

Atelier de design culinaire

Quand des jardins à la française rencontrent des petits déjeuners, cela donne ... un atelier de design culinaire, les 7 et 8 février 2019 au lycée hôtelier Georges Frêche à Montpellier.

Organisé par les professeurs d'Arts appliqués du lycée en collaboration avec le studio de design culinaire HOPLA, cet atelier a rassemblé 25 élèves de différentes classes. Objectif : créer des maquettes de petit-déjeuner inspirées de l'architecture d'un jardin à la française.

Couleurs, pays, recettes, motifs, saisons... chaque groupe d'élèves a choisi de travailler sur une thématique différente liée au petit déjeuner. Pour la réalisation du projet, les élèves ont utilisé des découpages, à partir de papiers ou cartons blancs et colorés.

Cet atelier a été organisé dans le cadre d'un partenariat avec le centre d'art contemporain montpelliérain La Panacée, qui propose en ce moment l'exposition Cookbook, où les œuvres mélangent art et cuisine.

Basé en région parisienne, HOPLA Studio est spécialisé en design graphique et scénographie culinaire.



Article publié dans Midi Libre : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2019-02/atelier-de-design-culinaire-au-lycee-georges-freche-l-alliance-des-petits-dejeuners-et-des-jardins.htm>