



Concert tôt en dessert majeur

publié le 07/05/2018

Dégustation de desserts à l'assiette durant un concert de flûtes et percussions !

Descriptif :

Le Lycée Hôtelier de La Rochelle a réuni le 29 mars 2018 plus d'une soixantaine de convives pour déguster l'aboutissement d'un projet pédagogique entre la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant et le Conservatoire de Musique de La Rochelle.

Sommaire :

- Naissance de l'action
- Préparation du concert TÔT en DESSERT MAJEUR
- Les desserts créés

● Naissance de l'action

La genèse du projet était de fusionner 2 domaines très différents que sont la pâtisserie et la musique ! Il a été initié par la professeure de flûte du conservatoire de La Rochelle, Madame Karine Roynard, et les professeurs de Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant, Messieurs Jean Février et Fabrice Drouet.



Service à l'assiette

Ce travail musical s'est étalé sur environ 5 mois, les élèves du conservatoire et les élèves du lycée hôtelier se sont rencontrés plusieurs fois pour échanger, écouter, goûter et construire leur partition respective.

● Préparation du concert TÔT en DESSERT MAJEUR



la salle du concert

La question posée pour les musiciens était de savoir comment ils pourraient, à travers un instrument, retranscrire le croustillant d'une meringue, l'acidité d'un citron, la légèreté d'une chantilly ou encore le craquant d'une praline... et c'est autour de ces questions que le conservatoire a entraîné ses élèves.

A la première rencontre, nous avons écouté des morceaux tirés du recueil de Jean-Claude Diot et de Gérard Meunier qui s'appelle « 8 petites pièces montées pour le dessert ». Il était vraiment surprenant de constater qu'en écoutant les morceaux sans en dévoiler les titres, les élèves du lycée hôtelier les trouvaient ! A cette séquence, ils ont également goûté des ingrédients qui leur ont suggéré des idées musicales.

Dans un deuxième temps, les élèves ont créé des desserts. Ils ont été présentés, dégustés, analysés, par l'ensemble des protagonistes. Ce fut un temps d'échange, d'écoute, de travail et de validation des compositions musicales avec les desserts présentés.

● Les desserts créés

Le projet a donc abouti à la création de quatre mignardises (le fraisier, le saint Honoré, la mousse au chocolat, la brioche) et de quatre créations originales (dessert et musique) :



Le dessert



Menu du concert

- Le Cookie : Biscuit Cookie, Crèmeux Chocolat Dulcey, Ganache Noix de Pécan caramélisés, et dôme de Glace Vanille, pépites de chocolats.
- Le Carrot Cakes : Biscuit Moelleux à la carotte et ananas frais, Mousse ananas, carottes séchées.
- Le Tiramisu : Biscuit Joconde Mandarine Impériale, Ganache Opalys, Biscuit Spéculos, Gelée d'orange, zestes d'orange confite, suprêmes d'orange frais.
- Le Choco-Fraise : Biscuit Chocolat Pain de Gènes, Ganache Inspiration Fraise, billes de fraises Kappa, Glace au Panais, tuile au miel et fraises fraîches.

Le projet a permis également de valoriser les élèves de seconde CAP « Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant » encadrés par leur professeur M. Soulaïne qui ont assuré le service des desserts, boissons froides et chaudes sous la direction des élèves de Terminale baccalauréat professionnel « CSR ».



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.