



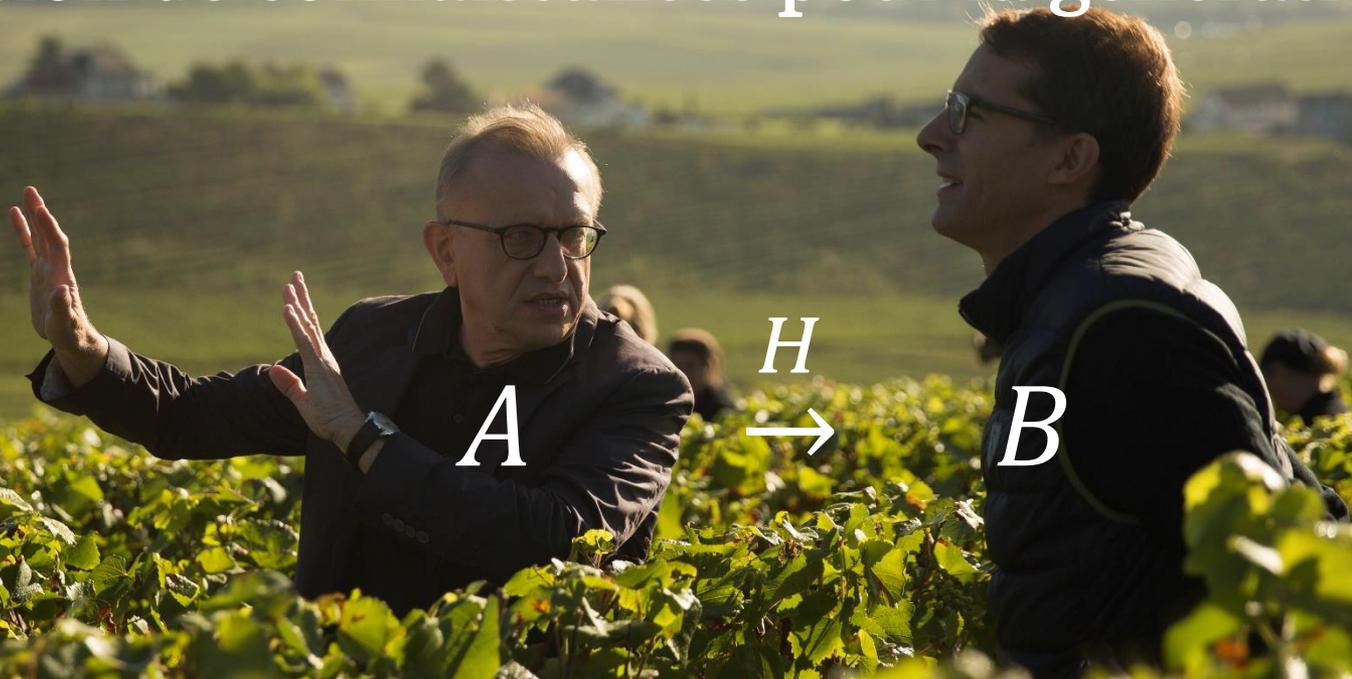
Patrimoine de Création: Transmission de connaissances pour la générativité

Daniel Carvajal Pérez

daniel.carvajal_perez@mines-paristech.fr

Directeurs de thèse: Pascal Le Masson, Benoît Weil

Patrimoine de Création: Transmission de connaissances pour la générativité



Quelles propriétés pour H tel que $G(B + H) > G(B)$?

