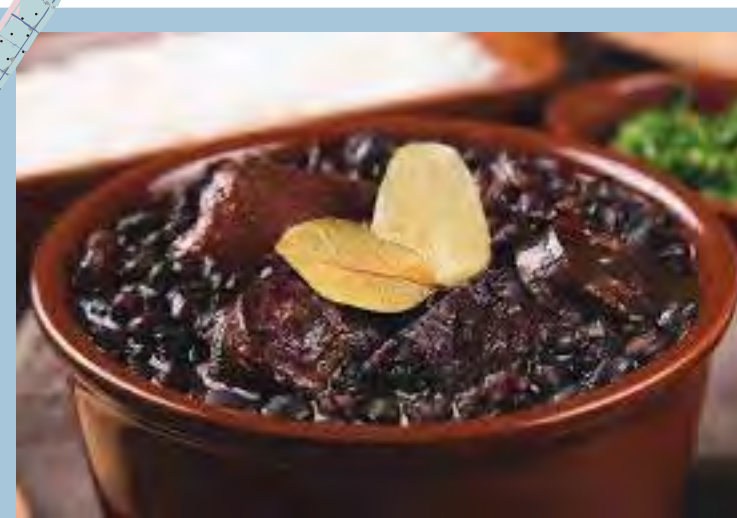


FEIJOADA

ATELIER DESIGN CULINAIRE NARRATIF

Consigne : En groupe, imaginez une version contemporaine de la feijoada qui raconte une histoire, une identité, un combat, une fierté ou une mémoire.



"Si ce plat était une histoire..."

"Si ce plat était une histoire..."

Objectifs de la séance :

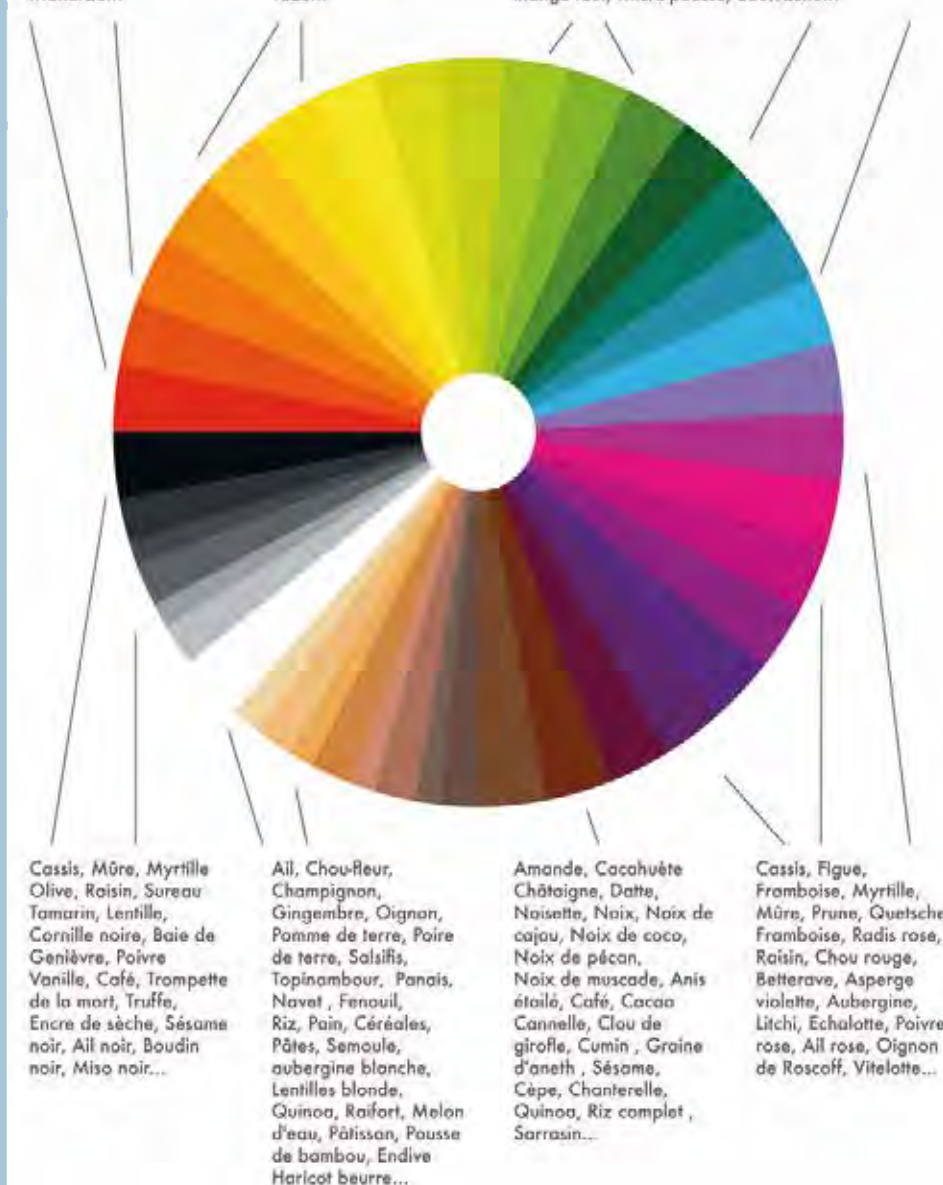
- Comprendre comment un plat peut transmettre une mémoire, une identité, une histoire.
- Découvrir l'œuvre de Calixto Neto : une performance entre cuisine, danse et politique.
- Imaginer une version contemporaine de la feijoada en design

Découvrir, identifier, connaître, analyser, présenter, réfléchir, travailler en groupe, envisager des pratiques.

