

PORTRAIT • IDENTITÉ • DESIGN DE COMMUNICATION

À la carte, c'est moi !

Une carte pour présenter ma place dans la brigade.



Des aliments peuvent devenir un visage.

À ton tour, transforme un plat, une boisson ou un ustensile en portrait. Fais comprendre une qualité de ta future pratique en cuisine.

Giuseppe Arcimboldo, *Vertumne*, fin du XVI^e siècle. Image reprise de « portraitettypographie », p. 1.

LA COMMANDE DU RESTAURANT — scénario d'atelier

Le restaurant d'application prépare un trombinoscope créatif de sa brigade. Tu conçois une carte destinée aux clients : elle présente ton nom de création, ton portrait culinaire et une intention professionnelle.

À produire

Deux essais différents, puis une carte A5 lisible. Une phrase explique ton choix.

À choisir librement

Une qualité que tu possèdes ou que tu aimerais développer. Aucun récit intime n'est demandé.

Prénom ou nom de création :

Je peux dessiner, coller ou décalquer. La ressemblance photographique n'est pas attendue.

01 / INVESTIGATION • SÉANCE 1

Je regarde autrement

D'abord seul : observe. Ensuite : compare avec ton binôme.

A



Giuseppe Arcimboldo

Vertumne • fin du XVIe s.

B



Marianne Guédin

Canette • 2008

C



Patrick Jouin

Le Flocon • 2008

1. Retrouve le procédé. Écris A, B ou C.

☐

Des aliments sont assemblés pour former un visage.

☐

Un emballage de boisson est réinterprété en objet pour boire.

☐

Un dessert glacé emprunte la forme d'un élément naturel.

2. Choisis une image et laisse tes indices.

Image choisie : _____ Je vois deux détails :

Cela me fait penser à...

Dans mon portrait, je pourrais reprendre...

02 / INTENTION • SÉANCE 1

Je choisis ce que je montre

Tu peux parler de tes goûts, de ta cuisine rêvée ou d'une qualité à développer.

MON POINT DE DÉPART

Un plat aimé, une découverte, un ingrédient de chez moi ou d'ailleurs, un geste ou un ustensile : aucun choix n'est imposé par ton origine.

1. Je complète au moins deux propositions.

Si j'étais un plat, je serais...

Si j'étais une boisson, je serais...

Si j'étais un ustensile, je serais...

2. Je retiens une idée et une qualité.

Mon élément : _____ Ma qualité : _____

En cuisine, cela se voit quand je...

3. Ma palette : deux couleurs dominantes.

Pour moi, ces couleurs évoquent...



Je veux que le client comprenne que ma cuisine est...

03 / EXPÉRIMENTATION • SÉANCE 2

Deux essais, pas deux copies

Change la transformation, la place des éléments ou le point de vue, pas seulement la couleur.

ESSAI A

Piste : transforme le contour du visage.

L'élément culinaire devient...

ESSAI B

Piste : remplace une partie du visage.

J'ai changé...

Je retiens : A / B / un mélange. Mon choix fonctionne parce que...

Ma carte de brigade

Cadre A5 à taille réelle. Ces zones sont des aides : tu peux les réorganiser.

MON NOM DE CRÉATION

MA QUALITÉ EN CUISINE

Mon visage + un élément culinaire = une seule image

Si j'étais...

je serais...

parce que...

Vérifie : un nom lisible • une vraie hybridation • deux couleurs dominantes • une intention.

05 / COMMUNICATION ET AJUSTEMENT • SÉANCE 3

Je teste, puis j'améliore

Le retour concerne la production, jamais la personne.

TEST CLIENT — chacun son tour

Montre la carte sans l'expliquer. Le client-conseil observe d'abord en silence. Il dit ou écrit ce qu'il comprend. Puis échangez les rôles.

Le retour de mon client-conseil

Je reconnais...

Je lis d'abord...

Un détail que tu peux rendre plus clair...

Ma décision de designer

Je garde / je modifie...

Parce que cela aide le client à...

Ma trace de fin de séquence

Hybrider, c'est réunir deux éléments dans une seule image.

Dans ma carte, _____ devient _____ .

☐ Je sais montrer un choix et le justifier, à l'écrit ou à l'oral.

Un portrait à déguster ?

Imagine un chef, une cheffe ou un client en composant un visage dans une assiette.

LE DÉFI

Crée une maquette pour évoquer un univers culinaire. Choisis un personnage fictif ci-dessous, ou une personnalité réelle dont tu connais deux indices vérifiables. N'invente pas ses goûts.

LE MARCHÉ

Un chef ou une cheffe imagine une cuisine végétale colorée.

LA PRÉCISION

Un chef ou une cheffe recherche un dressage géométrique épuré.

LA DÉCOUVERTE

Un client veut découvrir une association culinaire inattendue.

