

HENRI ROUSSEAU

dit « le douanier Rousseau » 1844-1910

Peintre portraitiste, paysagiste néo-impressionniste, le premier à être qualifié de peintre naïf.

CONTEXTE

Le musée d'Orsay et le musée du Louvre rendent hommage à l'artiste en organisant l'exposition itinérante « exotisme selon le douanier Rousseau ».

DEMANDE

Pour l'inauguration de l'exposition, le musée d'Orsay organise une réception pour laquelle on vous demande de réaliser deux propositions de dressage d'assiette de **mise en bouche**, illustrant :

- l'univers **végétal stylisé et répétitif** de l'artiste,
- sa manière d'utiliser les **contrastes de couleur**.

CONTRAINTE

On vous demande de proposer l'association d'au minimum 3 produits différents de votre choix **pour chaque proposition** :

glace, pâte d'amande, coulis de fruits, fruits confits, chips de fruits ou fruits frais, , sucre tiré (rubans, fleurs...), caramel, gâteaux...

Sous chacun des projets, notez les composants utilisés.

PREMIERE PROPOSITION

On vous demande de réaliser une mise en bouche inspirée de **l'univers végétal** de Rousseau (formes, couleurs et rythmes de composition)

Principe de composition utilisé : **la dissymétrie**.

DEUXIEME PROPOSITION:

On vous demande de réaliser cette deuxième mise en bouche en vous inspirant du monde végétal **stylisé et répétitif** de Rousseau. Utilisez **un camaïeu de vert avec une tonique complémentaire**.

Vous devez choisir les éléments végétaux afin de réaliser **un contraste de formes**.

Mise en couleur : aux crayons de couleur.

Calque autorisé.

CRITÈRES D'EVALUATION

Evocation de l'univers végétal de l'artiste

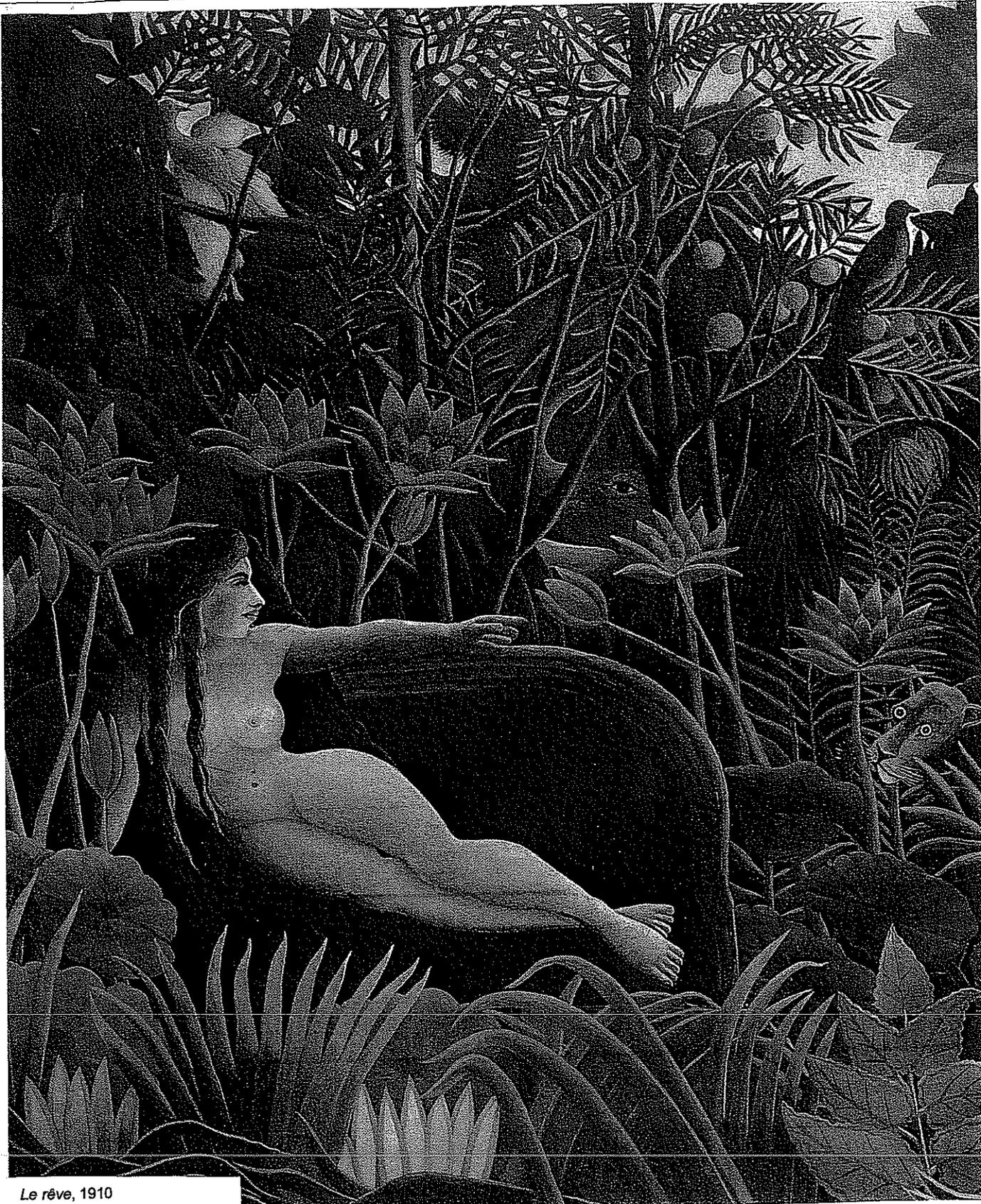
Pertinence des éléments (produits) choisis (annotations)

