mon enfance, où les repas étaient des moments privilégiés de partage et de créativité en famille. Chacun avait ses spécialités : mon père préparait de grands plats en sauce réconfortants pour les week-ends, ma mère concoctait des petits plats équilibrés pour les soirs de semaine et excellait dans les desserts, tandis que ma sœur maîtrisait les sauces et les gâteaux. Pour ma part, ce que j'aimais le plus, c'était de préparer des bouchées apéritives, des petites entrées et des mignardises. J'adorais également dresser de jolies tables, disposant harmonieusement les couverts et décorant la table avec des pâquerettes cueillies dans le jardin.

Ces souvenirs de cuisine en famille ont profondément marqué ma perception culinaire. Ils ont ancré en moi l'idée que la cuisine n'est pas seulement une nécessité quotidienne, mais une forme d'expression artistique et culturelle. C'est cette vision holistique et intégrative que j'applique aujourd'hui dans mon travail. Mon objectif est de créer des expériences

gastronomiques qui ne se contentent pas de nourrir le corps, mais qui éveillent les sens et stimulent l'esprit et l'imaginaire.

Ainsi, ce mémoire est le fruit de cette exploration passionnée du culinaire. Il témoigne de mon parcours, de mes découvertes et de mes réflexions sur cette pratique émergente qui, à mes yeux, représente la convergence de l'art, de la culture et de la science. J'espère que vous trouverez dans ces pages une inspiration, une invitation à voir la cuisine sous un nouveau jour, et à apprécier la richesse et la complexité de chaque plat comme une véritable œuvre d'art comestible.



# Introduction



Chereau, P. (2023). *Création Macaron petit pois de La fée Gourmande* [Photographie personnelle].

## LE CULINAIRE, UNE PRATIQUE MULTI-SENSORIELLE ET INTER-DOMAIN

Manger peut répondre pour certains à un besoin simplement physiologique ; pour d'autres, il s'agit aussi d'un plaisir, d'une tradition, voire même d'une manière de communier avec les dieux. En effet, la cuisine nous rattache à une tradition profonde, une filiation ancienne de gestes et de savoir-faire transmis de génération en génération. Quoi de plus émouvant que de goûter les premières fraises de l'été fraîchement cueillies dans la rosée du matin, partager un dîner avec des amis ou cuisiner en famille ? Pour nous, Européens, la gastronomie est un signe de civilisation, un héritage historique, une conséquence géographique, un marqueur sociologique.

Manger est aussi une expérience multi-sensorielle. Au cours d'un repas, nos cinq sens sont en éveil et agissent sur le ressenti que nous avons face à l'aliment. Le domaine culinaire, souvent perçu à travers le prisme du goût, transcende cette simple dimension pour devenir une expérience multisensorielle et inter-domaine. Il crée ainsi un dialogue constant de ces qualités organoleptiques avec diverses pratiques artistiques et de design.

## Le goût : Une palette de saveurs

Au cœur de toute expérience culinaire réside le goût, une composante essentielle qui nous plonge dans un monde de saveurs. Un plat bien préparé captive nos papilles, dont les goûts évoquent des souvenirs et des émotions profondes. Le goût permet aussi de renseigner sur les saveurs et la composition des aliments. Chacun d'entre nous a son propre registre d'aliments préférés, qu'il prend plaisir à manger.

En 1864, le physiologiste Adolf Fick détermine que la perception gustative résulte d'une combinaison de quatre saveurs élémentaires dont le mélange fait toutes les saveurs : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. D'après lui ces saveurs seraient liées à quatre types de récepteurs sensoriels et quatre localisations sur la langue. La science culinaire explore également l'umami, cinquième saveur primitive identifiée par le scientifique japonais Kikunae Ikeda, pour créer des harmonies gustatives. Celle-ci se définit par

un goût très savoureux, durable et doux. Cependant, dans les années 1980, la neurobiologiste française Annick Faurion démontre que chaque molécule sapide possède une saveur particulière reconnue spécifiquement par le cerveau. Il n'y a donc pas cinq saveurs fondamentales mais tout un continuum gustatif. Cependant, faute d'un vocabulaire commun pour exprimer toutes les sensations perçues par chaque individu, les sociétés ont utilisé et utilisent encore un nombre limité de descripteurs de perceptions.

Le sens du goût, qui permet la perception de ces saveurs, est souvent associé à l'odorat pour des sensations plus fines, expliquant pourquoi la description du goût est souvent confondue avec celle de l'odorat. Les sensations gustatives prennent leur origine dans les bourgeons du goût situés sur la langue, le voile du palais, et les parois latérales et postérieures de la gorge. Ces récepteurs sensoriels, stimulés par des excitants gustatifs spécifiques, envoient des informations au cerveau via différents nerfs crâniens.

Le développement du goût commence très tôt dans la vie fœtale. Les papilles gustatives apparaissent chez le fœtus entre la septième et la huitième semaine de grossesse, et sont fonctionnelles dès le troisième trimestre. Les nouveau-nés reconnaissent les goûts à des degrés variés, influencés par le liquide amniotique et le lait maternel, qui transmettent une variété de saveurs provenant de l'alimentation de la mère. Des recherches, notamment celles de Benoît Schaal et Luc Marlier, montrent que le fœtus est capable de percevoir, d'analyser et de mémoriser les odeurs présentes dans le liquide amniotique.<sup>1</sup>

Pour Jean Anthelme Brillat-Savarin et Montesquieu, la « science » du goût reste avant tout une science pratique. Le savoir sensible, inhérent au goût, repose uniquement sur l'expérience et la pratique. Le goût n'est pas une simple « chose mentale ». C'est une affaire de tous les sens, un sens organique enraciné dans l'économie physique du plaisir et du déplaisir. Fabienne Brugère, dans son essai sur le goût,

---

<sup>1</sup> DE BONNEVAL, E. (2022). Rencontre avec un nouveau-nez. *NEZ Le mouvement culturel olfactif*.

souligne que "le sens originel du goût en fait une faculté de l'âme sensitive ou une qualité de l'objet perçu"<sup>2</sup>. Cependant, elle souligne également l'importance de la physiologie dans les premières définitions du goût.

Brillat-Savarin nous rappelle que le goût dépasse la simple appréciation esthétique pour devenir un principe fondamental de notre expérience sensorielle, reliant étroitement notre plaisir culinaire à notre existence physique. En vieillissant, notre préférence pour le sucré perdure, bien que la satisfaction éprouvée au contact du sucré diminue de la petite enfance à l'âge adulte. En revanche, la sensibilité aux odeurs diminue considérablement avec l'âge, privant certaines personnes âgées de la capacité d'apprécier pleinement la saveur et l'arôme des aliments.

---

<sup>2</sup> BRUGERE, F. (2000). *Le Goût : Art, Passions et Société*, Presses Universitaires de France.

## L'odorat et la saveur : Un lien avec la parfumerie

L'odorat est un sens qui évolue tout au long de notre vie, étant intimement lié à la vue et au goût. En cuisine, il joue un rôle essentiel en anticipant les saveurs à venir lorsque nous dégustons un aliment, nous permettant ainsi de percevoir les arômes et d'améliorer notre appréciation des saveurs dans un plat. Les saveurs sont identifiées par la dégustation, les arômes par la rétro-olfaction, et les saveurs par l'union de ces deux sens. La saveur, qui englobe à la fois les sensations olfactives et gustatives, constitue un message sensoriel complexe transmis par l'aliment. Les effluves émanant des aliments en train de cuire ou des épices fraîchement moulues évoquent des moments passés, réveillant des souvenirs d'enfance ou de voyages lointains.

Cette dimension immatérielle de l'expérience culinaire trouve une correspondance directe dans la pratique de la parfumerie. Des créateurs comme Pierre Hermé comparent la création de leurs desserts à celle d'un parfum, utilisant des distinctions entre « notes de tête », « notes de cœur » et « notes de fond » pour élaborer des expériences gustatives riches. Les arômes des plats sont ainsi autant de notes qui composent un parfum olfactif et gustatif. Pierre Hermé souligne la précision requise pour décrire les odeurs et les distinguer les unes des autres, un exercice familier aux parfumeurs. Selon lui, « c'est un métier où les

mots sont d'une précision incroyable »<sup>3</sup>. Ayant découvert l'univers de la parfumerie grâce à un ami parfumeur, Hermé reconnaît les similitudes entre leur métier de création. « Le monde de la gastronomie a beaucoup de similitudes avec celui de la parfumerie : dans un domaine comme dans l'autre, on travaille avec des matières premières dans le but de créer des accords parfaits et faire vivre une expérience sensorielle mémorable »,<sup>4</sup> explique-t-il. Mathilde Laurent, nez de Cartier, confirme également ces ponts entre cuisine et parfumerie : « Il existe de très grandes similitudes entre le parfum et la cuisine ».<sup>5</sup>

La création culinaire, tout comme la parfumerie, sollicite les cinq sens et repose sur un équilibre délicat des ingrédients. Certains chefs pâtisseries, comme Pierre Hermé, ont même interprété des parfums célèbres en desserts, créant ainsi une véritable alchimie entre la pâtisserie et la parfumerie. En effet, Hermé a travaillé avec Jean-Michel Duriez de Rochas pour transformer le parfum "Femme de Rochas" en une tarte pêche, rose et cumin, démontrant comment les arômes et les saveurs peuvent se combiner pour évoquer des expériences olfactives et gustatives surprenantes.<sup>6</sup>

---

3 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

4 Ibid

5 (2012, juillet 6). Cuisine et parfum : Quand le nez et la bouche se rencontrent. *Le point*.

6 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

## La vue : La composition et la couleur

La vue joue un rôle primordial dans l'expérience culinaire, nous permettant d'identifier les aliments et de nous renseigner sur leur état, leur forme ou encore leur couleur. La vue va nous fournir des informations essentielles sur les aliments, et ce dès le premier coup d'œil. Elle nous permet de déterminer si un aliment est frais, mûr, bien ou mal cuit. En regardant un mets, nous nous préparons mentalement et émotionnellement à sa dégustation. Jacques Puisais élève la vue au rang de guide, soulignant son importance en tant que barrière qui nous attire ou nous dégoûte. Avant même que la nourriture soit dans notre bouche, notre cerveau a déjà formé un jugement sur elle, ce qui affecte l'ensemble de notre expérience alimentaire.

La première impression que nous avons en regardant la nourriture est cruciale. L'aspect visuel, qu'il soit lisse, rugueux, trouble ou brillant, ainsi que la forme, l'état (liquide, gazeux, solide) et la couleur des aliments, peut déterminer notre envie de les manger. Un repas coloré est souvent perçu comme plus attrayant et plus nutritif, les couleurs vives étant associées à une richesse en micronutriments et antioxydants : le vert pour la chlorophylle, le rouge pour le lycopenène, le jaune-orange pour le bêta-carotène, le violet-bleu-rose pour les anthocyanes, et le blanc pour la quercétine.<sup>7</sup>

La présentation d'un plat influence notre perception et

notre appétit. Les chefs restaurateurs consacrent d'ailleurs beaucoup d'efforts à la présentation de leurs assiettes pour maximiser le plaisir visuel et, par conséquent, le plaisir gustatif des clients. La taille de la portion et la disposition des aliments peuvent également influencer notre perception de la satiété. En regardant la taille de la portion préparée, le cerveau peut donner l'impression à l'estomac que celle-ci soit plutôt frugale ou généreuse.

Cependant, la vue peut aussi être trompeuse. Un aliment peut avoir un goût différent de celui auquel on s'attend en fonction de son apparence. Par exemple, les pâtisseries en trompe-l'œil peuvent nous surprendre en offrant des goûts et des textures inattendus.

En cuisine, les colorants naturels, comme le safran, l'indigo ou le chocolat en poudre, sont utilisés non seulement pour leur goût mais aussi et surtout pour leur capacité à créer des œuvres d'art visuelles. En cuisine, des chefs tels que Marie-Antoine Carême utilisent dans leurs créations pâtisseries ces colorants naturels pour marbrer des biscuits ou colorer de la pâte d'amande.<sup>8</sup>

Cette approche rappelle la pratique de la teinture végétale, qui consiste à colorer des matières naturelles, généralement des textiles, à l'aide de plantes tinctoriales. En pratiquant cette technique, je me suis aperçue qu'une majorité de matière colorante utilisée en teinture le sont aussi en cuisine, comme par exemple le curcuma, la cochenille,

---

7 Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon.

8 CAREME, M.-A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*, J. Renouard.

l'oignon rouge et jaune ou encore la betterave.<sup>9</sup>

De même, la composition culinaire peut s'inspirer de l'architecture, où les principes de structure et de design sont appliqués pour créer des plats visuellement attrayants et équilibrés. Carême, par exemple, réalisait des dessins architecturaux qu'il utilisait comme base pour réaliser des pièces montées spectaculaires, montrant ainsi comment la vue et la présentation peuvent transformer l'expérience culinaire en une forme d'art visuel.<sup>10</sup>

La pratique de la peinture peut aussi être liée à la cuisine, plus particulièrement dans le dressage de l'assiette. En effet, le souci du détail et la précision des couleurs et des formes rappellent les compositions picturales.

En somme, la vue est un sens déterminant dans nos choix alimentaires. Un aliment visuellement attrayant contribue grandement au plaisir de la dégustation et à la satisfaction des sens, rendant l'expérience culinaire complète et enrichissante.

---

9 GARCIA, M. (2002). *Couleurs végétales : Teintures, pigments et encres*, Les Ateliers de Provence.

10 CAREME, M.-A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*, J. Renouard.

## Le son : La musique de la cuisine

Le son joue un rôle plus discret, mais tout aussi significatif dans l'expérience culinaire, influençant notre perception de la texture et, par extension, du goût. Dans la cuisine, les sons, qu'il s'agisse du bruit croustillant d'une bouchée de pain fraîchement grillé ou du frémissement d'une sauce mijotant lentement, créent une expérience auditive qui enrichit l'anticipation du plaisir gustatif à venir. Cette interaction entre son et goût transforme l'expérience culinaire en une symphonie sensorielle où les notes de saveur et les accords de texture s'entremêlent pour créer une expérience musicale.

En parlant justement de musicalité, Caroline Champion, dans son livre intitulé "Hors d'œuvre", souligne cette parenté entre musique et cuisine, évoquant comment les deux arts, filles du temps, se rejoignent dans l'appréciation des nuances et des rythmes. Elle déclare :

« Si toute esthétique possède une dimension temporelle, la spécificité de l'expérience musicale serait de pouvoir aller jusqu'à mettre l'espace entre parenthèses, pour rendre sensible cette qualité temporelle du monde. [...]

Or, sur ce point, l'esthétique du goût rejoint celle du son. En effet, tout comme la musique, la cuisine ne relève-t-elle pas des « arts de la Nuit » qui s'apprécient les yeux fermés? Fermer les yeux pour savourer et se mettre « à l'écoute » des saveurs : la découverte des nuances d'un vin, l'attention aux notes complexes d'un plat, les délices d'un repas ne nous imposent-

ils pas également un temps particulier, où la vue n'a plus sa place? ». <sup>11</sup>

Cette symbiose entre son et goût n'est pas nouvelle. Elle a des racines profondes dans l'histoire, comme en témoigne le compositeur Gioachino Rossini. Rossini, qui consacra une partie de ses « Péchés de vieillesse » à des thèmes culinaires, intitula ses œuvres pour piano avec des noms évoquant des mets comme « Les figues sèches » et « Les noisettes ». Ces titres soulignent le lien étroit entre les sensations auditives et gustatives. De même, le site « Turntable Kitchen » propose des accords mensuels entre mets et musiques, permettant de vivre une expérience culinaire enrichie par la musique. <sup>12</sup>

L'idée que la cuisine et la musique partagent des sources d'inspiration se reflète également dans les pratiques contemporaines. Alain Passard, par exemple, réalise des « transcriptions culinaires » de grandes œuvres musicales, imaginant des plats comme une « Crème de chou-fleur à la Fourme d'Ambert » sur un extrait des Boréades de Rameau. Cette approche montre comment la cuisine peut être influencée par des éléments auditifs pour créer une expérience sensorielle harmonieuse.

De plus, il est intéressant de noter que plusieurs pâtisseries ont des noms liés au domaine de la musique, soulignant encore une fois l'interconnexion entre ces deux arts. Par exemple, le célèbre gâteau « Opéra » doit son nom à l'art lyrique, tandis que des desserts comme la « pêche Melba » et la « poire

---

<sup>11</sup> CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

<sup>12</sup> C. DELERINS, R. (2016). *Musique et Art culinaire : Les rhapsodies du goût*. Food 2.0 LAB.

Belle-Hélène » ont été nommés en hommage à des figures musicales.<sup>13</sup>

---

13 (2021, juin 9). Musique et cuisine, le vocabulaire en dénominateur commun. *Brikabul*.

## La texture : Une exploration tactile

Aristote avait suggéré que le sens du goût était une sorte de toucher, puisque les sensations perçues par le goût dépendent, comme par le toucher, d'un contact direct de notre corps avec les choses dont on veut percevoir les propriétés. La texture des aliments joue un rôle crucial dans l'expérience culinaire, offrant une dimension tactile dans la perception du goût.<sup>14</sup>

Les récepteurs du toucher, appelés mécanorécepteurs, transforment les stimuli physiques en informations transmises au cerveau. Ces récepteurs sont sensibles à la pression et au contact avec un aliment. La texture comprend toutes les sensations tactiles perceptibles par les doigts, les lèvres, le palais et les surfaces buccales, ainsi que les sensations auditives précédant et suivant l'ingestion d'un produit.<sup>15</sup>

Le processus de perception de la texture commence par le contact initial de la surface de l'aliment avec les doigts, les lèvres et les surfaces buccales. Ensuite, la mastication des morceaux d'aliment stimule les mécanorécepteurs et les récepteurs tactiles. Cette stimulation envoie des influx nerveux au cerveau, où ils sont décodés en sensations subjectives de texture, influencées par la culture, les expériences sensorielles et l'instinct de l'individu. Cette attention à la texture est particulièrement notable en pâtisserie, où des techniques telles que la création de

mousses et de coques permettent d'expérimenter avec les sensations en bouche. Les variations de texture (rugueuse, lisse, pelucheuse, fibreuse, collante, gélatineuse, rigide) peuvent considérablement influencer notre appréciation d'un aliment. La texture des aliments est également influencée par la culture. Par exemple, des textures visqueuses ou gluantes, peu répandues en Occident, sont très appréciées en Asie.

En somme, la texture et la consistance sont des critères essentiels dans l'appréciation d'un aliment. Une texture agréable peut rehausser le plaisir gustatif, tandis qu'une texture désagréable, comme un aliment trop cuit ou une viande nerveuse, peut réduire notre appétit.

---

14 HAYWARD, V. (2021, octobre). Le toucher, un sens discret mais essentiel. *L'Humanité Dimanche*, 62-64.

15 ROFIDAL, T. (2022). La modification et l'adaptation des textures. In *L'alimentation de la personne polyhandicapée*, Érès.

# CONTEXTE SOCIOLOGIQUE ET CULTUREL

Le contexte sociologique de mon mémoire de recherche est celui d'une société qui cherche à se reconnecter à la nature et à adopter des modes de vie plus durables. De plus en plus de gens recherchent des expériences qui reflètent les cycles naturels et les traditions locales. Le but de ce mémoire est de découvrir comment réaliser des paysages comestibles, des installations artistiques et culinaires dans le cadre d'évènements.

Ce projet s'inscrit dans un contexte professionnel de design événementiel où les pratiques du design culinaire et de la scénographie ont un rôle important à jouer, en créant des expériences sensorielles et esthétiques qui célèbrent les saisons et les éléments naturels. Jean Anthelme Brillat-Savarin écrivait, « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir » dans *Physiologie du goût*, soulignant ainsi l'importance du plaisir dans l'acte de manger.

Le design culinaire, en particulier, représente bien plus qu'une simple innovation dans la cuisine créative ou les arts de la table. Selon Cécile Cau et Stéphane Bureaux, il est une activité de création intégrant des problématiques de production, d'usage et de consommation, tout en

cherchant à apporter du sens. Bureaux met en avant une approche totale de la nourriture, où le signifiant influence la forme, qui elle-même influence la recette, créant une expérience complète et immersive.<sup>16</sup>

Le design culinaire ne se limite pas à l'assiette, mais implique également les interactions entre le contenant et le contenu. Cette discipline requiert une collaboration étroite entre designers et chefs, où chaque projet est le fruit de rencontres de qualité et d'une compréhension profonde des demandes et des contextes.

Cette quête de sens se manifeste également à travers des performances culinaires dans les musées, comme l'explique Lei Saito. Ces performances attirent un public qui, autrement, pourrait être intimidé par l'art contemporain. Par le biais du culinaire, les personnes pensant le musée trop institutionnalisé et inaccessible vont se déconstruire ces aprioris. Lei Saito démontre que l'art peut être accessible et qu'il est possible de créer des œuvres d'art à partir de choses simples.<sup>17</sup>

---

16 BUREAUX, S., & CAU, C. (2010). *Design culinaire*, Eyrolles.

17 Entretien avec Lei SAITO, voir Annexes

## PROBLÉMATIQUES ET OBJECTIFS

A travers ce mémoire, nous explorerons le lien entre la création culinaire et le paysage, une relation qui est au cœur de ma réflexion sur tous les aspects de la création. Cette étude se décline en plusieurs axes complémentaires, chacun apportant une dimension unique à la compréhension de ce lien profond.

Tout d'abord, nous nous intéresserons au paysage en tant qu'inspiration créative sur le plan esthétique et sensoriel. Les éléments paysagers influencent profondément l'esthétique et la sensorialité de mes créations culinaires et scénographiques. Il en est de même pour des chefs renommés comme Alain Passard qui trouvent leur inspiration dans la nature et parlent de la couleur comme d'un axe de création, reliant ainsi l'art culinaire aux autres formes d'art. En effet, le paysage, avec ses couleurs, textures et formes, est une source d'inspiration inépuisable. Cette exploration permet de comprendre comment les caractéristiques sensorielles de paysages, autant situés

et physiques que culturels et spirituels, peuvent enrichir le design culinaire. Pour cela, nous nous appuierons sur ma méthodologie de création-recherche, qui nous permettra de passer de la récolte du paysage à l'inspiration.

Ensuite, nous examinerons le paysage comme source nourricière et culinaire, en partant du produits issus du paysage, en se nourrissant du terroir, des saisons, de l'atmosphère et des couleurs, et de l'amener sur le terrain du culinaire par la cuisine, les arts de la table, la scénographie et enfin le design global.

Enfin, nous définirons ma posture de designer, sa dénomination, mes valeurs et enfin mes pratiques. Nous étudierons aussi le processus de création de paysages comestibles dans ma pratique personnelle. Créer des paysages comestibles implique de nombreuses étapes, de la conception à la réalisation, en intégrant des éléments paysagers dans la composition de plats et de présentations culinaires. Expérimenter avec différents matériaux

et techniques pour créer ces paysages comestibles est une part essentielle de cette exploration. Nous imaginerons ensuite comment intégrer un paysage comestible dans un évènement existant.

Les objectifs de cette recherche sont multiples. Ils visent à analyser l'impact esthétique et sensoriel du paysage sur la création culinaire, en étudiant des exemples concrets en analyse de cas et en développant une compréhension approfondie des mécanismes de création. Promouvoir l'utilisation de produits locaux et saisonniers est un autre objectif clé, en identifiant des pratiques exemplaires et en proposant des stratégies pour renforcer les liens entre producteurs locaux et créateurs culinaires. Développer des techniques pour la création de paysages comestibles et enrichir ma propre pratique par ces explorations est également essentiel. En appliquant les concepts théoriques et les techniques étudiées à ma propre pratique culinaire, je vise à créer des projets innovants qui illustrent comment le paysage peut être intégré de manière artistique dans la création culinaire.

Cette recherche vise par conséquent à approfondir notre compréhension du lien entre le paysage et la création culinaire, en explorant ses dimensions esthétiques, sensorielles et nourricières. Par cette démarche, nous espérons enrichir les pratiques contemporaines de la gastronomie et de la scénographie culinaire, tout en soulignant l'importance de la durabilité et de l'authenticité dans la création artistique.



# Partie 1

## Le paysage comme inspiration

### DE L'HIVER AU PRINTEMPS



Chereau, P. (2024). *Forêt de Montech* [Photographie personnelle].

L'hiver, saison d'introspection et d'attente, se déploie dans un décor sombre et froid où les idées semblent embrumées. Pourtant, c'est aussi une période réconfortante, où toute éventualité semble réalisable, et où la rêverie et le fantasme prennent leur essor. Au fur et à mesure que les semaines passent, mon environnement agit comme un catalyseur, clarifiant peu à peu mes pensées et éclairant mon chemin. Lentement, nous nous approchons du printemps, une saison de renouveau, de vitalité et d'opportunités infinies. C'est le moment propice pour semer les graines tant physiques que créatives, qui germeront et nourriront nos projets futurs tout au long de l'année.

## A. LE PAYSAGE SITUÉ

L'inspiration de mes projets naît souvent de l'exploration de paysages réels. Les couleurs, les lumières et les odeurs qui m'entourent forment la base de mes créations. Mais qu'est-ce qu'on entend vraiment par «paysage» ? Selon Yves Gorgeu, les paysages ont la capacité d'éveiller chez l'être humain une sorte de bien-être et de créer un rapport intime avec les lieux.<sup>19</sup> Ils peuvent susciter un émerveillement devant des phénomènes naturels grandioses ou offrir une paix profonde par la contemplation de détails harmonieux du quotidien. Cette connexion profonde avec les paysages, qu'ils soient spectaculaires ou simples, confère au paysage sa valeur fondamentale : celle de l'écoute des lieux et de leur essence.

Ainsi, les paysages ne sont pas seulement des décors, mais des éléments intégrants qui influencent notre bien-être, notre inspiration et notre relation au monde.

### La temporalité et le mouvement

Le paysage situé est une toile en perpétuel mouvement où le temps joue un rôle central. Ce mouvement constant est étroitement lié aux éléments météorologiques comme le vent, la pluie, la neige ou encore le soleil, qui modifient continuellement l'apparence et la structure du paysage. Dans cette section, nous explorerons comment la temporalité et le mouvement influencent la perception et l'expérience

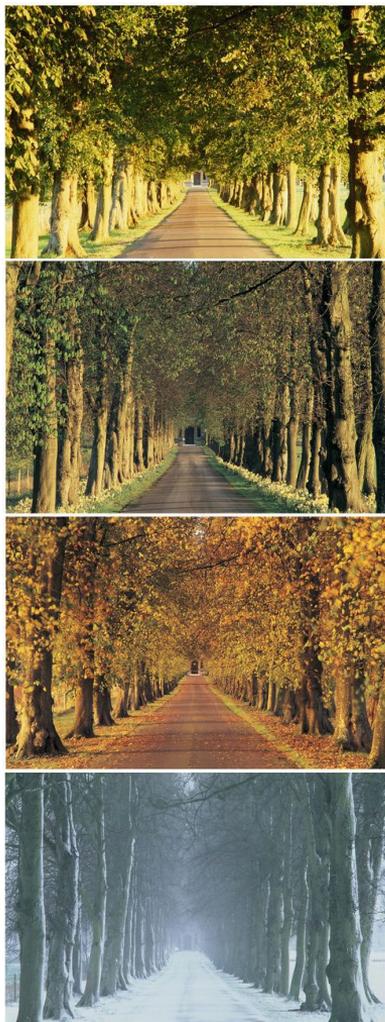
L'inspiration est l'action par laquelle l'air entre dans les poumons. Se plonger dans ces paysages et y faire une profonde inspiration et se centrer sur nos sens et nos ressentis nous donnera peut être l'inspiration, le souffle créateur qui anime les artistes et les chercheurs.

« C'est l'aspiration de ce monde incompréhensiblement organisé qui devient importante. C'est la qualité de l'aspiration qui fera la qualité de l'inspiration »<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Flair l'Art. (2019). *L'odeur animale*, épisode 5.

<sup>19</sup> GORGEU, Y. (2013). Les rapports intimes de l'homme et des paysages. *Le territoire au cœur de la transition*.



Getty Images. (n.d.).  
*Evolution des saisons dans  
un chemin de campagne en  
Angleterre [Photographie].*

du paysage, et comment ces éléments s'intègrent dans le processus créatif culinaire.

### **La temporalité saisonnière le paysage**

La temporalité est une dimension intrinsèque du paysage, marquée par le passage des saisons. Chacune d'elle apporte son lot de changements, influençant la flore et la faune de manière significative. Par exemple, le printemps voit l'émergence des bourgeons et des fleurs, tandis que l'été est une période de croissance et d'abondance. L'automne apporte la chute des feuilles et une préparation à la dormance hivernale, où sous la terre gelée, la vie continue de façon discrète et somnolente. Comme le décrit le philosophe John DE PRECY dans «Le jardin perdu», un jardin est un lieu de vie continue, où chaque élément, même en hiver, contribue à un cycle incessant de mort et de renaissance : « Sous l'eau, les têtards se métamorphosent en grenouilles; les feuilles mortes pourrissent pour former l'humus vital; des graines commencent à se réveiller » .<sup>20</sup>

D'un point de vue astronomique, une saison correspond à une portion de la révolution de la Terre autour du Soleil. Cette révolution, combinée à l'inclinaison de l'axe terrestre, provoque l'alternance des saisons qui influencent la faune et la flore terrestres et, par extension, les activités humaines, y compris la création culinaire. En Occident, les quatre saisons (printemps, été, automne, hiver) sont bien distinctes et affectent profondément le paysage, mais dans les zones tropicales, les cycles saisonniers sont principalement divisés entre la saison des pluies et la saison sèche, tandis qu'aux

---

20 DE PRECY, J. (1912). *Le jardin perdu*, Actes Sud.

pôles, on parle plutôt de jour et de nuit polaires.

### **Le mouvement météorologique dans le paysage**

Le paysage est également un espace dans lequel les éléments météorologiques créent un mouvement perpétuel. Le vent, par exemple, peut changer la forme des arbres en les pliant avec sa force, déplacer les feuilles mortes et transporter le pollen, influençant ainsi la reproduction des plantes et la pollinisation. La pluie et la neige modifient le sol et les cours d'eau, créant des environnements changeants qui abritent diverses formes de vie à différents moments de l'année.

Les cycles naturels, tels que décrits dans le «Vocabulaire d'esthétique»<sup>21</sup>, sont des espaces de temps au bout desquels une situation initiale se retrouve reconstituée. Ces cycles peuvent être observés dans les rythmes saisonniers et météorologiques que l'on vient de voir, mais aussi dans les comportements des êtres vivants avec leurs cycles de vie.

### **Influence sur la Création Culinaire**

Cette compréhension du temps et du mouvement dans le paysage a des implications directes pour la création culinaire. Les chefs et les créateurs culinaires doivent non seulement prendre en compte la disponibilité saisonnière des ingrédients, mais aussi s'inspirer des changements visuels et sensoriels du paysage pour créer des expériences culinaires en lien avec ces changements. Le paysage devient ainsi une source d'inspiration non seulement pour les ingrédients utilisés, mais aussi pour la présentation et la

scénographie des plats, qui évoluent au rythme des jours et saisons.

La temporalité et le mouvement sont des éléments fondamentaux du paysage situé, influençant non seulement la nature elle-même mais aussi la création culinaire. En comprenant et en intégrant ces dynamiques naturelles, il est possible de créer des expériences culinaires qui non seulement éveillent les sens, mais aussi racontent une histoire de connexion profonde avec le monde naturel.

Pour illustrer la richesse et la diversité des paysages comme sources d'inspiration, nous allons présenter un échantillon de paysages allant du plus sauvage au plus humanisé. Nous commencerons par explorer l'inspiration puisée dans les forêts.

---

<sup>21</sup> SOURIAU, E. (1990). *Vocabulaire d'esthétique*, PUF.

## La forêt: Source d'inspiration inépuisable

« Dans la forêt. Mon regard peut se poser n'importe où. Partout où je regarde, je pourrais entreprendre un travail. » – Nils Udo<sup>22</sup>

Une forêt d'arbres à feuilles caduques est le lieu où l'on voit et où on ressent le mieux les changements de saisons, avec les bourgeons et feuilles verts clairs au printemps, la forêt abondante en été, les feuilles multicolores en automne et avec son tapis de feuilles mortes en hiver. En plus des arbres, c'est toute la biodiversité de la forêt qui évolue au rythme des saisons, que ce soit les différentes fleurs qui poussent avec leurs odeurs caractéristiques, ou encore les chants des oiseaux qui produisent une mélodie en perpétuel changement.



Miyazaki, H. (1997). *Princesse Mononoké* [Image extraite du film].

Les forêts ont toujours été une source d'inspiration riche et variée, influençant l'art, la littérature, la musique, et même les symboles nationaux. En effet, elles apparaissent sur les drapeaux de plusieurs nations, comme le célèbre cèdre du Liban, symbolisant la force et la longévité. Les forêts ont également inspiré de nombreux poètes et écrivains, tels que Charles Baudelaire, qui comparait la nature à un temple, ou Joachim du Bellay, évoquant la grandeur des chênes. Son atmosphère mystique et ses paysages changeants, a aussi inspiré de nombreux artistes peintres et sculpteurs. Des œuvres emblématiques comme «Un chêne au Bas-Bréau, le Bodmer» de Monet<sup>23</sup> ou «Le peintre Jules le Cœur et ses chiens dans

---

22 A. TIBERGHIEU, G (2001) *Nature, art, paysage*, Actes Sud  
23 Monet, C. (1865). *Un chêne au Bas-Bréau, le Bodmer* [Huile sur toile]. The Metropolitan Museum of Art, New York, États-Unis.

la forêt de Fontainebleau» de Renoir<sup>24</sup> témoignent de cette fascination pour les paysages forestiers. Les enfants sont aussi captivés par les contes et comptines mettant en scène les forêts, tels que «Le Petit Poucet» de Charles Perrault<sup>25</sup> et «Hansel et Gretel» des frères Grimm<sup>26</sup>. Le cinéma et la bande dessinée ne sont pas en reste. Des films comme «Princesse Mononoké» de Hayao Miyazaki<sup>27</sup> et «Avatar» de James Cameron<sup>28</sup> mettent en avant la protection des forêts et leur importance pour l'équilibre écologique.<sup>29</sup>

En plus de leur influence artistique, les forêts sont des lieux de divertissement et d'apprentissage ludique. De nombreux livres sur les forêts, allant des guides de reconnaissance des arbres aux recueils de recettes gourmandes, présentant par exemple du champagne des fées à base de fleur de sureau, ou encore une la tapenade de Trompette-de-la-mort, montrent à quel point ces espaces naturels sont intégrés dans notre culture quotidienne.<sup>30</sup>

En somme, les forêts sont non seulement des sources d'inspiration pour la création artistique et culinaire, mais aussi des éléments essentiels de notre patrimoine culturel. Elles nous invitent à une réflexion profonde sur notre relation avec la nature et la manière dont nous pouvons intégrer ces paysages vivants dans notre vie quotidienne et nos processus créatifs.

