

École Normale Supérieure Paris-Saclay

Concours d'admission en 1^{re} année DESIGN
Session 2017

Épreuve de CRÉATION INDUSTRIELLE – DESIGN PRODUIT

Durée : 8*2 heures

MATÉRIELS INTERDITS :

- colle et peinture en bombe aérosol.
- calculatrice et téléphone mobile
- utilisation de l'internet

« tout autre support que ceux fournis à l'épreuve »

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- tout instrument de dessin industriel et de dessin d'expression.

SUPPORTS FOURNIS AU CANDIDAT :

- *15 feuilles A3 esquisses
- *15 feuilles A3 layout - 75gr
- *5 feuilles A3 calque - 90gr
- *5 feuilles A4 esquisses

EN ANNEXE

- 2 pages A4

Bento box

Bento box est un terme qui définit un contenant, ou ensemble de contenants, pour repas pris hors du domicile.

Bento est un mot japonais qui résume cette pratique de restauration à l'extérieur de chez soi.

Le boîtier repas, ou *Bento box*, a donc pour particularité cette faculté d'être mobile pour un usage nomade. Cependant les configurations sont multiples. Le Bento peut être préparé par l'utilisateur, pour le travail ou les loisirs, ou encore faire l'objet d'un service en entreprise, voire en hôtellerie. Il est utilisé par des publics très variés, vacanciers, employés, enfants, groupes, personnes âgées.... Autant de configurations qui génèrent des produits très variés eux aussi. Ce qui ajoute à sa popularité.

Il faut souligner aussi que les préoccupations alimentaires augmentent (modes alimentaires, traçabilité, saisonnalité...) et tendent à augmenter soit des offres de service à forte valeur ajoutée soit les aspirations des individus à préparer par eux-mêmes leur repas. La dimension économique de cette pratique est large, allant du faible coût et de la frugalité jusqu'à des modèles haut de gamme en service notamment.

En fonction des pratiques alimentaires, de l'offre d'un service, des usagers, voire de la saison, et de la mobilité nécessaire, les fonctionnalités varient.

Celles-ci s'organisent selon les choix d'usage (contenance, cloisonnement, thermie, solide/liquide, etc.). Les matériaux et l'aspect sont liés aux fonctions précitées, mais aussi au cycle d'usage de l'objet, voire à son cycle de vie suivant le mode d'usage. La plasticité, l'esthétique même, au-delà des fonctions sont aussi au service du moment du repas, car le Bento, le boîtier repas, n'est pas étranger à la notion d'arts de la table.

Sujet :

Vous devrez imaginer un boîtier repas, un bento, au service d'un scénario. Il ne suffit donc pas seulement d'organiser avec justesse le conditionnement d'aliments, mais de définir la raison même du boîtier repas par les usages que vous privilégiez (contexte, usagers, temporalité, modalités...).

Vous préciserez les usages visés, vous définirez l'outil (le boîtier repas) le plus adapté à ceux-ci, dans ses fonctions, sa forme, ses matériaux.

Demande :

Le candidat est libre de construire sa démarche, en associant ses qualités intuitives et objectives. Il peut soit explorer de façon créative en amont, ou déjà définir un périmètre de projet puis mener une recherche ensuite.

Dans la mesure où la demande reste ouverte à la définition par le candidat des circonstances qui feront projet, il n'y a pas de cahier de charges verrouillé. Celui-ci au départ se résume à l'introduction du sujet.

Il faudra cependant dans la démarche que le candidat définisse son territoire de projet, par le contexte, les usagers et les usages. Il élabore le programme qui préside à la

définition des besoins auxquels les propositions puis le projet plus détaillé auront tenté de répondre durant l'épreuve.

Le candidat devra considérer les contraintes de fonctionnement de sa proposition, il précisera en particulier les matériaux et la mise en œuvre envisagés. Il prendra le soin de préciser par le dessin les volumes, de rendre perceptibles au moins les cinématiques ou mouvements nécessaires à l'usage.

Le scénario et la mise en jeu seront aussi illustrés.

Contrainte :

Le boîtier repas sera pour une pratique locale (marché français), ce qui n'exclut pas des

modes gastronomiques variés cependant. Cela signifie qu'en dépit d'une pratique très répandue au Japon ce n'est pas sur ce terrain que le sujet se pose. La démonstration sera plus efficace sur un territoire commun à tous les candidats.

L'objectif :

Il s'agit de proposer un boîtier repas pour un usage en dehors du domicile, et mis au service d'un scénario défini.

Déroulement :

Le candidat gère librement son temps d'épreuve, entre analyse de la demande, esquisses-recherches, développement et démonstration d'une hypothèse.

FIN DE L'EPREUVE