

En-tête de votre lettre de candidature : . D E A M B U L A T I O N C U L I N A I R E

ACADEMIE : BORDEAUX

Nom de l'Etablissement : LPO JEAN MONNET

Adresse de l'Etablissement : 40 avenue Henri Brulle 33500 LIBOURNE

Nom du (de la) Proviseur(e) : M m e S E G U I N

Adresse mail : ce.0330089t@ac-bordeaux.fr

Nom du (de la) référent(e) du chef-d'œuvre : M m e M E R L I O T

Adresse mail : cmerliot94@gmail.com

Téléphone portable : 06 72 86 07 14

À inclure dans votre lettre de candidature :

Classe (libellé complet) : Terminale Bac pro cuisine/ Terminale Bac Pro commercialisation et service en restauration/ Première bac pro métiers de la communication et des industries graphiques

Candidate pour le prix :

des Arts du Commerce de l'Engagement de l'Industrie

NOM DES ÉLÈVES

CIVILITÉ	NOM	PRÉNOM
Mme	BAATI--IBARBURU	Manon
M	CAILLET	Matthieu
M	COLLINET	Antoine
M	DA SILVA	Enzo
M	DAGUZE	Melvyn
M	DE FREITAS	Enzo
Mme	DELB JONGES	Lea
Mme	GOMES DIAS	Renata Sofia
M	POURRUCH	Nicolas
M	QUEMPER	Maxyme
Mme	RODAP	Shana
M	SCHWAB--COUTOU	Louis
Mme	BENCHEA	Laura-Andreea
Mme	BERNARD	Manon
M	BOUCAUD	Thomas
Mme	CERRA ORTIZ	Nicol
Mme	ESSAHLIA	Lina
Mme	GENDRY	Romy
M	MERCADIER	Dylan
M	NHOUYVANISVONG MOKRANI	Quentin
Mme	PAQUET	Lou Anne

Concours du chef d'œuvre de la Fondation Colbert

« Déambulation culinaire »



Structure du dossier

1. Lettre de candidature
2. Lettre de présentation du chef-d'œuvre
3. Document de mise en valeur du chef-d'œuvre réalisé pour l'épreuve
4. Lettre de présentation rédigée par l'équipe pédagogique
5. Lettre de soutien de la direction de l'établissement et des responsables de la vie scolaire
6. Personnes à contacter

1. Lettre de candidature

Madame, Monsieur,

Nous soussignés, BAATI--IBARBURU Manon, CAILLET Matthieu Michel Paul, COLLINET Antoine, DA SILVA Enzo, DAGUZÉ Melvyn, DE FREITAS Enzo, DELB JONGES Léa, GOMES DIAS Renata Sofia, POURRUCH Nicolas, QUEMPEL Maxyme, RODAP Shana, SCHWAB--COUTOU Louis, BENCHEA Laura-Andreea, BERNARD Manon, BOUCAUD Thomas, CERRA ORTIZ Nicol, ESSAHLIA Lina, GENDRY Romy, MERCADIER Dylan, NHOUYVANISVONG MOKRANI Quentin, PAQUET Lou Ann, QUERRE Raphael, ROUDIL Ethan, élèves de la classe de Terminale Bac Professionnel Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration au sein de l'établissement Jean Monnet à Libourne et BEINAT-DANE Mathieu, BORDAS Enzo, CARRIER Erwann, COUTTI Yelena, DE ARAUJO Axelle, DIONG Kabe, DUPUIS Noa, FERREIRA FERNANDES Angéline, GERAUD Feyna, HSISSOU Nourddine, KISELEV Timoféi, MAROT Morgan, MENARD Nolan, MOUFID Ouassim, NAJI Nada, NOILHITAS Maëlle, RADE-MORZADEC Maelle, ROBIN Bilal, ROUGEON Mathis, SCHMITT-HUGUENIN Ambre, élèves du lycée Les Iris à Lormont, en première baccalauréat Réalisation de Produits Imprimés et Plurimédia RPIP comprenant les deux options : Productions graphiques et Productions imprimées, avons l'honneur de vous présenter notre candidature pour le concours du chef d'œuvre de la Fondation Colbert avec notre projet intitulé « Déambulation culinaire ». Nous avons pris connaissance du règlement officiel du concours et par la présente, nous nous engageons solennellement à le respecter dans son intégralité.

