

Canette Duck

**Design
& Culinaire**
Culinary
Design

Janvier 2025 à Reims

Table des matières

Table of contents

Introduction.....	3
Le nid, The nest.....	5
Laquages, Lacquers.....	7
L'envol, Flight.....	9
Elixir.....	11
Le mangeur mangé, The eater eaten.....	13
Vol en V, V-shaped flight.....	15
Gène-éthique, Gene-ethics.....	17
Ilmatar et la cane, Ilmatar and the femal duck.....	19
Essence sauvage, Wild essence.....	21
Aura.....	23

Introduction Culinary Design

The master's degree in culinary design at ESAD Reims is a unique programme for young designers that explores the potential of edible materials. The curriculum is enriched by partnerships with producers such as champagne houses and food companies, as well as through collaborations with chefs and researchers in the field of food history and culture. This discipline brings together issues of production with 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 based on the subject of the *canette* or female duck. They had the opportunity to 'encounter' this product during a field trip to the Bresse region in September 2024. Their visions reveal these animals from personal and singular angles, creating complementary encounters between poetry, environmental issues, zoology, culinary research and futuristic perspectives.

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 la question ouverte "La canette". Ils ont eu l'occasion de "rencontrer" ce produit lors d'un voyage pédagogique en septembre 2024 en région de Bresse.

Leurs visions révèlent ces animaux sous des angles personnels et singuliers, où poésie, préoccupations environnementales, biologie animale, recherches culinaires, gastronomiques et perspectives futuristes se côtoient et se complètent.

Daumerie Delphine



Le nid The nest

Inspiré d'une tradition du Moyen-Âge, ce projet représente les différents environnements de la canette, dans le but de remettre son animalité au centre de la table.

Inspired by a tradition from the Middle Ages, this project represents the *canette's* different environments, with the aim of putting its animality back at the center of the table.



Laquages Lacquers

Ce projet fait dialoguer la recette du canard laqué avec la laque artisanale. Ces deux techniques mettent en valeur un produit grâce au pouvoir de conservation et de brillance de la laque. Le soin apporté parle naturellement du respect et de l'amour investis dans le produit. Ainsi, des motifs végétaux issus du milieu de vie du canard s'intègrent dans le laquage afin d'honorer l'animal.

This project combines the recipe for lacquered duck with artisanal technique lacquer. These two techniques enhance a product thanks to the preserving and shining power of lacquer. The care taken speaks naturally of the respect and love invested in the product. Plant motifs from the duck's habitat are integrated into the lacquer to honor the animal.



Lacourt Alicia

L'envol Flight

Le canard et la canette sauvages sont des oiseaux migrateurs, ils ont deux phases par an, la Prénuptiale au printemps, ils s'envolent vers le nord pour la nidification puis la Postnuptiale, ils reviennent vers le sud en automne, ils muent, le plumage des mâles se fond à celui des femelles.

Une aile de dégustation retrace cette progression, divers saveurs évoquant le passage des saisons dans une année de migration. Posée sur un objet de service en porcelaine, cette assiette évoque la rigidité, la légèreté et la souplesse de ce membre si important, lui permettant de se mouvoir, se blottir et montrer sa prestance.

Wild duck are migratory birds, with two phases per year: prenuptial in spring, when they fly north to nest, and postnuptial when they return south in autumn, moulting as the plumage of the males merges with that of the females.

A tasting wing traces this progression, with different flavors evoking the passage of seasons in a year of migration. Placed on a porcelain serving piece, this dish suggests the complexity of the all important limb with the rigidity and flexibility, the lightness and strength that enable the wing to move, nestle and display the duck's presence.

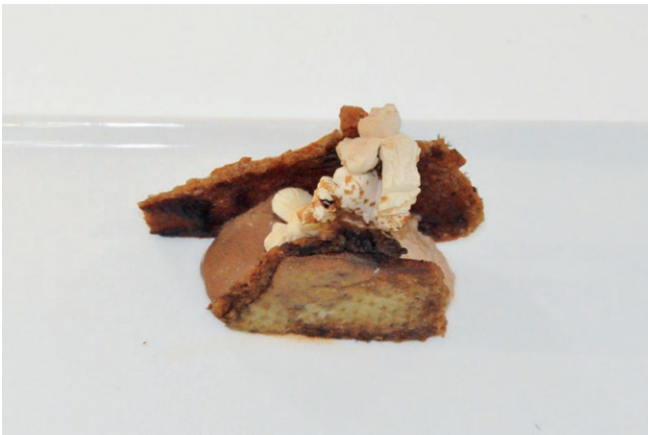
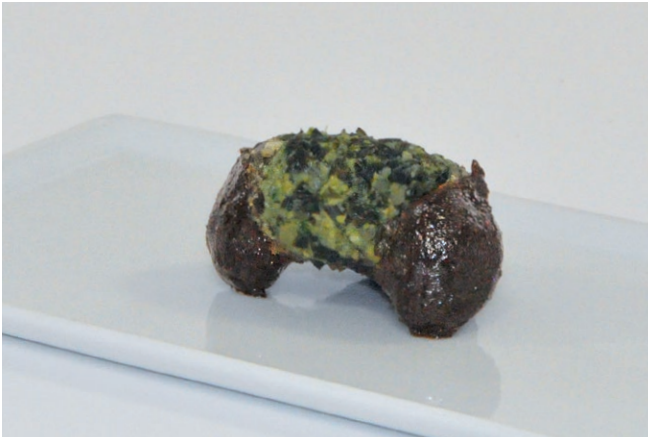


