



Ecole Supérieure d'Art et de Design
de Reims

CATALOGUE DES COURS

2017 / 2018

2^e cycle - MASTER

4^e et 5^e ANNÉES

DESIGN & CULINAIRE

ENSEIGNANT RÉFÉRENT :
GERMAIN BOURRÉ

Master design & culinaire

Le design et culinaire s'appuie sur une culture de l'ESAD de Reims et une volonté insatiable d'ouverture des champs du design et de sa pratique. Pionniers dans l'enseignement de cette discipline, nous bénéficions d'un historique fort de croisement des savoir-faire, de partenaires confiants et d'une expertise du sujet qui nous permet de toujours inventer la discipline.

Pour qui : Designers ou plasticiens avec une coloration plus ou moins importante de formation en graphisme, objet ou espace, et convaincus que le design a un rôle à jouer dans l'univers très large de l'alimentation.

Objectif : Conférer à chaque étudiant la possibilité d'approfondir et épanouir sa pratique du design, tout en la confrontant aux enjeux de *se nourrir demain*.

Nous ne formons pas des cuisiniers mais des designers passionnés par la matière, sa mise en œuvre, la rencontre, le partage et la nécessaire invention des modèles de demain pour un mieux vivre ensemble.

Pour cela deux cheminements de formation sont mis en regard :

- Celui de la création et de ses multiples facettes et outils allant du design graphique, objet ou espace jusqu'à une pratique plus artistique.

- Celui de la matière consommable : de sa genèse souvent agricole, puis sa transformation artisanale ou industrielle, son transport, sa commercialisation et sa consommation dans la sphère publique comme privée.

Le design, dans sa quête de sens, et d'accord entre le dessein et son dessin, a toute sa légitimité pour questionner et accompagner les mutations à venir d'un secteur, qui touche au plus intime du quotidien de chacun.

A l'issue de la formation, chacun avec sa sensibilité, son histoire, pourra exercer au sein de l'industrie agro-alimentaire ou bien de groupes de restauration et hôtellerie, en agence de design pour des sujets d'identité graphique, d'identité culinaire, de packaging, de produit ou bien d'aménagement de restaurants ou boutiques, avec une connaissance plus aiguisée des enjeux et techniques de l'alimentation de demain.

Pour répondre à ce programme ambitieux nous avons à nos côtés :

- Des étudiants d'univers et de nationalité différentes permettant de confronter des points de vue et cultures les plus diverses.

- Des partenaires d'enseignements techniques, comme le Lycée Gustave Eiffel (Reims) ou Ferrandi -Ecole de Gastronomie (Paris 6^e), complétant les formations en techniques culinaires et hygiènes.

- Des partenaires de recherche et enseignement spécialisé dans l'histoire de l'alimentation avec l'Université François Rabelais de Tours, et principalement : Marc de Ferrière, Jean-Pierre Williot, Pierre-Antoine Dessaux.

- Des partenariats d'entreprises du secteur agro-alimentaire, du monde des services (Total) des chefs étoilés (à Reims : Philippe Mille et Arnaud Lallemand).

La discipline et les pratiques professionnelles étant tellement diverses, il convient également d'inviter pour des workshops ou sujets plus longs, un maximum de praticiens ayant une spécificité complémentaire à l'équipe enseignante en place. Ce furent ces dernières années : Amélia Desnoyer, Lina Tornare, Delphine Huguet, Gilles Stassart, Stéphanie Sagot, Diane Bisson, Anne Xiradakis, Laurent Duthion, Emilie Balz...