Nous comprenons que le respect des règles établies est primordial pour garantir l'équité et la transparence du concours. Nous nous engageons à respecter les délais imposés, à présenter un travail original et personnel, à ne pas enfreindre les droits d'autrui et à maintenir une conduite exemplaire tout au long du processus du concours. Nous sommes conscients que toute violation du règlement pourrait entraîner notre disqualification et nous acceptons sans réserve cette condition.

Nous vous remercions de l'opportunité qui nous est offerte de participer à ce concours et nous nous engageons à donner le meilleur de nous-mêmes, en faisant preuve de créativité, de sérieux et de passion dans l'élaboration de notre chef-d'œuvre. Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et espérons vivement que notre candidature retiendra votre attention.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

2. Lettre de présentation du chef-d'œuvre

Le projet *Déambulation Culinaire* c'est une structure permettant de : cuisiner, expérimenter, sentir, goûter, déambuler autour des 5 sens. La carriole EL *CARRITO LOCO* est une invitation au voyage culinaire, il s'agit d'un dispositif mobile permettant de réaliser des performances culinaires.

Le projet *Déambulation culinaire* incarne les valeurs de la Fondation Colbert-Institut de France, en effet, nous avons choisi de développer les liens unissant les arts, la gastronomie et la protection de l'environnement.

Premièrement, dans une perspective écologique, ce projet offre une opportunité permettant de repenser les pratiques de la cuisine sous le prisme de la protection de l'environnement. Des initiatives telles que l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison, la réduction des déchets alimentaires et la sensibilisation à une alimentation durable sont intégrées dans le processus de conception et d'exécution.

Deuxièmement, ce projet permet la collaboration avec des partenaires culturels de grandes qualités. La performance culinaire a été présentée à la Fabrique Pola, lieu de création artistique à Bordeaux créé par et pour les communautés d'artistes du territoire. Il s'agit d'un équipement culturel dédié au public, mais aussi un espace consacré à la structuration professionnelle de la filière des arts visuels, dont le socle commun reprend les valeurs de l'économie sociale et solidaire. Cette structure favorise l'entrée de l'art dans le quotidien de chacun ou « *l'art non séparé de l'expérience* ». Le collectif 1300 fait partie intégrante de cette structure et nous a accompagné tout au long de ce projet.

Troisièmement, le projet *Déambulation culinaire* place les élèves au cœur de la construction du projet. Le sujet choisi, le design culinaire, a été l'objet d'une étude approfondie, permettant aux élèves de s'immerger pleinement dans leur sujet et de développer une œuvre à la fois originale et réfléchie. Ce travail en équipe a favorisé une dynamique enrichissante, les élèves ont pu travailler par groupe et ont dû à de nombreuses reprises communiquer à l'oral devant la classe mais aussi devant divers publics quant à l'avancée de leur travail, leur permettant ainsi de développer leur prise de parole mais aussi de gagner confiance en eux.

Nous tenons à exprimer notre fierté devant l'aboutissement de ce projet, qui témoigne non seulement de la qualité de l'enseignement dispensé au sein de notre établissement, mais aussi de la capacité de nos élèves à se surpasser et à concrétiser leurs idées.

Sous la supervision de notre équipe pédagogique dédiée, nos élèves se sont investis avec passion dans ce projet, faisant preuve d'une remarquable capacité d'adaptation et d'innovation.

3. Document de mise en valeur du chef-d'œuvre réalisé pour l'épreuve.

Afin de mettre en valeur le chef d'œuvre nous proposons trois supports :

- Une vidéo de présentation du projet : [cliquez ici](#).
- Des posters de présentation du projet : ci-dessous ou [cliquez ici](#).





Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisée par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisée par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisée par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, distribución culinaria realizada por los élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée Les Iris, encadré par le Collectif Milla trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, distribución culinaria realizada por los élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée Les Iris, encadré par le Collectif Milla trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, distribución culinaria realizada por los élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée Les Iris, encadré par le Collectif Milla trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.