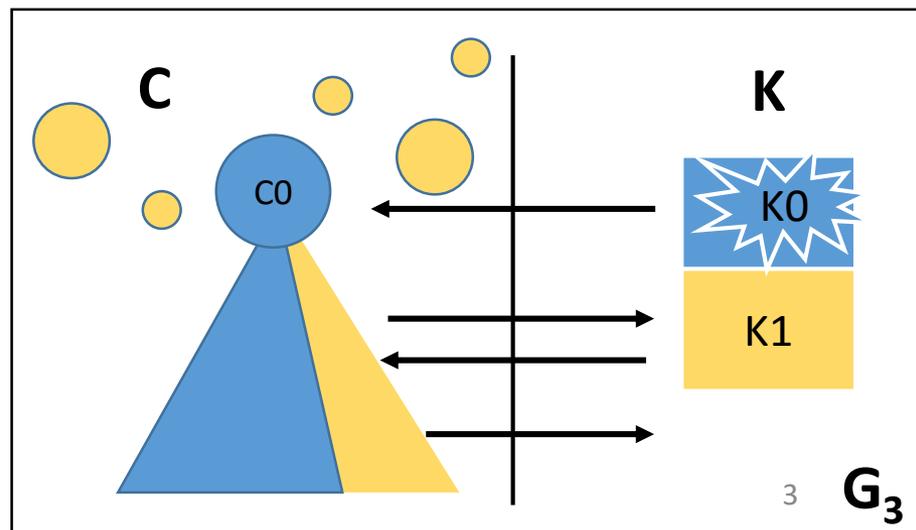
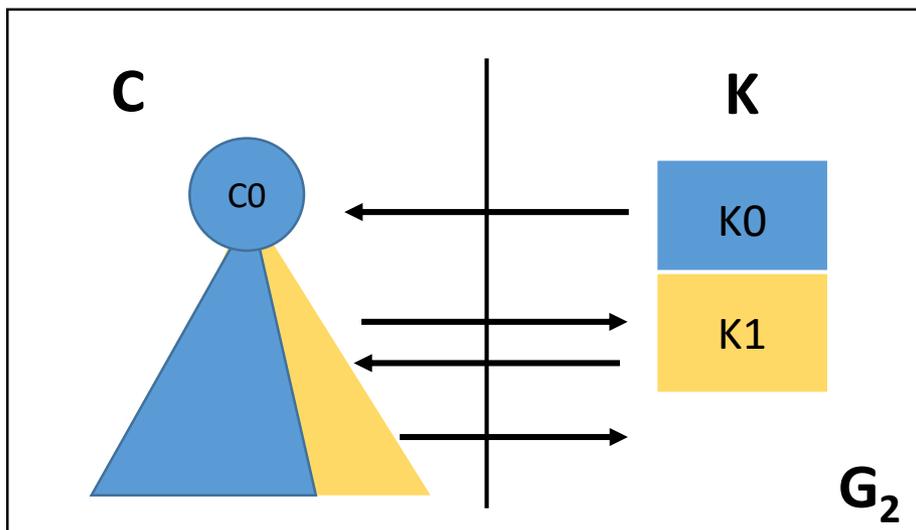
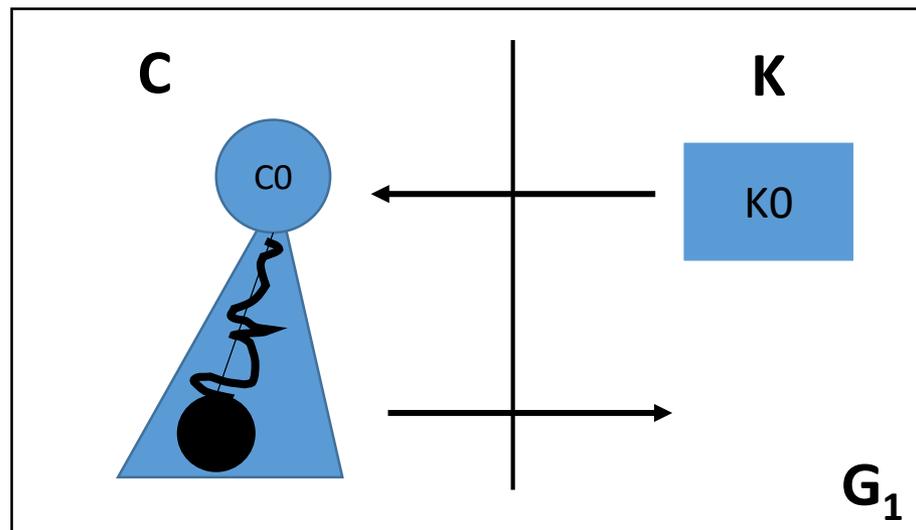
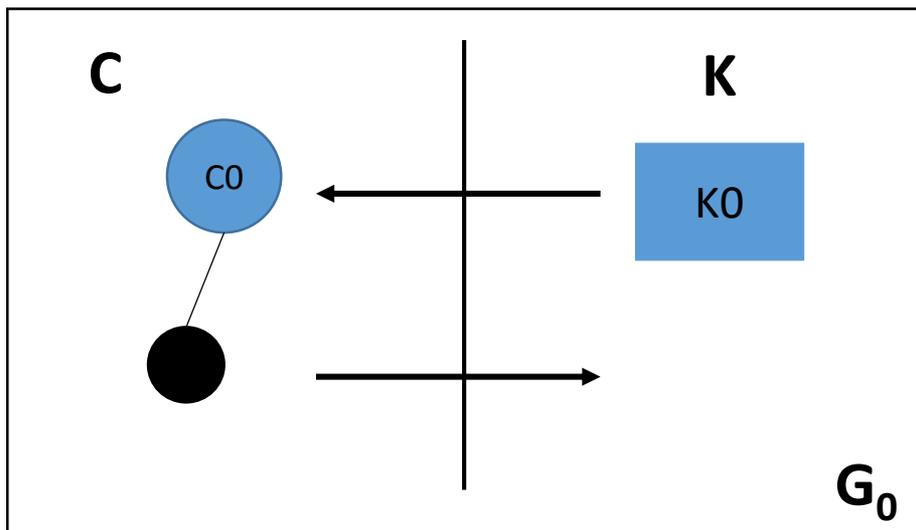
A : Concepteur source

