"À table : Rituels, Identité et Société"

Proposition de scénario pédadogique:

Ce scénario pédagogique sur 5 semaines mêle coopération, compétences psychosociales et culture générale à table, et s'appuie sur les œuvres, livres et réflexions mentionnées. Les élèves seront amenés à explorer le repas comme moment de sociabilité et d'identité culturelle, tout en mobilisant des méthodologies de design culinaire et en s'inscrivant dans un parcours de poursuite d'études.

Attendus BAC-PRO

Arts appliqués et Cultures Artistiques

Attendus BAC-PRO

Lettres-Histoires

Attendus BTS MHR

Dans la Spécialité



Stratégies de découverte, de tri et de classement de l'information	-Control that make that to become to copie. - One class to these electronic is, were some or other region in given letter trade in some an one-other copie.
Stratèges de compréhension globale de l'information	Alasser de la Britania programi. De parte de ser conseguirá di efernán il parti de se espais Alasser des Britania programi de parte de se deligido di efernán ils parte de se espais.
Compétences d'analyse, de traitement, de hiérarchisation de l'information	-to care or their paint the production of the extre care fundable plants present the country plants and production of the country of the coun
Profiques collaboratives	elegine in grup i spolificatio si assimplipitali i copo proide elebra in sono in grupi un policific relatasi filmoja sido jotasi, filmoni di fil so dismitali an parline distrati pomo jari filoti bi coso, pitarlin qualitare apprete
Compétences orales	entagine di colore i miscrostitte d'ur abret. A petr di cur fere co di cui dicon «E regime den un discripci di colora su o que prodruttiva conse per l'écle de colora.
Compétences métacognitives	- See analise in the feating for the season of the season

Enconactual Contractual	Attendu en fin debackalaurez. professorrell	Éléments à dévenipper dans le cadre du parcison, sits é semines se préparation
Helicura die Holischiering registari zichen Optifizio Controller institution di serviciae en Historio (2000)	Communication et relation clientale en Bto 8; Cignation at services en restauration; Amination; Gestion des approvisionements; Demarches qualité en restauration	Renforcer in capacités d'organisation et d'autonomie dans le sinai (componible instination de les consignis, capitale principale instination de les consignis, capitale et planifer su démandre, de la consignis, capitale et planifer su démandre, de la consider su démandre les apprentisages ligueux, concontration, adaptables les neclectes de la consider planifer se téchnique de renders de la réporte de la life deline le restauration à point d'influence de la fin destinair en la réporte de la réporte à une service à la réporte de la réporte à une service à la réporte de la réporte à une la currie de la réporte à la réporte à une la currie de la réporte à la réporte à une la currie de la réporte à la réporte à une la currie de la réporte à une la currie de la réporte à la réporte à une la currie de la réporte à la réporte à une la currie de la réporte à une la la réporte à la réporte de la réporte à une la la réporte de la réporte à une la réporte de la répo
Heliona de Helionale Marie and ten Dydlan - Dostre	Disboration d'un plet ; Organisation de la production dumaire ; Oestion des abous et multime des cobs; Natarion professionnelle ; Demarche quatrié en restauration.	Renforcel les capacités d'organisation et d'autorismés dans le tissuit (comprendre six attendus des conseignes, agraines et planifére à démantifére). Adopter des attitudes qui fluvorisent les apprentisaages (eje, pour, concernation, autoritére) de la comprentisaages (eje, pour, concernation, autoritére de la tissuitation de partie d'indications commune au entregnises et spelifique à l'indication commune au entregnises et spelifique à l'indication commune autorité de la tissuitation de la commune de la tissuitation de la commune de la tissuitation de la commune de la commu





















ARTISTE : STÉPHANIE LACOMBE















Jakobiec Paulina

Inspirée par les cuisines polonaises et francaises, elle aime travailler avec les grands chefs, apprendre de leurs anecdoctes culiniaires et découvrir les accords mets et vins.





DES RITUELS POUR SE RÉUNIR

1. Activité: Le repas, un rituel de sociabilité

Objectifs:

- Analyser le rôle du repas comme espace de sociabilité et de partage.
 - Comprendre comment les rituels autour de la nourriture renforcent les liens sociaux.
- Travailler la capacité à débattre et à argumenter à partir de réflexions culturelles et artistiques.

Inscription dans la transdisciplinarité:

- lettres : Lecture et analyse d'extraits du livre Le Restaurant de l'amour retrouvé.
- Arts appliqués : Analyse des œuvres de Stéphanie Lacombe, La Table de l'Ordinaire.
- Design Culinaire (anthropologie) : Réflexion sur les travaux de Véronique Nahoum-Grappe sur les repas au Brésil.

Supports:

- Le restaurant de l'amour retrouvé d'Ogawa Ito (extraits sur les rituels autour de la table).
- Œuvres de Stéphanie Lacombe (La Table de l'Ordinaire, photographies).
- Émission France Culture : « Le repas 1/5 : manger ensemble ».
- Fiches de débat (guide pour construire un argumentaire).







Contextes:

- Activité introductive menée en module disciplinaire ou dans le cadre d'un projet interdisciplinaire.
- À mener en début de séquence pour poser les bases de réflexion.

Mise en œuvre:

Étape 1 (30 min) : Lecture et analyse

- Lecture collective d'un extrait du livre d'Ogawa Ito (passage sur l'importance des repas dans la création de liens).
- Débat guidé : Quels sont les moments où vous vous êtes sentis proches des autres à travers un repas ? Pourquoi ?

Étape 2 (45 min) : Analyse des œuvres de Stéphanie Lacombe

- Observation en petits groupes des photographies de La Table de l'Ordinaire.
- Questions guidées :
- Que racontent ces images sur les rituels du quotidien autour de la nourriture ?
- Quels éléments montrent ou cassent l'idée de sociabilité ?

