

CLA
Classe d'accueil

Projet pluridisciplinaire à partir du parcours « A table ! »

LES ARTS DÉCORATIFS – LYCÉE LUCAS DE NEHOU

Coordinatrices du projet :
Nadine Croguennec et Martine Troisfontaine, enseignantes.

**LES ARTS
DECORATIFS**

LES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75 001 PARIS

www.lesartsdecoratifs.fr

L'action éducative - service des publics - s'adresse aux publics jeunes de 4 à 18 ans sur leur temps scolaire et extrascolaire. Sa mission est d'initier et de développer des programmes riches et variés pour amener ces publics à découvrir les collections des Arts Décoratifs.



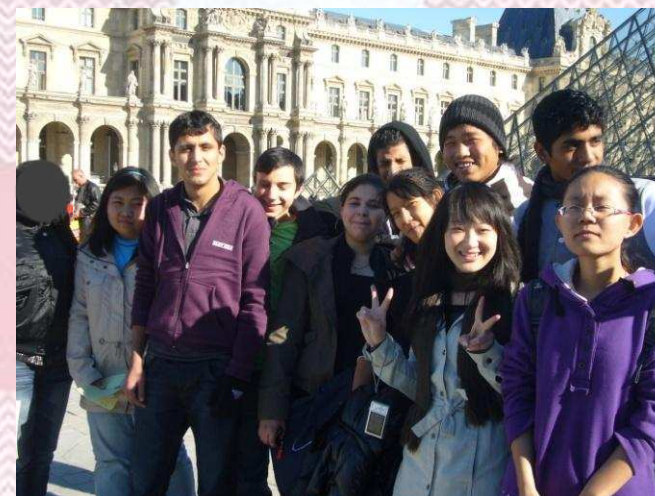
LYCÉE LUCAS DE NEHOU

4, rue des Feuillantines
75 005 PARIS



<http://lyc-lucas-de-nehou.scola.ac-paris.fr>

LUCAS DE NEHOU, lycée des métiers des Arts du verre et des structures verrières accueille depuis 2005 une classe d'élèves non francophones de niveau 3^{ème}.



LES ARTS DECORATIFS

Isabelle Grassart, responsable de l'action éducative.
Martine Troisfontaine, professeur relais.

A Table !

Une visite guidée par un conférencier :
1h30 à travers les collections du Moyen Âge à nos
jours afin de découvrir une sélection d'objets des
arts de la table, leurs usages à travers quelques
coutumes occidentales.

Un livret spécialement conçu pour les élèves non
francophones à compléter sur place et en classe .



Verre à pied balustre
Bohême, vers 1730.



Légumier en forme de chou
avec couvercle et plateau
en forme de feuille.



Assiettes avec décor en relief, XVIIIe siècle.

Français

Nadine Croguennec, enseignante.



Une émission à Radio Clype : « Mes premières impressions culinaires »

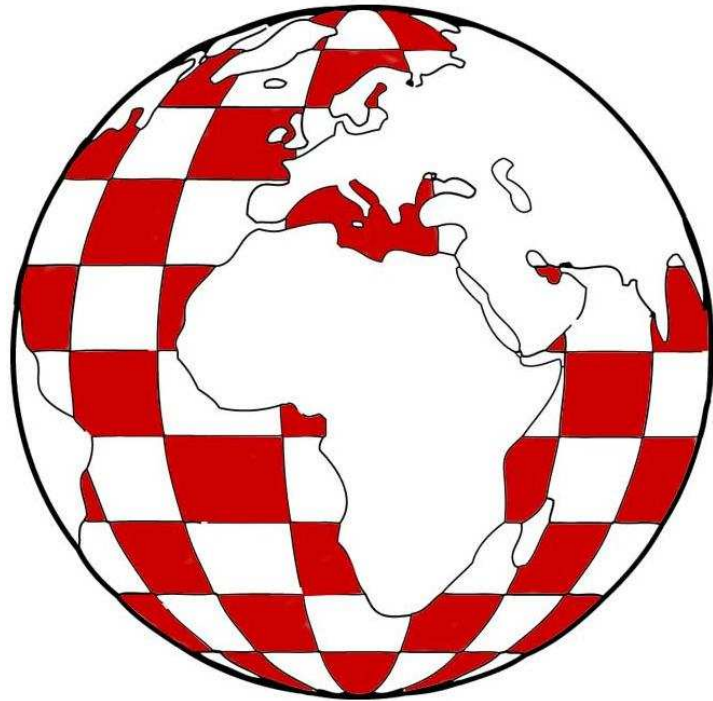
* Exprimer ses premières impressions culinaires en France :

