

ECAL

Ecole cantonale d'art de Lausanne

Terroir

Projet des étudiants de 1^{re} année
du Master Design de Produit en
collaboration avec des producteurs
et artisans locaux sous la direction
d'Augustin Scott de Martinville

Le terme «Terroir» désigne les caractéristiques spécifiques de la géographie, de la géologie et du climat qui s'expriment dans les produits agricoles d'une région donnée.

Pour le projet *Terroir*, les étudiants de 1^{er} année du Master Design de Produit de l'ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne ont travaillé avec des producteurs et artisans locaux afin de créer de nouveaux produits.

Ce travail, dirigé par Augustin Scott de Martinville, a pour intérêt de permettre aux étudiants venus du monde entier de découvrir les savoir-faire présents dans la région, ainsi que se familiariser avec l'exercice de la production en petite série. Le but final étant de vendre les produits sur le marché, il s'agit également d'une chance unique de présenter son travail directement à un public très large. Les stands de présentation ont été conçus lors d'un workshop dirigé par Adrien Rovero en partenariat avec des étudiants du Master Espaces et Communication de la HEAD Genève (image page de droite).





Jean-François Burnet, artisan fromager, La Croix-de-Luisant



Amélie Pietrzykowska aux «Grandes Forges», Vallorbe



Dan Durig de la chocolaterie «Durig», Lausanne



Fabien Chappuis du moulin «La Main dans le Sac», Cuarnens



Reto Engler de la brasserie «Docteur Gab's», Lausanne



Pierre Schlunegger, artisan fromager, «Caprilait», Forel-sur-Lavaux



Angelo Rubin, pâtissier, Villars-Tiercelin



Georges Zehnder, confiseur, Orbe



Vincent Dozin de la pâtisserie «Vincent», Lutry et Lausanne



Sébastien Pannatier, artisan savonnier, «Organique de A à Z», Céligny



Dieter Gmür, tonnelier à Unterterzen (Saint-Gall)



Raffaele Fischetti de l'établissement «Aux Pâtes Fraîches», Lausanne



Chantal Klingler de la maison «Eclair Vuilleumier», Ecublens



Christophe Perret-Gentil de l'herboristerie «Ariès», Biolley-Orjulaz



Le Provençal
Ulysse Martel
Le Provençal est une alliance entre la tradition ancestrale du bricelet vaudois et des saveurs du midi. Elaboré en collaboration avec la maison «Eclair Vuilleumier» à Ecublens en deux parfums : sucré à l'orange et salé au romarin.



Tavillon
 Vincent Dechelette
 Le *Tavillon* est le fruit d'une collaboration entre deux «Vincent», l'un designer, l'autre Vincent Dozin, pâtissier établi à Lausanne et Lutry. La forme en U et la texture de ce sablé au chocolat et au citron évoquent les tuiles en bois de nos chalets suisses.



Fleurs d'hiver
 Charlotte Bavarel
 Les *Fleurs d'hiver* sont faites de plantes aromatiques enrobées de miel et de sucre à faire infuser dans l'eau chaude pour une tisane réconfortante. Elles sont élaborées avec Christophe Perret-Gentil de l'herboristerie Ariès à Bioley-Orjulaz.

Pâté au chèvre
 Carolien Niebling
 Réalisés en collaboration avec Jean-François Burnet, artisan fromager de la Croix-de-Luisant, et Philippe Gubler de la boulangerie «La Fontaine» à Aubonne, les petits pâtés au chèvre sont des réinterprétations sucrées-salées du pâté vaudois traditionnel. Ils associent fromage de chèvre, miel et épices.



Fifty Fifty
Claudio Gatto
Fifty Fifty est un cocktail pétillant à base de vin élaboré à Epesses. Il marie le Chasselas blanc ou le Pinot Gamay rouge avec la Gazosa tessinoise, en y ajoutant une touche fraîche et exotique.



Bonbons à la sève de sapin
Olli Hirvonen
Bonbons à la sève de sapin de Romainmôtier et au miel vaudois confectionnés par Georges Zehnder, confiseur à Orbe. Les notes citronnées et boisées donnent une nouvelle interprétation de cette confiserie classique.



Le casse-croûte
Seraina Lareida

Le casse-croûte est un pain de seigle aux noix combiné avec un fromage de brebis. Il est né de la collaboration de trois producteurs biologiques: la fromagerie du «Petit Boutavent» à Vaulion, la boulangerie «Fleur de Farine» à Romainmôtier et le moulin traditionnel «La Main dans le Sac» à Cuarnens.



Botanique

Thibault Penven

Réalisée en collaboration avec le pâtissier Angelo Rubin à Villars-Tiercelin, *Botanique* est une composition de petites bouchées de meringue cuites au four à bois, alliées avec une sélection de graines rôties. Elles marient l'arôme de la noisette, la noix, la pistache ou l'amande torréfiées au croquant léger de la meringue.