Airelle, Baie de Goji, Brugnion, Cerise, Figue, Fraise, Grenade, Groseille, Nectarine, Orange sanguine, Pamplemousse, Pastèque, Tomate, Betterave rouge, Poivron rouge, Pousse de betterave, Radis, Rhubarbe, Paprika, Piment, Safran, Manarde...

Poivron, Orange, Kumquat, Abricot, Carotte, Clémentine, Mangue, Pêche, Mirabelle, Melon, Patate douce, Courge, Citrouille, Potiron, Pomelo, Citron, Carotte, Ananas, Pêche blanche, Brugnion, Fleur de courgette, Fruit de la passion, Curcuma, Yuzu...

Avocat, citron vert, Combava, Concombre, Blette, Kiwi, Menthe, Olive, Pistache, Poiré, Pomme Prune, Raisin, Reine-claude, Piment, Poivre, Asperge verte, Cardamome, Aneth, Basilic, Cerfeuil, Brocoli, Céleri branche, Chayote, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou palmier, Chou romanesco, Chou-chinois, Courge, Courgette, Cresson, Epinard, Fenouil, Fève, Ciboulette, Cariandre, Estragon, Feuille de Laurier, Mélisse, Origan, Romarin, Mesclun, Salicorne, Sarriette, Saugue, Thym, Câpre, Laitue, Roquette, Flageolet, Haricot vert, Lentille, Liseron d'eau, Mâche, Oseille Persil, Petit pois, Poireau, Pois mange tout, Micro-pousse, Bourrache...



FEIJOADA

ATELIER DESIGN CULINAIRE NARRATIF

Consigne : En groupe, imaginez une version contemporaine de la feijoada qui raconte une histoire, une identité, un combat, une fierté ou une mémoire.



ATELIER DESIGN CULINAIRE NARRATIF



“ La nourriture est notre sujet et matériau principal pour créer un art vivant.

Un art qui se sent, s’écoute, se touche, se regarde et se goûte.»

Luz Moreno et Anaïs Silvestro.

Comme pour le design dans son ensemble, le point de départ du travail de designer culinaire reste son intention, son dessein

Exploration de références – 40 min

Quelles émotions ça dégage ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelle palette chromatique ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelle histoire on pourrait inventer à partir de ces couleurs et aliments ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



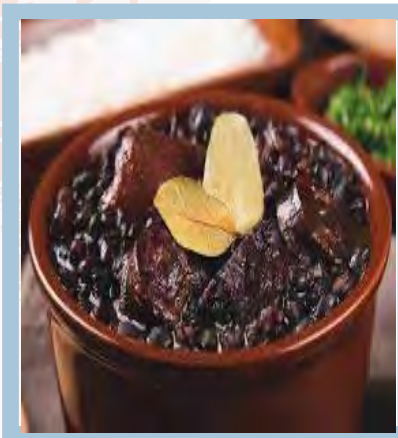
Radis
Kumquat
Olive noire



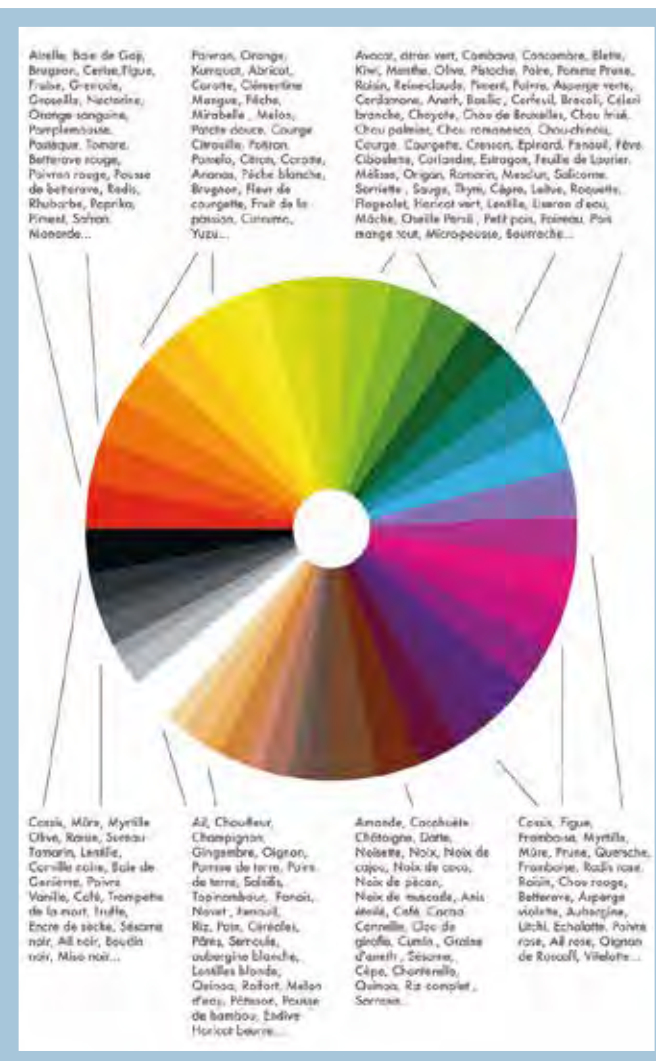
Gwendoline Blosse



Comment construire un plat narratif ?



