



Étudiants

Chocolat, surface d'expression création de tablette façon Outrenoir

OBJECTIF

Découvrir, la technique de mise au point du chocolat : le tempérage d'une part et le travail de l'artiste Pierre Soulagès sur L'Outrenoir d'autre part.

Nous expérimenterons la matière noire du chocolat accompagné de la maîtrise d'un geste pour réaliser des reliefs, des entailles, des sillons afin de créer des jeux de lumière et de texture.

Il s'agit donc d'atteindre un au-delà du noir sur une plaque de chocolat totalement singulière et personnelle. Les participants repartiront avec leur tablette de chocolat sous blister ainsi que d'un livret pédagogique.

INFO PRATIQUES

PUBLIC → étudiants, 6 à 12 participants

DURÉE → 3h

MATÉRIEL → vidéo projecteur, tables, prises de courant

PARTICIPATION → X€ par participants

DÉROULEMENT DE L'ATELIER

À LA MANIÈRE DE PIERRE SOULAGES DURÉE 30MIN

- Présentation du concept de l'Outrenoir

PRÉPARATION DURÉE 1H

- Technique de tempérage du chocolat
- Réalisation du moule en carton.

CRÉATION DE SA PLAQUE DE CHOCOLAT DURÉE 1H30

- Appropriation d'un outil et maîtrise du geste pour créer de la lumière, du relief et un graphisme.
- Shooting photo des plaques
- Mise sous blister pour s'emporter

