

**Les Beaux-arts Culinaires : opération gastronomie Normande, art et...créativité
(Région Normandie & Flying chef) Mardi 8 Mars 2022**

On Tuesday 8th of March, the 4ème section internationale went to the Fonds régional d'arts contemporain (FRAC) in Caen. We saw an exhibition called « Nous irons tous au Paradis », there were paintings, sculptures, a movie, a disco-ball spinning on the ground ! Then, we discussed a particular work of art chosen by a Normand chef : Pierre Lefebvre, who runs the restaurant Accolade in Caen. This artwork is named Crossing Matters and was created by Roy Köhnke in 2017 in Paris.

It is made of wool, the colour is white with bits of hay and dust naturally present in sheep's wool. Later on, we met Pierre Lefebvre who had created a recipe based on the emotions, inspirations, ideas, he felt when seeing Crossing Matters.

He explained how he decided to use eggs since the colour of the shell reminded him of the artwork (cream coloured, specks of brown) and hay !

After making the recipe in front of us and letting us taste the hay-infused cream and help him with making white chocolate moulds, we all enjoyed tasting the final product.

Then it was our turn to work on our 5 senses and to convert our sensations into our own literary creations !



Mardi 8 mars, les élèves de 4ème SIB se sont rendus au FRAC de Caen. Nous avons visité l'exposition : « Nous irons tous au Paradis », il y avait des sculptures, des objets, des peintures et même une œuvre avec une boule disco attachée à une chaîne qui roulait au sol ! Ensuite, une conférencière nous a présenté l'œuvre (visible ci-dessus) de Roy Köhnke, un artiste français.

C'est l'œuvre que Pierre Lefebvre, un chef Normand, a choisi comme inspiration pour créer une nouvelle recette. Cette œuvre : Crossing Matters est faite de laine pressée, la couleur est blanche, perlées de petits morceaux de paille et de feuilles d'or.

Pierre Lefebvre s'est inspiré de ses sensations en observant Crossing Matters, il a choisi l'oeuf pour sa couleur beige, avec des petits éclats bruns, la crème et le foin !

Il a réalisé la recette sous nos yeux, nous a laissé goûter la crème infusée au foin, nous l'avons aidé à réaliser les moules en chocolat blanc et ensuite, nous avons pu déguster le résultat final !

A nous de passer ensuite des sensations à la création...poétique ! (*poèmes exposés au CDI*)



Ouest-France
12-13 mars 2022

Des chefs-d'œuvre culinaires aux musées

La 6^e édition des Beaux-Arts culinaires se déroule dans six musées Normands dont le Frac et le Musée de Normandie jusqu'au 18 mars.

Around the chef Pierre Lefebvre, the collegians, in the presence of partners of the project « La marque Saveur de Normandie » et Flyin' Chef, ont découvert cette nouvelle approche de l'art associée à la gastronomie normande. PHOTO : OUEST-FRANCE

Le rendez-vous

Mettre en valeur la gastronomie normande en créant de nouvelles recettes et en cuisinant avec une trentaine de chefs normands renommés, dans un musée au pied d'un tableau : le projet ne manque ni d'originalité, ni de saveurs.

Mardi matin, le chef Pierre Lefebvre, propriétaire du restaurant l'Accolade à Caen, était invité à cuisiner une nouvelle recette normande, au Frac (Fonds régional d'art contemporain) devant une classe de collégiens de Henri-Brunet.

Au pied de l'œuvre sélectionnée, de Roy Köhnke, matérialisée par une sculpture moulée dans un feutre de laine recouverte de petites particules d'or, Pierre Lefebvre explique aux jeunes les liens entre sa création culinaire et l'œuvre.

« Dans l'œuvre il y avait de la laine de mouton. C'est pour cela que l'on trouve du foin dans la recette. On peut cuisiner avec du foin, c'est une belle découverte. Le chocolat blanc fondu posé sur des œufs prend la

forme d'un œuf. L'œuvre fonctionne avec une matrice qui est une coque en plâtre. On s'est amusé à refaire ça avec des œufs et du chocolat pour créer un peu le même process », partage le chef avant de faire déguster sa création.

« L'idée m'est venue facilement, confie-t-il. Il faut juste être à l'écoute d'une émotion. L'idée c'est d'être dans l'interprétation vis-à-vis de l'œuvre. J'avais envie que les jeunes soient un peu interloqués en allant chercher l'interaction. »

Pour les deux collégiennes Molly et Paola, l'émotion a trouvé sa place.

« Cette approche change notre manière de voir l'art et les expositions. Ça nous motive davantage pour fréquenter les musées. »

Mercredi 16 mars, les Beaux-arts culinaires au Musée de Normandie. De 11 h à 12 h, rencontre avec Mickaël Rioult, de la pâtisserie Alban Guilmet et à 14 h rencontre avec Benoît Guillaumin, du restaurant La table des matières. Animation gratuite pour tout public.

