

Homard & Lieu Jaune

Lobster & Pollack

**Design
& Culinaire**

Design
& Food

Sommaire

Summary

Introduction.....	2
Lien, Link.....	4
Dans la peau du homard, In the lobster's skin.....	6
Evolutions.....	8
Hommage, Tribute.....	10
Le repas d'une vie, A lifetime meal.....	12
Penser Homard, Thinking Lobster.....	14
Art, Histoire, Homard Art, History, Lobster.....	16
Fishing.....	18
Au lieu du lieu Never mind the Pollacks.....	20
Une seconde peau Un éclat de couleur A second skin , A glow of colour.....	22
Gradient.....	24
Sans homard, Without Lobster.....	26
Le Homard en Architecture The Lobster in Architecture.....	28

Introduction

Design & Food

Culinary Design, as part of the master's programme at ESAD Reims, is a unique programme for young designers that explores the potential of "edible material", in partnership with producers such as champagne houses or food companies, or in collaboration with chefs and researchers in the history and culture of food. This discipline brings together the issues of production and the invention of new forms specific to design with those of the living and the edible, as well as the conviviality and forms of sociability associated with food.

This exhibition brings together projects by Master's students on the open questions Lobster and Pollak. They had the opportunity to "encounter" these products during an educational trip in September 2023 around the port of Boulogne sur mer. Their visions reveal these animals from personal and singular angles, where poetry, environmental concerns, animal biology, architecture, culinary and gastronomic research and futuristic perspectives meet and complement each other.

Introduction

Design & Culinaire

Le Design Culinaire, au sein du master à l'ESAD de Reims est une formation unique pour les jeunes designers, qui explore le potentiel du « matériau comestible », en partenariat avec des producteurs comme des maisons de champagne ou des entreprises agro-alimentaire, ou en collaboration avec des chefs et des chercheurs en histoire et cultures de l'alimentation. La discipline permet de croiser les enjeux de la production et de l'invention de formes nouvelles propres au design avec ceux du vivant, du comestible, mais aussi de la convivialité et des formes de sociabilité liées à la nourriture.

Cette exposition rassemble les projets des étudiants du Master sur les questions ouvertes Homard et Lieu jaune. Ils ont eu l'occasion de rencontrer ces produits lors d'un voyage pédagogique en septembre 2023 autour du port de Boulogne sur mer. Leurs visions révèlent ces animaux sous des angles personnels et singuliers, où poésie, préoccupations environnementales, biologie animale, architecture, recherches culinaires, gastronomiques et perspectives futuristes se côtoient et se complètent.

Lisa Marie Schmid



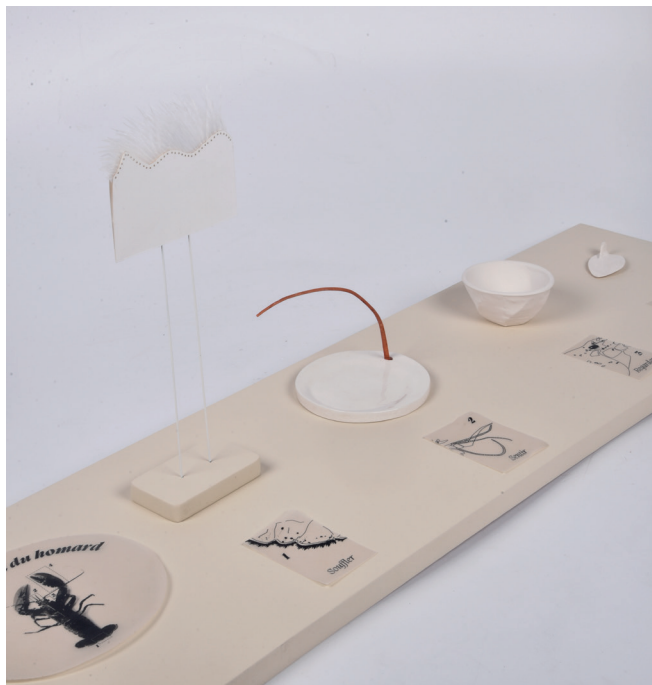
Lien **Link**

Chaque espèce de poisson a une disposition spécifique des nageoires. C'est une des caractéristiques qui permet de reconnaître le Lieu Jaune. Elles servent à la mobilité et les nageoires latérales correspondent à nos mains du point de vue de la biologie de l'évolution. Ces outils inspirés des formes de nageoire s'utilisent comme des cuillères et des pinceaux, établissant un lien entre vie terrestre et aquatique.

