

DOLCE & GABBANA

Demande

Travailler de manière transversale pour traduire un style en une panoplie gustative et olfactive, cette découverte sensible est une expérience singulière pour amplifier et accompagner l'écriture d'un créateur.

C'est une expérience culinaire singulière, une valeur ajoutée.

DOLCE & GABBANA



alta moda 2019

LA VALLÉE DES TEMPLES

1. Analyse de la collection

Demande

Collection

Marque

Univers

Alta moda

Nuancier

2. La Rome antique

Rome antique et nourriture

La cena

Art de la table

3. Détails du défilés

Séquence du défilé

Accessoire

Constat

4. Recherche d'inspiration

5. Intention graphique

Intention

Identité graphique

Menu

Déroulé du défilé



La marque

La maison Dolce & Gabbana naît en 1985 suite à la rencontre de ses deux fondateurs: Domenico Dolce et Stefano Gabbana, deux italiens qui vont travailler ensemble dans un atelier à Venise en 1980 après s'être connus dans les années 1970.

Les influences de Dolce & Gabbana

A sa naissance, ses créateurs ont dit être influencés par Armani pour la discipline, Alaïa pour la folie, Chanel pour son concept de couture et Jean-Paul Gaultier pour la créativité.

Référence stylistique

La marque a connu un franc succès dès ses débuts et ses références ont été diverses, à commencer par les origines siciliennes de Dolce, le cinéma italien, le baroque puis par le thème des gangsters américains, des univers marqués.

Les valeurs de la marque

D&G symbolise le luxe, le glamour, le raffinement et la sensualité, aux touches qui rappellent les racines méditerranéennes de ses créateurs. La marque souligne l'élégance contemporaine, qui s'adapte au style des femmes et hommes d'aujourd'hui.

sensuelle / baroque / ostentatoire ●



Haute couture



Satin

Inspiration romaine



Draperies



Toges

Couronne de fleurs

Alta moda

Alta moda signifie Haute couture en italien, ce sont des défilés iconiques de Dolce gabbana. C'est une expérience visuelle souvent dû à une immersion stylistique et des festivités grandioses pour des collections destinées à mettre en avant un talent et un savoir faire hors du commun.

Comme Alta moda de Scala au thème de l'opéra italien et des inspirations baroques. Les lieux et mises en scène font parties intégrantes des défilés. Dans Alta moda le défilé prends vie dans la vallée des temples d'Agrigente qui n'est pas qu'un des sites antiques les mieux préservés au monde, succession incroyable de vestiges de l'expansion grecque en Sicile, ces colonnes et ces collines avec la Méditerranée en toile de fond ont inspiré poètes et peintres, férus de ce pittoresque de ruines, presque intactes, propices à la rêverie, ayant échappé aux aléas du temps et de l'histoire.

Alta moda sont des successions d'expériences visuelles et théatrales s'étendant sur plusieurs jours. C'est un voyage dans le temps, un immersion spaciale et visuelle.

Immersion ●

Expérience ●

Voyage ●



Nuancier

Dentelle



Velour



Satin





- **Le petit déjeuner :** *jentaculum*
pain / fromage / olive / biscuit
- **Le déjeuner :** *prandium*
Fromage / fruit / vin
- **Le diner :** *la cena*
viande / poisson / légume / bouillie

Rome antique

Les Romains aimaient ajouter des fruits et du miel (goût sucré) et du vinaigre (aigre) à leur nourriture, ce qui lui donnait ce goût aigre et sucré. La cuisine romaine était assez différente de la cuisine occidentale moderne.

Les rituels de repas se divisent en trois parties.

Les banquets étaient réservés au temps de Cena et à la classe supérieure, les hommes riches mangeaient allongés dans l'Atrium (salle à manger), c'était des personnes aimant la nourriture, les repas pouvaient durer plusieurs heures.

