

MADe2-GR | 2025-26

Semestre 3

Enseignante : Mme Pulvermuller
Intervenant extérieur :
Maxime BERSWEILER de MAXISOUK

Logo France 5

Motion - Les spécialités de nos régions

Objectifs d'apprentissages

- Rechercher des images, des visuels
- Faire état d'une écriture personnelle
- Expérimenter
- Travailler dans des délais courts
- Respecter un protocole de création
- Oser, essayer, sortir de sa zone de confort
- Tester
- Réaliser une charte graphique

Ⓞ Pendant quelques semaines, à la fin du projet, une projection des vidéos finalisées sera organisée au CDI afin de faire découvrir le travail réalisé dans notre mention (Design Graphique) aux enseignants, personnels, élèves et étudiants du lycée.

PMOP ① ② ③

C3.1 Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel.

C10.5 Veiller au respect des échéances et au contrôle technique et artistique selon les règles du métier.

SFT

c3.2 Expérimenter des outils de création et de recherche plastique et conceptuelle permettant de structurer les étapes d'un projet et leurs interactions

③ c11.1 Saisir les éléments caractéristiques d'un projet de design de design graphique au travers de dessins, **story-boards**, maquettes et d'échantillons en prenant en compte les étapes de réalisation et production.

c8.3 Engager sa responsabilité au service du projet en prenant en compte les outils et méthodes de conception, de création et de réalisation.

④ et c11.2 Prototyper ou réaliser tout ou partie du projet en incluant les outils numériques CAO, DAO, PAO

Contexte

La France regorge de spécialités culinaires : certaines reflètent une région, d'autres une ville en particulier. Elles sont parfois ancestrales et se déclinent en variantes, accompagnées d'anecdotes et d'histoires.

Demande

Pour un format court télévisé de type Karambolage, diffusé avant une émission culinaire sur France 5, il vous est demandé de créer la maquette du numéro 1.

Pour cela, vous choisirez une spécialité française qui vous parle et l'analysez en pensant en amont à un possible chapitrage :

- Histoire / présentation de la région
- Découverte du produit
- Sa fabrication

Contraintes

Environ 45 secondes, logo France 5 présent, Format .MP4 en 1920 x 1080.

Étapes du Projet

①

Mardi 4 Novembre

- 8h30 à 9h30 : recherche au CDI et choix de la spécialité.
- Analyse du sujet et de son territoire, brainstorming
- Pensez aux mots, aux textes et aux images qui vont être en interaction, et au moment où ils interviendront dans le déroulé.

ANALYSE / CHOIX

②

Jeudi 6 Novembre

- Présentation des premières idées à l'ensemble de la classe (tour de table), décrire le choix du style (illustratif, photographique, typographique, mix etc.), ainsi que présentation des références, des légendes ou autres éléments d'appui. Choix des ambiances colorées, des points de vue.
- Cours sur la trame narrative, le vocabulaire, et la manière de construire une histoire, les plans.

BOITE À OUTIL + IMAGES

(Mardi 11 Novembre férié)

(Jeudi 13 Novembre Sortie Oberlin)

(Mardi 18 Novembre OEEC + point Orientation)

③

Jeudi 20 Novembre

- Rendez-vous de mi-parcours : mini-présentation à l'ensemble de la classe (vidéoprojecteur) des Story-boards bien avancés. Temps d'échange constructif : quels sont les plans utiles ? Y a-t-il des éléments manquants ?
- Décomposition de tous les éléments avant le lancement de la fabrication

(Mardi 25 Novembre OEEC + point orientation)

STORYBOARD FINALISÉ

④

Jeudi 27 Novembre

Réalisation sur After Effects 1/5 suivi individuel

Mardi 2 Décembre

Réalisation sur After Effects 2/5 suivi individuel

Jeudi 4 Décembre

Réalisation sur After Effects 2/5 suivi individuel

Mardi 9 Décembre

Réalisation sur After Effects 2/5 suivi individuel

Jeudi 11 décembre

- Dernières mises au point (vitesse, transitions, son, etc.)
- Rendu en fin de séance (13h05)

Attendus :

- 1. Votre storyboard sur une planche A3 (réalisé à la main, en numérique ou mixte, mais imprimé)
- 2. Votre réalisation au format .MP4, en 1920 x 1080 sur le drive habituel ou sur clé USB.