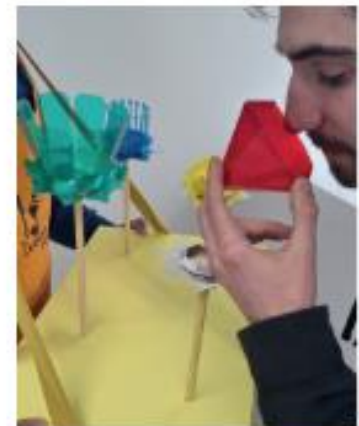




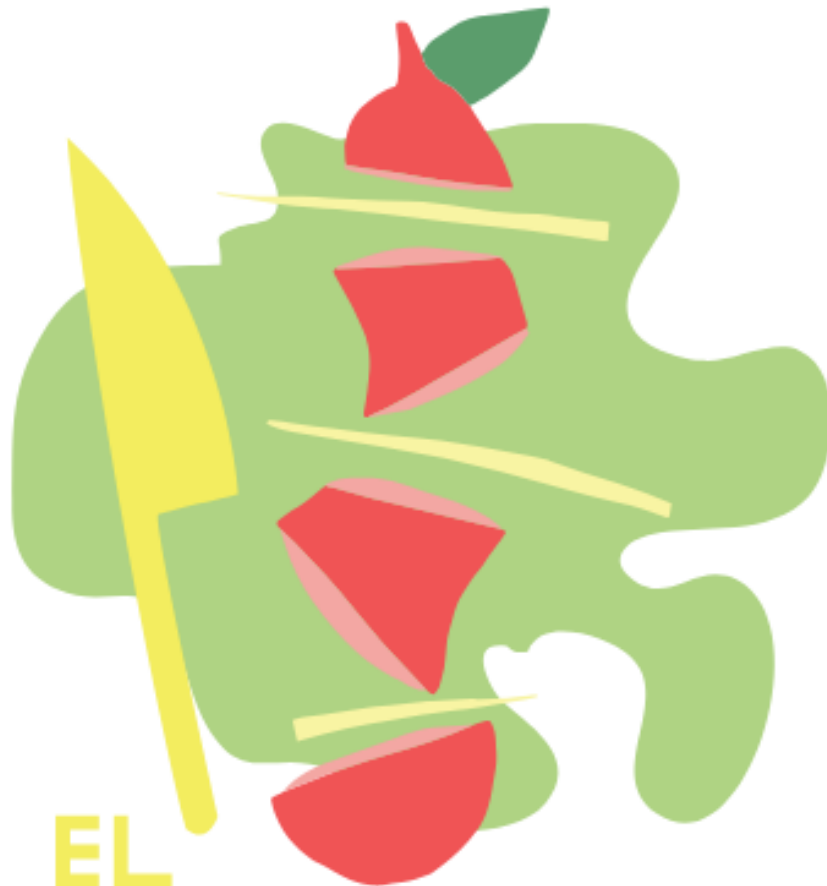
Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisée par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisés par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito lico, manifestation didáctica realizada por los alumnos de formación lico pro Coiama y Sarnica en restaurant del lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première lico pro RMP du lycée les Iris, encadré par la Colectif lico, tres lico et soucos por la región Nouvelle Aquitaine.