4^e ANNÉE
DESIGN & CULINAIRE

ENSEIGNANT RÉFÉRENT :
GERMAIN BOURRÉ

Introduction à l'histoire du design

Professeur : Laurence Mauderli

Spécialité : histoire et théorie du design

Année : 4^e Design & Culinaire

Semestre : 7

Type d'activité : Culture générale

Nombre d'heures (semaine) : 4h

Travail de l'étudiant : 2h

Régime : Obligatoire

Contenu et objectifs :

L'histoire du design est bien plus que l'histoire des styles ou celle de pièces emblématiques du design. L'histoire du design s'articule avec la pratique du design, c'est-à-dire une pensée et une organisation autour de la conception d'un objet ou d'un système d'objets dont il s'agit d'assurer la cohérence d'un point de vue usuel, technique, formel et intellectuel.

Les étudiant.e.s apprennent les étapes importantes de l'histoire du design et abordent ainsi des tendances du design ainsi que des débats sur celui-ci du XIX^{ème} siècle à aujourd'hui.

Ils/elles sont à même de les replacer dans leurs contextes culturels, socio-politiques et économiques. Ils/elles se familiarisent avec les bases du design et sont capables de comparer des objets et des formes de productions du passé avec celles d'aujourd'hui.

Les étudiant.e.s acquièrent des méthodes permettant une analyse du design ainsi que des circonstances/processus de sa conception voire de l'existence de cette pratique. Ils/elles acquièrent les bases concernant les sociétés modernes industrielles et de consommations et sont à même de les articuler avec les productions de designers connus et anonymes.

Les connaissances historiques et théoriques sont approfondies grâce à une sélection de textes permettant de comprendre certains aspects fondamentaux du design.

Dans une société narcissique, obnubilée par l'image, la tendance à évaluer un objet ou système d'objet sur son esthétique est courante mais insuffisante. En effet, dans quel contexte politique, économique, sociétal et culturel tel ou tel objet ou système d'objet.. a t'il été conçu ? Que manipule le/la designer ? Pourquoi et comment ? Ce sont des questions qui seront abordées.

Méthodes d'apprentissage :

Cours magistraux et ateliers. Discussions, analyses, rédactions, présentations des étudiant.e.s. Etude d'un objet ou système d'objets. Visites de maisons modernes et d'expositions.

Présence :

Obligatoire.

Absences excusées uniquement par écrit.

Évaluation :

Contenus, langue et style d'écriture

Originalité, pertinence et précision de l'argumentation orale et écrite

Formes et qualité des présentations

Rendu Etude

Bibliographie :

Banham, Reyner, *Théorie et design à l'ère industrielle*, HYG, Orléans : 2009

Guidot, Raymond, *Histoire du design de 1940 à nos jours*, Hazan, Paris : 2004

Autres textes dispensés au fur et à mesure des cours.

Infographie 3D

Professeur : Arnaud Cozeret

Année : 4^e Design & Culinaire

Semestres : 7 & 8

Type d'activité : Méthodologie, techniques et mise en œuvre

Nombre d'heures (semaine) : 4h

Travail de l'étudiant : 2h

Régime : Obligatoire

Méthodes : Travaux pratiques et dirigés

Contenu et objectifs :

Découverte du logiciel Rhinocéros apprentissage des outils 2D

Découverte de l'interface de Rhinocéros et démonstration des possibilités de création et de conception du logiciel. Apprentissage des outils 2D (avantages, différences et dialogues avec Illustrator)

Réappropriation des acquis du cours de dessin technique de la 1^e année par une transposition du dessin technique manuel à la DAO.

Acquis pour la validation du semestre :

- Validation de la compréhension des outils propres à la 2D par la réalisation d'un plan échelle 1, imprimé pour le rendu à une échelle normée adaptée au support papier choisi.
- Validation incluse : utilisation des différentes vues pour la réalisation des plans, précision des courbes et des tracés, utilisations et compréhension des outils de cotation.

Evaluation : Présentation d'un volume sur écran, sur papier et sur un autre support qui s'y prête.

