

# Projet Cuisine végétale

Etablissement : Lycée des Métiers Vauban, Auxerre

Classe : 1pro2

Année scolaire : 2019-2020

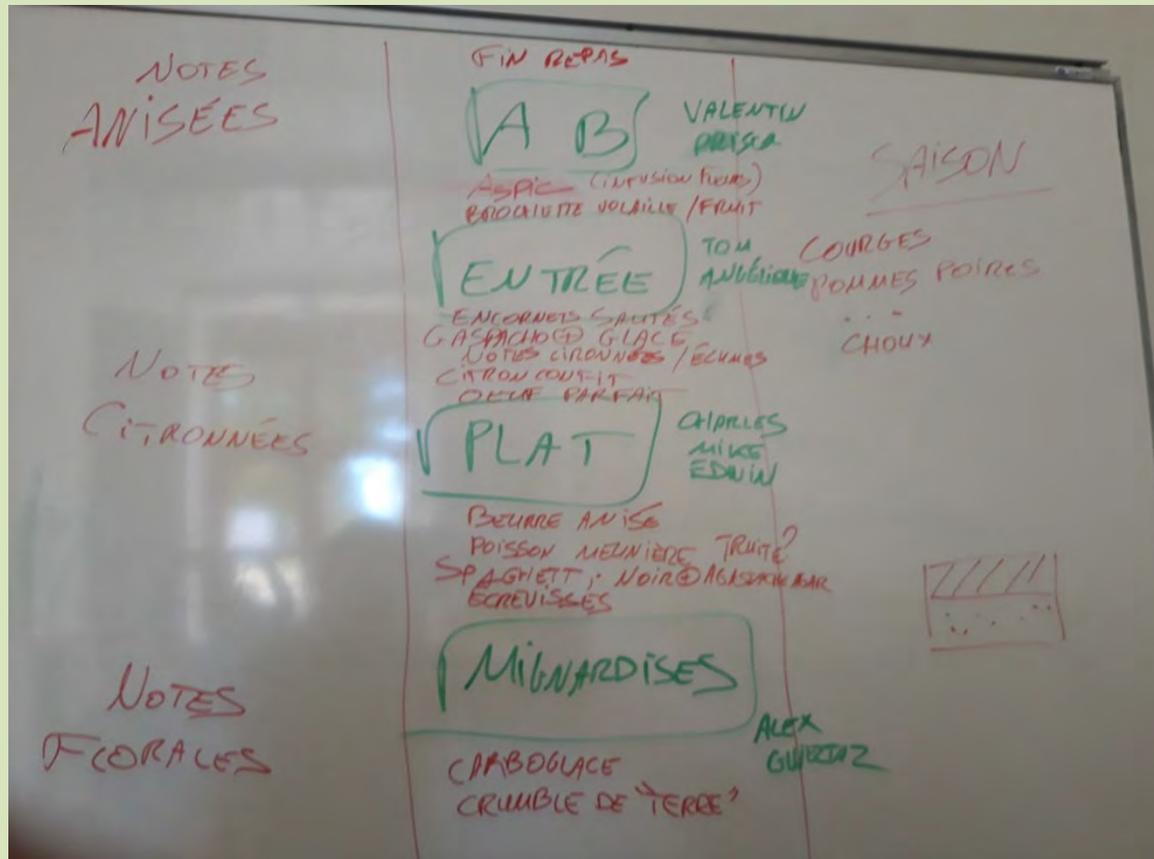


## Première recherche documentaire

Objectifs :

- Identifier les chefs de cuisine qui possèdent un potager pour leur restaurant.
- Justifier pourquoi ils décident de posséder un potager.

« La presse professionnelle nous renseigne sur l'attachement des chefs au potager. Le travail des végétaux prends aujourd'hui une importance significative dans la cuisine actuelle ».



## Premier Brainstorming

Objectif :

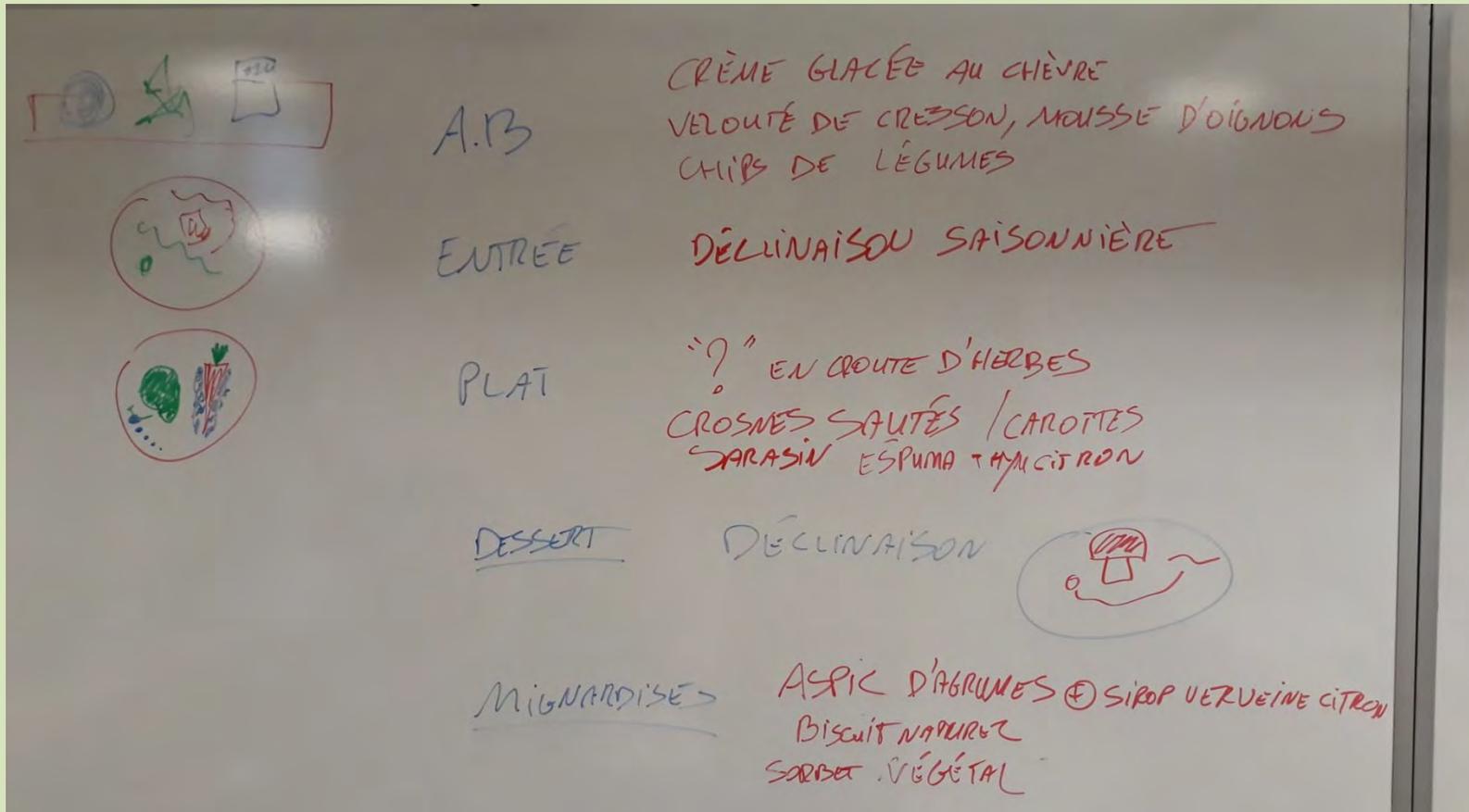
- Proposer un menu complet où le végétal serait mis à l'honneur.
- « Beaucoup d'idées ! Il va falloir mettre de l'ordre dans tout ça ! »



## Seconde recherche documentaire

Objectifs :

- Trouver des recettes de chefs qui se basent uniquement sur le végétal.
  - Sélectionner des idées intéressantes pour notre menu.
- « La consultation de plusieurs magazines professionnels nous permet de voir les possibilités infinies du travail des végétaux ».



## Première ébauche de notre menu

« Ça se précise ! Il va falloir créer les fiches techniques ! »



## **Rencontre avec M. Houze, chef cuisinier**

Le chef du restaurant « La Pause Gourmande » à Auxerre, vient nous parler de l'importance du végétal dans sa cuisine. Il possède également son propre potager !

Nous présentons notre menu au chef qui nous donne quelques conseils...

	Professeur de cuisine : M. VOISIN	
Type de plat	Entrée	Nombre de couverts
TITRE DU PLAT	Les légumes de saisons saveurs et textures	
DESRIPTIF	<p>Cette assiette est composée de préparations végétales qui évoquent les produits de saison disponibles au moment de la prestation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une tranche de pomme granny smith imprégnées d'eau de romarin et surmontée d'une écume d'épinard</li> <li>- Un bavarois de betterave rouge accompagné d'une julienne de betterave chioggia.</li> <li>- Des bâtons de carottes fermentées sur une gelée d'eau de topinambour.</li> </ul>	

## Création des fiches techniques

Objectifs :

- Utiliser l'outil informatique pour rédiger les fiches techniques.
- En lien avec la mercuriale, déclencher les commandes pour le repas à thème.

Quelques essais en cuisine, des pesées ajustées, des étapes précisées : ça avance !



## Communiquer avec la salle

Objectifs :

- Présentation du menu aux serveurs
- Présentation de l'ambiance de salle créée pour l'occasion
- Présentation des techniques de service associées au menu



## **Découverte de l'exposition « Je mange donc je suis »**

Objectif :

- Comprendre l'évolution des habitudes alimentaires de la préhistoire à nos jours.
  - Réaliser une synthèse de la visite à l'aide d'Instagram « vaubanmusee » #jemangedoncjesuis
- « On prend de la hauteur et c'est Christophe Lavelle qui nous fait la visite ! »



## Repas à thème « cuisine végétale »

C'est le jour J : le jeudi 23 janvier 2020 !

Christophe Lavelle, en fin gastronome, nous a rejoint. Les MCCDR encadrés par Monsieur Portolès réalisent un dessert en adéquation avec notre thématique .Deux anciens élèves sont venus nous prêter main forte : Thomas Lepers et Clovis Cristel Delesse.

En salle, les élèves de M. Michaud réalisent des cocktails végétaux, présentent et servent les plats aux clients.

Une prestation sous le signe du partage !

**Je mange donc je suis**  
Matières et manières culinaires

**JE MANGE DONC JE SUIS**

exposition  
18 août 2019 / 17 jan 2020  
MUSÉE DE L'HOMME

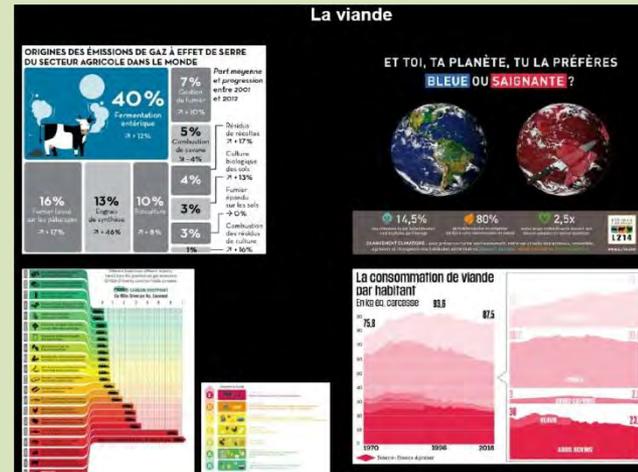
**Christophe Lavelle**  
CNRS - Muséum National d'Histoire Naturelle – Sorbonne Université  
christophe.lavelle@mnhn.fr

Logos: CNRS, Inserm, Muséum National d'Histoire Naturelle, Sorbonne Université, INSPE, Université de la Réunion, Université de la Guyane, Université de la Martinique, Université de la Guadeloupe.

**Art culinaire**

Marie-Antoine (Antonin) Carême  
1784-1833

*Les beaux arts sont au nombre de cinq, à savoir: la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie.*



## Conférence de Christophe Lavelle

Pour conclure notre projet : une conférence qui débute aux origines de l'art culinaire pour finir vers les nouveaux enjeux environnementaux en matière d'alimentation.