

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2023

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUÉS

Analyse et méthodes en design

Lundi 20 mars 2023

Durée de l'épreuve : **4 heures**

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

Matériels autorisés

10 copies d'examen, 15 feuilles de brouillon.

Seuls les supports fournis sont autorisés.

La documentation du sujet ne peut être découpée et collée.

Le matériel graphique (noir-blanc/couleur) personnel au candidat est autorisé.

Seuls les crayons de couleurs utilisés à sec, les stylos à bille de couleur et les crayons graphites sont autorisés.

BIFURQUER

Définitions

Bifurquer verbe intransitif (latin « bifurcus », *fourchu*)

Abandonner une voie pour en suivre une autre.

Au figuré : prendre une autre direction.

Définition extraite du site <https://dictionnaire.lerobert.com>

Demande

Il est souvent difficile de bousculer et de remettre en question des habitudes acquises, or des créateurs n'hésitent pas à le faire pour s'engager dans de nouvelles voies.

- De manière désirée ou subie, attendue ou imprévue, en quoi « bifurquer » peut-il constituer un enjeu majeur pour les secteurs du design et des métiers d'art ?
- En quoi les stratégies de bifurcation de certains créateurs peuvent-elles dérouter l'utilisateur ?

À partir de l'une des questions proposées, vous questionnerez le thème d'étude au regard des préoccupations du design et des métiers d'art, passées et présentes. Votre propos réfléchi et structuré est fondé sur l'analyse croisée des documents et leur mise en tension avec vos propres références et connaissances.

Vous communiquerez votre raisonnement de manière écrite et graphique.

Documentation :

Document 1 : TOMATIS Samuel, (1992), designer français, *Collection Alga*, algues, 2016 - en cours.

Document 2 : Propos empruntés par Gustave EIFFEL (1832-1923), ingénieur et industriel français, à un extrait du *Traité d'Architecture, 1850-1858, vol. 1, Paris, Carilian-Goeury et V. Dalmont*, de François Léonce REYNAUD (1803-1880), architecte et ingénieur des Ponts et Chaussées, professeur d'architecture à l'École polytechnique et à l'École des ponts et chaussées français.

Document 3 : ROTHHAHN Julie designer culinaire, *Carottage*, 2017, design comestible pour Vilmorin, entreprise spécialisée dans les semences potagères.

Critères d'évaluation :

- analyser et confronter des ressources iconographiques, textuelles et graphiques ;
- construire et structurer un questionnement lié au design et aux métiers d'art, passés et présents, pertinent au regard du thème ;
- mobiliser des connaissances et références personnelles appropriées ;
- s'exprimer et communiquer de manière claire, précise et fluide sous forme écrite et graphique.

Document 1 : TOMATIS Samuel, (1992), designer français, *Collection Alga*, algues, 2016 - en cours.

Samuel Tomatis entretient une relation étroite avec la science et l'écologie. Depuis 4 ans, il mène des recherches de création de matières à base d'algues vertes proliférant sur les côtes bretonnes et considérées jusque-là comme un biodéchet. À partir de ces algues recyclées, il déploie une recherche exploratoire, artisanale et semi-industrielle. Les échantillons obtenus sont ensuite présentés à des artisans, des chercheurs, des scientifiques, des biologistes et chimistes afin de développer d'éventuels partenariats futurs.



1. Échantillons obtenus à partir d'algues. 2. Dalles et carreaux. 3. Textiles tissés à partir de fibres d'algues. 4. Projet de bols en algue marine. 5. La chaise Alga.

Document 2 : Propos empruntés par Gustave EIFFEL (1832-1923), ingénieur et industriel français, à un extrait du *Traité d'Architecture, 1850-1858, vol. 1, Paris, Carilian-Goeury et V. Dalmont*, de François Léonce REYNAUD (1803-1880), architecte et ingénieur des Ponts et Chaussées, professeur d'architecture à l'École polytechnique et à l'École des ponts et chaussées français.

« À la nouvelle matière qui vient s'offrir à nous, il faudra de nouvelles formes et de nouvelles proportions, car elle diffère essentiellement de toutes celles qui, jusqu'à ce jour, ont été mises en œuvre. Ce qui convenait à la pierre ne saurait, sans aucun rapport, convenir au fer. »

Document 3 : ROTHHAHN Julie designer culinaire, *Carottage*, 2017, design comestible pour Vilmorin, entreprise spécialisée dans les semences potagères.

Julie Rothhahn, diplômée de l'École supérieure d'art et design de Reims et lauréate 2009 du grand prix de la création de la ville de Paris section design, goûte à tout pour en décortiquer le sens, ouvrir des pistes de réflexions et apporter à la nourriture un design qui aide, étonne, permet de s'évader et stimule les papilles. Ici, elle propose des carottes déshydratées à la place des gâteaux apéritifs traditionnels (trop gras et trop salés) plantées dans du crumble.