---

24 Renoir, A. (1866). *Le peintre Jules Le Coeur et ses chiens dans la forêt de Fontainebleau* [Huile sur toile]. Musée d'art de São Paulo, São Paulo, Brésil.

25 Perrault, C. (1697). *Le Petit Poucet*. Dans *Les Contes de ma mère l'Oye*.

26 Grimm, J., & Grimm, W. (1812). *Hansel et Gretel*. Dans *Contes de l'enfance et du foyer*.

27 Miyazaki, H. (Réalisateur). (1997). *Princesse Mononoké* [Film]. Studio Ghibli.

28 Cameron, J. (Réalisateur). (2009). *Avatar* [Film]. 20th Century Fox.

29 (2012, septembre 1). La forêt, lieu de loisirs et d'inspiration. *Envol Vert*.

30 Ibid

## L'Art des Jardins : La pratique créative du jardinier et paysagiste

L'art des jardins ne consiste pas seulement à représenter des paysages, mais à les créer véritablement. À l'intersection de l'art paysager et de l'art des jardins, l'artiste paysager travaille avec de grandes étendues, formant des ensembles avec des masses importantes telles que des arbres, des vallons et des collines. Comme l'explique Jorn de Précý dans «Le Jardin Perdu», un jardin est aussi un lieu de vie constant, un microcosme en perpétuel mouvement.<sup>31</sup>

### Jardins à l'Anglaise et à la Française

Le jardin à l'anglaise et le jardin à la française représentent deux approches distinctes de l'art des jardins, chacune offrant une structure et une composition uniques pouvant inspirer la création culinaire. Le jardin à l'anglaise, avec ses lignes sinueuses, ses étangs naturels et ses bosquets sauvages, favorise une esthétique plus libre et romantique. À l'inverse, le jardin à la française se caractérise par sa symétrie rigide, ses parterres géométriques et ses allées droites, créant un paysage de contrôle et de précision. Ces différences de structure et de composition peuvent inspirer diverses formes de présentation culinaire, des plats structurés et sophistiqués aux créations plus libres et naturelles.

### La Rêverie et la Création

La rêverie joue également un rôle essentiel dans l'art des

jardins. Jorn de Précý évoque ce sentiment d'abandon paisible que procure la contemplation d'un jardin, qu'il s'agisse des steppes canadiennes ou de la jungle indienne.<sup>32</sup> Cette capacité à se laisser emporter par la beauté et la tranquillité des jardins peut nourrir une créativité qui transcende les frontières entre l'art et la nature. Le jardinier, véritable artiste, compose ses bordures de fleurs vivaces avec une attention semblable à celle d'un peintre, créant des œuvres d'art naturelles.

### Le Jardinier : Artiste et Gardien

Certains jardiniers sont de véritables artistes. Ils composent leur jardin paysager avec la même précision et sensibilité que des peintres. Maîtrisant les secrets des plantes, ils savent arranger les végétaux pour produire des effets à la fois naturels et raffinés. Leur travail ne se limite pas à la simple culture des plantes; il s'agit d'une véritable symbiose avec la nature, où chaque décision est prise en respectant l'environnement et en valorisant le génie du lieu, que ce soit la qualité de sa terre, de son exposition ou du climat.

Le jardinier ne se considère pas comme le propriétaire de la terre mais comme son gardien. Cette vision rappelle que, pour établir une relation harmonieuse avec la nature, il est essentiel de renoncer à la conquête pour embrasser une approche plus respectueuse et durable. Le jardinier doit écouter le lieu, comprendre son climat, ses vents, et son ensoleillement pour planter judicieusement et maintenir un écosystème équilibré. C'est un travail qui requiert patience et observation, où chaque frustration peut devenir une

---

31 DE PRECY, J. (1912). *Le jardin perdu*, Actes Sud.

32 Ibid

opportunité créative.

### **Le Jardin de Ma Grand-Mère**

Le jardin de ma grand-mère paternelle est par exemple une grande source d'inspiration pour moi. Telle une artiste, elle compose son jardin avec une multitude de fleurs dont elle connaît chaque nom sur le bout des doigts. Véritable œuvre mouvante, les différentes variétés de plantes se succèdent au fil du temps. Telle une glaneuse, elle récupère des graines et des petites branches de plantes qu'elle croise dans différents lieux, parcs ou jardins et en fait des boutures et des plantations qui s'ajoutent à sa collection. Elle crée même de nouvelles espèces de fleurs en réalisant des croisements pour ajouter de nouvelles couleurs et de nouveaux motifs à sa toile à ciel ouvert.

### **L'Héritage des Grands Esprits**

Enfin, des figures comme John Ruskin et William Morris, avec leur passion pour la nature et les jardins sauvages, nous rappellent que le jardin est un espace où l'homme peut repenser sa relation avec le monde naturel. En voyant la planète entière comme un vaste jardin, nous pouvons aspirer à une utopie où l'harmonie entre l'homme et la nature est non seulement possible, mais réalisable.<sup>33</sup>

### **Liens avec le culinaire**

Tout comme un jardinier transforme un espace de terre en un jardin luxuriant, un chef cuisinier transforme des ingrédients bruts en plats exquis. Le jardinage enseigne la patience et le respect du cycle de la nature, des valeurs essentielles en cuisine. Par exemple, la transformation d'une simple graine en une plante mature se transpose dans l'élaboration des ingrédients simples en un plat gastronomique dans le culinaire. Ce processus de transformation inspire les chefs à valoriser les produits frais et à respecter les saisons.

Le jardinage est un art de la composition. L'agencement d'un jardin peut inspirer les chefs à penser leurs plats comme des tableaux. La disposition des plantes, les

---

33 PRUNET, C. (2023). *Paysages sensibles, Art et écologie*, ETEROPIA.



Chereau, P. (2024). *Jardin de ma grand-mère au printemps - iris* [Photographie personnelle].

couleurs, les textures, et les formes dans un jardin trouvent leur écho dans la présentation des plats. Les chefs, comme les jardiniers, doivent équilibrer les éléments pour créer une composition visuellement agréable et harmonieuse.

De plus, un jardin est un lieu d'émerveillement sensoriel : les parfums des fleurs, les couleurs éclatantes, les textures variées des feuilles et des pétales, et même le son des insectes et des oiseaux. Cette richesse sensorielle peut nourrir la créativité des chefs et designers culinaire, les incitant à concevoir des plats qui stimulent tous les sens. Par exemple, les herbes aromatiques fraîchement cueillies ajoutent non seulement des saveurs uniques mais aussi des arômes qui enrichissent l'expérience culinaire.

Les jardins enseignent le respect du temps et de l'éphémère. Les saisons déterminent ce qui peut être cultivé et quand. De la même manière, les chefs travaillent avec le temps, respectant la fraîcheur des ingrédients et les moments idéaux pour servir certains plats. La temporalité en cuisine, tout comme dans le jardinage, valorise l'instant présent et les plaisirs fugaces. Les plats sont créés pour être consommés dans l'instant, leur existence étant brève mais mémorable, similaire à la floraison éphémère des fleurs dans un jardin.

## Le Land Art : Fusion de l'Art et de la Nature

Tendance forte de l'art contemporain depuis sa naissance dans les années 1960, le Land Art repose sur le lien intime entre l'artiste et l'environnement naturel. Les plasticiens utilisent des matériaux provenant du milieu naturel (bois, pierre, sable, eau) pour concevoir des formes, des architectures, des œuvres sur site (in situ), éphémères ou durables, mais toujours soumises aux aléas du temps. En sortant des musées, ces œuvres d'art développent un rapport différent au temps, à l'espace et au regard.

### Temporalité et Éphémère

Comme l'écrit Augustin Berque dans «Nature, art, Paysage», «Le paysage est un phénomène de mise en espace d'une histoire singulière. Dans cet espace, toutes les échelles du temps passé se manifestent spatialement au présent, du passé géologique le plus reculé aux événements les plus actuels.»<sup>34</sup> Cette approche souligne la temporalité et la transformation constante des œuvres de Land Art. Les œuvres de Land Art, comme celles d'Andy Goldsworthy, sont souvent éphémères, changeant et disparaissant avec le temps et les éléments naturels.<sup>35</sup> Cette temporalité est également présente dans la pratique culinaire, où les plats sont créés pour être consommés dans l'instant, leur existence étant brève mais mémorable. La préparation et la dégustation d'un plat peuvent ainsi être comparées à une performance artistique de Land Art, où chaque repas

---

34 A. TIBERGHEN, G (2001) *Nature, art, paysage*, Actes Sud

35 Ibid

est unique et temporaire, réalisé à partir d'éléments du paysage.

### **Conception et Esthétique**

Que ce soit le Land Art ou la cuisine gastronomique, ces pratiques accordent une grande importance à l'esthétique et à la conception. Les artistes du Land Art créent des compositions visuelles qui dialoguent avec le paysage, tout comme les chefs créent des présentations visuellement captivantes dans leurs assiettes. La notion de «paysage comestible», où les plats sont conçus pour évoquer des scènes naturelles, illustre parfaitement cette intersection. Les chefs utilisent des techniques de présentation et des arrangements de saveurs pour transporter les convives dans un voyage sensoriel, transformant l'assiette en un microcosme paysager.

### **Exploration Conceptuelle**

Les deux disciplines explorent des concepts profonds et souvent philosophiques. Le Land Art interroge notre relation à la nature, la temporalité et l'échelle humaine par rapport à l'environnement. De son côté, la pratique culinaire contemporaine questionne notre rapport à la nourriture, à la durabilité et à la culture. Des chefs comme Jordi Roca intègrent des récits et des thèmes dans leurs créations, transformant chaque plat en une exploration conceptuelle<sup>36</sup>, tout comme les artistes du Land Art utilisent leurs œuvres pour réfléchir à des thèmes environnementaux et existentiels.

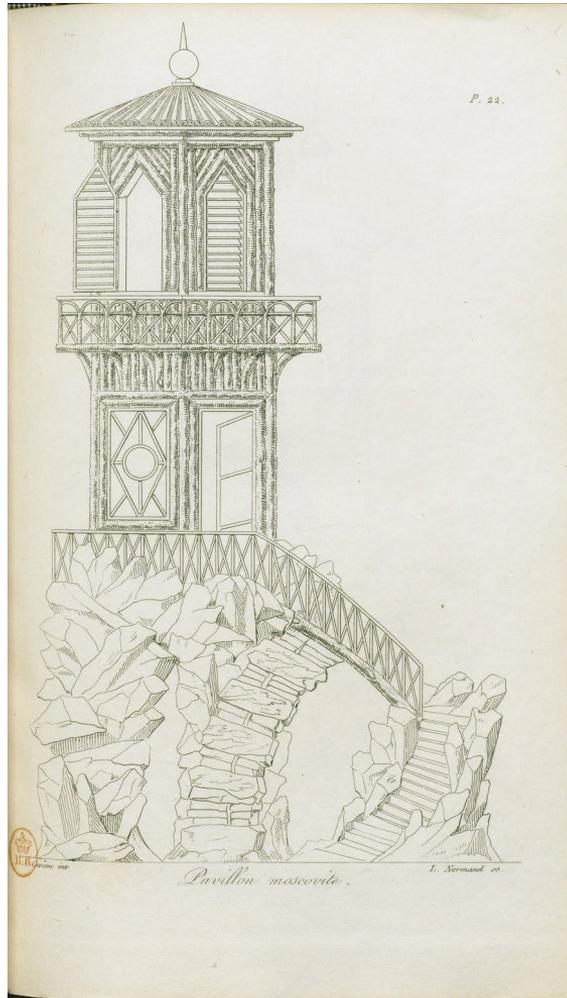
### **Lei Saito : Une Connexion Entre Land Art et Pratique Culinaire**

Lei Saito incarne parfaitement cette intersection entre le Land Art et la cuisine. Elle cherche des éléments comestibles dans un environnement local et les dispose de manière intuitive mais avec une composition travaillée, à la manière d'Andy Goldsworthy avec ses compositions de feuilles. Saito s'adapte au lieu dans lequel elle présente ses créations, utilisant les tables et les éléments trouvés sur place pour créer un espace d'installation unique avant de disposer ses éléments comestibles.<sup>37</sup> Cette approche transforme chacune de ses installations culinaires en une expérience immersive et sensorielle, reliant profondément l'art de la cuisine à la nature et à l'esthétique du Land Art.

---

36 Un Oeil En Salle. (2022, juin 24). Un nuage de bulles chez El Celler de Can Roca. *Un oeil en salle, le média web & print*.

37 (2021). On essaie l'art comestible avec Cuisine Sauvage et Lei Saito. In *Tracks*.



Carême, M.-A. (n.d.). Croquis d'un pavillon moscovite. Dans *Le pâtissier pittoresque* (4e éd.).

## Le construit humain dans le Paysage

Le construit humain dans le paysage est souvent perçu de manière ambivalente. D'un côté, il est vu comme une intrusion artificielle dans la nature, un espace froid et inhospitalier, comme le suggère Jorn de Précy dans sa réflexion sur la ville moderne. Il affirme à ce sujet que «la ville s'est affranchie peu à peu de son territoire, jusqu'à devenir un monde en soi. Une création entièrement artificielle, autonome, ennemie jurée du monde naturel.»<sup>38</sup> Cette vision critique souligne la déconnexion entre les espaces urbains et la nature, où les quartiers modernes des villes deviennent stériles. Cependant, certains espaces construits semblent échapper à cette règle et forment des espaces d'inspiration fertile.

### La ruine, retour naturel du construit humain

En effet, cette perspective change radicalement lorsqu'on considère les ruines et les lieux abandonnés, où la nature reprend ses droits sur les constructions humaines. De Précy évoque des sites comme le Parc de Sceaux, un chef-d'œuvre de jardinage conçu par Le Nôtre, qu'il a visité dans un état partiellement abandonné lors de sa rénovation. La visite de ce parc illustre parfaitement comment les ruines peuvent devenir des lieux d'enchantement, où la végétation envahit les structures, créant une symbiose entre le naturel et l'artificiel.

«Le parc était en effet abandonné... les arbres avaient repris des formes naturelles, enfin libres.»<sup>39</sup>

38 DE PRECY, J. (1912). *Le jardin perdu*, Actes Sud.

39 Ibid

Ce phénomène démontre comment les constructions humaines, laissées à la merci du temps, peuvent se transformer en sources d'inspiration poétiques et mélancoliques.

### **La ville et les bâtiments comme inspiration**

Sans être dans un état d'abandon, la ville peut être aussi une source d'inspiration. Dans le domaine culinaire, cette interaction entre l'architecture et la nature trouve une résonance particulière. Marie-Antoine Carême, célèbre pâtissier du XIXe siècle, est un exemple notable de la façon dont l'architecture peut inspirer la création culinaire. Carême s'inspirait des formes architecturales qu'il étudiait lors de ses voyages :

«l'Égypte, la Grèce et l'Italie m'inspirèrent le goût de l'architecture... je commençais à composer mes dessins selon l'architecture de ces contrées.»<sup>40</sup>

Ses œuvres pâtissières, représentant des structures comme des temples, des ponts et des pyramides, montrent comment le construit humain peut être transposé en créations gastronomiques.

Ce lien entre l'architecture et la cuisine est également présent dans ma propre pratique. Lors de mon stage chez Aurélia La Fée Gourmande, j'ai réalisé une création culinaire inspirée de l'architecture : une boutique de fleurs en pain d'épice pour Noël. Cette œuvre illustre comment les formes et les structures des bâtiments peuvent être réinterprétées de manière artistique et comestible. La ville, tout comme le jardin, évolue en fonction des saisons, influençant les ingrédients disponibles et les styles de présentation culinaire.

Ainsi, le construit humain, qu'il s'agisse de ruines ou de structures modernes, offre une richesse de formes et de symboles qui peuvent être réimaginés dans le domaine culinaire.

---

40 CAREME, M.-A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*, J. Renouard.



CHEREAU, P. (2023). *La boutique des roses enchantées*  
[Photographie personnelle]. Structure en pain d'épice.

## B. LE PAYSAGE CULTUREL ET SPIRITUEL

Après avoir exploré la dimension sensorielle et émotionnelle des paysages naturels, il est crucial de comprendre comment ces environnements façonnent également notre culture et notre spiritualité. C'est dans cette interrelation entre l'homme et le paysage que naît une relation culturelle et spirituelle, source d'inspiration.

### Le Jardin spirituel et magique : Une Symbiose entre Nature et spiritualité

«Dans toutes les religions, le paradis, c'est toujours un jardin. Et dans mon esprit, ça ne peut être qu'un jardin.»  
Robert Kran, arboriculteur<sup>41</sup>

#### La Critique de la Modernité par Jorn de Précy

Dans «Le jardin perdu», Jorn de Précy critique la modernité pour avoir oublié l'importance de la spiritualité et du sens dans notre quête incessante de richesse matérielle.<sup>42</sup> Il affirme que notre société, obsédée par la satisfaction de désirs superflus, a négligé un besoin essentiel : habiter un monde pourvu de sens. Pour de Précy, la spiritualité évoque l'émerveillement suscité par la magie du monde et les jardins chargés de beauté, des lieux auxquels de moins en moins de personnes ont accès dans notre société moderne. Cette perte de spiritualité est visible dans notre

éloignement progressif de la nature, nous confinant à des environnements urbains inertes et dépourvus de mystère. Il affirme d'ailleurs «la poésie de la terre a disparu aussi : une source sans nymphes n'est qu'une source, un arbre sans dryades n'est qu'un arbre et un sommet de montagne où aucun dieu ne réside n'est qu'un sommet de montagne.»<sup>43</sup>

#### Les Genii Loci et les Jardins Sacrés des Anciens

Les anciens Romains croyaient en effet à l'existence des «genii loci», des esprits protecteurs de chaque lieu. Avant de s'installer quelque part, ils devaient interroger et négocier avec ces esprits pour garantir l'harmonie et la prospérité de leur future habitation. Cette vision animiste voyait chaque élément naturel comme habité par une divinité : les sources par des nymphes, les fleuves par des vieillards vigoureux, et les montagnes par les dieux les plus puissants. Les jardins sacrés, aménagés en forêts primitives laissées en liberté, étaient des lieux où la nature et le sacré se rencontraient. La main du jardinier n'y intervenait que légèrement, pour éviter que ces espaces ne deviennent impénétrables, tout en maintenant leur caractère sauvage et mystique.

#### Le Shintoïsme et les Jardins Japonais

Au Japon, les jardins sont eux conçus pour être en harmonie avec les esprits de la nature, les kami. Selon les croyances shintoïstes, ces esprits se cachent à l'intérieur des plantes, des cours d'eau et des pierres. Un jardin réussi est un lieu où les esprits se sentent bien et ne songent pas à partir. Contrairement à l'approche occidentale souvent

41 MERLE, E. (2022). *Paysages comestibles, Les nouveaux jardins nourriciers*, Ulmer.

42 DE PRECY, J. (1912). *Le jardin perdu*, Actes Sud.

43 Ibid

dominatrice, le jardinier oriental laisse une place à l'invisible et à l'imprévu. Les Japonais invitent le mystère dans leur monde et prient pour que les esprits y demeurent, assurant ainsi la continuité et l'équilibre de l'univers visible.

### **Les Créatures Magiques des Traditions Européennes**

Véronique Barrau et Ely Richard, dans leur livre "Terres enchantées", illustrent comment les croyances et les légendes européennes peuplent nos paysages de créatures magiques. Fées, elfes, géants et lutins sont vus comme des protecteurs de la nature, veillant sur la faune et la flore, et dessinant les forêts, les monts et les fleuves. Avant l'avènement de la science, nos ancêtres expliquaient les phénomènes naturels et les caractéristiques des paysages par l'action de ces esprits bienveillants. Chaque élément du paysage, arcs-en-ciel, collines, rivières ou même étoiles, cachait une part de mystère qui nourrissait l'imaginaire collectif. <sup>44</sup>

Le jardin spirituel et magique est bien plus qu'un simple espace de beauté naturelle. Il est un lieu de connexion profonde entre l'homme et la nature, où le sacré et le mystère sont célébrés.



Waterhouse. (1896). *Hylas and the Nymphs* [Peinture]. Manchester Art Gallery.

44 BARRAU, V., & ELY, R. (2017). *Terres enchantées*, Plume de Carotte.

## Les rituels culinaires dans les traditions culturelles et spirituelles

Les rituels culinaires occupent une place centrale dans de nombreuses traditions culturelles et spirituelles à travers le monde, reflétant l'interaction profonde entre la nourriture, la culture et la spiritualité.

«Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es,» écrivait Jean Anthelme Brillat-Savarin dans *Physiologie du goût*, soulignant l'importance de l'alimentation dans la définition de notre identité.<sup>45</sup>

### La Symbolique de la Pâtisserie

Dans le domaine culinaire, la pâtisserie possède un statut unique. Extrêmement élaborée et transformée, elle illustre parfaitement comment les aliments peuvent transcender leur fonction nutritive pour devenir des symboles culturels et esthétiques. Claude Fischler décrit ces créations sucrées comme des «informels alimentaires,» des aliments qui ne servent pas seulement à nourrir mais qui sont associés à la gourmandise, aux fêtes et au luxe. Ces aliments «bons à penser» avant d'être «bons à manger,» selon Claude Lévi-Strauss, incarnent la mise en forme culturelle et symbolique de la cuisine, où chaque plat véhicule des significations profondes au sein de son contexte culturel.<sup>46</sup>

### Les Festivités Saisonnères

Les rituels culinaires sont souvent étroitement liés aux saisons et aux cycles de l'année, chaque fête étant accompagnée

de plats spécifiques et de rituels particuliers. Par exemple, la fête de Mabon, qui célèbre l'équinoxe d'automne dans les traditions celtiques, fête la récolte et l'abondance de la nature. Les plats festifs de cette période incluent souvent des produits de saison, tels que les fruits, les légumes et les céréales, renforçant la connexion entre l'homme et la nature. Comme création culinaire de la fête, on peut par exemple noter du vin de figue, qui est associé à la fertilité et à la régénération de la nature.<sup>47</sup>

### Les Rituels de Commémoration et de Partage

Certaines fêtes intègrent des rituels culinaires qui servent à honorer les défunts et renforcer les liens familiaux. La Toussaint, par exemple, est une fête chrétienne où les familles se réunissent pour décorer les tombes avec des chrysanthèmes et allumer des bougies, symbolisant le respect et la commémoration des défunts. En parallèle, le Día de los Muertos au Mexique combine traditions autochtones et catholiques pour célébrer la mémoire des disparus avec des autels élaborés (appelés ofrendas), des repas festifs et des danses joyeuses. Ces célébrations illustrent comment la nourriture et les rituels peuvent exprimer gratitude, respect et amour pour les ancêtres.

### La Dimension Communautaire des Repas Festifs

Les fêtes comme Thanksgiving aux États-Unis sont marquées par des repas copieux partagés en famille. Ce repas, centré autour de la dinde rôtie, de la purée de pommes de terre, et de la tarte à la citrouille, est un moment de

45 BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1848). *Physiologie du goût*. HACHETTE LIVRE et la BNF

46 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

47 CAPMAS-DELARUE, P. (2022). *La cuisine des Sorcières*, Larousse.



An, V. (n.d.). Photographie de gâteaux de lune [Photographie].

gratitude et de partage. Les défilés et les matchs de football qui accompagnent cette fête renforcent son caractère communautaire et festif.

### **Les Symboles et Mythes Culinaires**

Les rituels culinaires peuvent également être liés à des symboles et des légendes. Par exemple, la Fête de la mi-automne en Chine célèbre la pleine lune et l'unité familiale avec des gâteaux de lune, symbolisant la réunion et le partage. Des lanternes colorées illuminent la nuit, et des légendes telles que celle de Chang'e, la déesse de la Lune, ajoutent une dimension mythique à cette fête.

Les rituels culinaires transcendent la simple alimentation pour devenir des expressions profondes de culture, de spiritualité et de lien social. Chaque plat, chaque ingrédient, et chaque repas festif sont porteurs de significations qui vont bien au-delà de leur fonction nutritive, illustrant la complexité et la richesse des traditions humaines. Comme le souligne Brillat-Savarin,<sup>48</sup> la manière dont nous mangeons révèle beaucoup de qui nous sommes, tissant des liens entre l'individuel et le collectif, le naturel et le culturel, le matériel et le symbolique.

---

48 BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1848). *Physiologie du goût*. HACHETTE LIVRE et la BNF

## La cuisine, une pratique de sorcière

« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. » Colette<sup>49</sup>

La cuisine, loin d'être une simple activité quotidienne, a toujours été entourée d'un halo de mystère et de sacré. C'est une pratique magique, une forme d'alchimie qui permet de se connecter avec les énergies de la nature et d'influencer sa propre vie de manière consciente et intentionnelle.

### Le Feu: Énergie et Transformation

La découverte du feu a marqué le début de la magie alimentaire. En permettant aux premiers hommes de cuire leurs aliments, le feu a transformé la manière de se nourrir, ouvrant la voie à une nouvelle relation avec la nourriture et ses énergies. «La découverte du feu pourrait être le point de départ de la magie alimentaire, au sens large du terme» écrit Capmas-Delarue<sup>50</sup>, soulignant l'importance primordiale du feu dans la transformation des aliments et la sacralisation du foyer.

Le chaudron, outil emblématique des sorcières, symbolise cette transformation magique opérée par le feu. Au fil du temps, le foyer est devenu un lieu sacré, «un espace de rassemblement» où la magie culinaire prend vie. La cuisine, en tant que lieu de préparation des repas, est un espace où

l'énergie du feu est canalisée pour nourrir et guérir.

### L'Eau: Purification et Équilibre

L'eau, source de vie et de purification, joue un rôle essentiel dans la cuisine des sorcières. Elle est utilisée pour nettoyer, cuire et transformer les aliments. Les infusions et les décoctions, par exemple, sont des pratiques courantes dans la magie culinaire pour extraire les propriétés bénéfiques des plantes.

Selon Murphy-Hiscock, l'eau véhicule une énergie vitale essentielle, connue sous divers noms tels que «prana», «chi» ou «ki». <sup>51</sup> Cette énergie traverse tous les êtres vivants et se manifeste dans les aliments, influençant leur capacité à nourrir et à guérir. «Manger peut aussi devenir une expérience magique» souligne Capmas-Delarue<sup>52</sup>, lorsque nous consommons des aliments imprégnés de cette énergie vitale.

### La Terre: Récolte et Abondance

La Terre, source de tous les aliments, est vénérée dans la magie culinaire. Les pratiques rituelles de récolte et de préparation des aliments sont un moyen de se connecter à l'énergie nourricière de la Terre. «On vénérait autrefois la Terre, le Soleil, la Lune pour leur rôle essentiel dans les cultures et l'élevage» rappelle Capmas-Delarue<sup>53</sup>, soulignant l'importance de respecter et d'honorer les cycles naturels.

49 ROFIDAL, T. (2022). La modification et l'adaptation des textures. In *L'alimentation de la personne polyhandicapée*, Érès.

50 CAPMAS-DELARUE, P. (2022). *La cuisine des Sorcières*, Larousse.

51 MURPHY-HISCOCK, A. (2021). *La sorcière verte*, Contre-Dires.

52 CAPMAS-DELARUE, P. (2022). *La cuisine des Sorcières*, Larousse.

53 Ibid

La magie culinaire moderne met l'accent sur l'utilisation d'aliments de saison, biologiques et cultivés avec soin. «La nature étant bien faite, les fruits et légumes de saison disposent de tous les bons nutriments nécessaires à notre organisme» note Capmas-Delarue<sup>54</sup>, soulignant que consommer des produits de saison renforce notre connexion avec la Terre et maximise les bienfaits énergétiques de notre alimentation.

### **L'Air: Intention et Visualisation**

L'air, invisible mais omniprésent, symbolise l'intention et la visualisation de nos souhaits dans la magie culinaire. «La visualisation et l'intention sont deux éléments fondamentaux pour obtenir la manifestation physique de vos souhaits» explique Capmas-Delarue<sup>55</sup>. En imprégnant chaque étape de la préparation des repas de pensées et d'intentions positives, les sorcières du foyer amplifient l'énergie magique des aliments.

Pour Murphy-Hiscock, la cuisine est aussi une voie de connexion spirituelle. En respirant consciemment et en visualisant les résultats souhaités, les sorcières vertes harmonisent leur énergie personnelle avec celle des aliments. «Tout ce qui se manifeste dans notre vie commence par une simple pensée» rappelle-t-elle, soulignant l'importance de la concentration mentale dans la pratique magique.<sup>56</sup>

La cuisine, vue sous l'angle de la sorcellerie, transcende le simple acte de préparer des repas. Elle devient un rituel sacré, une pratique magique qui nous relie aux éléments et aux cycles naturels. En utilisant le feu pour transformer, l'eau pour purifier, la terre pour récolter et l'air pour visualiser, les sorcières du foyer créent une alchimie culinaire qui nourrit à la fois le corps et l'esprit. Comme le dit Capmas-Delarue, «Cuisiner est déjà en soi un acte sacré»<sup>57</sup>, un acte qui nous permet de manifester nos désirs et de nous reconnecter avec la nature de manière profonde et intentionnelle.

---

54 Ibid

55 Ibid

56 MURPHY-HISCOCK, A. (2021). *La sorcière verte*, Contre-Dires.

57 CAPMAS-DELARUE, P. (2022). *La cuisine des Sorcières*, Larousse.





Chereau, P. (2021). *Série photographique sur Julie Leduc, sorcière verte et herboriste, gérante de l'herboristerie Terra Druidae*. [Photographies personnelles].

## Les cycles et les saisons

### Significations Culturelles et Spirituelles

Dans de nombreuses cultures à travers le monde, les saisons et les cycles naturels sont bien plus que de simples variations climatiques ; ils sont imprégnés de significations culturelles et spirituelles profondes. Cette connexion intime entre l'homme et son environnement naturel façonne non seulement les modes de vie, mais aussi les pratiques rituelles et les croyances spirituelles.

### Les Cycles et Conflits des Éléments dans le Paysage

Les éléments n'ont pas seulement une importance dans la pratique de la sorcière en cuisine, mais créent des tensions dans le paysage en lui-même. En effet, selon Anne Cauquelin dans son article «L'invention du paysage», il n'y a pas de paysage sans le combat rituel d'au moins deux éléments entre eux. Par exemple, «le champ de blé (terre) lutte avec l'horizon (l'air), la mer (eau) avec le rivage (terre) et l'air (le ciel comme limite).»<sup>58</sup>

Les quatre éléments, terre, eau, air et feu, s'entrelacent et se confrontent perpétuellement, créant ainsi des paysages en constante évolution. La baie de Naples, célébrée comme l'un des plus beaux paysages du monde, incarne cette dynamique en réunissant «l'eau, la mer primordiale, le ciel, la terre – îles au loin et rivages perceptibles dans leur arc parfait – et le feu – le Vésuve.»<sup>59</sup> Les cycles des saisons accentuent ces interactions : le printemps peut transformer

une terre sèche en un champ florissant (terre et eau), l'été peut faire s'évaporer l'eau sous un soleil ardent (eau et feu), l'automne peut faire descendre des brumes matinales sur les champs (air et terre), et l'hiver peut figer les rivières sous la glace (eau et air). Ainsi, chaque saison réécrit le paysage en redistribuant les rôles des éléments, témoignant de leur conflit et de leur coopération continue.

### Les Saisons comme symboles de Renouveau

Les travaux de Mircea Eliade sur les religions traditionnelles mettent en lumière le lien étroit entre les saisons et les cycles de mort et de renaissance.<sup>60</sup> Dans de nombreuses cultures, chaque saison est perçue comme un moment propice pour les pratiques magiques visant à favoriser le renouveau et la fertilité. Par exemple, le printemps est souvent associé à la renaissance de la nature après l'hiver, tandis que l'automne est considéré comme le temps de la récolte et de la gratitude envers la Terre.

### L'Influence des cycles lunaires et cosmiques

Au-delà des saisons, les cycles lunaires occupent également une place importante dans de nombreuses traditions, notamment dans l'agriculture biodynamique. Rudolf Steiner, écrivain philosophe et fondateur de cette approche agricole holistique, a mis en avant l'importance des cycles lunaires dans le processus de croissance des plantes. La lune est intégrée comme un facteur décisionnel dans la gestion des domaines agricoles, avec des pratiques spécifiques recommandées pour chaque phase de la lune croissante et

58 CAUQUELIN, A. (2013). Les quatre éléments. In *L'invention du paysage*, Presses Universitaires de France, p. 109-118.

59 Ibid

60 ELIADE, M. (1962). *Mythes, rêves et mystères*, Folio essais.

décroissante.<sup>61</sup>

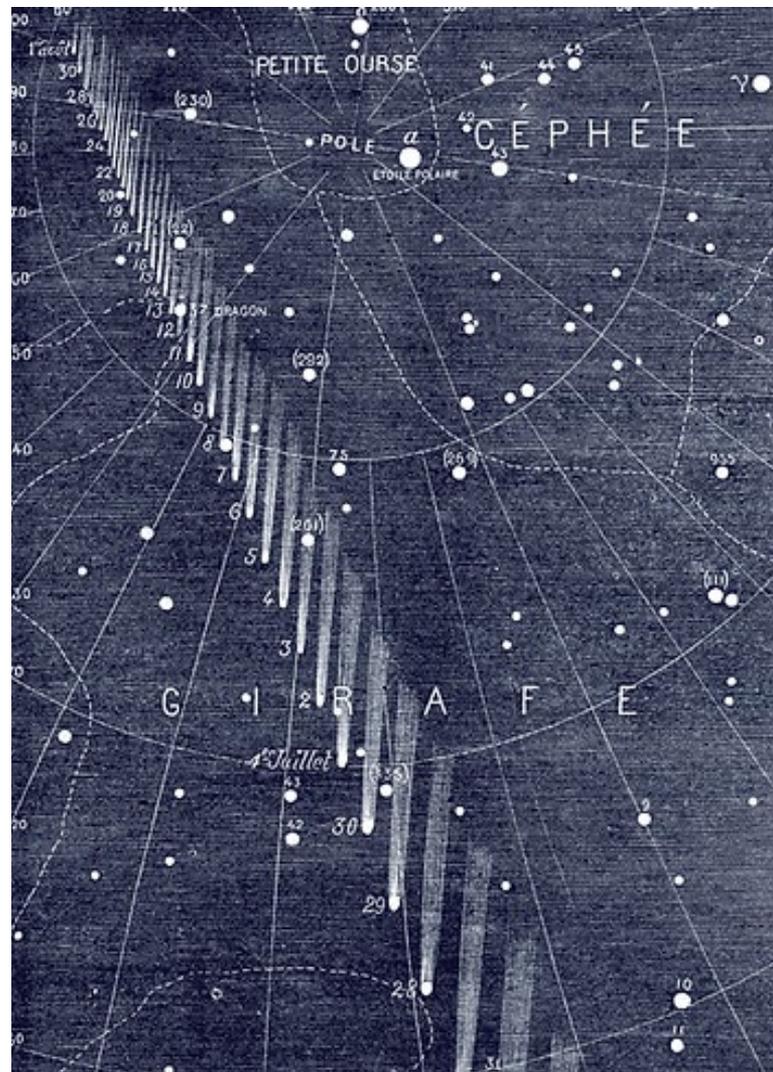
Selon Asako Iwama et Lauren Maurer dans le livre «En cuisine», l'agriculture biodynamique va au-delà des cycles lunaires pour inclure une connexion avec les cycles des planètes. Steiner développe en effet sa théorie en affirmant que la connexion entre les aliments et l'univers est un échange d'énergie, suggérant que les plantes résultent de forces cosmiques. Par exemple, il considère que dans une pomme, on mange symboliquement Jupiter, et dans une prune, Saturne. Ces idées sont illustrées par la ferme biodynamique Apfeltraum, où les produits sont cultivés selon des méthodes holistiques intégrant les savoirs ancestraux, notamment l'usage du fumier de vache pour fertiliser les sols, et l'importance de l'apiculture pour la pollinisation des plantes.<sup>62</sup>

### Une Conception Holistique de la Nature

Cette approche révèle une vision holistique de la nature, où l'homme est étroitement lié à son environnement naturel. Inspirée par des traditions anciennes et des connaissances ésotériques, elle invite les individus à se connecter aux rythmes naturels pour favoriser la santé et l'harmonie dans tous les aspects de la vie. Les saisons et les cycles deviennent ainsi des guides spirituels, invitant à une compréhension plus profonde de l'ordre naturel et spirituel du monde. Les saisons et les cycles ne sont pas seulement des phénomènes naturels, mais aussi des symboles de transformation et de renouveau dans de nombreuses cultures à travers le monde. Leur compréhension et leur

61 Le monde du vin. (s. d.). Vin, lune et biodynamie. *Dégust'émoti*

62 Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon.