- . « Ce que j'ai mangé la première fois en arrivant,
- . ce que j'ai aimé/pas aimé,
- . les odeurs, le goût des aliments, les couleurs,
- . les plats qui me manquent,
- . ce que je trouve surprenant chez les Français,
- . le rythme des repas,
- . les règles de politesse,
- . les façons de se tenir à table,
- . les lieux où l'on mange.... »



Français

Bénédicte Dubois, enseignante.



Un livre de cuisine : « Nos recettes du monde »

- * Lire, analyser les codes d'écriture des recettes.
- * Rédiger des recettes de plusieurs pays à travers le monde.
- * Ecrire, présenter sur l'ordinateur les recettes.
- * Fabriquer les livres, coudre les reliures en nappe à carreaux.
- * Expérimenter des recettes en cuisine.

Français et arts appliqués

Nadine Croguennec et Martine Troisfontaine, enseignantes.



Un livre illustré :

Textos

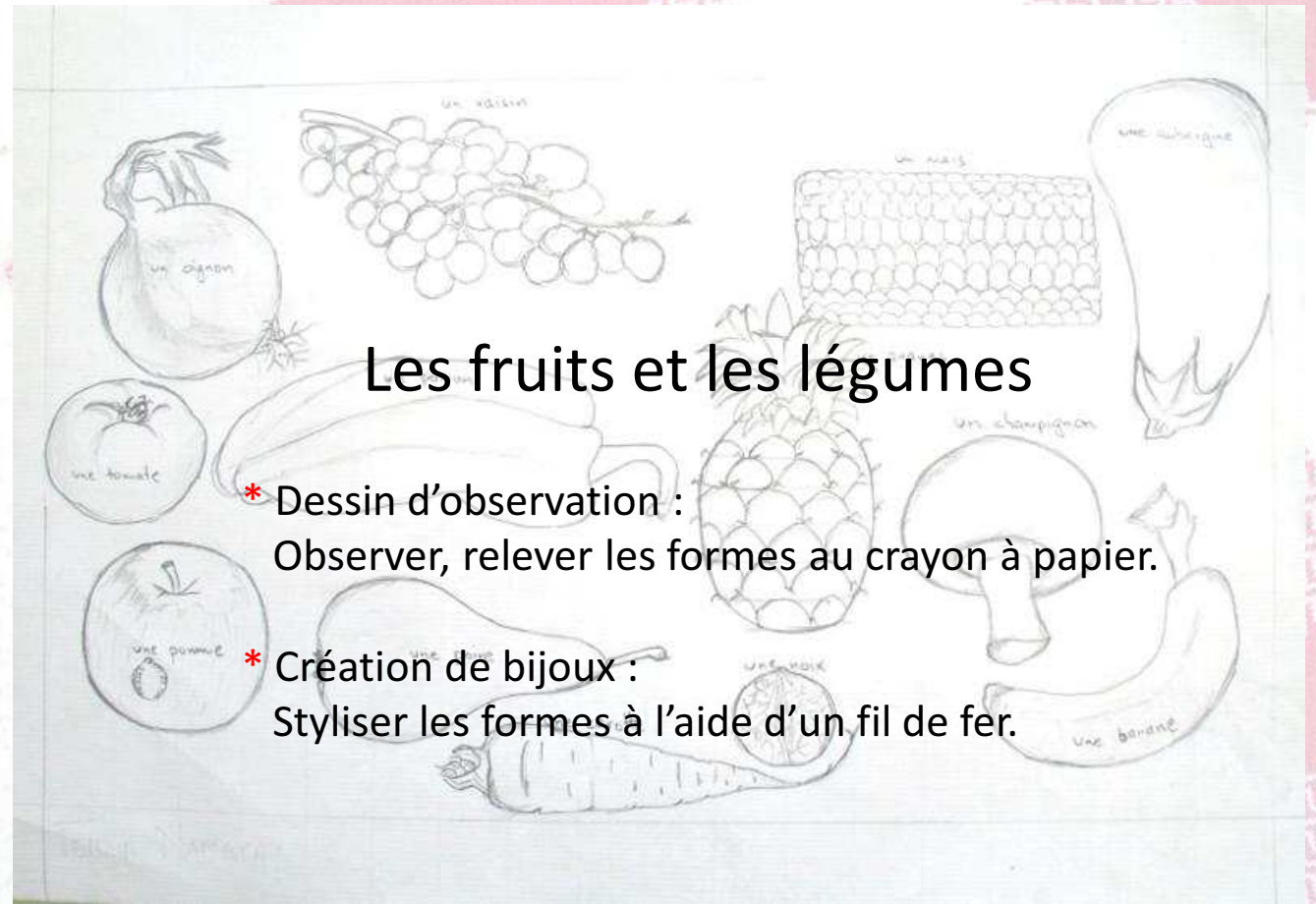
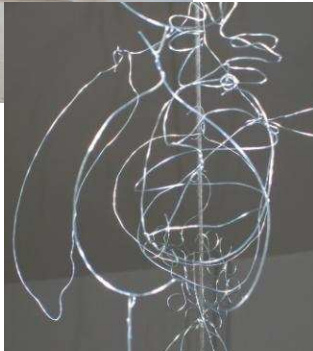
« Mes 1ères impressions culinaires »

