



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

GRAFIPOLIS

Visite de l'École des métiers graphiques et plurimédia

Et remise du prix de la littérature culinaire 2022



Déjeuner Culinaro-Culturel

Mardi 28 février 2023

Au restaurant Les Funambules

83 bd de la Prairie au Duc – 44000 NANTES

GRAFIPOLIS

Grafipolis est née d'une volonté commune : celle de femmes et d'hommes désireux d'assurer la pérennité de leur savoir-faire et de leur filière par la formation de nouvelles générations de professionnels.

En adaptation constante avec les technologies et l'économie contemporaines, l'École n'a eu de cesse d'évoluer depuis sa création, comme en témoigne la chronologie ci-dessous :

- 1926 : Création de l'École du livre par la Chambre syndicale des maîtres imprimeurs de la Loire-Inférieure.
- 1969 : Nouvelle appellation : École professionnelle de l'imprimerie et des industries graphiques.
- 1978 : Création du CFA (Centre de Formation d'Apprentis) de l'imprimerie et des industries graphiques.
- 1984 : Naissance de deux associations gestionnaires de l'École : AFIIG (Association pour la Formation dans l'Imprimerie et les Industries Graphiques pour gérer la formation initiale en apprentissage) et. FCI (Formation Continue Imprimerie) pour gérer l'activité de formation des salariés et des demandeurs d'emploi.
- 1990 : Déménagement et installation dans de nouveaux locaux sis 76 boulevard des Poilus à Nantes.
- 2000 : Ouverture des sections BTS Communication et Industries Graphiques
- 2006 : 80 ans de l'École du livre et changement de nom. L'École devient École des métiers de l'imprimerie.
- 2010 : Implantation sur l'île de Nantes au cœur même du quartier de la création & ouverture du CAP Signalétique en apprentissage
- 2014 : L'École des métiers de l'imprimerie devient Grafipolis et ouverture du BMA Graphisme et Décor.
- 2020 : Lancement du BTS commercial Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC) en apprentissage.
- 2021 : Lancement du BAC +3 QSE Responsable Qualité, Sécurité, Environnement en partenariat avec l'IEQT.

Grafipolis c'est le monde des arts graphiques de demain !

C'est quoi les Arts Graphiques ?

Les arts graphiques désignent l'ensemble des processus propres à la conception visuelle et à la mise en scène d'une création artistique utilisant différentes techniques (écriture, typographie, dessin, peinture, gravure, estampe, photographie ...); cette création peut être utilisée à des fins artistiques, industrielles ou commerciales (messages publicitaires, édition, affiches, revues, etc.).

C'est également l'ancienne dénomination de la chaîne de production d'un produit contenant du texte et/ou de l'image, dont la finalité est l'impression pour une diffusion en nombre.

Il est plus approprié de nos jours de qualifier cette chaîne d' "industrie graphique".

De quoi il s'agit ?

L'histoire des arts graphiques remonte aux temps lointains, quand l'homme habitait les cavernes et dessinait sur les roches afin de raconter sa vie.

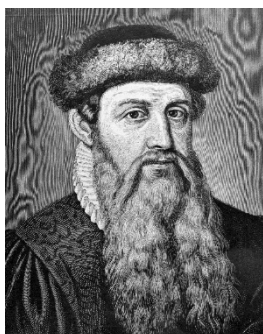
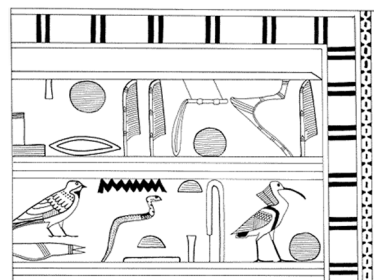
Les arts graphiques enveloppent un large éventail de formes d'art comme la calligraphie, la photographie, le dessin, la peinture, la lithographie, la typographie, l'infographie, la mise en page, etc.

Ils se composent aussi de plans pour l'architecture et la décoration.

L'histoire

Tout au long de l'histoire, les inventions technologiques ont façonné le développement des arts graphiques.

