

Anaëlle D'ancona

IEAC 2021-2022



## Rose des sables

D'une expérience gustative vers un envol sensoriel

Mon objectif serait d'amener mon savoir-faire auprès de restaurateurs et de particuliers.

La collaboration et le partage m'intéressent.

Grâce à la terre, j'aimerais répondre à un besoin.

C'est pour cela que j'ai décidé de travailler autour de l'univers de Dany Husser (pâtissier Alsacien) en lui proposant un plateau de présentation pour une de ses pâtisseries signatures, des assiettes à dessert, des tasses et sous-tasses et des boîtes de transport. Les pièces sont réalisées à la technique du tournage et de la plaque. Elles sont cuites en électrique et en four à gaz à haute température.

Mon approche de la céramique en lien avec la pâtisserie n'est pas seulement une manière de valoriser deux savoir-faire mais également l'expression d'un partage et l'intention d'une unité.