Respect des harmonies colorées demandées

Qualité de la composition

Qualité de l'exécution

Groupement "Est"		Session 2006		Sujet		Tirages	
M.C CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT				Code(s) examen(s) 22105			
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession		Durée totale B.E.P. :				A 20	
		Durée totale C.A.P. :				L 15	
Partie : Dessin appliqué à la profession		Durée : 1H00	Coef : 2	page : 1/4		R 35	

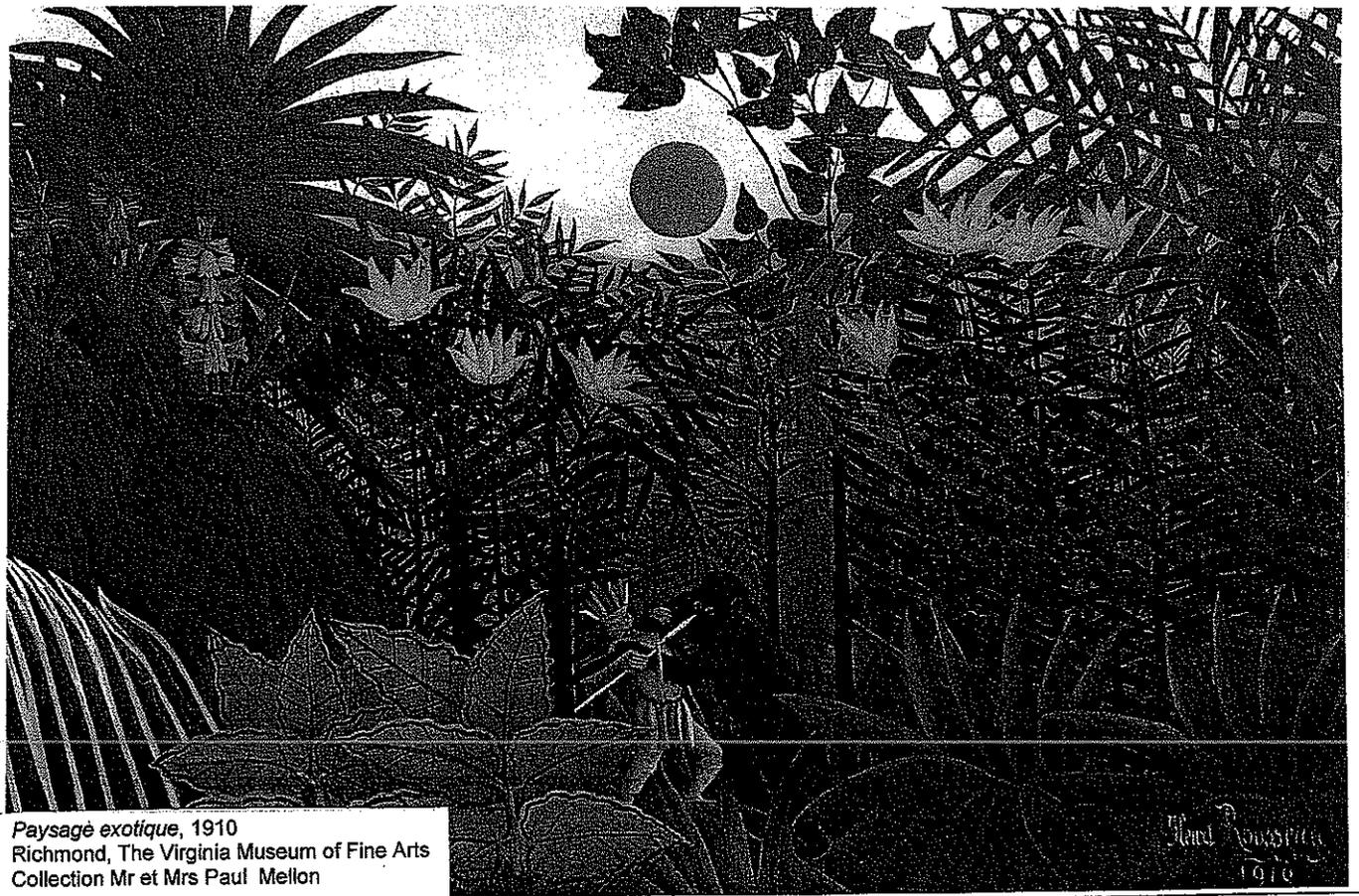


Le rêve, 1910
Huile sur toile
New York, MOMA
Donation N.A. Rockefeller, 1954

