

LA DECORATION

Les règles de composition

1.1 **les formes** : l'effet perçu dépend de la forme choisie

Formes : simples, naturelles, abstraites.

Perception : méthode, ordre, sobriété, rigidité, chaleur, sérénité, harmonie, culture artistique.

Application : travail simple et rapide, l'utilisation d'appareils augmente la rapidité.

1.2 **Les volumes** :

Pour éviter les dissonances que l'on ne pourrait corriger par l'harmonie d'ensemble, il faut proscrire :

- les trop grandes différences de volume des éléments.
- les excès dans les tailles minuscules.

Pour l'harmonie les pièces seront sans aspérités, saillies.

1.3 **Les couleurs** :

La couleur joue un rôle important dans l'appréciation d'une présentation, non seulement elle a une action esthétique, harmonique, mais elle est chargée de symbolisme.

1.4 **Composition** :

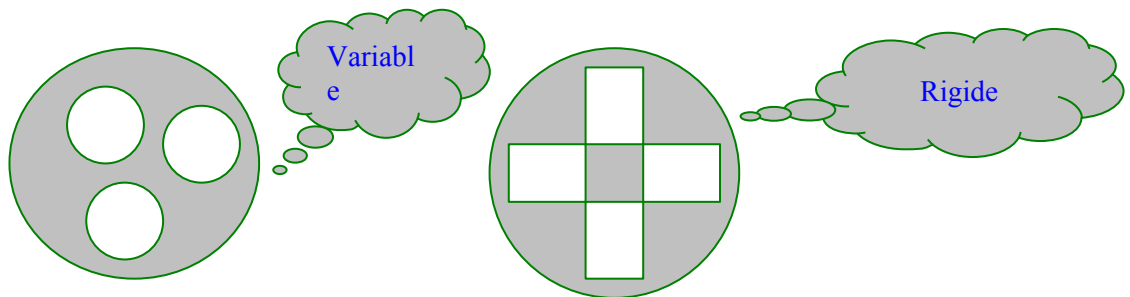
Une composition doit avoir « un centre d'intérêt », qui est constitué par l'élément principal. Les garnitures, c'est à dire les éléments complémentaires joueront le rôle de « flèches directrices », vers ce centre d'intérêt

1.5 **L'équilibre** :

Pour obtenir une composition harmonieuse par ses formes et ses couleurs, il faut qu'elle soit équilibrée. A la façon d'une balance romaine où l'équilibre provient de la juste compensation des masses, l'équilibre visuel est obtenu en jouant sur les distances.

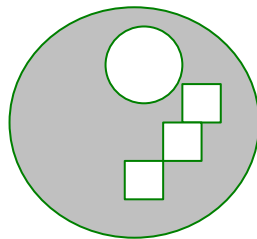
1.6 La symétrie :

Cet arrangement traduit la rigueur, la solennité, la force, le luxe.
Elle peut être rigide ou variable



1.7 L'asymétrie :

Répartition libre mais en équilibrant les parties pour maintenir l'unité d'ensemble.
Plus délicate à pratiquer. Elle demande une grande maîtrise.



L'ANALYSE SENSORIELLE

LES DESCRIPTEURS

ASPECT

- **Couleur :**

Blanc : laiteux, crémeux, argenté, ...

Jaune : citron, œuf, doré, or, orangé, ...

Rouge : vermillon, écarlate, ...

Brun, vert, noir

Vive, brillante, terne, mate, oxydée

- **Forme**

Régulière, tourmentée, soufflée

- **Aspect**

Solide, lisse, rugueux, granuleux, liquide,

ODEURS

- Fruitée
- Florale
- Epicée
- D'algues
- De poissons
- D'herbes
- Puissante
- Typée
- ...

TEXTURES

- Lisse, grasse, velouté
- Homogène crémeuse
- Moelleuse, onctueuse
- Nappante
- Tendre, souple, molle
- Fondante, spongieuse
- Fragile, croquante
- Feuilletée, friable
- Solide, dure, sèche
- Maigre, ferme, cassante
- Rugueuse, grumeleuse
- Granuleuse, filandreuse



SAVEURS

De base : salé, sucré, acide, amère

Secondaires : fruitée, douce, florale, potagère, végétale

- laiteuse, aromatique, alcoolisée, animale
- fermentée, corsée, épicée, astringente, brûlée
- métallique, chimique



Moyen de reconnaître et d'apprécier un aliment

VUE

- forme : régulière, ronde, ...
- volume : grosse, petite
- aspect: lisse, granuleuse...
- couleur : jaune, rouge, pâle, vive, ...

LE TOUCHER

- sec, doux, froid, ferme, tendre, croquante, molle, ...

ODEUR

- parfumée, fruitée, puissante, épicée, ...

SAVEUR

- sucrée, juteuse, acide, fade, ...

L'OUÏE

- craquante, fondante, ...

