

## CHEF D'OEUVRE en BAC PRO

« La gastronomie et l'art de la table, au cours des siècles et durant les périodes « Antiquité, Renaissance, Grand siècle et « XIXe d'Escoffier ».

Le Lycée Professionnel de l'Estuaire à Blaye a mené un projet d'envergure, professionnalisant et éducatif autour de l'histoire de Gastronomie et des Arts de la table, avec les élèves de baccalauréat professionnel Cuisine et de Commercialisation et Services en restauration.



Le projet se structure autour des périodes charnières de l'histoire pour le monde de la cuisine et des arts de la table, avec de nombreux focus sur les produits, les techniques culinaires, les personnages emblématiques et les différents types de services.

Trois repas de Gala ont été proposés aux convives comme réalisations finales, concrètes et aboutissements du projet.

Un projet intéressant inducteur de nombreuses compétences sociales, comportementales et professionnelles, où chacun des élèves a su trouver une place, développer son autonomie et renforcer son estime de soi, la satisfaction générale des convives en cerise sur le gâteau !

### Pilotes de projet :

- M. Fagès Xavier PLP Cuisine
- M. Frezouls Marc PLP Service

## Professeur et intervenant :

- Mme. Ruiz Fabienne Professeur de Lettres et Histoire
- M. Francisco BELLIDO Agent-Magasinier

## Présentation du projet

L'année de 1<sup>e</sup> a été axée sur les recherches en utilisant différents supports tel que des ouvrages, des liens numériques, des films et des documentaires.

### Axes de travail :

#### Antiquité :

##### **Produits**

- **Grèce antique** : Olives, huile d'olive, fromage, miel, poisson, légumes (comme les lentilles et les pois chiches).
- **Rome antique** : Pain (notamment à base de farine d'épeautre), vin, légumes (choux, carottes), fruits (raisins, figues), viande (porc, volaille), poissons et fruits de mer.

##### **Techniques culinaires**

- **Grèce antique** : Cuisson à la broche, bouillies, usage de miel comme édulcorant.
- **Rome antique** : Techniques de salaison et de conservation (garum), cuisson au four, rôtisserie.

##### **Service**

- **Symposiums grecs** : Banquets où les convives étaient allongés sur des lits, discussion et partage de connaissances.
- **Banquets romains** : Repas en plusieurs services (gustatio, prima mensa, secunda mensa), importance des sauces et des condiments.

#### Renaissance :

##### **Produits**

- Introduction de nouveaux produits du Nouveau Monde : tomates, pommes de terre, maïs, cacao, vanille.
- Développement des herbes et épices dans la cuisine européenne (basilic, persil, poivre).

##### **Techniques culinaires**

- Raffinement des techniques de cuisson : pocher, braiser, rôtir.
- Début de la pâtisserie moderne : développement de techniques de pâtisserie plus élaborées, comme les pâtés et les tartes.

##### **Service**

- Introduction de la fourchette en France par Catherine de Médicis.
- Évolution des arts de la table : utilisation de nappes, vaisselle en céramique et en métal, verrerie.

#### Grand Siècle (XVIIe siècle)

##### **Produits**

- Raffinement et diversification des produits : truffes, champignons, gibier, crustacés.
- Utilisation accrue de beurre, de crème, et de sauces à base de roux.

##### **Techniques culinaires**

- François Pierre de La Varenne codifie les techniques classiques : roux pour les sauces, cuisson en croûte, réduction des sauces.
- Développement de la pâtisserie et de la confiserie (macarons, meringues).

##### **Service**

- Mise en place des banquets à la française : service à la française (tous les plats sont présentés simultanément).
- Introduction des couverts individuels et standardisation des services de table.

#### XIXe siècle : Époque d'Auguste Escoffier

##### **Produits**

- Élargissement des produits disponibles grâce au commerce mondial : épices exotiques, fruits tropicaux, variétés de légumes.
- Emphase sur la fraîcheur et la qualité des ingrédients.

### Techniques culinaires

- Escoffier simplifie et modernise les techniques culinaires : sauces mères (béchamel, velouté, espagnole, hollandaise, tomate), cuisson précise, présentation soignée.
- Introduction de la brigade de cuisine pour une organisation efficace.

### Service

- Service à la russe (les plats sont servis séquentiellement à table) remplace le service à la française.
- Standardisation des pratiques de service dans les hôtels de luxe : uniformes pour les serveurs, codes de conduite, présentation élégante des plats.