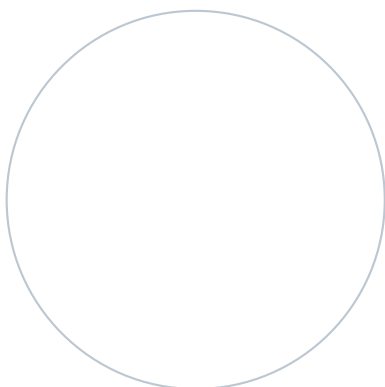
Mon personnage / mon univers :

Mes deux indices : _____ / _____

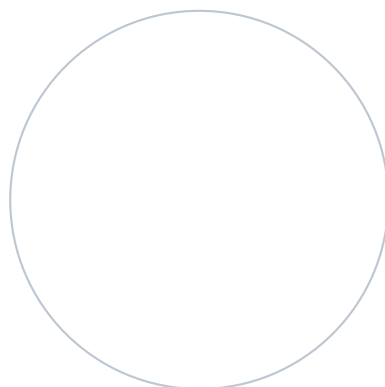
Personnalité réelle : source consultée : _____

Deux compositions rapides avant de choisir

A



B

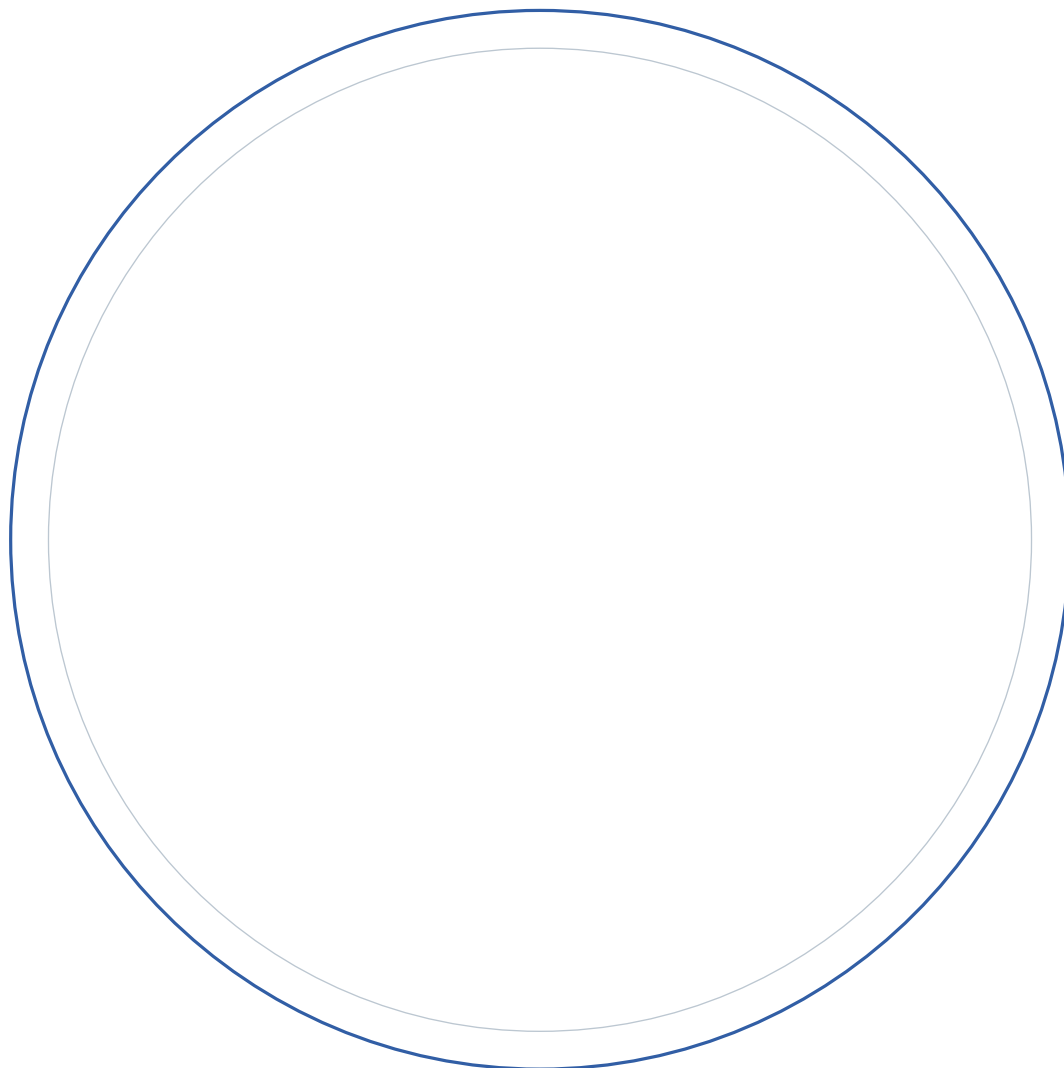


Je retiens A / B. Je veux évoquer...

Mon assiette-portrait

Une maquette en papier : ce n'est pas encore une recette ni une assiette à servir.

Cahier des charges : un visage lisible • 5 à 8 formes • 3 ingrédients différents au maximum • 2 couleurs dominantes.



Titre du portrait :

Partie du visage

Ingrédient imaginé

Forme / geste de cuisine

Dans un projet comestible, les objets se traduisent en aliments. Toute réalisation en cuisine sera validée avec le professeur de cuisine.