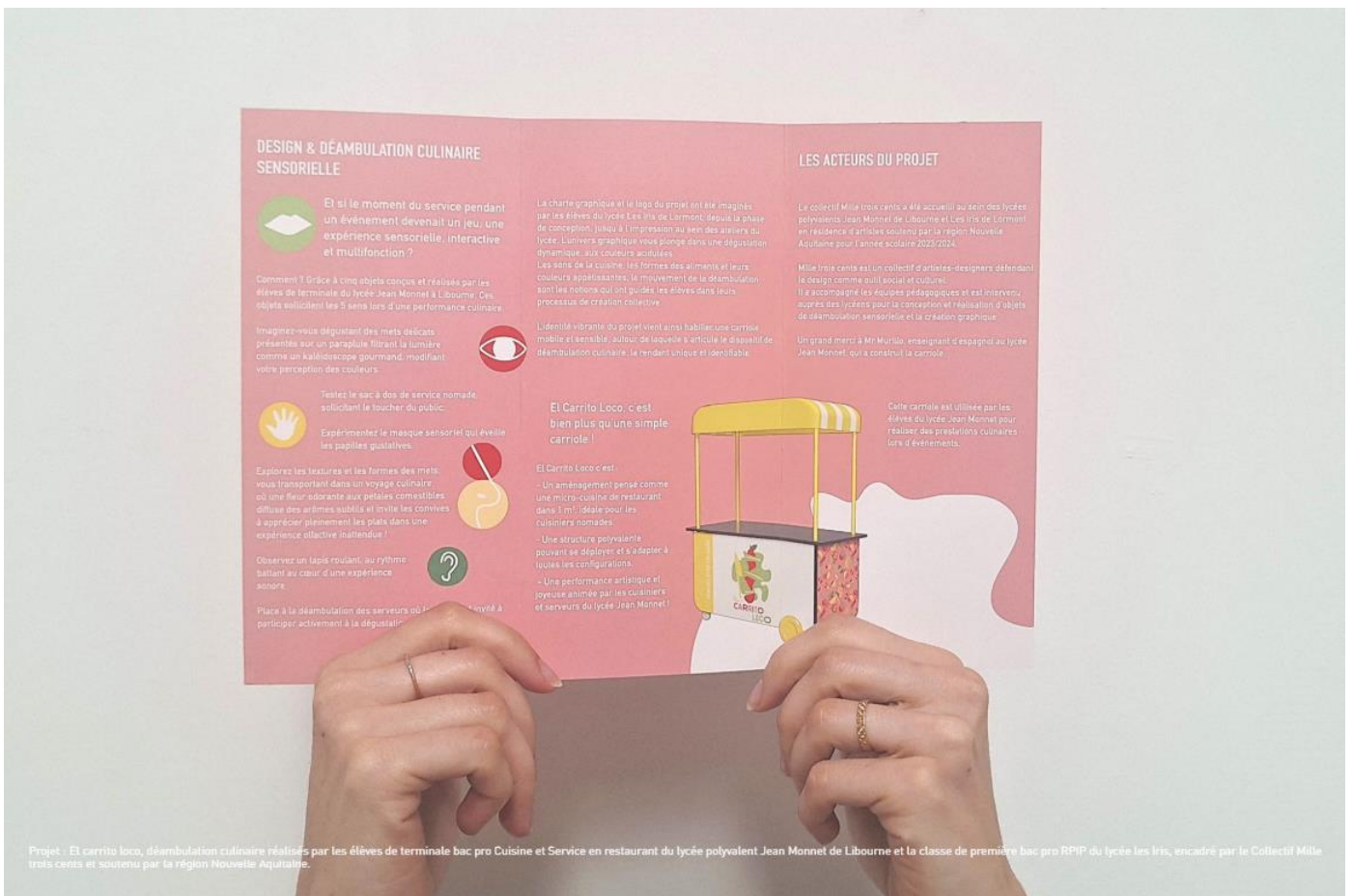
EL
CARRITO
LOCO
DÉAMBULATION CULINAIRE

Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisés par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RFP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille trois cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.

- Un dépliant de présentation du projet ci-dessous ou : [cliquez ici.](#)



Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisés par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille Iris cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



Projet : El carrito loco, déambulation culinaire réalisés par les élèves de terminale bac pro Cuisine et Service en restaurant du lycée polyvalent Jean Monnet de Libourne et la classe de première bac pro RPIP du lycée les Iris, encadré par le Collectif Mille Iris cents et soutenu par la région Nouvelle Aquitaine.



EL CARRITO LOCO

DÉAMBULATION CULINAIRE

CUISINER, EXPÉRIMENTER, SENTIR, GOÛTER, DÉAMBULER AUTOUR DES SENS ORGANOLEPTIQUES, EL CARRITO LOCO EST UNE INVITATION AU VOYAGE CULINAIRE ET À LA DÉCOUVERTE GUSTATIVE.

▀ Ce projet de déambulation culinaire a été cocréé avec la classe de terminale Bac Pro cuisine et service du lycée Jean Monnet de Libourne et la classe de première Bac Pro en productions graphiques et imprimées du lycée les Iris de Lormont.



UN DISPOSITIF MOBILE DE PERFORMANCES CULINAIRES ET SENSORIELLES

JEAN MONNET Lycée Polyvalent
40 Av. Henri Coste,
33500 Libourne
Téléphone : 05 57 51 78 44



DESIGN & DÉAMBULATION CULINAIRE SENSORIELLE



Et si le moment du service pendant un événement devenait un jeu, une expérience sensorielle, interactive et multifonction ?

Comment ? Grâce à cinq objets conçus et réalisés par les élèves de terminale du lycée Jean Monnet à Libourne. Ces objets sollicitent les 5 sens lors d'une performance culinaire.

Imaginez-vous dégustant des mets délicats présentés sur un parapluie filtrant la lumière comme un kaléidoscope gourmand, modifiant votre perception des couleurs.