Barrau, V., & Ely, R. (2017). *Terres enchantées* [Illustration de «Les étoiles»]. Plume de Carotte.

célébration offrent aux individus une occasion de se connecter à la fois à la terre et au spirituel, nourrissant ainsi l'âme et l'esprit dans un monde en perpétuel mouvement.

## Le paysage comme vecteur de lien social

### **Le jardin comme espace de partage**

Les jardins, bien plus que des espaces de production alimentaire, sont des lieux de rencontre et de partage. Irène Kightley, permacultrice, souligne cette dimension en décrivant son propre jardin comme « un véritable espace de partage autour des plantes ». Ce sont souvent les végétaux qui tissent des liens entre les gens, comme lorsqu'elle se retrouve invitée à un dîner chez des inconnus grâce à ses plantes. Elle observe : « C'est une super façon d'entrer dans la vie de gens avec lesquels on n'a rien en commun ».<sup>63</sup>

### **Le rôle des plantes dans les interactions sociales**

Les plantes peuvent initier des interactions sociales même dans des contextes urbains. Irène remarque que transporter des plantes dans le métro parisien suscitait régulièrement des conversations et des sourires : « Quand je traînais dans le métro avec des plantes, les gens me parlaient régulièrement, me souriaient, un peu comme si les plantes étaient finalement ce vecteur dont nous avons besoin pour nous relier les uns et les unes aux autres ».<sup>64</sup>

### **Les jardins communautaires comme catalyseurs de lien social**

Les jardins communautaires jouent un rôle essentiel dans la création de liens sociaux. Par exemple, Sylvaine Alnot, Co-fondatrice du jardin-forêt «La Pâturée es Chênes»,

---

63 MERLE, E. (2022). *Paysages comestibles, Les nouveaux jardins nourriciers*, Ulmer.

64 Ibid

énergéticienne et sylvothérapeute, organise des événements dans une clairière entourée de chênes, où des activités comme des chants et des danses renforcent la communauté. Evaine Merle raconte d'ailleurs : « Depuis quelques années, Sylvaine organise régulièrement des rencontres au jardin pour aider les personnes qui en ressentent le besoin à se reconnecter à la nature et au corps ». <sup>65</sup>

### **La découverte de la communauté à travers le jardin**

Les jardins permettent également de découvrir et de se rapprocher de ses voisins. Evaine Merle raconte comment son jardin a attiré l'attention de ses voisins, menant à des interactions et des échanges : « Dans ce jardin, j'ai rencontré mes voisins et mes voisines. Curieux et curieuses de ce petit espace bien rempli, ils et elles se sont mis à me demander ce que je cultivais, à me dire que c'était beau de leur balcon, à me dire qu'ils et elles avaient aussi ramassé des feuilles mortes pour protéger leurs plantes, ça les avait inspirés de me voir le faire ». <sup>66</sup>

### **Les parcs comme espaces d'utopie sociale**

Thomas Boucher, paysagiste, décrit les parcs et jardins comme des espaces où les idées de nature et de progrès social sont expérimentées. Il note : « Le paysage est le manifeste d'une utopie à laquelle certaines époques ont su donner corps » <sup>67</sup>. Ces espaces permettent de structurer l'espace ouvert, créant des lieux où les habitants peuvent se connecter avec la nature et entre eux.

### **Les modèles de parcs composites**

Les parcs composites intègrent des espaces cultivés, de loisirs et urbains, servant de modèles de cohabitation multifonctionnelle. Ils produisent des produits alimentaires, du bien-être et une structure locale pour l'urbanisme. Aujourd'hui, les parcs agricoles illustrent cette cohabitation : « Aujourd'hui, le parc agricole est un modèle de cohabitation entre l'espace cultivé, l'espace de loisir et l'espace urbain ». <sup>68</sup>

---

65 Ibid

66 Ibid

67 BOUCHER, T. (2013). Le paysage comme moteur de lien social. *CITÉS TERRITOIRES GOUVERNANCE Le territoire au cœur de la transition*.

68 Ibid

## La Mémoire Culinaire : Un Paysage temporel

### **La Mémoire comme Support de l'Expérience Affective**

La nourriture a une capacité unique à éveiller des souvenirs profonds et affectifs. Le goût, en particulier, joue un rôle essentiel en sollicitant la mémoire de manière intense et émotionnelle. Certaines expériences culinaires, comme les repas de fête ou les dîners au restaurant, sont mémorables car elles transcendent le quotidien et deviennent des moments «extraordinaires». Pour que ces moments soient véritablement mémorables, ils nécessitent souvent une narration, un récit qui inscrit ces instants dans la durée de la mémoire collective et individuelle. «D'un point de vue affectif, toute dégustation 'extraordinaire' est donc à la fois création et rappel de souvenirs singuliers»<sup>69</sup>.

### **Le Phénomène de la Madeleine de Proust**

La madeleine de Proust, terme inspiré de l'œuvre de Marcel Proust, illustre parfaitement la puissance des souvenirs culinaires. Une madeleine de Proust est un souvenir «vieux», «vif», «émotionnel», «affectif» et souvent «peu évoqué». Ce concept montre comment un simple goût peut transporter une personne dans le passé, réveillant des souvenirs d'enfance ou des moments oubliés depuis longtemps. Par exemple, lors d'un atelier de dégustation, un participant a décrit comment la dégustation d'un chocolat noir l'a ramené à son enfance, rappelant avec émotion les

moments passés avec son père dans le fournil familial.<sup>70</sup>

Des études scientifiques ont d'ailleurs confirmé et prouvé la capacité unique de la nourriture à réveiller des souvenirs enfouis. En effet, des chercheurs de l'université de Lancaster ont montré que les goûts et les odeurs peuvent rappeler des souvenirs anciens avec une précision et une intensité surprenantes. En utilisant des boulettes comestibles imprimées en 3D pour recréer des «aliments-souvenirs», les chercheurs ont observé que les participants pouvaient se souvenir de leurs expériences passées de manière plus détaillée et vivante. Un participant, par exemple, a pu décrire avec une grande précision les détails d'un dîner au curry thaï vert au Cambodge, évoquant non seulement les saveurs, mais aussi les bruits et les interactions sociales de ce moment.<sup>71</sup>

L'intensité des souvenirs évoqués par les goûts et les odeurs a surpris les participants eux-mêmes. Pour le Pr Corina Sas, «l'odeur et les saveurs imprimées en 3D ont incité à la récupération de souvenirs, suscitant des expériences émotionnelles positives, avec des sensations riches et intenses». Ces expériences ont même suggéré des applications potentielles pour aider les personnes atteintes de démence à reconstruire leurs souvenirs. La possibilité de créer un «album de souvenirs alimentaires» montre à quel point la mémoire culinaire peut être puissante et durable.<sup>72</sup>

---

69 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin. P 105

70 L'Atelier Goûtologie. (s.d.). Redécouvrir son expérience sensorielle du goût et partir à la rencontre de ses Madeleines de Proust. *L'Atelier Goûtologie*

71 BOULTIF, S. (2022, octobre 7). Mémoire : Les saveurs et les odeurs de la nourriture nous permettent un voyage dans le temps. *Doctissimo*.

72 Ibid



Madame Figaro. (n.d.). *Madeleines au citron* [Photographie].

# C. MÉTHODOLOGIE DE CRÉATION-RECHERCHE : DE LA RÉCOLTE À L'INSPIRATION

## La Pratique de la Récolte Sensorielle

La pratique de la récolte sensorielle est un processus essentiel pour capturer l'essence d'un paysage à travers les différentes saisons. En choisissant minutieusement les lieux en fonction des saisons, il est possible de percevoir et de capturer les variations subtiles qui caractérisent chaque période de l'année. Cette approche multidimensionnelle utilise l'ensemble des sens pour enregistrer les nuances du paysage : les sons, les odeurs, les textures, et bien sûr, les captures visuelles.

Pour imaginer ma méthodologie de création-recherche, je me suis d'abord intéressée à l'approche cartographique, étant une méthode très utilisée dans le design situé et sensoriel. On peut citer le travail de Kate McLean qui crée des cartes, olfactives et sensorielles, dont certaines sont réalisées seules et d'autres de façon collective. Son travail se rapproche de celui d'Anne-Charlotte Beaudequin, doctorante et designer sensoriel. Sa méthode utilise la carte à la fois comme outil interprétatif et opératoire. Beaudequin crée des cartes de relevé des odeurs qui interprètent et définissent des polarités olfactives du paysage. À partir de

ces relevés, elle élabore des cartes opératoires pour guider la création de ses travaux artistiques.

C'est aussi une méthodologie qui nous avait été introduite lors d'un workshop avec Anne-Charlotte Beaudequin et Pierre Benard, parfumeur, où nous avons réalisé par groupe des cartographies olfactives de la ville de Lavaur.

Cependant, j'ai choisi de suivre une approche plus globale pour pouvoir me détacher plus facilement du lieu par la suite. Bien que le lieu reste mon point de départ, l'objectif est de ne pas produire d'éléments trop archétypaux, mais de capturer l'essence profonde du lieu et la manière dont je le perçois et l'interprète.

Pour mes relevés de terrain, je me suis donc créé une méthode pour pouvoir récolter les informations qui m'intéressent de façon efficace, en oubliant le moins de détail possible.



### **S'ouvrir à l'immersion sensorielle**

L'idée en se rendant sur le lieu à capturer est de se plonger dans un état de concentration un peu méditatif en étant détendu et reposé pour être le plus ouvert possible à tout ce qui nous entoure. Cet état est important, car sans cela, on passe à côté de pleins de détails et d'éléments qui seraient peut être la clé de notre recherche. Si contre, c'est une analyse dans la forêt que j'ai réalisée. La forêt étant un lieu plutôt reposant de base, il suffit simplement de marcher un petit peu en respirant profondément pour entrer dans cet état. Par ailleurs, c'est cet état que l'on peut assimiler à celui de la veille. Il peut aussi être important à noter de s'habiller dans des vêtements et des chaussures que l'on trouve confortables pour ne pas influencer négativement notre immersion sensorielle et être pleinement concentré sur ce qui nous entoure.

### **Observer et capturer**

La vue est le sens qu'on utilise le plus, mais il y a une différence entre voir et observer. Cette deuxième action nécessite plus de concentration, mais aussi plus d'amplitude dans le regard. Il faut regarder partout pour capturer ce que l'on trouve le plus intéressant et qui va enrichir notre créativité. C'est pour ça qu'il est important de marcher plus lentement qu'à l'accoutumé et de trouver des points de vue dont on n'a pas l'habitude : regarder vers le ciel, se mettre à niveau des insectes quitte à s'allonger par terre, observer les reflets sur une flaque d'eau et comprendre d'où ce reflet vient, etc. Pour la capture de l'atmosphère en particulier, on va aussi donner de l'attention aux lumières, comment elles réagissent et dialoguent avec les éléments de la forêt ainsi que les couleurs.

Pour conserver cette observation et pouvoir présenter notre point de vue, le plus simple est de capturer notre champ de vision par le biais de la photographie, mais il est aussi possible de la faire par le dessin.

### **Sentir et noter**

Pour cette captation de l'atmosphère, l'odeur va jouer un rôle important. En effet, l'odorat est la plupart du temps un sens mis de côté dans notre vie quotidienne, de part aussi l'immense quantité d'odeurs que l'on sent en permanence. Pourtant il est directement lié à notre mémoire et peut provoquer un flash de souvenir d'un moment / lieu / personne, c'est pourquoi les odeurs sont si importantes pour retranscrire un paysage. A côté de cela, on peut noter les qualités plus techniques des odeurs (odeur musquée, vert, etc) pour les rendre plus palpables et imaginables pour expliquer l'odeur à des personnes qui ne l'auraient pas senti.

Pour garder une trace de ces sentis et ressentis, on peut les noter dans un carnet.

### **Écouter et enregistrer**

Le son appelle plutôt à une notion d'ambiance, mais il a tout de même la faculté de nous immerger facilement dans un lieu et un univers. Tout comme la vue, il y a une différence entre entendre et écouter, ce dernier étant plutôt effectif pour une musique. Pour ce qui sont des sons moins musicaux en revanche, ils font partie d'un fond sonore quotidien, ce qui fait qu'on va moins les écouter. Mais c'est justement ce paysage sonore qui est intéressant et va nous plonger, sans que l'on se rende trop compte, dans une ambiance/atmosphère particulière.

L'enregistrement des sons se fait à l'aide d'un magnétophone, disponible aussi sur téléphone. L'important est aussi de souligner ce que nous évoque ses sons, et on peut aussi y noter les différents éléments qu'on entend et/ou leurs qualités (aigu, grave, lent, mécanique, répétitif, mélodieux, etc...)

### **Toucher et récolter**

Le toucher est pour le coup un sens qui appelle moins à l'atmosphère car se prête à quelque chose de concret, et ne se réalise que par l'action de quelqu'un sur l'objet touché. Il ne peut donc pas être inconscient. Cependant, il peut avoir des qualités tactiles qui elles, vont nous faire évoquer quelque chose, nous surprendre et nous emmener dans d'autres évocations sensorielles qui peuvent être intéressantes pour créer une atmosphère ( par exemple nous donner des idées de motifs de lumière, créer des résonances particulières pour diffuser des sons, etc...)

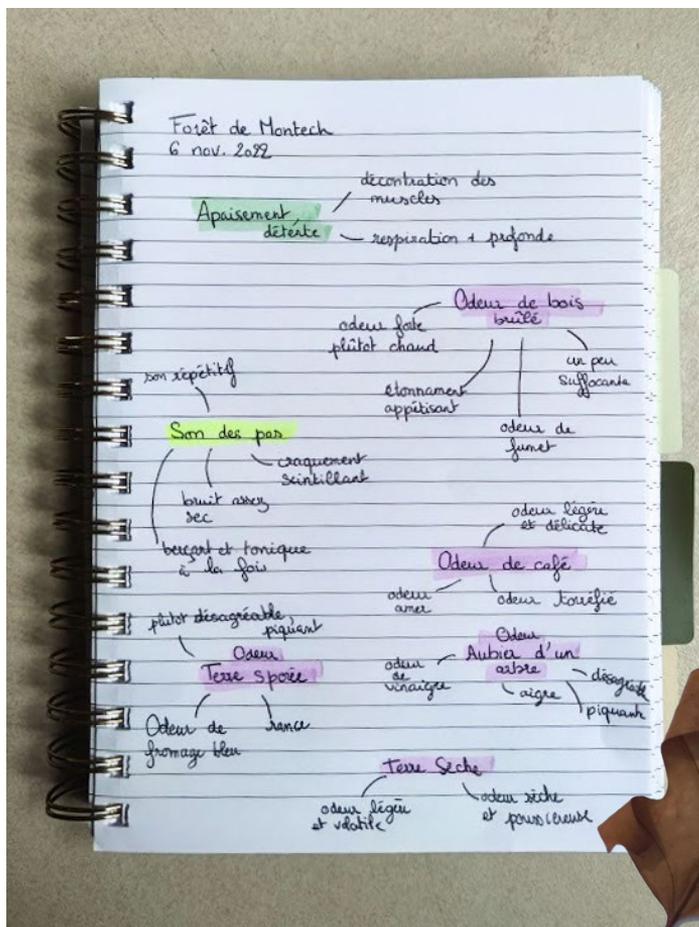
Pour récolter ses textures qui provoquent le toucher, on peut soit récolter l'objet en lui-même, soit réaliser des empreintes. Parallèlement, on peut aussi inconsciemment être touché, principalement par des événements météorologiques, comme le vent, la brume, la pluie, le froid etc... Dans ce cas là, on bascule dans le cadre de l'atmosphère car on devient en quelque sorte l'objet touché. Même s' il est évident qu'on ne peut pas récolter physiquement cette sensation, on peut la noter et l'analyser.

### **Ressentir et analyser**

Au-delà des sens physiques que l'on peut analyser, il y a aussi ce que l'on ressent intérieurement, sans forcément comprendre d'où cela provient. Ces sensations peuvent venir d'une réaction à un stimulus physique qui nous évoque quelque chose, ou peuvent aussi venir d'une source plus spirituelle et énergétique. Même si on n'arrive pas à trouver à quoi elles sont dues, il peut tout de même être aussi important de le noter.



Chereau, P. (2022). *Empreintes de forêt* [Disques d'argile].



Chereau, P. (2022). Photographie des notes et des échantillons réalisés pendant une récolte sensorielle [Photographie personnelle].

### **La retenue du geste**

Il ne faut cependant pas en faire trop, et ne pas chercher à récolter tout ce que l'on trouve à tout prix. Une récolte fournie est certes fertile, mais il faut avant tout récolter des choses pertinentes et qui vont nous intéresser et nous inspirer. Dans la récolte sensorielle tout comme dans l'univers de la cuisine, la retenue du geste revêt une importance capitale.

Comme l'explique Alain Passard<sup>73</sup>, il s'agit de simplifier et de sublimer les mouvements nécessaires à la préparation d'un plat, réduisant ainsi le nombre d'actions pour se concentrer sur leur beauté et leur précision. Ce principe de retenue s'étend au-delà de la cuisine, jusque dans le jardin, où les jardiniers sont encouragés à toucher le sol le moins possible, cherchant le geste unique et parfait qui fera tout. Cette approche vise à honorer le produit et à préserver la pureté des saveurs, tout en insufflant une dimension artistique et respectueuse à chaque étape du processus culinaire.

---

73 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

# La Pratique de la Veille: Un Éveil de l'Imaginaire et des Rêves

## L'Expérience de la Veille

Dans le cadre de mon protocole de recherche axé sur les sensations, la veille joue un rôle crucial en tant que forme d'éveil de l'imaginaire et des rêves. Wagner parle d'un «état semblable au rêve»<sup>74</sup>, un état nocturne qui supprime les distinctions du jour et nous plonge dans une «ténébreuse et profonde unité». Cette pratique de la veille, similaire à la rêverie décrite par Baudelaire où «les parfums, les couleurs et les sons se répondent»<sup>75</sup>, permet de stimuler l'imagination en favorisant l'émergence d'images, de souvenirs, de sensations et de sentiments liés aux sensations saisonnières.

## Enrichissement de la Méthodologie de Recherche

La veille peut enrichir la méthode de recherche en favorisant l'émergence de nouvelles idées et en encourageant une réflexion plus créative et exploratoire. Elle offre un outil pour explorer et approfondir la dimension onirique de l'expérience sensorielle et culinaire, s'apparentant à la pratique des sorcières qui utilisent l'imagination pour créer des connaissances nouvelles. Comme l'écrit Bachelard dans «L'eau et les rêves», «la veille, le monde est bien différent, car le monde surnaturel, le monde onirique, est comme intégré dans le monde physique». <sup>76</sup>

## La Veille comme Pratique de Recherche

Enfin, la veille représente une pratique de recherche à part entière, utilisant l'imagination et l'exploration pour créer de nouvelles connaissances et perspectives. L'introspection et la macération intérieure des idées récoltées sont enrichies par des éléments externes, contribuant à une expérience sensorielle et esthétique complète. Intégrée à la recherche en design culinaire, la veille permet d'explorer des associations inattendues et de concevoir des plats qui stimulent l'imagination et les sens.

## L'ingrédient générateur de Veille

La veille peut aussi être générée avec des éléments que l'on va consommer, comme c'est par exemple le cas dans l'installation "sommeil insomnifique" de Lei Saito<sup>77</sup>. Cette installation a été réalisée pour le vernissage de l'exposition "En dormance" de l'artiste libanaise Stéphanie Saadé. Lei Saito s'était alors inspirée du conte les 1001 nuits, où l'on ne distingue pas la frontière entre le rêve et le réel, en réalisant des dunes de Houmous au yuzu sur lesquelles sont dispersées des graines germées de teff, des graines éthiopienne au pouvoir soporifique.

---

74 Eigeldinger, M. (1977). Baudelaire et le rêve maîtrisé. *Romantisme*, 7(15)

75 Ibid

76 BACHELARD, G. (1942) *L'eau et les rêves, essai sur l'imagination de la matière*, Livre de poche.

77 SAITO, L. (2022). *Cuisine existentielle*, Is-Land.



Saito, L. (2015). *Sommeil insomnifique* [Installation]. Dans le vernissage de l'exposition *En dormance* de Stéphanie Saadé.

## Les éléments collectés source d'inspiration

À la fin de ma récolte sensorielle, je reprends tous les éléments que je possède pour les trier et les analyser sous forme de planches. Ces planches servent de base pour créer des planches d'ambiance. Une autre planche est ensuite réalisée, complétant mon analyse du lieu avec des œuvres de design et d'art qui se rapprochent de mes collectes. Par exemple, un textile se rapprochant de l'écorce que j'ai prise en photo, ou des éléments culinaires où le croquant d'une feuille rappelle la pâte feuilletée. Cette méthodologie permet de créer des connexions entre les éléments sensoriels collectés et des domaines variés, enrichissant ainsi le processus créatif et l'expérience culinaire.

## Conditions du Relevé de terrain

### Lieu du relevé



Montech (82)  
Forêt domaniale d'Agre

### Date du relevé



6 novembre 2022  
Entre 16h et 17h30

### Condition météorologique



Ensoleillé  
avec un léger vent



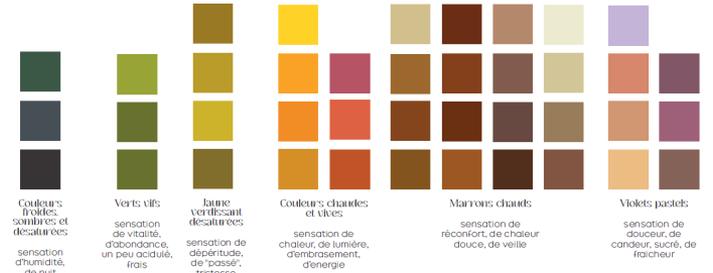
15°C

Au cours de l'automne, le pays bénéficie d'une proportion significative de jours ensoleillés, représentant environ 55% à 77% de la durée totale de l'automne.

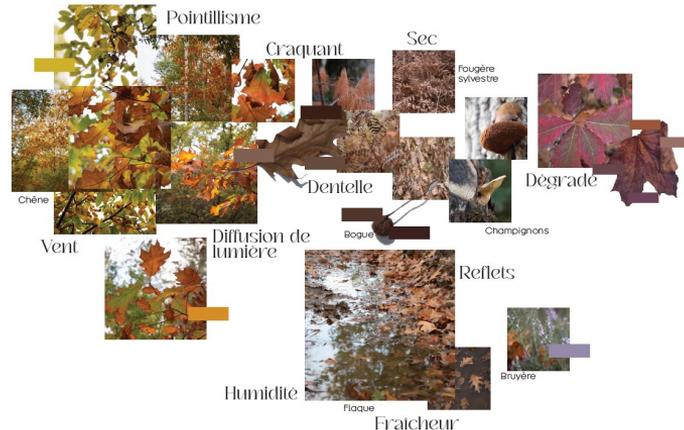
Les rayonnements solaires pendant cette période interviennent de manière prépondérante, se filtrant à travers le feuillage coloré des arbres en déclin. Les données météorologiques suggèrent une moyenne d'environ 150 à 200 heures d'ensoleillement au cours de l'automne, soulignant ainsi l'importance de cette composante lumineuse dans le bilan radiatif saisonnier, bien que ce soit pendant cette même période que le temps d'ensoleillement par jours décline.

L'influence géoclimatique de la partie sud de la France, à laquelle Montech appartient, se manifeste par une exposition plus soutenue aux rayons solaires. Les caractéristiques topographiques et climatiques locales convergent pour créer un microclimat propice à une abondance relative de jours ensoleillés au cours de l'automne.

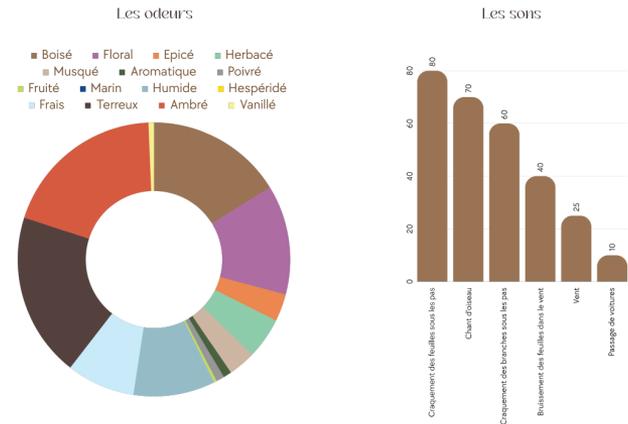
## Analyse chromatique des relevés



## Planche d'ambiance des relevés visuels et atmosphériques



## Analyse sensorielle du lieu



Chereau, P. (2024). *Planches présentant l'analyse d'une récolte sensorielle* [Classeur de recherche]

## Mon Atelier : Entre l'Atelier d'Artiste, un Studio de Création et une Cuisine

Il n'est pas surprenant que le designer de l'entreprise Nike, Tinker Hatfield, ait baptisé le laboratoire de recherche et développement de l'équipementier "the Kitchen". De même, le graphiste suisse Ruedi Baur se considère comme un cuisinier et non comme un simple designer.<sup>78</sup> Ces exemples montrent bien la synergie entre l'art culinaire et la créativité, où la cuisine devient un véritable atelier de création.

Pour ce qui est de mon propre lieu de création, il se déploie sur plusieurs espaces, chacun ayant son rôle particulier dans le processus créatif. Mon bureau, par exemple, fait face à une grande verrière donnant sur une cour arborée. Un petit rebord, souvent baigné de soleil, accueille des chats venus faire leur sieste, ajoutant une touche de vie et de tranquillité à l'espace. Mon bureau est divisé en deux parties distinctes : une zone dédiée au travail numérique, équipée de mon ordinateur et de mon écran, et une autre partie consacrée à la pratique manuelle et plastique. Cet espace regorge d'éléments divers permettant de réaliser une multitude de projets avec des techniques variées. La musique et la compagnie de mon petit chat "Noisette" accompagnent souvent mes sessions de travail, créant une atmosphère propice à la créativité.

L'extérieur joue également un rôle crucial dans mon processus créatif. Les différents lieux où je réalise mes

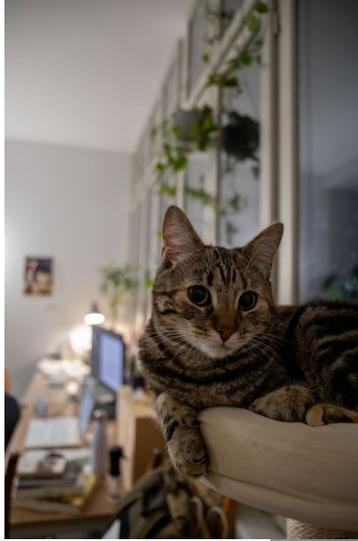
récoltes sensorielles, comme ceux présentés dans ma partie 1A, servent de sources d'inspiration et de matières premières pour mes créations. À l'image d'un jardinier dans son potager, je collecte des éléments sensoriels dans ces paysages pour nourrir mon travail.

Enfin, ma cuisine est un espace clé où je réalise toutes mes créations et expérimentations culinaires. Mais ce n'est pas tout, c'est également le lieu où je mène des expérimentations de matières nécessitant des préparations spécifiques, comme des pesages ou des cuissons. La teinture végétale et la création de bioplastique, par exemple, sont des pratiques qui trouvent leur place dans cet espace polyvalent. Ainsi, ma cuisine se transforme en un véritable laboratoire de création, fusionnant art culinaire et pratique matérielle.

Mon atelier se situe donc entre l'atelier d'artiste, le studio de création et la cuisine, illustrant parfaitement la synergie entre ces domaines et la richesse de la pratique créative.

---

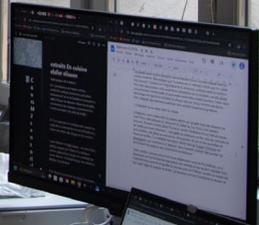
78 LAMARRE, G. (2020). *Festins : Comment la cuisine peut inspirer, affûter et cultiver notre créativité dans tous les domaines*, Pyramyd. P.14



Chereau, P. (2024). *Série de photos de mon bureau : version de nuit* [Photographies personnelles]



Small white card or note pinned to the wall below the poster.





Chereau, P. (2024). *Série de photos de mon bureau : version de jour*  
[Photographies personnelles]

# Partie 2

## Le paysage nourricier et culinaire

### DU PRINTEMPS À L'ÉTÉ



Chereau, P. (2023). *Champ de blé à Ménars* [Photographie personnelle]

Le printemps, saison de renouveau et d'éveil, ouvre la porte à une vitalité retrouvée. Les idées semées en hiver commencent à fleurir, alimentées par l'énergie et la lumière croissante. C'est une période où la nature et l'esprit s'épanouissent, permettant aux projets de germer et de prendre forme. Les bourgeons créatifs éclatent et les visions se précisent, nourries par le sol fertile du printemps.

Alors que nous glissons doucement vers l'été, une nouvelle phase s'amorce. L'été, saison de réalisation et d'abondance, marque le moment où les rêves du printemps prennent forme et se concrétisent en créations tangibles. Les projets, nés dans la douceur printanière, se déploient et prennent de l'ampleur, formant des structures solides et inspirantes.

Dans cette partie, nous explorerons les techniques de présentation et de mise en scène pour renforcer l'évocation des saisons dans les créations culinaires, de l'éveil printanier à l'abondance estivale. Nous analyserons des cas concrets pour illustrer comment les concepts de saisonnalité et de multisensorialité peuvent être intégrés dans le design culinaire. De plus, nous examinerons la fusion entre tradition et innovation, en réfléchissant sur l'utilisation des techniques modernes pour capturer et célébrer l'essence des saisons. Le voyage du printemps à l'été révèle la maturation des idées et leur transformation en œuvres captivantes, soulignant l'importance de chaque étape dans le processus créatif.

## A. DU PAYSAGE DANS L'ASSIETTE

### Manger le terroir et les saisons

La relation entre l'homme et la nature est au cœur de la gastronomie de terroir, où chaque ingrédient raconte une histoire de saison, de paysage et de communauté. Alice Waters, dans «L'art de la cuisine simple»<sup>79</sup>, préconise une approche de l'alimentation qui célèbre les saisons et les produits locaux. En suivant ces principes, Michel Bras, avec son célèbre «Gargouillou»,<sup>80</sup> nous offre une expérience culinaire qui capte l'essence même des saisons et du paysage environnant.

#### Les paysans comme acteurs du paysage

Les paysans jouent un rôle crucial dans la formation et la préservation du paysage. Ils sont les gardiens de la terre, cultivant et récoltant des produits qui reflètent la diversité et la richesse de leur environnement. Alice Waters souligne l'importance de connaître les producteurs de notre nourriture: «Considérez-vous comme un partenaire de ces agriculteurs et fermiers, en apprenant et en travaillant conjointement avec eux»<sup>81</sup>. Ce partenariat permet de soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement et de promouvoir des méthodes de culture durables.

Xavier Mathias, dans la préface de «Paysages comestibles» de Evaine Merle, exprime un sentiment similaire en rappelant que «le paysage était jusqu'à il y a peu encore l'apanage des paysans»<sup>82</sup>. Il évoque l'importance de retrouver une échelle plus humaine et diversifiée dans nos paysages agricoles, afin de reconnecter les communautés avec leurs territoires et leur alimentation.

#### Les champs et les potagers

Les champs et les potagers sont les lieux où s'incarne cette relation étroite entre l'homme et la nature, car c'est vraiment là que poussent les éléments comestibles utilisés en cuisine. Alice Waters insiste sur l'importance de planter un potager: «Il n'y a rien de plus satisfaisant que de manger des choses que l'on a fait pousser soi-même»<sup>83</sup>. Cette pratique reconnecte les individus avec les cycles naturels et les saisons, tout en leur offrant des produits frais et savoureux.

Evaine Merle, à travers ses explorations des jardins nourriciers, met en lumière la beauté et la diversité de ces espaces: «Je me perds dans les planches rythmées par les îlots de fleurs et d'aromatiques. Les variétés de légumes ont été choisies pour leur qualité gustative uniquement». <sup>84</sup> Ces potagers deviennent des refuges de biodiversité et des sources d'inspiration culinaire.

79 WATERS, A. (2007). *L'art de la cuisine simple*, Actes Sud.

80 BRAS, M. (s. d.). Le gargouillou de jeunes légumes. *Site de BRAS*.

81 WATERS, A. (2007). *L'art de la cuisine simple*, Actes Sud.

82 MERLE, E. (2022). *Paysages comestibles, Les nouveaux jardins nourriciers*, Ulmer.

83 WATERS, A. (2007). *L'art de la cuisine simple*, Actes Sud.

84 MERLE, E. (2022). *Paysages comestibles, Les nouveaux jardins nourriciers*, Ulmer.

## Rapport avec les saisons

Il est crucial de privilégier les fruits et légumes de saison non seulement pour leur goût supérieur, mais aussi pour minimiser notre impact écologique et être aligner à nos besoins physiologiques.