B : Concepteur récepteur

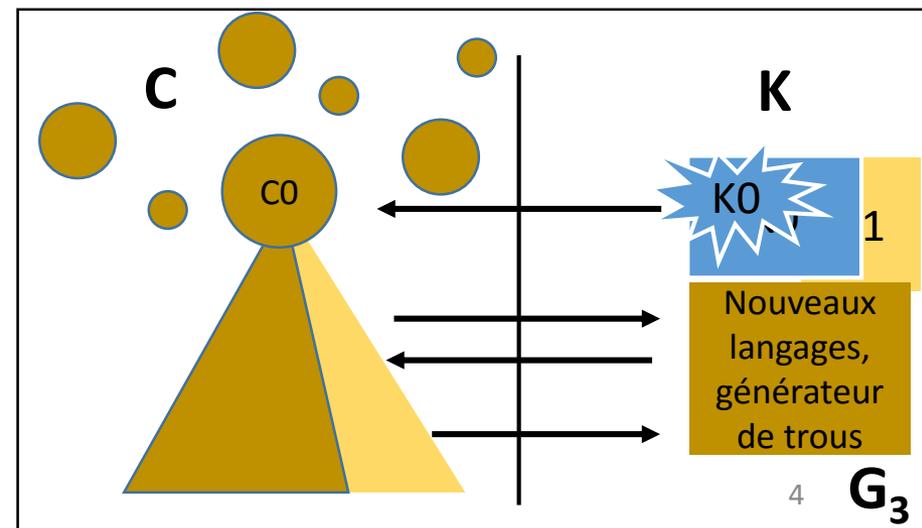
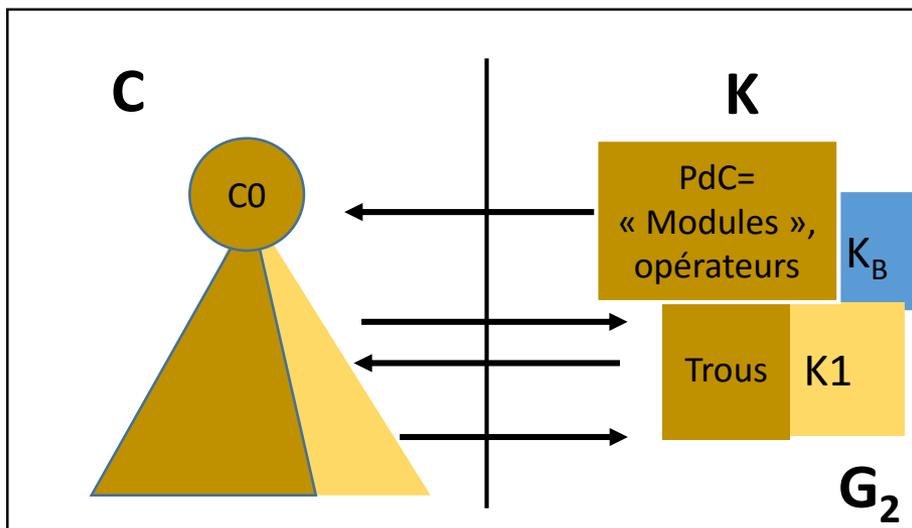
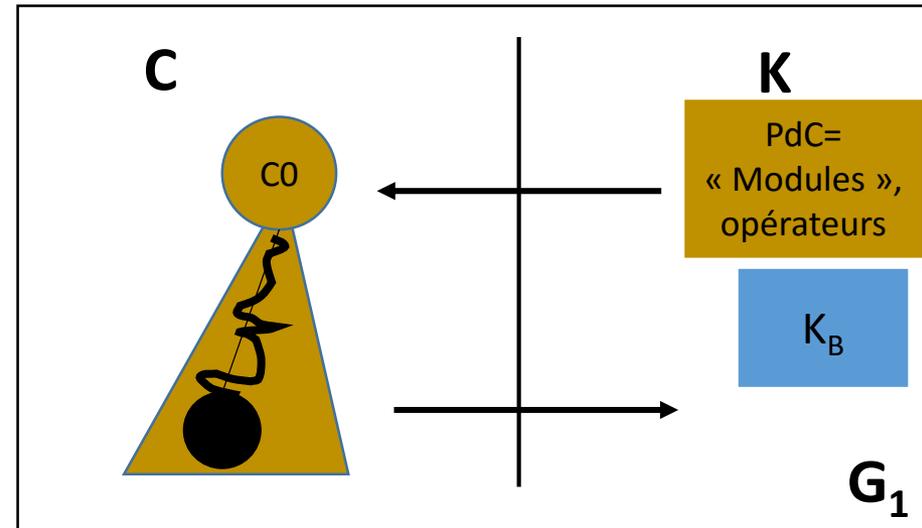
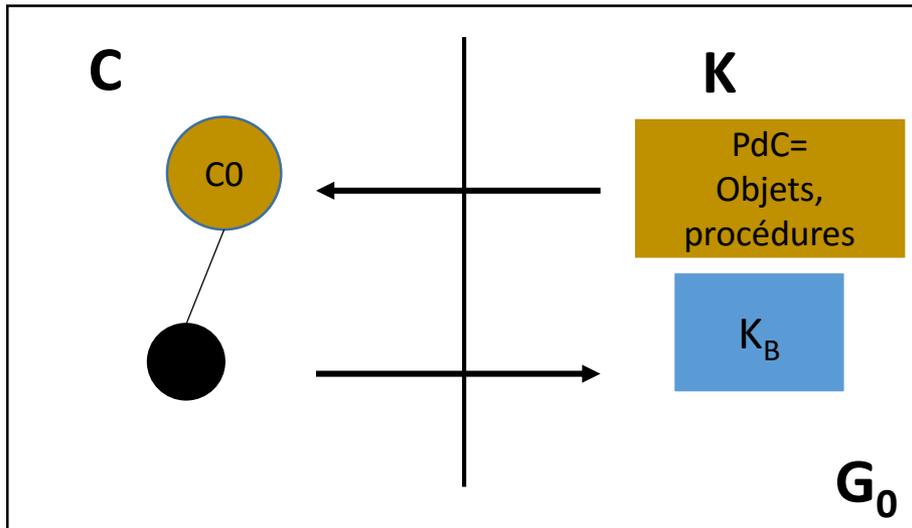
H : Patrimoine de création

