



Objet : Exploitation pédagogique dans le cadre d'une filmographie Explorer Documentaires, France 3 et le CERPET

Thème traité : Les fables de Monsieur Aubrée en Lorraine Champagne-Ardenne

## CONTENU DE LA SÉQUENCE FILMÉE

### Générique de présentation

1. **Présentation du voyage** aux élèves de première année de baccalauréat professionnel Restauration, approfondissement « Service et Commercialisation » du lycée hôtelier Raymond-Mondon de Metz par Pascal Aubrée, professeur de restaurant.
2. **Jacques Diebolt, vigneron de tradition familiale à Cramant, village réputé de la Côte des Blancs en Champagne**
  - ✓ **Le plus beau vin effervescent du monde.**
  - ✓ **Cramant, village-terroir classé à 100%.**
  - ✓ Vigneron de père en fils : **tradition familiale.**
  - ✓ Célèbre village de la **Côte des Blancs.**
  - ✓ Nature du sol **crayeuse** et **climatologie septentrionale** – limite extrême de maturité des raisins – : **alchimie de la création du Champagne.**
  - ✓ **Cycle végétatif de la vigne** : la taille en mars.
  - ✓ Découverte des **cépages** : chardonnay, pinot noir et pinot meunier.
  - ✓ **Première fermentation** en cuve ou en fût.
  - ✓ **Dégustation d'un vin blanc tranquille** : notions de **caudalies** et de **perception des arômes.**
  - ✓ **Seconde fermentation** : les **levures** « mangent » le sucre et forment un **sédiment** – le dépôt – : les **bulles** apparaissent, le Champagne prend sa forme définitive...ou presque.
  - ✓ **Dégorgement à la volée** comme dans le temps et **addition de la liqueur.**
  - ✓ Notions de **qualités de Champagne** : brut, demi-sec, sec ou doux.
  - ✓ **Dégustation rare** : un brut de brut (non dosé).

### 3. Rencontre de Gérard Oberhäuser, MOF verrier de la cristallerie royale de Saint-Louis, au cœur du pays de Bitche

- ✓ Plongée d'un autre temps au cœur du village de **Saint-Louis-Lès-Bitche**, creuset de la **plus ancienne cristallerie royale de France**.
- ✓ Découverte d'un **chef-d'œuvre** – un lustre – sur le site de « **La Grande Place** », **parcours d'exposition pédagogique** de la cristallerie.
- ✓ Un **vase d'une taille exceptionnelle** (environ 50 kg) est assemblé sous nos yeux.
- ✓ **Les yeux d'Élodie** et de ses camarades **traduisent un intérêt manifeste**.
- ✓ **Rencontre avec Gérard Oberhäuser, souffleur de verre** en train de **façonner un verre en cristal** de la collection « Thistle ».
- ✓ **Le pied est formé** avec le **cristal** à peine **cueilli dans le four**.
- ✓ Gérard explique **la magie du cristal** ainsi que **son parcours professionnel** : trois ans d'études, **dix ans d'expérience pour devenir un verrier expérimenté**, vingt huit ans dans la même entreprise...
- ✓ La **célèbre carafe en cristal** « Louis XIII » de la maison Rémy Martin qui reçoit une **fabuleuse cuvée de cognac** apparaît.
- ✓ Le **souffleur cueille le cristal en fusion** et **donne la forme du corps du verre : la paraison**. Ensuite sont modelés et assemblés **jambe** et **pied**.
- ✓ Après les **ateliers chauds**, les **ateliers froids de finition**.
- ✓ Clin d'œil à...une flûte à Champagne. Un lustre de 35 kilogrammes est taillé à la main : quelle merveille !
- ✓ **Plaisir, passion** et **surtout volonté**, tels sont les **ingrédients d'un accomplissement professionnel**. Gérard raconte son histoire et **la naissance d'une passion**.
- ✓ **Trente cinq ans de minutie et d'amour de la décoration** pour cette **ouvrière hautement qualifiée**.
- ✓ **Finition du verre : décoration à l'or** au pinceau.
- ✓ Rappel de la **mise en lumière du cristal, production artisanale au cœur des Arts de la Table**.

#### 4. **Un authentique producteur de foie gras, Charles Keff, à Montenach, petite bourgade de la Moselle à proximité du Luxembourg.**

- ✓ À la rencontre de **Monsieur Keff** dans le **parc avicole** de la propriété.
- ✓ **Présentation de Charles Keff, producteur de foie gras et restaurateur**, avec une oie dans les bras.
- ✓ **Secrets de la réussite** de l'obtention d'un **beau foie gras : qualité de l'élevage et du gavage.**
- ✓ **Délicate notion** du **gavage** reconnu en général comme un **acte « barbare » : apporter de l'amour aux canards et aux oies.**
- ✓ **Découverte de canetons** nés depuis huit jours dans un **bâtiment chauffé à 37°C ; séjour de trois semaines.**
- ✓ Les élèves jouent avec les poussins.
- ✓ **Instant « émotion »** avec Monsieur Keff.
- ✓ **Deux mois** après la naissance, **vie en plein air.**
- ✓ **L'élevage dure 5 mois** pour les **canards, 8 pour les oies.**
- ✓ Étonnant **gavage « musical »** pour traduire une **présence permanente.**
- ✓ Façon de saisir **un canard sans brusquerie.**
- ✓ **Ouverture du bec** afin « **d'embuquer** » -enfoncer la tige étroite de l'entonnoir- pour **libérer les grains de maïs** dans le **jabot.**
- ✓ **Gavage 2 fois par jour** à raison de **2 semaines.**
- ✓ Considérations entre **gavages industriel et artisanal.**
- ✓ L'animal tué, une course contre la montre s'engage pour **préserver une extrême fraîcheur** en raison de son **hypersensibilité.**
- ✓ **Deux foies gras** sont présentés à la **dégustation** : l'un **cru**, l'autre **mi-cuit.**
- ✓ **Exercice** exigeant de l'**analyse sensorielle.** Les élèves recherchent un **vocabulaire adapté à la dégustation** ainsi qu'à la **commercialisation optimale du produit : crémeux, attaque en bouche, texture, belle longueur de bouche, délicat plus séduisant que gras...** Les apprentissages se **construisent** sans qu'il y paraisse.
- ✓ **La meilleure façon d'apporter du rêve au client.**

