

DOCUMENTATION ICONOGRAPHIQUE :

Œuvres de Willem De Kooning, 1985-1988.

Les documents iconographiques 1, 2, 3 sont extraits de l'ouvrage *Barbara Hess - W DE KOONING* – Taschen 2004

CRITERES D'EVALUATION (Barème de notation sur 20) :

Originalité et qualité visuelle du concept	6 pts
Respect de la « règle du jeu » (cf. cahier des charges)	6
Qualité technique de la traduction (graphisme et notes écrites)	8

RECOMMANDATIONS AUX CANDIDATS :

1- Le croquis de votre concept de dessert ne doit pas être exécuté en perspective. Il vous est conseillé de le montrer de préférence en vue en plan (c'est-à-dire *de dessus*, donc en deux dimensions. Ainsi une sphère se réduit à un cercle, par exemple).

2- La performance créative attendue de vous, peut être (re)formulée de façon simple, ainsi :

a - transformer tout ou partie d'un tableau de Willem De Kooning en « événement –dessert » ;

b - donner une forme « pâtissière », en correspondance poétique avec le titre : *Mister' Miss Suzie*.

* **Willem De Kooning** (1904-1997), peintre américain d'origine néerlandaise, est considéré comme l'un des représentants de l'« expressionnisme abstrait » ou *Action painting*. Après avoir envisagé une carrière dans les arts appliqués (enseignes, vitrines), De Kooning se consacre à une pratique picturale expressive, figurative et abstraite, qui montre, selon Barbara Hess, la « chair » même de la peinture. Ses œuvres tardives ont été comparées à l'impressionnisme de Claude Monet, dans son jardin de Giverny.

Examen : MC cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : EP2-2 : Dessin appliqué à la profession	2/5