Projets d'atelier et suivi individuel du projet personnel

Professeurs : Germain Bourré, Julie Rothhahn

Spécialité : Design Culinaire

Années : 4^{ème}

Semestres : 8 et 9

Type d'activité : Méthodologie de la recherche

Nombre d'heures/ semaine : 8h

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Méthodes : suivi individuel hebdomadaire

Contenu et objectifs

Le but de cette 4^{ème} année est d'accompagner l'étudiant dans une réflexion à long terme sur un thème choisi, en affirmant sa méthodologie de travail et en le préparant à l'obtention de son DNSEP. Les enjeux de l'enseignement résident dans l'aptitude de l'étudiant à s'immerger dans la problématique du design culinaire et de questionner ainsi le contexte, les usages et sa propre pratique.

Bibliographie : de nature diverse, puisqu'elle est à établir en fonction de la problématique choisie de l'étudiant.

Immersion dans un contexte professionnel Partenaires

Spécialité : Design Culinaire

Années : 4ème

Semestres : 8 et 9

Type d'activité : Méthodologie de la recherche

Nombre d'heures/ semaine : 8h

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Méthodes : suivi individuel hebdomadaire

Contenu et objectifs

- Immersion en cuisine d'un grand restaurant rémois

Les étudiants de Master Design Culinaire sont accueillis par la brigade de Philippe Mille, chef des Crayères, restaurant gastronomique rémois, pour une « immersion » de 3 jours (24h) en cuisine et en salle. Ils participent à l'élaboration des plats et au service en salle.

- Préparation d'un repas de gala avec le lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims

Les étudiants de l'ESAD sont accueillis par l'équipe pédagogique du lycée hôtelier Gustave Eiffel de Reims. Un événement de type buffet d'inoire est organisé à l'occasion d'un événement de type salon international ou manifestation publique. Les étudiants de FSDC élaborent la scénographie du repas avec les étudiants du lycée Eiffel.

- Découverte de l'univers agro-alimentaire = 12h

Visites d'entreprises partenaires (Veuve Clicquot, Fossier, Eurogerm, artisans, CIVC...)

Des visites d'entreprises partenaires sont organisées en Région lors de l'échange pédagogique organisé avec les étudiants de master d'Histoire et Culture de l'Alimentation de Tours : visites de caves de maisons de champagne, visite thématique et dégustation au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (Epernay), visites des biscuiteries Fossier à Reims, d'artisans de bouche, d'entreprises de l'agro-alimentaire.

Cours de théorie

Professeurs en partenariat avec L'équipe Alimentation de Tours

Spécialité : Design Culinaire

Années : 4ème

Semestres : 8 et 9

Type d'activité : cours magistraux

Nombre d'heures/ semaine : 8h

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Méthodes : cycles de conférences

Contenu et objectifs

Histoire de l'alimentation

Séminaire, cours et/ou conférences avec l'Université François Rabelais de Tours et la chaire UNESCO de sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires de Tours.

Les enseignants-chercheurs de L'Equipe Alimentation (LEA – EA 6294) de l'Université François Rabelais de Tours, ou ceux de la chaire UNESCO de sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires viennent donner des cours ou séminaires d'Histoire et Culture de l'Alimentation, à raison de 4 jours (6h) aux étudiants de Master Design Culinaire de l'ESAD.

Méthodologie de projet / Mémoire

Professeurs: Laurence Mauderli/ Olivier Assouly/ Rozenn Canevet/ Fabrice Bourlez

Spécialité : Théorie/Design

Année : 4^{ème}

Semestre : 8^e

Type d'activité : sciences humaines, histoire et théorie du design, méthodologie.

Nombre d'heures (semaine) : 4h

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Méthodes : discussions individuelles et en groupe.

Contenu et objectif :

Le mémoire est un volet essentiel dans le parcours menant au grade de DNSEP grade master. Il est aussi une réelle opportunité pour l'étudiant.e de mener une réflexion approfondie sur un thème de son choix qui, idéalement, s'articule avec sa pratique tout en l'augmentant d'un point de vue théorique. En ce sens le mémoire doit être vu comme une des prémisses à la recherche sur le design.