Rendus

⑤

Mardi 16 Décembre

Présentation orale (non évaluée) Ⓞ

LES SPÉCIALITÉS DE NOS RÉGIONS

Voici quelques noms de plats, confiseries, pâtisseries et fromages régionaux :
Cette liste n'est pas exhaustive, vous pouvez choisir une autre spécialité.

ANDOUILLETTE
 BAECKEOFFE
 BAIENNE
 BERGAMOTE
 BETISE
 FAR
 BOKIT
 DAUBE
 COCON
 ALIGOT
 BRIOCHE
 BROCCIU
 BUGNE
 CABECOUC
 CAILLETTE
 CALISSON
 CANISTRELLI
 CANTAL
 CARBONNADE
 CASSOULET
 CHOUCROUTE
 CLAFOUTIS
 COQUELICOT
 COUCOUGNETTE
 CROZIFLETTE
 EPOISSES
 BOUILLABAISSE
 FLAMMEKUECHE
 FORESTINE
 FOUGASSE
 GALLIEN

RABOTE
 RATATOUILLE
 ROQUEFORT

GOUGERE
 KOUDELHOPF
 MACARON
 MADELEINE

● Fromages régionaux

- Reblochon (Savoie)
- Comté (Franche-Comté)
- Bleu d'Auvergne (Auvergne)
- Tomme de Savoie (Savoie)
- Chabichou du Poitou (Poitou)
- Neufchâtel (Normandie, en forme de cœur)
- Pont-l'Évêque (Normandie)
- Beaufort (Alpes)
- Salers (Cantal)
- Ossau-Iraty (Pays basque)
- Brie de Meaux / Brie de Melun (Île-de-France)

● Confiseries et douceurs

- Pralines roses (Lyon)
- Chouchous (sud de la France)
- Pâtes de fruits (Auvergne)
- Caramel au beurre salé (Bretagne)
- Anis de Flavigny (Bourgogne)

● Pâtisseries et desserts

- Canelé (Bordeaux)
- Paris-Brest (Île-de-France)
- Saint-Honoré (Paris)
- Kouign-amann (Bretagne)
- Tarte tropézienne (Provence)
- Tarte Tatin (Loir-et-Cher)
- Gâteau Basque (Pays basque)
- Flognarde (Limousin)
- Croustade aux pommes (Gascogne)
- Cévenole à la châtaigne (Cévennes)
- Crème brûlée (sud-ouest)
- Baba au rhum (Lorraine / Paris)

- Bonbons des Vosges (Vosges)
- Coussins de Lyon (Rhône)
- Crocants de Cordes (Tarn)
- Dragées de Verdun (Lorraine)
- Rousquilles catalanes (Pyrénées-Orientales)



MATELOTE
 MENTCHIKOFF
 PITHIVIERS
 QUENELLE

TARTIFLETTE
 TRUFFADE
 VICHYSOISE
 VIOLETTE
 ROUGAIL
 MUNSTER
 NINICHE
 NOUGAT

● Plats régionaux / mets salés

- Brandade de morue (Nîmes)
- Gratin dauphinois (Dauphiné)
- Pot-au-feu (national)
- Blanquette de veau (Ile-de-France)
- Poule au pot (Béarn)
- Quiche lorraine (Lorraine)
- Crêpes / Galettes de sarrasin (Bretagne)
- Tielle sétoise (Sète)
- Piperade (Pays basque)
- Bourride (Provence)
- Cargolade (Languedoc / Catalogne)
- Rillettes (Le Mans)
- Pâté lorrain (Lorraine)
- Civet de lièvre (Berry)
- Gâteau de foie de volaille (Lyonnais)
- Tourte aux myrtilles (Vosges)