Elixir

Elixir est un objet conçu pour honorer l'animal et le soin apporté à sa préparation. Inspiré à la fois de la traditionnelle poubelle de table et de l'objet de culte, Elixir est un marqueur du temps. Afin de respecter l'animal, son éleveur ainsi que le ou les cuisiniers qui l'ont préparés, Elixir devient lors de la dégustation de volaille un objet de rituel. Les restes de chacun vont être individuellement placés dans cet objet afin d'en extraire leur dernière essence.

Elixir is an object designed to honor the animal and the care taken in its preparation. Inspired by both the traditional table bin can and an object of worship, Elixir is a marker of time. In order to respect the animal, its breeder and the cook(s) who prepared it, Elixir becomes an object of ritual during poultry tasting. The leftovers of each are individually placed in this object to extract their last essence.





Le mangeur mangé The eater eaten

“L’homme sait assez souvent ce qu’il fait, il ne sait jamais ce que fait ce qu’il fait.” Disait Paul Valéry, on sait ce que l’on mange et moins ce que mange ceux que l’on mange.

“Man often enough knows what he’s doing, he never knows what what he’s doing is doing.” As this quote from Paul Valéry suggests, we know what we eat and less what those we eat eat.



Vol en V V-shaped flight

Ce projet culinaire propose une interprétation gastronomique inspirée du vol en V des canards sauvages. J'ai choisi de travailler 7 bouchées distinctes, chacune mettant en valeur une partie spécifique du canard – foie, coeur, gésier, cuisse, ailes, peau et magret – pour raconter la dynamique de ce vol organisé.

This culinary project offers a gastronomic interpretation inspired by the V-shaped flight of wild ducks. 7 distinct bites each highlight a specific part of the duck - liver, heart, gizzard, thigh, wing, skin and breast - to tell the story of this organized flight's dynamics.



Lenik Clara

Gène-éthique Gene-ethics

Amorcer une conversation, un dialogue entre la science et la cuisine en les réunissant autour d'une photographie questionnant l'hybridation.

Start a conversation, a dialogue between science and cuisine by bringing them together through a photograph that questions hybridization.

Jacomen Naïs



Ilmatar et la cane Ilmatar and the duck

Un plateau de dégustation inspiré du *Kalevala*, une épopée finlandaise, retraçant la naissance de l'univers à travers les oeufs de cane et de la rencontre avec la déesse de l'air Ilmatar.

A tasting tray inspired by the Finnish epic *Kalevala*, retracing the birth of the universe through duck eggs and the encounter with the air goddess Ilmatar.



Millière Enguerran



Essence sauvage **Wild essence**

Essence Sauvage raconte l'histoire du canard sauvage à travers son biotope, en mêlant cueillette, gastronomie et objets rituels pour une dégustation en trois temps.

Wild essence tells the story of the wild duck through its biotope, combining harvesting, gastronomy and ritual objects for a three-part tasting experience.

Levrey Emile



Aura

Aura symbolise la disparition de l'animal via son évanescence. Cette cérémonie auratique vient mettre fin à son cycle de vie sur Terre pour en commencer un autre, celui du souvenir et de la mémoire à travers son sacrifice.

Aura symbolizes the animal's disappearance through evanescence. This auratic ceremony marks the end of its life cycle on Earth, and the beginning of another, that of remembrance and memory through its life sacrifice.

Partenaire Project Partner



Encadrement Supervisors

Germain Bourré designer culinaire
et coordinateur du master
culinary designer and coordinator
of the master's degree in Culinary
Design

Georges Ribeiro
chef et responsable de la cuisine
pédagogique
chef and head of the culinary
laboratory

Etudiants Students

Delphine Daumerie
Florian Pillard
Alicia Lacourt
Emile Levrey
Jean-Baptiste Walbecq
Eva Chevalier
Clara Lenik
Naïs Jacomen
Enguerran Millière

ésad

école supérieure
d'art et de design
de Reims