G : Générativité

Types de Générativité



Caractéristiques du Patrimoine de création



Trouve-t-on ces *patrimoines de création* ?

Comment se succèdent-ils au cours du temps?

Peut-on créer des nouveaux *patrimoines de création* avec ces formes de générativité associées?

Etude de différents Patrimoines de Création

- Etude longitudinale des Patrimoines de création de la cuisine
 - 40 livres de cuisine publiés entre 1651 et 2014
 - Dont 13 livres revendiquent être des PdC

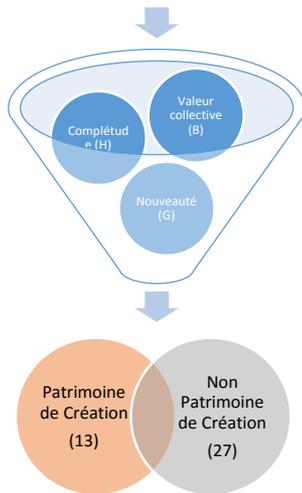


- Etude du programme « Patrimoine de Création Dom Pérignon/Décodage » composé de plusieurs projets qui se déroulent entre 2015 et 2018
 - Effet génératif du patrimoine de création sur les projets
 - Conception d'un patrimoine de création

Patrimoines de Création dans la cuisine



40 livres de cuisine
(1651-2014)



3 Critères de sélection

13 livres retenus
(1651-2017)

Critère	
Valeur collective	Concepteur récepteur
Complétude de la base de connaissances	Patrimoine
Nouveauté	$G(B+H) > G(B)$

PRÉFACE.

