



Professionnel

## *L'art de la composition* Conférence avec ou sans atelier

### OBJECTIF

Découvrir les règles de la composition d'un tableau, comprendre les intentions artistiques et stylistiques pour mieux les transposer à notre assiette.

Lorsqu'on parle de composition, on pense souvent à répartition harmonieuse et équilibrée des volumes et saveurs dans une assiette cependant c'est beaucoup plus complexe que cela. Composer, c'est structurer l'assiette, lui insuffler son histoire et sa cohésion en lui conférant sa lisibilité, son intérêt et son originalité, c'est doser chaque élément afin qu'il assume harmonieusement son rôle esthétique, nutritif et gustatif. Introduire le design culinaire dans nos assiettes c'est développer une réflexion globale tenant compte de la dimension esthétique, poétique et créative dans l'ensemble de nos productions culinaires.

### INFO PRATIQUES

**PUBLIC** → Adultes, 6 à 12 pers.

**DURÉE** → 3h

**MATÉRIEL** →  
vidéo projecteur, tables,  
prises de courant

**PARTICIPATION** →  
X€ par participants

### DÉROULEMENT DE L'ATELIER

#### CONFÉRENCE 1H30

- Le rôle de la composition dans la peinture et ses règles d'or
- L'équilibre des saveurs
- L'harmonie visuelle
- Les thèmes et tendances

#### ATELIER 2H

- Dressage d'une assiette selon un thème ou une influence stylistique
- Conseils et initiation à la photo culinaire (cadrage, lumière et agencement)