La cuisine de la Rome antique a très fortement évolué au cours des siècles. Ce n'est qu'à partir du II^e siècle av. J.-C., grâce aux conquêtes, que des produits plus rares et plus fins, venus d'Orient, parviennent à Rome, et que les Romains aisés commencèrent à organiser des banquets de plus en plus fastueux.

Le rapport des romains à l'art culinaire est particulier.

Les fameuses orgies romaines ont bien existé puisque nous gardons trace de menus comprenant jusqu'à huit services de viandes et de poissons.

Gustatae	● —————	1.
Prima cena	● —————	2.
Alterata cena	● —————	3.
Secunda mensae	● —————	4.

La cena

La cena est le repas le plus important dans la journée du romain, et donc le plus copieux, il est donc découpé en **plusieurs temps**. Il était principalement composé de bouillie d'orge accompagné **de légume** comme le chou, les poireaux, navets. Mais également de fruits comme le melon, la pomme, de figues et **de fruits secs**. Le repas se découpe en 4 parties avec différents plats et spécialités.

Les aromates

huile	garum
épices	sauge
ail	origan
poivre	miel
vinaigre	

Le garum

Vinaigre à base de mixture et entrailles de poisson séchés au soleil, un ingrédient indispensable dans la nourriture romaine.

Art de la table

La vaisselle romaine est très **diversifiée**. Les formes varient selon la **fonction de l'objet**. La vaisselle romaine est parfois décorée. Elle peut-être lisse ou bien décorée de motifs géométriques ou de scènes diverses : animaux, végétaux, scènes mythologiques. Les formes sont très variées : assiettes, plats, verres, bols, mortiers, chaudrons, pots, plats à cuire, jatte, flacons.

La vaisselle romaine se répartie en quatre catégories dévolues à des fonctions particulières: préparer, cuire, servir, consommer. Il y a différentes catégories d'objets pour le service. Il y a des plats de présentation (terrines), des récipients (cruches, pots, flacons...), des couteaux et des louches. Des plateaux sont parfois utilisés pour transporter la vaisselle et présenter les plats. **Une variété de plat immense et tous différents.**

● Contenant

● Terre cuite

● Diversifiée

Constat

L'art de la table et le service porte une réelle importance dans la **civilisation romaine**. Tout un processus est mis en place comme des temps bien définis pour chaque plat, des plats en terre cuite avec une utilité et une fonction bien précise. Leur nourriture est très variée et s'étend avec l'importation de nouvelle viande et de nouveau légume.

La nourriture et le contenant **sont primordiaux pour la composition** d'un plat ou d'un entremet. Ils aimaient manger, assaisonner les plats, les cuire.

Séquence : ouverture

Le défilé s'ouvre sur la première séquence qui rassemble des tenues entièrement composés d'or et de textiles nobles. La multitude de matières et accessoires rends cette séquence majestueuse de part la complexité des tenues. On remarque l'éclat et la brillance semblable à la représentation de déesse grecque.



Fluidité ●

Éclat ●

Fil ●

Séquence : respiration

La deuxième séquence est comme une respiration, les tenues sont plus légères, la tonalité chromatique sombre atténuée la complexité du défilé. Les matières sont toujours fluides mais transparentes accompagnées de broderies, de dentelles et de motifs.



Fluidité ●

Noir ●

Voila ●

Séquence : blanche

La troisième séquence est un éclat, composé de blanc et de touche d'or. Ces tenues regroupent fluidité et dentelle agrémentée d'armure et de parure faisant référence aux déesses grecque.



Fluidité ●

Satin ●

Épure ●

Séquence : finale

La dernière séance est un bouquet final, ce sont des tenues douces mais plus imposantes, aux couleurs pastels imprimée de statue grecque satinée et brodée. Ornées de coiffes moulées de statue grec et morceaux d'édifices antique.