En effet, chaque saison répond aux besoins spécifiques du corps humain. En hiver, avec le froid et le manque de soleil, notre corps a besoin de plus de nutriments et de vitamine C. Heureusement, c'est la saison des légumes riches en minéraux comme les poireaux, choux et épinards, ainsi que des agrumes remplis de vitamine C comme les mandarines, pamplemousses et clémentines. En été, notre organisme dépense moins de calories mais nécessite plus d'hydratation. Cette saison bénéficie des fruits et légumes de saison tels que les melons, tomates, courgettes et pastèques, riches en eau. Les fruits et légumes de saison locaux ont également l'avantage de mûrir naturellement sous le soleil, offrant ainsi une saveur et des bienfaits nutritionnels optimaux, contrairement aux produits qui mûrissent pendant le transport<sup>85</sup>.

Par ailleurs, privilégier les circuits courts réduit l'impact environnemental. En vérifiant la provenance des fruits et légumes en grandes surfaces et en privilégiant ceux produits localement, on limite les émissions de carbone associées au transport.

Alice Waters, pionnière de la cuisine durable et fondatrice

du restaurant «Chez Panisse», met en avant des principes simples mais puissants pour une cuisine saine et savoureuse : «Manger local et durable ; Manger de saison ; Acheter directement auprès des producteurs ; Planter un potager ; Recycler et réutiliser ; Cuisiner simple ; Cuisiner Ensemble ; Mangez ensemble ; Chérir la nourriture»<sup>86</sup>

Pour Waters, de bons ingrédients sont essentiels pour de bons plats. Elle encourage à valoriser les produits de qualité, issus de pratiques respectueuses de l'environnement.

## La Temporalité du Goût

Caroline Champion, dans son analyse du goût, souligne que chaque plat est le produit d'un temps de travail, d'un circuit qui va de la production des ingrédients à leur sélection, préparation, cuisson et assaisonnement. Cette temporalité est essentielle pour comprendre la complexité des saveurs. Par exemple, «le goût de la tomate varie du mono-goût à une étonnante palette de saveurs sucrées»<sup>87</sup> selon les conditions de croissance et le temps passé en cuisine. Alain Passard disait d'ailleurs à un confrère qui semblait fatigué "Arrête de penser «tomate» douze mois sur douze, c'est une ivresse et ça t'épuise. En plus ce n'est pas bon". Il poursuit en affirmant "penser à tous les produits tout au long de l'année, c'est se perdre. Pour moi, une tomate représente cinq mois de travail, entre le moment de la semence et celui de la récolte."<sup>88</sup> De même, le vin et le pain illustrent comment le temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson influence leur saveur finale.

---

85 WATERS, A. (2007). *L'art de la cuisine simple*, Actes Sud.

86 Ibid

87 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin. P. 100

88 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin. P. 147

## Étude de Cas : Le Gargouillou de Michel Bras

Michel Bras est un chef cuisinier français dont le restaurant est situé à Laguiole dans le département de l'Aveyron dont il est originaire. Il a obtenu sa troisième étoile au Guide Michelin en 1999 mais décide de renoncer à figurer dans ce guide en 2017, préférant se concentrer sur une cuisine libre et en harmonie avec la nature environnante. Son approche culinaire est profondément influencée par les paysages de l'Aubrac et les saisons qui rythment cette région.

L'un des plats les plus emblématiques de Michel Bras est le Gargouillou de jeunes légumes. Créé en juin 1980, ce plat est né lors d'une balade dans les pâturages en fleurs, le chef étant plongé dans un voyage intérieur. Le Gargouillou est une représentation poétique du terroir de l'Aubrac, intimement liée aux cycles des saisons. Chaque jour, il se renouvelle en fonction des ingrédients disponibles dans son potager, reflétant ainsi les changements constants du paysage environnant et utilisant des ingrédients qui capturent la vitalité et la fraîcheur de chaque période de l'année. Le Gargouillou est une explosion de saveurs et de couleurs, composé d'une variété impressionnante de légumes, jeunes pousses, fleurs, moelles, graines et racines. Parmi les ingrédients typiques, on trouve par exemple la fougère, l'ail rocamboule, la moelle de chou-fleur, les pois, la capucine, le pâtisson, la ciboule, et bien d'autres encore. Ces éléments se retrouvent dans une composition culinaire végétale, liée par un lait de poule et le jus d'un jambon doucement cuit en bouillon.

Pour Michel, chaque ingrédient est le fruit d'un long processus de la semence à la récolte. Cette relation profonde avec la nature se reflète dans le plat, qui est pratiquement différent chaque jour, en fonction de ce qui peut être glané au jardin, dans la nature ou au marché.

Les saisons influencent non seulement les ingrédients disponibles, mais aussi l'humeur et la créativité des chefs. Ce plat incarne une philosophie culinaire où le respect des cycles naturels et l'innovation se rencontrent pour offrir une expérience sensorielle unique.

En conclusion, le Gargouillou de Michel Bras est bien plus qu'un simple plat. C'est une véritable ode au terroir et aux saisons, une exploration sensorielle qui capture l'essence même de la nature environnante. Chaque ingrédient, minutieusement sélectionné en fonction de la période de l'année, raconte une histoire, celle du passage du temps et du paysage de l'Aubrac. Ce plat, sans cesse renouvelé, témoigne de l'engagement de Michel Bras envers une cuisine authentique et respectueuse de la nature, et illustre comment la gastronomie peut devenir une réflexion profonde sur notre rapport au monde naturel. En nous invitant à «manger le terroir et les saisons», Michel Bras nous propose une expérience culinaire unique, enracinée dans la terre et les traditions, mais tournée vers l'innovation et la créativité.



## Manger l'atmosphère

L'idée de «manger l'atmosphère» explore l'interaction entre la nourriture, les conditions météorologiques et les innovations culinaires, créant une expérience multisensorielle unique.

### La météo comme ingrédient

La météo joue un rôle crucial dans la croissance des plantes, influençant directement notre alimentation. «La lumière et la température agissent ensemble sur la croissance des plantes»<sup>89</sup>, en déclenchant des mécanismes biologiques spécifiques. C'est en effet grâce à la pluie et au soleil que les plantes se nourrissent et se développent, et qui produisent ensuite de délicieux produits comestibles.

### Le goût des nuages

Le concept de «manger l'atmosphère» se manifeste aussi à travers l'utilisation créative des nuages dans la cuisine japonaise. Dans son livre «Le nuage: dix façons de le préparer», Ryōko Sekiguchi explique que «le nuage est sans gluten, sans gras, sans sucre, parfaitement terroir, parce que où que l'on se trouve il y a des nuages, de formes différentes.»<sup>90</sup> Elle raconte que le nuage délicat peut tout de même varier. « Certains nuages de campagne sont réputés pour leurs saveurs rustiques. Par ailleurs chaque saison a son nuage, certains nuages disparaissent du marché au

bout d'à peine deux semaines. (...) Maniez avec précaution les nuages contenant des éclairs : ils peuvent laisser une légère sensation de picotement sur la langue, ou éclater lors de la friture». <sup>91</sup>

Avec le chef japonais Sugio Yamaguchi installé à Paris, Ryoko a développé 10 recettes parfaitement réalisables intégrant le nuage. Il peut y être intégré dans la forme, comme pour la recette "Soufflé par vents et par riz" qui est une galette de riz en forme de nuage, mais aussi dans le système. En effet, le nuage est une vapeur qui monte et qui se forme dans le ciel. Dans la recette "ciel Griz", elle réalise une crème de riz blanche qu'elle vient, comme pour un nuage, charger de matière. Ici, elle ajoute des gousses de vanille qu'elle va faire infuser et vont petit à petit griser la préparation.<sup>92</sup>

Dans ce livre, Valentin Devos, designer industriel, propose toute une variation autour du beurre, qui serait à la naissance même du nuage<sup>93</sup>. Le beurre dans le frigo va capter les odeurs des autres aliments du frigo qui émanent des particules olfactives. Il devient donc parfumé. L'avantage étant que l'on peut le parfumer avec des choses comestibles, comme le café ou les zestes d'orange, mais aussi des éléments plus surprenants, comme de la terre du jardin.

---

89 La Jolla. (2022). Comment la lumière et la température agissent ensemble sur la croissance des plantes. *Salk*.

90 SEKIGUCHI, R., YAMAGUCHI, S., & DEVOS, V. (2019). *Le nuage, dix façons de le préparer*, Les Editions de L'Epure.

91 France Culture. (s. d.). « *Le nuage, dix façons de le préparer* » par Ryoko Sekiguchi.

92 SEKIGUCHI, R., YAMAGUCHI, S., & DEVOS, V. (2019). *Le nuage, dix façons de le préparer*, Les Editions de L'Epure.

93 Ibid

## La poésie comme ingrédient

La poésie, selon Ryōko Sekiguchi, est un aliment indispensable à la survie souvent négligé par les nutritionnistes. Elle souligne que «la poésie est un élément nutritif que l'on oublie trop souvent»<sup>94</sup>, insistant sur l'importance de la dimension poétique dans la nutrition. Pour elle, sans poésie, notre expérience alimentaire est incomplète, car elle ajoute une profondeur émotionnelle et sensorielle essentielle à notre bien-être.

## L'intégration de la météo dans la cuisine

L'intégration de la météo dans la cuisine atteint son apogée avec les créations de Jordi Roca, chef pâtissier du restaurant El Celler de Can Roca. Son dessert innovant, Bosque Lluvioso (Bois Pluvieux), recrée l'ambiance d'une forêt pluvieuse en combinant divers éléments : «une gelée de betterave sucrée, une eau texturée de terre distillée, une glace au miel de pin, de la poudre de pin et des gaufrettes en forme de feuilles.»<sup>95</sup> La véritable innovation réside dans le «nuage» d'infusion de champignon, qui «commence à 'pleuvoir' dans l'assiette, libérant des gouttes qui enrichissent les saveurs des composants en dessous.»

Cette création culinaire est le fruit d'une collaboration avec le Plat Institute, qui a développé une technique d'encapsulation des arômes et des saveurs appelée Vom. Cette technique permet de gonfler la mousse avec de l'hélium, rendant le nuage à la fois super léger et capable de flotter. Ce procédé innovant transforme le dessert en une expérience visuelle et gustative unique, où les convives peuvent littéralement voir et sentir la pluie se former et tomber dans leur assiette.

---

94 Ibid

95 SAUVAGE, R. (2023, juin 16). Ferrán Adrià, le chef d'elBulli, l'un des meilleur restaurant au monde. *INA*.



Roca, J. (2017). *Bosque Lluvioso* [Photographie]

## Étude de Cas : Deshielo de Ferran Adrià

Ferran Adrià, né le 14 mai 1962, est un chef cuisinier espagnol considéré comme l'un des meilleurs chefs du monde. Il est notamment célèbre pour son restaurant El Bulli, situé en Catalogne, qui a révolutionné le monde de la gastronomie avec ses approches innovantes et avant-gardistes. Adrià est souvent surnommé «le Derrida de la cuisine» pour sa technique de «déstructuration» du repas, et remet en question les conventions culinaires traditionnelles.

### Présentation du Plat

En 2004-2005, El Bulli introduit une série de paysages comestibles, principalement des desserts élaborés par Albert Adrià, le frère de Ferran. Cette collection de desserts s'inspire de la nature et sont présentés dans le livre *Natura*.

«Deshielo» (qui signifie «dégel» en espagnol) est l'un de ces paysages comestibles, inspiré d'un plat du restaurant Mibu où un poisson est présenté prisonnier dans une boule de glace, symbolisant le dégel du printemps. Dans *Deshielo*, Ferran Adrià transpose ce concept en un dessert qui évoque la fonte des neiges et l'arrivée du printemps en utilisant de la glace de cacahuètes, des marshmallows de pignons et de basilic. La glace de cacahuètes apporte une base crémeuse et douce, tandis que les marshmallows de pignons ajoutent une texture moelleuse et aérienne. Le basilic, avec sa fraîcheur herbacée, complète l'ensemble en apportant une touche de vivacité qui symbolise le renouveau de la nature.

### Une Déconstruction Culinaire

Ferran Adrià est connu pour sa démarche de déconstruction

culinaire, qui consiste à déconstruire les éléments traditionnels d'un plat pour en révéler de nouvelles dimensions gustatives et sensorielles. Avec *Deshielo*, Adrià déconstruit non seulement les ingrédients, mais aussi le concept même de l'assiette, cette dernière étant un plateau flottant grillagé. Le dessert devient une performance gastronomique où chaque composant est soigneusement agencé pour recréer un paysage éphémère. Cette approche s'inscrit dans un modernisme esthétique similaire à celui observé en art contemporain, où l'espace de l'œuvre est déconstruit pour créer de nouvelles formes d'expression.

### Conclusion

*Deshielo* de Ferran Adrià est plus qu'un simple dessert ; c'est une œuvre d'art culinaire qui capture l'essence du dégel printanier à travers des ingrédients soigneusement sélectionnés et une présentation innovante. Ce plat illustre parfaitement la philosophie de Ferran Adrià : repousser les limites de la cuisine traditionnelle pour créer des expériences gustatives uniques et mémorables. En intégrant des éléments naturels et saisonniers, Adrià parvient à créer une symbiose entre la cuisine et le paysage, offrant ainsi une nouvelle perspective sur le terroir et les saisons.

«Manger l'atmosphère» est une fusion entre la science, la cuisine et la poésie. En intégrant des éléments météorologiques dans la cuisine, les chefs et les scientifiques redéfinissent notre relation avec la nourriture, la transformant en une expérience multisensorielle qui engage non seulement notre palais, mais aussi notre imagination.



Adrià, F. (2005). *Deshielo* [Photographie]

## Un paysage de couleur

La notion de «paysage de couleur» en cuisine transcende la simple présentation visuelle pour devenir une expérience multisensorielle où les couleurs, les goûts et les textures se mêlent harmonieusement.

### La couleur comme ingrédient

La couleur joue un rôle crucial dans notre perception des aliments. Selon une étude menée par l'Université d'Oxford et de Valencia, «la vue crée des attentes de goûts et de valeurs nutritionnelles qui préparent à accepter ou à rejeter le plat ou la boisson dégustée.»<sup>96</sup> Par exemple, un chocolat chaud servi dans une tasse orange est perçu comme plus savoureux qu'un chocolat chaud dans une tasse blanche. De même, une boisson servie dans un récipient bleu ou vert semble plus rafraîchissante qu'une boisson dans un récipient rose, qui est perçue comme plus sucrée. Ce phénomène, connu sous le nom de synesthésie, illustre comment la vue et le goût sont intrinsèquement liés, influençant ainsi notre expérience gustative.

### Les associations de couleur et de goût

Dans le livre «Hors d'oeuvre», Caroline Champion et Thomas Duval discutent de l'importance des couleurs dans la cuisine. Ils remarquent que «les choses de la même couleur vont souvent bien ensemble en termes de goût.»<sup>97</sup> Par exemple, le vin rouge et la viande rouge, ou les fruits

jaunes s'associent bien entre eux. Ces associations ne sont pas seulement esthétiques mais aussi gustatives. Durant cet échange, ils partagent également des anecdotes personnelles, comme celle de la fille de Thomas Duval qui ne mangeait que certaines couleurs, illustrant comment nos préférences alimentaires peuvent être influencées par la couleur.

### La couleur comme expérience sensorielle

Lauren Maurer et Asako Iwama, les deux chefs-artistes du Studio Olafur Eliasson créent en automne des plats où «les couleurs et les produits des mets révèlent des paysages d'automne uniques.»<sup>98</sup> Chaque assiette devient une œuvre d'art qui évoque les riches palettes de la saison, offrant une exploration visuelle et gustative. Ivana Franke, artiste et amie du studio d'Eliasson, observe que «nous consommons et digérons aussi des impressions - des couleurs et des sons.» Elle souligne l'idée que les impressions visuelles et olfactives sont une forme de nourriture essentielle, influençant notre énergie et notre bien-être.

---

96 BRUNERIE, J. (2017, novembre 20). La couleur de la tasse influence-t-elle la perception du goût ? *La maison de Bon Café*.

97 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin. P.143

98 Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon.



Calle, S. (1997). *Le régime chromatique, menu du samedi* [Série de photographies]

## Étude de cas : Le régime chromatique de Sophie Calle (1997)

Sophie Calle, artiste plasticienne et photographe française, a toujours transformé ses rituels quotidiens en expériences artistiques. En 1997, elle lance un projet innovant intitulé « Le régime chromatique », où elle décide de structurer ses repas en fonction de la couleur des aliments consommés chaque jour. Cette démarche s'inscrit dans une pratique artistique qui mêle photographie, performance et narration intime. Cette performance s'inspire du roman « Léviathan » de Paul Auster, où un personnage nommé Maria suit un régime alimentaire basé sur les couleurs des aliments. Sophie Calle décide de transposer cette idée dans sa propre vie, en ajoutant des boissons et des compléments aux menus imposés.

### Description du Projet

Pendant une semaine, Sophie Calle structure chacun de ses repas autour d'une couleur spécifique, en respectant un schéma précis:

-Lundi : Orange Menu imposé : Purée de carottes, crevettes, melon. Boisson : Jus d'orange.

-Mardi : Rouge Menu imposé : Tomates, steak tartare, grenades. Compléments : Poivrons rouges grillés, vin Lalande-de-Pomerol (domaine de Viaud, 1990).

-Mercredi : Blanc Menu imposé : Turbot, pommes de terre, fromage blanc. Modification : Riz blanc, lait (remplacement des pommes de terre).

-Jeudi : Vert Menu imposé : Concombres, brocolis, épinards. Compléments : Pâtes vertes au basilic, salade de kiwis et raisins, menthe à l'eau.

-Vendredi : Jaune Couleur choisie par Sophie Calle. Menu : Omelette afghane, salade de pommes de terre, dessert «Rêve de jeune fille» (banane, glace à la mangue), boisson Pschitt citron.

-Samedi : Rose Menu non détaillé dans les données.

-Dimanche : Multicolore Sophie Calle invite des amis pour déguster les menus de la semaine, réalisant ainsi un éventail de couleurs.

Chaque journée devient alors une exploration monocouleur, transformant la nourriture en un «paysage de couleur». Mais le projet ne se limite pas à l'esthétique des plats. Sophie Calle documente chaque repas avec des photographies, capturant les nuances et les textures des aliments. Elle complète cette documentation avec des descriptions et des réflexions personnelles, enrichissant l'expérience sensorielle par la narration.

### La performance sociale

Le dimanche, en invitant des amis à partager les repas de la semaine, Sophie Calle transforme une expérience individuelle en une performance collective. Cette réunion devient une célébration des couleurs et des goûts, illustrant comment la couleur peut influencer et enrichir les interactions sociales.



Calle, S. (1997). *Le régime chromatique* [Série de photographies]

## Impact et Réception

Le projet de Sophie Calle a eu un impact significatif dans le monde de l'art, non seulement pour son originalité mais aussi pour la manière dont il interroge les rituels quotidiens et la perception sensorielle. En mangeant et en documentant ses repas par couleur, Calle crée une œuvre qui est à la fois intime et universelle, explorant les connexions entre la vue, le goût et la narration.

« Le régime chromatique » montre comment la couleur peut transformer notre expérience de la nourriture et de la vie quotidienne. Par cette approche, Sophie Calle nous invite à voir la cuisine non seulement comme un acte de nutrition mais comme une forme d'art et de poésie visuelle, où chaque couleur raconte une histoire et crée une nouvelle dimension de l'expérience culinaire.

## Conclusion

Le concept de «paysage de couleur» en cuisine montre comment les couleurs peuvent transformer une simple assiette en une expérience multisensorielle riche et immersive. En intégrant la couleur comme ingrédient, les chefs et designers culinaires créent des œuvres qui captivent non seulement les yeux, mais aussi le palais et l'esprit. Cette approche holistique enrichit notre compréhension de la cuisine, la transformant en un art qui nourrit à la fois le corps et l'âme.

## B. COMPOSITION AUTOUR ET DANS L'ASSIETTE

### La Table : L'Art de la Scénographie Culinaire

La table, élément central de nos vies quotidiennes, est bien plus qu'un simple meuble. Elle est le lieu où l'on présente et déguste ce que l'on a cuisiné, devenant ainsi une scène pour les interactions familiales et sociales. La mise en scène de la table, ou scénographie culinaire, reflète non seulement les habitudes alimentaires mais aussi les dynamiques sociales et culturelles.

#### **La Table Familiale : Symbole d'Ordre et de Rituels**

Anne Muxel, dans son ouvrage «Se nourrir» (2007), souligne que les tables se diversifient et se multiplient au sein des foyers modernes. «On peut en compter plusieurs, de la cuisine au salon, en passant par les tables basses et les plateaux télé, jusque dans la chambre à coucher. Les tables familiales s'individualisent.»<sup>99</sup> Cette diversité reflète une privatisation des espaces de repas, où chaque membre de la famille peut suivre ses propres rituels alimentaires. Cependant, malgré cette individualisation, la table demeure un lieu de rassemblement familial, un espace où l'ordre interne de la famille se manifeste et où les interactions sociales prennent forme.

La table fixe l'ordre interne de la famille, «fournit des repères objectifs, et rappelle un ordre social dominant.»<sup>100</sup> À travers les habitudes, la table dévoile la structure familiale, avec l'assignation des places, les rôles domestiques traditionnels ou modernes, et les codes de conduite. La manière dont une famille se réunit à table peut révéler beaucoup sur son organisation sociale et économique.

#### **Les Arts de la Table : Une Culture de Raffinement**

Les arts de la table, une culture riche remontant au Moyen âge, ont évolué considérablement au fil des siècles. «Au Moyen âge, l'absence d'assiettes n'empêchait pas une culture très codifiée de la prise des repas.»<sup>101</sup> Les aliments étaient souvent servis sur du pain ou des planches de bois. Sous la monarchie, notamment sous Louis XIV, l'art de la table a atteint un niveau de raffinement bien supérieur, symbolisant la richesse et le pouvoir à travers des usages très normés et une esthétique sophistiquée.

Aujourd'hui, l'art de recevoir et de mettre en scène la table s'est substitué à un simple accueil traditionnel. «L'individu se recentre sur la qualité et le raffinement, tant alimentaires que décoratifs.»<sup>102</sup> En effet, la table devient un lieu d'expression personnelle et de projection de l'image idéale que l'on souhaite montrer.

---

99 MUXEL, A. (2007). La famille à table. In *Se nourrir*, Éditions Sciences Humaines, p. 75-94.

100 Ibid

101 Comité Francéclat. (s. d.). Gastronomie et Art de la Table. *Les Arts de la Table*.

102 DE LIMBURG STIRUM, A. (2022, décembre 29). La gastronomie et l'art de la table. *L'Eventail*.

## Aliments et Ustensiles Comestibles : Une Réinvention Moderne

Face aux préoccupations environnementales, la cuisine contemporaine voit un retour aux pratiques anciennes, où les aliments eux-mêmes deviennent des récipients et des ustensiles. Aujourd'hui, pour des questions d'écologie notamment, on revient petit à petit vers la tranche de pain du moyen âge pour manger. De plus en plus de designs modernes proposent des récipients et des ustensiles comestibles, réduisant ainsi les déchets et ajoutant une dimension ludique à la consommation alimentaire.

On peut notamment citer en exemple la fourchette fournie dans les salades Sodébo. À l'origine en plastique, la fourchette a été retirée par Sodébo en raison de la loi entrée en vigueur le 1er janvier 2021 interdisant les plastiques à usage unique à emporter. Cependant, l'absence de fourchette a pénalisé les ventes sur un marché du snacking déjà affecté par les tensions sur le pouvoir d'achat. Bien que la fourchette en bois ait été introduite par la suite, sa sensorialité désagréable pour les consommateurs a conduit Sodébo à développer une version comestible. Composée de farine, sel, huile et fibres, avec un goût de biscuit neutre, cette fourchette ne se brise pas au premier coup, et est visiblement appréciée par les utilisateurs selon le site LSA qui l'a testée.<sup>103</sup>

De même, des initiatives comme celles d'Eric Ellingsen et Christina Werner dans le studio Olafur Eliasson explorent

l'utilisation des aliments comme récipients : «les bols pour la soupe étaient en pain, la peau des aliments servait d'emballage.»<sup>104</sup>

Ces innovations créent de nouvelles textures et expériences culinaires, fusionnant contenants et contenus. «Cette vaisselle du XXIème siècle, qui fusionne contenants et contenus, a créé par la même occasion des émotions culinaires nouvelles et inattendues.»<sup>105</sup> La table devient ainsi une scène de découverte et d'émerveillement, où chaque élément contribue à une expérience gastronomique et esthétique unique.



SODEBO. (2023).  
Photographie de la fourchette  
comestible [Photographie]

<sup>103</sup> CADOUX, M. (2023). Sodebo lance une fourchette comestible pour sa gamme Salade&Compagnie. LSA

<sup>104</sup> Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon.

<sup>105</sup> Hitti, H. (2024). La vaisselle comestible : une nouvelle tendance pour limiter les déchets dans les restaurants. *Zenchef*.

## Étude de Cas : «Zéro» et «Strates» de Diane Leclair Bisson (2009)

Diane Leclair Bisson, née en 1960 à Montréal, est une figure réputée au Canada dans le domaine du design multidisciplinaire. Avec un parcours académique riche, incluant des études en anthropologie, une maîtrise en muséologie, et un doctorat en théorie et histoire du design, elle fusionne le design et l'anthropologie dans ses créations. Son travail se distingue par une recherche culturelle approfondie et une expérimentation innovante avec les matériaux et technologies. Depuis les années 2000, elle explore les pratiques alimentaires durables, se faisant connaître pour son projet pionnier, le Edible Container Project, qui vise à réduire les déchets d'emballage.

### Le Contexte

Dans son ouvrage «Comestible Edible» publié en 2009, Diane Leclair Bisson propose de repenser radicalement notre rapport aux contenants alimentaires en les rendant entièrement comestibles. Cette idée découle d'une observation quotidienne des déchets accumulés devant la maternelle de son fils, ce qui l'a poussé à imaginer des solutions durables pour réduire ce volume de déchets. Son travail se concentre sur la création de matériaux alimentaires qui peuvent se substituer à des matériaux traditionnels comme la porcelaine, le verre ou le fer, et qui sont non seulement biodégradables mais également comestibles.

### Le Projet «Zéro»

L'assiette «Zéro» est une création qui illustre parfaitement cette vision. Ressemblant à l'archétype de l'assiette blanche commune dans les cantines, «Zéro» est fabriquée à partir

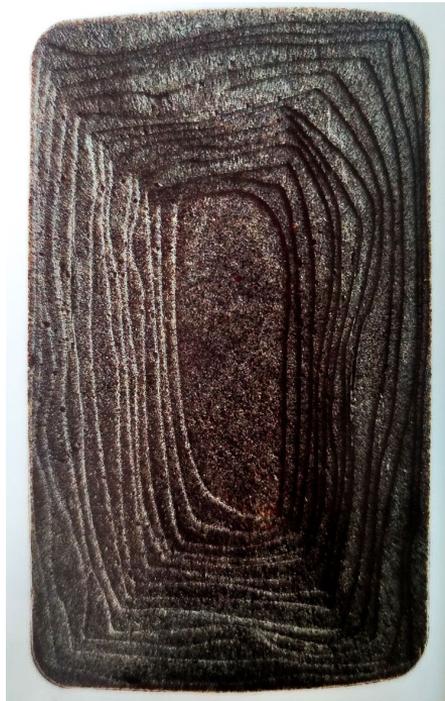
de lait de coco, de sucre et de gélatine. Ces ingrédients sont moulés ensemble puis réfrigérés, produisant une assiette comestible qui peut être consommée après utilisation.

### Le Projet «Strates»

L'assiette «Strates» s'inspire des contenants en ardoise ou en granit, souvent utilisés dans les restaurants gastronomiques. Elle est composée de farine de quinoa noir, de farine de graines de pavot, de farine forte, d'œufs, d'huile végétale et de poudre à pâte. La différence de granulation des farines crée une impression visuelle et tactile semblable au granit, offrant une alternative élégante et comestible aux assiettes en matériaux non renouvelables.

### Impact et Réception

Les créations de Diane Leclair Bisson, dont «Zéro» et «Strates», ont été largement reconnues et exposées à l'international. Elles participent à une réflexion plus large sur la manière dont nous consommons et éliminons les produits alimentaires. En intégrant des pratiques de design alimentaire durable, Bisson propose des pistes concrètes pour réduire les déchets et encourager une consommation plus responsable. Ses travaux, en particulier les projets comestibles, ont été salués pour leur innovation et leur pertinence dans le contexte des défis environnementaux actuels.



Leclair Bisson, D. (2009). *Strates* [Oeuvre culinaire].



Leclair Bisson, D. (2009). *Zero* [Oeuvre culinaire].

## La Nature Morte

La nature morte, terme apparu au XVII<sup>e</sup> siècle, désigne la représentation picturale d'objets inanimés. Dans l'Antiquité, on en trouve des exemples sur les murs des tombeaux égyptiens et les villas romaines de Pompéi. Cependant, c'est au cours de la Renaissance, notamment en Flandre et en Hollande, que ce genre connaît un renouveau avec des représentations précises et détaillées des scènes de vie quotidienne, notamment les marchés. Selon Charles Sterling, une véritable nature morte émerge «le jour où un peintre prend la décision fondamentale de choisir comme sujet et d'organiser en une entité plastique un groupe d'objets»<sup>106</sup> pour nous transmettre une émotion poétique à travers leur assemblage. Ce genre, bien que longtemps considéré comme secondaire par rapport aux portraits ou aux œuvres historiques, a gagné en reconnaissance grâce à sa capacité à refléter la réalité quotidienne et à évoquer des allusions spirituelles et culturelles.

### La Nature Morte et l'Art de la Table

La table, symbole de convivialité et de partage, est souvent au centre des natures mortes. Les premières représentations de banquets et de scènes de repas dans l'Antiquité gréco-romaine témoignent de l'importance de la nourriture et des festins dans la culture de l'époque. Les natures mortes de cette période dépeignent des scènes de marché et de repas, mettant en lumière la richesse et la diversité des aliments disponibles.

---

106 STERLING, C. (1985). *La Nature morte de l'Antiquité au xxe siècle*, Macula

107 HENNEBELLE, L. (2021). Représentation de l'alimentation dans l'art : la nature morte picturale. *Lorine Hennebelle*

### La Renaissance : Objectivité et Réalisme

Durant la Renaissance, la nature morte gagne en popularité. Les artistes flamands et hollandais s'attachent à représenter les détails minutieux des aliments et des objets de la table. Des peintres comme Georg Flegel illustrent des sucreries et des produits de boulangerie avec une précision remarquable, soulignant l'évolution des goûts et des pratiques alimentaires. Les aristocrates collectionnent ces œuvres pour leur valeur esthétique et leur capacité à refléter la richesse de la vie quotidienne. Les compositions complexes et les jeux de lumière et de texture ajoutent une dimension esthétique qui transcende la simple représentation d'objets.

### La Photographie Culinaire : Une Nouvelle Ère

Avec l'avènement de la photographie au XX<sup>e</sup> siècle, la nature morte trouve un nouveau moyen d'expression. La photographie culinaire devient une branche à part entière, se spécialisant dans la mise en scène des aliments. Selon Lorine Hennebelle, designer culinaire, cette pratique permet de capturer non seulement l'apparence des aliments mais aussi de susciter des émotions et des souvenirs associés au goût et à la texture.<sup>107</sup>

La photographie culinaire représente aussi une partie de ma pratique personnelle. En effet, une de mes missions de stage au sein du laboratoire de service traiteur et pâtisserie "La fée Gourmande" était de réaliser des photos des créations

culinaires, en les mettant en scène en travaillant la composition, la lumière et les couleurs, que ce soit pour la prise de vue ou pour la retouche photo. Ces photos permettent d'éveiller l'appétit et de promouvoir le travail culinaire. Mais la photographie culinaire peut aussi être une base de création d'œuvre plastique dont le sujet se fixe sur la matière.



Nohoa, D., & Atelier Isabel. (2024). *Les paysages glacés* [Série photographique]

## Étude de Cas : Spoon Cook Book d'Alain Ducasse, Photographies de Thomas Duval (2004)

Thomas Duval, né en 1967, est un photographe parisien spécialisé dans la nature morte. Son parcours l'a conduit à explorer divers domaines créatifs, incluant la réalisation de courts métrages et des collaborations avec des designers de renom tels que Patrick Jouin et Philippe Starck. C'est dans ce contexte qu'il a rencontré le chef cuisinier Alain Ducasse, qui lui a confié la réalisation visuelle de son ouvrage culinaire, le «Spoon Cook Book».

Alain Ducasse, né le 13 septembre 1956, est un chef cuisinier renommé, ayant obtenu 20 étoiles Michelin à travers ses différents restaurants. En collaboration avec Thomas Duval, il a créé le «Spoon Cook Book», un ouvrage qui incarne la philosophie culinaire de ses restaurants Spoon. Le livre propose une interprétation artistique des recettes, sans les traditionnelles assiettes, mettant en avant uniquement les ingrédients des recettes de manière transparente et minimaliste. Cette technique met en valeur la pureté des ingrédients, soulignant leur texture et leur couleur naturelle. Les photos, bien que répétitives dans leur style, créent une cohérence visuelle qui reflète la simplicité et l'élégance de la cuisine Spoon.