Étape 3 (45 min) : Atelier débat

- Thème: Le repas est-il toujours un espace de partage et de lien social?
- Les élèves, divisés en deux groupes, doivent défendre des arguments pour et contre, en s'appuyant sur les œuvres et réflexions discutées.

Pour aller plus loin :

- Nahoum-Grappe, Véronique. Le boire et le manger : pratiques sociales et dimensions symboliques.
- Visionnage du documentaire "À table !" (Arte), qui explore les repas familiaux dans différentes cultures.

LE RESTAURANT, UN ESPACE À SOCIABILISER

2. Activité: Concevoir un restaurant qui

Objectifs:

- Imaginer un concept de restaurant qui favorise les échanges humains.
- Mobiliser des compétences de créativité et de design culinaire.
- Réfléchir à l'agencement des espaces pour encourager la sociabilité.

Inscription dans la transdisciplinarité :

- Arts appliqués : Création d'un concept artistique et d'un agencement pour un espace de restauration.
- Philosophie/ lettres-Histoires : Pensée sur le service et la convivialité.
- Gestion de projet : Répartition des rôles dans une équipe et élaboration d'un projet collaboratif.

Supports:

- Extrait du livre : Le Restaurant de l'amour retrouvé (chapitre sur l'espace du restaurant).
- Références visuelles : photographies de restaurants atypiques ou conviviaux.
- Matériel: papier, crayons, fiches projet, outils numériques pour créer des maquettes.













Contextes:

- Activité à réaliser en module interdisciplinaire (arts appliqués, design culinaire et gestion de projet).
- Idéal à mener après avoir posé la réflexion sur le repas comme moment de sociabilité.

Mise en œuvre:

Étape 1 (1 h): Brainstorming

• En groupe, les élèves listent les éléments d'un espace de restauration qui encouragent le partage (exemple : grandes tables, décoration chaleureuse, menus à partager).

Étape 2 (4h) : Élaboration du concept

- Chaque groupe crée un concept de restaurant qui valorise les rituels et la sociabilité :
- Nom du restaurant.
- Description des rituels (exemple : plats collectifs, gestes symboliques).
- Agencement de l'espace (dessin ou maguette).

Étape 3 (1h) : Présentation et feedback

• Chaque groupe présente son projet à la classe. Les élèves donnent un feedback sur la cohérence et la créativité.

• Pour aller plus loin:

- Visite de lieu insolite (ex. : Zone Sensible, 360°, Ateliers Houloc, Le Sample).
- Documentaire : Chef's Table (Netflix) pour explorer les concepts originaux, Bomayé concept inspiré des Nana(s) Benz
- vendeuses célèbres de tissus au Gabon (WAX), Musée de l'homme: exposition Wax, Guide de survie surréaliste.
 Le monde est devenu fou Agnieszka Taborska
- Rencontre avec des Designer(s) Culinaires : Laura Albrier(studio Mille Feuilles), Ariana Sene (Douce Studio)

NOURRITURE ET IDENTITÉ

3. Activité : Le menu, reflet de nos histoires

Objectifs:

- lettres : Rédaction et présentation d'un menu narratif.
- Arts appliqués : Design graphique du menu.
- Histoire et géographie : Contextualisation culturelle des plats.

Inscription dans la transdisciplinarité:

- lettres : Lecture et analyse d'extraits du livre Le Restaurant de l'amour retrouvé.
- Arts appliqués : Analyse des œuvres de Stéphanie Lacombe, La Table de l'Ordinaire.
- Design Culinaire (anthropologie): Réflexion sur les travaux de Véronique Nahoum-Grappe sur les repas au Brésil.

Supports:

- Kotzarikian Pascal, Jakobiec Paulina, Le menu, Sommes-nous ce que nous mangeons ? (Jane Goodall) : nourriture et identité.
- Matériel pour le design de menus (feuilles A3, crayons, logiciels de mise en page).















Kotzarikian Pascal

Maud Vantours Jakobiec Paulina

Contextes:

• Activité à mener en milieu de séquence, après avoir introduit les concepts d'identité et de nourriture.

Mise en œuvre:

Étape 1 (1h): Partage d'histoires personnelles

- Chaque élève décrit un plat ou un aliment lié à son histoire ou à sa culture.
- Discussion : Que révèle ce plat de votre identité ou de celle de votre famille ?

Étape 2 (2h) : Création d'un menu narratif

• En binômes, les élèves créent un menu autour d'une histoire collective. Exemple : Un menu de plats partagés célébrant les moments importants de la vie (naissance, mariage, etc.).

Étape 3(4h) : Design graphique

- Mise en forme artistique du menu (dessins, typographie, symboles culturels).
- Pour aller plus loin :
 - Visite du Musée de l'immigration pour découvrir comment les cuisines migrantes enrichissent l'identité culinaire française.

EXPOSITION ET CRÉATION

Objectifs:

4. Activité : Exposition collaborative "À Table"

- Synthétiser les réflexions des semaines précédentes dans une exposition.
- Présenter des créations artistiques et culinaires autour des thèmes : rituels, sociabilité et identité.

Inscription dans la transdisciplinarité:

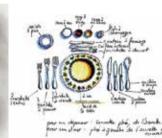
- Arts appliqués : Création d'œuvres visuelles ou multimédia.
- Expression orale : Présentation des projets à un public.

Supports:

• Créations des élèves : menus, concepts de restaurants, photographies ou maquettes.













Semaine 5

EXPOSITIONS-SORTIES CULTURELLES

5. Activité: SORTIE CULTURELLE

• Sorties possibles : Musée de l'Homme, Musée de l'immigration, Palais de Tokyo Focus sur la nourriture, l'identité et la société à travers les collections.