



Bulletin d'information bimestriel
sur l'actualité des travaux
des étudiants en Design et Arts Appliqués
du Lycée Vauban, rue de Kerichen, BP 62506,
29225 Brest cedex 02 - Tél 02 98 80 88 00.
Plus d'informations sur :
www.lycee-vauban-brest.ac-rennes.fr
www.designdeproduits.fr



la lettre

N°60
novembre / décembre 2017

Formations Design et Arts Appliqués Lycée Vauban de Brest

Journée portes ouvertes

Elle aura lieu le samedi 17 février 2018, de 9h à 17h. Venez y découvrir les formations, les locaux, les équipements et les travaux des élèves et étudiants en design et arts appliqués.

6^e Biennale design et métiers d'art

Pour cette sixième édition qui se déroulera le vendredi 23 février 2018 à Brest, nous recevrons des personnalités émergentes ou réputées de la profession, qui viendront présenter leur parcours, leurs projets, leur façon de faire du design. Parmi les plus connues, nous accueillerons avec grand plaisir Florence Doléac, Yann Kersalé, François Azambourg...
Entrée libre et gratuite sur réservation auprès de bts.design.brest@free.fr

Un 1^{er} prix pour le BTS design de produits

Le Groupement des Fédérations Industrielles de Bretagne organise chaque année, en novembre, une compétition régionale pour valoriser les meilleures collaborations école/entreprise. Jeanne Gourvès-Rannou (à gauche) et Adeline Lebeul (à droite) présentaient le projet [3] qu'elles avaient conçu en partenariat avec l'entreprise Tanguy Matériaux, dont l'objectif était d'enrichir la gamme de mobilier public en bois de sa marque Mobextan. Leur projet a remporté le 1^{er} prix du design.

Workshop avec l'ÉESAB

Dans le cadre d'un partenariat avec l'École Européenne Supérieure d'Art de Bretagne et l'atelier Bivouac, les étudiants de première année du BTS design ont visité le bois de Keroual, un parc de 56 hectares qui abrite des espèces locales et exotiques. Objectif du projet : à partir des arbres coupés (suite aux travaux d'entretien) puis sciés sur place à l'aide d'une scierie mobile, ils doivent concevoir des structures pour lire, contempler, écouter la forêt. Au delà de cet objectif de résultat, il s'agit de sensibiliser les étudiants aux circuits courts du design appliqués à des démarches d'économie circulaire. La première étape de découverte du site s'est déroulée en novembre [4]. À suivre une semaine de conception/construction en avril 2018.



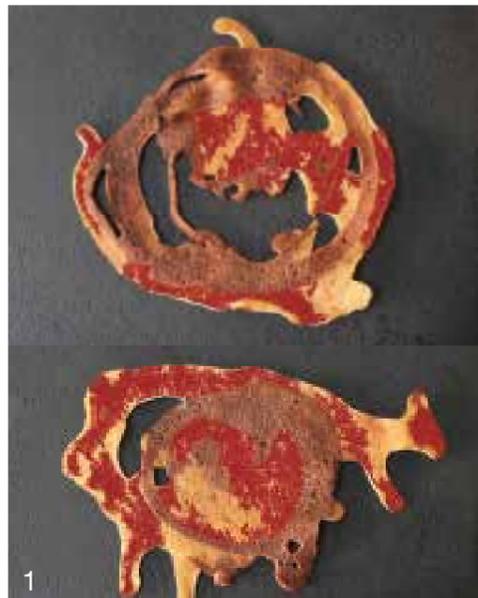
DN MADE : 2 formations à la rentrée 2018 au lycée Vauban

Dans le cadre de l'évolution des formations publiques en design, arts appliqués et métiers d'art, le lycée Vauban élargit son offre et met en œuvre deux parcours à compter de la rentrée 2018 :

- DN MADE design de produits (évolution de l'actuel BTS design de produits) [1]
- DN MADE création métal (évolution de l'actuel DMA métal) [2]

Ces parcours se dérouleront en trois ans, et permettront d'obtenir un diplôme national des métiers d'art et du design (DN MADE). Ce diplôme valant grade de licence sera reconnu au niveau européen (180 ECTS) et permettra soit de s'insérer au niveau professionnel, soit de poursuivre des études en France et à l'international.

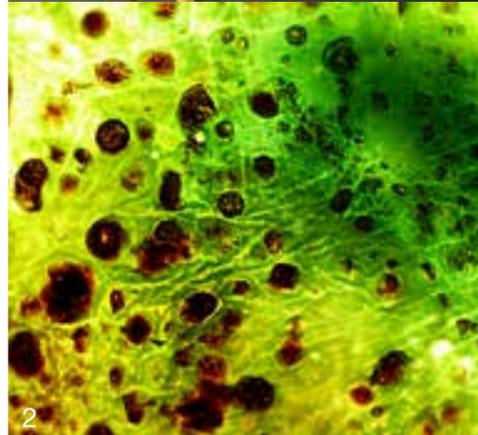
Toute l'équipe
design et arts appliqués du lycée Vauban
vous souhaite
une très bonne année 2018 :
santé, bonheur, bonne humeur...



1



3



2



2



4



5



5



6



7

Bac STD2A - Premières

Explorations en volume et restitution plastique

Avant d'aborder un sujet d'espace, les élèves de première ont travaillé à partir de maquettes de papier et de principes simples. L'objectif : manipuler, et se confronter à la représentation de l'espace. Extrait des dossiers de Louna Milon [7] et Erell Mazo [8].



8



8

BTS design de produits - 1^{re} et 2^e année

Street-food à la française, en partenariat avec l'Ifac

L'Ifac de Brest, centre de formation des apprentis, notamment dans la filière de l'alimentation, et Gérard Boscher, auteur des livres « SaveurDesign » et « Nouvelle gastronomie bretonne » se sont associés au BTS design de produits pour ce projet de design culinaire, qui a mobilisé nos étudiants de première et deuxième année. Réunis en binômes, ces derniers devaient réfléchir au thème de la street-food, à partir de trois aliments de base imposés : la crêpe, la gaufre, le pain. Ils devaient aussi développer une double approche : en atelier de conception et en pratique plastique. Difficile de résumer sept semaines du travail de 45 personnes, mais voici quelques images des projets autour de la crêpe par Célia Kersuzan & Kevin Larour [1], Romane Lecoq & Céline Portanguen [2] ; de la gaufre par Manon Nibeau & Sarah Sraouia [3], Mari Moullec & Camille Stolpner [4] ; et du pain par Neasa O'Geallabhain & Aurélien Le Ny [5], Simon Bossier & Brice Bouffort [6].

Le projet doit se poursuivre dans les locaux de l'Ifac, puisque les apprentis-cuisiniers vont maintenant se saisir des meilleures idées et finaliser de véritables recettes, que nous dégusterons à l'occasion de la Biennale design et métiers d'art du 23 février à Brest (voir au recto).



9



10



11

MÀNAA

Couleur et lumière

Suite à un travail fondamental sur la couleur (le vocabulaire de la couleur, la fabrication de la couleur, certains contrastes colorés), des expérimentations devaient faire naître essentiellement la composition par des moyens plastiques et techniques engagés sur la thématique de la lumière. Voici les pièces finales de Mathilde Le Derout [9], Clara Le Roux [10], Léa Leprêtre [11], Stéphane David [12], Manon Jamet [13].



12



13