Pastel ●

Imprimé ●

Moulure ●

Accessoires



Détails ●

Onéreux ●

Richesse ●

Les accessoires du défilés sont primordiaux. Très détaillés et variés, une bourse est présente sur pratiquement tout les mannequins qui s'annonce comme signature du Alta Moda Sicile. On s'attarde également à ces griffes en or et pierre précieuse qui revient également plusieurs fois au fil du défilé.

Constat

Dolce gabbana travaille leur défilé comme une **expérience immersive** ou aucun détail n'est mis de côté. Toutes leurs tenues et accessoires sont créés pour entrer dans un univers, **un retour dans une époque**.

Les séquences sont semblables au temps de **la Cena**. Ces temps sont délimités par un changement de couleur radicale des tenues comme pour le repas délimité par des plats et goûts différents.

Les accessoires sont très présents et très détaillés. On trouve une bourse en or présente sur pratiquement tout les mannequins, cette forme suscite mon attention pour confectionner un design culinaire adapté au défilé de Dolce Gabbana.

Barry x Ball

Le style de Barry X Ball est un croisement unique entre **technologie** et **tradition**. Dessins et modèles avec des logiciels, mais ses sculptures sont inspirées par les œuvres de la Renaissance, du Baroque, et évidemment de **la mythologie** revisitée avec un système complexe de composition.

Il vient **mélanger les styles**, et les matières comme la résine, le marbre, et l'or. Pour créer des sculptures rappelant ces **bustes grecs**. Il travaille sur **la fluidité**, les compositions, les assemblages et la moulure. Il crée cette statue en Or 18 carat pour le prince Albert de Monaco semblable à un **travail de dentelle**.

Barry X Ball reproduit dans le marbre une copie **romaine de l'Hermaphrodite**, d'après un original perdu du II^e siècle av. J.-C., conservée au musée du Louvre. La sculpture fascine par **la sensualité du corps**. Le sujet d'inspiration mythologique reflète le goût pour la mise en scène durant **l'époque hellénistique**. On retrouve également des **références à méduse et à des dieux grecs**.



Or ●

Mythologie ●

Moulure ●



By hand

By Hand est une œuvre de l'artiste danois **Dan Stockholm** qui explore le processus de fabrication d'un objet en capturant les performances nécessaires pour le travail de création. Stockholm a placé des plâtres négatifs de ses mains creuses dans une série de briques d'argile rouge qui varient en fonction de ce qu'elles révèlent. Certains objets mettent en valeur les deux mains, tandis que d'autres ne font qu'indiquer un petit doigt ou une paume. Il transmet l'empreinte laissant une **trace emprisonnée** dans la terre comme fossilisée, et **bloquée dans le temps**.

Dan Stockholm utilise la terre cuite pour emprisonner, **figer** ses mains dans le temps. On reconnaît un principe de moulage.

Fossile ●

Terre cuite ●

Moulage ●



Or ●

Statue ●

Parure ●

Johan Greten

Dans les œuvres de cet artiste, aux studios nomades, d'anciennes histoires prennent des formes nouvelles, **attrayantes et atypiques**, où la réalité et l'imaginaire sont confondus dans un **surréalisme original et coloré**. La robustesse liée à la vulnérabilité caractérise ses compositions compactes souvent recouvertes de plantes et de fleurs ; l'artiste jongle entre art et non-art et ses lignes contrastées ou languissantes rappellent à la fois l'éphémère et **des réminiscences antiques**.

Il réalise, sur une période de dix ans, plusieurs versions de cette vision hallucinée en terre cuite émaillée et en bronze. L'œuvre est telle une **silhouette impénétrable**, presque informe. Un corps, comme une grappe, faite de fruits surplombant des jambes nues. Il devient donc difficile de déterminer si ce gigantesque corps appartient à la vigne ou à la ruine.

Constat

Ces Artistes ont tous une sensibilité qui réfère à la **rome antique** de part leur sculpture représentative ou des matériaux utilisés. De la moulure à la terre cuite comme façonnée à la main, ces artistes travaillent la sculpture dans sa forme la plus noble. Parsemé d'or ou complètement recouverte, ce matériaux devient pièce centrale.