Groupement "Est"		Session 2006		Sujet		Tirages COULEUR	
M.C CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT				Code(s) examen(s) 22105			
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession		Durée totale B.E.P. :				A 20	
		Durée totale C.A.P. :				L 15	
Partie : Dessin appliqué à la profession		Durée : 1H00	Coef : 2	page : 2/4		R 35	



Nègre attaqué par un jaguar, 1910
Huile sur toile,
Moscou, Musée Pouchkine



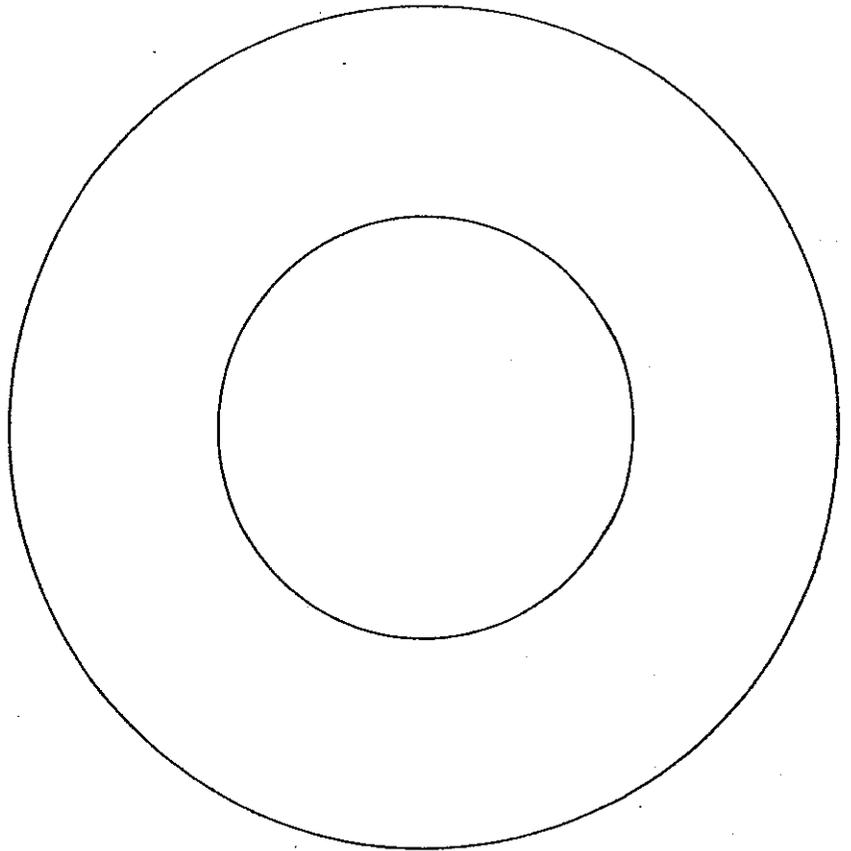
Paysage exotique, 1910
Richmond, The Virginia Museum of Fine Arts
Collection Mr et Mrs Paul Mellon