L'année de Terminale avec l'application de trois repas autour des thèmes recherchés en s'inspirant des recherches, réalisations des fiches techniques de fabrication et l'ajout de démonstration culinaire et de service devant les clients.

<i>L'Antiquité</i>	La Renaissance	<i>L'époque « grand siècle et le XIXe siècle d'Escoffier</i>
<p><i>Les pains « maison » de Caton (Romain) et de Seigle Nordique</i></p> <p><u>Mise en bouche :</u> <i>Saumon sauvage fumé par nos soins sur un pain Suiaunes (pain noire d'origine Nordiques)</i></p> <p><u>Entrée :</u> <i>Nos 2 foies gras d'oie et de canard, l'un d'inspiration Egyptienne avec des fruits secs, l'autre mi-cuit d'inspiration Romaine dites à la « Lucullus ». L'ensemble accompagné d'une compotée de figue fraîche.</i></p> <p><u>Plat et garnitures :</u> <i>Canette en 2 cuissons, Mariné et rôti sur coffre façon « Apicius », les cuisses braisées aux agrumes proposées en croustillant du « Levant ». Dattes mentholé, betterave miellée, poires pochées au safran et de légume aux épices</i></p> <p><u>Dessert :</u> <i>Les fruits secs et confits en entremets glacé au miel</i></p>	<p><u>Mise en bouche :</u> « Toqué d'œuf » et choux-fleurs</p> <p><u>Entrée :</u> Tourte froide de ris de veau, volaille et canard aux girolles, betterave « fumée ».</p> <p><u>Plat et garnitures :</u> Selle d'agneau rôtie en viennoise de fruits secs, jus court à la noix, quelques légumes « Renaissance » et le pois chiche en croustillance.</p> <p><u>Dessert :</u> La poire au vin, liée à la crème aigre d'agrumes miellé, relevé de croquette au chocolat et accompagné d'un sorbet à l'amande fraîche</p>	<p><u>Hors-D'œuvre chauds :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson en brioche, jus au Porto</li> <li>- Dartois de Saumon, mousseline de Bar au « vert », crème de poivron rouge</li> </ul> <p><u>Relevés et Entrées de volailles</u></p> <p>⋮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chartreuse de pintade, jus des carcasses émulsionnés au foie gras</li> </ul> <p>-</p> <p><u>Poisson :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filets de sole de « bonnes-femmes », étuvée de poireaux</li> </ul> <p>-</p> <p><u>Entremets et desserts :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruits Condé et coulis de fruits</li> <li>- Pudding diplomate et crème anglaise</li> <li>- Crêpes flambées à l'orange</li> </ul>

### Conclusion



Les élèves peuvent explorer ces périodes en détaillant les produits typiques, les techniques culinaires, et les styles de service. Chaque époque montre comment la gastronomie et l'art de la table ont évolué en réponse aux changements sociaux, économiques, et culturels. Pour enrichir le projet, ils ont inclus des démonstrations culinaires, des reconstitutions de banquets historiques, et des analyses comparatives des différentes techniques et produits utilisés à travers les âges. La gastronomie continue d'être un domaine dynamique et créatif, ancré dans une riche tradition historique.

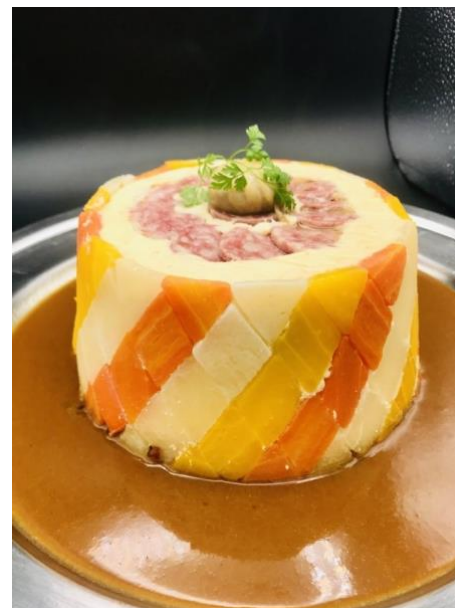
### **Pilotes de projet :**

- M. Fagès Xavier PLP Cuisine
- M. Frezouls Marc PLP Service

### **Professeur et intervenant :**

- Mme. Ruiz Fabienne Professeur de Lettres et Histoire
- M. Francisco BELLIDO Agent-Magasinier





Rédaction de l'article : **Xavier FAGES** – Professeur de cuisine LP de l'Estuaire  
<https://www.lpestuaire.fr/>