Le Puit Doux
Lola Cazes
Le Puit Doux est un fromage de chèvre affiné au cœur fondant de miel ou de fruits pour marier fromage et dessert. Il est élaboré avec le fromager Pierre Schlunegger dans son établissement « Caprilait » à Forel-sur-Lavaux.



Soju
Hyungmoon Choi
Soju est un chocolat mélangeant les saveurs suisses et coréennes. Elaboré en partenariat avec Egon Kopp, chocolatier chez « Wuthrich » à Lausanne, ils sont parfumés au piment et au soju, l'alcool traditionnel coréen.



Profilo
Roberto Lombardi
Profilo sont des pâtes aux oeufs réalisées en collaboration avec les artisans de l'établissement « Aux Pâtes Fraîches » à Lausanne. Leur forme nouvelle, inspirée par les profils métalliques industriels, leur permet d'absorber la sauce de manière exceptionnelle.



Couteau vaudois
Dominic Schlögel
Le *Couteau vaudois* est forgé à la main par Amélie Pietrzykowska aux «Grandes Forges» de Vallorbe, dans une tradition du travail du fer qui remonte au XII^e siècle.



Chocotto
Takafumi Nemoto
Chocotto est un assortiment de confiseries à base de chocolat, nougats et fruits, inspirées des méthodes de fabrication de sushis. Réalisées en collaboration avec Dan Durig, chocolatier à Lausanne, elles marient des goûts typiquement suisses à des saveurs japonaises.



Cheers

Hyunwook Lee

Chips d'apéritif confectionnées à partir de grains de céréales après qu'ils aient servi au brassage de la bière. Réalisés à base de malt provenant de la brasserie «Docteur Gab's» à Lausanne, ces chips ont une haute qualité nutritionnelle.



Plaque

Alan Philippart

Savons artisanaux réalisés en partenariat avec Evelyne Frei de la maison «Cocooning Collection» à Bettens. Rappelant le marbre ou le granit, les morceaux sont taillés à la main.



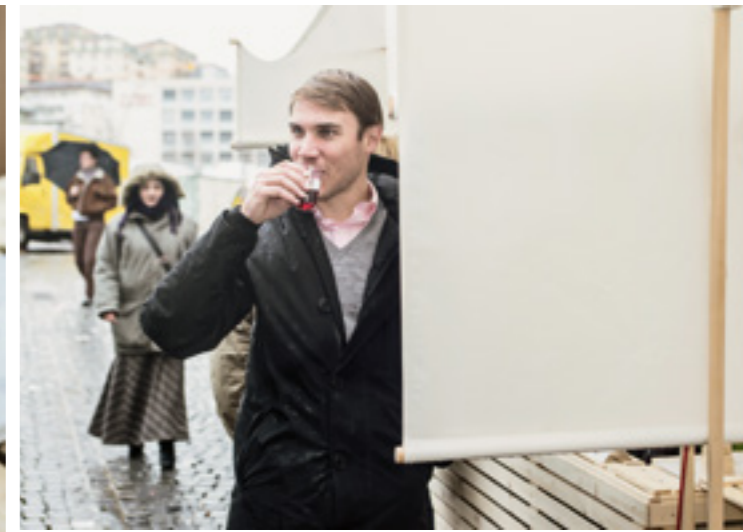
Sillon

Luc Beaussart

Sillon est un savon 100% naturel fabriqué à la main en Suisse par l'artisan savonnier Sébastien Pannatier de la maison «Organique de A à Z» à Céligny. La forme striée procure un effet massant en plus d'une meilleure préhension créant une véritable expérience tactile.



Shrick Shrack
Milos Ristin
Au cours des siècles, les graveurs sur bois de Suisse orientale ont passé les hivers froids à perfectionner leur style de décoration typique. Réalisé en collaboration avec la famille Gmür à Unterterzen, le poivrier *Shrick Shrack* est une réinterprétation moderne de cet accessoire de table traditionnel.





ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne
Terroir

Imprimé à l'occasion de l'ouverture de la saison d'été
du «Marché de Renens», samedi 27 avril 2013

Directeur Alexis Georgacopoulos
Responsable Master Design de Produit Augustin Scott de Martinville
Assistants Stéphane Halmaï-Voisard, Ana Varela
Packaging des produits ECAL/Stéphane Halmaï-Voisard, Ana Varela
Presse et communication Selim Atakurt
Graphisme ECAL/Martina Perrin
Photographie Studio: ECAL/Nicolas Genta
Marché: ECAL/Emile Barret
Portraits: par les étudiants
Photolithographie James Pascale
Impression Artgraphic Cavin SA, Grandson

ECAL Ecole cantonale d'art de Lausanne
5, avenue du Temple, Renens VD
Case postale 555, CH-1001 Lausanne
Suisse
Tél.: +41 (0)21 316 99 33
Email: ecal@ecal.ch
www.ecal.ch

é c a l

Hes-so
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale

Renens
CARREFOUR D'IDÉES