Each species of fish has a specific flipper arrangement. This is one of the distinguishing features of the pollack. The flippers are used for mobility and the lateral correspond to our hands from the evolutionary point of view. These flipper-like tools are used as spoons and brushes, establishing a link between terrestrial and aquatic life.



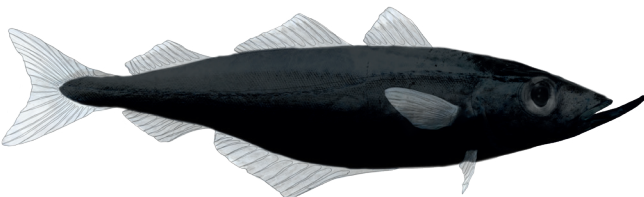
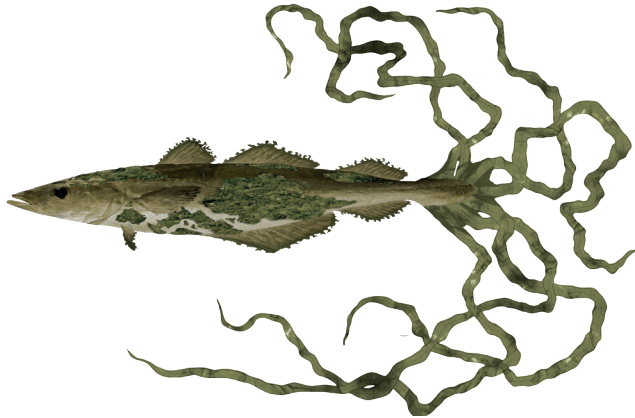
Justine Chemin



Dans la peau du homard In the lobster's skin

« Dans la peau du homard », propose quatre objets poétiques qui dévoilent les stimuli sensoriels que reçoit le homard lorsqu'il chasse un oursin. Dévoiler ces captations silencieuses met en évidence la sensibilité du homard avec son environnement et nous permet de mieux comprendre cet animal mystérieux.

The work features four poetic objects that reveal the sensory stimuli a lobster receives when it hunts for a sea urchin. Unveiling these silent sensory captures highlights the lobster's sensitivity to its environment. This gives us a better understanding of this mysterious animal.



Evolutions

Ce récit projette dans les années 3000, il propose une vision spéculative des évolutions des lieux jaunes sur le dernier millénaire. Un monde où les écosystèmes ont été profondément perturbés par des bouleversement environnementaux. Cette introduction incite à réfléchir à de nouvelles manières d'appréhender ce poisson.

This story projects into the 3000s, it offers a speculative vision of the evolution of pollack over the last millennium. A world where ecosystems have been profoundly disrupted by environmental upheavals. This introduction encourages us to think about new ways of understanding this fish.



Hommage **Tribute**

La question de la dernière enveloppe, celle qui conduit à la vie d'après, est un sujet qui habite fortement nos rites funéraires. Ici, un parallèle entre pratiques funéraires hommages aux défunts et célébration du vivant est fait à travers une dégustation pour offrir au homard une dernière enveloppe et un remerciement. Cette expérience tente de parcourir les frontières du rituel, de l'hommage et de la célébration.

The last envelope, the one that leads to the after life, is a subject that strongly inhabits our funeral rites. Here, a parallel between funeral tributes to the deceased and celebration of the living through an experimental tasting is made. The goal is to offer the lobster a last goodbye. This experience tries to cross the boundaries of ritual, homage and celebration.



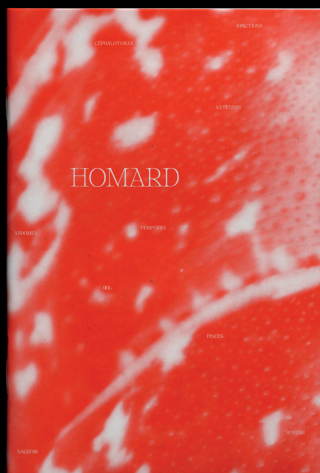


Le repas d'une vie A lifetime meal

La croissance et l'alimentation du lieu jaune sont rythmées par les saisons, et les écailles en témoignent. Chaque ligne dessinée sur les écailles marquent un ralentissement de croissance et une pause alimentaire. Cette vision globale qu'offre une écaille m'a amené à questionner le cours d'un repas. Ainsi, les trois plats inspirés de l'activité alimentaire du lieu jaune seront superposés et offriront une vue d'ensemble du repas.

