

# Goûtez mon goûter !

*un quatre-heures à partager*

Collaboration Lycée Montaleau - Lycée F.Mansart  
CAP Pâtisserie - BTS1 Design de Produit  
Du 20 janvier au 12 février 2016

## *Le contexte :*

Avec l'évolution des comportements alimentaires et des tendances de la société, le **design culinaire** commence à prendre sa place dans le domaine de la gastronomie et de la pâtisserie en particulier. Cette discipline («design appliqué à l'objet alimentaire») vise à apporter **une valeur ajoutée** à un plat, une préparation, un gâteau, tant sur les aspects esthétiques que «fonctionnels» en offrant **de nouveaux scénarios de dégustation**.

Le design culinaire peut revisiter tous les repas de la journée : petit déjeuner, déjeuner, dîner... Sans oublier le goûter ! Cet en-cas pris sur les coups de 4h est un moment important dans la journée des enfants, mais aussi dans celle de tous les gourmands. Du tea-time très chic au goûter d'anniversaire pour enfants, en passant par la collation rapide, nombreuses sont les pratiques associées au goûter.

## *La demande :*

Un goûter peut être consommé de manière individuelle ou bien collective. C'est son aspect convivial qui nous intéresse ici. Il vous est donc demandé de réfléchir à une nouvelle manière de **partager un goûter à plusieurs**.

Ce goûter pourra être nostalgique (le goûter de votre enfance) ou novateur (le goûter de vos rêves).

Vous réfléchirez à un nouveau type de présentation, de dégustation qui permettra de revisiter le goûter en proposant un dispositif adapté au partage et aux modes de consommation qui s'y rattachent.

Votre réflexion portera donc sur la **forme du goûter, son packaging et son scénario de partage et de dégustation**.



Pain d'épice scandinave - PACKLAB



I-cakes - M.GUIXÉ

### *Le matériel mis à disposition :*

Pour la réalisation du goûter : moules traditionnels, moules portions individuelles, moules en aluminium transformables par vos soins (pliage, découpage).

Pour le packaging : carton blanc, bristol, papier esquisse, rhodoïd. Ceux-ci pourront être imprimés par la suite.

### *Les équipes :*

Côté BTS DP1, vous constituerez des équipes de deux. Vous vous associerez ensuite à deux Terminales de CAP Pâtisserie, par affinité culinaire.

### *Le planning :*

Tout au long des étapes de recherches et de développement, réa-lisez des photos et des croquis en vue du dossier de présentation finale.

**j1** : Mercredi 20 janvier de 9 à 13h au Lycée François Mansart

#### RENCONTRE & RECHERCHES

Les CAP partagent leurs idées de recettes et les BTS partagent leurs idées de scénario de dégustation partagée et de packaging.

**Objectif pour la fin de matinée** : avec l'aide d'une planche d'inspiration (références, images d'inspiration, gamme colorée) et de croquis, vous présenterez de façon claire et lisible l'univers dans lequel votre projet s'inscrit et les pistes de scénarii associées (au moins trois). A l'issue de cet oral de 5 min, une sélection des pistes les plus porteuses sera effectuée (au moins deux).

> piste = recette + packaging + scénario

**j2** : Mardi 2 février de 8h30 à 15h au Lycée Montaleau

- venir avec des chaussures de sécurité et des blouses propres -

#### TESTS & VALIDATION

Simultanément à la réalisation des essais de goûters, vous effectuerez des tests de packaging pour chaque piste retenue (maquettes à l'échelle, évocation des couleurs et du graphisme par des outils non numériques).

**Objectif pour la fin de journée** : A l'aide de vos maquettes, croquis et autres éléments utiles aux enseignants, vous présenterez vos tests de goûter, de packaging et les scénarii associés. A l'issue de cette présentation de 5 min, un projet sera retenu.

**j3** : Mercredi 3 février de 8h30 à 15h au Lycée Montaleau  
- venir avec des chaussures de sécurité et des blouses propres -  
**DEVELOPPEMENT & PROTOTYPAGE**

En parallèle de la réalisation du goûter, vous mettrez au point le projet de packaging définitif : techniquement, formellement et en termes de scénario de partage et de dégustation. La mise au point des éventuels graphismes du packaging se fera en dehors de ces horaires. **Objectif pour la fin de journée** : Vous réaliserez un premier prototype fonctionnel.

**j4** : Vendredi 12 février de 9 à 12h au Lycée François Mansart  
**MISE AU POINT GRAPHIQUE**

Vous ferez des tests d'habillage graphique de votre packaging. Le choix définitif se fera en dialogue entre BTS, CAP et enseignants.

## *Rendu :*

Mercredi 6 avril de 8h30 à 15h au lycée Montaleau

Les pâtisseries opéreront leur réalisation finale avec la collaboration des designers.

S'en suivra une présentation des projets par chaque équipe, accompagnée d'une présentation du travail en vidéo-projection réalisée par les designers.



Sweet play - E.LAMBINET



## Les critères d'évaluation :

### DÉMARCHE CRÉATIVE

Qualité de la recherche :

- Richesse / diversité /qualités des scénarii envisagés

Logique d'investigation : cohérence de la recherche, des expérimentations, des associations goûter/packaging/scénario

Capacité à définir un parti pris personnel, clair et justifié : compréhension des enjeux / appropriation de la demande / pertinence du positionnement créatif

### PROJET

Capacité à engager une démarche de développement : évolution visible des pistes de réflexion / variation des angles...

Qualités du projet développé :

- Qualités sémantiques : le scénario propose-t-il de nouveaux usages, de nouveaux comportements de dégustation ? Qualité de réponse à la question du partage.

- Qualités fonctionnelles : le packaging fonctionne-t-il ? Qualité de réponse au regard du scénario.

- Qualités plastiques : la forme est-elle pertinente ? séduisante ? Engage-t-elle des niveaux de lecture différents?

- Qualités techniques : faisabilité, solidité, pertinence des choix techniques.

Prototype : qualité de la réalisation, soin, respect de l'échelle, de la fonctionnalité, de l'apparence définitive.

### DOSSIER DE COMMUNICATION

Qualité didactique des éléments visuels/textuels présentés : est-ce lisible? compréhensible? qualité des prises de vue, photomontages, cadrages..

Qualité et clarté des mises en page : composition, structure et cohérence des planches / du dossier

Qualités plastiques : dimension sensible de la communication en relation avec la nature du projet

### ORAL DE PRÉSENTATION

Qualité de la prestation orale, de l'argumentation : clarté et pertinence du propos, rythme, échange dynamique...

Distance critique, écoute et réactivité : capacité à prendre du recul, à écouter et répondre aux questions posées.



Arbre à manger - Smarin



Mocoloco - 5.5 designers



Cookie cup - Lavazza



Glace non radio-active - S.BUREAU



Barb Ahlala - S.BUREAU



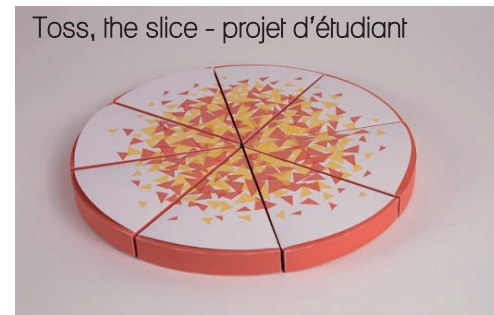
S'Monsters - NABISCO



Spherical Wedge Juice Packs - P.GRUBBS



Corolla - A.STABILE & I.PIÑEIRO



Toss, the slice - projet d'étudiant