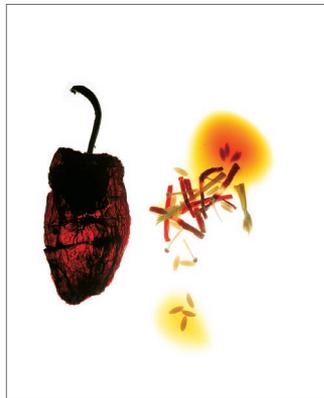
### Réception et Impact

La collaboration entre Alain Ducasse et Thomas Duval dans le «Spoon Cook Book» a été saluée pour son innovation et son esthétique audacieuse. Le livre s'adresse aux «zappeurs gourmands», des amateurs de cuisine désireux de sortir

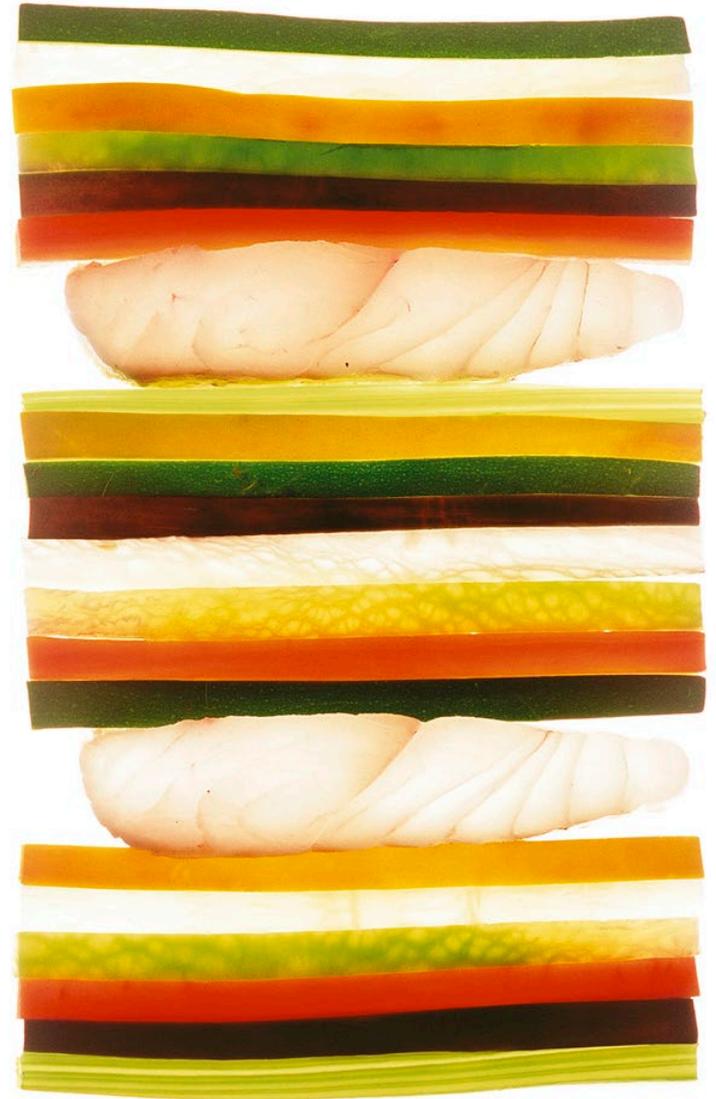
des sentiers battus et de s'ouvrir à une cuisine spontanée et désinvolte. En présentant les ingrédients de manière pure et simple, le livre invite les lecteurs à redécouvrir la beauté intrinsèque des éléments culinaires et à apprécier chaque composant d'un plat.

Le «Spoon Cook Book» d'Alain Ducasse, avec les illustrations de Thomas Duval, est une œuvre qui fusionne art et cuisine. En se concentrant sur la transparence et la simplicité, Duval réussit à créer des images qui non seulement embellissent les recettes, mais les réinterprètent de manière poétique. Cette approche, qui met en avant les ingrédients eux-mêmes, redéfinit la photographie culinaire et offre une nouvelle perspective sur la manière dont nous percevons et apprécions la cuisine.

La nature morte, à travers l'histoire et les évolutions technologiques, demeure ainsi un reflet fidèle des réalités de la vie quotidienne et de la culture culinaire. Que ce soit par la peinture ou la photographie, elle continue de captiver et d'inspirer, en nous rappelant la beauté des objets simples et leur capacité à évoquer des émotions profondes.



Duval, T. (2004). *Série photo pour Spoon Cook Book d'Alain Ducasse* [Photographies].



## Une micro-architecture qui se mange

La micro-architecture est une technique de construction spécialisée dans la réalisation de structures de très petites dimensions, souvent utilisées pour des applications techniques ou esthétiques.

Dans le domaine culinaire, ce principe est transposé pour créer des œuvres comestibles qui rappellent des maquettes miniatures, représentant des paysages ou des édifices complexes. Ces créations ne sont pas seulement de simples représentations architecturales, mais elles intègrent également une dimension gustative, transformant l'art de la table en une expérience multisensorielle.

Historiquement, l'idée d'architecture comestible n'est pas nouvelle. On peut remonter à Marie-Antoine Carême, le célèbre pâtissier français du XIXe siècle, qui était réputé pour ses pièces montées élaborées, véritables chefs-d'œuvre culinaires inspirés par l'architecture<sup>108</sup>. Cependant, le design culinaire contemporain a poussé cette idée encore plus loin.

Aujourd'hui, les chefs et les designers culinaires exploitent les techniques de micro-architecture pour créer des plats où la structure et l'esthétique sont aussi importantes que le goût. Par exemple, des miniatures de jardins japonais, des répliques de monuments historiques ou des paysages naturels sont confectionnés avec des ingrédients minutieusement choisis pour leur texture et leur saveur.

Ces créations ne sont pas seulement des démonstrations techniques; elles racontent aussi des histoires et évoquent des émotions. Elles transforment chaque repas en une aventure visuelle et gustative, où l'architecture se fond avec l'art culinaire pour émerveiller et surprendre les convives. Nous avons précédemment évoqué l'œuvre de Carême et ses architectures comestibles impressionnantes, mais nous allons maintenant explorer des exemples actuels appartenant au design culinaire contemporain. Ces nouvelles créations, tout en étant comestibles, repoussent les limites de l'innovation et de la créativité en cuisine, faisant de chaque plat une œuvre d'art miniature.

---

<sup>108</sup> CAREME, M.-A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*, J. Renouard.

## Études de Cas : Microarchitectures Comestibles

Jell-O America et St Paul's Jelly de Bompas & Parr (2009 et 2008)

Bompas & Parr, fondé en 2007 par Sam Bompas et Harry Parr, est une entreprise britannique réputée pour ses créations culinaires artistiques utilisant de la gélatine. Ces créations se situent à la frontière entre l'alimentaire et l'architecture, explorant les limites du goût et de la forme à travers la célèbre jelly britannique.

Les projets de Bompas & Parr, comme Jell-O America et St Paul's Jelly, sont des exemples remarquables de microarchitectures comestibles. En utilisant des moules alimentaires, ils fabriquent des répliques de monuments historiques et des structures architecturales détaillées en gelée. Leur travail a été mis en avant lors de concours d'art culinaire, notamment le concours de conception de gelée architecturale organisé pour le Festival d'architecture de Londres. Ces créations ne sont pas seulement visuellement impressionnantes, elles explorent aussi comment la synesthésie, la performance et le décor influencent notre perception du goût. Ces réalisations en gelée montrent comment l'expérimentation avec des matériaux alimentaires peut transformer des desserts simples en œuvres d'art comestibles.



Bompas & Parr. (2009). *Jell-O America* [Création culinaire en gelée].



Bompas & Parr. (2009). *St Paul's Jelly* [Création culinaire en gelée].



## Archisablés - Germain Bourré (France, 2007)

Germain Bourré, designer originaire de Blois et diplômé de l'ESAD de Reims, a développé une approche pluridisciplinaire mêlant design végétal et culinaire. Après avoir travaillé avec le designer Jean Marie Massaud, Bourré a fondé son propre studio en 2005, où il continue d'explorer la synergie entre le design de produits, d'espaces et de cuisine.

Les Archisablés, commandés par Culturesfrance pour la Triennale d'architecture de Lisbonne, sont des microarchitectures comestibles fabriquées à partir de sablés. En utilisant des emporte-pièces spécialement conçus, Bourré a créé des paysages uniques à chaque installation. Les sablés s'imbriquent de manière aléatoire, formant des structures qui évoluent en fonction des saveurs, des épices et des temps de cuisson. Ce projet incarne l'architecture du goût, où chaque pièce contribue à un ensemble harmonieux et ludique, permettant une liberté totale dans la création et la dégustation.

## La Scénographie du Buffet : Un Art de la Présentation Culinaire

### Introduction au Concept de Buffet

Le buffet, dans son sens traditionnel, est un meuble rustique ou un coffre en bois rectangulaire équipé d'un couvercle rabattable. Historiquement utilisé dans les maisons de campagne pour stocker de la farine et de la levure, ce meuble a évolué pour devenir un élément central de la présentation culinaire. Un buffet servait non seulement de garde-manger mais aussi de surface de travail pour pétrir le pain. Née comme un meuble de mixage, le buffet se distingue par sa hauteur supérieure à celle d'un plateau de table, permettant de travailler confortablement sur son étagère supérieure tout en stockant divers aliments.<sup>109</sup>

### Histoire et Évolution du Buffet

La diffusion du buffet commence au XVIIe siècle dans les demeures de la noblesse, où il est placé à côté de la grande table des banquets. Les plats y sont exposés pour être montrés aux convives par le « maître servant », qui les goûte pour prouver l'absence de poison. Cette pratique donne naissance au terme « placard », désignant initialement la pièce attenante à la cuisine où les aliments sont conservés, avant de devenir le nom du meuble que nous connaissons aujourd'hui.

### Le Buffet en Restauration

Dans le domaine de la restauration, un buffet est un système

de service où les convives se servent eux-mêmes des plats disposés dans un espace public. «Le buffet traditionnel, lorsqu'il se présente sous la forme d'un repas complet, relève d'une manière de servir dénommée « service à la française » »<sup>110</sup>. Cette pratique reste courante dans l'organisation de réceptions, séminaires, congrès et réunions professionnelles. En Europe occidentale, les banquets ont toujours été un moyen de convivialité, permettant de servir à la fois un nombre limité d'invités et d'offrir l'aumône à un nombre illimité de pauvres, comme le rapporte l'ouvrage «Banquets et manières de table au Moyen Âge». <sup>111</sup>

### Les Différentes Formes de Buffets

Les buffets peuvent se présenter sous diverses formes, chacune adaptée à un type d'événement particulier : Il y a tout d'abord le "Buffet Cocktail" qui propose des assortiments de canapés salés, chauds et froids. Ce type de buffet est généralement servi debout avec du personnel pour garnir et servir les plats. Le buffet Lunch est une version plus complète du buffet cocktail, incluant des plats froids et chauds. Le buffet Froid quant à lui propose des plats froids tels que salades composées, charcuteries, viandes ou poissons froids, fromages et desserts, avec des invités généralement debout ou assis après s'être servis. Enfin, le buffet dînatoire inclut des plats chauds, ce type de buffet offrant une expérience culinaire plus complète et souvent plus formelle.

<sup>109</sup> (2021, novembre 12). Sens et histoire du buffet : De la cuisine au salon, histoire et usages de ce complément élégant. *BONTEMPI Casa*.

<sup>110</sup> Wikipédia. (n.d.). Buffet (restauration). *Wikipédia*.

<sup>111</sup> CUERMA. (1996). *Banquets et manières de table au Moyen Âge*. Presses universitaires de Provence.

### **Scénographie et Design Culinaire**

La scénographie du buffet va au-delà de la simple présentation des plats ; elle est une véritable œuvre d'art qui combine design, architecture et gastronomie. L'intégration du design dans la cuisine est nécessaire pour maîtriser l'œuvre culinaire et offrir un spectacle unique. Le service joue également un rôle clé dans cette mise en scène, participant activement à l'expérience culinaire.

## Étude de Cas : Le Buffet Paysage pour EDF de Delphine Huguet

Delphine Huguet, née en 1980, est une artiste visuelle franco-canadienne vivant entre Montréal et Paris. Diplômée de l'École Nationale d'Arts de Paris-Cergy et de l'École Supérieure d'Arts et de Design de Reims, Huguet est reconnue internationalement pour ses performances et installations artistiques qui lient l'univers de la table à une exploration sensorielle et rituelle de la dégustation.

### Contexte et Concept

En 2007, Delphine Huguet commence à se faire un nom dans le monde de l'art pour ses œuvres où la nourriture devient un médium plastique. Ses installations transforment les ingrédients culinaires en couleurs, matières et images, créant une connexion sensible et sensorielle avec le public. En collaborant avec des musées prestigieux, Huguet utilise la nourriture pour interpeller les sens et déranger les attentes des visiteurs.

### Le Buffet pour EDF

L'une des œuvres marquantes de Delphine Huguet est son buffet conçu pour EDF. Ce projet représente un paysage des différents types d'énergie utilisés par l'entreprise, mêlant art et environnement dans une scénographie culinaire ingénieuse.

Les champs sont représentés par des assortiments de légumes frais, comme des asperges et des brocolis, ainsi

que des petites bouchées de légumes sous forme de cube. Ces ingrédients sont disposés pour rappeler les motifs géométriques des parcelles agricoles ainsi que les bosquets qui les entourent. Les centrales nucléaires sont des récipients dans lesquels se trouvent des sauces.

### Impact et Réflexion

Ce buffet ne se contente pas de ravir les papilles, il invite également les convives à réfléchir sur les enjeux environnementaux contemporains. En dégustant les différents éléments, les participants sont incités à considérer la provenance et l'impact des sources d'énergie qu'ils consomment quotidiennement. La démarche de Delphine Huguet va au-delà de la simple présentation culinaire. Elle cherche à engager une conversation avec le public, utilisant le goût et l'esthétique comme vecteurs de réflexion. Son travail pour EDF est un exemple brillant de comment l'art culinaire peut servir de catalyseur pour une prise de conscience environnementale, tout en offrant une expérience sensorielle unique.

La scénographie du buffet est une intersection fascinante entre art, design et gastronomie. Elle transforme le simple acte de manger en une expérience esthétique et sensorielle, où chaque détail est soigneusement pensé pour créer un ensemble harmonieux et captivant. Mais cette amorce du buffet nous donne envie de pousser encore plus ce sujet dans d'autres domaines du design.

Huguet, D. (n.d.). *Le Buffet Paysage pour EDF* [Œuvre]



## C. DU CULINAIRE AU DESIGN GLOBAL

### Le lien social du repas, source de projet

Le repas, au-delà de sa fonction nourricière, joue un rôle central dans la construction des liens sociaux et la dynamisation des projets créatifs. En mêlant gastronomie, dégustation et décoration, le repas devient un vecteur puissant de communication et de collaboration.

#### **Le Repas comme Espace de Rencontres et Catalyseurs de Projets**

Comme le souligne Alice Walters dans *En Cuisine* avec Studio Eliasson, les repas pris en commun au sein d'un atelier regroupant des artistes, architectes, artisans, et autres professionnels, deviennent des moments privilégiés pour l'échange et la création. «Les membres de l'atelier se retrouvent à table à l'heure du déjeuner. Beaucoup de plats sont devenus des classiques, notamment des recettes partagées des amis du studio». Ces repas permettent de créer un environnement propice à la discussion informelle et à l'innovation. La convivialité de ces moments favorise la libre circulation des idées et la naissance de nouvelles collaborations. En partageant un repas, les participants partagent aussi leurs visions et expériences, ce qui peut conduire à des projets interdisciplinaires enrichissants. En effet, l'intégration de repas de qualité au sein de Studio Olafur Eliasson a transformé les interactions sur le campus.

«Avant le lancement du projet à l'Academy, les résidents fuyaient le campus à la recherche d'un repas décent. Leur proposer des aliments nourrissants et savoureux les a fait se rasseoir à table. Des conversations qui n'auraient jamais eu lieu - des amitiés entre classicistes et peintres, activistes et designers de meubles - sont les produits de la générosité de ce geste.»<sup>112</sup>

#### **La Fusion des Disciplines autour de la Table**

Le design culinaire, tel que présenté par Stéphan Bureaux et Cécile Cau, démontre que la nourriture porte en elle une dimension de communion et de rassemblement. «La nourriture a toujours porté en elle l'idée de communion. De fait, elle est liée à ces rassemblements privés ou publics, qui s'organisent selon différentes pratiques et symboliques»<sup>113</sup>. En intégrant le design à la préparation et à la présentation des repas, on crée une expérience multisensorielle qui renforce les liens sociaux et stimule la créativité. L'agencement des plats, la décoration de la table et l'ambiance générale participent à créer un cadre où les discussions peuvent se dérouler de manière fluide et inspirée. Cette approche permet de concevoir le repas comme un événement total, où chaque élément est pensé pour enrichir l'expérience collective et favoriser l'émergence de nouvelles idées.

---

112 Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon. P.10

113 BUREAUX, S., & CAU, C. (2010). *Design culinaire*, Eyrolles.

## La symbiose du culinaire et du design

L'évolution du design culinaire vers un concept plus large et intégré reflète une tendance croissante à considérer l'expérience multisensorielle dans sa globalité. Le monde du design et celui de la cuisine se sont rapprochés, comme en témoigne le designer de Nike, Tinker Hatfield, qui a nommé le laboratoire de recherche et développement de l'entreprise "the Kitchen". Cette métaphore culinaire illustre comment la créativité et l'innovation sont nourries par une approche similaire à celle d'un chef en cuisine. Le graphiste suisse Ruedi Baur partage cette vision en se décrivant comme un cuisinier plutôt qu'un simple designer, tandis que James Victore a baptisé ses premières masterclasses les "Dinner series", fusionnant ainsi les savoir-faire culinaires et créatifs.<sup>114</sup>

### Du design dans les restaurants

Les grands chefs d'aujourd'hui ne se contentent plus de perfectionner leurs plats ; ils considèrent l'ensemble de l'expérience offerte par leur établissement. Cela inclut l'architecture, la scénographie, la typographie, les meubles, les matériaux, la lumière, et même la présence numérique à travers les sites web et les réseaux sociaux. Tout est intégré dans une démarche cohérente visant à enrichir le storytelling de leur établissement. Cette vision globale est une extension naturelle du "design thinking", où chaque élément de l'écosystème est pris en compte pour offrir une expérience utilisateur optimale.

---

114 LAMARRE, G. (2020). *Festins : Comment la cuisine peut inspirer, affûter et cultiver notre créativité dans tous les domaines*, Pyramyd.

115 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

116 Ibid

## La performance en culinaire

La dimension performative du culinaire s'inscrit dans une longue tradition artistique, cette notion se situant au croisement de l'éphémère et de l'art expérientiel. Comme le souligne Caroline CHAMPION dans son livre *Hors d'oeuvre*, l'art contemporain s'est progressivement détaché de la notion de perfection, privilégiant les moments fragmentaires et les processus créatifs.<sup>115</sup> De ce phénomène émerge la performance, qui unifie l'art et l'acte. Giovanni Lista rappelle que les premières performances remontent aux futuristes italiens, qui organisaient dès 1914 des événements où la forme éphémère primait. Ce mouvement, en s'appropriant ponctuellement le domaine culinaire, a jeté les bases de la « cuisine futuriste ». Depuis les années 1960, des artistes comme Allan Kaprow avec ses happenings et le mouvement Fluxus avec ses rituels créatifs ont poussé cette logique du fugace à son paroxysme, intégrant l'intégralité du processus créatif – de l'intention à la mémoire.<sup>116</sup>

La performance culinaire, en particulier, transforme l'œuvre d'art en une expérience temporaire, remplaçant l'objet matériel durable. Cette périssabilité rapproche l'art contemporain de la cuisine, où les qualités comestibles sont intrinsèquement anti-art performatif. La cuisine devient ainsi un ingrédient d'art, fusionnant avec des mouvements comme le néo-dadaïsme.

Le Eat Art, initié par Daniel Spoerri, illustre cette tendance en

transformant des éléments quotidiens en œuvres d'art. Spoerri, par exemple, ouvre un restaurant-galerie où il devient cuisinier-artiste, proposant des créations comme les « Tableaux-pièges » où les restes de repas sont fixés et exposés comme des œuvres d'art. Cette approche joue sur la reconfiguration de l'art des années 1960 et les transformations dans la sphère culinaire, où le chef devient artiste et la cuisine une forme d'art contemporain. Le Eat Art continue d'influencer des artistes comme Dorothee Selz, avec ses sculptures comestibles et ses banquets-performances, et le design culinaire de Marc Bretillot.<sup>117</sup>

La performance culinaire dépasse la simple démonstration de savoir-faire, cherchant à engager le public de manière immersive et interactive. Ces expériences transforment l'acte de manger en une expérience artistique totale, où chaque élément, du choix des ingrédients à la mise en scène de la table, est conçu pour éveiller les sens et provoquer des émotions.

Spoerri, D. (1972). *Aktion Restaurant Spoerri. Tableau-piège*  
[Assemblage d'objets divers sur photocopie collée sur bois].



<sup>117</sup> Ibid

## Intégration du sensoriel dans la scénographie performative

En travaillant l'agencement des éléments, comestibles ou non, et en jouant sur les volumes, les compositions et les associations de couleurs, on peut créer une mise en scène appétissante. Cependant, pour transformer cette présentation en une expérience immersive, il faut travailler l'espace dans son ensemble, en se concentrant sur l'expérience sensorielle, que ce soit la lumière, le son environnant, l'odeur d'ambiance ou encore l'expérience tactile de l'installation.

## Le Travail de la Lumière pour une Installation Culinaire Immersive

Pour dépasser la simple notion de nourriture et de scénographie et créer une véritable expérience immersive, il est crucial de considérer tous les aspects de l'environnement, y compris l'éclairage. La lumière joue un rôle essentiel dans l'influence de la perception et de l'atmosphère d'une installation culinaire.

### **La Lumière Naturelle : Atmosphère Authentique et Chaleureuse**

La lumière naturelle, provenant du soleil, mais pouvant aussi venir de la lune et des étoiles, est souvent utilisée pour créer une atmosphère authentique et chaleureuse.

Elle offre une reproduction réaliste des couleurs et des ombres, ce qui peut renforcer l'esthétique et l'attrait des installations culinaires. Cependant, la lumière naturelle n'est pas contrôlable. Malgré ses avantages, la dépendance à des conditions naturelles variables peut limiter sa capacité à produire l'effet désiré de manière constante.

### **La Lumière Artificielle : Contrôle et Flexibilité**

Pour un contrôle total sur l'intensité, la direction et la couleur de la lumière, les dispositifs d'éclairage artificiels sont de rigueur. La lumière artificielle, générée à l'aide de projecteurs, panneaux LED et lampes, offre une grande flexibilité pour créer l'atmosphère souhaitée.<sup>118</sup> Cette capacité à manipuler précisément les paramètres lumineux permet de sculpter l'espace et d'accentuer les éléments clés de l'installation culinaire, créant ainsi une expérience immersive cohérente et captivante.

### **La Lumière au Service de la Mise en Scène**

Inspirée des techniques théâtrales, la lumière dans une installation culinaire doit aller au-delà de la simple esthétique pour servir la mise en scène et l'expérience dramatique, comme l'explique Geneviève Soubirou, créatrice lumière au théâtre : «Une lumière au théâtre ne peut se contenter d'être seulement esthétique, elle doit se mettre au service d'une pièce, en harmonie avec la direction donnée par la mise en scène».<sup>119</sup> En appliquant cette philosophie, on peut utiliser la lumière pour transformer le décor, délimiter l'espace, et focaliser l'attention du public. Par exemple, un projecteur en lumière face valorise les éléments éclairés,

118 Studio M. (s. d.). L'important de l'éclairage dans le cinéma. *Studio M.*

119 Soubirou, G. (2015). La lumière au théâtre. *Académie des Beaux-Arts.*

créant un effet rassurant et focalisé, tandis qu'une lumière latérale ajoute du relief et de la profondeur. Ces techniques permettent de sculpter l'espace visuel et de guider les émotions et les perceptions des spectateurs.

### **Les Couleurs de la Lumière : Émotion et Atmosphère**

La couleur de la lumière influence fortement l'atmosphère de l'installation culinaire. Par exemple, les lumières aux tonalités orangées procurent une sensation de chaleur, d'intimité. L'orange est une couleur accueillante et rassurante, qui évoque la chaleur du soleil couchant et crée une ambiance apaisante et nostalgique. En médecine, elle est utilisée pour faciliter la digestion et a des effets bénéfiques et apaisants sur l'organisme. Utiliser des tonalités de lumière appropriées peut donc renforcer l'expérience sensorielle et émotionnelle des convives.<sup>120</sup>

### **Rapport lumière-nourriture**

La lumière peut aussi impacter les éléments alimentaires, en particulier sur les aspects de la couleur, et donc, comme on l'a vu dans la partie 2A "Un paysage de couleur", la couleur impacte l'appréciation du plat. Il est important de prendre cet axe en compte lors d'installation comestible. Mais au-delà de donner de l'appétence, la lumière peut créer un jeu avec l'aliment. On peut notamment citer l'exemple de l'installation "L'heure bleue" de Lei Saito. Cette installation se compose d'une immense étendue de gelée orange à la clémentine. Lorsque l'heure bleue, qui est la période entre le jour et la nuit où le ciel se remplit presque entièrement d'un bleu foncé intense, arrive dans la pièce, la gelée de clémentine devient transparente par le jeu des couleurs

complémentaires.

La lumière n'est pas qu'un outil technique pour voir ce qui se passe, elle a son langage et elle nous parle. Elle influence où et quoi regarder, matérialise le temps et la météo, et participe aux émotions et à la caractérisation de l'installation. En utilisant des filtres de couleurs, des gobos pour créer des motifs, et en jouant sur les différentes directions de lumière, on peut créer des ambiances variées et immersives. La lumière crée l'ambiance du spectacle, et dans le cadre d'une installation culinaire immersive, elle est essentielle pour évoquer un paysage et enrichir l'expérience sensorielle des convives.

Saito, L. (2015). *L'heure Bleue* [Installation]. Jus de clémentine, eau, agar-agar, champagne, vitamine C, colorant, métal, silicone.

---

<sup>120</sup> Studio M. (s. d.). L'important de l'éclairage dans le cinéma. *Studio M.*



## Le Son environnant : Un Élément Clé dans l'Expérience Culinaire

L'importance du son d'ambiance dans un restaurant va bien au-delà du simple bruit de fond. Il s'agit d'un outil puissant qui peut enrichir l'expérience client, influencer leur comportement et renforcer l'identité de la marque.

### **Les Conséquences du Bruit dans l'expérience client**

Une étude OpinionWay réalisée en janvier 2023 révèle que l'impact du bruit dans les restaurants, bars et cafés va influencer le choix des clients. En effet, 81% des Français évitent les lieux trop bruyants et 65% ont déjà renoncé à un lieu de restauration à cause du bruit. 94% préfèrent retourner dans des établissements où l'ambiance sonore est calme ou modérée.<sup>121</sup>

Ces données soulignent l'importance de gérer le niveau sonore pour créer un environnement agréable. Les conséquences du bruit excessif sont diverses, allant de l'empêchement de profiter d'un moment avec ses proches, des maux de tête, une fatigue accrue à du stress pour le reste de la journée.

### **Le Design Sonore : Un Outil de Communication et de Différenciation**

Le son d'ambiance peut servir de reflet de la position et de l'image de marque d'un restaurant. Par exemple, le chef Quentin Testart au restaurant Shangri-La Paris utilise une sélection musicale soigneusement choisie pour accompagner

---

<sup>121</sup> LEFEBVRE, R. (13 février). Expérience client : L'impact de la musique d'ambiance dans les restaurants. *Chanteclair*.

sa carte estivale. Maxime Pellet, le directeur, explique que cette musique, déclinée autour de l'indie pop électronique et de la bossa-nova, est diffusée selon deux intensités rythmiques pour offrir un voyage sensoriel à la clientèle.

Le bistrot The Crying Tiger à Paris brise les codes traditionnels avec une programmation musicale décalée, allant du hip-hop old school au rap thaï, apportant une touche moderne et inattendue à l'expérience culinaire. De même, la Brasserie des Prés utilise une sélection musicale mélangeant pop-rock, soul et variété pour se démarquer de la concurrence.<sup>122</sup>

### **L'Impact Psychologique de la Musique d'Ambiance**

La musique d'ambiance peut influencer significativement le comportement et l'humeur des clients. Des études montrent que le tempo de la musique joue un rôle crucial. Une étude de l'Université de Cornell indique que des musiques plus rapides peuvent inciter les clients à manger plus vite, augmentant ainsi le taux de rotation des tables. À l'inverse, des musiques plus lentes et douces prolongent la durée des repas, encourageant les clients à commander plus, ce qui se traduit par une augmentation des dépenses par table.<sup>123</sup>

La musique peut également influencer l'appétit. Une étude de l'Université de Leicester a constaté que la musique classique rend les clients plus enclins à choisir des options gastronomiques haut de gamme, les clients percevant les

plats comme plus raffinés.

### **L'Harmonie et la Cohérence**

Pour réussir une ambiance sonore, la musique doit accompagner sans dominer. Le designer sonore Maximilien Niepce souligne l'importance de l'harmonie et de la spontanéité dans la sélection musicale. Une musique bien choisie doit rester un vecteur de bien-être, d'émotions et de partage.<sup>124</sup>

Certains restaurants poussent l'expérience sonore à un niveau supérieur. À Paris, Under the Sea utilise des chants de baleines et des nappes de synthétiseurs pour plonger les convives dans une ambiance marine enveloppante.

Le son d'ambiance dans les restaurants est bien plus qu'un simple bruit de fond. Il joue un rôle crucial dans l'expérience client, influençant l'humeur, le comportement et la perception des plats. En intégrant une stratégie sonore réfléchie et harmonieuse, les restaurateurs peuvent non seulement améliorer le confort de leurs clients, mais aussi renforcer l'identité de leur établissement et créer des expériences mémorables.

---

122 AMICO, C. (2023). Design sonore, l'ambiance des restaurants. *RESTO*.

123 LEFEBVRE, R. (13 février). Expérience client : L'impact de la musique d'ambiance dans les restaurants. *Chanteclair*.

124 TITEUX, N. (2020, juin 1). Le sound design, une cuisine sonore ? *Nicolas Titeux*.

## L'odeur d'ambiance

L'odeur joue un rôle crucial dans l'expérience culinaire, offrant des indices sur la composition des plats et influençant leur appréciation. Mais au-delà de l'odeur des aliments eux-mêmes, l'odeur d'ambiance d'un restaurant peut devenir un outil stratégique puissant pour améliorer l'expérience client et renforcer l'identité de l'établissement.

### **L'Utilisation du Marketing Olfactif**

L'olfaction peut être intégrée dans la stratégie marketing pour modifier favorablement le comportement des clients. Bien que plus couramment utilisée dans d'autres secteurs, l'odeur d'ambiance a démontré son efficacité dans des environnements tels que les casinos et autres espaces publics. Par exemple, des casinos ont observé une augmentation de 45% de l'utilisation des machines à sous dans les espaces parfumés.<sup>125</sup>

Les objectifs principaux de l'utilisation de l'odorat dans le marketing sont de modifier le comportement des consommateurs et de renforcer le positionnement du restaurant. Les odeurs peuvent transmettre des messages, créer des émotions, et mettre les clients en situation de confort olfactif, influençant ainsi leur comportement d'achat et leur perception du lieu.

### **L'Impact sur le Comportement et les Ventes**

L'odeur ambiante a des effets notables sur le comportement des clients. Par exemple, dans une étude menée dans une pizzeria, des diffuseurs émettant des essences de lavande et de citron ont montré que l'essence de citron incitait les clients à passer plus de temps et à consommer davantage, en particulier des desserts. De manière générale, une odeur agréable peut améliorer les évaluations des clients et augmenter leurs intentions d'achat.<sup>126</sup>

---

125 DE WAELE, P. (2023, janvier 16). L'ambiance olfactive n'est pas du luxe. au coeur du CHR.

126 ASSADI, D. (2007, février 8). Pratiquez-vous le marketing olfactif dans votre restaurant. *L'Hôtellerie Restauration*.

### **Positionnement et Identité Olfactive**

L'odeur d'ambiance peut contribuer à la création d'une identité forte pour un restaurant. Par exemple, le restaurant américain Gril Shorty's Bar B.Q. a associé son ambiance rustique et sa cuisson lente de la viande à une odeur distinctive de fumée de barbecue, renforçant ainsi son image auprès de la clientèle. De même, Nature et Découvertes utilise depuis longtemps une odeur de cèdre pour évoquer son identité.

### **Les Défis du Marketing Olfactif**

Malgré ses avantages, le marketing olfactif présente des défis. La diffusion de fragrances dans un espace représente un coût important, et il est difficile de créer une odeur qui plaît à toute la clientèle. De plus, la perception des odeurs est subjective et influencée par la culture, rendant complexe l'harmonisation d'une odeur d'ambiance avec les attentes de tous les clients. Une odeur mal perçue peut même avoir des effets négatifs, dissuadant les clients de revenir.

L'odeur d'ambiance, bien intégrée et judicieusement utilisée, peut transformer l'expérience client dans un restaurant. Elle doit toutefois être soigneusement choisie pour s'harmoniser avec l'identité de l'établissement et ne pas interférer avec les odeurs des plats. En gérant les défis associés, le marketing olfactif peut devenir un atout majeur pour attirer et fidéliser la clientèle, créant ainsi des expériences inoubliables et renforçant la position du restaurant sur le marché.

# L'Expérience Tactile dans le Design Culinair

## Le Rôle Crucial du Toucher

Le toucher joue un rôle essentiel dans la perception et l'appréciation des aliments. Il fournit des informations précieuses sur la texture, la température, et la consistance des aliments. Les récepteurs situés à la surface de la peau envoient des signaux au cerveau, permettant de déterminer ces caractéristiques tactiles.

## La Cuisine Moléculaire : Une Révolution Tactile

La cuisine moléculaire, en particulier, transforme radicalement nos perceptions tactiles. Traditionnellement, notre corps associe certaines textures à des aliments spécifiques, comme une pastèque juteuse et croquante. Cependant, la cuisine moléculaire change ces effets, ce qui modifie nos habitudes. Par exemple, l'utilisation d'additifs comme l'agar-agar permet de créer des textures inédites et surprenantes. Des ustensiles comme le siphon permettent également de varier les textures pour un même produit, enrichissant ainsi l'expérience tactile.

## Les Couverts et Leur Impact sur la Perception Gustative

Des études menées par l'université d'Oxford ont révélé que le poids des couverts influence la perception gustative. Charles Michel a démontré que «plus les couverts que l'on

utilise pour manger sont lourds, plus la nourriture a meilleur goût»<sup>127</sup>. En augmentant la sensibilité des récepteurs du goût, les couverts lourds attirent l'attention des clients sur leurs assiettes et améliorent l'expérience gastronomique globale. Cette influence est si forte que les convives sont prêts à payer plus pour des repas consommés avec des couverts plus lourds, confirmant que «l'expérience prouve que les gens qui utilisent des couverts lourds ont l'intime sensation que leur bouffe est meilleure».<sup>128</sup>

## Manger avec les Mains : Une Expérience Multi-Sensorielle

Manger avec les doigts engage davantage le sens du toucher, enrichissant ainsi l'expérience gustative. Des recherches montrent que «le fait de toucher directement les aliments améliore l'expérience alimentaire des clients»<sup>129</sup>. Par exemple, des études expérimentales ont démontré que les participants trouvaient les aliments plus savoureux lorsqu'ils les mangeaient avec les mains plutôt qu'avec des ustensiles. Cela est dû à l'engagement sensoriel accru qui influence positivement l'évaluation du produit et les intentions d'achat.