Faisant référence à la **dominance de l'or** présent dans le défilé de Dolce Gabbana. Ces artistes regroupent plusieurs principes comme: la terre cuite, l'or, le détail, l'empreinte et les **références hellénistique**.



Reversed collection

Les jeunes designers autrichiens Katharina **Mischer** et **Thomas Traxler**, fondateurs du studio viennois Mischer'Traxler, ont conçu l'étonnante série « **Reversed Collection** », cette collection ludique de récipients culinaires à disséminer aux quatre coins de la cuisine, immortalise les **textures et reliefs** de fruits et légumes. Citron, chou-fleur, pomme, orange, aubergine, artichaut ou poivron ont ainsi servi de moules pour ces drôles de bols réalisés entièrement en résine, aux finitions, formes et couleurs, uniques.

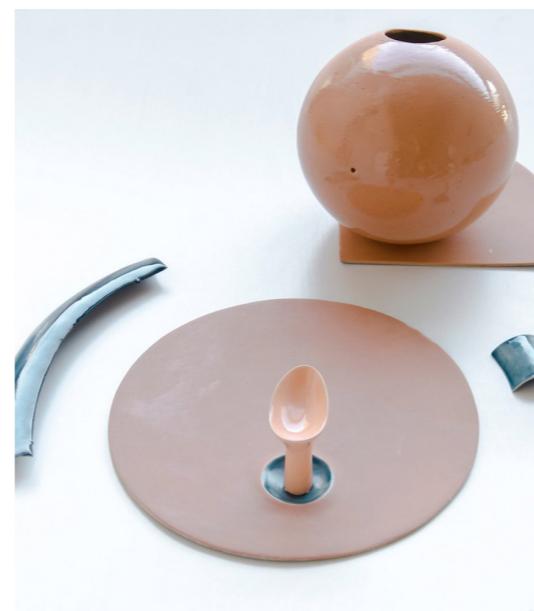
çonnés en capturant l'**empreinte** d'un fruit/légume. L'espace entre un récipient et un fruit/légume est rempli de **céramique**. Une fois la matière organique d'origine retirée, le bol a conservé l'empreinte réelle. La surface de chaque fruit/légume est représentée en détail et laissons l'utilisateur la voir **d'un point de vue différent**.

Les volumes inversés sont des bols qui sont fa-

● Argile

● Empreinte

● Texture



Dining toys

Présentée durant la Dutch Design Week, la collection Dining Toys présente des **objets gourmands** sensuels, dont des récipients, des assiettes et des ustensiles de forme irrégulière moulés à la main à partir d'argile. Chacun attire son utilisateur dans **un voyage expérientiel**. Le contenant devient alors plus important que la nourriture en elle-même. Chaque contenant est **adapté aux entremets** qu'ils contiennent. La manière de manger ces plats devient propre à chacun à même la bouche ou à l'aide de ses mains. Ces contenants en Argile réinventent une façon de manger adaptée au liquide et au solide.

● Argile

● Expérience

● Réinvention



Intention

Dans la Rome antique, l'objet central est le contenant en terre cuite qui compose l'art de la table et du service, il est **indispensable** et **omniprésent**. Pour ce défilé, Dolce Gabbana met en place un service d'entremets déclinés en quatre parties correspondant aux quatre séquences du défilé.

À chaque transition un nouveau entremet est disposé dans le contenant de chaque spectateur.

Des goûts **définis et marqués**.

Le contenant en terre cuite viendra **épouser la main** comme une empreinte, **moulé sur la paume**.

Un voile en argile protégeant la main où seront déposés les entremets l'un après l'autre. Une réinvention du contenant à même la main laissant **l'autre libre de piocher** et déguster tout en appréciant cette **immersion** historique et **sensorielle**.