Le travail du mémoire consiste en plusieurs étapes méthodologiques menant au parachèvement d'un ouvrage pensé, conçu et écrit par l'étudiant.e. Ainsi est-il le résultat d'une proposition, d'une interrogation voire d'une affirmation entrant dans une démonstration, un développement à travers lesquels l'étudiant.e tire des conclusions. Il est un document venant clarifier, renforcer, énoncer le positionnement de l'étudiant.e ainsi que de sa discipline : le design. Sa forme comme son écriture peuvent être multiples : ouvrage imprimé, relié, support multimédia... et narration, recherche scientifique, enquête ethno-anthropologique, sociologique...

Ce cours, dispensé à raison de 8 heures/semaine en rotation avec les enseignants du pôle théorie (histoire du design, histoire de l'art, philosophie), permet à l'étudiant.e d'approfondir sa connaissance des bases méthodologiques nécessaires à la réalisation d'un mémoire. Outre l'ancrage des bases méthodologiques de la recherche, ces rencontres hebdomadaires avec le pôle théorie servent à structurer une réflexion sur un thème choisi par l'étudiant.e. Par conséquent, les cours de méthodologie de la recherche s'articulent-ils autour du thème choisi et engagent l'étudiant.e, sous la guidance d'un directeur de mémoire, à classer, hiérarchiser, structurer son corpus de recherche et à travailler à l'élaboration d'une problématique. Cette étape, qui s'étend sur plusieurs mois, comprend la constitution des éléments suivants : bibliographie, table des matières, index, table des illustrations, et se développe de concert avec le travail pratique de l'étudiant.e. Ainsi, le mémoire comme le projet, constituent-ils deux entités qui se fécondent l'une/l'autre favorisant un travail singulier, pertinent et actuel permettant à l'étudiant de faire en sorte que la « petite histoire » se connecte à celle plus grande de sa discipline. Plusieurs collégiales, réunissant plusieurs professeurs (théorie & pratique), sont organisées au cours du semestre, et ponctuent le travail de recherche. Ces temps de collégiale sont tous interactifs.

La rentrée (semestre 9) est marquée par un rendu du texte de l'étudiant.e. S'en suit une phase de lecture et de correction pour le directeur de mémoire de sorte à assurer la cohérence du propos. Cette phase est suivie par un atelier « intensif mémoire ». Enfin, cet « intensif mémoire » est désormais amplifié par un workshop « théorie & pratique » en collaboration avec les professeurs en design, en graphisme, en art, qui consiste à coupler le travail effectué pour le mémoire à celui du projet plastique.

Méthodes d'apprentissage :

Discussions, analyses, rédactions, présentations des étudiant.e.s.. Workshops

Présence :

Obligatoire.

Absences excusées uniquement par écrit.

Évaluation :

Contenus, langue et style d'écriture

Originalité, pertinence et précision de l'argumentation orale et écrite

Formes et qualité des présentations Rendus

Bibliographie : En fonctions des sujets des étudiant.e.s

Stage de 3 mois (mois d'été) Collège de professeurs

Spécialité : Design

Année : 4^{ème}

Semestre : 8

Type d'activité : stage

Nombre d'heures (semaine) : 35

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Contenu et objectifs : Le semestre 7 est consacré à un stage en entreprise à l'étranger, ou à un échange académique dans un établissement étranger partenaire de l'ESAD (Europe ou autre).

Les demandes de stage ou de séjour académique à l'étranger sont rédigées par l'étudiant, et validées par l'enseignant référent avant de faire l'objet d'une convention.

Les étudiants de Master Design Culinaire effectueront dans le cadre de leur cursus un stage court en entreprise (de 3 mois).

Evaluation : Un rapport de stage, validé par le maître de stage, devra être présenté aux enseignants référents au début du semestre 9.

