

« Loulette »

Le concept

« Curieux de ce que l'on mange !! »

L'idée :

Aborder l'ensemble de la culture gastronomique méditerranéenne et son évolution en mettant en place des ateliers dit : « d'éveil et création » spécifiques à la découverte des sens , des cultures , des origines mais aussi à la découverte de cet art qui est la cuisine.

De la terre à l'assiette, Un jeu d' assemblage , de la chimie en cuisson et enfin ce que l'on appelle , la cuisine du frigo .Chaque enfant participant au projet devra être capable, en fin de projet d'ouvrir frigo et placard et d'assembler des ingrédients avec l'objectif de se nourrir différemment, mieux, et de participer à la vie de famille aussi bien à l'écriture des listes de course jusqu'à cuisiner ensemble.

Le projet général aboutira sur une représentation spectaculaire en inter action avec le public puis à la création d'une plateforme qui sera chargée de garder un lien avec les publics qui auront participé à l'aventure.

L'intérêt pédagogique :

L'intérêt pédagogique est multiple et peut être présenté en phase ou étape qui pourront évoluer et se nourrir des idées et créations des partenaires

Phase 1 :

Les ateliers :

Créer, développer, être à l'écoute des autres et de soi même. Aller au bout d'une mécanique pour en comprendre des origines, les transformations et les applications dans le quotidien de chacun. Devenir « Curieux » de ce que l'on mange

Des ateliers seront proposés par la structure porteuse au sein des écoles primaires afin qu'ils puissent accompagner un projet d'école et Aboutir sur un projet famille.

Phase 2 :

La création de fin d'atelier :

Mettre en place un dispositif qui valorisera les expériences de l'enfant qui sera acteur au sein de celui-ci. Les familles seront conviées à déambuler dans ce dispositif et à échanger avec les différents participants

Phase 3 :

La création spectaculaire :

Les écoles ayant participé au projet seront conviées au spectacle en lien avec le travail mis en place sur l'année. Le spectacle, hors réservation scolaire sera ouvert à tous, sur une durée d'un mois.

Les publics seront accueillis dans un lieu dans lequel ils vivront une aventure qui sera un concentré de ce qui aura été développé en atelier , à partir du texte de Florence Ernst « La recette » une aventure de Loulette , petite marseillaise.

Ils déambuleront par la suite dans un circuit « des sens, dans tous les sens, circuit de curiosité » et finaliseront leur moment par une création culinaire accompagnée par un chef.

Phase 4 :

Plateforme de lien et livre de recette

Avant de sortir du lieu de représentation spectaculaire, il sera proposé aux enfants un livre présentant 5 recettes écrites par des chefs marseillais autour de la « cuisine du frigo » ainsi que la possibilité de rester en lien avec les chefs concernés par une plateforme « loulette » sur laquelle les participants pourront envoyer des recettes ou formuler des questions .. les chefs proposeront aux participants qui garderont ce lien des journées portes ouvertes dans leur restaurant ou sur des festivals de gastronomie.

Ateliers proposés aux écoles primaires :

1. Les objectifs

- Aborder la ville de Marseille côté « Gout » avec ses cultures et ses mélanges c'est parler du terroir mais aussi des origines et de l'évolution de notre gastronomie, rappeler ce que chaque migration y a apporté
- Découvrir pour certains des éléments de notre cuisine : les épices, les huiles, la pêche locale, les céréales, les farines mais aussi les fruits et légumes.
- Travailler sur la saisonnalité des choses sur les cuissons, sur la transformation, sur l'équilibre alimentaire et le coût.
- Ré apprendre aux enfants l'envie d'assembler, de chercher dans les placards et les frigos, de tester
- Faire les courses, travailler sur le coût des choses, accompagner sa famille dans un projet qui fera partie de leur quotidien
- Ré apprendre à s'alimenter dans le jeu et non dans la contrainte donc lutter contre l'obésité sans que l'enfant ait un sentiment de frustration.

2. Les contenus proposés

1. -Interventions autour des origines et des cultures gastronomiques :

- Histoire des origines des goûts et des matières premières
- De la terre à l'assiette : le parcours du produit brut au produit transformé. ex : le chocolat les échanges à travers le monde, les cuisine du monde : migration et échanges
- les spécialités marseillaises : de la panisse à la bouillabaisse
- méditerranée : travail sur les épices, les huiles, les thés, café, sucres, spécialité et différence entre pays de méditerranée

2-la chimie en cuisine :

- La cuisson : transformation du produit et étude sur son goût et son impact sur la santé
- La couleur : Notion d'appétence, quelle couleur pour quel produit et qu'est-ce qu'un colorant naturel, artificiel ?
- L'odeur : réactions chimiques, évolution de l'odeur en fonction de l'évolution du produit : (dégradation..) étude de la « bonne » et la « mauvaise » odeur.
- L'assemblage : que choisir avec quoi, notion de diététique et d'équilibre
- L'aspect : travail sur les bains de calcium, les alginates, les épaississants
- Le petit chimiste : expériences « cuisine moléculaires », travail sur la transformation et la cuisson d'un produit ainsi que sur l'impact direct sur les goûts mais aussi sur la santé.

3 .étude et fonctionnement des sens :

- Piano à odeurs : une suite de touche libérant une odeur sur lesquelles les enfants vont appuyer pour y associer une image ou un produit
- ateliers prises de sons : Prendre des sons en fonctions des moments décrits dans l'histoire référente : « loulette , la recette », l'école, la mer, la campagne
- le sucre, le sel, l'amer ... jeux de papilles
- « Dans le noir » : Parcours et sensations : les enfants, masqués déambuleront dans des espaces d'aventures sensorielles

4 Quotidien et cuisine du frigo :

- Travail sur le principe du « faire les courses » : budgets, recettes, listes. Jeux « consommatoires » d'application in situ
- La cuisine du frigo : faire avec ce que l'on a
- Etude de la diététique dite « rigolote » : jeux autour des assemblages des différents produits en fonction de leur caractéristique énergétiques

5 Plaisir des yeux :

Travail sur la valorisation de l'enfant et sur la notion de partage

- Pâte d'amande à modeler : Détourner le produit de sa fonction première. Déco gustative.
- Décorer et dresser une assiette
- Décorer et dresser une table
- Création en art plastique de mécanismes articulés à partir d'objets de récupération : jeter le moins possible, recyclé, créer

Phase 3

Création d'une exposition interactive dans l'école en finalité de projet :

Les familles seront conviées, en fonction des ateliers choisis par les enseignants à déambuler dans des espaces mis en place par les élèves. Ils pourront par la suite, rencontrer les animateurs afin de créer des échanges sur ces aventures

Les espaces d'accueil des familles seront créés avec les enseignants et les intervenants