

Après avoir analysé les différentes techniques de cuisine, il semble important de comprendre comment donner du sens à une assiette. Il ne s'agit donc pas de coller des techniques les unes aux autres, ni de respecter des codes esthétiques pour obtenir un résultat intéressant.

Tous les éléments présents dans une assiette doivent être liés entre eux. Pour cela, il faut des techniques, les saveurs, les symboles soient cohérents. Cette cohérence implique de trouver un fil conducteur entre tous ces éléments

Ce fil peut être une région, une saison, un pays, une couleur, un produit, une association, un évènement, un souvenir, un sentiment à transmettre

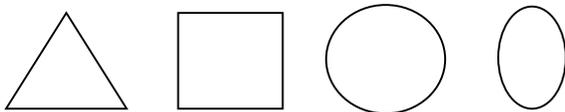
DRESSAGE D'UNE ASSIETTE : ORGANISATION DE L'ESPACE

Concevoir une assiette, c'est imaginer ses composantes (culinaires, aromatiques, géométriques, symboliques...) et les organiser de manière cohérente

UNE ASSIETTE EST UN ASSEMBLAGE D'ELEMENTS EN DEUX OU TROIS DIMENSIONS

Les sauces peuvent être dressées sous forme de surfaces (géométriques ou plus libres), sous forme de lignes, de points

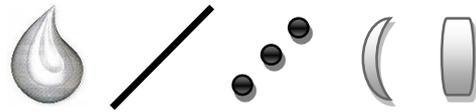
En surface



Actuellement, la sauce est utilisée comme un élément graphique. Le cuisinier cherche à maîtriser sa tenue, sa texture, son écoulement

Elle pourra être contenue avec un gabarit, un emporte pièce

En ligne ou point :



Le dressage en ligne ou en points est possible grâce à l'utilisation de la pipette ou de la cuillère

Ces lignes peuvent être fines, parallèles, droites, sécantes, libre comme une arabesque.

Les longues lignes permettent de briser la forme de l'assiette.

Dans tous les cas, les lignes ou points devront être réguliers

Quant à la pièce principale et aux garnitures, elles occupent principalement un volume.

Le façonnage de la pièce principale répond à cet objectif. Cézanne disait que les volumes pouvaient être résumés en trois grands volumes de base (le cube, le cône et la sphère). Ainsi, n'importe quel objet est la combinaison de ces trois volumes.

Ces formes sont obtenues par moulage. Dans tous les cas, les bords de ces volumes devront être nets, réguliers avec des proportions proportionnelles.

En volume



QUELQUES EXEMPLES



Photos assiettes : La table d'Albert – Paris 7^e / Le bac Cauchois - Valmont