Testez le sac à dos de service nomade, sollicitant le toucher du public.

Expérimentez le masque sensoriel qui éveille les papilles gustatives.

Explorez les textures et les formes des mets, vous transportant dans un voyage culinaire, où une fleur odorante aux pétales comestibles diffuse des arômes subtils et invite les convives à apprécier pleinement les plats dans une expérience olfactive inattendue !



Observez un tapis roulant, au rythme battant au cœur d'une expérience sonore.



Place à la déambulation des serveurs où le public est invité à participer activement à la dégustation.

La charte graphique et le logo du projet ont été imaginés par les élèves du lycée Les Iris de Lormont, depuis la phase de conception, jusqu'à l'impression au sein des ateliers du lycée. L'univers graphique vous plonge dans une dégustation dynamique, aux couleurs acidulées. Les sons de la cuisine, les formes des aliments et leurs couleurs appétissantes, le mouvement de la déambulation sont les notions qui ont guidés les élèves dans leurs processus de création collective.

L'identité vibrante du projet vient ainsi habiller une carriole mobile et sensible, autour de laquelle s'articule le dispositif de déambulation culinaire, la rendant unique et identifiable.

El Carrito Loco, c'est bien plus qu'une simple carriole !

El Carrito Loco c'est :

- Un aménagement pensé comme une micro-cuisine de restaurant dans 1 m², idéale pour les cuisiniers nomades.
- Une structure polyvalente pouvant se déployer et s'adapter à toutes les configurations.
- Une performance artistique et joyeuse animée par les cuisiniers et serveurs du lycée Jean Monnet !



Cette carriole est utilisée par les élèves du lycée Jean Monnet pour réaliser des prestations culinaires lors d'événements.

LES ACTEURS DU PROJET

Le collectif Mille trois cents a été accueilli au sein des lycées polyvalents Jean Monnet de Libourne et Les Iris de Lormont en résidence d'artistes soutenu par la région Nouvelle Aquitaine pour l'année scolaire 2023/2024.

Mille trois cents est un collectif d'artistes-designers défendant le design comme outil social et culturel. Il a accompagné les équipes pédagogiques et est intervenu auprès des lycéens pour la conception et réalisation d'objets de déambulation sensorielle et la création graphique.

Un grand merci à Mr Murillo, enseignant d'espagnol au lycée Jean Monnet, qui a construit la carriole.

4. Lettre de présentation rédigée par l'équipe pédagogique

Nous avons l'honneur de vous présenter le chef-d'œuvre réalisé par nos élèves, fruit d'un travail collaboratif et d'un engagement sans faille tout au long de l'année scolaire 2023/2024. Ce projet, inscrit dans le cadre de leur parcours éducatif, a non seulement permis de mettre en lumière leurs compétences et leur créativité, mais a également contribué à leur développement personnel et professionnel.

Le lycée Jean Monnet de Libourne a accueilli une résidence d'artistes dans le cadre du projet soutenu par la région Nouvelle Aquitaine durant l'année 2023/2024. Le projet Déambulation Culinaire a été mené avec les classes Bac professionnel Réalisation de Produits Imprimés et Plurimédia, niveau première du lycée les Iris à Lormont et bac professionnel, Métiers de l'hôtellerie-restauration, niveau terminale du lycée Jean Monnet à Libourne.

L'objectif général de ce projet est de concevoir collectivement une structure mobile et sensible permettant d'effectuer des performances culinaires. Ce projet se situe dans la continuité du projet « *12 Eat In Errance* » à travers la Nouvelle Aquitaine, projet qui a obtenu le deuxième prix au concours des chefs d'œuvre en 2023.

L'association partenaire « Mille trois cents » qui fait partie du dispositif EAC et design de l'académie de Bordeaux, a accompagné l'équipe pédagogique à plusieurs niveaux : conception et réalisation des ustensiles et supports permettant la performance culinaire, réalisation d'une charte graphique pour le logo, d'un motif pour l'habillage et l'impression sur tablier.