En 2500 av. J.-C., les Egyptiens utilisaient des symboles graphiques (hiéroglyphes) pour communiquer leur histoire, ils ont écrit et illustré des récits sur des rouleaux de papyrus pour partager leur art avec le monde.



Gutenberg a inventé les caractères mobiles en 1440. Cette invention a facilité la production de masse de textes et a remplacé les transcriptions manuelles.

Pendant les années de la Renaissance, les arts graphiques, sous la forme d'imprimerie, ont joué un rôle majeur dans la propagation de l'information, du savoir et des arts.

La publicité

De nos jours, les arts graphiques sont désormais associés à l'art publicitaire et de la communication.

Dans ce cas, le but des arts graphiques se limite à capter l'intérêt de l'auditoire sur un produit ou un service par un dessin ou un design attirant afin d'augmenter le volume d'affaires.

Et en raison du développement de la typographie, plus grandes pendant la révolution industrielle, les affiches sont devenues une forme populaire d'arts graphiques utilisée pour communiquer les dernières informations ainsi que la publicité sur les plus récents produits et services.



L'influence moderne

L'invention et la popularité de la télévision ont changé les arts graphiques à travers l'aspect supplémentaire de mouvement comme les agences de publicité tentées d'utiliser une cinétique à leur avantage.

Et après, le prochain changement majeur dans les arts graphiques est venu quand l'ordinateur a été inventé au XXe siècle, ce qui a entraîné l'invention des puissants logiciels qui permettent aux artistes de manipuler des images (photos ou dessins) d'une manière beaucoup plus rapide et plus simple.

Les Arts graphiques, c'est l'art de maîtriser et de manipuler les mots, le texte, la typographie, l'image, le son dans une harmonie la plus artistique possible.

Source : <https://www.versions-originales.org/cest-quoi-les-arts-graphiques/>

Déjeuner aux Funambules

Préparé par le chef Vincent COMMERE

Menu

Entrée :

Tartare avocat et crevettes, vinaigrette yuzu

Plat :

*Suprême de volaille d'Ancenis, cuit basse température,
jus réduit, écrasé de pommes de terre*

Dessert :

Ananas rôti aux épices douces, glace vanille

Vins

Café ou thé



Prix de la littérature culinaire 2022

C'est à un grand homme, compagnon du tour de France, qui a dirigé des maisons emblématiques telles Ledoyen et le Ritz, que le prix de la littérature culinaire a été décerné en 2022 par le comité de lecture de l'Institut Nignon.

Ce grand MOF a su effectuer la transmission de ses connaissances à tous les chefs qu'il a formés, saucier avant tout, bras droit du chef avant de le devenir ensuite.

C'est donc pour son dernier ouvrage, intitulé « **Les Sauces** » aux Editions de Borée que Guy LEGAY est notre lauréat 2022.



Guy Legay est un chef cuisinier français né à Pontgibaud dans le Puy-de-Dôme en 1939.

Il entre en apprentissage en 1956 à La Belle Meunière à Royat chez Lucien Bon. Le CAP obtenu, il travaille au Casino de Charbonnières, chez Maxim's puis au Bristol. De 1966 à 1980 il dirige les cuisines du restaurant Ledoyen à Paris. De 1980 à 2000 il est directeur des cuisines de l'hôtel Ritz à Paris.

Le guide Michelin lui attribue deux étoiles quand il travaille chez Ledoyen et au Ritz. En 2000 il crée la société Legay Cuisine Conseil International.

Meilleur ouvrier de France en 1972, il a formé de nombreux chefs devenus des cuisiniers étoilés ou Meilleur ouvrier de France.

Il a reçu le premier trophée de la transmission créé par la revue le Chef.

Il est conseiller pour le film Les Saveurs du Palais* de Christian Vincent (2012).

Il a été sélectionneur des candidats de l'émission télévisée Top Chef ; président de centre pour le concours du MOF, jury dans les grands concours nationaux et internationaux.

