

Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny



Une option pour imaginer, cuisiner, mettre en scène



Pourquoi une option Design culinaire ?

Face à la standardisation croissante des référentiels en **Bac Pro Cuisine, MHR, l'option Design culinaire** a été créée pour préserver une approche créative et culturelle des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Pensée pour les élèves de Baccalauréat professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (spécialités Cuisine et Commercialisation et services en Restauration)

Cette option propose une nouvelle manière d'aborder les savoir-faire professionnels : en croisant la pratique de la cuisine et du service avec la créativité du design, la mise en scène des plats, et l'expression personnelle.

Elle permet aux élèves d'explorer l'aliment non plus uniquement comme produit à transformer, mais **comme matière à concevoir, support de récit, objet de design**. Ce travail croise les arts appliqués par le design d'objet, la scénographie et les techniques culinaires, dans une démarche interdisciplinaire...

Ce dispositif vient également accompagner les élèves dans une réflexion sur **leur orientation post-Bac**, en particulier vers des formations innovantes et exigeantes telles que **la licence professionnelle MACAT "Design Culinaire"** à la croisée du design, de la gastronomie, du luxe et des arts culinaires et la **CSBar** développée dans l'établissement



DESIGN CULINAIRE

AU LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS



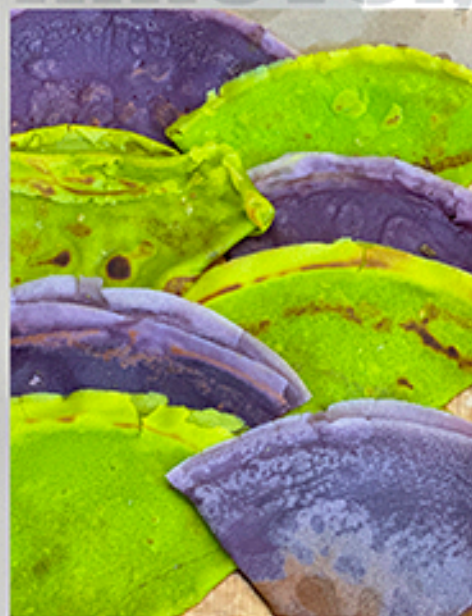
Innovate, create, make dreams

Option de 2h par semaine que l'élève demande en plus de ses enseignements obligatoires.

Il est important de souligner que les compétences d'autonomie d'invention et de création cultivées chez nos élèves ainsi que la culture apportée par cette spécialité sont des compétences précieuses dans notre société et valorisable y compris dans des hors champ de la création ou de l'artisanat



Nous proposons pour la rentrée 2024/2025 la mise en place d'une option de design culinaire pour les élèves des classes de seconde Bac Pro Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration au Lycée François Rabelais. Cette initiative vise à offrir aux jeunes une ouverture enrichissante et un épanouissement à travers un choix d'activités créatives et innovantes liées au design dans le domaine de la restauration.



DESIGN CULINAIRE

Le design culinaire entend allier les savoir-faire des métiers de bouche et des métiers du design pour proposer un questionnement sur les formes, les habitudes et les regards de l'alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation.

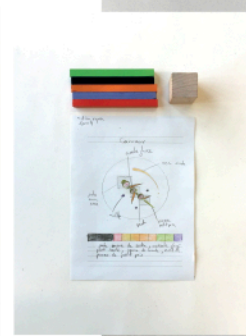
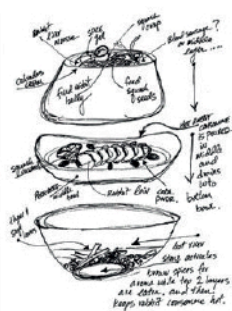
L'objectif final est de donner aux élèves par ces connaissances, en plus des compétences professionnelles et techniques acquises, des aptitudes créatives (éveil des sens, création d'émotion, imaginaire, culture artistique,...).



Les projets explorent les couleurs, formes, volumes, les textures et le jeu pour créer des expériences visuelles et gustatives.