Gouffé, 1867

J'ai hésité beaucoup avant de me décider à écrire l'ouvrage que je publie aujourd'hui. Ce qui m'a fait balancer pendant de longues années, c'est, je le déclare, l'inutilité de la plupart des livres de cuisine publiés jusqu'à ce jour, qui, presque tous, n'ont fait que se copier servilement les uns les autres, répétant les mêmes recettes les plus vagues et souvent les plus fausses, adoptant tous les mêmes routines et les mêmes erreurs, ne précisant, dans leurs formules, ni poids, ni mesures, ni quantités, ni durées de cuissons, ravalant notre profession plutôt qu'ils ne la rehaussaient, enfin, ne pouvant être d'aucun secours pour personne, ni pour ceux qui savent, ni pour ceux qui ont à apprendre, ni pour les gens du monde, ni pour les gens du métier.

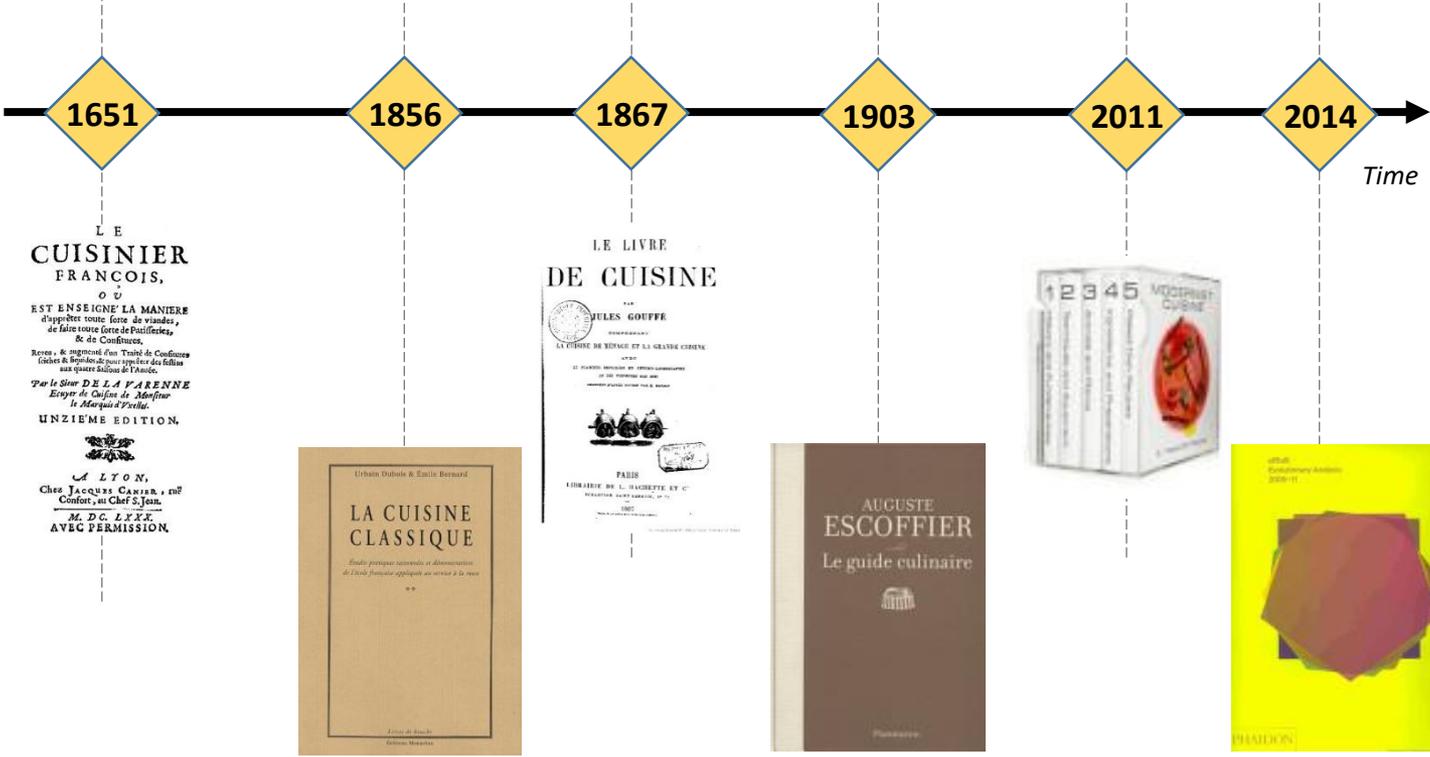
Ai-je fait mieux? Ai-je eu, enfin, le bonheur de réaliser ce livre de cuisine universellement attendu? Le public jugera; tout ce que je puis dire, c'est que j'ai fait autre chose que ce que l'on a fait jusqu'ici.

