

# COMPTE-RENDU PROJET PÉDAGOGIQUE

## UNE PARTITION GOURMANDE POUR UNE SYMPHONIE DE SAVEURS - 2ÈME EDITION « ARRÊTE TON CINÉMA »

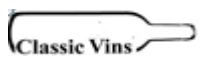


**VENDREDI 29 AVRIL 2016**

**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE JACQUES DE ROMAS**

**NÉRAC**

**EN PARTENARIAT AVEC**



# « ARRÊTE TON CINÉMA »

L'objectif de ce projet était la réalisation le vendredi 29 avril d'un repas de prestige « **Accords Mets, Musique et Cinéma** » pour une centaine de convives, véritable symphonie des saveurs représentant l'aboutissement du travail réalisé de concert entre les représentants de l'art gastronomique et ceux de l'art musical. Cette soirée s'articulait autour d'un chemin musical de l'arrivée des convives jusqu'à leur départ.

## Objectifs du projet :

- Développer l'écoute et le respect de l'autre en sensibilisant l'élève au travail d'équipe,
- Valoriser les compétences, les potentialités et les capacités créatives de chacun pour instaurer un climat serein et favoriser le bien-être de l'élève à l'école,
- Favoriser le rapprochement entre l'Art culinaire, l'Art musical et le 7<sup>ième</sup> Art pour acquérir des compétences et une ouverture d'esprit essentielles à la réussite aux examens,
- Appréhender la complexité de l'Art culinaire en favorisant le décroisement des sens par le biais d'une démarche interdisciplinaire et d'un partenariat culturel.

Une douzaine de musiciens et une trentaine de choristes et solistes, tous issus de série littéraire option musique du lycée général Bernard PALISSY d'Agen, accompagnés par leur professeur de musique Jérôme GOSE, sont venus jouer et chanter les musiques de films qui ont permis d'établir le menu.

Bertrand FERRE, ancien sommelier du Relais et Château l'Aubergade - Michel TRAMA (2 macarons Michelin), aujourd'hui caviste en Andorre, est venu partager son savoir avec les élèves et les clients durant cette soirée.

## Organisation générale du projet avec les classes de terminales BAC PRO :

- ✚ **Contribution de l'enseignant en Lettres-histoire** : Recherche de films traitant de la gastronomie avec musiques célèbres. Travail sur les argumentaires plats-films,
- ✚ **Contribution du professeur d'Arts-appliqués** : création de supports, du logo, centres de table, affiches, menus...en adéquation avec le thème choisi,
- ✚ **Contribution des enseignants en Hôtellerie-Restauration** associés aux professeurs et musiciens de l'école de musique :
  1. Réalisation de fiches techniques des plats associés aux films sélectionnés,
  2. Réalisation des argumentations commerciales,
  3. Sélection des vins en partenariat avec le sommelier Bertrand FERRE,
  4. Découverte des musiques des films choisis.
- ✚ **Organisation** en équipe de la mise en place de la soirée,
- ✚ **Concrétisation** du projet autour de la soirée « **Accords Mets, Vins, Cinéma et Musiques** ».

*Tapis rouge et paparazzi présents pour les convives, comme au festival !!*



Les élèves du  
Lycée hôtelier et  
les élèves du  
Lycée Bernard  
Palissy réunis  
avec leurs  
professeurs



M. BERTRAND FERRE,  
intervenant en sommellerie



Les élèves en pleine action



Les élèves chanteurs et musiciens  
du Lycée B.Palissy d'AGEN



Espace photobooth avec  
une photographe



Les réalisations des élèves en arts appliqués : Centres de table, clap de film, logo...  
Pièces en pastillage réalisées par les élèves de la MCCDR.

### Un message fort !

Un lycée d'enseignement général a ouvert les portes d'un lycée professionnel pour travailler sur un projet commun.

Le lycée professionnel draine encore une image trop souvent négative dans les esprits (« le LEP »).

Accueillir des élèves de Lycée général, et qui plus est de série littéraire option musique, peut s'avérer un pari sur les méthodes pédagogiques de demain. En effet, quel que soit le parcours entamé par l'élève, l'objectif commun des équipes pédagogiques est la réussite des élèves. Mixer les différentes voies de formation et les différentes compétences des élèves permet d'enrichir les compétences de chacun.



**SKYFALL**  
(Adele)



**Vodka Martini 007**  
« Au shaker et pas à la cuillère »

**SEPTEMBER**  
(Earth, wind and fire)  
*Film : intouchables*

**La vieille ferme 2015**  
AOP Lubéron  
(Domaine PERRIN)



**JE VOLE**  
(M. Sardou / Louane)  
*Film : La famille Bélier*

**Cuvée Charlotte de Turkheim**  
AOP Alsace  
(Cave de Turkheim)

**LA SEINE**  
(V. Paradis – M. Chedid)  
*Film : un monstre à Paris*

**Cuvée Jean Carmet 2014**  
AOP Bourgueil  
(Domaine Bouvet – Ladubay)



**UNE CHANSON SUR UNE DROLE DE VIE**  
(V. SANSON)  
*Film : Tout ce qui brille*

**HONORO VERA 2013**  
DOP Catalayud  
"Vin des Oscars"  
(Juan Gil Bodegas)



**1492**  
Conquest of paradise  
*film : Christophe Colomb*

**ANTRACITA 2014**  
DOP Argentina  
Malbec ice wine  
(Belasco de Baquedano)



**LA DERNIERE SEANCE**  
(E. Mitchell)

**CAFE DU MEXIQUE**  
(Malongo)

## MENU

Apéritif

\*\*\*\*

« Pas de bras, pas de chocolat »

Tête à queue de langoustine au grué de cacao

\*\*\*\*

Velouté d'Épinard, noix de St-Jacques, poire rôtie

\*\*\*\*

Dos de sandre rôti basse température,  
Petits pois-carottes et duxelles de champignons de Paris

\*\*\*\*

Burger de luxe « à la française »

\*\*\*\*

Lingot chocolat, quenelle glacée à la vanille, popcorn caramélisé

\*\*\*\*

Mignardises



ACCORDS METS – VINS – FILMS – MUSIQUES DE FILM DE LA SOIRÉE

