

Le design culinaire en vedette au salon Serbotel

Du 20 au 23 octobre, à Nantes, on dégustera un objet ludique en chocolat, création de trois jeunes designers. Elles l'ont réalisé avec des apprentis pâtissiers.

« L'aliment est un matériau, avec des prolongements culturels et sociologiques, qu'on peut transformer de manière créative... » Fraîchement émoulues de l'École de design de Nantes, Lucie Bolzec et Laure Choquet se consacrent avec passion à un nouveau métier : designer alimentaire et culinaire. À peine lancées sur le marché du travail, elles ont déjà plusieurs « gros clients de l'agroalimentaire » à leur actif.

La forme, la couleur et les saveurs sont la base de leur intervention sur un aliment. « On part de la demande du client, avec un cahier des charges précis, ou bien on lui propose un projet... » explique Lucie.

Un jouet coloré

C'est cette dernière démarche qui a rapproché les deux jeunes designers et une troisième condisciple de l'école de design, Noëlie Janesc. « On avait envie de conduire un projet en commun, l'idée de travailler sur



Lucie Bolzec et Laure Choquet.

le matériau chocolat s'est imposée. Restait à trouver un partenaire... »

Un contact avec le Cifam, le centre de formation des apprentis de la chambre de métiers, à Saint-Luce (Loire-Atlantique), s'est révélé fructueux. « On partait avec l'idée d'une démarche et d'une création nouvelles... »

Au Cifam, les responsables du secteur alimentation ont dit banco. « C'était l'occasion de conjuguer un savoir-faire dans le design avec les compétences des apprentis », souligne Vincent Brisson, responsable du secteur de formation. Deux classes de brevet technique des métiers ont été choisies pour l'expérience.

Résultat : huit mois de travail sur le thème « chocolat surprise », de réflexion sur le design avec élèves et profs et d'essais pratiques en atelier. « Fin août, un dernier atelier a été organisé avec les enseignants pour mettre au point les couleurs et les saveurs », raconte Lucie Bolzec.

Dans l'esprit des designers, « cette création devait jouer sur les codes visuels et gustatifs de l'enfance ». Le produit final ressemble à un jouet, montage coloré de boules, triangles, cubes dont « le goût est associé à la couleur ». Il faut attendre l'ouverture du salon Serbotel pour le déguster.



Les deux designers ont réalisé des essais pratiques en atelier avec des apprentis pâtissiers.

L'objet, ludique et goûteux, sera fabriqué à la veille du salon.

La suite de cette aventure culinaire reste à écrire. Lucie et Laure n'écartent pas l'idée de développer

ce type de produit pour le commercialiser. Elles ont démontré « qu'on peut apporter du design dans l'artisanat ». Les apprentis de la chambre de métiers, eux, ont

appris l'art de relier « la théorie à la pratique, en utilisant la complémentarité des compétences... »

Jocelyne RAT.

Un salon des métiers de bouche et de l'hôtellerie

390 professionnels attendus

Restaurateurs, hôteliers, cuisiniers, bouchers, boulangers-pâtisseries ou cavistes y côtoient des grands groupes ou marques de l'agroalimentaire. Depuis quinze ans, Serbotel fait son show à Nantes. Pas moins de 390 professionnels et 30 000 visiteurs y sont attendus cette année encore, du 20 au 23 octobre. Il aura pour cadre le parc des expositions de la Beaujoire, entièrement rénové.

Des défis culinaires

Les concours se multiplient tout au long du salon. Dimanche 20 octobre : journée de la cuisine nantaise avec l'APCAL pour découvrir le patrimoine culinaire. Autre animation : la sélection Grand Ouest du trophée Masse, pour un « concours des créateurs

d'émotion ». Olivier Bellin, deux étoiles à l'auberge des Glaziks à Plomodiern (Finistère), préside la sélection cette année. Il a choisi pour thème le foie gras chaud entier.

Lundi 21 octobre : Trophée européen de la cuisine. Il a pour objet de mettre en avant de futurs chefs et la cuisine de demain.

Mardi 22 octobre : quatre duos de chefs de restauration gastronomique et collective s'affrontent pour réaliser le meilleur repas mixé, suivant un panier. Dans le cadre du 9^e trophée national Serbotel, un menu complet pour dix personnes sera également créé en direct par des chefs de restauration collective autogérée.

Mercredi 23 octobre : trophée de la cuisine InterBio des lycées hôteliers et centres d'apprentissage sur le thème du bœuf.

Design et chocolat

Du 20 au 23 octobre, le centre de formation de la chambre de métiers organise des conférences sur le thème : le design s'invite dans l'univers du chocolat. Il fera aussi déguster sa création conçue avec le concours de trois designers culinaires (lire ci-dessus).

Conférences et tables rondes se succèdent au salon : maîtres restaurateurs mode d'emploi ; la restauration durable et les atouts de la bio locale ; le portage de repas à domicile ; la bonne alimentation de la personne âgée ; comment cuisiner sans gluten ; les circuits de proximité et la restauration collective...

Pour en savoir plus sur le programme du salon, site internet : www.serbotel.com



Serbotel

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE,
DE L'HÔTELLERIE & DE LA RESTAURATION

20-23 OCTOBRE 2013

PARC DES EXPOSITIONS-NANTES
Salon Professionnel

Programme & exposants sur www.serbotel.com

Parc des Expositions
+ 33 (0)2.40.52.08.11
exponantes@exponantes.com