- Associe chaque ingrédient à une idée, un souvenir ou une cause.
- Pense à la forme du plat : rond, en couches, dispersé, minimaliste ?
- Ajoute une touche visuelle forte : couleur dominante, texture surprenante.
- Raconte ton plat comme une histoire avec un début, un point de tension, une fin.



ATELIER DESIGN CULINAIRE NARRATIF



Consigne : Décris en quelques lignes ce que t'inspire la feijoada (goûts, souvenirs, sensations, images).

cercle chromatique

! Fiche projet à remplir : !

Nom de votre plat narratif :

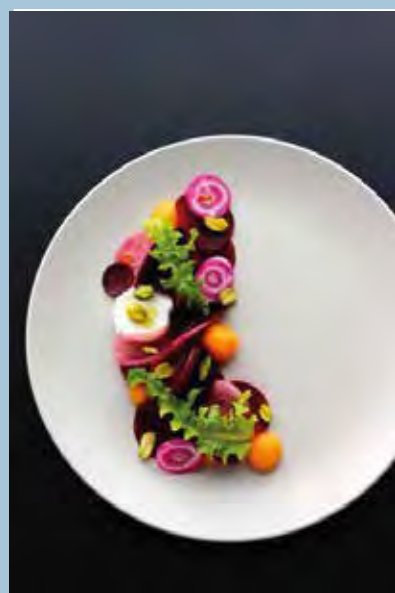
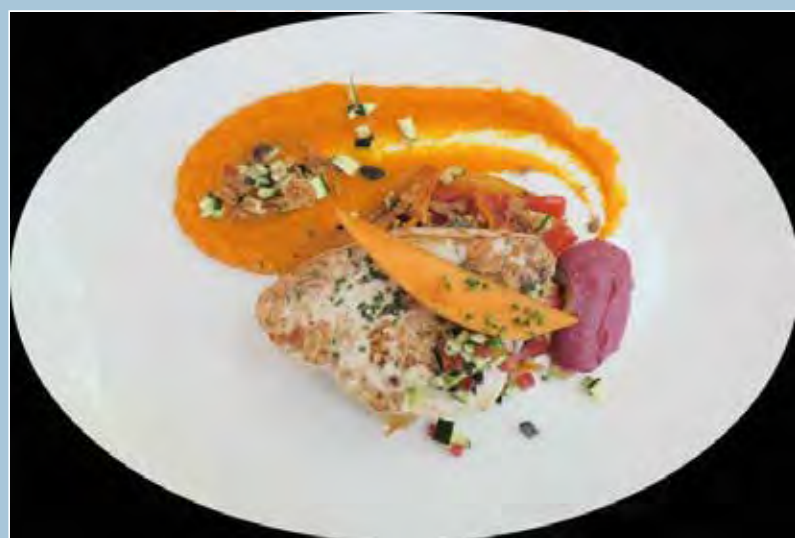
Quel message voulez-vous transmettre ?

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 11 lines. The first 10 lines are full-width, and the 11th line is partially visible at the bottom.

Ingrédients choisis et symbolique :

A decorative graphic consisting of several horizontal blue dotted lines. A light blue L-shaped bar is positioned on the left side, partially overlapping the lines. The bar has a vertical segment and a horizontal segment, creating a corner-like shape.

Forme, couleurs, dressage, texture :



Fiche projet à remplir :

Fiche projet à remplir :

Rituel de service (manière de présenter, partager, manger) :

.....
.....
.....
.....
.....

Élément du rituel	Description
Outils utilisés pour manger	(ex. : baguettes, mains, cuillère...)
Ordre de service	(ex. : du plus âgé au plus jeune...)
Forme de partage	(ex. : plat commun, service individuel...)
Gestes symboliques	(ex. : bénédiction, remerciement, chant...)
Moment particulier	(ex. : fête, célébration, moment de silence...)

Citation, titre ou phrase-clé :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

RESTITUTION ORALE :

Consigne : Prépare une brève présentation orale (3 minutes max) :

- Présente ton plat (nom, message)
- Explique vos choix (ingrédients, forme, couleurs)
- En quoi votre feijoada est-elle une œuvre engagée ?

Notes pour la présentation :

.....
.....
.....
.....
.....

5 – POUR ALLER PLUS LOIN :

- Une recette ou un ingrédient que tu aimerais mettre en scène ?
- Une mémoire de repas à raconter dans un fanzine ou un carnet ?

.....
.....
.....
.....