The growth and feeding of the pollack are rhythmized by the seasons, as evidenced by its scales. Each line drawn on the scales marks a slowdown in growth and a pause in feeding. This global vision offered by a scale led me to question the course of a meal. Thus, the three dishes inspired by the pollack's feeding activity will be superimposed and offer an overview of the meal.

Justine Larue



Penser Homard Thinking Lobster

Cet ouvrage a pour ambition d'éveiller l'inspiration autour du homard et notamment la création de plats. Il permet de naviguer entre formalités, suggestions, parallèles, spéculations, évocations ... Il propose une déambulation décomposée en 10 parties distinctes du Homard.

The aim of this book is to spark inspiration around the lobster and, in particular, the creation of dishes. It allows you to navigate between formalities, suggestions, parallels, speculations, evocations... It offers a journey divided into 10 distinct parts of the Lobster.

Art, Histoire, Homard Art, History, Lobster

Vraie rock star, le homard est représenté dans l'art depuis des décennies. Le mystère qui l'entoure fascine. Sa plastique hors du commun inspire : l'orange flamboyant de sa carapace, son incroyable système articulaire, sa texture rocheuse. Les artistes s'en sont emparés et en ont donné des interprétations très personnelles. Ce projet a pour ambition de raconter le homard dans l'art et dans le temps au travers d'interprétations plastiques et comestibles d'œuvres qui lui sont dédiées.

A true rock star, the lobster has been represented in art for decades. The mysteries that surround it are fascinating. Its extraordinary appearance inspires: the flamboyant orange of its shell, its incredible joint system, its rocky texture. The artists took hold of it and gave it very personal interpretations. This project aims to tell the story of the lobster in art over time through sculptural and edible interpretations of works dedicated to it.



Delphine Daumerie



Fishing

Laissez vous surprendre par une série d'analogie d'image. Le leurré n'est pas toujours celui que l'on croit

Let yourself be surprised by a series of image analogies. The lure is not always the one you think it is.



Au lieu du lieu Never mind the Pollacks

Ce projet prend le statut d'alerte à une pêche du lieu jaune mal régulée en invitant à consommer autrement les ressources halieutiques pour mieux les préserver. Un mince filet de lieu jaune augmenté de purée de chou fleurs sous un voile de navets vient disparaître au contact d'un bouillon. L'interaction entre le bouillon et le filet représente la disparition potentielle du lieu jaune menacée par la surpêche et le réchauffement des mers.

This project is a wake-up call to a poorly regulated pollack fishery, inviting us to consume fish resources differently in order to preserve them more effectively. A thin fillet of pollack with mashed cauliflower under a veil of turnips disappears when it comes into contact with a broth. The interaction between the broth and the fillet represents the potential disappearance of the pollack, threatened by overfishing and global warming.



Une seconde peau
Un éclat de couleur
A second skin
A glow of colour

Le lieu jaune est chromatophore, sa peau change de couleur au gré de ses changements d'environnements, il peut alors perdre son éclat pétillant doré notamment hors de l'eau. L'intention de cette proposition est de rendre son éclat au lieu jaune lors de sa dégustation. On dépose avec précision et délicatesse une seconde peau comestible sur un filet de lieu jaune qui restaure ainsi une touche de Jaune et révèle des saveurs rayonnante, colorées et douces.

The pollack is a chromatophore, meaning that its skin changes colour when it moves from one environment to another, causing it to lose its golden sparkle. Its flavours are neutral when eaten, as its flesh is white and its skin silvery like many other fish. To bring it back to life, a second skin of gelatine is carefully and delicately applied to the piece of fish. It melts slightly into the flesh, adding a touch of yellow and revealing radiant, colourful and mild flavours.