## 5. Le voyage se poursuit dans toute la région .

- ✓ Le sanglier des Ardennes à l'honneur au cœur de la forêt à Revins.
- ✓ La magie du bleu et du pourpre des émaux de Longwy traduit par un amoureux de l'argile et de la faïence, Jacques Peiffer MOF céramiste.
- ✓ Fabrication de la farine dans un moulin de Volmünster avec le dernier meunier du pays de Bitche.

## 6. Un boulanger-historien de Nancy amoureux du baba au rhum, Fabrice Gwizdak

- ✓ Accueil touchant avec les beignets dès l'entrée dans la boulangerie.
- ✓ Présentation de Stanislas Leszczyński, duc de Lorraine d'origine polonaise, fin gourmet, amateur d'une brioche trempée dans du vin de Tokay hongrois → ancêtre du baba.
- ✓ « *Main à la pâte* » dans le fournil : les élèves réalisent :
  - Confection de la pâte,
  - Levain, difficile à maîtriser, puisque matière vivante,
  - Quel exercice difficile que battre la pâte en faisant pénétrer l'air !
- ✓ Fabrice, notre boulanger passionné anime le groupe de tout son cœur
  - Repos de la pâte à baba,
  - Explication du moule qui ressemble à une robe de grand-mère – *baba en polonais*–,
  - Cuisson de 15 minutes,
  - Les « *bouchons* » sortent du four, superbes, immergés dans un sirop, puis « *punchés* » à la mirabelle ou au rhum.
- ✓ Notions de gestion et de satisfaction de clientèle : un baba bien trempé, c'est un client heureux.
- ✓ Réflexion sur le lien entre rhum, vacances et rêve suggéré au client.
- ✓ Les babas sont garnis de crème pâtissière, crème Chantilly et d'une framboise en décoration.
- ✓ Fabrice encourage et félicite les élèves.
- ✓ L'histoire du baba, ainsi que sa réalisation, sont gravés à tout jamais dans les mémoires.

## 7. Moment de vérité au cours d'un service improvisé à la brasserie Excelsior en compagnie de Frédéric Tabey, directeur de la restauration et chef d'orchestre qui connaît la musique .

- ✓ **Service du diner, synthèse** de la semaine.
- ✓ **Accueil** de Monsieur Tabey, directeur de la restauration...à l'heure.
- ✓ **Objectif de la soirée : 250 convives** : il faut se lancer !
- ✓ « **Briefing** » rapide avec **découverte d'une carte inconnue des élèves** : « *Chaud devant* ».
- ✓ **Actions commerciales** autour du **Champagne, foie gras** et **baba au rhum**.
- ✓ **Découverte** de son **binôme**, du **rang** et **mémorisation des numéros de tables** : « *Diantre, que l'exercice se révèle périlleux !* ».
- ✓ **Première prise de commande** de Paul avec une « **carafe d'eau** » gratuite.
- ✓ **Monsieur Tabey**, vigilant, **explique, argumente, convainc** et lance Paul sur une autre table.
- ✓ Exercice de **remédiation réussie** : **Paul commercialise du Champagne**.
- ✓ **Jimmy valorise l'historique du baba au rhum** à une **cliente qui se laisse tenter**.
- ✓ Charlène **vend des babas à tour de bras** : notre boulanger serait fier.
- ✓ **La technique de l'incision** du baba demeure un **beau geste** ; deux produits l'escortent sur table : **crème Chantilly** et **flacon de rhum**.
- ✓ **Élodie ne trouve pas ses marques** et quitte la salle de restaurant en larmes. Bilan partiel du service et **(re)mise en confiance discrète et efficace par le professeur**.
- ✓ Élodie prend sur elle avec courage et retourne dans « l'arène » ; **bel exercice de remédiation !**
- ✓ **Synthèse finale** de la soirée et de la semaine. **Mise en valeur du « SERVICE » en contrepied de la servitude**

## 8. Fin du voyage

Le voyage s'achève dans le car en chanson autour de Jimmy.

Que la semaine s'est écoulée rapidement !

♪♪      ♪♪

♪En quittant cette belle Lorraine, ♪ avec mes sabots...♪♪

♪      ♪      ♪♪♪

Cette proposition d'exploitation pédagogique est transposable aux autres régions.

Merci par vos productions de contribuer à enrichir la réflexion collective.

Envoyer vos propositions à [Serge Raynaud](#)