a

Nouveauté
Obsolescence de
l'ancienne base
K

Valeur collective
Nouveauté

Sélection de livres constituant des « Patrimoines de création »



Patrimoines de Création de la cuisine

- On retrouve la variété des générativités G0 à G3

G₀ *Potage de têtes d'agneau désossés farcies*
(La Varenne, 1651)

G₁ *Lesquels potages quoique seulement dix en nombre se peuvent diversifier, et multiplier jusques à plus de vingt par le changement des viandes qui les composent, & la diversité des assaisonnements que l'on y peut mettre, en les augmentant ou diminuant à proportion des services*
(L. S. R., 1693)

G₂ *Les cuisines occidentales, différentes des nôtres, ainsi que les cuisines dites ethniques, peuvent constituer une part importante du patrimoine de connaissances du cuisinier. Ce dernier adoptera les trouvailles les plus intéressantes en termes d'ingrédients, d'élaborations, de techniques et même de manières de manger. Ainsi, pour le créateur, le principal attrait de ces cuisines réside dans leurs différences.*
(elBulli, 2014)

G₃ *Les sens en gastronomie: quand on contemple une peinture, une sculpture, un film, une pièce de musique, l'émotion produite est perçue à travers les sens. C'est la même chose dans le cas de la cuisine, où les sens permettent au cerveau de recevoir ces sensations. VUE: présentation des plats, formes, couleurs, identification des produits [...]
TOUCHER: Textures, températures [...]*
(elBulli, 2014)

- Les différentes générativités ne sont pas incompatibles ! Dans un même H on trouve des formes de G
 - Escoffier (1921): G0, G1, G2
- Au cours du temps il semblerait qu'on ait un déplacement de G0-G1-G2 à G1-G2-G3
 - Escoffier (1921): Majoritairement du G0, G1, G2
 - elBulli (2014): Majoritairement du G2, G3

Caractéristiques de H	Exemple	RÉFÉRENCE
G0 Reproduire des plats à partir des recettes du livre	<i>Potage de têtes d'agneau désossés farcies</i>	La Varenne, F.P. de. (1651), <i>Le Cuisinier François</i> , Pierre David, Paris.
<p>Modifier une recette contenue dans le livre afin de préparer un plat, tout en utilisant les DP's du livre</p> <hr/> <p>Composition d'un nouveau plat en utilisant les DP's contenus dans le livre</p> <hr/> <p>Composition d'un Menu en utilisant les recettes contenues dans le livre, tout en les modifiant. Utilisation des FRs et des DP's du livre.</p> <hr/> <p>Recombinaison des DP's contenus dans KH et KB</p>	<p><i>Lesquels potages quoique seulement dix en nombre se peuvent diversifier, et multiplier jusques à plus de vingt par le changement des viandes qui les composent, & la diversité des assaisonnements que l'on y peut mettre, en les augmentant ou diminuant à proportion des services</i></p>	L. S. R. (1693), <i>L'art de Bien Traiter</i> .
<p>Identification des FRs</p> <hr/> <p>Identification de DP's inconnus désirables</p> <hr/> <p>Identification de sources de DP's</p>	<p><i>Les cuisines occidentales, différentes des nôtres, ainsi que les cuisines dites ethniques, peuvent constituer une part importante du patrimoine de connaissances du cuisinier. Ce dernier adoptera les trouvailles les plus intéressantes en termes d'ingrédients, d'élaborations, de techniques et même de manières de manger. Ainsi, pour le créateur, le principal attrait de ces cuisines réside dans leurs différences.</i></p>	Adrià, F., Soler, J. and Adrià, A. (2014), <i>eIBulli 2005–2011</i> , Phaidon.
G3 Introduction de nouveaux langages de DP's et de FRs	<p><i>Les sens en gastronomie: quand on contemple une peinture, une sculpture, un film, une pièce de musique, l'émotion produite est perçue à travers les sens. C'est la même chose dans le cas de la cuisine, où les sens permettent au cerveau de recevoir ces sensations. VUE: présentation des plats, formes, couleurs, identification des produits [...] TOUCHER: Textures, températures [...]</i></p>	Adrià, F., Soler, J. and Adrià, A. (2014), <i>eIBulli 2005–2011</i> , Phaidon.

Merci !



Patrimoine de Création: Transmission de connaissances pour la générativité

Daniel Carvajal Pérez

daniel.carvajal_perez@mines-paristech.fr

Directeurs de thèse: Pascal Le Masson, Benoît Weil