De plus, en touchant les aliments, nos doigts agissent comme des thermomètres, préparant le cerveau à la digestion en fournissant des informations sur la température et la consistance des aliments. «Le cerveau libère certains

---

127 SWERDLOFF, A. (2019). La nourriture a meilleur goût avec des couverts plus lourds. *Vice*.

128 Ibid

129 Kriss-Laure. (2023, 9 janvier). Le rôle de la vue, du toucher et de l'ouïe dans le processus alimentaire.

enzymes pour adapter le métabolisme» en fonction des informations reçues, facilitant ainsi le processus digestif.<sup>130</sup>

### **L'Influence du Matériau des Couverts sur le Goût**

La matière des couverts a également un impact significatif sur la perception gustative. Selon Zoe Laughlin, «le matériau des couverts affecte vraiment la saveur des aliments»<sup>131</sup>. Des études ont montré que les cuillères en or, par exemple, n'ayant pas de goût métallique, permettent de savourer pleinement les aliments, contrairement à celles en argent qui peuvent donner un goût désagréable en raison de leur réactivité avec certains aliments.

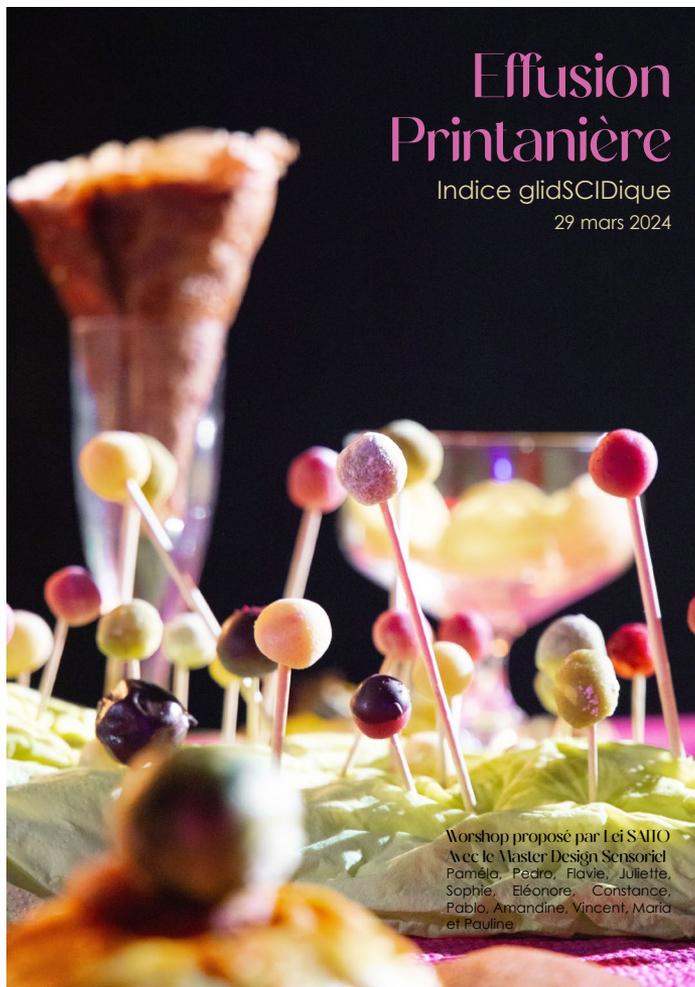
### **Conclusions et Implications pour le Design Culinaire**

L'expérience tactile est donc un élément crucial du design culinaire. Que ce soit par le biais de la cuisine moléculaire, l'utilisation de couverts spécifiques, ou en encourageant les clients à manger avec les mains, le toucher enrichit l'expérience gastronomique de manière significative.

---

130 GALANOPOULO, L. (2020, 22 juin). *Comment le cerveau gère notre appétit*. CNRS Le journal.

131 DE LA HÉRONNIÈRE, L. (2015, 14 février). Une cuillère en argent donne un très mauvais goût à ce que vous mangez. *Slate*.



Chereau, P. (2024). Affiche pour l'installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito.

**Étude de Cas : Effusion printanière de Lei Saito**  
«Effusion printanière» est une installation culinaire conçue par Lei Saito, une artiste japonaise née en 1980 à Hirosaki, qui vit et travaille à Paris depuis 2003. Saito, formée aux Beaux-Arts de Paris et à la Rijksakademie à Amsterdam, explore les récits historiques à travers diverses techniques artistiques. Elle développe le concept de « cuisine existentielle », créant des paysages comestibles qui offrent une expérience délicieuse et conceptuelle.

Cette installation représente l'aboutissement d'un workshop avec le Master Design Sensoriel de l'ISCID réalisé en mars 2024, auquel j'ai pu participer.

### **Contexte et Concept**

Le thème central de «Effusion printanière» était le printemps, choisi collectivement lors du workshop. L'installation se présente comme un buffet où les éléments comestibles sont dégustés à la main. Cette approche immersive vise à marier l'esthétique visuelle et l'expérience gustative, tout en évoquant la saison du renouveau.

### **Composition Culinaire**

Les participants au workshop ont imaginé et créé des éléments comestibles inspirés par la nature printanière. Les aliments, travaillés par leur forme, couleur et goût, intègrent des ingrédients printaniers comme les fleurs de violette, et les éléments comestibles représentant des bourgeons, des fleurs et des jardins printaniers. Ces créations artistiques ne se contentent pas d'être belles ; elles sont conçues pour être savourées, rendant le buffet une véritable expérience sensorielle.



### **Scénographie Lumineuse**

L'installation ne se limite pas aux éléments comestibles. Un travail approfondi de scénographie lumineuse a été réalisé pour renforcer l'immersion et l'ambiance printanière. Des lumières chaudes ont été utilisées pour représenter la douceur de la saison printanière, créant une atmosphère accueillante et apaisante. D'autres sources de couleurs froides évoquent la lumière fraîche et humide d'un matin de printemps. Enfin, des sources de lumières colorées permettent d'évoquer la diversité des couleurs de printemps, ajoutant une vivacité et une richesse visuelle à l'ensemble.

### **Communication**

Pour promouvoir l'événement, une stratégie de communication visuelle a été mise en place. Des photographies du buffet ont été réalisées, traitées et mises en page pour intégrer toutes les informations nécessaires. Ces affiches ont été disposées stratégiquement pour informer le public du déroulement de l'événement, attirant ainsi l'attention et suscitant l'intérêt des visiteurs potentiels.

### **Impact et Réflexion**

Grâce à l'intégration de l'éclairage, l'installation culinaire «Effusion printanière» devient une expérience immersive qui engage tous les sens. Les lumières soulignent la beauté et la délicatesse des créations comestibles, tout en renforçant l'évocation du printemps. Cette installation invite les participants à une réflexion sur la saison printanière, non seulement par le goût, mais aussi par la vue et l'atmosphère générale.



Chereau, P. (2024). *Série photographique de l'installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito* [Photographies].



## Étude de Cas : Ultraviolet de Paul Pairet

### Introduction

Paul Pairet est un chef cuisinier français originaire de Perpignan renommé pour son approche avant-gardiste de la cuisine. En mai 2012, il a ouvert Ultraviolet à Shanghai, un restaurant unique en son genre. En octobre 2014, Ultraviolet est devenu membre des Grandes Tables du Monde, attestant de son excellence et de son innovation culinaire.

### Concept et Innovation

Ultraviolet se distingue comme le premier restaurant multisensoriel au monde, utilisant la vue, le son et l'odorat pour sublimer la nourriture. Le restaurant dispose d'une seule table de 10 places, et chaque soir, un menu unique de plus de 20 plats est servi au dix convives. La salle à manger d'Ultraviolet est minimaliste, dépourvue de décor, d'artefacts, de peintures et de vues, ce qui permet une immersion totale dans l'expérience sensorielle.

La salle est équipée de technologies multisensorielles haut de gamme, incluant des projecteurs de parfums secs, un éclairage de scène et UV, des projections murales à 360 degrés, des projecteurs de table, des haut-parleurs à faisceau et un système de haut-parleurs multicanaux. Chaque plat du menu est accompagné d'éléments sensoriels sur mesure, tels que lumières, sons, musiques et parfums, créant une atmosphère unique qui enrichit le goût du plat.

### Philosophie et Méthodologie

Paul Pairet a conçu Ultraviolet pour surmonter les contraintes techniques des restaurants traditionnels, en se concentrant sur un service optimisé et un contrôle précis

de la cuisson des plats. En proposant un menu fixe et en surveillant minutieusement le timing des plats, Ultraviolet parvient à maintenir une qualité de cuisson exceptionnelle, difficilement atteignable dans un service à la carte traditionnel. Ce modèle rappelle le concept historique de la « table d'hôte », où un menu fixe est servi à tous les convives en même temps.

L'utilisation de technologies multisensorielles permet à Ultraviolet de créer ce que Pairet appelle le « psycho-goût », une stimulation sensorielle qui enrichit la perception des aliments. Selon Pairet, le « goût psycho » explore comment les souvenirs, les associations, les attentes, les idées, les malentendus, les joies et les peurs influencent l'expérience d'un repas.

### Expérience Culinaire

L'expérience Ultraviolet commence bien avant l'arrivée des plats. Les convives traversent plusieurs sas et couloirs, créant une désorientation intentionnelle. La salle à manger est immaculée, avec une seule table rectangulaire pour dix couverts. Une fois les convives installés, le spectacle commence : projections vidéo sur les murs, musique, bruitages et odeurs, chaque plat étant accompagné de son propre environnement sensoriel.

Paul Pairet insiste sur l'importance de l'appropriation psychologique des images et des sons avant la dégustation de chaque plat. Par exemple, les huîtres au thé vert et à l'acide citrique ou les langues d'agneau sont servies avec des sons et des senteurs spécifiques pour créer une atmosphère cohérente et immersive. Les convives utilisent parfois leurs doigts pour certains plats, sollicitant ainsi tous

les sens et rendant l'expérience encore plus interactive.

### **Conclusion**

Ultraviolet de Paul Pairet est bien plus qu'un restaurant ; c'est une expérience multisensorielle unique qui redéfinit la manière dont nous percevons et apprécions la nourriture. En combinant une gastronomie exceptionnelle avec une mise en scène théâtrale immersive, Pairet parvient à créer une expérience totale qui laisse les convives émerveillés. Cette alliance inédite entre innovation culinaire et technologie sensorielle fait d'Ultraviolet un pionnier dans le domaine de la haute cuisine, offrant une perspective nouvelle et profonde sur l'art de la dégustation.



Pairet, P. (2012). Photographie «Ultraviolet» de la salle de restaurant dans différentes atmosphères [Photographie].

# Partie 3

## Création du paysage comestible

### DE L'ÉTÉ À L'AUTOMNE



Chereau, P. (2023). *Champignons sur une souche* [Photographie personnelle].

L'été, saison de réalisation et d'abondance, marque le sommet de la créativité et de l'expérimentation. Les projets, nés au printemps et nourris par l'énergie estivale, atteignent pleinement leur maturité. C'est une période d'intense activité, où les idées se concrétisent et où chaque effort porte ses fruits. Les expériences culinaires prennent forme, les concepts se transforment en créations tangibles, et l'innovation se déploie dans toute sa splendeur.

Alors que l'été cède la place à l'automne, une nouvelle phase de réflexion et de récolte commence. L'automne, saison de la moisson et de la maturation, est le moment de rassembler les fruits des recherches et des expérimentations estivales. C'est une période où l'on prend du recul pour analyser, comprendre et intégrer les leçons apprises.

Dans cette partie, nous aborderons la transition de l'été à l'automne, où l'expérimentation cède la place à l'élaboration de pratiques plus structurées et personnelles. Après avoir exploré et innové, l'automne est le temps de la synthèse, de l'élaboration de mon propre projet et de la mise en pratique des connaissances accumulées. C'est une période de consolidation, où les idées mûries sont transformées en un projet concret, ancré dans une compréhension profonde des saisons et de leur influence sur le design culinaire.

# A. LE PAYSAGISTE CULINAIRE

## Ma nomination de designer

Pour définir ma posture de travail, il serait en effet tentant de me nommer "designer culinaire". Mon cœur de formation et de travail tourne autour du design, et mon sujet de recherche porte sur le culinaire.

Marc Brétilot, un pionnier dans le domaine, définit le design culinaire comme «du design appliqué à l'alimentation». Il insiste sur l'importance de la méthodologie et de la représentation collective, générant des espaces de liberté qui suscitent des questions. Pour lui, «manger ce n'est pas que l'ingrédient, le produit ou le goût, mais aussi le contexte dans lequel on va manger le produit ou l'histoire qu'on y rattache, qui vont modifier la perception des produits».<sup>132</sup> Cette approche holistique du design culinaire résonne avec ma propre vision, où le contexte et la narration jouent des rôles cruciaux dans l'expérience culinaire.

Néanmoins, il est clair que cette appellation peut être controversée. Par exemple, Pierre Hermé, célèbre pâtissier, considère que «le design culinaire n'existe pas»<sup>133</sup> en tant que discipline autonome influençant directement le goût. Il voit le rôle du designer plutôt dans les aspects visuels et environnementaux que dans le goût lui-même. Pour lui, le fait de présenter un mille-feuille sur la tranche plutôt qu'à plat, comme a pu le faire Marc Brétilot, relève plus

d'une astuce que de design alimentaire. Cette distinction est cruciale pour comprendre les limites et les potentiels du design culinaire.

Il reconnaît cependant avoir fait appel à un designer, Yan Pennor's, pour réaliser son gâteau "la Cerise sur le gâteau", car il voulait combiner la vue et le goût en ayant une approche ludique et pratique et en faisant « un gâteau qu'un pâtissier n'aurait jamais pu imaginer, mais sans en faire un « objet » pour autant ». <sup>134</sup> En plus du gâteau, Yan Pennor's a aussi dessiné l'emballage. Malgré la bonne expérience de cette collaboration, Pierre Hermé explique qu'il n'a pas récidivé, préférant que cela reste une expérience ponctuelle. Il fait en revanche appel à des designers pour dessiner une boutique ou un emballage, mais pas une pâtisserie.

Caroline Champion interprète d'ailleurs ce rejet du terme designer culinaire par les cuisiniers et pâtissiers par le fait que la pratique du designer culinaire déborde sur leur propres compétences et pratiques comme elle l'explique dans la phrase suivante :

« S'agissant du designer, je crois que de façon générale, son métier consiste à comprendre la fonction d'un objet et à lui donner une esthétique adaptée. Le problème, c'est qu'en cuisine, ce travail-là, c'est déjà celui du cuisinier, qui fait un plat dont l'esthétique est définie en fonction du goût. D'ailleurs, si les chefs sont mal à l'aise avec les designers culinaires, c'est d'abord parce que ces derniers marchent

<sup>132</sup> Edélices. (s. d.). Rencontre avec Marc Brétilot, designer culinaire. *Edélices.com*.

<sup>133</sup> CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin. P.128

<sup>134</sup> Ibid

sur leurs plates-bandes. »<sup>135</sup>

Thomas Duval, photographe culinaire, exprime une confusion similaire, soulignant que le design culinaire peut paraître vague et mal défini. Pour lui, cette pratique relève plus du travail d'un plasticien dont son matériau de travail serait le culinaire.

Ces réflexions m'ont conduit à envisager une autre terminologie pour mieux définir ma démarche. De plus, cette dénomination me paraît insuffisante pour saisir l'essence de ma démarche. Lors de mon échange avec Lei Saito<sup>136</sup>, elle m'a expliqué qu'elle préfère se présenter comme «artiste culinaire» plutôt que «designer culinaire» en raison de son parcours artistique, venant d'une formation à l'école des Beaux-Arts, et pratiquant dans un cadre majoritairement artistique, en réalisant notamment des performances culinaires dans des musées.

Inspirée par cette perspective, je trouve qu'il serait plus pertinent de me définir comme «paysagiste culinaire sensorielle». Cette dénomination reflète mieux ma méthode de travail, qui consiste à concevoir des paysages comestibles en intégrant des éléments de design, global et sensoriel, mais en les ancrant profondément dans le culinaire.

---

135 CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.P. 141

136 Annexes : *Entretien avec Lei Saito*

## Pratiques et valeurs de designer

En tant que designer, mon approche intègre une vaste gamme de compétences acquises au fil de mes formations en scénographie, photographie, création de tendances, événementiel et création culinaire. Inspiré par les gestes du jardinier-paysagiste, ma pratique consiste à composer des paysages comestibles pour divers événements, qu'ils soient particuliers ou professionnels, tels que mariages, anniversaires, vernissages et séminaires. Je conçois des paysages comestibles, fusionnant nature et gastronomie pour créer des expériences sensorielles immersives.

### **Le contexte Événementiel**

L'événementiel stimule mes diverses compétences et me pousse à ne jamais reproduire deux fois la même chose, en m'adaptant constamment à différents thèmes, envies et saisons.

L'événementiel requiert flexibilité, réactivité et adaptation. L'organisation est au cœur de cette activité, nécessitant une méthodologie rigoureuse et une attention minutieuse aux détails. La gestion du temps est primordiale, le temps étant à la fois un allié et un ennemi, au centre de chaque projet. De plus, les imprévus génèrent souvent du stress, qu'il faut savoir gérer. Toutefois, l'approche d'un événement apporte toujours une adrénaline galvanisante. Cette adrénaline est particulièrement stimulante pour moi. Je suis particulièrement efficace sous pression, car l'urgence stimule ma créativité. De plus, l'événementiel est

un domaine qui permet une grande liberté créative et offre des opportunités de rémunération. Comme l'explique Lei Saito<sup>137</sup>, qui limite ses prestations d'événementiel préférant les performances artistiques : «Avec l'événementiel, il y a beaucoup de clients, mais je voulais rester sur quelque chose d'artistique. L'événementiel est consommateur avec la mode, les événements, il y en a presque à l'infini. Pour gagner financièrement, il faut combiner. Je fais un peu d'événementiel, mais je ne le promeus pas, c'est plus par le bouche-à-oreille. D'un autre côté, c'est moins stressant, car je ne fais pas de concept particulier, je fais ce que je veux artistiquement, mais ils ont d'autres exigences, comme la peur de manquer.»

Cependant, cette peur de manquer est une difficulté commune, comme je l'ai expérimenté lors de mon stage avec Aurélie Lesterlin, gérante de l'entreprise La Fée gourmande, pour un anniversaire. Les clients avaient commandé de nombreuses salades, cakes salés, bouchées, plateaux de fromages et petits sandwiches pour un buffet dinatoire, ainsi que des gâteaux pour le dessert. Bien qu'ils étaient une cinquantaine, ils avaient commandé pour 60 invités et demandé d'intégrer en plus des charcuteries qu'ils avaient rapporté d'Espagne. Cependant, le matin de l'événement, le couple est arrivé avec une quantité énorme de victuailles : tranches de jambons séchés, jambon blanc, saucisses, conserves de pâtes et plusieurs paquets de chips. Nous avons été tellement surpris que nous n'avons rien dit sur le moment. Étant chargée des plateaux de charcuterie, je me suis retrouvée à agencer une quantité massive de tranches épaisses.

---

137 Ibid

L'histoire ne s'arrête pas là. En arrivant sur le lieu de la soirée pour installer le buffet, nous avons découvert une salle déjà remplie de nourriture. Un apéritif était visiblement prévu avant notre buffet. Malgré leur peur de manquer, il était évident qu'il y avait beaucoup trop de nourriture pour le nombre de convives. Les clients étaient contents de la prestation, mais nous ont indiqué qu'il y avait eu beaucoup de restes. Même s'ils ont pu en donner aux invités au départ de la fête, je trouve dommage de gaspiller de la nourriture, surtout après les avoir avertis sur les quantités trop grandes. Cela rejoint l'avis de Lei Saito sur le gaspillage alimentaire et les relations avec les clients.

Malgré ces inconvénients, l'événementiel me semble un terrain où j'aimerais évoluer. En plus de mon stage chez La Fée Gourmande, j'ai eu d'autres expériences professionnelles en événementiel. J'ai réalisé un stage en scénographie florale chez Botanique Bazar, où j'avais participé à la préparation et à l'installation de plusieurs mariages, ainsi que du salon LOVE ETC à Paris. De plus, j'ai contribué à divers événements lors de mon stage chez Valesens, notamment l'installation d'une exposition à la Foire de Tours, l'organisation de la France Design Week 2023, ainsi que la coordination complète du concours Mon Beau Déchet 3.



Chereau, P. (2024). *Installation d'un buffet de baptême* [Photographie personnelle].



### **Préférences pour une Petite Structure Collaborative**

Je privilégie une approche pratique du design sensoriel, mettant en avant le travail manuel et les échanges directs avec le public. Par exemple, lors du concours Mon Beau Déchet, les interactions avec les participants ont souligné l'importance du volet humain dans ma pratique, enrichissant mon processus créatif et rendant mon travail plus significatif. Mon idéal professionnel se dessine au sein d'une petite structure collaborative ou à travers la création d'une entreprise avec des associés. J'ai constaté que je travaille mieux entouré de personnes dans un environnement informel, où la collaboration et les échanges sont au cœur des projets. Cette vision, fondée sur mes expériences concrètes, reflète ma quête d'équilibre entre créativité physique, interactions humaines et intérêt pour l'événementiel.

Chereau, P. (2022). *Installation du salon LOVE ETC*  
[Photographie personnelle].

# B. MÉTHODOLOGIE DE CRÉATION DE PAYSAGES COMESTIBLES

## Introduction à la méthodologie

La méthodologie que j'ai développée pour la création de paysages comestibles s'inspire des pratiques observées lors de mes stages dans le domaine de l'événementiel, notamment au sein de Botanique Bazar, La Fée Gourmande, et Valesens. Ces expériences m'ont permis de comprendre l'importance d'une approche rigoureuse et structurée dans la conception et la mise en œuvre de projets événementiels.

Mon travail s'inscrit dans un marché concurrentiel où il est essentiel de se démarquer. La communication et la visibilité jouent un rôle central pour attirer et fidéliser les clients. Une méthodologie établie me permet d'être plus efficace et performante, tout en minimisant les risques d'oubli et d'erreur.

Cette méthodologie englobe toutes les étapes, depuis la recherche et la collecte d'inspiration, jusqu'à l'installation finale des éléments comestibles sur le site de l'événement. Elle assure une cohérence et une qualité constante dans mes créations, tout en permettant de répondre aux attentes spécifiques des clients et de s'adapter aux particularités de chaque projet. Grâce à cette approche méthodique, je peux offrir des paysages comestibles qui allient esthétique, sensorialité et créativité culinaire.

## Déroulement de la méthodologie

### **Visibilité, Commercialisation et Partenariats Stratégiques**

**Visibilité Sociale:** La commercialisation s'appuiera sur une stratégie de communication dynamique à travers les réseaux sociaux, mettant en avant la créativité des paysages comestibles. L'objectif est de captiver un large public et de susciter l'engagement grâce à un contenu visuellement attractif et inspirant.

**Partenariats:** Des partenariats stratégiques seront établis avec des organisateurs d'événements. Ces collaborations renforceront la crédibilité et l'exclusivité des offres, tout en ouvrant des portes vers de nouvelles opportunités de marché.

**Participation à des Salons:** La participation à des salons spécialisés dans le domaine de l'événementiel permettra de présenter les créations uniques, d'établir des contacts avec des clients potentiels et d'élargir le réseau professionnel. Ces événements offriront une plateforme idéale pour démontrer l'expertise et attirer l'attention des décideurs.

### **Répondre à un Appel à Projet**

**Discussion et Rencontre avec les Clients:** Chaque projet commence par une discussion approfondie avec les clients pour évaluer leurs besoins spécifiques et leur budget. Cette phase de consultation est cruciale pour comprendre les attentes et les objectifs de l'événement, assurant ainsi une création parfaitement adaptée.

**Personnalisation des Créations:** Chaque création sera élaborée de manière personnalisée, tenant compte des caractéristiques uniques de chaque événement. Cette approche sur mesure garantit que les paysages comestibles répondent exactement aux exigences des clients et créent une expérience mémorable.

### **Inspirations**

**Veille et Recherche:** À partir des entretiens avec les clients, une veille approfondie sera effectuée autour du thème et des demandes spécifiques. Cette recherche peut inclure une récolte sensorielle, comme décrit dans la section 1C «Méthodologie de Création-Recherche : de la Récolte à l'Inspiration», ou une étude détaillée du terrain, du paysage souhaité et des gestes associés.

**Planches d'Inspiration:** Basées sur ces inspirations, une ou plusieurs planches d'inspiration seront réalisées pour servir de base pour un retour aux clients. Elles seront soumises pour validation, assurant que le concept final est en alignement parfait avec leurs visions et attentes.

### **Conception du Projet**

**Élaboration des Éléments de Scénographie:** À partir de la planche d'inspiration validée, les éléments de scénographie seront imaginés, incluant la table, les lumières, la bande sonore, la diffusion olfactive et les éléments de communication, présents ou non en fonction de la pertinence avec le projet.

Développement des Éléments Comestibles: Selon le projet, un chef cuisinier pourra être sollicité pour développer les recettes, voire déléguer entièrement la production des éléments comestibles. Il sera veillé à ce que toutes les créations respectent la charte établie par la planche d'inspiration.

Production des Éléments: Tous les éléments nécessaires seront produits. Pour les grands événements nécessitant des structures imposantes, une partie de la mise en œuvre pourra être déléguée à des artisans qualifiés.

### **Installation**

Mise en Place des Éléments: L'installation des éléments dans l'espace dédié à l'événement sera réalisée par mes soins. En fonction de la complexité de l'installation, une main-d'œuvre supplémentaire pourra être nécessaire pour garantir une mise en place parfaite et plus rapide.

### **Communication**

Photographie et Diffusion: Après l'installation, je réaliserais des photos de mon travail. Ces photos seront ensuite traitées et postées sur différents réseaux de diffusion pour assurer une communication efficace et promouvoir le travail auprès d'un large public.

## C. APPLICATION SUR MON PROJET DE FIN D'ÉTUDE

### Définition du projet d'application

Pour mon projet de fin d'étude, je souhaite réaliser un paysage comestible qui s'inscrit dans un contexte événementiel existant. Idéalement, j'aimerais vivre dans l'ouest de la France, plus précisément autour de la ville de Nantes. J'ai découvert cette ville lors de mes premières années d'études et j'ai beaucoup apprécié son ambiance et sa proximité avec ma famille, notamment ma grand-mère paternelle et son magnifique jardin que j'évoque dans la partie 1A.

J'ai donc exploré des lieux et événements propices à l'installation de mes paysages comestibles. C'est alors que j'ai pensé à ma marraine, qui possède avec son mari et son fils un domaine viticole dans le même village que ma grand-mère. Travailler sur ce domaine m'a semblé une excellente idée, car c'est un paysage très caractéristique et à la fois inspirant visuellement et culinairement. En effet, c'est un paysage nourricier, producteur d'éléments alimentaires. De plus, le domaine organise chaque année des portes ouvertes le premier week-end de décembre, pour faire découvrir leurs vins et présenter leur nouveau millésime.

Michel Serres, dans son œuvre sur les cinq sens, parle de la richesse et de la complexité des paysages viticoles avec une poésie qui résonne profondément avec mon projet. Il écrit :

«Ne traversez pas le vignoble comme un bavard passerait la mer, vous n'y verriez, selon, que des feuilles vertes ou rouges, comme l'autre n'y verrait que l'eau. Penchez-vous sur le sillon: terre ou corps strié, nué, chiné, tigré... silice, cailloux, sables, argile et calcaire, dépôts venus de haut ou versés de loin, apportés par la Garonne. Du silice la finesse, du calcaire la puissance, de l'argile l'onctuosité, tout vient des sables et graves. Sol mêlé.»<sup>138</sup>

Ces mots de Serres capturent l'essence même de la terre viticole, où chaque élément contribue à une richesse sensorielle unique. Il évoque également la manière dont les vigneron, «géologues sans le savoir,» révèlent «les secrets noirs de la terre» à travers leur travail minutieux. Pour lui, le vignoble est une mosaïque de sensations et de temps, une «carte du mélange» qui lie le passé au présent à travers les cycles de la nature et le savoir-faire humain.

---

138 SERRES, M. (1985). *Les cinq sens*, Grasset.

Chereau, P. (2019). *Vigne de Monnières au début de l'automne* [Photographie personnelle].





Chereau, P. (2019). *Tonneaux des caves du domaine Ménard-Gaborit* [Photographie personnelle].

## Récolte Sensorielle et Inspiration Paysagère

Ma pratique de récolte sensorielle constitue l'idéal de recherche dans mes projets, bien qu'il soit parfois difficile de se rendre sur les sites aux périodes précises que l'on souhaite représenter. Cette difficulté est particulièrement présente lorsqu'il s'agit de recréer un paysage imaginaire.

Pour pallier ces contraintes, j'ai basé ma récolte sensorielle sur des photographies antérieures du lieu, ainsi que sur mes souvenirs. J'ai également choisi une météo spécifique qui, selon moi, représente le mieux la période visée. En l'occurrence, pour la période de début décembre, qui correspond aux portes ouvertes, j'ai choisi la brume comme condition météorologique, car elle incarne la fin de l'automne, la fin des récoltes et le début du froid, telle que décrite dans mes recherches sur les atmosphères automnales.

### Récoltes du lieu

Les textures et couleurs de la vigne en automne sont essentielles dans ma récolte sensorielle. Les pieds de vigne présentent une écorce écaillée avec des motifs de lignes verticales ondulantes et dansantes. Les feuilles de vigne, variant du vert au rouge brunâtre, passent de textures tendres à craquantes, tandis que les petits grains de raisin non récoltés se dessèchent progressivement. Le paysage est légèrement vallonné avec un moulin à vent dominant la colline, et les rangées de vignes créent un motif strié qui guide le regard vers le ciel.

Pour ce qui est de la topographie du lieu, on remarque avec des vues satellites que le paysage est fortement influencé par la Sèvre Nantaise, traversant les parcelles, et qui se jette plus loin dans la Loire à Nantes. Cette rivière forme une ligne sinueuse qui creuse un léger coteau, lieu propice au développement des vignes. Sur ces abords se trouvent des bosquets, permettant de retenir les crues.

Les terres du vignoble varient considérablement d'une parcelle à l'autre, influençant le goût des raisins et du vin produit. Par exemple, le clos Cormerais a une terre caillouteuse riche en potassium et magnésium grâce à la présence de micas blancs, noirs et de micaschiste. Le cru communal Le Pallet, situé face à la Sèvre Nantaise, repose sur du gabbro en désagrégation, surmonté de quartz blanc. Le cru communal Gorges, situé sur le fief de la Gravelle, est composé de quartz, grès et gabbro, et son sol riche en magnésium et oxyde de fer. Enfin, le sol de La Févrie est constitué de gneiss en désagrégation, avec des roches de gneiss et de quartz en surface.

Dans la cave, les tonneaux disposés horizontalement créent une ondulation visuelle le long des allées. Ce détail visuel inspire également mes créations.

## Utilisation du classeur de recherche

Mon classeur de recherche sur les paysages et atmosphères de l'automne est un outil d'inspiration sensorielle et culinaire crucial pour mes projets automnaux. Il contient des analyses sensorielles sur les différentes météo d'automne et des lieux emblématiques tels que la forêt, le jardin (avec le verger, le potager et le jardin d'agrément), la chaumière, ainsi que des traditions et fêtes populaires.

L'intention de cet outil est de capturer l'essence intemporelle de l'automne à travers ses paysages et ses atmosphères changeantes. Le classeur devient ainsi un compagnon de recherche, une fenêtre sur l'inspiration sensorielle et culinaire, stimulant la créativité et l'immersion automnale à

chaque page. Les découvertes visuelles et sensorielles ne se limitent pas au domaine culinaire. Chaque page du classeur devient une source d'inspiration pour la création de décors événementiels, de scénographies immersives, de designs textiles, de compositions sonores ou encore de parfums.

Je m'appuie donc sur ce classeur pour les formes de départ et le choix des aliments, inscrit dans la saisonnalité. Il sera aussi un guide pour la sélection des couleurs.



Chereau, P. (2024). *Planches d'ambiance de l'automne brumeux* [Classeur de recherche]

Feuillets iodés



Orbes de chèvre



Bosquet croquant



Rive crémeuse



Bouchées d'automne



Vent de feuilles croquantes



Chereau, P. (2024). *Croquis des éléments comestibles* [Croquis]

## Mise en oeuvre de mon projet

À partir de toutes ces inspirations, j'ai imaginé les éléments du paysage comestible en me basant sur trois échelles de scénographie : le produit comestible lui-même (couleur, goût, forme, etc.), l'agencement et la disposition des produits sur un espace donné, et l'ensemble de l'espace.

### Les éléments comestibles

Les éléments comestibles que je conçois doivent refléter la saison, le paysage local, et s'accorder avec le goût du muscadet, vedette de l'événement. Les formes, couleurs, textures et saveurs de ces éléments sont soigneusement sélectionnées pour évoquer le paysage sensoriel et nourricier. Je m'inspire également des gestes des vignerons, véritables créateurs du paysage viticole. Des gestes comme la taille de la vigne, la cueillette des raisins et le brassage du vin influencent ma scénographie et la manière de consommer la nourriture, intégrant ainsi une dimension humaine et artisanale à mon travail.

Pour les produits alimentaires, j'ai imaginé, sous les conseils d'Aurélia Lesterlin-Clausin, gérante de l'entreprise "La fée Gourmande" des éléments faciles à réaliser et faciles à manger. J'ai par ailleurs listé les aliments qui se marient bien avec le muscadet, comme les fruits de mer et le chèvre. Le geste pour prendre et manger les aliments a aussi été réfléchi, en lien avec ceux du vigneron. Pour ce qui est de leurs formes, elles s'inspirent des formes et des motifs repérés dans le paysage et extraites dans la planche d'inspiration. J'ai aussi réfléchi à la couleur des aliments, qui seront dans des teintes automnales.

## Agencement et disposition des produits

Pour l'agencement et la disposition des produits, j'ai imaginé une table avec une forme arrondie en volume, dévoilant la topographie du terrain du village de Monnières et ses alentours, marqué par le passage de la Sèvre Nantaise. Les formes sinueuses font aussi écho aux écorces de vigne. J'ai donc décidé de peindre la structure avec des lignes marquant la profondeur, à la façon d'une maquette de topographie, mais dont les lignes renforcent l'évocation de la vigne. La couleur choisie est un gris bleuté, évoquant la brume, avec les creux foncés et les sommets en blanc.

Pour la disposition des produits eux-mêmes, je me suis inspirée de la vue aérienne. Pour évoquer les villages, j'ai imaginé des bouchées au butternut, leur couleur orangée et leur petit toit évoquant les maisons tuilées des environs. Ces muffins au butternut capturent l'essence de l'automne avec leur texture moelleuse et leur saveur douce et subtile. De plus, le butternut est un légume de saison récolté dans la région.

