

LE CHAMP DES POSSIBLES

Partez à la découverte de professionnels pour qui le « champ des possibles » est vaste et surprenant. Développez votre réflexion et votre créativité autour de votre restaurant éphémère, en vous appuyant sur ces découvertes.

@ DÉCOUVRIR

ACTIVITÉ A - Selon Paul Pairet, chef français à Shanghai : À partir de la courte vidéo¹, définir en 8 mots son restaurant Ultraviolet.



- Étonnant
- Ambiance
- Technologie
- Odeur
- Création
- Scénario
- Équilibré
- Avant-gardiste



TRANSPPOSITION - Définir les besoins incontournables pour un restaurant « éphémère » :

- UN LIEU
- UNE PRESTATION DE RESTAURATION
- DES PARTENAIRES
- UNE AMBIANCE

ACTIVITÉ B – Selon l'Instant Traiteur et Chilo Traiteur : Associer à chaque photo le lieu de la prestation.

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| ❶ Pré dans un village | ❷ Zénith |
| ❸ Salle de sports | ❸ Casino municipal |
| ❹ Parc de la Cité de l'Océan | ❹ Château |



❷



❸



❹



❹



❶



❷



En quoi ces prestations sont-elles éphémères ? Ces lieux ne sont pas forcément dédiés à la restauration traditionnelle. Les équipements professionnels classiques ne sont pas présents. La prestation est unique.

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=KbVYsuMY3pg>, consulté le 11.10.20 à 21h05

ACTIVITÉ C – Selon Régis Célabé et Sacha Molodskikh, mixologues : Trouver les sources d’inspiration de ces deux barmen à travers les liens internet donnés.



Nom du barman : RÉGIS CÉLABÉ²

Nom du bar, ville : Secret 8 by Buddha Bar, à Paris

Source d’inspiration : Verrerie originale, Cinéma, huiles essentielles et eaux florales



Nom du barman : SACHA MOLODSKIKH³

Nom du bar, ville : Le Parfum, à Montpellier

Source d’inspiration : La glace, les parfums, les senteurs, les produits frais, les ingrédients étonnants

ACTIVITÉ D - Selon l’émission Top Chef 2020 (saison 11) : Identifier les approches atypiques de certaines épreuves, à travers les résumés⁴ de quelques épisodes.

| Nom de l’épreuve | Objectif candidat / Prestation | Lieu / Environnement | Partenaire(s) / Expert(s) |
|--------------------------------------|---|---------------------------|---|
| Le poisson « de la tête à la queue » | Cuisiner tête, écailles, arêtes, chair | Vieux-Port, à La Rochelle | Chef Coutanceau |
| L’assiette inversée | Le légume est l’élément central de l’assiette et le poisson fumé un condiment | Lac d’Annecy | Laurent Petit |
| L’épreuve des enfants | Assiette anti-gaspillage alimentaire | Fondation Good Planet | Enfants + Yann Arthus Bertrand + Christophe Aribert |
| Le show culinaire | Réaliser un show culinaire, en racontant une histoire <small>(Flambadou, cuisine moléculaire, chalumeau et barbecue)</small> | Casino de Paris | Jury de chefs cumulant seize étoiles |

AUTRES ÉPREUVES :

L’essentiel d’un plat populaire revisité, le mono-produit, la dégustation sans couverts, la cuisson en vessie, l’« entrée-dessert» (= dessert qui doit pouvoir être servi en entrée, et qui comprend un fruit et un légume froid, condimenté avec une vinaigrette), l’artichaut-foie gras de la mère Brazier, les pâtes gastronomiques, le chocolat dans un plat salé, le dessert sans sucre, l’élément brûlé, la nature en trompe-l’œil, la boîte noire, ...

ACTIVITÉ E – Selon Emmanuel Poireur, vigneron : Naviguer sur le site EGIATEGIA⁵ et expliquer pourquoi M. Poireur est un vigneron atypique.

Pionnier de la vinification sous-marine depuis 2008, il vinifie ses vins sous la mer, à 15m de profondeur, dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz.

² Témoignage du barman : <https://www.forgeorges.fr/regis-celabe-secret-8-lieu-cache-avec-cocktails-qui-detonnent/>, consulté le 26.10.20 à 9h25
 Blog : <http://keskedi.fr/secret-8-le-bar-a-cocktails-le-plus-secret-et-classe-de-paris/>, consulté le 26.10.20 à 9h30
 Vidéo : <https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/bar-cafes/articles/144741-secret-8-le-bar-cache-du-buddha-bar-paris>, consulté le 26.10.20 à 9h35
³ Site internet : <https://barleparfum.com/>, consulté le 26.10.20 à 9h31
 Blog : <https://pintade-montpellier.com/la-pintade-a-montpellier/le-parfum-bar-cocktails-montpellier/>, consulté le 26.10.20 à 9h37
 Vidéo : <https://montpellier.anoc.fr/hotel-restaurant/bar-cafes/articles/185601-le-parfum-bar-a-cocktails/>, consulté le 26.10.20 à 9h42
⁴ https://fr.wikipedia.org/wiki/Saison_11_de_Top_Chef#Jury, consulté le 24.10.20 à 15h55
⁵ Site internet : <https://www.egiategia.fr/>, consulté le 26.10.20 à 10h15

CONSIGNE 1 : Après chaque activité, relever un mot-clé dans votre carte mentale. Associer-lui une ou plusieurs idées en lien avec les quatre variables d'un restaurant éphémère et le développement durable.

| 5 Mots clés (cf. carte mentale) | LIEU | PRESTATION DE RESTAURATION | PARTENAIRES | AMBIANCE | + | DÉVELOPPEMENT DURABLE |
|------------------------------------|------|----------------------------|-------------|----------|---|-----------------------|
| Activité A | | | | | | |
| Activité B | | | | | | |
| Activité C | | | | | | |
| Activité D | | | | | | |
| Activité E | | | | | | |

CONSIGNE 2 : Mettre en commun, par équipe, le travail de réflexion autour de 10 mots clés, puis préparer un oral de restitution de « 3 min CHRONO ».

Prise de notes