La mise en place du projet Déambulation culinaire offre plusieurs opportunités pédagogiques :

- Favoriser la mise en place d'un travail collectif en permettant à chacun de s'impliquer.
- Permettre une réflexion collective sur la fabrication d'une carriole et de son habillage.
- Développer une sensibilité environnementale dans les pratiques de cuisine.
- Sensibiliser les élèves au développement durable : la carriole a été entièrement réalisée à partir d'objets de récupération et destinés à la destruction.
- Découverte et réflexion autour de la performance culinaire, dessin et prototypage, fabrication d'ustensiles de présentation pour les mises en bouche et service de cocktails.
- Présenter graphiquement, en volume et en vidéo les résultats d'une recherche en réponse à une demande.
- En service, mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- En cuisine, les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires, la communication dans le respect des usages de la profession.
- Pour les élèves du Bac professionnel Réalisation de Produits Imprimés et Plurimédia :

Mettre en place des apprentissages de réalisations concrètes, être sensibilisé aux domaines artistiques liés au design, à la performance, à la mise en scène.

Ce travail s'inscrit pleinement dans les missions des chefs d'œuvre, car il a fait collaborer l'enseignement de la cuisine, du service, des arts appliqués, de la protection de l'environnement et de la gestion.

Mme MERLIOT	Arts appliqués	Mme MOREAU	Français
Mme PELLETAN	Arts appliqués	Mme LINCOIN	Français
Mme COUVENT	Commercialisation et Services en restauration		
Mme ROBLEDILLO	Gestion Appliquée	M MURILLO	Espagnol
M MARCH	Cuisine	M CARLIER	Maths
M VANEL	Cuisine	M GRATACAP	Imprimerie

5. Lettre de soutien de la direction de l'établissement et des responsables de la vie scolaire



Le Proviseur
Sandrine SEGUIN

Libourne, le 13 mai 2024

Tél : 05.57.51.78.44
Mél : pr.0330089t@ac-bordeaux.fr

40, avenue Henri Brulle – BP249
33506 LIBOURNE CEDEX

Mesdames, Messieurs les membres du jury,

Par la présente, je vous soumetts notre projet intitulé : « Déambulation culinaire ».

C'est un projet pluridisciplinaire regroupant l'équipe pédagogique de la classe de Terminale Bac Pro de Service et Cuisine du lycée Jean Monnet à Libourne, faisant intervenir les disciplines d'Arts appliqués, Gestion, Espagnol, Service et Cuisine réalisé notamment dans le cadre d'une résidence d'artistes et conduit par la collectif « Mille trois cent ».

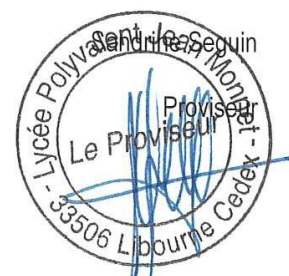
Ce projet a abouti à la conception d'une structure mobile sensorielle permettant des performances culinaires et artistiques. Démontable et mobile, elle permettra aux élèves d'utiliser ce « carrito loco » en tout lieu. Ce projet disciplinaire mêlant les arts appliqués et l'art culinaire a été mené dans de la cadre de la pédagogie de projet s'inscrivant ainsi dans la volonté de mettre en avant les compétences de nos élèves et leur capacité à s'investir dans une entreprise collective heureuse, généreuse et épicurienne.

Ce travail a également permis de travailler avec la filière production graphique d'un autre lycée : les élèves se sont rencontrés et ont échangé pour concrétiser le projet sur le plan visuel.

Cuisiner, expérimenter, sentir, goûter, déambuler autour des sens organoleptiques : une invitation au voyage dans les arts culinaires.

Je vous souhaite bonne réception de notre dossier.

Je vous prie d'agréer Mesdames, Messieurs les membres du jury, l'assurance de mes respectueuses et sincères salutations.



6 - Personnes à contacter

Responsable équipe pédagogique

Céline MERLIOT
Enseignante en Arts Appliqués
Lycée Jean Monnet
40, avenue Henri Brulle – BP249
33506 LIBOURNE CEDEX
cmerliot94@gmail.com
05 72 86 07 14

Responsable de l'établissement

Le Proviseur
Sandrine SEGUIN

Tél : 05.57.51.78.44
Mél : pr.0330089t@ac-bordeaux.fr

Lycée Jean Monnet
40, avenue Henri Brulle – BP249
33506 LIBOURNE CEDEX

Responsable élève

Renata GOMES DIAZ
APPARTEMENT 2 BATIMENT C
RESIDENCE LE PLAISANCE
5 RUE VICTOR SCHOELCHER
33450 ST LOUBES – France
[06 25 25 96 06](tel:0625259606)
reinata47sofia@gmail.com