

Festival international de la photographie culinaire

Le Gué à Tresmes **s'expose au**
restaurant le Laumière (Paris 19e)
dans le cadre du Festival

International de la Photographie Culinaire

Classe de terminale baccalauréat restauration session 2011

Projet ouverture culturelle et gastronomique

En première classe de baccalauréat professionnel en trois ans session 2011, un projet voit le jour :

« Ouverture culturelle et gastronomique »

En effet notre projet s'inscrit dans le cadre du projet d'établissement :

« Ouvrir nos élèves sur le monde »

Développer les pratiques culturelles des élèves

Vinca Galliari, professeur d'arts appliqués, Céline Arcade, professeur de Français, Yann Pezin professeur de service et Jean Paul Bayer, professeur de cuisine, mettons beaucoup d'espoir de voir les élèves s'impliquer dans leur formation à travers ce projet.

Nous emmenons alors les élèves au musée d'Orsay, à Nassim Camondo, au château de Vaux le vicomte, aux jardins de Monet. C'est lors d'une sortie au Louvre devant les natures mortes de Chardin que l'idée nous est venue :

Et si nous aidions les élèves à réaliser des natures mortes ?

Une liste de denrées d'automne est proposée aux élèves. On peint des fonds, une séance est consacrée à mettre les objets de l'école et les denrées en œuvre et les élèves finissent en prenant les photos.

Ceux-ci sont fiers de leurs créations et les professeurs, eux-mêmes, sont étonnés de voir d'aussi beaux résultats.

La section des brevet des métiers d'art imprime les natures mortes et c'est à l'occasion des épreuves de baccalauréat que M Zouari, restaurateur au Laumiere à Paris et membre du jury nous propose d'exposer les natures mortes dans le cadre du festival international de photographie culinaire.

Merci à M Flauder, proviseur, qui nous a encouragé et à M Zouari pour son aide.

Le travail en cours !!!!!



Le travail en cours !!!!

















Et voila !!! Exposition au Laumière à Paris 19^e