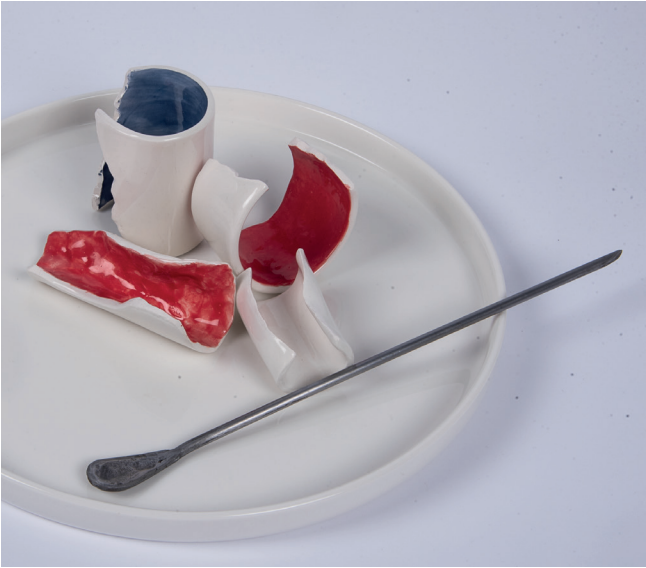
Gradient

Du bleu au rouge, de l'animal au produit alimentaire, ce projet met en avant la dualité du changement d'état du homard lors de sa préparation. Contenants et contenus accentuent ces aspects, on oscille d'un environnement naturel et organique à un autre neutre et aseptisé.

From blue to red, from animal to food product, this project highlights the duality of the change of state of lobster during its preparation. Plate and content accentuate these aspects, moving from a natural, organic environment to a neutral, clean one.



Lisa Marie Schmid

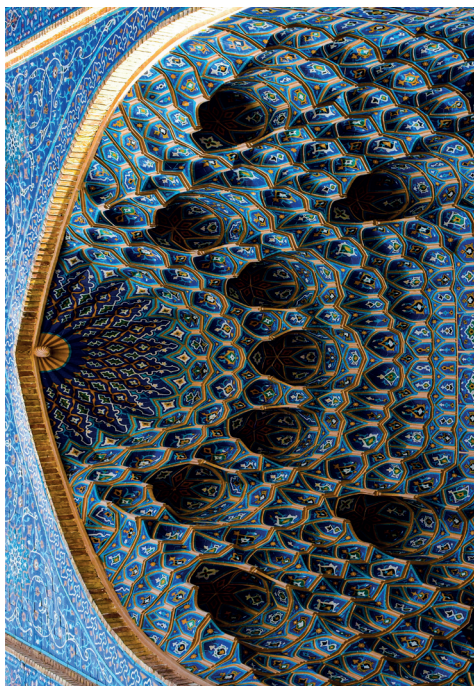


Sans homard Without Lobster

Pour pouvoir manger du homard, il faut l'extraire de sa carapace, comme on cherche un trésor. En tournant, cassant, tirant, on récupère sa chair. La préparation et la dégustation en deviennent de fait un moment singulier. La proposition reproduit ce processus de fouilles et d'extractions et permet d'appréhender différents aliments, y compris végétariens, et de créer un rapport particulier à la dégustation, qui subsiste même sans présence de homard.

To eat lobster, you have to extract it from its shell, like searching for treasure. By turning, breaking and pulling, you recover the meat. Preparing and eating is a special experience. The objects reproducing this process allow us to present different foods, including vegetarian ones, and creates a unique momentum between tasting and product, even without lobster.





Le Homard en Architecture The Lobster in Architecture

Cette édition révèle au travers d'une série de diptyques une analogie entre anatomie du homard et architecture du Gothique au Mauresque jusqu'à l'Art Nouveau. Le style architectural d'Antonio Gaudi résonne particulièrement dans sa structure avec la « mécanique » du homard, et révèle un biomimétisme assumé. Parcourant différents angles de vue, le homard et l'architecture se caractérisent par une tension commune et une structuration qui crée une harmonie visuelle.

This edition reveals the analogies between the anatomy of the lobster and the architecture of historical monuments of every style and through every era; from gothic to moorish to art nouveau. The architectural style of Antonio Gaudi, in particular, bears a striking resemblance to the lobster in the exuberance of its forms. Viewed from elevation, profile or frontal angles, the lobster and the architecture are characterised by a common tension and structuring that creates visual harmony.

Partenaire
Project Partner



Encadrements
Supervisors

Germain Bourré
Designer culinaire
et coordinateur du master
Culinary designer
and coordinator of the master's

Julie Rothhahn
Designer culinaire
Culinary designer

Georges Ribeiro
Chef et responsable
de la cuisine pédagogique
Chef and head
of the educational kitchen

Julie Linotte
Graphisme
Graphic design

Etudiants
Students
Design & Culinaire

Justine Chemin
Delphine Daumerie
Clara Doucet
Naïs Jacomen
Alicia Lacourt
Justine Larue
Clara Lenik
Lisa Marie Schmid
Arthur Thébaud
Jean-Baptiste Walbecq