Le goût, l'odeur mais aussi la texture de l'argile transposera la nourriture de la Rome antique.

Argile rouge



Argile grise



Le contenant

Le contenant représenté par la forme opaque n'est pas défini au hasard. Plier la main ou la mettre à plat n'est pas naturel c'est une position qui à long terme peut être désagréable. La main au repos est automatiquement courbée. Ce contenant laisse libre l'index, l'annulaire, arculaire et le majeur.

Il **englobe** la paume pour **maintenir le contenant** sans qu'il soit en équilibre dont le creux de la paume où sera déposé les bouchés.



Le menu

Gustatae

«entrée»

Tapenade olive verte
Amande
Datte
Pain

Prima cena

«plat»

Viande rouge
Garum
Choux
Poivre

Altera cena

«fromage»

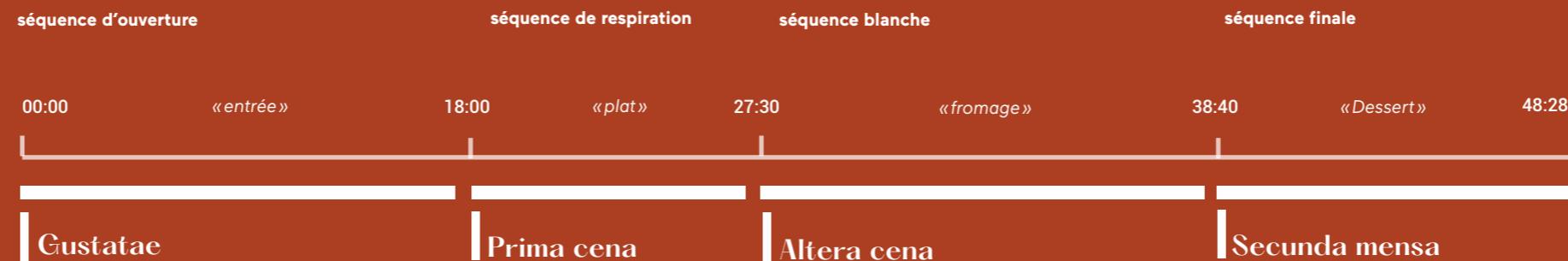
Pignon de pin
Miel
Feta
Vin au miel

secunda mensa

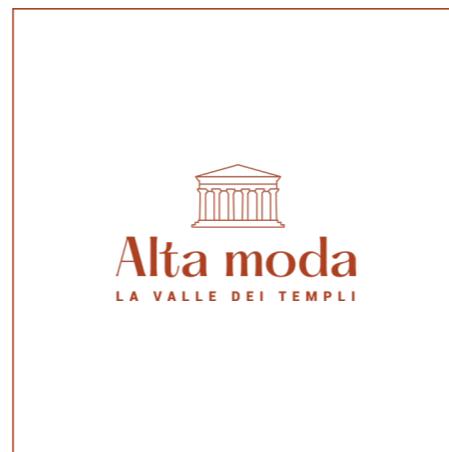
«Dessert»

Melon
Pastèque
Poivre
Sel

Déroulé du défilé



Logotype



La typographie ●

La typographie Hatton est utilisé pour le logo. Une typographie sérif pour exprimer l'élégance, la richesse et le luxe que représente cette collection.

La couleur ●

La couleur du logotype représente l'argile, la terre cuite cette matière organique si présente dans la Rome antique.



Alta moda
LA VALLE DEI TEMPLI

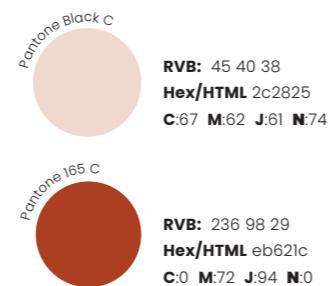
● Le sigle

Le sigle représente la facade de la vallée des temples, lieu du défilé qui transcrit la Rome antique.