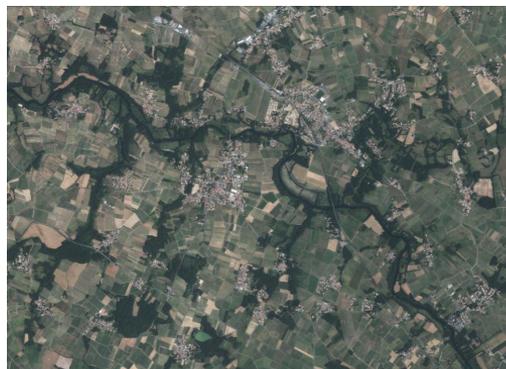
Les crudités et le houmous, représentant les arbres d'automne, seront disposés sur les abords de la Sèvre Nantaise. Ce bosquet sera composé de choux-fleurs violets et de carottes violettes, jaunes et orange, rappelant les couleurs des arbres en automne.

Pour évoquer la vigne et sa récolte, j'ai imaginé deux créations sur pique. Ces éléments représentent les grains de raisin récoltés sur la vigne et permettent aux convives de ne pas se salir les doigts. Un tamagoyaki iodé, dont la spirale évoque l'écorce de vigne, marie les saveurs délicates de la mer avec l'élégance du tamagoyaki. Des billes de chèvre,

fromage qui se marie bien avec le muscadet, sont déclinées avec trois toppings différents : miel pour la douceur, algue pour une touche iodée, et piment d'Espelette pour une note plus classique.

Enfin, J'ai imaginé des éléments suspendus qui évoquent l'envol des feuilles de vignes au vent. "Vent de vigne" est une création culinaire poétique évoquant la légèreté des feuilles de vigne s'envolant dans le vent d'automne. Chaque élément est une délicate feuille de brique, soigneusement façonnée en forme arrondie et assaisonnée de différentes façons : paprika, curry et fromage frais. Pour les présenter, ces feuilles seront suspendues en l'air et bougeront légèrement pour évoquer l'envol des feuilles de vigne dans les airs.

En disposant les produits en lien avec leur inspiration, j'ai créé une carte culinaire, paysagère, saisonnière et sensorielle, transformant le buffet en un véritable paysage comestible.



Mappy. (2024). Carte vue satellite des alentours de Monnières.

Vue de haut de la table

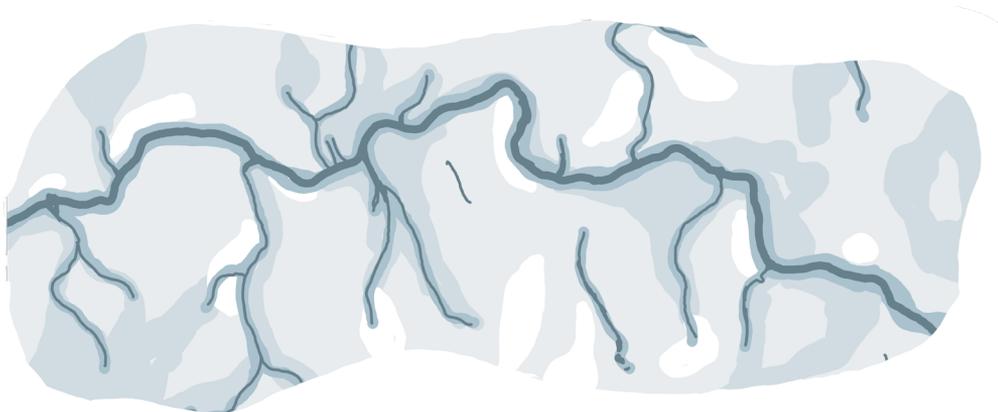


Table en volume : creux foncés et sommets en blanc

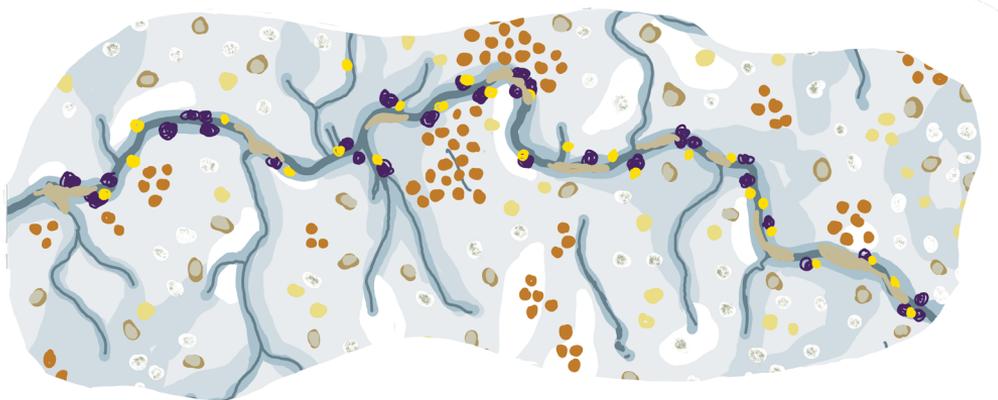


Table avec les éléments comestibles disposés

Chereau, P. (2024). *Croquis de la disposition de la table* [Croquis]

## **Installation dans l'espace**

Pour l'installation de l'espace, il était crucial de penser à l'environnement sensoriel pour offrir une expérience immersive et cohérente. L'installation prendra place dans le hangar de la cave à vin, où les bouteilles sont stockées dans de grandes caisses en bois, ajoutant une dimension rustique et authentique à l'ambiance.

## **Éclairage**

L'espace du hangar est actuellement éclairé par des néons au plafond, qui fournissent une lumière froide et uniforme. Cependant, cette lumière froide n'est pas en accord avec le paysage automnal que je souhaite créer. Pour évoquer l'atmosphère chaleureuse d'un après-midi d'automne, j'ai décidé d'ajouter une source de lumière chaude, placée sur le côté de l'installation. Cette lumière rasante, simulant un soleil bas d'automne, réchauffera l'ensemble de la scène, ajoutera du relief aux produits sur la table, et se réverbérera sur les feuilles de briques suspendues, leur conférant une teinte dorée et vibrante.

## **Panneaux de Papier Translucide**

Pour renforcer l'immersion, j'ajouterai des panneaux de papier translucide autour de l'installation. Ces panneaux ont plusieurs fonctions :

Isolation : Ils isoleront l'installation du reste de l'espace, rendant l'expérience plus immersive.

Brume : Leur aspect translucide évoquera la brume automnale, ajoutant une touche visuelle poétique.

Communication : Sur ces panneaux, des informations sur

l'installation seront imprimées, permettant aux participants de comprendre l'œuvre et de connaître la composition des produits. Ces panneaux serviront aussi de guide visuel, enrichissant l'expérience des visiteurs.

## **Ambiance Sonore**

L'ambiance sonore a été soigneusement pensée pour ne pas être intrusive, compte tenu du volume sonore déjà élevé des conversations environnantes. Une discrète bande sonore, captée dans les vignes en automne, sera diffusée. Ce son subtil aidera les convives à s'immerger dans l'atmosphère du paysage viticole sans perturber les échanges.

## **Diffusion Olfactive**

Concernant la diffusion olfactive, j'ai choisi de ne pas ajouter de nouvelles odeurs à cette installation. Le hangar possède déjà une odeur caractéristique de bois imbibé de vin, qui est à la fois authentique et évocatrice du lieu. Ajouter une autre odeur risquerait de perturber l'expérience de dégustation, car les éléments comestibles ont déjà des arômes délicats qu'il ne faut pas masquer. Préserver cette ambiance olfactive permet de maintenir une harmonie sensorielle et de ne pas interférer avec la perception gustative des convives.

En intégrant ces éléments sensoriels, l'installation devient une véritable immersion dans un paysage comestible. Chaque aspect a été pensé pour enrichir l'expérience globale tout en s'intégrant dans le lieu en prenant en compte les problématiques et les caractéristiques du lieu.



Chereau, P. (2024). *Croquis préliminaire de l'installation - en cours de création* [Croquis].

## Transposition du projet

Ce projet a la capacité de s'adapter à une variété d'événements, grâce à sa conception modulable et réinterprétée. La table, conçue comme une topographie réinterprétée, peut être utilisée dans divers contextes, qu'il s'agisse de célébrations, de réceptions ou d'événements professionnels. La structure en suspension, qui évoque l'envol des feuilles de vigne, est également polyvalente et peut être adaptée à différents thèmes et atmosphères.

### **Durabilité et Réutilisation**

Pour éviter le gaspillage et dans une optique écologique, il est crucial de créer des éléments réutilisables. En concevant des composants neutres et modulables, ces éléments peuvent être repeints et reconfigurés pour s'adapter à chaque nouveau projet. Cela permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de conserver une certaine continuité esthétique tout en offrant une flexibilité de design.

### **Flexibilité de la Méthodologie**

Ma méthodologie de création est à la fois flexible et personnalisable, ce qui la rend idéale pour une large gamme d'événements. Elle repose sur une approche sensorielle et immersive, capable de s'adapter aux spécificités de chaque occasion. Que ce soit pour des dîners privés, des événements corporatifs, des expositions ou des fêtes de saison, cette méthodologie permet de créer des expériences uniques.

### **Mise en Pratique**

Pour chaque nouveau projet, les éléments de base seront évalués et modifiés selon les besoins spécifiques de l'événement. Les matériaux utilisés seront choisis pour leur durabilité et leur capacité à être transformés. Une attention particulière sera accordée à la manière dont les éléments interagissent avec l'espace et les autres composants de l'installation, afin de garantir une expérience cohérente et immersive.

Ce projet pourrait aussi s'intégrer pour des projets en collaboration avec des restaurateurs pour des prestations en service assis. Cela me fait d'ailleurs penser au projet Future earth de Julie Rothhahn, pour Potel et Chabot.



Rothhahn, J. (2024). Série  
photo du projet Future Earth  
[Photographies].

## Étude de cas : Future Earth de Julie Rothhahn (2024)

### Contexte et Collaborateurs

Le projet «Future Earth» est une réalisation de la designer culinaire Julie Rothhahn pour Potel et Chabot, une entreprise spécialisée dans l'organisation d'événements culinaires haut de gamme. Julie Rothhahn, diplômée de l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims et lauréate du grand prix de la création de la ville de Paris en 2009, est connue pour son approche innovante du design culinaire, où la nourriture devient un matériau modelable et expressif. Pour ce projet, elle a collaboré avec plusieurs experts dans différents domaines : Le Studio Plastac pour le design graphique et motion, le Studio 31dB pour la musique et le design sonore, Maxime Legrand pour le design lumière et Lampyre Champagne pour l'ambiance olfactive.

### Concept

«Future Earth» est conçu comme un voyage dans un futur post-anthropocène, où la nature, puissante et résiliente, a repris le dessus et s'exprime librement sans l'intervention humaine. Le dîner est structuré en six tableaux, chacun représentant un milieu naturel ayant évolué avec le temps. Les plats servis sont envisagés comme les fruits de cette nouvelle nature, illustrant sa force, son indépendance et son exubérance.

### Direction Artistique et Scénographie

La direction artistique de Julie Rothhahn pour «Future Earth» met en avant une expérience multisensorielle immersive :

**Topographie** : Au centre de la table, des éléments volumétriques reprennent l'idée de topographie, créant une représentation visuelle des différents milieux naturels évoqués pendant le dîner. Ces éléments sont accompagnés de projections d'images et de lumières, apportant une dimension visuelle dynamique et immersive.

**Plats et Assiettes** : Les plats sont soigneusement conçus pour refléter les caractéristiques des différents milieux naturels. Chaque assiette devient une micro-représentation du paysage et de l'écosystème évoqué, intégrant des formes, des textures et des couleurs inspirées de la nature.

**Ambiance Sonore** : Une ambiance sonore accompagne chaque tableau, enrichissant l'expérience sensorielle des convives. Les sons de la nature, conçus par Studio 31dB, plongent les invités dans l'atmosphère de chaque milieu exploré.

**Diffusions Olfactives** : Des diffusions olfactives sont intégrées pour compléter l'immersion sensorielle. Les arômes diffusés correspondent aux milieux naturels représentés, ajoutant une dimension supplémentaire à l'expérience.

**Gestes et Menus** : Les gestes du repas et les menus sont également en harmonie avec le thème. Les interactions des convives avec la nourriture et les éléments de table sont conçus pour rappeler les gestes naturels et le lien avec l'environnement.

## **Impact et Réflexion**

«Future Earth» illustre parfaitement comment une approche artistique et sensorielle peut transformer un dîner en une expérience immersive et mémorable. En intégrant des éléments de design culinaire, de projection visuelle, de sonorisation et d'olfaction, Julie Rothhahn a créé un événement qui dépasse le simple plaisir gustatif pour engager pleinement les sens des convives. Ce projet montre également l'importance de la collaboration interdisciplinaire dans la création d'expériences uniques. En travaillant avec des experts en design graphique, sonorisation et éclairage, Rothhahn a pu réaliser une vision cohérente et immersive, démontrant ainsi la valeur ajoutée d'une approche holistique au design événementiel.

## **Conclusion**

Le projet «Future Earth» de Julie Rothhahn pour Potel et Chabot sert d'exemple inspirant pour la création de paysages comestibles et d'expériences culinaires immersives. Il souligne l'importance d'une méthodologie bien définie et de la collaboration interdisciplinaire pour se démarquer dans un marché concurrentiel. La réussite de «Future Earth» prouve que des expériences culinaires innovantes peuvent captiver les convives en engageant tous leurs sens, offrant ainsi des souvenirs inoubliables et une nouvelle façon de percevoir la nourriture et l'environnement.

Rothhahn, J. (2024). *Série photo du projet Future Earth* [Photographies].



## Création d'événement à part entière

En plus de concevoir des installations culinaires intégrées à des événements existants, il est possible d'imaginer des événements créés de toutes pièces autour de nos créations culinaires. Ces événements seraient entièrement pensés et réalisés dans une approche holistique, où chaque aspect, de la scénographie à la cuisine, en passant par les animations et les ateliers, serait soigneusement conçu pour offrir une expérience immersive et cohérente aux participants.

Ces événements pourraient s'adapter à de grands banquets thématiques, à des dîners intimes, des ateliers interactifs, ou encore des expositions culinaires. L'objectif serait de raconter une histoire à travers la nourriture et l'environnement, en transformant chaque événement en une œuvre d'art totale où les convives seraient invités à explorer, à apprendre et à déguster dans un cadre inédit et captivant.



Hopla Studio. (2017). SHISEIDO WASO [Photographies].

## Étude de Cas : SHISEIDO WASO de Hopla Studio (2017)

### Présentation de Hopla Studio

Hopla Studio, fondé en 2012 par Magali Wehrung et Agathe Bouvachon, est un studio de design culinaire qui a su marier le volume, l'image et l'appétit dans une série de projets innovants. Apprenties à l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims sous la tutelle de Marc Brétilot, elles ont collaboré pendant dix ans pour créer des banquets thématiques, des ateliers pédagogiques, et des expositions collectives en France et à l'étranger.

En 2020, elles ont publié «Buffets Bluffants», un livre auto-édité présentant les meilleures recettes conçues par le studio. Depuis 2021, Magali continue d'animer Hopla Studio, en proposant des mises en scène culinaires qui allient forme et sens, inspirées par la culture populaire, les traditions culinaires, et la symbolique des aliments.

### Projet SHISEIDO WASO

En 2017, Hopla Studio a été sollicité pour scénographier et animer quatre événements pour le lancement de la gamme cosmétique WASO de Shiseido, inspirée des principes de la cuisine japonaise. Cette série d'événements, organisée par l'agence LUXMODERNIS, a permis de découvrir des produits à base de carotte, tofu, miel, nèfle et champignons.

## Détails de l'Événement

Atelier «Bento à récolter» et «Savourons» : Ces ateliers, entièrement centrés sur la cuisine végétale, ont été réalisés en collaboration avec Virginie Pelletier et Natacha Collet. Ils ont offert aux participants l'opportunité de créer leurs propres bentos en utilisant des ingrédients frais et de saison.

Éléments Scénographiques : Hopla Studio a conçu et réalisé plusieurs éléments de scénographie, incluant des tapis pour plénière, un arbre à souhait, des présentoirs, et un bar. Chaque élément a été soigneusement pensé pour s'intégrer harmonieusement dans le thème général de l'événement.

Immersion Sensorielle : L'événement ne se limitait pas à la nourriture; il incluait également la mise en scène de l'ensemble du lieu, créant une atmosphère immersive. Les participants étaient invités à se plonger dans un univers où chaque détail, qu'il soit visuel, gustatif, ou tactile, évoquait les principes de la cuisine japonaise et les ingrédients phares de la gamme WASO.

## Analyse et Réflexion

Hopla Studio a démontré à travers ce projet la capacité de transformer un événement en une expérience sensorielle complète. La scénographie, les ateliers, et la conception des espaces ont tous été alignés pour raconter une histoire cohérente et immersive. Cette approche est exactement ce que je vise pour mes propres projets : créer des événements où chaque élément, de la nourriture à la décoration, contribue à une narrative globale. En intégrant ce type de

méthodologie, il est possible d'atteindre plusieurs objectifs:

Expérience Immersive : Offrir aux participants une immersion totale dans un univers thématique, stimulant tous leurs sens.

Engagement et Interaction : Encourager la participation active des convives à travers des ateliers et des activités interactives.

Cohérence et Harmonie : Assurer que tous les éléments de l'événement sont en parfaite harmonie, créant une expérience fluide et mémorable.

En prenant exemple sur le projet SHISEIDO WASO de Hopla Studio, il est clair que la création d'événements à part entière, pensés dans les moindres détails, permet de proposer des expériences uniques et marquantes, laissant une impression durable sur les participants. Cette approche peut être appliquée à une variété de contextes, des lancements de produits aux célébrations privées, en passant par des événements culturels ou éducatifs, toujours avec le même souci de qualité et de créativité.



シーボリツシヤ

PARTAGEONS

WASO  
FACTORY

## Evolution du projet et intégration dans le paysage professionnel

Pour faire évoluer ce projet, il serait bénéfique d'explorer des collaborations plus larges, ce qui enrichirait considérablement les créations et offrirait de nouvelles perspectives.

### **Création d'une Entreprise**

J'ai envisagé de développer ce projet en tant qu'entreprise indépendante. Cette option me permettrait de choisir librement mes projets, d'exercer un contrôle total sur l'ensemble de la méthodologie et, il faut le reconnaître, de bénéficier d'une reconnaissance personnelle. Cependant, monter une entreprise présente des défis importants. Il est nécessaire de disposer de fonds suffisants, d'un réseau solide et de compétences diverses pour réussir. De plus, la création d'une entreprise implique de gérer des aspects administratifs considérables.

Ces tâches incluent la comptabilité, la gestion des rendez-vous, les échanges de mails avec les clients et les prestataires, la participation à des salons, et les visites techniques des lieux. Toutes ces responsabilités demandent du temps et peuvent empiéter sur le travail créatif, ce qui peut être frustrant pour un créateur. Par ailleurs, ces aspects administratifs sont des domaines où je me sens actuellement moins à l'aise.

### **Collaborations et Partenariats**

Pour enrichir le projet, des collaborations avec d'autres créateurs, artisans et professionnels du secteur culinaire et

événementiel pourraient être envisagées. Ces partenariats permettraient d'intégrer des compétences complémentaires et d'innover dans la conception des paysages comestibles.

Voici quelques pistes de collaborations possibles :

**Chefs et Restaurateurs :** Travailler avec des chefs pour développer des menus intégrés aux paysages comestibles, offrant ainsi une expérience gastronomique complète et cohérente.

**Artisans Locaux :** Intégrer des éléments artisanaux locaux, tels que des céramiques ou des textiles, pour renforcer l'authenticité et la spécificité régionale des installations.

**Designers et Artistes :** Collaborer avec des designers et des artistes pour créer des installations visuellement captivantes et innovantes.

### **Intégration dans une Entreprise Existante**

Une alternative viable serait d'intégrer ce projet à une entreprise déjà établie, comme une grande société de traiteur événementiel. Cette solution offrirait plusieurs avantages significatifs :

- Expertise en Événementiel :** Une entreprise bien établie apporterait son savoir-faire et son expérience dans la gestion d'événements, ce qui pourrait considérablement améliorer la qualité et la portée de mes créations.
- Base de Clients Établie :** Travailler avec une entreprise existante permettrait d'accéder à une clientèle déjà établie, facilitant ainsi la commercialisation et la promotion de mes projets.
- Délégation des Tâches Administratives :** En intégrant une structure plus grande, la partie administrative pourrait être prise en charge par un service spécialisé, me permettant de me concentrer davantage sur l'aspect créatif du projet.

## **Conclusion**

L'évolution de ce projet repose sur une approche stratégique et collaborative. Que ce soit en créant une entreprise indépendante ou en s'intégrant à une structure existante, chaque option présente des avantages et des défis. En explorant des collaborations avec divers professionnels et en s'appuyant sur des ressources établies, il est possible de développer des paysages comestibles uniques et mémorables, adaptés à une variété d'événements et de contextes professionnels. Cette démarche permettra non seulement d'enrichir les créations mais aussi de positionner le projet de manière durable et innovante dans le paysage professionnel.

# Conclusion



Chereau, P. (2023). *Buffet de mariage par La fée Gourmande* [Photographie personnelle].

Ce mémoire intitulé «Paysages Comestibles : De l'Inspiration à la Création Culinaire» nous a montré que la fusion entre le paysage et la pratique culinaire ouvre des perspectives innovantes et enrichissantes, tant sur le plan esthétique que sensoriel. En explorant cette recherche, nous avons pu constater comment le paysage, avec sa temporalité et ses cycles naturels, peut devenir une source inépuisable d'inspiration pour la création culinaire.

Le contexte sociologique et culturel dans lequel s'inscrit cette recherche met en lumière une société en quête de reconnection à la nature et de modes de vie plus durables. Cette tendance se reflète dans la manière dont les événements sont conçus pour offrir des expériences sensorielles et esthétiques célébrant les cycles naturels et les traditions locales. Le design culinaire et la scénographie jouent ici un rôle crucial, en s'appuyant sur des pratiques qui intègrent les éléments naturels dans des créations immersives.

### **Esthétique et Sensorialité Inspirée par le Paysage**

L'étude a démontré que le paysage, avec ses couleurs, textures et formes, est une source d'inspiration inépuisable pour la création culinaire et scénographique. En suivant la méthodologie de création-recherche, nous avons analysé comment les caractéristiques sensorielles des paysages influencent les créations. Les travaux de chefs renommés comme Alain Passard, qui trouve son inspiration dans la nature et utilise la couleur comme axe de création, illustrent ce lien profond entre le paysage et l'art culinaire.

### **Le Paysage comme Source Nourricière et Culinaire**

L'exploration du paysage comme source nourricière a révélé l'importance de se nourrir du terroir, des saisons, et de l'atmosphère locale. En intégrant ces éléments dans la cuisine, les arts de la table, et la scénographie, nous avons démontré comment le paysage peut enrichir la création culinaire. L'utilisation de produits locaux et saisonniers n'est pas seulement un choix esthétique, mais aussi une démarche durable et éthique, renforçant les liens entre producteurs locaux et créateurs culinaires.

### **Processus de Création de Paysages Comestibles**

Le parcours à travers les différentes sections de ce mémoire a révélé l'importance de considérer le culinaire comme une pratique multi-sensorielle et interdisciplinaire. En nous plongeant dans les paysages, qu'ils soient naturels ou culturels, nous avons découvert comment ces environnements peuvent influencer et enrichir l'expérience culinaire. En abordant des concepts tels que la temporalité, le mouvement, et la fusion de l'art et de la nature, nous avons établi une base solide pour la création de paysages comestibles.

Le processus de création de paysages comestibles, de la conception à la réalisation, a été examiné en détail. Les différentes étapes incluent la récolte du paysage comme source d'inspiration, l'expérimentation avec divers matériaux et techniques, et l'intégration de ces éléments dans des compositions culinaires. Cette approche holistique permet de créer des expériences immersives où chaque aspect, qu'il soit visuel, gustatif, sonore, olfactif et tactile, contribue à une narration globale.

### **Transposition et Adaptabilité du Projet**

Nous avons également exploré la possibilité d'adapter ce projet à différents événements. En créant des éléments modelables, nous pouvons éviter le gaspillage et promouvoir une approche écologique. La méthodologie flexible et personnalisée permet d'ajuster les créations à diverses occasions, tout en maintenant une cohérence esthétique et sensorielle.

### **Création d'Événements à Part Entière**

Au-delà de l'intégration dans des événements existants, la création d'événements à part entière ouvre de nouvelles perspectives. En concevant des événements où chaque détail est soigneusement orchestré, nous pouvons offrir des expériences immersives et cohérentes. L'étude de cas du Hopla Studio pour la marque Shiseido illustre parfaitement cette approche, combinant scénographie, ateliers interactifs, et installations culinaires pour créer une expérience sensorielle complète.

### **Évolution et Intégration Professionnelle**

Pour faire évoluer ce projet, nous envisageons la création de projets collaboratifs qui enrichiraient les créations. La mise en place d'une entreprise permettrait d'avoir une liberté totale dans le choix des projets et un contrôle sur la méthodologie. Cependant, intégrer ce projet à une entreprise existante, comme une grande entreprise de traiteur événementiel, offrirait des avantages en termes de ressources et de réseau.

Ce mémoire a permis de mettre en lumière le potentiel immense du design culinaire et de la scénographie pour créer des paysages comestibles et des expériences événementielles uniques. En répondant aux problématiques de durabilité et de reconnection à la nature, nous avons démontré comment ces pratiques peuvent enrichir notre perception de la nourriture et des événements, tout en soutenant des modes de vie plus éthiques et durables.

En tant que paysagiste culinaire, j'ai défini ma posture et mes valeurs, et détaillé la méthodologie de création, depuis la conception jusqu'à la communication. L'application de cette méthodologie à mon projet de fin d'étude a permis de concrétiser les concepts explorés tout au long du mémoire. Jouant sur un tableau sensoriel, culinaire, scénographique et végétal, la pratique du paysage comestible englobe toutes les thématiques et valeurs qui me tiennent à cœur, que ce soit dans mon travail de designer ou dans ma vie personnelle.

Cette recherche ouvre la voie à de nouvelles explorations et innovations dans le domaine du design culinaire, offrant des perspectives riches et variées pour l'avenir de cette discipline. En enrichissant les pratiques contemporaines de la gastronomie et de la scénographie culinaire, tout en soulignant l'importance de la durabilité et de l'authenticité dans la création artistique, nous espérons contribuer à une approche plus harmonieuse et responsable de la création culinaire.

# Bibliographie



Karpovich, V. (n.d.). *Livre en automne* [Photographie].

## DESIGN CULINAIRE:

BOURRE, G., & ROTHHAHN, J. (2022). *Design & Culinaire, une culture en mouvement*, Menu Fretin.

BRAS, M. (s. d.). Le gargouillou de jeunes légumes. *Site de BRAS*. <https://www.bras.fr/fr/page-article/le-gargouillou-de-jeunes-legumes> / Consulté en Avril 2024

BRAS, M., & BRAS, S. (s. d.). Michel et Sébastien Bras. *Halle aux grains*. <https://www.halleauxgrains.bras.fr/des-femmes-et-des-hommes/michel-et-sebastien-bras> / Consulté en Avril 2024

BRETILLOT, M., & DE BEAUMON, T. (2010). *Culinaire Design, Alternatives*.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1848). *Physiologie du goût*. HACHETTE LIVRE et la BNF

BUREAUX, S., & CAU, C. (2010). *Design culinaire*, Eyrolles.

CADOUX, M. (2023). Sodebo lance une fourchette comestible pour sa gamme Salade&Compagnie. *LSA*. <https://www.lsa-conso.fr/sodebo-lance-une-fourchette-comestible-pour-sa-gamme-salade-compagnie,433394> / Consulté en Mai 2024

CAREME, M.-A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*, J. Renouard.

CHAMPION, C. (2010). *Hors d'oeuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Menu Fretin.

Comité Francéclat. (s. d.). Gastronomie et Art de la Table. *Les Arts de la Table*.

<https://www.lesartsdelatable.fr/videos/gastronomie-et-art-de-la-table/> / Consulté en Mai 2024

DE LIMBURG STIRUM, A. (2022, décembre 29). La gastronomie et l'art de la table. *L'Eventail*.

<https://www.eventail.be/lifestyle/toutes-categories/la-gastronomie-et-lart-de-la-table> / Consulté en Mai 2024

DUVAL, T. (s. d.). Site internet de Thomas DUVAL. *Thomas DUVAL*.

<http://www.thomasduval.com/spoon#/home>

Edélices. (s. d.). Rencontre avec Marc Brétilot, designer culinaire. *Edélices.com*.

<https://www.edelices.com/medias/rencontre-avec-marc-bretilot-designer-culinaire> / Consulté en Avril 2024

France Culture. (s. d.). « *Le nuage, dix façons de le préparer* » par Ryoko Sekiguchi.

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-carnets-de-la-creation/le-nuage-dix-facons-de-le-preparer-par-ryoko-sekiguchi-2253978> / Consulté en Mai 2024

Garrigues-Cresswell, M., & MARTIN, M. A. (1998). *Dynamique des pratiques alimentaires*, La maison des Sciences de l'Homme.

Hitti, H. (2024). La vaisselle comestible : une nouvelle tendance pour limiter les déchets dans les restaurants. *Zenchef*.

<https://blog.zenchef.com/fr/vaisselle-comestible/#:~:text=De%20nouvelles%20textures%20ont%20vu,%C3%A9motions%20culinaires%20nouvelles%20et%20inattendues.> / Consulté en Mai 2024

LAGORCE, S. & L'équipe de 180°C des recettes et des hommes. (2016). *Traité de miamologie : L'étude des disciplines nécessaires aux gourmands - Les légumes*, Thermostat 6.

LAMARRE, G. (2020). *Festins : Comment la cuisine peut inspirer, affûter et cultiver notre créativité dans tous les domaines*, Pyramyd.

Le guide MICHELIN. (2021, mars 15). Ultraviolet by Paul Pairet : Une expérience hors-normes. *MICHELIN Guide*.  
<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/dining-out/ultraviolet-by-paul-pairet-une%20exp%C3%A9rience-hors-normes> / Consulté en Mai 2024

MAREMBERT, A., & LINDER, V. (2021). *Les gestes de la cuisine*, Esperluète éditions.

PASSERA, C. (2022, février 21). The new cloud-dessert by Jordi Roca that makes rain fall on the plate. *Identità golose web*.  
<https://www.identitagolose.com/sito/en/97/30220/dolcezza/the-new-cloud-dessert-by-jordi-roca-that-makes-rain-fall-on-the-plate-and-flies-away.html> / Consulté en Mai 2024

SAITO, L. (s. d.). *Site internet de Lei Saito*.  
<https://leisaito.com/index.html>

SAITO, L. (2022). *Cuisine existentielle*, Is-Land.

SAUVAGE, R. (2023, juin 16). Ferrán Adrià, le chef d'elBulli, l'un des meilleur restaurant au monde. *INA*.  
<https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/ferran-adria-le-chef-d-el-bulli-le-meilleur-restaurant-au-monde> / Consulté en Mars 2024

SPOTTI, C., & ROTHHAHN, J. (2009). *Petites (ré)créations culinaires*, Tana.

Studio Olafur Eliasson. (2016). *En cuisine*, Phaidon.

Sweetapple, K., & Warriner, G. (2017). *Food futures : Sensory explorations in food design*, Promopress.

SWERDLOFF, A. (2019). La nourriture a meilleur goût avec des couverts plus lourds. *Vice*.  
<https://www.vice.com/fr/article/3dj4q3/la-nourriture-a-meilleur-gout-avec-des-couverts-plus-lourds> / Consulté en Mai 2024

THIS, H. (2009). Cours de Gastronomie moléculaire n°1, Science, technologie, technique... Culinaires : Quelles relations? (Quae Berlin).

WATERS, A. (2007). *L'art de la cuisine simple*, Actes Sud.

(2021). On essaie l'art comestible avec Cuisine Sauvage et Lei Saito. In *Tracks*.  
<https://www.arte.tv/fr/videos/104221-000-A/on-essaie-l-art-comestible-avec-cuisine-sauvage-et-lei-saito-tracks/> / Consulté en Mars 2024

(5 avril). Les repas Chromatiques de Sophie CALLE. *La classe virtuelle des p'tits loups*.  
<https://laclasservirtuelledesptitsloups.blogspot.com/2020/04/les-repas-chromatiques-de-sophie-calle.html> / Consulté en Mai 2024

(2022, janvier 20). Ferran Adrià : Le brillant chef qui a réinventé le siphon. *Smartwhip*.  
<https://smartwhip.com/fr/blog/ferran-adria-and-the-siphon/> / Consulté en Mai 2024

## LE PAYSAGE ET LES SAISONS:

A. TIBERGHEN, G (2001) *Nature, art, paysage*, Actes Sud

BERNAY, F. (2021, août 6). Festival Lieux Mouvants : « Le paysage est une construction du regard ». *Ouest-France*.  
<https://www.ouest-france.fr/bretagne/lanrivain-22480/entretien-festival-lieux-mouvants-le-paysage-est-une-construction-du-regard-f708f592-f5df-11eb-bbf3-b36f09da7e5e/> Consulté en Avril 2024

BOUCHER, T. (2013). Le paysage comme moteur de lien social. *CITÉS TERRITOIRES GOUVERNANCE Le territoire au cœur de la transition*.  
[https://www.citego.org/bdf\\_fiche-document-919\\_fr.html](https://www.citego.org/bdf_fiche-document-919_fr.html) / Consulté en Avril 2024

CAUQUELIN, A. (2013). Les quatre éléments. In *L'invention du paysage*, Presses Universitaires de France, p. 109-118.  
<https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/l-invention-du-paysage--9782130619512-page-109.htm> / Consulté en Avril 2024

CLEMENT, G. (2004). *Manifeste du tiers paysage*, Editions du commun.

GORGEU, Y. (2013). Les rapports intimes de l'homme et des paysages. *CITÉS TERRITOIRES GOUVERNANCE Le territoire au cœur de la transition*.  
[https://www.citego.org/bdf\\_fiche-document-911\\_fr.html](https://www.citego.org/bdf_fiche-document-911_fr.html) / Consulté en Mars 2024

GROUT, C. (2004). *L'émotion du paysage : Ouverture et dévastation*, La lettre volée.

La Jolla. (2022). Comment la lumière et la température agissent ensemble sur la croissance des plantes. *Salk*.  
<https://www.salk.edu/fr/communiqu%C3%A9-de-presse/comment-la-lumi%C3%A8re-et-la-temp%C3%A9rature-agissent-ensemble-sur-la-croissance-des-plantes/> / Consulté en Mai 2024

MERLE, E. (2022). *Paysages comestibles, Les nouveaux jardins nourriciers*, Ulmer.

Millet, C. (2020). *Mon Automne Cosy*, From woodland.

PELOT, P. (2013). *Petit éloge des saisons*, Les Pérégrines edition.

PRUNET, C. (2023). *Paysages sensibles, Art et écologie*, ETEROPIA.