Le dessin tient une position centrale, utilisé comme vecteur pour incorporer des concepts graphiques dans le domaine de la culinaire.



Nos élèves se destinant à des métiers des arts de la gastronomie, de la table et de l'hôtellerie qui sont répertoriés comme métiers du luxe, cette option peut apporter ou développer les qualités artistiques qui leur seront nécessaires

Cette option permet aux élèves de travailler leur **CRÉATIVITÉ** autour de projets liés principalement avec les **ARTS** et le **DESIGN** culinaires.

Le design culinaire suscite l'intérêt de certains chefs qui s'entourent de designers, scientifiques, architectes, etc. "Ferran Adrià a monté une équipe interdisciplinaire autour de cette problématique. Et Alain Ducasse travaille avec Patrick Jouin sur l'aménagement des espaces de restaurant haut de gamme, en introduisant des éléments contemporains tout en gardant l'histoire des lieux, comme au Plaza Athénée",

énumère Marc Bretillot.



Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny

Les 4 dimensions de l'option Design culinaire : une approche croisée entre goût, image, forme et récit

1 – Du souvenir au dressage : explorer le goût comme support de création

- Réflexion autour de la mémoire gustative, des émotions liées à la nourriture, du goût comme langage.
- Ateliers de création à partir de souvenirs culinaires, typographie comestible, bouchées narratives, fanzines sensoriels.

2 – Imaginer la cuisine de demain : formes, usages et sensations

- Expérimentation plastique autour de l'aliment : formes, textures, volumes, dressages, supports.
- Initiation à la scénographie alimentaire, design de contenant, design d'expérience.

3 – Créer l'expérience culinaire : visuel, storytelling et émotions

- Analyse de l'image culinaire, des tendances gastronomiques, des univers de marque.
- Création de concepts visuels : set design, stylisme de table, visuels commerciaux ou artistiques.

4 – Du lycée à la scène culinaire : montrer ce que l'on sait faire

- Projets mêlant cuisine, design et service : prototype de plat, carte scénographiée, packaging, événement.
- Présentations publiques, dossiers de valorisation, préparation à l'orientation vers des formations supérieures.



Visuels ci-contre :

Créations et expérimentations en design culinaire : dressages narratifs, objets comestibles, scénographies de table.

Rencontres avec des professionnels du secteur et échanges autour des parcours post-bac vers les métiers du design et de la gastronomie.

Option Design culinaire au lycée hôtelier de Dugny



« J'ai découvert qu'on pouvait raconter une histoire à travers un plat. Pendant la rencontre avec Lila Djedi, on a imaginé une bouchée liée à une exposition. J'ai adoré ce mélange entre cuisine, art et émotions. »

Lobna, 2nde Bac Pro CSR



Ce que j'ai préféré, c'est la cartographie sensorielle qu'on a créée pour l'ouverture de saison de Parti Poétique. On a travaillé à partir des goûts, des textures, et même des souvenirs ! C'était une vraie création collective. »

Théo, 2nde Bac Pro CSR



« La visite à la Martienerie m'a marqué. Les graphistes nous ont expliqué comment ils créent à partir d'idées, de sensations, de concepts... Ça m'a aidé à réfléchir différemment à la présentation d'un plat. »

Hoang-Phung, 2nde Bac Pro Cuisine



« J'ai trouvé ça motivant de voir des spectacles et d'enchaîner sur des projets comme le plat brésilien autour de Feijoada. Ça m'a donné envie de m'investir davantage, surtout quand on rencontre des artistes comme Calixto Neto ou Marièle Goes. »

Adnan, 2nde Bac Pro Cuisine



« Ce que je retiens surtout, c'est la diversité des expériences : on a vu des expos, des spectacles, rencontré des chefs, des artistes, même écouté des podcasts avec Patrick Byick. Cette option, c'est bien plus que de la cuisine. »

Jeannestie, 2nde Bac Pro CSR

