

# Objets de dégustation

## Cécile Charroy

D.N.S.E.P Design(s)

Ecole Nationale Supérieure des Beaux Arts de Lyon.

ÉCOLE  
NATIONALE  
SUPÉRIEURE  
DES BEAUX  
-ARTS  
DE LYON

### Nouvelles situations de dégustation

Ces différents objets réalisés en porcelaine proposent de nouveaux gestes liés aux moments de la dégustation.

L'aliment disparaît pour que son goût prédomine sur son apparence. La privation de certains sens met en exergue leurs rôles et la façon dont ils peuvent se compléter lors d'une dégustation. La réduction des quantités propose une approche du goût qui diffère d'un moment purement « alimentaire ».

#### Assiettes miniatures

Ces assiettes miniatures soulignent la qualité et la préciosité du goût. Les petites quantités qu'elles proposent poussent à développer notre « attention » gustative. Le creux de la main devient un espace de dégustation.

#### Sucette digitale

Explorant la disparition de l'aliment au profit du goût, la sucette de dégustation est destinée à être enduite de sauce par exemple. Elle propose une sorte d'abstraction alimentaire inspirée des mets de la cuisine moléculaire.

#### Bol

Cet objet de dégustation est développé sur la privation de sens. Privé de la vue et de l'odorat, l'utilisateur est invité à redécouvrir le goût à travers les récepteurs de sa bouche.

#### Masque d'olfaction

Ce masque est une tentative expérimentale pour intensifier la captation des odeurs au moment de la dégustation.

### La dégustation à deux

Le tête-à-tête se transforme en jeu guidé par la perception des saveurs.

#### Assiette pour deux

Assiette destinée à la dégustation de mets dans le cadre d'un tête-à-tête, elle s'oriente autour du jeu et du territoire de l'affect.

#### Fourchette pour deux

Avec cette fourchette, la dégustation à deux devient une véritable situation de tête-à-tête.

Chaque bouchée est amenée à être partagée. Le face à face direct établit une nouvelle scénographie autour de la nourriture.

#### Cuillère pour deux

Seul ou à deux, cette cuillère propose des gestes et des situations qui explorent de possibles moments de dégustation.

L'aliment peut voyager dans la partie creuse, pour aller d'une bouche à l'autre ou pour refroidir tout simplement.