- * Rédiger des textes courts de sensations.
- * Traduire graphiquement des sensations sur des « Smiley ».
- * Composer textes et graphismes sur un dessin d'écran de portable en utilisant l'outil informatique. (Validation du B2i)



Arts appliqués

Martine Troisfontaine, enseignante.



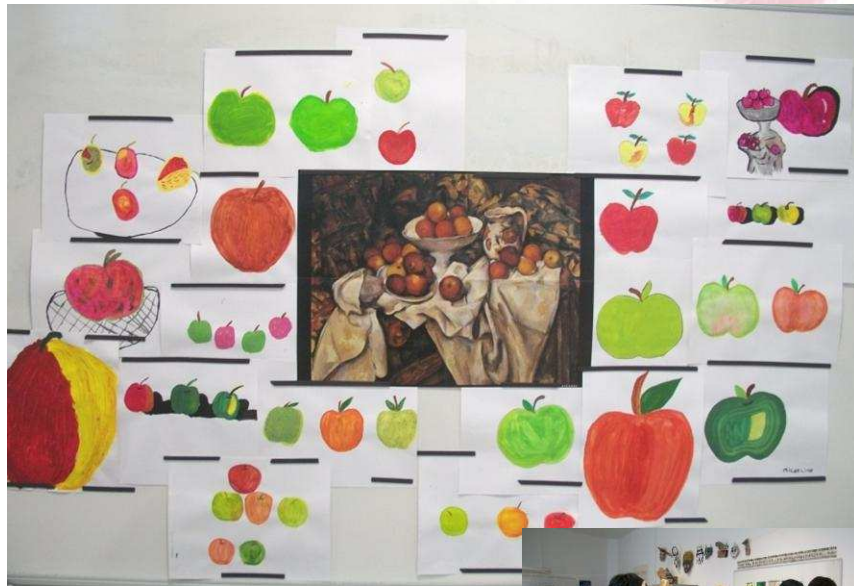
Les fruits et les légumes

- * Dessin d'observation :
Observer, relever les formes au crayon à papier.
- * Création de bijoux :
Styliser les formes à l'aide d'un fil de fer.