Design Graphique & Numérique

Professeur : Laurent Meszaros

Année : 4^e Design & Culinaire

Semestre : 7

Type d'activité : enseignement obligatoire

Nombre d'heures (semaine) : 4h

Travail de l'étudiant : 4h/1h

Régime : obligatoire

Méthodes : projet graphique

Contenu et objectifs :

- Questionner la place du graphisme dans l'environnement en abordant des problématiques liées à l'interaction d'un système graphique in situ, entre un public et un contenu;
- Développer une pratique du graphisme au-delà des limites des supports imprimés et écrans. Prise en compte d'un graphisme à l'échelle d'un espace, de sa temporalité (temporaire ou pérenne).
- Réflexion sur les interactions entre les différentes pratiques du design (objet, espace, graphique, numérique, etc.).
- Travail d'équipe, gestion des compétences et du planning de projet.
- Chaque projet est l'occasion d'aborder une échelle différente d'un espace/interface afin de se familiariser avec les moyens techniques à mettre en œuvre et les enjeux à développer.

Niveau : Le cours est ouvert aux étudiants ayant suivi les cours de graphisme en année 2. Les étudiants sont également encouragés à suivre les cours de design d'espace et d'architecture.

Notation/évaluation :

- Pertinence de la réponse à la problématique posée. Rapport entre le propos et les choix techniques et formels.
- Qualité du travail (originalité / clarté / exécution technique). Une attention particulière sera portée à la manière dont le projet sera porté pendant la durée du sujet (évolution).
- En équipe ou individuellement, chaque exercice sera l'occasion d'évaluer les compétences d'organisation et de gestion de projet. Les rendez-vous hebdomadaires, présentations des recherches, et bien entendu le rendu final sont des étapes qui ont chacune leur importance. Elles permettront d'évaluer l'expression orale, la méthode, l'autonomie et d'une manière générale la participation à l'atelier.

Pré-requis : l'étudiant doit avoir suivi les cours de typographie (Sonia Da Rocha), de graphisme/ multimédia (Mathieu Ehsam) et de photographie (Manuela Marques).

Evaluation : Pertinence de la réponse à la problématique posée, Qualité du travail (originalité / clarté / exécution technique), Expression orale / process de création / méthode, autonomie / participation aux cours.

5^e ANNÉE
DESIGN & CULINAIRE

ENSEIGNANT RÉFÉRENT :
GERMAIN BOURRÉ

Méthodologie de projet / Mémoire

Professeurs :

Fabrice Bourlez, Rozenn Canevet, Laurence Mauderli, Emeline Eudes

Spécialité : Théorie

Année : 5^{ème}

Semestre : 9

Type d'activité : sciences humaines, histoire et théorie du design et de l'art, méthodologie.

Nombre d'heures (semaine) : 8h

Travail de l'étudiant :

Régime : obligatoire

Méthodes : cours magistral, discussions individuelles et en groupe.

Contenu et objectif :

Le mémoire est un volet essentiel dans le parcours menant au grade de DNSEP grade master. Il est aussi une réelle opportunité pour l'étudiant.e de mener une réflexion approfondie sur un thème de son choix qui, idéalement, s'articule avec sa pratique tout en l'augmentant d'un point de vue théorique. En ce sens le mémoire doit être vu comme une des prémisses à la recherche sur le design.

Le travail du mémoire consiste en plusieurs étapes méthodologiques menant au parachèvement d'un ouvrage pensé, conçu et écrit par l'étudiant.e. Ainsi est-il le résultat d'une proposition, d'une interrogation voire d'une affirmation entrant dans une démonstration, un développement à travers lesquels l'étudiant.e tire des conclusions. Il est un document venant clarifier, renforcer, énoncer le positionnement de l'étudiant.e ainsi que de sa discipline : le design. Sa forme comme son écriture peuvent être multiples : ouvrage imprimé, relié, support multimédia... et narration, recherche scientifique, enquête ethno-anthropologique, sociologique...

