

Lycée hôtelier : l'art contemporain inspire les élèves

La Guerche-de-Bretagne — Expérience inédite, mercredi, au lycée hôtelier, avec deux repas artistiques, préparés par les élèves de seconde bac pro et proposés au restaurant d'application.

L'initiative

Le projet proposé au lycée hôtelier par l'artothèque de Vitré, s'intitulait : « Faire d'un repas une œuvre d'art ». Deux classes de seconde bac pro ont relevé, avec brio, le défi, mercredi midi. Ils ont préparé et servi deux repas artistiques au restaurant d'application du lycée, au milieu d'une sélection d'œuvres d'art contemporain, sources de leur inspiration et en présence des artistes.

Un projet original conçu et animé par David Michael Clarke, artiste britannique, avec la complicité des professeurs de cuisine et de salle, d'arts appliqués et de la documentaliste. « Nous accueillons David Michael Clarke, pour deux ans, dans le cadre d'une résidence-mission, en partenariat avec le service action culturelle du Département », précise Isabelle Tessier, responsable de l'artothèque de Vitré.

Formes, couleurs, textures et saveurs

L'artiste a travaillé avec les élèves sur l'art contemporain durant plusieurs semaines. Ces derniers ont choisi six œuvres, issues de la collection du Fonds départemental d'art contemporain, à partir desquelles ils ont conçu deux menus, élaborant les recettes et la décoration des salles. « L'idée finale est de confronter les



Une des deux classes de seconde ayant participé au projet artistique entourant David Michael Clarke et Samir Mougas, l'auteur du « Sphynx », une peinture sur bois, œuvre ayant inspiré un des desserts.

artistes, les œuvres et leurs propres réalisations », souligne Béatrice Badoul-Desbois, documentaliste.

« Nous avons fait des recherches sur les formes, les couleurs, les textures, les saveurs pour être en accord avec les œuvres, expliquent

Thaïs, Manon et Alicia. On a dû faire travailler notre imagination. C'était plus libre et plus créatif aussi. »

Pour David Michael Clarke, aimer faire se côtoyer les œuvres d'art avec des situations du quotidien, c'était aussi une première en milieu hôte-

lier. « Le résultat est très positif, dit-il, ravi. J'ai rencontré des jeunes curieux, en attente d'être stimulés et réceptifs. » L'expérience artistique et culinaire a également conquis tous les convives.