

# On ~~NE~~ joue ~~PAS~~ avec la nourriture!

n e n d o

Et si justement on pouvait jouer avec la nourriture. C'est ce que nous proposons de plus en plus certains designers culinaires comme Sudio Nendo.

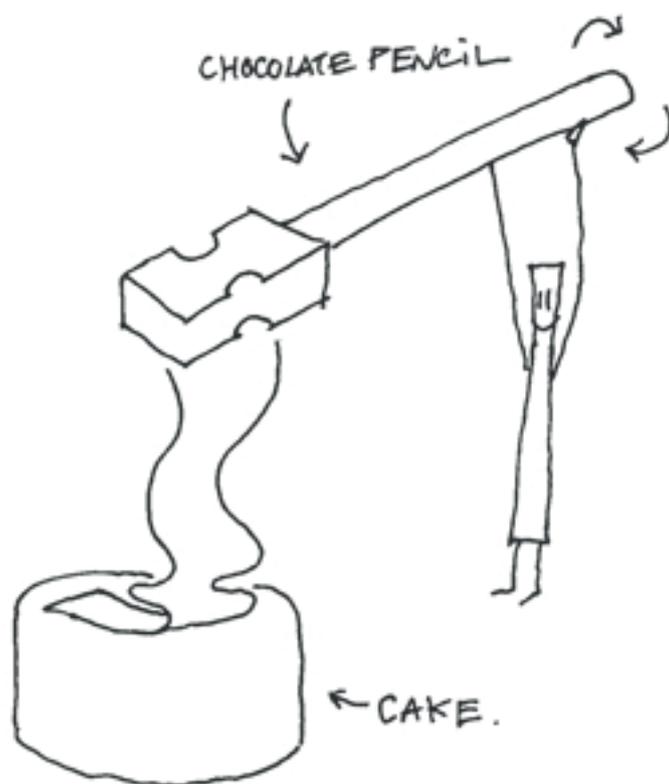
Ce projet, réalisé en 2007, est une collaboration en série limitée entre le pâtissier japonais Tsujiguchi Hironobu et le studio Nendo.

Tsujiguchi Hironobu est né dans une famille de pâtisseries japonaises. Dans différentes revues, on le définit comme un précurseur du chocolat au Japon car il utilise des ingrédients japonais comme le matcha, le sésame, le yuzu, le wasabi, l'algue et le saké.

De son côté, Nendo est un studio de design et a participé à la création de la vaisselle nécessaire à ce projet de «chocolat pencil».

Le produit se présente sur une assiette. Les crayons en chocolat avec différentes intensités d'un côté et le gâteau de l'autre. L'assiette est faite comme si on avait déroulé une trousse. Un taille-crayons est fourni et conçu spécialement pour ce dessert. L'utilisateur doit tailler les crayons au-dessus du dessert pour le décorer.

On peut voir sur l'image ci-dessous le résultat après le taillage des crayons.



A travers ce projet technique alliant design produit, céramique et l'art du chocolat, je me sens plongée en enfance. Étant fille de restaurateur, j'ai passé de nombreuses heures dans des restaurants. L'un de mes moments préférés était quand le serveur me donnait les crayons ou la craie grasse pour dessiner sur le set de table en attendant les plats.

J'apprécie la mise en valeur des copeaux de crayons qui sont habituellement des déchets que l'on s'empresse de mettre à la poubelle. Ici, ce sont ces copeaux qui sont mis en avant et qui apportent toute la partie ludique de ce dessert.

Les grands chefs pâtisseries et cuisiniers travaillent les plats ou pâtisseries tel des peintres qui peignent une toile. Ce dessert montre de manière figurative la nécessité de la créativité dans les métiers manuels. La dimension éphémère que représente un dessert sur le point d'être mangé, rend le moment plus précieux. Il faut le savourer!



### Petit Bonus... Peinture au chocolat

La collaboration entre le pâtissier japonais et le studio Nendo ne s'est pas faite seulement avec le chocolat pencil. Ils ont créé une édition limitée de peintures au chocolat pour le grand magasin Seibu au Japon. Cette palette de tubes de peinture permet de rester sur le thème de l'art et rappelle l'enfance.

Ces tubes de peinture en chocolat renferment tous une peinture faite de sirop en fonction de la couleur.