Ce cours, dispensé à raison de 8 heures/semaine en rotation avec les enseignants du pôle théorie (histoire du design, histoire de l'art, philosophie), permet à l'étudiant.e d'approfondir sa connaissance des bases méthodologiques nécessaires à la réalisation d'un mémoire. Outre l'ancrage des bases méthodologiques de la recherche, ces rencontres hebdomadaires avec le pôle théorie servent à structurer une réflexion sur un thème choisi par l'étudiant.e. Par conséquent, les cours de méthodologie de la recherche s'articulent-ils autour du thème choisi et engagent l'étudiant.e, sous la guidance d'un directeur de mémoire, à classer, hiérarchiser, structurer son corpus de recherche et à travailler à l'élaboration d'une problématique. Cette étape, qui s'étend sur plusieurs mois, comprend la constitution des éléments suivants : bibliographie, table des matières, index, table des illustrations, et se développe de concert avec le travail pratique de l'étudiant.e. Ainsi, le mémoire comme le projet, constituent-ils deux entités qui se fécondent l'une/l'autre favorisant un travail singulier, pertinent et actuel permettant à l'étudiant de faire en sorte que la « petite histoire » se connecte à celle plus grande de sa discipline. Plusieurs collégiales, réunissant plusieurs professeurs (théorie & pratique), sont organisées au cours du semestre, et ponctuent le travail de recherche. Ces temps de collégiale sont tous interactifs.

La rentrée (semestre 9) est marquée par un rendu du texte de l'étudiant.e. S'en suit une phase de lecture et de correction pour le directeur de mémoire de sorte à assurer la cohérence du propos. Cette phase est suivie par un atelier « intensif mémoire ». Enfin, cet « intensif mémoire » est désormais amplifié par un workshop « théorie & pratique » en collaboration avec les professeurs en design, en graphisme, en art, qui consiste à coupler le travail effectué pour le mémoire à celui du projet plastique.

Méthodes d'apprentissage :

Discussions, analyses, rédactions, présentations des étudiant.e.s.. Workshops

Présence :

Obligatoire.

Absences excusées uniquement par écrit.

Bibliographie :

En fonctions des sujets des étudiant.e.s

Evaluation : soutenance de mémoire de DNSEP

Suivi individuel du projet personnel

**Professeur :
Germain Bourré**

Spécialité : Design & Culinaire

Années : 5^{ème}

Semestres : 9 et 10

Type d'activité : Méthodologie de la recherche

Nombre d'heures/ semaine : 8h

Travail de l'étudiant : en continu

Régime : obligatoire

Méthodes : suivi individuel hebdomadaire

Contenu et objectifs

Le but de cette 5^{ème} année est d'accompagner l'étudiant dans une réflexion à long terme sur un thème choisi, en affirmant sa méthodologie de travail et en le préparant à l'obtention de son DNSEP. Les enjeux de l'enseignement résident dans l'aptitude de l'étudiant à s'immerger dans la problématique de design et de questionner ainsi le contexte, les usages et sa propre pratique. Il met ainsi en lumière tous les acquis antérieurs afin de répondre à une problématique développée à travers la rédaction du mémoire et le travail plastique singulier. De plus l'étudiant gagne en autonomie en choisissant son directeur de projet et en contactant des spécialistes qui deviennent des interlocuteurs privilégiés du projet. Il peut également profiter du réseau de professionnels mis en place au cours de nos divers partenariats afin de renforcer son pôle de réflexion ou de fabriquer des objets. L'étudiant se prépare ainsi à dialoguer avec différents acteurs propices au bon déroulement de son projet et à générer un contexte d'activité et de réflexion pour aborder sa vie professionnelle.

Bibliographie : de nature diverse, puisqu'elle est à établir en fonction de la problématique choisie de l'étudiant.

Evaluation : un diplôme blanc est organisé avec des invités extérieurs, afin que l'étudiant confronte sa démarche et approfondisse sa réflexion globale. Un intérêt tout particulier sera porté sur la pertinence des propositions et la cohérence méthodologique, ainsi que la singularité de la proposition et le degré d'autonomie seront des critères déterminants pour l'évaluation.