



## DÉFIS ET CRÉATIVITÉ

Si vous étiez chef d'un restaurant gastronomique, quel plat proposeriez-vous au menu ?



## LES OBJECTIFS

Évaluer les perceptions des élèves autour de l'alimentation

Aborder les traditions culinaires



## L'ACTIVITÉ

Préparer des journaux et magazines. Demander aux élèves de découper les photos d'aliments qui leur plaisent afin de créer un menu. Coller ensuite les photos sur une feuille blanche. Trouver un nom original au plat. Chacun peut présenter son plat. Voter pour le meilleur plat proposé et/ou faire des catégories : le plus équilibré, le plus appétissant, le plus écolo...

On peut projeter la vidéo "1 jour, 1 question" sur la gastronomie française pour alimenter le débat

Vidéo "1 jour, 1 question : Pourquoi les Français sont-ils si fière de leur cuisine ? " <https://www.youtube.com/watch?v=CwIXMJTEUhm>



## LE DÉBAT

Pourquoi le choix de ce plat ?

D'où vient le plat que tu proposes ?

Quelles sont ses caractéristiques ?

As-tu déjà mangé ce plat ?

Qu'est-ce qui vous a inspiré ?

Est-il facile de réaliser ce plat en France ? Trouve-t-on tous les ingrédients nécessaires facilement ?

Qui a proposé des produits bio ? Locaux ?

Est-ce que ça peut être un argument de vente ?

Est-ce que tous les aliments sont produits en France ? Toute l'année ?

Comment vous approvisionnez-vous si vous étiez chef de ce restaurant ? Chez les agriculteurs ? Dans les magasins ?

Producteurs biologiques ? Locaux ?



## EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !