

Article Coup d'Éclat #1

Crédit photos : Ludovic Heime, Camille Durand-Tovar



“Quand on voit ça, on est fiers” dit Bastien, un des élèves serveurs.

« Dire que je voulais faire mécanique... » dit Léo

Mercredi 20 avril, au Lycée des Métiers François Camel de Saint-Girons, les 18 élèves de la classe de 1^{ère} baccalauréat professionnel hôtellerie restauration cuisine et service ont illuminé la salle du Restaurant d'Application pour les 20 convives privilégiés de cette première étape de la réalisation de leur Chef d'Œuvre.

L'idée vient d'Audrey Maizier, professeure de Service. Avec ses collègues Salem Tlemsani (professeur de Français), Sylvie Tarquini (professeur d'Arts Appliqués) et Stéphane Saint-Genes (professeur de Cuisine), elle voulait concocter un service « à la Paul Pairet », chef connu internationalement pour faire vivre des expériences culinaires et spectaculaires à Shanghai.

Retour sur la mise en place de cette idée : En 2019, Audrey fait la connaissance de Paul Balagué (metteur en scène et directeur de la Compagnie En Eaux Troubles), Camille Durand-Tovar (comédienne et auteure) et Ludovic Heime (créateur lumière et metteur en scène) qui montent une initiative d'ateliers de théâtre et de création de spectacles avec les élèves du Couserans, après un financement

de la communauté de commune et des services de la culture du département ariégeois.

Ils décident de travailler ensemble à un premier projet avec la classe de Seconde famille des métiers de l'hôtellerie restauration. Un service « augmenté » pendant lequel les serveurs théâtralisent leur rapport avec les convives via des improvisations et des jeux. Les élèves sont ravis, prennent confiance, s'amuse en intégrant des compétences théâtrales et professionnelles sur l'éloquence, la posture et la confiance en soi.

Cette incursion du théâtre dans le monde de la restauration inspire les professeurs et les trois intervenants de théâtre qui décident donc de poursuivre avec cette même classe pour leur Chef d'Œuvre de 1ère et de Terminale. Ils imaginent un service inédit, un voyage immersif des sens et des saveurs sur le modèle de Paul Pairet.

Un dossier Occit'Avenir est monté avec précision, tant sur l'organisation, les objectifs pédagogiques et le budget. Occit'avenir est un dispositif de la région Occitanie à destination des lycées qui vise à encourager et à accompagner les lycées dans le développement de projets pluridisciplinaires pour permettre à chaque lycéen de comprendre et s'approprier les principes de la réussite, de l'insertion professionnelle et de la citoyenneté. Des enjeux quotidiens de chacun de ces trois pôles, en s'impliquant dans une démarche éducative concertée créée dans son lycée.

En novembre, la région accorde un financement après étude de plusieurs dossiers de l'académie. Et le lycée François Camel, via le conseil d'administration et Mr Germé, accorde sa confiance précieuse.

Cette année, la première étape était la présentation d'une maquette devant les familles des élèves. A travers le récit d'une création du monde, imaginé par les élèves et les intervenants, et narré au micro par les serveurs à tour de rôle, les convives-spectateurs plongent dans un repas immersif qui sollicite leurs cinq sens.

Ils voyagent tantôt dans l'univers aérien et aquatique des éléments, tantôt dans l'ambiance ouatée d'une brume matinale, dans la profondeur d'une promenade en forêt, dans la danse soudaine des serveurs... Des images sont projetées sur les murs (tournées par les élèves de cuisine assistés par Julie Lorant), et tout un univers sonore happe l'oreille. Sans oublier le palais sollicité par 10 plats créés par les élèves et leur professeur de cuisine, servis par les serveurs lors de chorégraphies spectaculaires, drôles et fascinantes.

Rendez-vous à l'automne 2022, pour le second volet de l'expérience, encore plus immersive, plus festive, et plus évaluative !