PUBLICATIONS :

- *Le Nouvel Art culinaire français*, collectif, préfacé par Paul Bocuse, Flammarion, 2012
- *La cuisine de Guy Legay*, éditions De Borée, 2018 (prix spécial du Jury aux Gourmand World Cookbook Awards 2019)
- *Hôtel Ritz - Guy Legay coffret*, éditions Lamboley, coll. « Les épicuriennes »

- *Les Sauces de Guy Legay*, préface de Christian Constant, éditions De Borée, 2020 (prix Recettes Professionnelles du MOF 2021)
- « Réflexions sur la cuisine de demain », dans *La cuisine de demain vue par 50 étoiles d'aujourd'hui* (dirigé par Kilien Stengel), L'Harmattan, 2021
- *Chefs*, préface de Cyril Lignac, éditions De Borée, 2022 : Prix de l' Académie Nationale de cuisine, Ouvrage pédagogique et de transmission

*** RAPPEL : séquence entre le Président de la République interprété par Jean d'Ormesson et Hortense, la cuisinière de l'Élysée interprétée par Catherine Frot :**

PRÉSIDENT

... Avez-vous lu les ouvrages d'Édouard Nignon ?

HORTENSE

Je ne crois pas, Monsieur le Président.

PRÉSIDENT

Ce fut un grand cuisinier dans les années 1910/1920. Il est l'auteur d'un livre qui s'appelle *Éloges de la cuisine française*. Enfant, j'aimais beaucoup lire, mais mes parents qui étaient des catholiques pratiquants, surveillaient de très près mes lectures. Beaucoup d'ouvrages m'étaient interdits, à l'exception des livres de cuisine. Celui d'Édouard Nignon était mon préféré. Certaines recettes me faisaient rêver... J'allais même jusqu'à les apprendre par cœur, m'enfermant dans la fraîcheur de la bibliothèque familiale... Je me souviens encore de quelques unes... Celle du CANETON DE ROUEN SURPRISE qui commençait ainsi : « Du pays de Pierre Corneille, faites venir un caneton des plus replets »...

Ou bien celle de ce COQUELET AU GRATIN DAUPHINOIS qui nous invitait à « prendre un jeune coq engraisé avec un tel soin qu'il atteigne au maximum de ses qualités »... « Qu'il atteigne au maximum de ses qualités » ! Plus personne n'écrit comme ça !

Je me souviens aussi de la recette des BLANCS DE VOLAILLE RICHELIEU... Des RUBANS DE SOLES À LA DUGLÉRÉ... Des FRAISES DES BOIS TRIANON... Mais c'était une autre époque, une autre cuisine que la nôtre... Moins digeste peut-être, mais plus... Plus évocatrice...



LES PAROLES S'ENVOLENT LES ÉCRITS RESTENT**POÈME**

*Grâce à Gutenberg, ce fabuleux diffuseur de la connaissance
Qui mettra au point deux inventions pendant la Renaissance*

*En permettant par l'écriture de traduire la pensée
Provoquant par ce fait, en évolutions et recherches l'avancée.*

*Le musée de l'imprimerie de Nantes en réactualisant à l'identique
Un atelier de typogravure, plombs et presses en parfaite réplique;*

*Depuis ce temps, en matériel des changements sont intervenus
Avec l'incontournable « Informatique », cette nouvelle venue*

*Que nous observerons lors de notre visite culturelle à Grafipolis.
Centre de formation des apprentis, avec les graffitis pour complice*

*Une belle découverte à mettre aux actions de notre Institut
Sachant que cette grande École sera un partenaire assidu.*

*Au SERBOTEL prochain avec l'édition des « recettes du cœur ».
Un ouvrage conçu par un épicurien reconnu et administrateur*

*Ouvrage en nombre au profit des « restos de Mr Coluche »
Pouvoir nourrir les déshérités, et cela malgré les embuches.*

*Une belle façon de joindre l'agréable à « l'utile ».
Avec le déjeuner qui suivra pour ravir nos papilles*

*A vous les amis de réserver ce culinaire « mémoire »
De recettes variées parfaitement dignes d'un « Nignon Edouard »*

CE QUI A RÉPANDU LE PLUS DE LUMIÈRE DANS LE MONDE
C'EST LA COULEUR NOIRE DE L'ENCRE D'IMPRIMERIE (maxime)

YVON, LE 31 JANVIER 2023

(VISITE DE GRAFIPOLIS, L'ÉCOLE DES ARTS GRAPHIQUES DE NANTES)