

École Normale Supérieure Paris-Saclay

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

Session 2024

Épreuve pratique de projet : design graphique

Durée : 2 x 8 heures

consigne importante :
le dossier rendu par le candidat ne pourra pas excéder 12 formats A3.

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 »

SUPPORTS FOURNIS AU CANDIDAT :

10 feuilles A3 esquisses
15 feuilles A3 layout
5 feuilles A3 calque
5 feuilles A4 esquisses

RAPPEL :

Aucun nom de candidat ne doit apparaître ni au recto ni au verso des feuilles.
Les feuilles sont obligatoirement anonymées et numérotées.

EN ANNEXES :

2 pages A4

École Normale Supérieure Paris-Saclay

Épreuve pratique de projet : design graphique

Livingston. Bistrot à vins oranges

Contexte :

Livingston se situe entre le restaurant et le bar à tapas. L'équipe propose un service composé de quelques assiettes posées au centre de la table à partager. Les plats sont colorés, audacieux et festifs. Le service est d'une rapidité et d'une efficacité notables accompagné d'une musique en salle, généralement du rap, au volume assourdissant. En cuisine l'exigence est omniprésente quand il s'agit de choisir la qualité des produits de saison et de les cuisiner avec intention.

Marseillais d'origine, le chef Valentin Rafalli se distingue par sa créativité, sa cuisine authentique et métissée. Suite à un parcours international, il trouve son approche, libérée avec un retour à la simplicité et le goût de la flamme, des cuissons vives et précises. Il met l'accent sur des combinaisons réfléchies, des goûts puissants mais assumés.

Le vin orange est un vin blanc vinifié comme du vin rouge. Concrètement, l'opération consiste à faire fermenter des raisins blancs avec leur parties solides (les peaux) et parfois même les rafles. Un vin qui est tout à fait sec mais qui a un goût et une amertume plus prononcée de par la présence des tannins dans le vin. Délicieux avec les viandes, les épices, le fumé et le pimenté, ces vins se marient à la perfection avec la cuisine de Valentin Rafalli.

Pour deux personnes avec 90 euros on vous sert 3 entrées, 1 plat et 1 dessert le tout à partager. Au niveau des quantités, de la qualité et des prix le *Livingston* quitte le décor de la street food pour se placer en concurrence avec les établissements culinaires distingués au sein de la profession. Il a reçu lui même un prix en 2022 décerné par le guide *le Fooding*. Ce guide propose un aperçu des plats : « Ce soir-là, le jeune cuistot nous joua une partition de haut vol, à base de beaux produits braisés au barbeuc : incontournable pizzetta mêlant stracciatella fondue, pesto fort en bec et graines de nigelle, dans l'esprit street food de Noailles ; épi de maïs de Bandol grillé, transpirant ses arômes de braises, juste agrémenté d'une râpée de poutargue ; hypnotique bouillon de fleurs de cassis et d'acacia, à slurper avec des petits pois et dés de rhubarbe immergés ; sashimi d'espadon rose pâle plongé dans une sauce démoniaque façon mole mexicain ; avant des fraises du pays servies avec une meringue au thym. Au loin filent des croquettes de tête de cochon de Bigorre grillées et un baba au mezcal. »

L'établissement est situé au cours Julien, quartier alternatif au cœur de Marseille où le graffiti y est omniprésent au point que cela en devient un atout touristique et festif. Des décennies de couches de peinture s'accumulent les unes sur les autres, et une multitude de tagues se côtoient dans une énergie éclectique.

Demande :

Comme le restaurant renouvelle constamment sa carte et expérimente de nouvelles combinaisons, l'équipe souhaite montrer ses valeurs, sa vivacité, sa créativité autant que son inscription dans le quartier en repensant sa façade rue Crudère. Bien que la terrasse court sur l'angle de la rue Vian, il n'est pas possible de proposer une peinture pérenne sur cette seconde face puisque dans ce quartier les murs sont ouverts à l'expression libre. Cependant un respect est maintenu pour les façades autour des entrées des magasins. À partir de l'analyse du lieu et de ses pratiques, en fonction des attentes du quartier et du positionnement du restaurant, vous devez proposer une intervention murale et signalétique avec les outils qui vous semblent appropriés. Les formes graphiques, typographiques et iconographiques devront être justifiées et conçues en cohérence avec les moyens et les ambitions de l'établissement. Vous sélectionnerez, expliquerez et développerez des pistes graphiques qui vous semblent judicieuses d'emprunter.

Enjeux de l'épreuve :

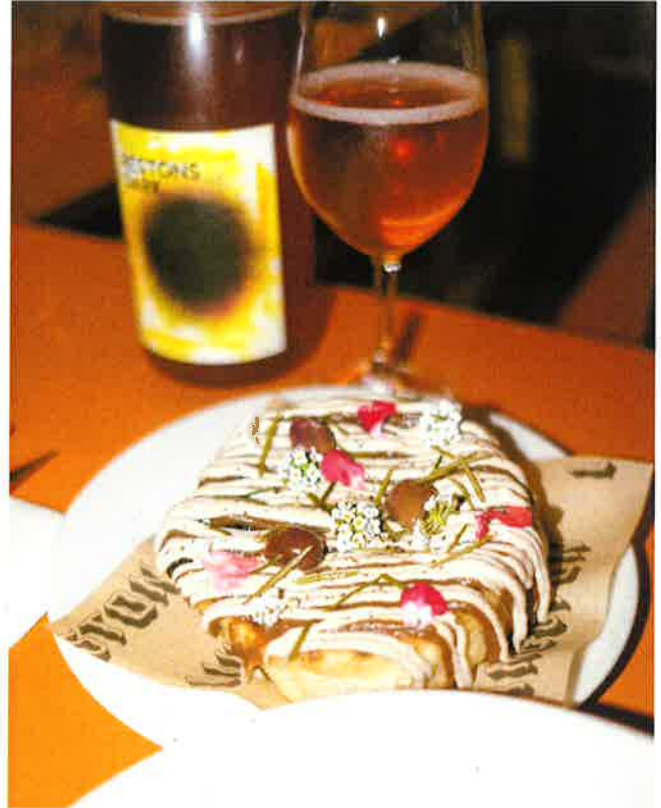
En tant que designer et graphiste, vous saurez valoriser des connaissances et des savoir-faire spécifiques et mettre à profit leur articulation.

- Vous mettrez en valeur votre connaissance des usages, des formes et des aspects techniques et sémantiques des supports et médias contemporains.
- Vous saurez faire valoir des savoir-faire spécifiques au design graphique, ainsi que votre culture de l'image et de la typographie, en les mettant au profit d'un projet de communication visuelle actuel.

Document annexe 1 : Ressources visuelles 1/2



Le chef Valentin Rafalli en cuisine.



Aperçu d'une table servie.



Aperçu d'une table servie en terrasse.



Aperçu d'une table servie.



Enseigne.



Vue de la façade du *Livingston* et de sa terrasse en angle.



Façade vue de face depuis *Google street view*.

