

Education.

Que deviennent les arts de la table avec la généralisation de la malbouffe ?

«A table, forme et enjeux du repas» c'est le thème choisi par le ministère de l'Education Nationale pour 2025 pour les cours de culture générale et expression des élèves de BTS (Brevet Technicien Supérieur).

Un thème pour une ouverture de l'esprit

Ce thème peut être abordé de différentes façons et par différents supports. L'idée étant d'ouvrir des cours, qui peuvent être très techniques, à des thèmes qui invitent à la réflexion et l'ouverture sur le monde. Au lycée Napoléon les élèves étaient invités à voir un spectacle de la compagnie bagarre, une troupe de théâtre (et de théâtre d'objets) de L'Aigle. Le spectacle Bonne pâte s'intéresse justement à un sujet très normand, le fromage ! Et plus précisément, le camembert, fromage mondialement célèbre, né dans l'Orne.

« On est ce qu'on mange »

Bonne pâte, c'est un one-woman show d'un quart d'heure autour du thème de la recherche de notre identité. Mais ici, les personnages sont... des fromages. Chacun à sa particularité. Il y a les durs et les doux, les secs et les bonnes pâtes. Chacun a son degré de maturité. Le fromage blanc, le Roquefort, l'Emmenthal, le Brie... et bien sûr le camembert.

Une quarantaine de lycéens et d'élèves de BTS ont assisté à ces représentations, pour certains, c'était une première. Ils n'ont pas l'habitude d'aller au spectacle.

Une découverte des arts de la table

Pour Antoine Merdrignac, professeur de français au lycée Napoléon, «l'idée c'est de faire des choses vers lesquelles ils ne seraient pas allés spontanément, on veut leur faire découvrir quelque chose». Le lycée est aussi là pour ça, ne pas enfermer les élèves dans une case, mais les ouvrir à toutes les disciplines, à toutes les formes d'art.

Noah est en BTS 1 CPRP (Conception des Processus de Réalisation de Produits). Comme d'autres élèves, il ne savait pas que le camembert était né dans l'Orne.

Ce spectacle, ça change les idées des cours

Noah en BTS CPRP

Kenzo est en BTS 1 CPI (Conception et Production Industrielle). A 19 ans, « on est un département lié à tous les process techniques et les produits laitiers aussi » Même s'il se destine plus à la mécanique, il a déjà travaillé dans l'agro-alimentaire. Un secteur très dynamique en Normandie.

La table et les métiers de l'alimentation

Pour compléter cette ouverture vers d'autres horizons et d'autres métiers, Antoine Merdrignac avait également emmené des élèves de BTS à la rencontre d'un restaurateur. Les élèves ont découvert l'Allouvi aiglon à Rai, un restaurant de cuisine normande et de plats fait maison. Habités au Mac Do et aux produits de la Fast Food, le restaurant railois les a surpris dans leurs habitudes alimentaires, ils ont goûté et ont été surpris tant par l'aspect très esthétique des plats que par leur goût. Ils ont pu prendre le temps à table.

Après le repas, les élèves ont pu rencontrer les propriétaires du restaurant, Paul, Maj et Pascale. Autour de la table à manger, les étudiants ont pu en apprendre davantage sur la formation de Paul, ses références, sa passion pour la cuisine, les raisons pour lesquelles lui et Maj ont décidé de partir d'Amsterdam pour s'installer à Rai.

De quoi donner des idées à ces jeunes.

Matthieu Bellinghen

