

Tapis

1932

DESIGNER : MARION DORN
(1896-1964)

MATÉRIAU : LAINE

FABRICANT : WILTON ROYAL
CARPET FACTORY LIMITED,
ROYAUME-UNI

Pendant les années 30, les tapis et les textiles de Marion Dorn étaient les objets décoratifs préférés des architectes modernistes anglais, qui souhaitaient que la décoration intérieure s'harmonise avec leur travail. Les tapis de Dorn figuraient dans la fameuse chambre blanche de Syrie Maughan à l'hôtel Savoy, et dans le foyer de l'hôtel Claridges, réaménagé par Oswald P. Milne, deux endroits situés à Londres.

Dorn, peintre d'origine, eut une production prolifique. Elle réalisa toutes sortes de tissus, même ceux utilisés pour les sièges du métro londonien, ainsi que des papiers peints et des meubles. Elle réalisa aussi des produits pour les transatlantiques de l'époque tels que le *Queen Mary*. Pendant les années 30, elle créa au moins une centaine de tapis pour Wilton Royal, c'est pourquoi le magazine *Architectural Review*, la qualifia d'« architecte des sols ». Sa longue et fructueuse collaboration avec Wilton s'est concentrée sur la production en série limitée de tapis faits main. Les tapis de Dorn étaient généralement utilisés dans des intérieurs modernistes pour définir certains espaces, placés dans des endroits stratégiques avec les meubles disposés autour, ou bien posés isolément en guise de décoration. Les motifs sont souvent de grandes formes géométriques tandis que les couleurs sont toujours limitées aux tons blanc, crème, noir ou marron.



On vous présente sur le document (feuille 2/2), un tapis réalisé par l'artiste MARION DORN (1896/1964).

Il s'intègre parfaitement à l'architecture de cet hôtel londonien.

Pour une réception dans ce lieu, on fait appel à un pâtissier de renom. Il décide de proposer un gâteau OPERA dont le décor, personnalisé, sera en parfaite harmonie avec le tapis.

1. Identifiez les caractéristiques géométriques de ce tapis et proposez ci-dessous, par des croquis, les différents éléments de son décor :

II. Ci-contre, le volume du gâteau est tracé.

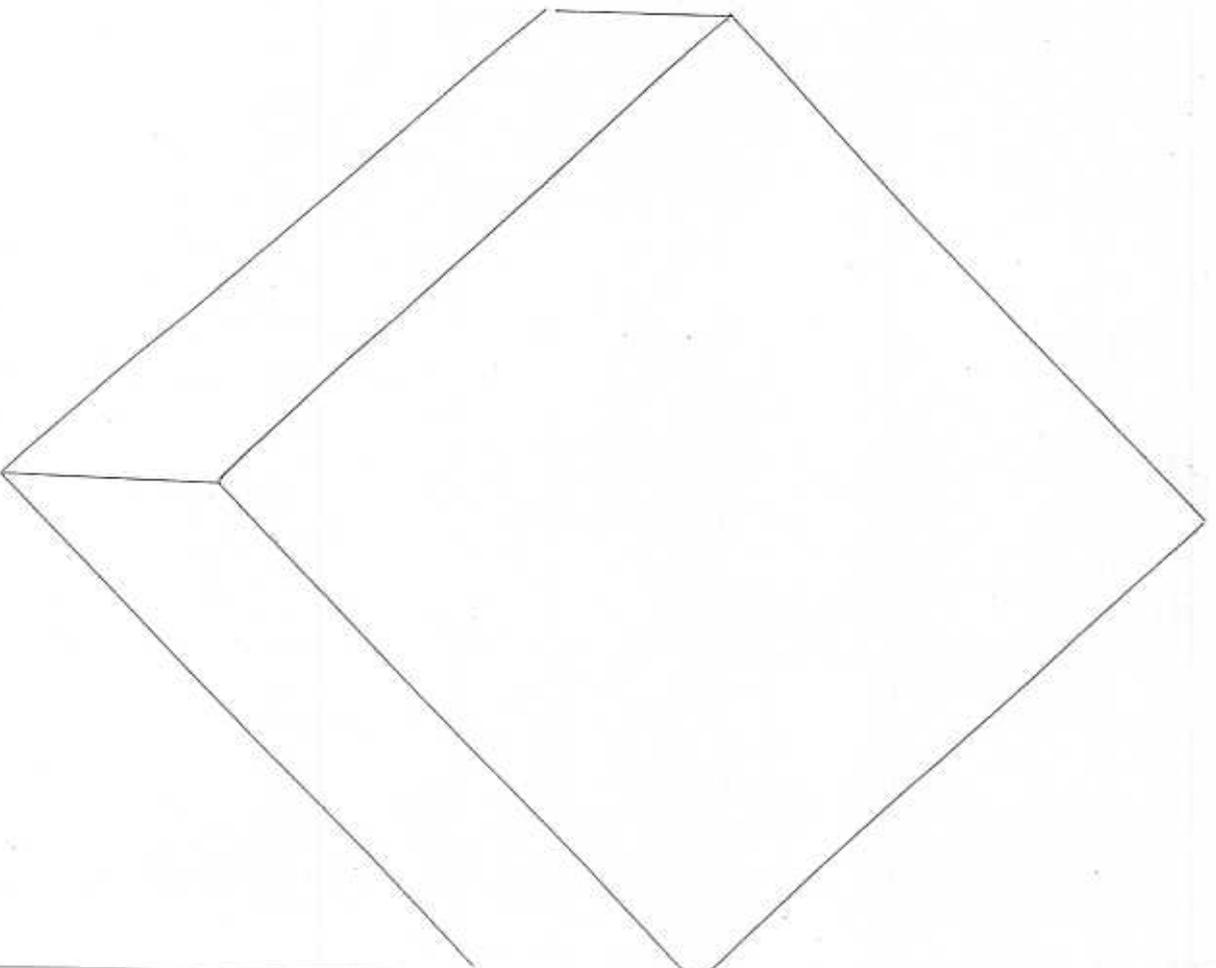
Imaginez sa présentation :

- enrobage, glaçage, décors sont réalisés avec plusieurs chocolats.
- composition asymétrique.
- réalisation à main levée.
- technique : la mise en valeur du dessert doit rendre compte des différents chocolats à l'aide de feutres et de crayons de couleur appropriés.

note : le calque n'est pas autorisé.

BAREME :

- croquis / analyse de l'œuvre de l'artiste /3
- composition du décor asymétrique /8
- qualité du tracé /3
- qualité du rendu couleur /6



Groupeement EST		Session 2005		SUJET	
M C PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEE.					
Epreuve:					
EP1- Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués.					
Partie :		ARTS APPLIQUES		Durée totale 7 h 00	
				Durée: 1 h 00 - Coef. : 2	
				Page total 12	
				Page 1/2	