

L'odorat et le goût

Fleurs, senteurs & saveurs

Objectif:

Réaliser une décoration florale de table pour un repas, pour 6 convives assises, où les sens de l'odorat et du goût sont mis de manière subtile en valeur au travers des végétaux utilisés.

Critères de création:

- Principes de l'ordre: libre
- Style de création: libre
- Disposition des éléments: libre

Techniques de travail: 2 techniques de travail au minimum

Végétaux: Fournis par le candidat

Matériaux auxiliaires décoratifs: Fournis par le candidat

Matériaux auxiliaires techniques: Fournis par le candidat

Indications:

- Dimensions de la table: 178 cm x 78 cm, 75 cm de haut (dont le plateau 7 cm d'épaisseur).
- La table de travail est utilisée pour présenter la décoration. Aucune autre table ne sera admise.
- La table doit être recouverte jusqu'au sol, par vos soins.
- Vous pouvez dépasser au maximum de 15 cm sur le pourtour de votre table.
- Durabilité de la création florale 3 jours.
- Les éventuelles préparations sont admises, mais le travail floral se fait sur place et doit représenter 90 minutes.
- Les végétaux sont les éléments déterminants par rapport aux sens énoncés.
- La mise en place définitive de la décoration de table est comprise dans le temps de travail.
- Il est interdit de visser, agraffer, etc. quoi que ce soit à la table.
- Les pieds de la table ne peuvent pas être rabattus.
- Aucune chaise n'est à prévoir pour faciliter la circulation du public.

