

Je m'appelle Léa Bougeault et j'exerce le métier énigmatique de designer culinaire au sein du studio Miit (www.miit-studio.com).

Mon travail, qui oscille entre design, cuisine et scénographie, consiste principalement à concevoir des expériences gourmandes, visuelles, ludiques et participatives pour des marques et entreprises à l'occasion d'événements.

Une marque de pomme a besoin d'une expérience marquante pour mettre en valeur son produit ? Je conçois un verger contemporain qui recrée l'activité de cueillette et je collabore avec un cuisinier pour créer une recette inédite de burger de pomme.

Un festival est à la recherche d'une animation ludique autour des fruits ? J'imagine un mur de citron qui fera office d'atelier de citronnades pour rafraîchir les participants.

Un nouvel marque de produit d'entretien se lance sur le marché et a besoin d'un cocktail décalé pour étonner des journalistes désabusés? En collaboration avec un traiteur, je crée un cocktail drôle et décalé dans lequel les invités devront entre autre nettoyer des tâches de coulis avec des cubes de gâteau au chocolat en référence au savon noir.

Vous l'aurez compris, je m'amuse à détourner les codes classiques de l'alimentation afin d'engendrer de l'échange, du partage, de la convivialité mais aussi dans le but de transmettre des idées et des valeurs.

À travers ce projet ZéroGaspi, les collégiens vont devoir lutter contre le gaspillage alimentaire avec une arme essentielle, la gourmandise ! L'objectif du projet est de permettre aux collégiens de concevoir des dispositifs sous forme d'ateliers ludiques, visuels et participatifs qui mette en avant la cuisine des déchets dans le but de sensibiliser leurs camarades au gaspillage alimentaire.

Voici les consignes du projet que je vous exposerai et expliquerai en détail lors de notre rencontre le 29 septembre prochain :

CONSIGNE 1 / APÉRITIF : 30 septembre

Demande : identifier les aliments gaspillés et les déchets créés lors de la préparation du repas et de sa dégustation

Comment y répondre : en visitant les cuisines de la cantine en compagnie du personnel et en analysant ce qu'il reste sur les plateaux à la fin du repas (sur plusieurs jours)

Rendu : un inventaire photographique qui révèle les aliments les plus gaspillés

Réponses : du 9 au 13 Novembre

Échanges : jusqu'au 20 Novembre (la conclusion des échanges débouchera sur le choix d'un ingrédient ou d'une famille d'ingrédients sur lesquels les élèves devront axer le reste du projet)

CONSIGNE 2 / ENTRÉE EN MATIÈRE : 20 novembre

La demande : collecter des recettes/astuces simples (6 ingrédients maximum) dans lesquelles il serait possible de réutiliser/recycler/valoriser les déchets alimentaires choisis dans la première consigne (ex : pain perdu, pudding, pesto de fane de radis, etc.)

Comment y répondre : en interrogeant les familles, en piochant dans des livres de cuisine ou en s'informant sur internet

Rendu : recettes illustrées

Réponses : du 14 au 18 Décembre

Échanges : durant les vacances de Noël (la conclusion des échanges débouchera sur le choix d'une recette/astuce)

CONSIGNE 3 / PLAT DE RÉSISTANCE : 4 janvier

La demande : modifier la forme de la recette pour lui donner un caractère gourmand

Comment y répondre :

1- En répondant à la question «Quelles recettes, quels aliments évoquent pour vous la gourmandise ?

2- En transposant les codes de l'aliment évoquant la gourmandise à la recette sélectionnée dans la consigne 2

Rendu : dessins/maquettes papier

Réponses : du 1 au 5 février

Échanges : du 5 au 12 février

VISITE DES CLASSE : du 4 au 15 janvier (2 heures par classe)

Présentation du travail de Miit Studio avec des projets cohérents et échange avec les élèves sur leurs projets respectifs. Atelier/manipulation d'environ 30 minutes (contenu à adapter en fonction de l'avancé des projets).

CONSIGNE 4 / DESSERT : 29 février

La demande : mettre en scène la recette au sein d'une installation visuelle et participative puis mise en œuvre du dispositif imaginé à l'intérieur de l'établissement (classe/cantine/ou autre)

Comment y répondre : d'abord avec une phase de dessins, puis en réalisant des expérimentations et maquettes

Rendu : photos/vidéos des maquettes et expérimentations réalisées

Réponses : du 29 au 1er Avril

Échanges : du 4 au 8 Avril

LA CERISE SUR LE GÂTEAU : 2 juin

La demande : présentation et mise en application du dispositif à l'occasion d'un événement rassemblant l'ensemble des participants

Comment y répondre : réalisation du dispositif et animation par les élèves