## SENSORIEL :

AMICO, C. (2023). Design sonore, l'ambiance des restaurants. *RESTO*.

<https://www.resto-magazine.fr/article/design-sonore-lambiance-des-restaurants> / Consulté en Mars 2024

ASSADI, D. (2007, février 8). Pratiquez-vous le marketing olfactif dans votre restaurant. *L'Hôtellerie Restauration*.

[https://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2007/3015\\_08\\_fevrier\\_2007/pratiquez\\_vous\\_le\\_marketing\\_olfactif.htm#:~:text=Dans%20ce%20cas%2C%20l'odeur,ouverture%20une%20odeur%20de%20c%C3%A8dre.](https://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2007/3015_08_fevrier_2007/pratiquez_vous_le_marketing_olfactif.htm#:~:text=Dans%20ce%20cas%2C%20l'odeur,ouverture%20une%20odeur%20de%20c%C3%A8dre.) / Consulté en Avril 2024

BASSEREAU, J.-F., & CHARVET-PELLO, R. (2011). *Dictionnaire des mots du sensoriel*, Lavoisier.

BRUGERE, F. (2000). *Le Goût : Art, Passions et Société*, Presses Universitaires de France.

C. DELERINS, R. (2016). Musique et Art culinaire : Les rhapsodies du goût. *Food 2.0 LAB*.

<https://food20.fr/musique-et-art-culinaire-les-rhapsodies-du-gout-12/>  
Consulté en Mai 2024

DORE, J. & Collectif Nez. (2019). *Sentir, ressentir : Parfumeurs, odeurs et émotions*, Nez éditions.

DE BONNEVAL, E. (2022, mai 29). Rencontre avec un nouveau nez. *NEZ Le mouvement culturel olfactif*.

<https://mag.bynez.com/actualites/rencontre-avez-un-nouveau-nez/> / Consulté en Avril 2024

DE LA HÉRONNIÈRE, L. (2015, 14 février). Une cuillère en argent donne un très mauvais goût à ce que vous mangez. *Slate*. <https://www.slate.fr/story/97967/cuillere-argent-mauvais-gout> /

Consulté en Avril 2024

DE WAELE, P. (2023, janvier 16). L'ambiance olfactive n'est pas du luxe. au coeur du CHR.

<https://aucoeurduchr.fr/article/materiels-services/lambiance-olfactive-nest-pas-du-luxe/> / Consulté en Mars 2024

ESSENTIASCENT (s. d.). Le marketing olfactif pour les restaurants et bars. *Essentia Scent*.

<https://www.essentiascent.com/2022/11/15/marketing-olfactif-restaurants/>  
Consulté en Avril 2024

Flair l'Art. (2019). *L'odeur animale*, épisode 5.

<https://shows.acast.com/flairlart/episodes/episode-5-lodeur-animale> /  
Consulté en Mai 2024

GARCIA, M. (2002). *Couleurs végétales : Teintures, pigments et encres*, Les Ateliers de Provence.

Galanopoulo, L. (2020, 22 juin). *Comment le cerveau gère notre appétit*. CNRS Le journal.

<https://lejournel.cnrs.fr/articles/comment-le-cerveau-gere-notre-appetit> /  
Consulté en Avril 2024

HANSMÄNNEL, J. (2016). *La fabrique du goût, Politiques de communication 2015/2 (N° 5)*. Presses universitaires de Grenoble.

<https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-politiques-de-communication-2015-2.htm?contenu=sommaire> / Consulté en Mars 2024

HAYWARD, V. (2021, octobre). Le toucher, un sens discret mais essentiel. *L'Humanité Dimanche*, 62-64.

[https://www.academie-sciences.fr/pdf/revue/LHUMANITE\\_octobre2021.pdf](https://www.academie-sciences.fr/pdf/revue/LHUMANITE_octobre2021.pdf)  
/ Consulté en Avril 2024

JACQUOT, M., FAGOT, P., & VOILLEY, A. (2011). *La couleur des aliments : De la théorie à la pratique*, TEC&DOC.

Kriss-Laure. (2023, 9 janvier). Le rôle de la vue, du toucher et de l'ouïe dans le processus alimentaire.

<https://www.kriss-laure.com/blog/article/le-role-de-la-vue-du-toucher-et-de-l-ouie-dans-le-processus-alimentaire> / Consulté en Mai 2024

L'Atelier Goûtologie. (s.d.). Redécouvrir son expérience sensorielle du goût et partir à la rencontre de ses Madeleines de Proust. *L'Atelier Goûtologie*

<https://www.ateliergoutologie.com/le-concept-experience-sensorielle> /  
Consulté en Mai 2024

LALIBERTE, J. (2023, mai 2). Quand la gastronomie se marie avec la parfumerie aux Chefs! *Ici télé de Radio Canada*.

<https://ici.radio-canada.ca/tele/blogue/1975624/chefs-competition-culinaire-parfum-ruby-brown#:~:text=Le%20monde%20de%20la%20gastronomie,vivre%20une%20exp%C3%A9rience%20sensorielle%20m%C3%A9morable.> / Consulté en Avril 2024

Le collectif nez. (2021). *De la plante à l'essence : Un tour du monde des matières à parfum*, Nez éditions.

LEFEBVRE, R. (13 février). Expérience client : L'impact de la musique d'ambiance dans les restaurants. *Chanteclair*.

<https://musiquechanteclair.fr/article/15-experience-client-l-impact-de-la->

[musique-d-ambiance-dans-les-restaurants](#) / Consulté en Mars 2024

McLEAN, K. (2010). Smellmap : Paris. *Sensory Maps*.

<https://sensorymaps.com/?projects=smellmap-paris> / Consulté en Juin 2024

MECHIN, C. (1998). *Anthropologie du Sensoriel : Les sens dans tous les sens*, Editions L'Harmattan.

MUNGER, A. (2017, avril 7). Mettre de la flaveur dans son assiette! *Agri réseau*.

<https://www.agrireseau.net/legumeschamp/blogue/94757/mettre-de-la-flaveur-dans-son-assiette> / Consulté en Mars 2024

ROFIDAL, T. (2022). La modification et l'adaptation des textures. In *L'alimentation de la personne polyhandicapée*, Érès.

<https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/l-alimentation-de-la-personne-polyhandicapée--9782749273174-page-95.htm> / Consulté en Mars 2024

SCHALL, S. (2014). *Plantes à parfum*, Plume de Carotte

SERRES, M. (1985). *Les cinq sens*, Grasset.

Soubirou, G. (2015). La lumière au théâtre. *Académie des Beaux-Arts*.

<https://www.academiedesbeauxarts.fr/la-lumiere-au-theatre> / Consulté en Mai 2024

Studio M. (s. d.). L'important de l'éclairage dans le cinéma. *Studio M*.

<https://www.studio-m.fr/actualite-lyon/limportance-de-leclairage-dans-le-cinema> / Consulté en Mai 2024

TITEUX, N. (2020, juin 1). Le sound design, une cuisine sonore ? *Nicolas Titeux*.

<https://www.nicolastiteux.com/blog/sound-design-cuisine-sonore/> Consulté en Avril 2024

(2021, avril 20). Accueil en salle : Comment votre signature olfactive et sonore deviendra au cœur de l'affect de vos clients ? *Adoria*.

<https://www.adoria.com/actualites/accueil-en-salle-votre-signature-olfactive-et-sonore-deviendra-au-coeur-de-l-affect-de-vos-clients.html> / Consulté en Avril 2024

(2012, juillet 6). Cuisine et parfum : Quand le nez et la bouche se rencontrent. *Le point*.

[https://www.lepoint.fr/culture/cuisine-et-parfum-quand-le-nez-et-la-bouche-se-rencontrent-06-07-2012-1481501\\_3.php#11](https://www.lepoint.fr/culture/cuisine-et-parfum-quand-le-nez-et-la-bouche-se-rencontrent-06-07-2012-1481501_3.php#11) / Consulté en Mars 2024

(2021, juin 9). Musique et cuisine, le vocabulaire en dénominateur commun. *Brikabul*.

<https://brikabul.wordpress.com/2021/06/09/musique-cuisine-vocabulaire-en-denominateur-commun/> / Consulté en Mars 2024

(2017). La pâtisserie et la parfumerie : Deux mondes intimement liés. *Actu Food*.

<https://actufood.fr/la-patisserie-et-la-parfumerie-deux-mondes-intimement-lies/> / Consulté en Mars 2024

(s. d.). Les sens et la cuisine moléculaire. *Cuisine moléculaire*.

<https://cuisine-moleculaire.webnode.fr/effet-sur-le-go%C3%BBt/>

## HISTOIRE DE L'ART ET DU DESIGN :

A. TIBERGHIEU, G (2001) *Nature, art, paysage*, Actes Sud

DAUTREY, J. (2010). *La recherche en art(s) Séminaire pluridisciplinaire*, MF.

DELARUE, M. (Réalisateur). (2021). Le land art contemporain d'Olafur Eliasson. In *Tracks*.

<https://www.arte.tv/fr/videos/104219-000-A/le-land-art-contemporain-d-olafur-eliasson-tracks/> Consulté en Mars 2024

HENNEBELLE, L. (2021). Représentation de l'alimentation dans l'art : la nature morte picturale. *Lorine Hennebelle*

<https://www.lorinehennebelle.fr/actus/histoire-photographie-culinaire-part3/>

PEYSSON, D. (2016). *L'image-matière : Matériaux émergents & métamorphoses imaginaires*, Dis Voir.

SAGOT, S. & La Cuisine Nègrepelisse. (2012). *Design et agro-matériaux*, Jean-Michel Place.

SERRES, M. (1985). *Les cinq sens*, Grasset.

SOURIAU, E. (1990). *Vocabulaire d'esthétique*, PUF.

STERLING, C. (1985). *La Nature morte de l'Antiquité au xxe siècle*, Macula

## VEILLE ET POÉTIQUE DE LA NATURE :

BACHELARD, G. (1942) *L'eau et les rêves, essai sur l'imagination de la matière*, Livre de poche.

BACHELARD, G. (2004) *L'air et les songes, essai sur l'imagination du mouvement*, Livre de poche.

DE PRECY, J. (1912). *Le jardin perdu*, Actes Sud.

France Culture. (s. d.). « *Le nuage, dix façons de le préparer* » par Ryoko Sekiguchi. <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-carnets-de-la-creation/le-nuage-dix-facons-de-le-preparer-par-ryoko-sekiguchi-2253978> / Consulté en Mai 2024

JOLIVOT, N. (2021). *Voyage dans mon jardin*, Hongfei Cultures.

Le monde du vin. (s. d.). Vin, lune et biodynamie. *Dégust'émoi*. <https://degustationsdevins.com/blog/vin-lune-biodynamie/#:~:text=La%20lunaison%2C%20aussi%20appel%C3%A9%20C2%AB%20cycle,de%20lunaison%20dure%2027%20jours.> / Consulté en Avril 2024

MAREMBERT, A., & LINDER, V. (2013). *Les couleurs du jardin*, L'Ail des ours.

NORBURY, J. (2021). *Grand panda et petit dragon*, Hachette Livre.

(2012, septembre 1). La forêt, lieu de loisirs et d'inspiration. *Envol Vert*. <https://envol-vert.org/non-classe/2012/09/la-foret-loisirs-et-inspiration/#:~:text=La%20for%C3%AAt%20a%20inspir%C3%A9%20les,des%20animaux%20qui%20l'habitent.> / Consulté en Mars 2024

Eigeldinger, M. (1977). Baudelaire et le rêve maîtrisé. *Romantisme*, 7(15), 34-44. [https://www.persee.fr/doc/roman\\_0048-8593\\_1977\\_num\\_7\\_15\\_5072](https://www.persee.fr/doc/roman_0048-8593_1977_num_7_15_5072)

## MYTHES ET LÉGENDES :

BARRAU, V., & ELY, R. (2017). *Terres enchantées*, Plume de Carotte.

CAPMAS-DELARUE, P. (2022). *La cuisine des Sorcières*, Larousse.

CAPMAS-DELARUE, P., & VIARD, M. (2018). *Le grand livre des Plantes de Sorcières*, Larousse.

ELIADE, M. (1962). *Mythes, rêves et mystères*, Folio essais.

Le monde du vin. (s. d.). Vin, lune et biodynamie. *Dégust'émoi*. <https://degustationsdevins.com/blog/vin-lune-biodynamie/#:~:text=La%20lunaison%2C%20aussi%20appel%C3%A9%20C2%AB%20cycle,de%20lunaison%20dure%2027%20jours.> / Consulté en Avril 2024

MURPHY-HISCOCK, A. (2021). *La sorcière verte*, Contre-Dires.

PARE, A. (2019). *Sorcière—De Circé aux sorcières de Salem : Un mythe à (re)découvrir en 40 notices*, Editions du Chêne.

ROSSET, C. (2006). *Fantasmagories*, Minuit.

## ATMOSPHERE :

BEGOUT, B. (2018). L'ambiance comme aura, le pouvoir atmosphérique des individualités. *Communication*, 102, 81-98.

CHADOIN, O. (2010). *La notion d'ambiance*

SEKIGUCHI, R., YAMAGUCHI, S., & DEVOS, V. (2019). *Le nuage, dix façons de le préparer*, Les Editions de L'Épure.

France Culture. (s. d.). « *Le nuage, dix façons de le préparer* » par Ryoko Sekiguchi.

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-carnets-de-la-creation/le-nuage-dix-facons-de-le-preparer-par-ryoko-sekiguchi-2253978/> Consulté en Mai 2024

TELLENBACH, H. (1985). *Goût et Atmosphère*, PUF.

Un Oeil En Salle. (2022, juin 24). Un nuage de bulles chez El Celler de Can Roca. *Un oeil en salle, le média web & print*. <https://unoeilensalle.fr/oeil-expert/initiatives-tendances/clin-doeil-aux-reseaux-un-nuage-de-bulles-chez-el-celler-de-can-roca/> / Consulté en Mai 2024

## SOCIOLOGIE / ANTHROPOLOGIE :

AUDUREAU, W. (2019, janvier 25). Manger avec la main, c'est naturel, manger avec une fourchette, c'est culturel. *Le Monde*. [https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2019/01/25/manger-avec-la-main-c-est-naturel-manger-avec-une-fourchette-c-est-culturel\\_5414718\\_4355770.html](https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2019/01/25/manger-avec-la-main-c-est-naturel-manger-avec-une-fourchette-c-est-culturel_5414718_4355770.html) / Consulté en Mars 2024

BONESCU, M., & GINON, E. (2023). Représentations de la convivialité : De l'imaginaire social du repas au bien-être alimentaire. *Décisions Marketing*, 109, 103-130.

<https://www.cairn.info/revue-decisions-marketing-2023-1-page-103.htm?ref=doi> / Consulté en Mai 2024

BOUCHER, T. (2013). Le paysage comme moteur de lien social. *CITÉS TERRITOIRES GOUVERNANCE Le territoire au cœur de la transition*.

[https://www.citego.org/bdf\\_fiche-document-919\\_fr.html](https://www.citego.org/bdf_fiche-document-919_fr.html) / Consulté en Avril 2024

BOULTIF, S. (2022, octobre 7). Mémoire : Les saveurs et les odeurs de la nourriture nous permettent un voyage dans le temps. *Doctissimo*.

[https://www.doctissimo.fr/psychologie/mieux-se-connaître/mémoire/mémoire-les-saveurs-et-les-odeurs-de-la-nourriture-nous-permettent-un-voyage-dans-le-temps/e9f0ad\\_ar.html](https://www.doctissimo.fr/psychologie/mieux-se-connaître/mémoire/mémoire-les-saveurs-et-les-odeurs-de-la-nourriture-nous-permettent-un-voyage-dans-le-temps/e9f0ad_ar.html) / Consulté en Mars 2024

BOYSSELLE, J., & PANTOJA, F. (2023, janvier 18). Manger avec les doigts n'est pas indécent, c'est même meilleur! *Food&Sens*. <https://foodandsens.com/made-by-f-and-s/manger-avec-les-doigts-nest-pas-indecent-cest-meme-meilleur/> / Consulté en Mars 2024

BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1848). *Physiologie du goût*. HACHETTE LIVRE et la BNF

BRUNERIE, J. (2017, novembre 20). La couleur de la tasse influence-t-elle la perception du goût ? *La maison de Bon Café*. <https://www.lamaisonduboncafe.com/fr/webmagazine/77/la-couleur-de-la-tasse-influence-t-elle-la-perception-du-gout#:~:text=57%20personnes%20ont%20%C3%A9t%C3%A9%20invit%C3%A9s,la%20perception%20gustative%20des%20sujets.> / Consulté en Mars 2024

CHAUVET, A. (2013, juin 26). Les couverts ont une influence sur le goût des aliments. *20 Minutes*. <https://www.20minutes.fr/societe/1180499-20130626-20130626-couverts-influence-gout-aliments> / Consulté en Avril 2024

CUERMA. (1996). *Banquets et manières de table au Moyen Âge*. Presses universitaires de Provence.

MAREMBERT, A., & LINDER, V. (2013). *Les gestes du linge*, Esperluète éditions.

MAREMBERT, A., & LINDER, V. (2021). *Les gestes de la cuisine*, Esperluète éditions.

MARTIN, E. (2023, avril 7). Origines et histoire des baguettes chinoises. *Wood Collection*. <https://wood-collection.com/blogs/actualites/origines-histoire-des-baguettes-chinoises#:~:text=Les%20origines%20des%20baguettes%20chinoises&text=Les%20premi%C3%A8res%20traces%20de%20leur,non%20pour%20la%20consommer%20directement./> / Consulté en Mai 2024

MUXEL, A. (2007). La famille à table. In *Se nourrir*, Éditions Sciences Humaines, p. 75-94. <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/se-nourrir-9782912601827-page-75.htm> / Consulté en Mai 2024

Garrigues-Cresswell, M., & MARTIN, M. A. (1998). *Dynamique des pratiques alimentaires*, La maison des Sciences de l'Homme.

Wikipédia. (n.d.). Buffet (restauration). *Wikipédia*. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Buffer\\_\(restauration\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Buffer_(restauration)) / Consulté en Avril 2024

(2018, juillet 22). Tombez la fourchette, utilisez les doigts ! *IMAZ Press*. <https://imazpress.com/actus-reunion/tombez-la-fourchette-utilisez-les-doigts/> / Consulté en Mai 2024

(2021, novembre 12). Sens et histoire du buffet : De la cuisine au salon, histoire et usages de ce complément élégant. *BONTEMPI Casa*. <https://www.bontempi.it/fr/sens-et-histoire-du-buffet-de-la-cuisine-au-salon-histoire-et-usages-de-ce-complement-elegant/> / Consulté en Mai 2024

# Table des illustrations et des oeuvres



Chereau, P. (2022). *Autoportrait au jardin de Chaumont* [Photographie personnelle].

*Dans l'ordre d'apparition*

CHEREAU, P. (2019). *Écorce de vigne du domaine Ménard-Gaborit* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2024). *Photographie de l'installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito* [Photographie].

CHEREAU, P. (2018). *Salines de Maras, Pérou* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2017). *Jardins de Chaumont* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2023). *Création Macaron petit pois de La fée Gourmande* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2024). *Forêt de Montech* [Photographie personnelle].

GETTY IMAGES. (n.d.). *Evolution des saisons dans un chemin de campagne en Angleterre* [Photographie].

MIYAZAKI, H. (1997). *Princesse Mononoké* [Image extraite du film].

MONET, C. (1865). *Un chêne au Bas-Bréau, le Bodmer* [Huile sur toile]. The Metropolitan Museum of Art, New York, États-Unis. (No d'inventaire 64.210)

RENOIR, A. (1866). *Le peintre Jules Le Coeur et ses chiens dans la forêt de Fontainebleau* [Huile sur toile]. Musée d'art de São Paulo, São Paulo, Brésil.

PERRAULT, C. (1697). *Le Petit Poucet*. Dans *Les Contes de ma mère l'Oye*.

GRIMM, J., & GRIMM, W. (1812). *Hansel et Gretel*. Dans *Contes de l'enfance et du foyer*.

MIYAZAKI, H. (Réalisateur). (1997). *Princesse Mononoké* [Film]. Studio Ghibli.

CAMERON, J. (Réalisateur). (2009). *Avatar* [Film]. 20th Century Fox.

CHEREAU, P. (2024). *Jardin de ma grand-mère au printemps - iris* [Photographie personnelle].

CARÊME, M.-A. (n.d.). Croquis d'un pavillon moscovite. Dans *Le pâtissier pittoresque* (4e éd.).

CHEREAU, P. (2023). *La boutique des roses enchantées* [Photographie personnelle]. Structure en pain d'épice.

WATERHOUSE (1896). *Hylas and the Nymphs* [Peinture]. Manchester Art Gallery.

AN, V. (n.d.). *Photographie de gâteaux de lune* [Photographie].

CHEREAU, P. (2021). *Série photographique sur Julie Leduc, sorcière verte et herboriste, gérante de l'herboristerie Terra Druidae* [Photographies personnelles].

BARRAU, V., & ELY, R. (2017). *Terres enchantées* [Illustration de «Les étoiles»]. Plume de Carotte.

MADAME FIGARO. (n.d.). *Madeleines au citron* [Photographie].

MCLEAN, K. (2014). *Carte des odeurs de fleurs dans la ville d'Amsterdam* [Carte].

- CHEREAU, P., & JARAMILLO MANRIQUE, M. (2023). *Carte lumineuse représentant les odeurs dans la Grand'Rue de Lavaur* [Carte lumineuse]
- CHEREAU, P. (2022). *Empreintes de forêt* [Disques d'argile].
- CHEREAU, P. (2022). *Photographie des notes et des échantillons réalisés pendant une récolte sensorielle* [Photographie personnelle].
- SAITO, L. (2015). *Sommeil insomnifique* [Installation]. Dans le vernissage de l'exposition *En dormance* de Stéphanie Saadé.
- CHEREAU, P. (2024). *Planches présentant l'analyse d'une récolte sensorielle* [Classeur de recherche]
- CHEREAU, P. (2024). *Série de photos de mon bureau : version de nuit et version de jour* [Photographies personnelles]
- CHEREAU, P. (2023). *Champ de blé à Ménars* [Photographie personnelle]
- BRAS, M. (2014). *Gargouillou* [Photographie]
- ROCA, J. (2017). *Bosque Lluvioso* [Photographie]
- ADRIÀ, F. (2005). *Deshielo* [Photographie]
- CALLE, S. (1997). *Le régime chromatique* [Série de photographies]
- SODEBO. (2023). *Photographie de la fourchette comestible* [Photographie]
- LECLAIR BISSON, D. (2009). *Strates* [Oeuvre culinaire].
- LECLAIR BISSON, D. (2009). *Zero* [Oeuvre culinaire].
- NOHOIA, D., & ATELIER ISABEL. (2024). *Les paysages glacés* [Série photographique]
- DUVAL, T. (2004). *Série photo pour Spoon Cook Book d'Alain Ducasse* [Photographies].
- BOMPAS & PARR. (2009). *Jell-O America* [Création culinaire en gelée].
- BOMPAS & PARR. (2009). *St Paul's Jelly* [Création culinaire en gelée].
- BOURRÉ, G. (2007). *Archisablés* [Biscuits].
- HUGUET, D. (n.d.). *Le Buffet Paysage pour EDF* [Œuvre]
- SPOERRI, D. (1972). *Aktion Restaurant Spoerri. Tableau-piège* [Assemblage d'objets divers sur photocopie collée sur bois].
- SAITO, L. (2015). *L'heure Bleue* [Installation]. Jus de clémentine, eau, agar-agar, champagne, vitamine C, colorant, métal, silicone.
- CHEREAU, P. (2024). *Affiche pour l'installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito*.
- CHEREAU, P. (2024). *Série photographique de l'installation culinaire «Effusion printanière» de Lei Saito* [Photographies].
- PAIRET, P. (2012). *Photographie «Ultraviolet» de la salle de restaurant dans différentes atmosphères* [Photographie].
- CHEREAU, P. (2023). *Champignons sur une souche* [Photographie personnelle].
- CHEREAU, P. (2024). *Installation d'un buffet de baptême* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2022). *Installation du salon LOVE ETC* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2019). *Vigne de Monnières au début de l'automne* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2019). *Tonneaux des caves du domaine Ménard-Gaborit* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2024). *Planches d'ambiance de l'automne brumeux* [Classeur de recherche]

CHEREAU, P. (2024). *Croquis des éléments comestibles* [Croquis]

MAPPY. (2024). *Carte vue satellite des alentours de Monnières.*

CHEREAU, P. (2024). *Croquis de la disposition de la table* [Croquis]

ROTHHAHN, J. (2024). *Série photo du projet Future Earth* [Photographies].

HOPLA STUDIO. (2017). *SHISEIDO WASO* [Photographies].

CHEREAU, P. (2023). *Buffet de mariage par La fée Gourmande* [Photographie personnelle].

KARPOVICH, V. (n.d.). *Livre en automne* [Photographie].

CHEREAU, P. (2022). *Autoportrait au jardin de Chaumont* [Photographie personnelle].

CHEREAU, P. (2022). *Chemin de halage, Saint-Cirq-Lapopie* [Photographie personnelle].

# Annexes



Chereau, P. (2022). *Chemin de halage, Saint-Cirq-Lapopie*  
[Photographie personnelle].

## ENTRETIEN AVEC LEI SAITO

Cet entretien avec Lei Saito s'est déroulé à la suite d'un workshop de création culinaire, dans le cadre de notre exploration visant à créer un paysage comestible. Au cours de cet atelier, Lei Saito nous a présenté son travail de manière générale, mettant en lumière son approche unique du design culinaire et son engagement à créer des œuvres qui fusionnent art et alimentation. Les questions posées pendant l'entretien ont été conçues pour compléter sa présentation et enrichir la réflexion de ce mémoire, en approfondissant des aspects spécifiques de son processus créatif et de sa vision artistique. Cette discussion a offert des perspectives précieuses qui ont contribué à une compréhension plus approfondie du lien entre le paysage, la temporalité et la création culinaire.

Pauline CHEREAU : Qu'est ce qui vont a donner envie de devenir artiste culinaire?

Lei SAITO : Quand j'étais enfant, j'aimais faire la cuisine, les diners pour les anniversaires. Je faisais des recettes spéciales pour chaque saison, en lien aux différents anniversaires. Par exemple pour mon père c'est en aout donc je préparais par exemple de la pastèque.

Mon travail aujourd'hui est assez similaire, chaque fois les ingrédients de saison me donnent des idées, et à partir de ca, je constitue des menus, avec des belles écritures en italique. Ca fait le lien entre l'image, les mots et la saveur, c'est quelque chose de très important et qui s'enrichie les uns avec les autres.

Mon parcours s'est aussi constitué par un concours de circonstance, avec mes amis qui m'ont proposé de réaliser des installations pour des cocktails, au musée, etc.

P. C. : C'est à partir de cela que l'activité s'est lancé?

L. S. : Oui c'est ca, et sinon à l'époque je faisais aussi des repas à domicile, je ne sais pas si c'est courant maintenant, mais juste avant le covid, en 2015-2016, il y avait un site nommé "La Belle Assiette" que j'ai connu par une personne venant d'un laboratoire de cuisine en Normandie avec qui j'ai collaborer pour cette expérience. C'était une plateforme qui met en relation les particuliers et les cuisiniers, comme les AirBNB ; il y a pleins d'offres. Le cuisinier peut venir chez les gens mais il est aussi possible que les gens se déplacent chez le cuisinier. Pour le 2eme cas, je ne l'ai fait qu'une fois car c'était trop compliqué, les gens restaient trop longtemps, jusqu'à minuit-1h, du coup je préférais aller chez les gens et rentrer à la fin du service.

Grâce à cette expérience je me suis beaucoup entraînée, j'ai fait une centaine de service en 1 an donc ca m'a permis de tester ma capacité, même si au final c'est trop de travail

et il a trop de commission. Pour cette raison, le chef avec qui je travaillais a arrêté. Cependant, en dehors de ce site est un peu venu la question de comment trouver de la clientèle. Avec l'évènementiel il y a une beaucoup de clients mais je voulais rester sur quelque chose d'artistique. L'évènementiel est trop consommateur avec la mode, les événements, c'est sûr qu'il y a des événements tous les jours dans les entreprises, pour les défilés de mode, il y en a presque à l'infini, donc pour gagner financièrement, que ce soit rentable, il faut un peu combiner. Je fais donc un peu d'évènementiel mais je ne le promouvais pas, c'est plus par le biais d'amis qui travaillent, le bouche-à-oreille.

D'un autre côté [l'évènementiel] c'est moins stressant, car je ne fais pas de concept particulier, je fais ce que je veux du côté artistique, mais ils ont d'autres exigences, ils ont peur des quantités, qu'il manque des choses et c'est assez contrariant. Ça me dérange beaucoup qu'il ne me fasse pas confiance alors qu'ils n'ont pas d'expérience sur les quantités et qu'ils aient peur de manquer alors qu'il y en aura assez. Personnellement ce n'est pas très intéressant l'évènementiel pour ma démarche d'artiste, c'est uniquement dans un but rémunérateur. C'est important pour moi qu'il n'y ait pas de gaspillage. Quand se sont des événements publics, j'essaie d'inviter des amis ou des personnes que je connais, comme ça je peux leur laisser les restes à la fin, sinon il y a une telle quantité que je ne peux pas les rapporter.

P. C. : Pour les inspirations, c'est tout d'abord les produits de saison et y a-t'il d'autres choses?

L. S. : Oui les produits locaux surtout. Quand je voyage j'essaie de trouver des marchés locaux, bio, des boutiques bio car ils ont des produits qui viennent des alentours.

Et sinon j'aime bien discuter avec les gens. Par exemple avec Emmanuelle, l'intervenante du workshop du master couleur, je ne la connaissais pas, mais comme on s'est bien entendu au déjeuner, elle m'a donné des idées et elle m'a dit que pour l'année prochaine elle proposerait un atelier peinture sur la nourriture. Moi ça m'a donné des idées autour de la nature morte. C'est les rencontres qui donnent des idées.

P. C. : Est ce que tu as des ingrédients phares que tu aimes utiliser dans tes réalisations?

L. S. : Le végétal principalement. Personnellement, j'aime beaucoup manger les crudités donc je les utilise beaucoup, et c'est plus facile à préparer contrairement à la viande par exemple ou même les légumes mijotés. J'essaie de promouvoir des recettes sans viande, parce qu'il y a beaucoup de gens qui pensent qu'il faut manger de la viande tous les jours. L'idéal est que les animaux soit bien élevés et heureux et de les consommer en quantité pas trop monumentale car cela fait beaucoup de charge pour la planète et il y a pas besoin d'en manger tous les jours, ce soit pour la planète que pour la santé. Mon travail sert donc aussi promouvoir cela auprès du grand public.

La performance culinaire dans les musées attire des

gens qui ne vont pas au musée habituellement pour "manger gratuitement" et découvrent finalement que ce n'est pas si dur de venir au musée. Ils pensaient que c'était trop institutionnel, que ils ne comprendraient pas l'art contemporain, que ça fait peur, etc. C'est donc par le biais du culinaire qu'on va leur enlever ces aprioris. Ça sert aussi à montrer au grand public que l'on peut faire de l'art avec des choses simples, des groseilles, du gâteau au chocolat, etc.

Dans l'un des workshops que j'avait organisé avec des enfants, ils avaient adoré manger les légumes. Donc ça c'est un petit défi de semer les idées de l'écologie, d'une pensée globale.

Pour moi dans la cuisine existentielle c'est très importante que ce soit à la fois beau et délicieux et conceptuel, donc quelque chose à raconter. Malgré tout, en racontant l'histoire, les gens n'écoutent rien. Je pense que je devrais peut-être faire un discours manifeste plus enrichissant je pense. C'est quelque chose que je n'ai pas encore bien intégré à mon travail.





# **Paysages Comestibles :** DE L'INSPIRATION À LA CRÉATION CULINAIRE

Dans un monde où la quête de durabilité et de reconnection à la nature est plus pressante que jamais, ce mémoire explore comment la fusion entre le paysage et la pratique culinaire ouvre des perspectives innovantes et enrichissantes. À travers une approche multidisciplinaire, nous découvrons comment les paysages, avec leurs cycles naturels et leur richesse sensorielle, peuvent devenir une source inépuisable d'inspiration pour la création culinaire.

Ce voyage commence par une exploration du paysage en tant qu'inspiration esthétique et sensorielle, influençant la création culinaire de manière profonde. En nous plongeant dans des environnements naturels et culturels, nous découvrons comment ces contextes peuvent transformer l'expérience culinaire en une aventure immersive et sensorielle.

La deuxième partie du mémoire met en lumière le paysage nourricier et culinaire, soulignant l'importance de manger en accord avec le terroir et

les saisons. En intégrant le design culinaire, la scénographie et le design global, nous dévoilons la richesse des interactions possibles entre la lumière, le son, les textures et les saveurs.

Enfin, nous plongeons dans la création de paysages comestibles. En tant que paysagiste culinaire, je définis ma posture, mes valeurs et ma méthodologie de création. L'application de ces concepts à mon projet de fin d'étude illustre comment le paysage peut être intégré de manière artistique dans la création culinaire, transformant chaque repas en une œuvre d'art multisensorielle.

Ce mémoire propose une nouvelle vision du design culinaire, où chaque plat raconte une histoire, chaque saveur évoque un paysage, et chaque repas devient une célébration des saisons et de la nature. Une lecture essentielle pour quiconque est passionné par l'intersection de l'art, de la nature et de la gastronomie.

## **Edible Landscapes :** FROM INSPIRATION TO CULINARY CREATION

This research delves into the sensory realms of culinary design, aiming to translate seasonal atmospheric experiences into edible landscapes. By investigating the ritualization of seasons through culinary practice, the study illuminates the significance of seasonal elements and traditional dishes tied to specific periods.

At the heart of this exploration lies the multisensory approach of culinary design, transcending mere flavors and textures to offer complete, immersive experiences. This paper investigates the importance of understanding the distinction between landscape and site in culinary design. It also explores the intersection of culinary design with sorcery, drawing on cultural and sociological contexts to underscore the importance of seasonal cycles in culinary and sensory design.

The research employs the reflexive sensory harvesting practice in natural landscapes. This involves immersive sensory observation, and

capture techniques encompassing sight, smell, sound, touch, and taste. Additionally, the methodology incorporates a reflective practice akin to the concept of «veille,» stimulating imagination and dreamlike exploration.

The investigation culminates in the creation of edible landscapes. Key outcomes include a deeper understanding of the sensory nuances of each season, the integration of seasonal elements into culinary design, and the development of innovative presentation techniques. This work contributes to the field by offering unique insights into sensory design practices and their potential applications in culinary arts and sustainability initiatives.

In conclusion, this research prompts further exploration into the evocative potential of seasonal experiences and their translation into edible creations, highlighting the ongoing relevance of sensory design in fostering connections with the natural world.