Arts plastiques

Martine Troisfontaine, enseignante.



« La nature morte .»

- * Découvrir, observer une sélection de natures mortes dans l'histoire des arts occidental : Chardin, Cézanne, Matisse, Picasso.
- * Observer, relever à la peinture des formes et couleurs de pommes.
- * Terminer à la peinture la nature morte d'un peintre.



P.S.E.

Prévention Santé Environnement

Gisèle Finzi, enseignante.

L'alimentation.

- * Analyser les différentes catégories d'aliments.
- * Approfondir une catégorie : les fruits, les légumes.
- * Déguster, identifier, nommer les goûts.



Mathématiques

Zaï Kétani, enseignante.



Les recettes de cuisine.

- * Connaître les unités du système international et leurs correspondances.
- * Calculer les mesures.
- * Convertir les quantités.
- * Maîtriser différents outils :
La balance à poids, la balance électronique, le verre doseur.

Anglais

Sylvie Bertault, enseignante.



L'alimentation, les repas.

- * Maîtriser le vocabulaire.
- * Raconter les habitudes culinaires de son pays en anglais.
- * Découvrir les habitudes alimentaires en Grande Bretagne et aux Etats-Unis.
- * Etudier des natures mortes Pop Art d'Andy Warhol.
- * Rédiger une recette en anglais.



Méthodologie

Yann Lebaillif, enseignant.

L'interview.

* Ecrire une trame d'interview.



Histoire

Nadine Croguennec, enseignante.

Les coutumes alimentaires.

* Etude à partir du site internet :
Cuisinealafrancaise.com/histoire-de-la-cuisine



Au XIXe siècle avec Renoir.



Au Moyen-âge avec les Très riches heures du Duc du Berry – Au XVIe siècle avec Bruegel – Au XVIIIe siècle au château de Chantilly.

Vie au lycée

Nadine Croguennec, Bénédicte Dubois,
enseignantes.



C'est la fête autour d'un repas !

Fête de Noël : Un spectacle et un repas du monde !

- Danser, chanter, réciter comme dans son pays,
- Offrir à déguster les plats de son pays, aux professeurs et à la classe de FCIL du lycée.

Janvier :

L'invitation est rendue par les élèves de FCIL qui offrent un repas français à la classe d'accueil.



Sorties

Nadine Croguennec, Bénédicte Dubois,
Martine Troisfontaine, enseignantes.

- * « **Le potager du Roy** », Château de Versailles, fin septembre.
Visite organisée par les « Enfants du Patrimoine », parcours réservé aux scolaires dans le cadre des manifestations des « Journées du Patrimoine ».
- * « **A table !** », Les Arts Décoratifs, Paris, fin octobre.
Visite guidée des collections autour de l'objet des arts de la table du Moyen Âge à nos jours. Livret à compléter par les élèves.
- * « **La route du lait** », Normandie, mars - avril.
Visite d'une ferme, d'une usine. Repas au restaurant.
Sortie couplée au travail sur l'orientation : les métiers de bouche.
- * « **Histoire d'une demeure** », Nissim de Camondo, Les Arts Décoratifs, mai.
Visite théâtralisée (dont les cuisines restaurées à l'identique en 2000) : initiation aux usages d'un hôtel particulier d'un riche collectionneur et mécène au XXe siècle par le maître d'hôtel, Pierre Godefin, en tenue.



BON APPÉTIT !

Un grand MERCI !

Aux équipes des Arts Décoratifs,
Catherine Collin, Isabelle Grassart,

Aux enseignants du lycée Lucas de Nehou,
Aux élèves de FCIL.