● Synthétisation

Le logotype est composé de trois éléments: le nom de la collection; le lieu du défilé et enfin d'un signe synthétisé.

● Gamme chromatique



● Typographie

Hatton

Titre: Alta moda

Roboto

Base line: La valle dei templi

● Sigle



Synthétisation de la valle dei templi



Le coffret

Le contenant est disposé dans une boîte crème, dans cette boîte on y retrouve un menu présentant la dégustation que va vivre chacun des invités. Le contenant est protégé et enveloppé d'un papier de soie qui est scellé à l'aide d'une petite étiquette.

Le contenant doit être scellé pour apporter un côté hygiénique et stérile.

● Contenant

● Terre cuite

● Menu

Les entremets



Les accessoires du défilés sont primordiaux. Très détaillés et variés, une bourse est présente sur pratiquement tout les mannequins qui s'annonce comme signature du Alta Moda. Cette bourse sera l'inspiration pour pour forme des entremets.

● **Forme ovale**

● **4 entremets**



Gustatae

«entrée»

Olive noir fourrée aux dattes et à l'amande enrobé d'une coque.

séquence d'ouverture

00:00

«entrée»

18:00

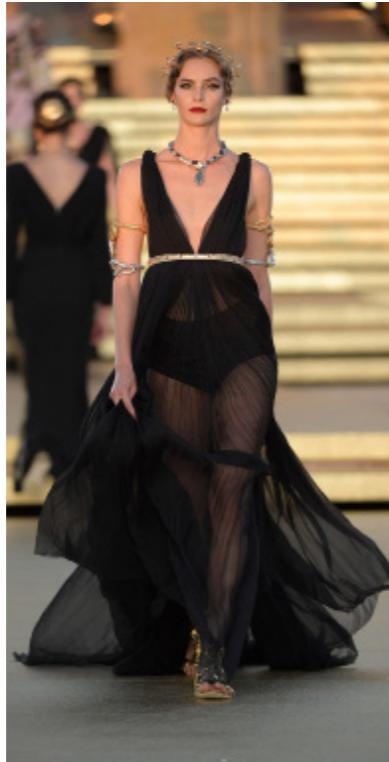


Gustatae



● Feuille d'or

● Coque



Prima cena

«plats»

Pièce de viande au garum, feuille de choux au poivre.

séquence de respiration

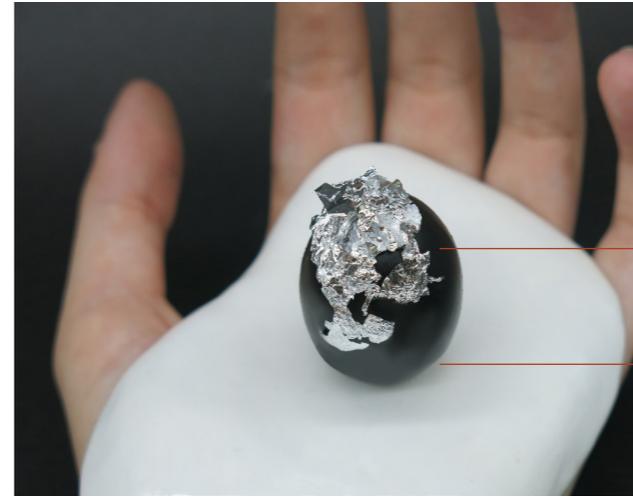
18:00

«plat»

27:30



Prima cena



● Feuille d'argent

● Coque



Altera cena

« plats »

Feta et pignon de pain torréfié et miel

séquence blanche

27:30

« fromage »

38:40



Altera cena



● Feuille d'argent

● Coque



Secunda mensa

«Dessert»

Melan et pastèque aux poivres, coque en sucre.

séquence finale

38:40

«Dessert»

48:28

Secunda mensa



● Feuille d'or

● Coque