Groupe ment "Est"		Session 2006		Sujet		Tirages COULEUR	
M.C CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT				Code(s) examen(s) 22105			
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession		Durée totale B.E.P. :				A 20	
		Durée totale C.A.P. :				L 15	
Partie : Dessin appliqué à la profession		Durée : 1H00	Coef : 2	page : 3/4		R 35	

2 propositions de mise en bouche :

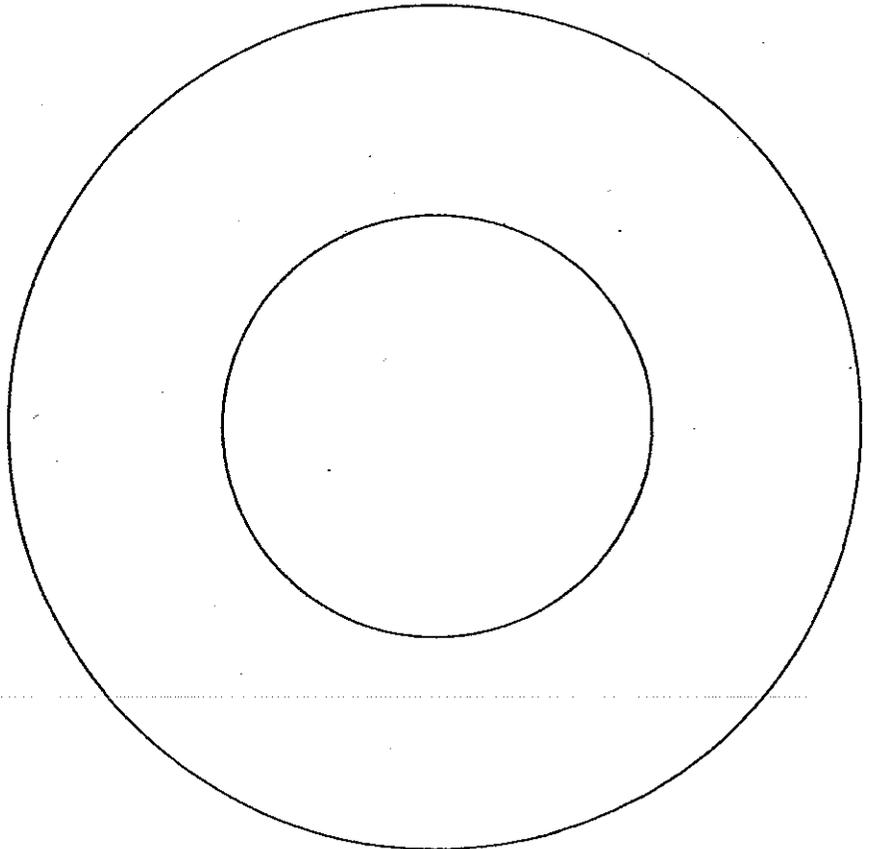
Première proposition :

.....



Deuxième Proposition :

.....



Calque Réf. 712 - Papier Réf. 715

Groupement "Est"		Session 2006		Sujet	Tirages CANSON
M.C CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT				Code(s) examen(s) 22105	
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession	Durée totale B.E.P. :				A 20
	Durée totale C.A.P. :				L 15
Partie : Dessin appliqué à la profession	Durée : 1H00	Coef : 2	page : 4/4		R 35