

## Proposition de scénario pédagogique :

# Attendus BAC-PRO

## Attendus BTS MHR



ARTISTE : STÉPHANIE LACOMBE  
SÉRIE : LA TABLE DE L'ORDINAIRE - PARIS, 2007



## Kotzarikian Pascal

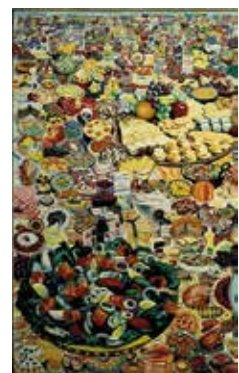
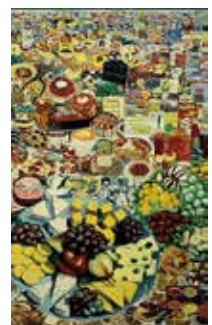


## Jakobiec Paulina

Inspirée par les cuisines polonaises et françaises, elle aime travailler avec les grands chefs, apprendre de leurs anecdotes culinaires et découvrir les accords mets et vins.



**Je me renseigne sur l'initiative des Cuistots migrants.** Elle a été lancée en 2016 par un traiteur engagé qui emploie des chefs réfugiés en France.



# Semaine 1

## 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.

# Semaine 2

## 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 maquette).

##### 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)

# Semaine 3

## 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.

# Semaine 4

## EXPOSITION ET CRÉATION

### Objectifs :

#### 4. Activité : Exposition collaborative "À Table"

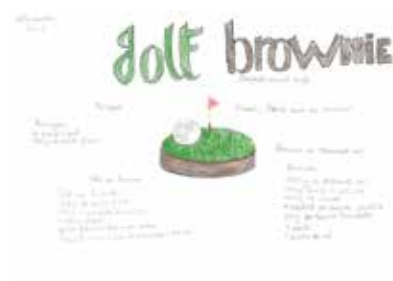
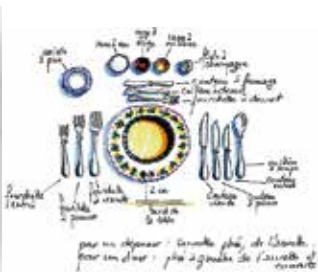
- Synthétiser les réflexions des semaines précédentes dans une exposition.
- Présenter des créations artistiques et culinaires autour des thèmes : rituels, sociabilité et identité.

### 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.